ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

Pitco Frialator®

There's Always Something Cooking!

Installation and Operation Manual
For Gas Fryers
ALL OPTIONS
Covering Models
SG & SGF
14, 14R, 14T, 18, 18F, 24P, 24F, 34P & 34F

PITCO FRIALATOR P.O. Box 501 Jct I-89 & I-93 Concord NH 03302-0501 •
553 Route 3A Bow NH 03304 (603) 225-6684 • FAX (603) 225-8497

www.pitco.com *L20-206 R6 08/16*

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 or 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.

ENGLISH

CHECKING YOUR NEW FRYER

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

CAUTION

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

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

INSTALLATION

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

WARNING

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

Installation Clearances

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

	Combustible Construction	Non-Combustible Construction
Back	6"	0"
Sides	6"	0"
Floor - Combustible	9"	9"

Counter top must be constructed of a non-combustible material for SG14C counter top fryer installations.

In addition to the clearances required for proper fryer operation, there must be at least 21 inches of aisle space in front of the fryer to remove/install the filter pan/module.

WARNING

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

Leveling

When you receive your fryer it is completely assembled. The fryer will need to be leveled once it is in place. Leveling the fryer is done with a large pair of water pump pliers. The casters provide the necessary height to meet sanitation requirements and assure adequate air supply to the burner.

a. Adjust the height and level the fryer by adjusting the leveling devices on the caster with the water pump pliers.
b. Move the fryer to the desired location and lock the wheels using the locking devices on the sides of the casters.

c. Once the unit is in place, check and readjust the levelness as necessary.

GAS CONNECTION

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

WARNING

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

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

NOTICE

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

Quick Disconnect Gas Connection

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

Fuel Supply Line Leak and Pressure Testing

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

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical service used by the fryer must comply with local codes. If there are no local codes that apply, refer to the National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 to install the service. In Canada refer to CSA Standard C22.1 and local codes. Wiring diagrams are provided inside the fryer control box. The power requirements for the fryer are shown below.

	North America	International
Input Voltage	120 VAC, 60Hz	220 (or 240) VAC, 50Hz
Current per fryer	0.5 Amps	0.5 Amps
Filter System	7.0 Amps	4.0 Amps

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

VENTILATION AND FIRE SAFETY SYSTEMS

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

Excessive ventilation causes drafts, which will interfere with the proper operation of the pilot and the burner. Leave at least 18 inches 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.

Table 1-2 Ventilation and Fire Safety References

TOPIC	UNDERWRITERS LABORATORY DOCUMENT	NATIONAL FUEL GAS CODE DOCUMENT
EXHAUST HOODS	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
POWER VENTILATORS	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
FILTER UNIT	ANSI/UL 586 ANSI/UL 900	ANSI/NFPA 96
TYPES OF FIRE EXTINGUISHERS AND DETECTION EQUIPMENT		
CO^2	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
DRY CHEMICAL	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
WATER	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
FOAM	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
SPRINKLERS	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
SMOKE DETECTORS	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
FIRE DETECTION THERMOSTATS	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

Gas pressure check

Gas pressure should be measured at the burner manifold and should match the pressure requirement

listed on the data plate mounted on the inside of the fryer door..

LIGHTING INSTRUCTIONS

a. Fill kettle before lighting.

b. Turn combination gas valve knob to "ON" position.

c. 1. **Solid State Thermostat:** Switch melt switch to desired position. Turn the Thermostat knob to desired temperature. Turn the power switch to the "ON" position, the fryer is equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.

2. **Digital Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON, the fryer is equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.

3. **Computer Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON, the fryer is equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.

d. Delighting - wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow for any gas in the fryer to dissipate.

WARNING

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

INITIAL CLEANING

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

a. Fill the tank with water and add one packet of Pitco fryer cleaner or a mild detergent, and turn gas valve knob to ON position.

b. 1. **Solid State Thermostat:** Turn melt switch to the "MELT" position. Turn the Thermostat knob to the lowest temperature setting (250^{0}F). Turn the power switch to the "ON" position, the fryer is now in the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195^{0}F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

2. **Digital Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON. The fryer will automatically switch into the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195^{0}F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

3. **Computer Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON. The fryer will automatically switch into the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195^{0}F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

NOTE

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

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

CAUTION

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

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

WARNING

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

Filling the fryer with solid shortening

a. Make sure the drain valve is completely closed.

b. Cut the solid shortening into 1" (2.54CM) sqare cubes and completely pack fry tank up to oil level mark with cubes making sure there are no air pockets.

c. 1. **Solid State Thermostat:** Switch melt switch to melt position. Turn the Thermostat knob to desired temperature. Turn the power switch to the "ON" position. (Note: if using solid shortening, set melt switch to the ON position)

2. **Digital Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON, (Note: if using solid shortening, ensure digital controller is programming is set on the solid shortening melt cycle setting, by following digital programming instructions in manual)

3. **Computer Controller:** Press the ⏻ button on the controller panel to turn fryer ON, (Note: if using solid shortening, ensure computer controller is programming is set on the solid shortening melt cycle setting, by following digital programming instructions in manual)

d. Allow unit to heat to operating temperature, unit is now ready for use.

Filling the fryer with liquid shortening

a. Make sure the drain valve is completely closed.

b. Fill the fryer with shortening up to the oil level mark indicated on the back splash of the fry tank.

c. Once the fryer has been filled with shortening, turn the unit ON and allow to heat up to set temperature.

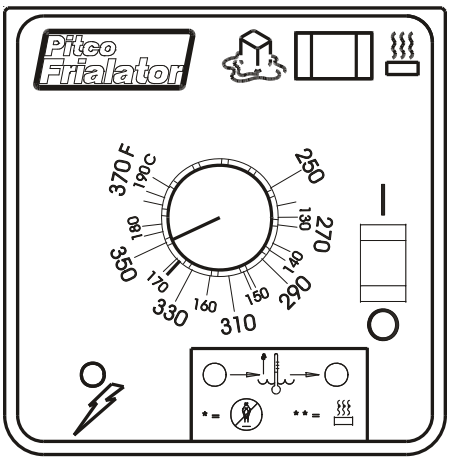
THERMOSTAT CALIBRATION

SOLID STATE THERMOSTAT a. Set the thermostat dial, computer, or digital controller to 350° F.

b. Remove fryer tube rack and place a thermometer 1" above fryer temperature probe.

c. Compare thermometer reading to thermostat or controller setting, if readings are not close, contact local warranty service agent.

d. When the calibration check is complete, remove the thermometer and replace the tube screen.



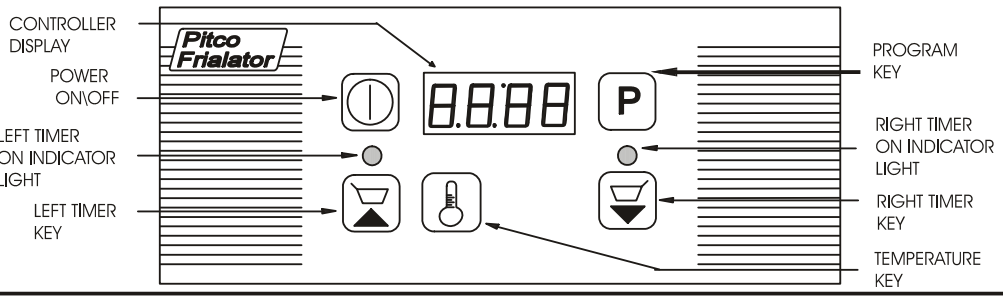
Fryer Shut-Down

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

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

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

DIGITAL CONTROLLER PROGRAMMING INSTRUCTION



ENGLISH

CONTROLLER FUNCTIONS

- PRESS TO TURN CONTROLLER ON
- PRESS AND HOLD FOR 3 SECONDS TO TURN CONTROLLER OFF
- PRESS TO DISPLAY ACTUAL TEMPERATURE
- PRESS TWICE DISPLAY SET TEMPERATURE
- PRESS TO START LEFT BASKET TIMER
- PRESS TO START RIGHT BASKET TIMER
- P PRESS TO ENTER PROGRAMMING MODE
- LoC INDICATES PROGRAMMING MODE IS PASSWORD PROTECTED

LOWER LEVEL PROGRAMMING INSTRUCTIONS

NOTE: PROGRAMMING CAN NOT BE PERFORMED WHILE TIMERS ARE ACTIVATED

STEP 1
ENTERING PROGRAM

PRESS (P) If the display LoC appears proceed to STEP 2, if the LEFT TIMER INDICATOR LIGHT turns ON and the CONTROLLER DISPLAY shows the left timer set time (time displayed is not counting down) you are in the PROGRAM MODE, Proceed to STEP 3.

STEP 2
ENTERING PASSWORD MODE

With LoC showing on the display, press (▲)(▲)(▼)(▼) (password) to gain access to controller programming. NOTE: If the timer starts counting down, the password was not entered fast enough and the controller needs to be turned OFF and back ON, and the STEP 1 repeated.

PROGRAMMING CONTROLLER OPTIONS

TO SAVE AND EXIT PROGRAMMING PRESS AND HOLD (P) KEY FOR 5 SECONDS

STEP 3
LEFT TIMER KEY PROGRAMMING

With the LEFT TIMER INDICATOR LIGHT lit and the CONTROLLER DISPLAY Showing the left timer programmed cook time PRESS (▲) or (▼) to change left Programmed cook time. TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 3

STEP 4
RIGHT TIMER KEY PROGRAMMING

PRESS (P) RIGHT TIMER INDICATOR LIGHT will illuminate and the display will show the set time for the RIGHT TIMER KEY. PRESS (▲) or (▼) to change right programmed cook time. TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 3

STEP 5
SET TEMPERATURE PROGRAMMING

PRESS (P), display will show the programmed SET TEMPERATURE. PRESS (▲) or (▼) to change programmed SET TEMPERATURE. TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 3

LOWER LEVEL PROGRAMMING CONTROLLER OPTIONS CONTINUED

NOTE: PROGRAMMING CAN NOT BE PERFORMED WHILE TIMERS ARE ACTIVATED

TO SAVE AND EXIT PROGRAMMING PRESS AND HOLD (P) KEY FOR 5 SECONDS

STEP 6 MELT CYCLE PROGRAMMING	PRESS (P), display will show CHL , CH5 or CH0 . PRESS ⧗ or ⧗ to change programmed MELT setting. (CH5 = Solid shortening melt cycle, CHL = Liquid shortening melt cycle, and CH0 = No melt cycle). TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 6
STEP 7 LoC / PASSWORD PROGRAMMING	PRESS (P) , display will show LoC or ULoC RIGHT. Press ⧗ or ⧗ to change password protection "ON" or "OFF". TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 6
STEP 8 CELCIUS / FAHRENHEIT PROGRAMMING	PRESS (P), display will show C or F (Celcius or Fahrenheit). PRESS ⧗ or ⧗ to change programmed TEMPERATURE scale.. TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 6
STEP 9	PRESS (P), You have now returned to STEP 3 or back to the beginning of the Programming loop.

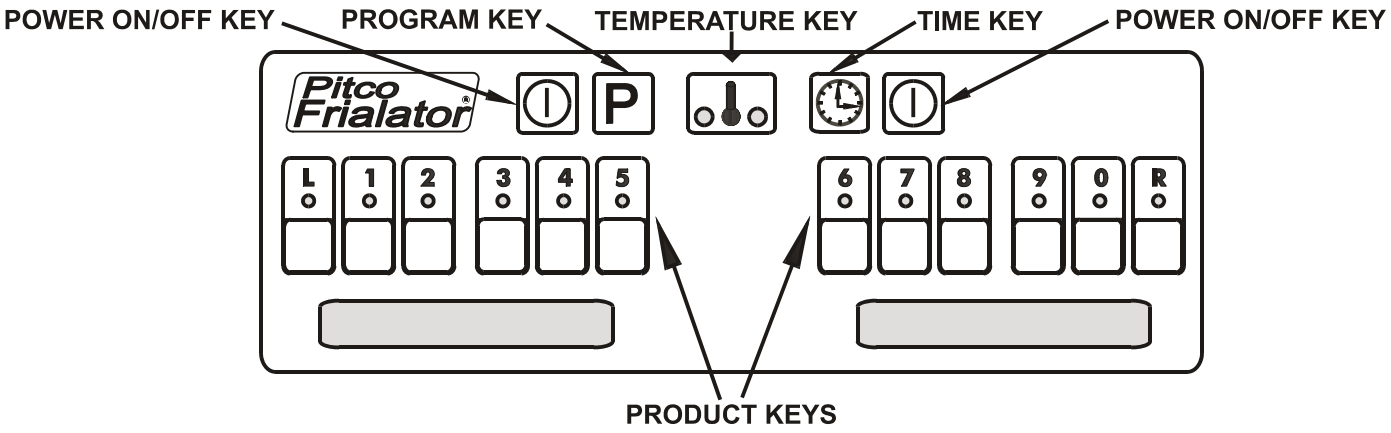
UPPER LEVEL PROGRAMMING INSTRUCTIONS

STEP 1	Follow LOWER LEVEL PROGRAMMING INSTRUCTIONS STEP 1 and STEP 2
STEP 2 BASKET LIFT, SINGLE OR DUAL LIFT OPTION	PRESS and HOLD (P) , While holding the (P) key depressed, PRESS ⧗ key. Display will show LIF1 or LIF0 . PRESS ⧗ or ⧗ to change the number of Basket lifts operating on fryer. TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 6
STEP 3 ACTUAL TEMPERATURE DISPLAY	PRESS (P) display will show E0 or E1 . PRESS ⧗ or ⧗ to change the programmed setting (E0 =actual temperature display will only show when key is pressed, E1 actual temperature will display at all times). TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 6

CONTROLLER DISPLAY EXPLANATION

CH	INDICATES THE FRYER IS IN A MELT CYCLE.
HEAt	INDICATES FRYER TEMPERATURE IS LOWER THAN CONTROLLER SET TEMPERATURE AND IS HEATING.
droP	INDICATES FRYER HAS REACHED CONTROLLER SET TEMPERATURE AND IS READY FOR COOKING.
_._	WHEN DOT IS LIT, INDICATES HEATING SYSTEM IS ACTIVATED.

MULTIPLE LEVEL COMPUTER PROGRAMMING INSTRUCTIONS



ENGLISH

TO CHECK ACTUAL TEMP. —— [temp] After 5 secs. machine will return to run mode.

TO CHECK SET TEMP. —— [temp] [temp] After 5 secs. machine will return to run mode.

