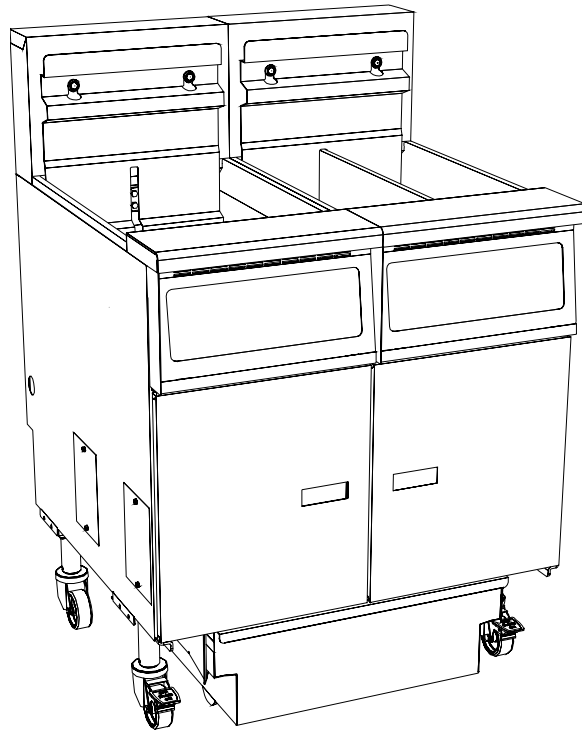




ENGLISH

Installation and Operation Manual
For Electric Fryers

Covering Models
SE, SEH Series



Pitco Frialator, Inc.,

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

L20-246 Rev 0 (01/03)

WARNING! FIRE HAZARD

THE OIL LEVEL SHOULD NOT FALL BELOW THE MINIMUM INDICATED LEVEL AT ANY TIME. THE USE OF OLD OIL CAN BE DANGEROUS AS IT WILL HAVE A REDUCED FLASH-POINT AND BE MORE PRONE TO SURGE BOILING.

WARNING

INSTALLATION AND ALL CONNECTIONS MUST BE MADE ACCORDING TO NATIONAL AND LOCAL REGULATIONS AND CODES IN FORCE.

WARNING

A COUNTRY APPROVED ALL POLE CIRCUIT BREAKER WITH A MINIMUM OPEN CONTACT GAP OF 3mm MUST BE USED FOR PROPER INSTALLATION.

WARNING

THE FRYER IS NOT JET STREAM APPROVED. DO NOT CLEAN THE APPLIANCE WITH A WATER JET.

NOTICE

INSTALLATION SHOULD ONLY BE DONE BY A COMPETENT SERVICE TECHNICIAN. THE MODEL & SERIAL NUMBER, AND ELECTRICAL REQUIREMENTS STAMPED INTO THE DATA PLATE, LOCATED ON THE INSIDE PANEL OF THE DOOR.

NOTICE

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR PROFESSIONAL USE ONLY, AND AS SUCH, SHOULD BE OPERATED BY FULLY TRAINED PERSONNEL.

NOTICE

IT IS RECOMMENDED THAT THIS MACHINE BE INSPECTED BY A QUALIFIED TECHNICIAN ON A YEARLY BASIS.

WARNING

THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED SERVICING OR CLEANING THE UNIT.

WARNING

SHORTENING, WHEN IT IS AT OPERATING TEMPERATURES, IS VERY HOT AND DANGEROUS! USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING! USE PROPER PROTECTIVE GEAR SUCH AS INSULATED GLOVES, APRONS, FACE SHIELD, AND SLEEVES WHEN HANDLING HOT SHORTENING. DO NOT ATTEMPT TO MOVE MACHINE THAT HAS HOT OIL IN IT. ALLOW TO COOL TO ROOM TEMPERATURE OR DRAIN THE OIL INTO A SUITABLE CONTAINER BEFORE MOVING THE FRYER.