TO CHECK COOK, SHAKE, AND HOLD TIMES [time] THEN THE PRODUCT KEY DESIRED

NOTE: THE TIMES WILL BE DISPLAYED IN SEQUENCE PAUSING MOMENTARILY ON EACH TIME AND THEN RETURN TO COOK MODE.

TO ENTER BOIL MODE —— [temp] enter [2][1][2] ([1][0][0] if using ºC mode) when last digit of temperature is entered, boil mode will start automatically. You must turn off both fryers to exit Boil mode.

CHECKING THE REMAINING TIME WHEN USING MULTIPLE TIMERS

TO VIEW REMAINING TIME ON ANY FUNCTION KEYS WHEN MULTIPLE TIMERS ARE COUNTING IS AS FOLLOWS:

PRESS [time] THEN PRESS FUNCTION KEY OF ANY NON DISPLAYED ACTIVE TIMERS YOU WANT TO VIEW

FIRST LEVEL PROGRAMMING

USING AND ENTERING FIRST LEVEL PROGRAMMING AND PROGRAMMING FUNCTION KEYS

Press the [P] key (display shows **"PROGRAM"**), then enter pass word if needed. If you are unable to remember the set pass word use (6684).

TO PROGRAM SINGLE OR DUAL TANK COMPUTER SET TEMP LEFT SIDE —— [temp] ENTER DESIRED TEMP.

TO PROGRAM DUAL TANK COMPUTER SET TEMP RIGHT SIDE — [temp] [temp]

TO SAVE OR EXIT —— [P][P]

TO SET —— COOK TIME [P] [time] AND A PRODUCT KEY THEN ENTER TIME

TO SET —— SHAKE TIME [time] ENTER TIME

TO SET —— HOLD TIME [time] ENTER TIME AND

TO SAVE OR EXIT —— [time][P][P]

SECOND LEVEL PROGRAMMING

ENTERING SECOND LEVEL PROGRAMMING:

Press the P key (display shows **"PROGRAM"**), IF PASS WORD IS REQUIRED, and you are unable to remember the set pass word use (6684). Then press 0 You have now entered the upper level programming, all the useable function keys will be lighted and display will show **"SELECT OPTIONS"**.

NOTE: Any time P is used to save a setting 0 must be pressed to return to "Select Options" mode.

FUNCTION PROGRAMMING

1 FAHRENHEIT/CELSIUS SCALE - Toggles between Fahrenheit and Celsius scale by pressing the 0 key. Change is saved by pressing the P key to set

2 SET PASS WORD - Toggles the pass word function on and off or install a numeric pass word.
Turn pass word on or off 0 chooses **"PASS REQ"** or **"NO PASS"**. If pass word is chosen then press P and current pass word will display. Using the number keys a new pass word can be entered and then set by pressing P .

3 BEEPER VOLUME - Allows volume of beeper alarm to be chosen.
Press 0 to toggle between volume levels **1, 2, 3**. Press P to set.

4 LANGUAGE - Choose between English, Spanish, French, German, and Dutch.
Press 0 to toggle between different language options. Press P to set.

5 MELT CYCLE - Melt cycle choices: **NO MELT** (melt cycle is turned off), **MELT S** (solid shortening melt cycle), and **MELT L** (liquid shortening melt cycle)
Press 0 to toggle between different settings. Press P to set.

6 RECOVERY TEST TIMES - Displays the factory set and field temperature recovery times starts measuring recovery time at 220ºF and ends measurement at 280ºF. Factory recovery time is not applicable, use field recovery time to monitor recovery problems. NOTE: Oil level can alter recovery times. Press 0 to display "F065 LXXX", where the time following "F" is 065 and the most recent recovery time is "LXXX"

7 CONTROL / TIMER - Toggles computer between controlling all fryer functions to timer only, on a single tank computer or left side of a dual tank computer. Press 0 to toggle between "Control and Timer". Press P to set.

8 CONTROL/TIMER - Toggles computer between controller and timer only on the right side of a dual tank computer. Press 0 to toggle between "Control and Timer". Press P to set.

EXIT SECOND LEVEL PROGRAMMING MODE PRESS FUNCTION KEY P P

FILTER PROCEDURES

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

WARNING
NEVER • Run the filter system without a filter bag/paper.
NEVER • Empty the oil from the fryer before turning OFF the fryer burners.
NEVER • Store the UFM Filter Unit anywhere other than in the fryer filter cavity.

a. Slide the filter pan out. Carefully remove filtered residue off the filter media. Examine the filter media for clogged or torn areas. Refer to filter media replacement instructions following this section. Reinstall the pan.

b. Turn the fryer that is to be filtered OFF (See Standby Shutdown). Remove the baskets from the fryer tank(s). Use the clean out brush to lift out the tube screens. If there are excess crumbs in the fryer tank, remove them with the crumb scoop.

c. If you have replaced the filter media or remove crumbs and debris, sprinkle Precoat Filter Aid on the filter paper.

d. Check the drain spout to ensure that it is in the drain tower and over the filter pan opening.

e. Slowly open the blue handled drain valve for the tank being filtered. If necessary use the clean-brush to clear the crumbs from the drain. Use the brush to clean the sides of the tank as the oil drains.

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

f. When the tank is empty, close the blue handled drain valve. Open the red handled return valve to the tank you are filtering. This will start the pump and return the oil to the bottom of the fry tank.

g. When bubbles are seen coming out of the oil return spout, close the red handled valve to turn the pump off. If necessary add more oil to the tank to return the oil level to the fill mark. The fryer is now ready for use.

DRAINING A TANK

The filter system is also used to drain the fryers. You will need a container capable of holding 400^{0}F oil and protective gloves.

a. Rotate the drain down spout so that it extends in the container that you want to drain the shortening into.

b. Open the blue handled drain valve for the tank to be drained. The oil will drain into the container you have shosen. When the container is full or the fry tank is empty, close the blue handled drain valve. If the container was full repeat this step until fryer tank is empty.

c. Once tank is completely empty add new shortening and follow fryer start up procedures.

WARNING

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

FILTER MEDIA REPLACEMENT

The filter module stores neatly under the fryer when not in use. The unit is very easy to use and allows for quick installation and filtration, even under the busiest conditions. Follow the procedures below to change the filter media.

WARNING

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

a. With the filter pan empty of oil, remove the filter media by grasping the filter pan handle and gently pull the assembly toward the front of the fryer.

b. Separate the filter pickup tube from the filter pickup screen assembly by pulling up on the pickup tube just above where it connects to the pickup screen assembly. Lift pickup tube and swing it to the left, until it rests on the left hand side of the filter pan.

c. Grab filter screen pickup assembly lift handles and carry it to a trash barrel and shake off heavy discard any debris that may be built upon the top of the assembly.

d. Unscrew the filter paper clip bracket from the filter paper support screen and slide the filter paper support screen out of the filter paper clip bracket.

e. Remove filter paper support screen from the filter envelope.

f. All of the filter pick up assembly parts can be washed in a dish washer or a pot sink. Flush out the suction tube assembly with hot water. After cleaning, it is very important to thoroughly dry the parts before reassembling. Water and oil do not mix. Water in hot oil will cause the oil to splatter.

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

h. Fold the open end of the bag in two folds. The first fold should be approximately 1 inch from the end and the second should be over the edge of the rack assembly.

i. Slide the clip screen over the folded end of the filter paper. Ensure the opening of the clip screen goes over the pick up tube connection. Screw the suction tube connection onto the threaded connection.

j. Place the filter pickup assembly into the filter pan and slide the filter pan assembly back into the fryer cabinet.

k. Filter unit is now ready for use.

FRYER CLEANING

Daily

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

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

Weekly (Boilout)

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

CAUTION

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

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

WARNING

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

b. Remove tube rack/mesh tube screens and remove any large debris from the bottom of the fry tank. Close the drain valve and fill the fry tank with water and noncaustic detergent. For best results use Pitco Fryer Cleaner part number P6071397.

c. Place a large pan under the drain. This pan will be used to catch the cleaning water. The pan must be of sufficient size to hold all of the water.

d. Restart your fryer. When the water temperature reaches 212°F the computer will automatically go into Boil mode. To get the fryer out of BOIL mode you must turn the fryer power off.

e. After the water has reached a slow boil, turn the fryer off. Allow the fryer to soak for 20 minutes to soften shortening deposits and carbon. Use fryer brush to remove any residue from tank, heating tubes, and side walls. Perform the daily cleaning procedures.

f. Drain the water into the pan by slowly opening the blue handled drain valve.

g. Wipe the tank dry with clean cloth wipes. Close the drain valve and remove the large container.

h. Refill the fryer.

In the event of problems with or questions about your order, please contact the Pitco Frialator factory 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	

L20-206 R6 (06/16)

Il y a Toujours Quelque Chose qui Mijote chez Nous !

Manuel d'Installation et de Fonctionnement
Pour Friteuses à Gaz
TOUTES OPTIONS
Modèles
SG et SGF
14, 14R, 14T, 18, 18F, 24P, 24F, 34P et 34F

FRANÇAIS

PITCO FRIALATOR P.O. Box 501 Jct I-89 & I-93 Concord NH 03302-0501 •
553 Route 3A Bow NH 03304 (603) 225-6684 • FAX (603) 225-8497

www.pitco.com *L20-206 R6 08/16*

À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT

Lire ces mises en garde avant de les afficher bien en vue pour référence.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables àproximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l´entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d´installation, de fonctionnement et d´entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou un autre technicien qualifié. Toute installation, entretien ou réparation effectuée par une personne non autorisée et non qualifiée annule la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux codes locaux en vigueur.
En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au code national relatif au gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au code d'installation relatif au gaz naturel et au propane, CSA-B149.1 : si applicables. En Australie, et appareil doit être installé conformément à la norme AS/NZS 5601.

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce qui n'est pas d'origine ou modifie une pièce d'origine achetée auprès de Pitco et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées autorisées, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni Pitco ni ses filiales ne seront responsables d'aucune plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiée et (ou) obtenue auprès d'un centre de réparation non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de code local, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, selon le cas, et le tuyau doit être conforme à la norme AS/NZS 1869 et être de classe B ou D.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour LIMITER ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipés de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue.

AVERTISSEMENT

Tout appareil à roulettes équipé d'un flexible de gaz doit obligatoirement être raccordé à la source de gaz par l'intermédiaire d'un raccord à débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z24.41. En Australie, le raccord à débranchement rapide doit être **conforme à la norme AS4627.**

AVERTISSEMENT

NE PAS modifier une partie structurelle de l'appareil afin de pouvoir placer l'appareil sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation équipant cet appareil est endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. NE PAS nettoyer cet appareil avec un jet d'eau

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds entre la cuve à graisse vers un autre récipient quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient des liquides chauds. Vous risquez de vous brûler grièvement si la peau touche des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir d'une flamme nue pour chercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

NE PAS s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni la cuve, ni la plaque anti-éclaboussures, ni le couvercle de la cuve, ni le plan de travail de l'appareil, ni la plaque collectrice ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Le niveau d'huile ou de shortening (graisse végétale) NE doit JAMAIS descendre en dessous du niveau minimum requis. Utiliser une huile usagée risque d'être dangereuse et réduira son point d'inflammabilité et elle sera plus susceptible de bouillir et de déborder.

AVERTISSEMENT

Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage de tout système de filtrage devra être vidé dans un contenant difficilement inflammable à la fin de chaque journée. Certaines particules de nourriture risquent de s'enflammer spontanément si elles demeurent dans certaines huiles trop longtemps.

AVERTISSEMENT

Éteindre complètement l'appareil lorsque l'huile ou le shortening est en train d'être purgé de l'appareil. Ceci évitera que l'appareil ne chauffe pendant le processus de purge puis de remplissage et évitera tout risque de blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage intérieur exclusivement.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé que cet appareil soit inspecté une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement

WARNING

Il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. S'il est nécessaire de convertir l'appareil pour un autre type de combustible, communiquer avec votre revendeur.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera de l'oxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'huile à l'appareil lorsqu'il a atteint sa température de fonctionnement. Éclabousser de l'huile brûlante risque de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'eau à l'huile lorsqu'elle est chaude. Ceci risque de provoquer une violente ébullition et de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné aux professionnels et ne devrait être utilisé que par du personnel formé et qualifié.

AVERTISSEMENT

Pour éviter d'éclabousser tout liquide brûlant une fois que la friteuse est installée, veiller à ce que la friteuse soit fixée lors de son installation ou retenue en place par un dispositif de fixation afin d'éviter qu'elle ne puisse se renverser.

AVERTISSEMENT

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être conforme à la norme AS/NZS 1869 et doit être de classe B ou D et doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

VÉRIFICATION DE LA NOUVELLE FRITEUSE

Votre nouvelle friteuse a été emballée avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que la friteuse vous soit livrée en parfaite condition. Lorsque vous déballez votre nouvelle friteuse, vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Si une des pièces a été endommagée, veuillez NE PAS signer le connaissement (lettre de transport). Contactez immédiatement le transporteur car ce dernier ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifiez le bordereau d'expédition fourni avec la friteuse afin de vous assurer que vous êtes en possession de toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté la friteuse.

ATTENTION

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne pas pencher la friteuse sur deux de ces roues ni tirer sur le carneau ou conduit de fumée.

Cherchez la garantie Pitco Frialator et inscrivez le numéro de série sur la friteuse et la date de réception. Le numéro de série se trouve sur la plaque à l'intérieur de la porte. Conservez la garantie dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement. NE PAS renvoyer la carte à Pitco Frialator.

INSTALLATION

Bien qu'il vous soit possible d'installer votre nouvelle friteuse, il est VIVEMENT conseillé que des professionnels qualifiés effectuent l'installation. Les professionnels qui installeront la nouvelle friteuse connaissent la réglementation locale et les codes du bâtiment en vigueur et procéderont à l'installation en toute sécurité.

AVERTISSEMENT

NE PAS gêner la ventilation ni le flux des gaz de combustion en bouchant les ouvertures d'aération autour de la friteuse. Il doit y avoir un espace suffisant autour de la friteuse pour accéder à cette dernière et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Veiller ce que cet espace soit conforme aux dimensions de la notice.

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 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Côtés	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Sol - Combustible	9 po. (22,8 cm)	9 po. (22,8 cm)

Il doit également y avoir un espace d'au moins 21 po. (53 cm) devant la friteuse afin de pouvoir retirer ou installer le filtre et les éléments associés.

Le comptoir doit être construit avec un matériau non-combustible pour les comptoirs destinés à accueillir des friteuses SG14C. L'espace autour de la friteuse doit non seulement être suffisant afin que l'appareil fonctionne à plein rendement, mais il doit également y avoir une distance de 50 cm devant la friteuse afin de pouvoir retirer ou installer le bac ou module de filtrage.

AVERTISSEMENT

La friteuse doit être fermement fixée. Pour éviter tout risque de blessures graves, fixez la friteuse afin qu'elle ne puisse être déplacée ou penchée et risquer d'éclabousser le personnel avec de l'huile bouillante. Veillez à toujours porter des gants étanches à l'huile lorsque vous transportez ou déplacez tout appareil ou liquide chaud.

Mise à niveau

Votre friteuse est déjà complètement assemblée à sa réception. Une fois en place, la friteuse doit être mise à niveau. Il est possible de mettre à niveau la friteuse à l'aide d'une paire de pinces multiprises. Les roulettes sont d'une hauteur suffisante. Cette hauteur est conforme aux codes sanitaires et aux besoins en air du brûleur.

a. Réglez la hauteur et le niveau de la friteuse en réglant les roulettes à l'aide des pinces multiprises.
b. Déplacez la friteuse afin de la placer à l'emplacement désiré puis bloquez les roues en verrouillant les dispositifs de blocage situés sur les côtés des roues.
c. Après avoir installé la machine, vérifiez que cette dernière est à niveau ou corrigez si nécessaire.

RACCORDEMENT DU GAZ

Votre friteuse offre un rendement optimal lorsque le tuyau d'alimentation en gaz est d'une taille suffisante afin de permettre un débit de gaz adéquat. Le tuyau de gaz doit être installé conformément aux codes du bâtiment de votre localité et à la norme ANSI Z223 de la dernière édition du Code national d'installation des appareils à gaz. Au Canada, installez la friteuse conformément aux normes CAN/CGA-B149.1 ou 2 et à la réglementation locale. La taille du tuyau de gaz peut être déterminée par la compagnie du gaz de votre localité en se référant au Code national d'installation des appareils à gaz, paragraphe C, tableau C-4 (gaz naturel) et tableau C-16 (propane). Le tuyau de gaz doit être suffisamment large afin d'alimenter pleinement tous les appareils sans qu'il ne se produise une perte de pression au niveau de ces derniers.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter en gaz la friteuse avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. L'emploi de tout autre gaz entraînera un dysfonctionnement de la machine. Si vous devez convertir la machine afin de l'utiliser avec un gaz différent, contactez votre revendeur.

Types de carburants: Chaque friteuse est équipée afin de fonctionner avec un seul type de carburant. Le type de carburant destiné à cet appareil est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

REMARQUE

NE JAMAIS utiliser un adaptateur afin de raccorder un tuyau de gaz plus petit. Vous risquez de nuire au rendement de la machine en au bon fonctionnement du brûleur en empêchant un débit de gaz optimal.

Raccord de gaz à déconnexion rapide

Les friteuses à gaz à roulettes doivent être installées avec des connecteurs conformes à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 et de l'addenda Z21.69A consacrée aux connecteurs pour appareils à gaz mobiles. Ce raccord doit comporter un dispositif à déconnexion rapide conforme à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 pour les dispositifs à déconnexion rapide utilisés avec des appareils à gaz. Lorsque vous installez un dispositif à raccord rapide, il vous faut également installer un dispositif limitant le déplacement de la friteuse. Ce dispositif évitera que le tuyau ou le raccord à déconnexion rapide ne se tende excessivement. Le dispositif de retenue doit être fixé à la friteuse, au dos du panneau arrière.

Fuite au niveau du tuyau d'alimentation en gaz et vérification de la pression

Le circuit d'alimentation doit être testé avant d'utiliser la friteuse. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), veillez à ce que ce dernier ait été débranché de la friteuse. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), la friteuse peut être raccordée mais la commande de gaz de la friteuse doit être fermée. Une fois la pression rétablie, testez tous les tuyaux de gaz afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucune fuite avec le l'eau savonneuse.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'alimentation électrique de la friteuse doit être conforme aux codes de votre localité. En l'absence de réglementation locale, reportez-vous au Code électrique national des États-Unis (NEC) et aux normes ANSI/NFPA pour l'installation électrique. Au Canada, reportez-vous à la norme CSA C22.1 et à la réglementation de votre localité. Les diagrammes de câblages sont visibles à l'intérieur de la boîte de commande de la friteuse. Les caractéristiques techniques de la friteuse sont indiquées ci-dessous:

	Amérique du Nord	International
Tension d'entrée	120 VCA, 60Hz	220 (ou 240) VCA, 50Hz
Courant par friteuse	0.5 ampères	0.5 ampères
Système de filtrage UFM	7.0 ampères	4.0 ampères

La friteuse doit être mise à la terre conformément à la réglementation locale. En l'absence de réglementation locale, suivez le Code électrique national des États-Unis (NEC) et la norme ANSI/NFPA No.70-1990. Il est recommandé de brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale contrôlée par la commande de ventilation. Cela empêchera ainsi la friteuse de fonctionner sans que le ventilateur ne soit allumé.

VENTILATION ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES

Votre nouvelle friteuse doit être correctement ventilée et fonctionner en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 1000°F (537°C). Par conséquent, il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Votre système de ventilation doit être conçu afin de pouvoir être facilement nettoyé. Nettoyez fréquemment le système de ventilation et la friteuse afin de réduire les risques d'incendie. Les tableaux 1 et 2 offrent une liste de documents de référence sur la ventilation et les systèmes de protection contre les incendies. Cette liste n'est pas complète. Il vous est possible d'obtenir des informations supplémentaires auprès de l'CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

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 18 po. (45 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.

Table 1 et 2 Références en Matière de Ventilation et de Sécurité Incendie

ARTICLE POUR TIBLE	DOCUMENT CODE UNDERWRITERS LABORATORIES	DOCUMENT DU NATIONAL GAZ COMBUS-
HOTTES D'EXTRACTION	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
VENTILATEURS	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
UNITÉ DE FILTRAGE	ANSI/UL 586 ANSI/UL 900	ANSI/NFPA 96
TYPES D'EXTINTEURS ET MATÉRIEL DE DÉTECTION		
CO^2	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
EXTINCTEUR À POUDRE	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
EXTINCTEUR À EAU	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
EXTINCTEUR À MOUSSE	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
ARROSEURS AUTOMATIQUES	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
DÉTECTEURS DE FUMÉES	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
THERMOSTATS DE DÉTECTION D'INCENDIE	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

Vérification de la pression du gaz
La pression du gaz doit être mesurée au niveau de la tubulure du brûleur et doit correspondre à la pression requise indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte de la friteuse.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

a. Remplissez la machine avant d'allumer.

b. Réglez le bouton de la commande de gaz mixte sur "ON" (marche).

c. 1. **Thermostat à semi-conducteurs**: Placez l'interrupteur de fonte sur le réglage désiré. Réglez le thermostat sur la température désirée. Placez l'interrupteur d'alimentation sur "ON" (marche). La friteuse est équipée d'un système d'allumage commandé qui allumera automatiquement la veilleuse et chauffera la friteuse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température consignée.

2. **Commande numérique:** Pressez le bouton ⏻ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse est équipée d'un système d'allumage commandé qui allumera automatiquement la veilleuse et chauffera la friteuse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température consignée.

3. **Commande par ordinateur**: Pressez le bouton ⏻ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse est équipée d'un système d'allumage commandé qui allumera automatiquement la veilleuse et chauffera la friteuse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température consignée.

d. Rallumage - Attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre à tout gaz à l'intérieur de la friteuse de se dissiper.

AVERTISSEMENT
NE PAS RÉGLER LE BOUTON DE LA COMMANDE DE GAZ MIXTE SUR "ON" (MARCHE) AVANT QUE LA FRITEUSE NE SOIT REMPLIE D'EAU OU DE MATIÈRE GRASSE. LE FAIT DE PLACER LE BOUTON SUR "ON" (MARCHE) ALORS QUE LA FRITEUSE EST VIDE, ENDOMMAGERA L'APPAREIL ET LES ÉLÉMENTS ASSOCIÉS ET ANNULERA LA GARANTIE.

NETTOYAGE INITIAL
Lorsque la friteuse est expédiée, elle comporte de nombreuses pièces recouvertes d'une fine pellicule d'huile afin d'assurer leur protection. Avant que la friteuse ne soit prête à être utilisée, elle doit être nettoyée. Vous retirerez ainsi l'huile et tout résidu s'étant accumulé lors de l'entreposage et l'expédition de la machine. Nettoyez la machine en suivant les indications suivantes:

a. Remplissez le réservoir (cuve) avec de l'eau et ajoutez un paquet de nettoyant pour friteuse Pitco ou un détergent peu puissant et réglez le bouton de gaz sur "ON" (marche).

b. 1. **Thermostat à semi-conducteurs:** Placez l'interrupteur de fonte sur "MELT" (fondre). Réglez le thermostat sur la température la plus basse (250F ou 121°C). Placez l'interrupteur d'alimentation sur "ON" (marche). La friteuse est à présent en mode d'ébouillantage ce qui évitera que cette dernière ne déborde. **Remarque: Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors de cette étape.** Après que la friteuse ait atteint environ 195F (90°C), laissez-la fonctionner pendant 15 minutes afin que tout résidu à l'intérieur puisse ramolir.

2. **Commande numérique:** Pressez le bouton ⏻ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse passera automatiquement au mode d'ébouillantage ce qui évitera que cette dernière ne déborde. **Remarque: Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors de cette étape.** Après que la friteuse ait atteint environ 195°F (90°C), laissez-la fonctionner pendant 15 minutes afin que tout résidu à l'intérieur puisse ramolir.

3. **Commande par ordinateur:** Pressez le bouton ⏻ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse passera automatiquement au mode d'ébullition ce qui évitera que cette dernière ne déborde. **Remarque: Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors de cette étape.** Après que la friteuse ait atteint environ 195°F (90°C), laissez-la fonctionner pendant 15 minutes afin que tout résidu à l'intérieur puisse ramolir.

AVIS

Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors du nettoyage. Ne jamais laisser le niveau d'eau tomber en dessous de la mention "Min Level" (niveau minimum) au dos de la cuve.

c. Portez les gants de protection et utilisez la brosse de nettoyage pour friteuse afin de frottez l'intérieur de la friteuse afin de retirer le revêtement protecteur.
d. Après avoir nettoyé la friteuse, éteignez les brûleurs principaux de la friteuse, et tournez la commande de gaz pour la placer sur "OFF" (arrêt). Munissez-vous de gants de protection et purgez l'eau dans un récipient pour eau chaude et jetez le contenu.
e. Après que la cuve se soit refroidie, rincez-la complètement avec de l'eau froide. Continuez à rincer la cuve jusqu'à ce que le nettoyant ait complètement disparu.
f. À l'aide d'un chiffon sec et propre, essuyez toute trace d'eau restante. Veillez à bien essuyer toute l'eau. En effet, toute présence d'eau dans l'huile risque de provoquer une ébullition intense et des éclaboussures hors de la friteuse.

ATTENTION

Toute cuve en acier normal doit être essuyée et protégée avec une fine pellicule d'huile afin d'éviter qu'elle ne rouille.

g. À présent que la cuve est propre, la friteuse peut être remplie et utilisée.

AVERTISSEMENT

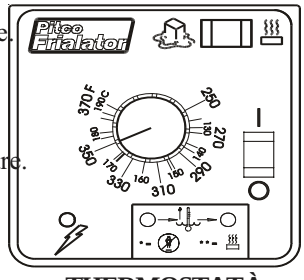
Toute friteuse à gaz à roulettes doit être équipée d'un dispositif de retenue. Ce dispositif de sécurité doit être raccordé à tout moment afin que la friteuse soit raccordée à la conduite d'arrivée de gaz. Si pour une raison quelconque elle n'est pas raccordée, raccordez-la.

Remplir la Friteuse de Matière Grasse Liquide

a. Assurez-vous que le robinet de purge est complètement fermé.
b. Remplissez la friteuse avec de la matière grasse jusqu'au niveau d'huile indiqué sur la plaque anti-éclaboussures de la cuve.
c. Après avoir rempli la friteuse de matière grasse, placez l'interrupteur d'alimentation de cette unité sur "ON" (marche) et laissez chauffer jusqu'à la température programmée.

ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT

a. Réglez le cadran du thermostat, de l'ordinateur ou de la commande numérique sur 350°F (176°C).
b. Retirez la clayette tubulaire de la friteuse et placez le thermostat à environ 1 po. (2,5 cm) au-dessus de la sonde de température.
c. Comparez le relevé du thermomètre au thermostat ou au relevé de la commande. Si les relevés sont très différents les uns des autres, contactez le représentant agréé de votre région.
d. Après avoir vérifié l'étalonnage, retirez le thermomètre et replacez la clayette tubulaire.



THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS

Éteindre la Friteuse

Il existe deux modes d'arrêt de la friteuse, STANDBY (en attente) et COMPLETE (complet). Le mode d'arrêt en attente empêchera aux brûleurs de s'allumer et de s'éteindre. Le mode d'arrêt complet coupe l'arrivée de gaz à la friteuse. Éteignez la friteuse en:

STANDBY — Réglez le thermostat sur "OFF". La machine est à présent en mode d'attente et ne pourra demeurer ainsi que pendant une brêve période. NE JAMAIS laisser la machine demeurer en mode d'attente toute une nuit.

COMPLETE — Pour complètement éteindre la machine, appuyez et tournez la commande de gaz jusqu'à "OFF" (arrêt). La friteuse est à présent complètement éteinte et peut être nettoyée et filtrée.

FRANÇAIS

PROGRAMMATION DE LA COMMANDE NUMÉRIQUE

FONCTIONS DE LA COMMANDE

PRESSEZ POUR ALLUMER LA COMMANDE

PRESSEZ ET MAINTENEZ PENDANT 3 SECONDES POUR ÉTEINDRE LA COMMANDE

PRESSEZ POUR AFFICHER LA TEMPÉRATURE RÉELLE

PRESSEZ DEUX FOIS POUR AFFICHER LA TEMPÉRATURE CONSIGNÉE

PRESSEZ POUR METTRE EN MARCHE LA MINUTERIE DU PANIER GAUCHE

PRESSEZ POUR METTRE EN MARCHE LA MINUTERIE DU PANIER DROITE

P PRESSEZ POUR ACCÉDER AU MODE DE PROGRAMMATION

LoC INDIQUE QUE LE MODE DE PROGRAMMATION EST PROTÉGÉ PAR UN MOT DE PASSE

PROGRAMMATION DE NIVEAU INFÉRIEUR

REMARQUE: TOUTE PROGRAMMATION EST IMPOSSIBLE LORSQUE LES MINUTERIES FONCTIONNENT.