WARRANTY STATEMENT

Pitco Frialator, Inc. makes the following limited warranties to the original purchaser only for this equipment and replacement parts:

1. **WARRANTY PROVISIONS - FRYERS**
 - A. Pitco Frialator, Inc. warrants all parts, with the exception of the frypot, elements and computer for 1 year after the date of installation of the fryer.
 - B. If any parts become defective during the first year after the installation date, Pitco Frialator will also pay for the labor, freight and travel costs involved in replacing said part.
2. **WARRANTY PROVISIONS - FRYPOTS**
 - A. If a frypot develops a leak due to a defect in material or workmanship within the first 10 years after installation, Pitco Frialator, Inc. will either weld or replace, at its discretion, the frypot.
 - B. The customer will be responsible for all freight, labor and travel charges for this repair.
3. **WARRANTY PROVISIONS - COMPUTER**
 - A. Pitco Frialator, Inc. will warrant the Intelli-fry Computer from defects in material or workmanship for a period of two years.
 - B. If the computer is found to be defective during the first 2 years after the installation date, Pitco Frialator Inc. will also pay for the labor, freight and travel costs involved in replacing said part.
4. **WARRANTY PROVISIONS - ELEMENTS**
 - A. Pitco Frialator, Inc. will warrant the Electric Elements from defects in material or workmanship for a period of 3 years.
 - B. The customer will be responsible for all freight, labor and travel charges for this repair.

**FOR YOUR SAFETY:
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR
OTHER FLAMMABLE VAPORS AND
LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR
ANY OTHER APPLIANCE.**

**WARNING:
IMPROPER INSTALLATION, ADJUST-
MENT, ALTERATION, SERVICE OR
MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY
DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ
THE INSTALLATION, OPERATING AND
MAINTENANCE MANUALS THOR-
OUGHLY BEFORE INSTALLING OR SER-
VICING THIS EQUIPMENT.**

**WARNING:
This machine is intended to be hard wired
when installed in its final location.**

**WARNING:
If a manufacturer supplied cord is damaged, it
must be replaced by the manufacturer or its
service agent or a similarly qualified person in
order to avoid a hazard.**

Retain this manual for future reference.

ENGLISH

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CAUTION:

This equipment is manufactured for the use on a particular voltage and phase which is specified on the rating plate located on the inside of the door.

When your fryers arrive, inspect carefully noting any damage on the freight bill. If concealed damage is found after you have accepted the equipment, report it to the carrier immediately as all claims must be filled within 15 days of the receipt of the shipment. Also, be sure to keep all packing materials as these will be necessary to make any claim.

Follow these installation instructions carefully. A proper installation is important for the operation of the fryers.

All installations must conform to all local and national codes.

Do not block the area around the casters and under the fryers. Contact the Authorized Pitco Frialator representative for any service related problems. Routine maintenance may be performed by qualified personnel.

The duct system, the hood system and the fryers must be cleaned on a regular basis and must be kept clear of any grease build up.

Ventilation:

A proper ventilation system is also an important part of the installation.

Clearances:

Minimum clearance of 6" (15cm) must be maintained from combustible construction on each side and the rear of the equipment. This equipment may be installed on combustible floors.

Maintain a minimum of 24"(61cm) clearance in front of the fryer to provide for proper opera-

tion, maintenance and servicing.


Wiring diagram(s) are located in the back of the service manual and inside the fryers.

Regular cleaning of this equipment, as well as the hood, is an important part of proper maintenance.

Once the fryers are in place:

Leveling the fryers will help ensure proper operation. To level the fryers loosen the two set screws on the caster stem. Rotate the collar of the caster to raise or lower the height of the unit. Tighten set screws to lock the adjustment. Casters should be adjusted so that the fryers are level and at the correct height under the hood system.

EQUIPMENT SET UP AND SHUT DOWN PROCEDURES

NOTE: Should you experience a power failure, your fryers will shut off automatically. Once the power has been restored, press the  key to turn the fryer back ON. If the machine is being filtered, close the RED return valve so that the filter does not run if the machine is left unattended. Do not attempt to restart the fryers until the power is restored.

Filling the fryer with oil:

It is very important to make sure the oil level is correct before attempting to heat shortening in your Pitco fryer.