ÉTAPE 1
ACCÉDER AU PROGRAMME

PRESSEZ P. Si s'affiche, passez à l'ÉTAPE 2. Si le VOYANT DE LA MINUTERIE GAUCHE s'allume et que l'ÉCRAN indique le temps consigné de la minuterie gauche (le temps affiché n'effectue pas de compte à rebours), vous êtes bien dans le MODE DE PROGRAMMATION. Passez à l'ÉTAPE 3.

ÉTAPE 2
MODE POUR MOT DE PASSE

Lorsque s'affiche, pressez (mot de passe) afin d'accéder au mode de programmation de la commande. REMARQUE: Si la minuterie commence le compte à rebours, cela signifie que vous n'avez pas programmé le mot de passe suffisamment vite et la commande doit être éteinte (OFF) puis rallumée (ON) et reprenez l'ÉTAPE 1.

OPTIONS DE PROGRAMMATION DE LA COMMANDE

POUR SAUVEGARDER ET SORTIR DU MODE DE PROGRAMMATION, PRESSEZ ET MAINTENEZ LA TOUCHE - PENDANT 5 SECONDES.

ÉTAPE 3
PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE GAUCHE

Lorsque le VOYANT DE MINUTERIE GAUCHE est allumé et si l'ÉCRAN affiche le temps de cuisson programmé gauche, PRESSEZ ou pour modifier le temps de cuisson gauche programmé. POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 3.

ÉTAPE 4
PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE DROITE

PRESSEZ . Le VOYANT DE LA MINUTERIE DROITE s'allumera et l'écran indiquera le temps consigné de la TOUCHE DE MINUTERIE DROITE. PRESSEZ ou pour modifier le temps de cuisson droit programmé. POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 3.

ÉTAPE 5
PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE

PRESSEZ . L'écran affichera la TEMPÉRATURE CONSIGNÉE. PRESSEZ ou pour modifier la TEMPÉRATURE CONSIGNÉE. POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 3.

PROGRAMMATION DE NIVEAU INFÉRIEUR (SUITE)

REMARQUE: TOUTE PROGRAMMATION EST IMPOSSIBLE LORSQUE LES MINUTERIES FONCTIONNENT.

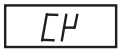
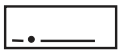
POUR SAUVEGARDER ET SORTIR DU MODE DE PROGRAMMATION, PRESSEZ ET MAINTENEZ LA TOUCHE PENDANT 5 SECONDES.

ÉTAPE 6 PROGRAMMATION DU CYCLE DE FONTE	PRESSEZ . L'écran affichera , ou . PRESSEZ ou pour modifier le réglage programmé de FONTE. (= cycle de fonte de la matière grasse solide, = cycle de matière grasse liquide et = Pas de cycle de fonte). POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 6.
ÉTAPE 7 / PROGRAMMATION DU MOT DE PASSE	PRESSEZ . L'écran affichera ou . PRESSEZ ou pour que le système soit protégé par un mot de passe (ON) ou non (OFF). POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 6.
ÉTAPE 8 PROGRAMMATION EN CELCIUS OU FAHRENHEIT	PRESSEZ . L'écran affichera [C] ou [F] (Celcius ou Fahrenheit). PRESSEZ ou pour modifier l'échelle de TEMPÉRATURE. POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 6.
ÉTAPE 9	PRESSEZ . Vous êtes à nouveau à l'ÉTAPE 3 ou au début du cycle de programmation.

PROGRAMMATION DE NIVEAU SUPÉRIEUR

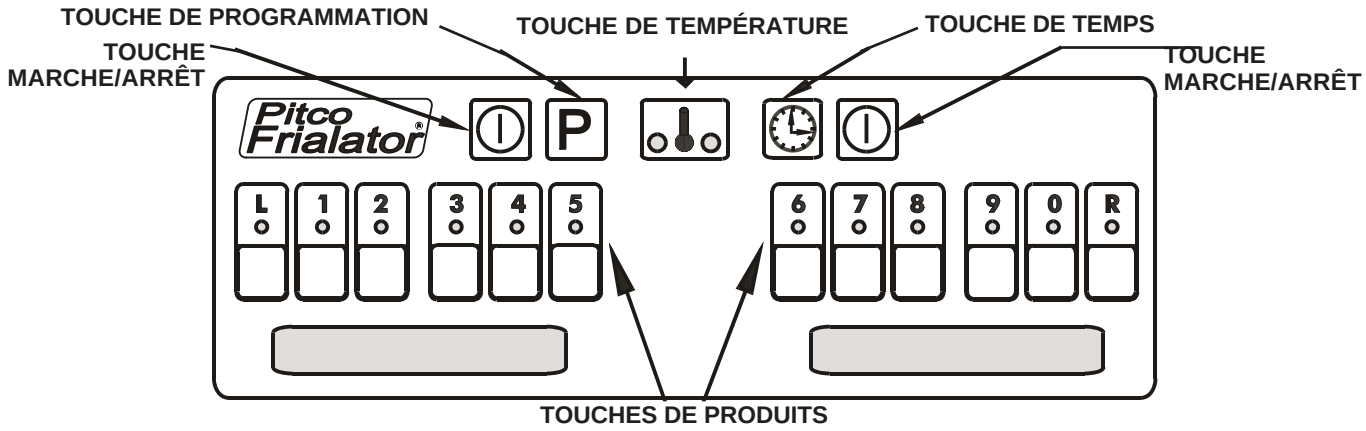
ÉTAPE 1	Suivez l'ÉTAPE 1 et l'ÉTAPE 2 DE LA PROGRAMMATION DE NIVEAU INFÉRIEUR.
ÉTAPE 2 LEVAGE DES PANIERS, OPTION À 1 OU 2 MÉCANISMES DE LEVAGE	PRESSEZ ET MAINTENEZ . Maintenez la touche et PRESSEZ la touche . L'écran affichera ou . PRESSEZ ou pour modifier le nombre de mécanismes de levage pour paniers fonctionnant sur la friteuse. POUR SAUVEGARDER, SUIVEZLES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 6.
ÉTAPE 3 AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE RÉELLE	PRESSEZ . L'écran affichera ou . PRESSEZ ou pour modifier le réglage programmé (= la température réelle s'affichera uniquement lorsque vous pressez la touche. la température réelle s'affichera en permanence). POUR SAUVEGARDER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS QUI PRÉCÈDENT L'ÉTAPE 6.

EXPLICATIONS DE L'AFFICHAGE DE LA COMMANDE

	INDIQUE QUE LA FRITEUSE EST DANS LE CYCLE DE FONTE.
	INDIQUE QUE LA TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE EST INFÉRIEURE À LA TEMPÉRATURE CONSIGNÉE DE LA COMMANDE ET EST EN TRAIN DE CHAUFFER.
	INDIQUE QUE LA FRITEUSE A ATTEINT LA TEMPÉRATURE CONSIGNÉE DE LA COMMANDE ET EST PRÊTE POUR LA CUISSON.
	LORSQUE LE POINT EST ALLUMÉ CELA INDIQUE QUE LE SYSTÈME DE CHAUFFE EST EN MARCHE.

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION À MULTIPLES NIVEAUX POUR ORDINATEUR



POUR VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE RÉELLE — après 5 secondes, la machine repassera au mode d'exploitation.

POUR VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE CONSIGNÉE — près 5 secondes, la machine repassera au mode d'exploitation.

POUR VÉRIFIER LES TEMPS POUR CUISSON, SECOUER ET MAINTENIR — PUIS LA TOUCHE DU PRODUIT DÉSIRÉ.

REMARQUE : LES TEMPS S'AFFICHENT MOMENTANÉMENT ET REPASSENT AU MODE DE CUISSON

POUR ACCÉDER AU MODE ÉBULLITION — Pressez puis entrez 212 (100 si vous utilisez le mode "C") lorsque le dernier chiffre de la température est entré, le mode d'ébullition commencera automatiquement. Il vous faut éteindre les deux friteuses pour sortir du mode d'ébullition.

VÉRIFIER LE TEMPS RESTANT LORSQUE VOUS UTILISEZ PLUSIEURS MINUTERIES

POUR CONNAÎTRE LE TEMPS RESTANT QUELLE QUE SOIT LA TOUCHE LORSQUE PLUSIEURS MINUTERIES FONCTIONNENT:

PRESSEZ PUIS PRESSEZ LA TOUCHE DE FONCTION DE N'IMPORTE QUELLE MINUTERIE ACTIVE NON-AFFICHÉE QUE VOUS DÉSIREZ VÉRIFIER.

PROGRAMMATION DE PREMIER NIVEAU

UTILISATION ET PROGRAMMATION DE PREMIER NIVEAU
ET PROGRAMMATION DES TOUCHES DE FONCTION

Pressez P ("PROGRAME" s'affichera), puis entrer le mot de passe si nécessaire.
Si vous ne vous souvenez pas du mot de passe ayant été programmé, utilisez (6684).

POUR PROGRAMMER FRITEUSES À UNE OU DEUX CUVES
TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE PAR ORDINATEUR, CÔTÉ GAUCHE ENTREZ LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE.

POUR PROGRAMMER FRITEUSES À UNE OU DEUX CUVES
TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE PAR ORDINATEUR, CÔTÉ DROIT

POUR SAUVEGARDER OU SORTIR — P P

POUR RÉGLER TEMPS DE CUISSON — P P ET UNE TOUCHE DE PRODUIT, ENTREZ LE TEMPS.

POUR RÉGLER LE TEMPS DE SECOUER — ENTREZ LE TEMPS.

POUR RÉGLER LE TEMPS DE MAINTIEN — ENTREZ LE TEMPS.

POUR SAUVEGARDER OU SORTIR — P P

PROGRAMMATION DE DEUXIÈME NIVEAU

ACCÉDER AU DEUXIÈME NIVEAU

Pressez sur la touche P ("PROGRAME" s'affichera), puis entrer le mot de passe SI NÉCESSAIRE. Si vous ne vous souvenez pas du mot de passe ayant été programmé, utilisez (6684) et appuyez. Vous avez à présent accédé au niveau supérieur de programmation et toutes les touches utilisables s'allumeront et **SELECT OPTIONS**" s'affichera.

REMARQUE: À chaque fois que vous utilisez P pour sauvegarder un réglage, il vous faut également presser 0 afin de retourner au mode "Select Options".

PROGRAMMATION DES FONCTIONS

1 ÉCHELLE FAHRENHEIT/CELCIUS - Permet de passer de Fahrenheit à Celcius en appuyant sur la touche 0. La modification peut être sauvegardée en pressant sur la touche P.

2 PROGRAMMER LE MOT DE PASSE - Permet d'allumer ou d'éteindre cette fonction et de programmer un mot de passe à lettres ou numérique. Pour allumer ou éteindre cette fonction 0, utilisez "**COD NEC**" ou "**AUC COD**". Si vous avez choisi un mot de passe, presse P et le mot de passe actuel s'affichera. À l'aide des touches numérotées, il vous est possible de programmer un nouveau mot de passe et de le sauvegarder en pressant P.

3 VOLUME DU SIGNAL SONORE - Permet de régler le niveau du volume. Pressez 0 afin de passer d'un niveau à l'autre, **1, 2 ou 3**. Pressez P pour sauvegarder.

4 LANGUE - Choisissez entre Anglais, Espagnol, Français, Allemand et Néerlandais. Pressez 0 pour passer d'une langue à l'autre. Pressez P pour sauvegarder.

5 CYCLE DE FONTE - Choix des cycles de fonte **NON FOND** (le cycle de fonte est éteint) **SOLIDE** (cycle de fonte pour matière grasse solide), et **LIQUIDE** (cycle de fonte pour matière grasse liquide). Pressez 0 pour passer d'un réglage à l'autre. Pressez P pour sauvegarder.

6 TEMPS DE RÉCUPÉRATION - Permet d'afficher les temps de récupération programmés en usine ou sur site et mesure les temps de récupération de 220°F (104°C) à 280°F (137°C). Le temps de récupération programmé en usine ne peut pas être utilisé. Utilisez le temps de récupération sur site afin de contrôler tout problème de récupération. REMARQUE: Le niveau d'huile risque de modifier les temps de récupération. Pressez 0 pour afficher "F065 LXXX" lorsque le temps suivant "F" est 065 et que le temps de récupération le plus récent est "LXXX".

7 COMMANDE / MINUTERIE - Permet à l'ordinateur de contrôler toutes les fonctions de la friteuse ou uniquement la minuterie, sur un ordinateur contrôlant une cuve ou le côté gauche sur un ordinateur contrôlant deux cuves. Pressez 0 pour passer de "CONTROLE" à "CRONOM". Pressez P pour sauvegarder.

8 COMMANDE / MINUTERIE - Permet à l'ordinateur de passer de la commande de contrôle à la minuterie (chronomètre) uniquement sur le côté droit, sur un ordinateur contrôlant deux cuves. Presssez 0 pour passer de "CONTROLE" à "CRONOM". Pressez P pour sauvegarder.

PRESSEZ P P POUR SORTIR DU MODE DE PROGRAMMATION DU DEUXIÈME NIVEAU

FRANÇAIS

FILTRAGE

REMARQUE
Veillez à TOUJOURS porter des gants étanches à l'huile lorsque vous travaillez avec de l'huile chaude.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS faire fonctionner le système de filtrage sans sac-filtre ou papier filtre.
NE JAMAIS vider l'huile de la friteuse avant d'éteindre (OFF) les brûleurs.
NE JAMAIS stocker le dispositif de filtrage UFM dans un endroit autre que le compartiment réservé au filtre de la friteuse.

a. Décrochez le bac de filtrage, glissez-le afin de le sortir. Grattez le résidu ayant été filtré précédemment. Vérifiez le matériau filtrant afin de vous assurer qu'il n'est pas bouché ni déchiré. Reportez-vous aux instructions pour le changement du filtre à la suite de cette section. Installez à nouveau le bac.

b. Éteignez (OFF) la friteuse devant être filtrée (voir Mise hors-tension en attente). Retirez les paniers de la (ou des) cuve(s). Utilisez la tige de nettoyage afin de retirer les tubes de filtrage. S'il reste des miettes au fond de la cuve, retirez-les avec la pelle à miettes.

c. Si vous avez remplacé le matériau de filtrage ou retiré les amiettes et autres résidus, saupoudrez le produit de préfiltrage "Precoat Filter Aid" sur le papier filtre.

d. Vérifiez que le bec de vidange se trouve au-dessus de l'ouverture du filtre.

e. Ouvrez lentement le robinet de purge bleu de la cuve à filtrer. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage afin de retirer les miettes du tuyau d'évacuation. Utilisez la brosse afin de nettoyer les côtés de la cuve et les tuyaux d'évacuation d'huile.

REMARQUE
Ce bac de filtrage ne peut accueillir le contenu d'une seule cuve à la fois lors du filtrage.

f. Après avoir vidé la cuve, fermez le robinet de purge bleu Ouvrez la vanne de retour rouge vers la cuve que vous êtes en train de filtrer. Ceci enclenchera la pompe et renverra l'huile au fond de la cuve de la friteuse.

g. Si vous remarquez des bulles au bout du bec de retour d'huile, fermez le robinetrouge afin d'arrêter la pompe. Si nécessaire, ajoutez de l'huile au réservoir afin de ramener le niveau au repère de remplissage. La friteuse est à présent prête à fonctionner.

VIDANGER UNE CUVE

Le système de filtrage sert également à vidanger les friteuses. Vous aurez besoin d'un récipient capable de supporter des températures d'huile de 400°F (204°C) et vous devrez porter des gants de protection.

a. Tournez le bec de vidange de façon à ce qu'il se trouve au-dessus du récipient dans lequel vous allez vidanger l'huile.

b. Ouvrez le robinet bleu de la cuve à filtrer. L'huile s'évacuera dans le récipient que vous avez choici. Lorsque le récipient est plein ou lorsque la cuve de la friteuse est vide, fermez le robinet de purge bleu Si le récipient était plein, répétez cette opération jusqu'à ce que la cuve de la friteuse soit vide.

c. Après avoir complètement vidé la cuve, remplissez la cuve d'huile fraîche et reprenez les étapes pour rallumer la friteuse.

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

REMPLACER LE FILTRE
Le module de filtrage se range facilement sous la friteuse lorsque que vous ne l'utilisez pas. Le module est facile à utiliser et peut être rapidement installé. Il filtre rapidement même si ce dernier est utilisé dans des conditions intenses. Suivez la marche à suivre indiquée ci-dessous pour changer le filtre.

AVERTISSEMENT
À la température de fonctionnement de la friteuse, la température de la matière grasse à l'intérieur de la friteuse risque de dépasser 375°F (190°C). Cette matière grasse fondue risque de provoquer des brûlures graves. Ne laissez pas la matière grasse chaude toucher votre peau ou vos vêtements. Veillez à toujours porter des gants isolés étanches à l'huile lorsque vous travaillez sur le système de filtrage. Il est plus facile et moins dangereux de manipuler des pièces du système de filtrage après que ces dernières aient refroidies jusqu'à la température ambiante.

a. Après avoir vidé l'huile du bac de filtrage, retirez le filtre en saisissant la poignée du bac de filtrage et tirez doucement afin d'amener le bac vers l'avant de la friteuse.

b. Séparez le tube de filtrage du tamis de filtrage en tirant sur le tube juste au dessus de l'endroit où se dernier est raccordé au tamis. Soulevez le tube de filtrage et poussez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il repose sur le bord gauche du bac de filtrage.

c. Saisissez les anses du dispositf à tamis et portez-le jusqu'à une poubelle. Secouez-le afin de vous débarrasser de tous les résidus et autres débris.

d. Dévissez l'attache du papier-filtre le retenant au tamis de support et glissez le tamis de support du papier-filtre afin de l'extraire.

e. Retirez le tamis de support du papier-filtre de l'enveloppe de filtrage.

f. Toutes les pièces du raccord du tube de filtrage peuvent être lavées dans un lave-vaisselle ou dans un évier. Rincez le tuyau d'aspiration à l'eau chaude. Après le nettoyage, il est indispensable de laisser complètement sécher les pièces avant de les assembler à nouveau. L'eau et l'huile ne doivent pas entrer en contact. La présence d'eau dans l'huile provoquera une ébullition intense et des éclaboussures.

g. Assemblez à nouveau les pièces du raccord du tube de filtrage en glissant le nouveau filtre en papier sur le support destiné au filtre en papier. Veillez à ce que le trou du papier filtrant passe par-dessus le raccord fileté du tube de filtrage.

h. Pliez le côté ouvert du sac deux fois. Le premier pli doit mesurer environ 1 po (2,5 cm) à partir du bout et le second doit passer par-dessus le bord du support.

i. Glissez le tamis par-dessus le bord plié du filtre en papier. Veillez à ce que l'ouverture du tamis passe par-dessus le raccord du tube de filtrage. Vissez le tuyau d'aspiration sur le raccord fileté.

j. Placez le dispositif de filtrage dans le bac de filtrage et replacez le bac dans la friteuse en le glissant.

k. Le dispositif de filtrage est à présent prêt à fonctionner.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

Nettoyage quotidien

Nettoyez votre friteuse tous les jours afin qu'elle fonctionne à son rendement optimal et conserve sa belle apparence. Suivez la marche à suivre suivante tous les jours.

a. Essuyez toute trace de matière grasse sur l'extérieur de la friteuse. Nettoyez à l'aide d'un chiffon pendant que l'huile est encore chaude.

b. Utilisez de l'eau chaude et un nettoyant peu puissant pour nettoyez la surface. Veillez à ne pas laisser de l'eau entrer en contact avec l'huile et retirez toute trace de détergent à l'intérieur de la cuve.

c. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive ou un tampon afin de nettoyer toute tâche rebelle.

Nettoyage hebdomadaire (ébouillantage)

La friteuse doit être complètement nettoyée une fois par semaine. La friteuse doit également être complètement vidangée et purgée puis chauffée jusqu'à ébullition. Vérifiez également le matériau de filtrage afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

ATTENTION

Éteignez complètement la friteuse lorsque vous comptez remplacer l'huile par l'eau et lorsque la phase de nettoyage comprenant tout chauffage de la friteuse est terminée. Ceci évitera que le système de chauffe ne s'allume lors de la vidange de l'huile et du remplissage d'eau.

a. Vidangez l'huile de la friteuse en suivant les instructions de vidange. Lorsque l'huile a été pompée dans le récipient, décrochez la bac de filtrage et retirez-le de la friteuse.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le bac de filtrage afin de vidanger l'eau de nettoyage. Retirez le liquide du bac de filtrage par l'intermédiaire de la pompe de filtrage. Ne pas utiliser la pompe de filtrage afin de pomper l'eau. Toute présence d'eau dans les tuyaux de filtrage risque de provoquer des problèmes et de se mélanger à l'huile lors du filtrage.

b. Retirez les tamis du tube de filtrage et du support ainsi que tout débris de grosse taille demeuré au fond de la cuve. Fermez le robinet de purge et remplissez la cuve d'eau et de détergent non corrosif. Pour un meilleur résultat, utilisez le nettoyant Pitco pour friteuse référence.P6071397.

c. Placez un grand bac sous le tuyau d'évacuation de la friteuse afin de collecter l'eau de nettoyage. Le bac doit être suffisamment grand afin de pouvoir collecter toute l'eau.

d. Allumez à nouveau la friteuse. Lorsque la température atteint 212°F (100°C), l'ordinateur passera automatiquement au mode d'ébullition (Boil). Pour sortir du mode "BOIL" (ébullition), éteignez la friteuse.

e. Après que l'eau ait commencée à bouillir, éteignez la friteuse. Laissez la friteuse tremper pendant 20 minutes afin de ramollir les résidus de matière grasse et de carbone. Utilisez une brosse afin de retirer tout résidu demeuré collé à la cuve, aux tubes de chauffage et aux parois latérales. Procédez au nettoyage quotidien.

f. Vidangez l'eau dans le bac en ouvrant lentement le robinet de purge vert.

g. Essuyez la cuve avec des chiffons propres jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Fermez le robinet de purge et retirez le contenant.

h. Remplissez à nouveau la friteuse.

FRANÇAIS

Veuillez 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

Veuillez 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 24H

Pitco Frialator®

¡Siempre Algo Cocinándose!

Manual de Instalación y Operación de Freidores de Gas con TODAS LAS OPCIONES Cubre los Modelos SG & SGF 14, 14R, 14T, 18, 18F, 24OP, 24F, 34P & 34F

ESPAÑOL

PITCO FRIALATOR P.O. Box 501 Jct I-89 & I-93 Concord NH 03302-0501 •
553 Route 3A Bow NH 03304 (603) 225-6684 • FAX (603) 225-8497
www.pitco.com
L20-206 R6 08/16

AL COMPRADOR, PROPIETARIO Y GERENTE DE TIENDA

Lea estas advertencias antes de publicarlas en un sitio destacado para consultas.

PARA EL COMPRADOR

Publique en un sitio destacado las instrucciones que deben respetarse en caso de que un operador detecte una fuga de gas. Su proveedor de gas local podrá ofrecerle esta información.

PARA SU PROTECCIÓN

NO ALMACENE ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerce de este o cualquier otro equipo.
No rocíe productos en aerosol cerca de este equipo cuando esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA

La instalación, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden provocar daños materiales, lesiones o muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

ADVERTENCIA

Solo un técnico corporativo u otro empleado calificado de Servicios y Repuestos Autorizados (ASAP) de Pitco puede llevar a cabo la instalación, el mantenimiento y las reparaciones. Se anulará la garantía en caso de instalación, mantenimiento o reparaciones por parte de personal no calificado.

ADVERTENCIA

La instalación y las conexiones deben hacerse de acuerdo con los códigos locales vigentes. En Norte América, en ausencia de códigos locales, se deberá respetar el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o el Código de Instalación de Propano y Gas Natural CSA según corresponda. En Australia, el equipo debe instalarse de acuerdo con el Código AS/NZS 5601.

ADVERTENCIA

Durante el periodo de garantía, se anulará la garantía si un cliente opta por utilizar una pieza no original o si modifica una pieza original comprada a Pitco y/o a sus compañías de Servicios y Repuestos Autorizados (ASAP). Además, Pitco y sus afiliadas no serán responsables de ningún reclamo, daño o gasto incurrido por el cliente que surja en forma directa o indirecta, en todo o en parte, por la instalación de una pieza modificada y/o recibida de un centro de servicios no autorizado.

ADVERTENCIA

Al ser instalado este equipo deberá contar con una conexión eléctrica a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales. En Norte América, en ausencia de códigos locales, se deberá respetar el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según corresponda.

ADVERTENCIA

Se deben proporcionar los medios adecuados para LIMITAR el movimiento de este equipo sin depender de la conexión del cable eléctrico o de gas. Se deben instalar correas de fijación para estabilizar los equipos individuales equipados con patas. Se deben instalar cadenas de seguridad para estabilizar todos los equipos equipados con ruedas.

ADVERTENCIA

NO altere ni extraiga el material estructural del equipo para acomodarlo debajo de una campana de ventilación.

ADVERTENCIA

Si el equipo viene equipado con un cable de electricidad y este presenta daños, deberá ser reemplazado por un técnico corporativo de Servicios y Repuestos Autorizados de Pitco o una persona con calificación similar para evitar peligros.

ADVERTENCIA

Se debe desconectar la fuente de alimentación antes de llevar a cabo servicios, mantenimiento o limpieza de este equipo.

ADVERTENCIA

Este equipo no está aprobado para corriente en chorro. NO limpie el equipo con chorro hidráulico.

ADVERTENCIA

NO intente mover este equipo ni transferir líquidos calientes de un contenedor a otro cuando la unidad tenga una temperatura operativa o contenga líquidos calientes. Si la piel entra en contacto con las superficies o líquidos calientes se podrían ocasionar lesiones personales graves.

ADVERTENCIA

¡NO use llama abierta para inspeccionar fugas de gas!

ADVERTENCIA

NO se siente ni se pare sobre este equipo. No utilice como escalón el panel frontal, el tanque, el salpicadero, la cubierta del tanque, el estante de trabajo ni el drenaje del equipo. Es posible que sufra lesiones graves por resbalarse, caerse o entrar en contacto con líquidos calientes.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice el equipo como escalón para realizar la limpieza o acceder a la campana de ventilación. Es posible que sufra lesiones graves por resbalarse, caerse o entrar en contacto con líquidos calientes.

ADVERTENCIA

El nivel del aceite/manteca NO debe caer por debajo de la línea de nivel mínimo en ningún momento. Utilizar manteca usada puede ser peligroso ya que tiene un punto de inflamación menor y es propensa al hervor repentino.

ADVERTENCIA

Cada día, después de usar la freidora, debe vaciar la bandeja de migajas y la bandeja de filtro de los sistemas de filtro dentro de un contenedor a prueba de fuego. Algunas partículas de alimentos pueden inflamarse repentinamente si se dejan sumergidas dentro de ciertos tipos de aceite o manteca.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que el equipo esté completamente apagado al drenar la manteca o el aceite. Esto evitará que el equipo se caliente durante el drenaje y llenado, lo cual puede causar lesiones graves.

ADVERTENCIA

Este equipo solo debe ser utilizado para uso en interiores.

ADVERTENCIA

NO haga funcionar el equipo a menos que todos los paneles y cubiertas de acceso estén acoplados en forma correcta.

ADVERTENCIA

Se recomienda que, para un funcionamiento y operación adecuados, la inspección de este equipo la lleve a cabo anualmente un técnico de servicio calificado.

ADVERTENCIA

Hay una llama expuesta dentro del equipo. Esta unidad puede calentarse lo suficiente como para incendiar materiales cercanos. Mantenga el área que rodea a la unidad libre de elementos combustibles.

ADVERTENCIA

NO suministre gas al equipo que no sea el indicado en la placa de identificación. Si es necesario convertir el equipo para que utilice otro tipo de combustible, comuníquese con su distribuidor.

ADVERTENCIA

En caso de que se interrumpa el flujo de gas hacia el equipo, o si se apagan los pilotos, espere 5 minutos antes de intentar reencender el piloto para dejar que se disipe todo gas residual del dispositivo.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que el equipo tenga suficiente aire para que la llama queme correctamente. Si la llama no recibe aire suficiente, podría emitir un gas de monóxido de carbono peligroso. El monóxido de carbono es un gas transparente inodoro que podría provocar sofocación.

ADVERTENCIA

Nunca añada aceite al equipo cuando esté a la temperatura de operación. El aceite caliente puede salpicarse y causar lesiones graves.

ADVERTENCIA

Nunca añada agua al aceite caliente. Puede producirse un hervor violento y causar lesiones graves.

ADVERTENCIA

Este equipo es para uso profesional solamente y debe ser operado por personal completamente entrenado y calificado.

ADVERTENCIA

Para evitar que salpique líquido caliente una vez instalada, debe sujetar la freidora ya sea en su forma de instalación o con amarras adecuadas para evitar que se incline.

ADVERTENCIA

El equipo debe tener ruedas y una línea de gas flexible para conectarla al suministro de gas con un dispositivo de desconexión rápida. En Norteamérica, los equipos con ruedas deben instalarse con conectores que cumplan con el Estándar para conectores de equipos de gas móviles, ANSI Z21.69.CSA 6.16, edición más reciente. Esta conexión debe tener un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con el Estándar para dispositivos de desconexión rápida para uso con combustible de gas, ANSI Z221.41.CSA 6.9, edición más reciente. En Australia, un equipo con ruedas y una línea de gas flexible deben estar conectados al suministro de gas con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la norma AS 4627. La manguera debe cumplir con la norma AS/NZS 1869, ser de clase B o D, y disponer de un cable de sujeción. El cable de sujeción no debe tener una longitud que exceda el 80% de la longitud de la línea de gas flexible.

REVISION DE UN FREIDOR NUEVO

Su nuevo freidor ha sido cuidadosamente embalado en empaque de transporte. Se ha hecho todo esfuerzo para asegurar que el freidor le llega en condiciones perfectas. A medida que usted lo desempaca, inspeccione cada una de sus partes para detectar si han sufrido algún daño. Si algo llega dañado NO firme el comprobante de transporte. Póngase en contacto con el transportista inmediatamente. El transportista es responsable por un período de 15 días a partir de la fecha de entrega. Verifique la lista de empaque que va junto con el freidor para asegurarse de que ha recibido todas las partes del aparato. Si hace falta alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor a quien compró el freidor.

PRECAUCION

Para evitar daños al equipo no incline o sostenga el freidor en sólo dos de sus roldanas o trate de mover la unidad tirando de las aberturas de ventilacion del cañón de la chimenea.

Ubique la garantía del Pitco Frialator y coloque en ella el número de serie del aparato y la fecha en que fue recibido. Encontrará el número de serie en la placa colocada en la cara interior de la puerta. Guarde la tarjeta de garantía en un lugar seguro para referencia futura. NO devuelva la tarjeta a Pitco Frialator.

INSTALACION

Aunque es posible que usted pueda instalar y montar su nuevo freidor, le recomendamos ENFATICAMENTE que contrate la instalación con profesionales calificados. Los profesionales que instalan el aparato conocen los códigos locales de construcción y pueden asegurar que su instalación quedará segura.

ADVERTENCIA

NO obstruya el flujo de combustión y ventilación o las aberturas de aire alrededor del freidor. Es necesario proporcionar la distancia libre adecuada alrededor del aparato para darle servicio y para que el quemador pueda operar apropiadamente. Asegúrese de que se cumplen las distancias libres mínimas que se especifican en este manual.

Distancias Libres para la Instalación

El freidor necesita distancias libres a su alrededor para poder operar apropiadamente. Las distancias libres adecuadas posibilitan el dar servicio a la máquina y permiten la operación del quemador en forma correcta. Las distancias libres que aquí se especifican son para la instalación del aparato en lugares de construcción tanto combustible como no combustible.

	Construcción Combustible	Construcción No - Combustible
Respaldo	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Costados	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Piso - Combustible	9 po. (22,8 cm)	9 po. (22,8 cm)

Además de las distancias libres requeridas para la operación apropiada del freidor, debe haber por lo menos 21 pulgadas (53 cm) de espacio libre de corredor en frente del freidor para instalar o remover el módulo o bandeja de filtro. La superficie superior del mostrador debe fabricarse de material no combustible para instalación SG14C de tablero de mostrador para freidora. Además de los espacios libres que requiere la operación correcta de la freidora, debe quedar un espacio de paso libre de por lo menos 50 cm en frente de la freidora que permita la instalación o remoción del filtro del módulo de bandeja.

ADVERTENCIA

El freidor debe estar fijado adecuamente para evitar que pueda moverse o laderse. El sistema de fijación debe poder evitar movimientos del freidor que puedan salpicar líquidos calientes sobre el personal, los que pueden causar quemaduras o lesiones muy severas. Siempre use guantes a prueba de aceite cuando tenga que mover o manejar equipo o líquidos calientes.

Nivelación

El freidor que usted recibe viene completamente armado. El aparato necesita quedar nivelado una vez que se ha fijado en su lugar. La nivelación del freidor se hace con un par de alicates de bomba de aqua. Las roldanas proporcionan la altura necesaria para satisfacer los requisitos de limpieza y asegurar un suministro suficiente de aire al quemador.

a. Ajuste la altura y el nivel del freidor ajustando los aparatos de nivelación en la roldana con los alicates de bomba de aqua.
b. Mueva el freidor a su ubicación definitiva y asugure las roldanas utilizando los mecanismos de cierre en los costados de las roldanas.
c. Una vez que la unidad queda en su lugar, verifique su nivelación y haga los ajustes que sean necesarios.

ESPAÑOL

CONEXION DE GAS

Su freidor funcionará en condiciones óptimas siempre que la línea de suministro de gas sea de tamaño suficiente para proporcionar el flujo apropiado de gas . La línea de gas debe instalarse cumpliendo los requisitos de los códigos locales de construcción o los de la edición más reciente de National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. En el Canadá, instale el freidor de acuerdo con CAN/CGA-B149.1 o .2 y los códigos locales de construcción. Los requisitos de tamaño de la línea de gas pueden ser determinados por la compañía local de gas consultando el National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) y Table C-16 (propane). La línea de gas debe ser de suficiente tamaño para surtir la cantidad de combustible necesario a todos los artefactos que usan gas, sin pérdida de presión en ninguno de los artefactos.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice en el freidor un tipo de gas que no sea el indicado en la placa de especificaciones. El uso de un tipo de gas que no sea el apropiado causará una operación defectuosa. Si usted desea convertir su freidor a otro tipo de combustible, póngase en contacto con el distribuidor.

Tipos de Combustible: Cada freidor está equipado para trabajar con un cierto tipo de combustible. El tipo de combustible para el cual el aparato se ha diseñado está indicado en la placa de especificaciones que se encuentra en lado interior de la puerta del freidor.

NOTA

NUNCA use un adaptador para hacer que una línea de suministro de gas de menor diámetro del requerido se ajuste a la conexión del freidor. Esto puede no permitir un flujo de gas suficiente para la operación óptima del quemador lo cual resultaría en un rendimiento bajo del freidor.

Conexión de Gas de Desconexión Rápida

Los freidores de gas equipados con roldanas deben instalarse con conectores que cumplan los requisitos de las ediciones más recientes de Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 y Addenda Z21.69A. Esta conexión debe incluir un artefacto de desconexión rápida que cumpla los requisitos de la edición más reciente de Standard for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z223.1. Cuando se instale el artefacto para desconexión rápida también deben instalarse un sistema para limitar el movimiento del freidor. Este sistema debe poder evitar que la línea de gas o el sistema de desconexión rápida puedan estar sujetos a esfuerzos producidos por el movimiento del freidor. El sistema de restricción de movimiento debe fijarse al panel de atrás del freidor.

Pruebas de Escapes y de Presión de la Línea de Suministro del Combustible

El sistema de suministro de combustible debe probarse antes de usar el freidor. En caso de que la línea de combustible se vaya a probar a una presión mayor de (>)1/2 PSIG (3.45 kPa) asegúrese de que el freidor se ha desconectado de la línea de suministro. En caso de que la línea de suministro se vaya a probar a una presión igual o menor de (≤)1/2 PSIG (3.45 kPa), el freidor puede estar conectado a la línea, pero la válvula de gas de la unidad debe estar cerrada. Pruebe todas las conexiones de la línea de gas para detectar escapes usando una solución de agua y jabón cuando se aplica la presión.

CONEXION ELECTRICA

El servicio eléctrico que utilice el freidor debe cumplir todos los códigos locales. En caso de que no haya códigos locales aplicables, consulte el National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 para la instalación del servicio. En Canadá consulte los códigos locales y el CSA Standard C22.1. Los diagramas de alambrado se encuentran dentro de la caja de control del freidor. Los requisitos de potencia del freidor son los siguientes:

	North América	Internacional
Voltaje de Entrada	120 VCA, 60Hz	220 (o 240) VCA, 50Hz
Corriente para cada freidor	0.5 amps	0.5 amps
Sistema de Filtro UFM	7.0 amps	4.0 amps

El freidor debe estar conectado a tierra de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Si no existe código local aplicable, debe cumplir los de NEC ANSI/NFPA #70-1990. Se aconseja que este suministro de potencia se conecte a un receptáculo de pared activado por el control de ventilación. En esta forma se evita que el freidor pueda ser operado sin encender antes el ventilador.

SISTEMAS DE VENTILACION Y CONTRA INCENDIOS

El nuevo freidor debe tener ventilación apropiada para que pueda funcionar en forma adecuada y segura. Las temperaturas de los gases de salida pueden llegar hasta los 1000°F (537°C) . y, por lo tanto, es muy importante instalar un sistema contra incendios. El sistema de ventilación debe diseñarse de manera que facilite su limpieza. La limpieza frecuente del sistema de ventilación y del freidor reducirán la probabilidad de un incendio. El Cuadro 1-2 muestra una lista de documentos de referencia que pueden servir como guías en el diseño de los sistemas de ventilación y contra incendio. El Cuadro no es necesariamente completo. Se puede obtener información adicional de la CSA International, 8501 E. Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio 44131.

Una ventilación excesiva puede causar corrientes de aire que interfieren con la operación apropiada del piloto y del quemador. Deje un espacio libre de 18 pulgadas (45 cm), por lo menos, entre la ventana de desahogo del cañón de chimenea del freidor 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 del freidor. 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 del freidor. 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 del freidor y puede extinguir el piloto.

Cuadro 1-2 Referencias Relativas a Sistemas contra Incendios y de Ventilación.

APARATO	DOCUMENTO UNDERWRITER'S LABORATORY	DOCUMENTO DEL CODIGO NACIONAL
CAMPANAS DE EXTRACCION	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
VENTILADORES DE POTENCIA	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
UNIDAD DE FILTRO	ANSI/UL 586 ANSI/UL 900	ANSI/NFPA 96
TIPOS DE EXTINGUIDORES DE INCENDIO Y EQUIPO DE DETECCION DE INCENDIOS		
CO^2	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
SUBSTANCIA QUIMICA SECA	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
AGUA	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
ESPUMA	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
ROCIADORES	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
DETECTORES DE HUMO	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
TERMOSTATOS DE DETECCION DE INCENDIOS	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

ESPAÑOL

Verificación de la Presión de Gas
La presión de gas debe medirse en el distribuidor del quemador y debe ser la especificada en la placa de especificaciones montada en la cara interior de la puerta del freidor.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO

a. Llene el aparato antes de encenderlo.

b. Gire la válvula de combinación de gas a la posición "ON" (encendido).

c. 1. **Termostato de Estado Sólido**: Ponga el interruptor de derretimiento en la posición deseada. Gire el botón del Termostato a la temperatura deseada. Coloque el interruptor de alimentación de corriente en posición "ON" (encendido); la freidora está equipada con un sistema de encendido que no requiere encendido manual y que enciende automáticamente el piloto y calienta el aparato a la temperatura a que se ha graduado.

2. **Control Digital:** Oprima el botón ⏻ del panel de control para encender la freidora (ON); la freidora está equipada con un sistema de encendido que no requiere encendido manual y que enciende automáticamente el piloto y calienta el aparato a la temperatura a que se ha graduado.

3. **Control de computadora**: Oprima el botón ⏻ del panel de control para encender la freidora (ON); la freidora está equipada con un sistema de encendido que no requiere encendido manual y que enciende automáticamente el piloto y calienta el aparato a la temperatura a que se ha graduado.

d. Volver a encender - Espere 5 minutos antes de tratar de encender nuevamente el piloto para permitir que se disipe el gas que pueda haber quedado en el freidor.

ADVERTENCIA

NO GIRE LA PERILLA DE LA VALVULA DE COMBINACION DE GAS A LA POSICION "ON" (ENCENDIDO), HASTA QUE EL RECIPIENTE NO ESTE COMPLETAMENTE LLENO DE AGUA O DE GRASA. EL GIRAR LA PERILLA A LA POSICION "ON" CON EL RECIPIENTE VACIO DAÑA EL RECIPIENTE, O SUS COMPONENTES, E INVALIDA LA GARANTIA.

LIMPIEZA INICIAL
Cuando el freidor se despacha de fábrica, muchas de sus partes están cubiertas por una capa delgada de aceite para su protección. Antes de poner el freidor en operación debe limpiarse. Esta limpieza consiste en la remoción de la cubierta de aceite y de cualquier material extraño que se haya acumulado durante el almacenamiento y transporte del equipo. Lleve a cabo esta limpieza en la forma que aquí se describe.

a. Llene el tanque con agua y añádele un paquete de Limpiador Pitco para Freidor o un detergente suave y gire le botón de la válvula de gas a la posición "ON" (encendido) .

b. 1. **Termostato de Estado Sólido**: Gire el interruptor de derretimiento a la posición "MELT" (derretimiento). Gire el botón del Termostato a su mínima graduación de temperatura (250° F o 121°C). Gire el interruptor de alimentación de corriente a la posición "ON" (encendido), el freidor está ahora en la modalidad de "boil-out" (hervor lento) la cual evita el derrame que puede resultar del hervor. **Nota: No desatienda la freidora durante esta operación.** Una vez que la freidora se haya calentado a un temperatura de aproximadamente a 195° F (90° C) déjela operar por 15 minutos para permitir que residuos acumulados en el tanque se ablanden.

2. **Control Digital:** Oprima el botón ⏻ del panel de control para encender la freidora (ON). La freidora se pondrá automáticamente en la modalidad de la cual evita el derrame que puede resultar del hervor. **Nota: No desatienda la freidora durante esta operación.** Una vez que la freidora se haya calentado a un temperatura de aproximadamente a 195° F (90° C). déjela operar por 15 minutos para permitir que residuos acumulados en el tanque se ablanden.

3. **Control de computadora:** Oprima el botón ⏻ del panel de control para encender la freidora (ON). La freidora se pondrá automáticamente en la modalidad de la cual evita el derrame que puede resultar del hervor. **Nota: No desatienda la freidora durante esta operación.** Una vez que la freidora se haya calentado a un temperatura de aproximadamente a 195° F (90° C). déjela operar por 15 minutos para permitir que residuos acumulados en e 1 tanque se ablanden.

NOTA

No deje el freidor desatendido durante la limpieza. Nunca deje que el nivel de agua descienda por debajo de la marca "Min Level" en el respaldo del tanque.

c. Usando el cepillo de limpieza del freidor, friegue el interior del freidor para remover la capa de protección de aceite.
d. Una vez terminada la limpieza, apague los quemadores principales del freidor y gire la perilla de la válvula de gas a la posición "OFF" (apagado). Póngase guantes protectores y drene el agua en un recipiente adecuado para agua caliente y viértala al desagüe.
e. Cuando el tanque se haya enfriado, enjuáguelo completamente con agua fría. Continúe enjuagando el tanque hasta que el limpiador se haya removido completamente.
f. Usando un paño seco, seque el agua. Tenga cuidado de remover toda el agua, porque cualquier residuo de agua hará que el aceite caliente salpique del freidor.

PRECAUCION

Los tanques hechos de acero dulce deben secarse completamente y cubrirse con aceite para evitar que el tanque se oxide.

g. Ahora que el tanque ha quedado limpio, se puede proceder a llenarlo y operar el freidor.

ADVERTENCIA

Las unidades de gas instaladas sobre roldanas deben tener un sistema de sujeción. Este sistema debe estar conectado en todo momento en que el freidor esté conectado al suministro de gas. Si por cualquier circunstancia se desconecta, se debe volver a conectar.

Llenado del Freidor con Aceite

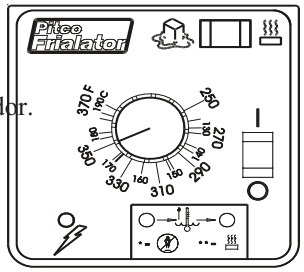
a. Asegurese de cerrar completamente la válvula de drenaje.
b. Llene el freidor con grasa hasta el nivel de aceite indicado en el tablero de salpique del respaldo del tanque de freír.
c. Una vez que el freidor se ha llenado con grasa, gire el interruptor de potencia de la unidad a la posición ON y permita que se caliente para luego fijar la temperatura..

CALIBRACION DEL TERMOSTATO

a. Ponga el dial del termostato, la computadora o el tablero digital de control en 350 °F (176°C).
b. Remueva la parrilla de tubos de la freidora y coloque un termómetro a una pulgada (2,5 cm) por encima del sensor de temperatura de la freidora.
c. Compare la lectura de termómetro con la temperatura a que se ha graduado el termostato o el tablero de control. Si las lecturas no son suficientemente aproximadas, comuníquelo al agente local de servicio de la garantía.
d. Cuando la verificación se ha terminado, saque el termómetro y vuelva a colocar en su lugar la parrilla de tubos.

Apagado del Freidor

Hay dos formas de apagar la operación del freidor, STANDBY (espera) y COMPLETE (completa). La modalidad de espera elimina la capacidad de los quemadores principales del freidor para realizar sus ciclo. El apague completo cierra el suministro de gas al freidor. Apague el freidor así:



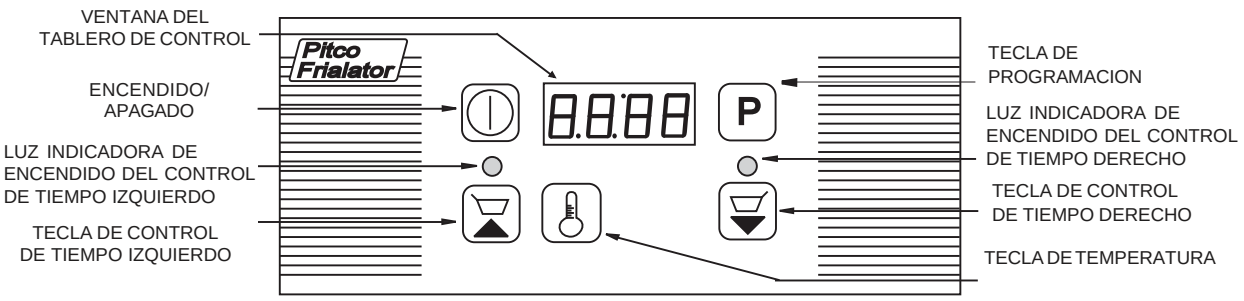
TERMOSTATO DE ESTADO SOLIDO

STANDBY — Gire el termostato a la posición "OFF" (apagado). Gire la válvula de gas alaposición PILOT. El freidor está ahora en Standby y puede mantenerse en estas condiciones por cortos períodos de tiempo. **NUNCA** deje el freidor en Standby de un día para otro.

COMPLETE: — Para apagar completamente el freidor, oprima y gire la válvula de gas en la dirección opuesta a las manecillas del reloj para colocarla en la posición "OFF" (apagado). El freidor queda ahora apagado completamente y puede dársele servicio al filtro o puede ser limpiado.

ESPAÑOL

PROGRAMACION DEL TABLERO DIGITAL DE CONTROL



FUNCIONES DEL TABLERO DE CONTROL

OPRIMA PARA ENCENDER EL TABLERO DE CONTROL.

OPRIMA Y MANTENGA OPRIMIDO POR 3 SEGUNDOS PARA APAGAR EL CONTROL

OPRIMA PARA MOSTRAR LA TEMPERATURA ACTUAL

OPRIMA DOS VECES PARA MOSTRAR LA TEMPERATURA DE OPERACION

OPRIMA PARA INICIAR EL CONTROL DE TIEMPO DE LA CANASTA IZQUIERDA

OPRIMA PARA INICIAR EL CONTROL DE TIEMPO DE LA CANASTA DERECHA

P OPRIMA PARA ENTRAR A LA MODALIDAD DE PROGRAMACION

L o C INDICA QUE LA MODALIDAD DE PROGRAMACION ESTA PROTEGIDA POR UNA CONTRASEÑA

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACION DEL NIVEL BAJO

NOTA: LA PROGRAMACION NO PUEDE REALIZARSE MIENTRAS LOS CONTROLES DE TIEMPO ESTEN EN OPERACION

PASO 1
ENTRADA A LA MODALIDAD DE PROGRAMACION

OPRIMA . Si en la ventana aparece , pase al PASO 2. LA LUZ DEL CONTROL IZQUIERDO DE TIEMPO se ENCIENDE y la VENTANA DEL TABLERO muestra la graduación del control izquierdo (el tiempo que muestra no está en cuenta recesiva) usted está en la MODALIDAD DE PROGRAMACION. Proceda al PASO 3.

PASO 2
MODALIDAD DE CONTRASEÑA

Cuando aparece, oprima (contraseña) para pasar a la la modalidad de programación. NOTA: Si el control de tiempo entra en cuenta recesiva, la contraseña no ha quedado debidamente registrada por no introducirla con la rapidez necesaria. El tablero tendrá que apagarse y endenderse nuevamente y el PASO 1 deberá repetirse.

OPCIONES DE PROGRAMACION DEL TABLERO DE CONTROL

PARA SALVAR LO PROGRAMADO Y SALIR DE LA MODALIDAD DE PROGRAMACION, OPRIMA Y MANTENGA OPRIMIDA LA TECLA POR 5 SEGUNDOS.

PASO 3
PROGRAMACION DEL CONTROL DE TIEMPO IZQUIERDO

Con la LUZ encendida DEL MEDIDOR DE TIEMPO y la VENTANA DEL TABLERO mostrando el tiempo de cocción programado para el control izquierdo de tiempo, OPRIMA o para cambiar el tiempo para la izquierda. PARA SALVAR LO PROGRAMADO, SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 3.

PASO 4
PROGRAMACION DEL CONTROL DE TIEMPO DERECHO

OPRIMA . LA LUZ DE TIEMPO DE LA DERECHA se iluminará y la ventana del tablero de control mostrará el tiempo programado para el medidor de tiempo derecho. OPRIMA o para cambiar el tiempo de cocción derecho. PARA SALVAR LO PROGRAMADO, SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PAS0 3.

PASO 5
PROGRAMACION DE LA TEMPERATURA

OPRIMA . La ventana del tablero de control mostrará LA TEMPERATURA DE OPERACION PROGRAMADA. OPRIMA o para cambiar LA TEMPERATURA DE PROGRAMADA. SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 3.

PROGRAMACION PARA EL NIVEL BAJO (CONTINUACION)

NOTA: NO SE PUEDE HACER MIENTRAS LOS MEDIDORES DE TIEMPO ESTEN EN OPERACION.

PARA SALVAR LO PROGRAMADO Y SALIR DE LA MODALIDAD DE PROGRAMACION, OPRIMA Y MANTENGA OPRIMIDA LA TECLA POR 5 SEGUNDOS.

PASO 6 PROGRAMACION DEL CICLO DE DERRETIMIENTO	OPRIMA . La ventana mostrará , o . OPRIMA o para cambiar el DERRETIMIENTO programado. (= ciclo de manteca sólida, = ciclo de manteca líquida y = Sin ciclo de derretimiento.) PARA SALVAR LO PROGRAMADO SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 6.
PASO 7 / PROGRAMACION DE LA CONTRASEÑA	OPRIMA . La ventana del tablero mostrará o . OPRIMA o para cambiar la contraseña de proteccion "ON" o "OFF". PARA SALVAR LO PROGRAMADO SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 6.
PASO 8 PROGRAMACION DE CELCIUS O FAHRENHEIT	OPRIMA . La ventana del tablero mostrará C o F (Celcius ou Fahrenheit). OPRIMA o para cambiar la escala de TEMPERATURA. PARA SALVAR LO PROGRAMADO SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 6.
PASO 9	OPRIMA . Con esta acción se vuelve al PASO 3 o al comienzo del ciclo de programación.

PROGRAMACION PARA EL NIVEL SUPERIOR

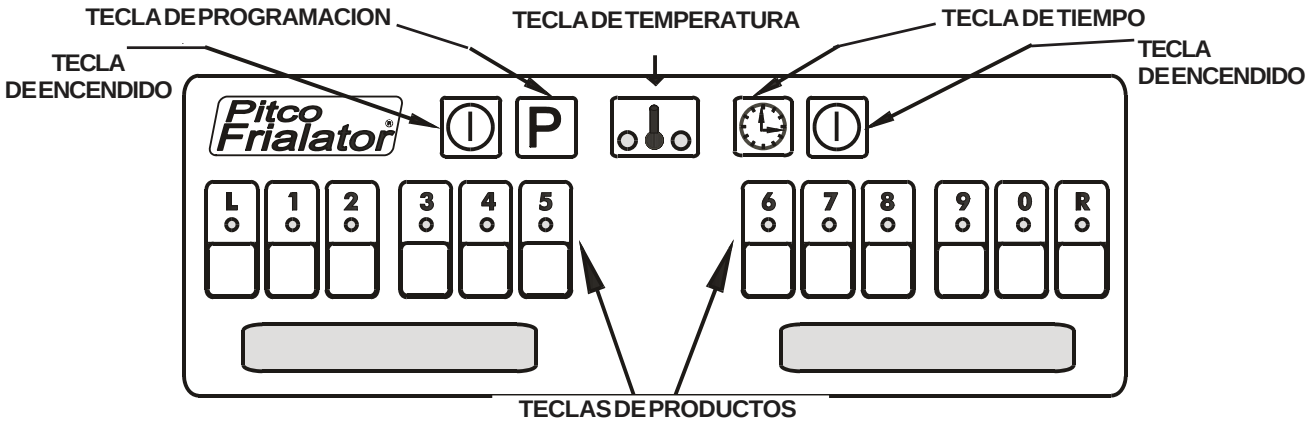
PASO 1	Realice PASO 1 y PASO 2 de la PROGRAMACION DEL NIVEL BAJO.
PASO 2 LEVANTAMIENTO DE LA CANASTA: LEVANTAMIENTO SENCILLO O DOBLE	OPRIMA Y MANTENGA OPRIMIDO . Con oprimido, OPRIMA . La ventana del tablero mostrará o . OPRIMA o para cambiar el número de levantamientos de la canasta con que está operando la freidora. PARA SALVAR LO PROGRAMADO SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 6.
PASO 3 MUESTRA DE LA TEMPERATURA ACTUAL	OPRIMA . La ventana mostrará o . OPRIMA o para cambiar la graduación programada (= se mostrará únicamente la temperatura cuando se oprima la ventana mostrará la temperatura constantemente). PARA SALVAR LO PROGRAMADO SIGA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS ARRIBA DEL PASO 6.

EXPLICACION DE LOS CODIGOS QUE APARECEN EN LA VENTANA DEL TABLERO DE CONTROL

CH	INDICA QUE LA FREIDORA ESTA EN UN CICLO DE DERRETIMIENTO.
HEAt	INDICA QUE LA TEMPERATURA DE LA FREIDORA ES MAS BAJA QUE LA TEMPERATURA A QUE SE HA GRADUADO EL CONTROL Y ESTA CALENTANDO.
droP	INDICA QUE LA FREIDORA HA ALCANZADO LA TEMPERATURA PUESTA EN EL CONTROL Y EL APARATO ESTA LISTO PARA INICIAR LA COCCION.
_.___	CUANDO EL PUNTO ESTA ENCENDIDO INDICA QUE EL SISTEMA DE CALENTAMIENTO HA SIDO ACTIVADO.

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACION PARA COMPUTADORA DE NIVEL MULTIPLE



PARA VERIFICAR _____ después de 5 segundos la máquina vuelve a la modalidad de operación
LA TEMPÉRATURA

PARA VERIFICAR _____ después de 5 segundos la máquina vuelve a la modalidad de operación.
LA TEMPERATURA PROGRAMADA

PARA VERIFICAR TIEMPOS _____ Y LUEGO LA TECLA DEL PRODUCTO.
DE COCCION, DE AJUSTE, DE AGITACION

NOTA: LOS TIEMPOS APARECEN EN PANTALLA MOMENTANÉAMENTE Y VUELVEN A LA MODALIDAD DE COCCION

PARA ENTRAR A _____
MODALIDAD HERVOR

Oprima e ingrese 212 (100 si está usando la modalidad "C"). Cuando ingrese el último mode dígito de la temperatura, la modalidad hervor comienza automáticamente. Debe apagar ambos freidores si desea salir de la modalidad hervor.

VERIFICACION DEL TIEMPO QUE QUEDA CUANDO SE USAN VARIOS REGULADORES DE TIEMPO

PARA VER EL TIEMPO QUE QUEDA EN CUALQUIER TECLA DE FUNCION CUANDO HAY VARIOS REGULADORES MIDIENDOLO:

OPRIMA Y LUEGO OPRIMA LA TECLA DE FUNCION PARA EL REGULADOR QUE DESEE VER Y QUE LA PANTALLA NO ESTA MOSTRANDO.

PRIMER NIVEL DE PROGRAMACION

ENTRADA Y USO DEL PRIMER NIVEL DE PROGRAMACION Y TECLAS DE PROGRAMACION DE FUNCIONES

Oprima la tecla P (la pantalla muestra "**PROGRAMA**") y luego ingrese la contraseña, si es necesario.
Si no se acuerda de la contraseña programada, utilice (6684).

PARA PROGRAMAR TANQUE UNICO O DOBLE _____ INGRESE LA TEMPERATURA DESEADA.
LA COMPUTADORA FIJA LA TEMP. DEL LADO IZQUIERDO

PARA PROGRAMAR TANQUE UNICO O DOBLE _____
LA COMPUTADORA FIJA LA TEMP. DEL LADO DERECHO

PARA GUARDAR O SALIR _____ PP

PARA FIJAR TIEMPO DE COCCION _____ P Y UNA TECLA DE PRODUCTO, LUEGO INGRESE EL TIEMPO DE COCCION

PARA FIJAR TIEMPO DE AGITACION ____ INGRESE EL TIEMPO.

PARA FIJAR TIEMPO DE CONSERVACION___ INGRESE EL TIEMPO.

PARA GUARDAR O SALIR _____ PP

PROGRAMACION DEL SEGUNDO NIVEL

ENTRADA A LA PROGRAMACION DEL SEGUNDO NIVEL

Oprima la tecla [P] (la pantalla mostrará "**PROGRAMA**"), luego introduzca la palabra de contraseña SI ES NECESARIO. Si no puede recordar la palabra de contraseña use (6684), luego oprima la tecla [0]. Habrá entrado al nivel superior de programación, todas las teclas asignadas a funciones podrán ser utilizadas y se iluminarán y la pantalla mostrará "**SELECT OPTIONS**".

NOTA: En cualquier momento en que [P] se usa para guardar un valor fijado, [0] debe oprimirse para volver a la modalidad de "Select Options".

PROGRAMACION DE FUNCIONES

[1] ESCALA DE TEMPERATURA FAHRENHEIT O CELCIUS - Alterna entre la escala de temperatura Fahrenheit y la de Celcius al oprimir la tecla [0]. El cambio se guarda al oprimir la tecla [P].

[2] DEFINICION DE LA CONTRASEÑA - Alterna la función de contraseña encendida y contraseña apagada o instala una contraseña numérica. Enciende o apaga la contraseña o [0], escoge "**PASS REQ**" o "**NO PASS**" si se escoge el tener contraseña entonces oprima [P] y la contraseña actual aparecerá en pantalla. Al usar la teclas numeradas se puede introducir una nueva contraseña, la cual queda fijada al oprimir [P].

[3] VOLUMEN DE BEEPER - Permite escoger el volumen de la alarma de "beeper". Oprima [0] para escoger entre niveles de volumen **1, 2, 3**. Oprima [P] para fijar.

[4] IDIOMA -Escoge entre inglés, español, alemán y holandés. Oprima [0] para escoger entre las varias opciones de idioma. Oprima [P] para fijar.

[5] CICLO DE DERRETIMIENTO - Las opciones del ciclo de derretimiento son **NON FOND** (el ciclo de derretimiento está apagado), **SOLID** (ciclo de derretimiento de grasa sólida), y **LIQUIDO** (ciclo de derretimiento de grasa líquida). Oprima [0] para escoger entre estas opciones. Oprima [P] para fijar.

[6] TIEMPO DE PRUEBA DE RECUPERACION - Muestra el valor fijado en fábrica y los tiempos de recuperación a 220°F (104°C) y termina el conteo a 280°F (137°C). El tiempo de recuperación definido en fábrica no es aplicable. Use el tiempo de recuperación en la operación para hacer el seguimiento de problemas de recuperación. NOTA: el nivel de aceite puede alterar los tiempos de recuperación. Oprima [0] para mostrar "F065 LXXX" cuando el tiempo que sigue "F" es 065 y el tiempo de recuperación es "LXXX".

[7] CONTROL/REGULADOR DE TIEMPO - Alterna la computadora entre el control de todas las funciones del freidor o la regulación de tiempo únicamente. En la computadora para tanque único o para el tanque izquierdo de una computadora de doble tanque, oprima [0] para alternar entre "CONTROL" y "CRONOM". Oprima [P] para fijar.

[8] CONTROL/REGULADOR DE TIEMPO - Alterna la computadora entre instrumento de control o instrumento de regulación de tiempo, en el tanque derecho solamente de una máquina de tanque dual. Oprima [0] para alternar entre "CONTROL" y "CRONOM". Oprima [P] para fijar.

PARA SALIR DE LA MODALIDAD DE PROGRAMACION DE SEGUNDO NIVEL OPRIMA LA TECLA DE FUNCI[P] [P]

ESPAÑOL

PROCEDIMIENTOS DE FILTRADO

NOTA
Cuando esté trabajando con aceite caliente use siempre guantes aislantes, a prueba de aceite.

ADVERTENCIA
NUCA opere el sistema de filtrado sin el filtro de bolsa o de papel.
NUNCA vacíe el aceite del freidor antes de apagar los quemadores del freidor.
NUNCA almacene la unidad de filtro UFM en ningún otro lugar que no sea la cavidad de filtro del freidor.

a. Deslice la bandeja del filtro para sacarla. Con cuidado, remueva los residuos que hayan quedado en el filtro. Examine el material del filtro para detectar zonas atascadas o dañadas. Consulte las instrucciones para reemplazar el material del filtro, que se encuentran a continuación de esta sección. Instale nuevamente la bandeja.

b. Apague el freidor que va a limpiarse, “OFF” (apagado) (consulte la sección de apagado sobre la modalidad de espera o "Standby"). Saque las canastas de llos tanques de la freidora. Use el cepillo de limpieza para levantar los coladores tubulares. Si hay exceso de migajas en el tanque del freidor, remuévalas con el cucharón para migajas.

c. Si usted ha reemplazado o removido las migajas y los residuos en el material de filtro, agregue el polvo “Precoat Filter Aid” en el papel de filtro.

d. Examine la boca del drenaje para asegurarse que está colocado sobre la abertura de la bandeja del filtro.

e. Lentamente abra la válvula azul de drenaje que corresponde al tanque que se está limpiando. Si es necesario, use el cepillo de limpieza para remover del drenaje las migajas. Use el cepillo para limpiar los costados del tanque a medida que el aceite va drenando.

ADVERTENCIA
La bandeja del filtro únicamente tiene capacidad para acomodar el aceite de un tanque de freír.

f. Una vez que el tanque ha quedado vacío, cierre la válvula azul de drenaje. Abra la válvula roja de retorno al tanque que está limpiando. Esto iniciará la acción de la bomba y devolverá el aceite al fondo del tanque de freír.

g. Cuando se observan burbujas saliendo de la boquilla de retorno del aceite, cierre la válvula roja para apagar la bomba. Si es necesario, añada más aceite al tanque para llevarlo a su nivel original de aceite. El freidor está ahora listo para ser usado.

DRENAJE DE UN TANQUE

El sistema de filtrado se usa también para drenar los freidores. Tendrá que usar guantes aislantes a prueba de aceite y necesitará un recipiente adecuado para aceite de 400°F (204°C).

a Gire la boca de drenaje para que esté colocado sobre el recipiente donde se va a verter el aceite.

b. Abra la válvula de drenaje de perilla azul para drenar el tanque. El aceite drenará al recipiente. Una vez que el recipiente ha quedado lleno o que el tanque ha quedado vacío, cierre la válvula de drenaje azul . Si el recipiente está lleno, repita este paso hasta que el tanque quede vacío.

c. Después de haber completamente vaciado el tanque, llene el tanque de freír con aceite fresco y vuelva a iniciar la operación del freidor

ADVERTENCIA

El suministro de energía debe estar desconectado antes de limpiar o dar servicio al aparato.

REEMPLAZO DEL MATERIAL DEL FILTRO DEL MATERIAL DEL FILTRO

El módulo del filtro se guarda en forma compacta bajo el freidor cuando no se está usando. La unidad es muy fácil de usar y permite instalación y filtrado rápido aún en condiciones de alta ocupación. Observe los procedimientos que se describen a continuación para cambiar el material del filtro.

ADVERTENCIA

A la temperatura de operación, la grasa en el freidor puede llegar a temperaturas mayores de 375°F (190°C). Esta grasa licuada, caliente, puede producir severas quemaduras. No deje que la grasa caliente entre en contacto con la piel o la ropa. Siempre use guantes aislantes a prueba de aceite cuando esté trabajando con el sistema del filtro. La tarea resulta más fácil y segura si el conjunto del filtro se ha enfriado hasta la temperatura ambiente, antes de manejar cualquier parte del filtro.

a. Una vez que ha vaciado el aceite del recipiente del filtro, remueva el material de filtrado tomando el recipiente del filtro por la manija y levantando suavemente el conjunto hacia el frente de la freidora.

b. Separe del conjunto de la malla de retención del filtro el tubo de recolección, tirando del tubo desde arriba del lugar donde el tubo se conecta al conjunto de la malla de retención. Levante el tubo de recolección y gírelo hacia la izquierda hasta que quede descansando sobre el costado izquierdo del recipiente del filtro.

c. Tome por las manijas el conjunto de malla de retención del filtro, llévelo a un barril de colección de basura y sacúdalo fuertemente para sacarle residuos que se hayan acumulado sobre el conjunto.

d. Destornille, de la malla de apoyo del papel de filtro, el soporte de gancho del filtro de papel y saque la malla de soporte del filtro de papel, del soporte de gancho del filtro de papel.

e. Remueva, de la cubierta del filtro, la malla de apoyo del filtro de papel.

f. Todas las partes del conjunto de retención del filtro pueden lavarse en un lavaplatos automático o en un lavaderoo fregadero corriente. Lave el conjunto del tubo de succión con descarga de agua caliente. Después de la limpieza es muy importante secar completamente las partes antes de volverlas a armar. El agua y el aceite no se mezclan. El agua en aceite caliente hace que el aceite salpique.

g. Comience el armado del conjunto de retención del filtro, deslizando el nuevo papel del filtro sobre la reja de apoyo del papel del filtro. Asegúrese de que la abertura del papel del filtro queda sobre el conector roscado del conjunto del tubo de retención.

h. Doble el extremo abierto de la bolsa en dos dobleces. El primer doblez debe ser de aproximadamente una pulgada (2,5 cm) desde el extremo y el segundo debe quedar sobre el borde del conjunto de la reja.

i. Deslice la malla de gancho sobre el extremo doblado del papel del filtro. Asegúrese que la abertura de la malla de gancho queda sobre la conexión del tubo de retención. Enrosque el conjunto del tubo de succión en la conexión roscada.

j. Coloque el conjunto de retención del filtro en la bandeja de filtro y deslice la bandeja de filtro para colocarla de nuevo en el freidor.

k. La freidora está lista para ser usada.

LIMPIEZA DEL FREIDOR

Diariamente

El freidor debe limpiarse diariamente para mantener su apariencia y rendimiento óptimos. Lleve a cabo todos los días los procedimientos que se describen a continuación.

a. Limpie cualquier cantidad de grasa que se derrame en el exterior del freidor. Esto debe hacerse con un paño limpio y suave mientras el aceite está todavía tibio.

b. Use agua tibia con un detergente suave para limpiar las superficies. Tenga cuidado de no introducir agua en la grasa y remueva cualquier cantidad de detergente que quede en el tanque de freír.

c. Use un polvo de limpieza no abrasivo o una almohadilla para limpiar manchas, si es necesario.

Semanalmente (Hervido)

El freidor debe limpiarse completamente una vez a la semana. Esta limpieza debe incluir el drenaje completo de la sustancia de freír y un hervido en la unidad. Esta es también una buena oportunidad para examinar el material del filtro y detectar daños en él.

PRECAUCION

Apague completamente el freidor cuando va a reemplazar el aceite por agua y cuando la parte de calentamiento de la limpieza se ha terminado. Esto evita que el sistema de calentamiento se encienda durante la operación de drenaje del aceite y llenado con agua.

a. Drene el aceite del freidor usando los procedimientos de drenaje indicados en el Capítulo 2. Una vez que el aceite se haya bombeado del shuttle de aceite, desconecte la bandeja de filtro y sáquela del freidor.

ADVERTENCIA

No use la bandeja del filtro para drenar el agua del limpieza. La única forma de remover el líquido de la bandeja del filtro es por medio de la bomba del filtro. No use la bomba del filtro para bombear agua. El agua puede permanecer en las líneas de filtro y mezclarse con aceite caliente durante las operaciones de filtrado, creando problemas.

b. Remueva la reja de tubos/colador tubular y saque los desperdicios grandes del fondo del tanque de freír. Cierre la válvula de drenaje y llene el tanque de freír con agua con un detergente no cáustico. Para obtener los mejores resultados use Pitco Fryer Cleaner, Parte # P6071397.

c. Coloque un recipiente grande bajo el drene. Este recipiente será usado para recoger el agua de limpieza. El recipiente debe ser de tamaño suficiente para acomodar todo el agua.

d. Vuelva a poner en funcionamiento el freidor. Cuando la temperatura del agua alcance los 212°F (100°C), la computadora automáticamente pasará a la modalidad de "BOIL" (Hervor). Para salir de la modalidad de "BOIL" usted tiene que apagar la corriente eléctrica.

e. Después de que el agua ha alcanzado un hervor lento, apague el freidor. Permita que el líquido en el freidor permanezca por 20 minutos para ablandar depósitos de grasa quemada y carbón. Use el cepillo de freidor para remover residuos del tanque, de los tubos de calentamiento y de las paredes de los costados. Realice luego el procedimiento de limpieza diaria

f. Drene el agua al recipiente abriendo lentamente la válvula de drenaje de perilla verde.

g. Seque el tanque con paños limpios de limpieza. Cierre la válvula de drenaje y remueva el recipiente grande.

h. Llene de nuevo el freidor.

ESPAÑOL

En caso de que tenga problemas o preguntas en cuanto a su pedido, por favor comuníquese con la fabrica 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 Partes y Servicio Autorizado (ASAP) encargado de su zona, a través de la Red Nacional de Servicio llamando al:

(603) 225-6684 en los Estados Unidos únicamente, servicio de 24 horas.