Liquid shortening can be poured directly into the fry tank until the correct level has been reached. This is indicated by a line on the right hand side of the inside of the tank.




NOTE: The “COLD” level is considered to be the “MINIMUM” oil level and the “HOT” level is considered to be the “MAXIMUM” oil level.

For solid shortening, the shortening must be cut into small blocks about 1" (2.54 Cm) in size. These small blocks must be placed under and around the heating elements.

The fryer can now be turned ON.

Set-Up:

NOTE: Please read the Operating instructions thoroughly before attempting to operate this equipment.

Press the  key on either side of the full vat computer, or the right  key for the right side and the left  key for the left side of a split vat computer to turn the unit ON.

The computer display will light and the heating elements will begin to heat and will be controlled by the computer/controller.

NOTE: It is recommended that melt cycle be used. This will extend the shortening life. In melt cycle the shortening turns from solid to liquid gradually through short, controlled bursts of heat. Once the predetermined temperature has been reached, the unit will exit the melt cycle and go to normal operation.

Make sure that the shortening is at the proper level after cooking temperature has been reached. It may be necessary to add shortening to maintain the proper level.


NOTE: When adding solid shortening to an empty fry tank, first remove the baskets and support racks and fill the bottom of the tank with shortening, continue to pack the remaining shortening into the tank. Place the basket support rack on top of the shortening before turning the unit ON. For liquid shortening fill to the level lines indicated on the side of the tank.

NOTE: Maximum cooking load is not to exceed 3lbs (6.6kg) per basket.

CAUTION:

Excessive loading or loading of over-wet food can cause surge boiling.

Shut Down:

Press the corresponding  key to turn the fryer OFF. The Computer display will go blank and all heating functions will cease.

NOTE: When the fryer is not being used, place the cover over the fry tank. (The covers are optional and do not come with fryer unless ordered)

FILTER PROCEDURES FOR FLAT PAPER FILTER SYSTEMS

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 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.
- c. Check the pickup tube screen by unscrewing the cap counterclockwise. Any debris should be cleaned from the screen before using the filter system. Reinstall the screen by screwing the cap back on clockwise. Do not over-tighten.
- c. Slowly open the green 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.

- e. When the tank is empty, close the green 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.

- f. 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°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 green handled drain valve for the tank to be drained. The oil will drain into the container you have chosen. When the container is full or the fry tank is empty, close the green 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.

Preparing the filter for use:

- Slide drawer forward until it stops.
- Grasp the Left and Right handles of the Paper Retaining Frame and lift upward to remove it.
- Remove the filter paper or pad by folding the edges inward so that the debris is collected.
- Lift the Paper Support Screen out of the pan.
- The Pan, Paper Support Screen and Paper Retaining Frame can now be cleaned.

NOTE: Be sure that the filter pan is free of any debris which could cause the paper and hold down ring not to seat properly.

- Place the Paper Support Screen in the bottom of the pan.
- Place filter Paper or Pad over screen making sure that there is an equal amount of excess paper on each side.
- Place the Retaining Frame on the paper or pad making sure that all edges are being pressed down evenly.
- Slide filter drawer back under fryer making sure that the oil return pipe locates into its mating connection.


CAUTION:

**Be careful when using the clean out rod.
Damage to the drain valve may result.**

WARNING:

**Hot shortening can cause severe injury.
Take care when filtering or disposing of
hot shortening. Protective gear such as
gloves, apron, face shield and sleeves
should be worn.**

Allow all of the shortening to return to the tank. Bubbles will be produced in the vat when all the shortening has been returned. This means that the return lines have been cleared.

- Close the RED Return Valve, by pushing upward on the Red Return Valve Handle. This will turn the pump off.
- Press the  key and the Display will show "OFF".
- Allow the Drain and Return lines to drain for at least 5 minutes before removing filter pan to reduce dripping.

Your machine is now ready to use.

FILTER PROCEDURES FOR ENVELOPE PAPER FILTER SYSTEMS

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 green 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.
- f. Slowly open the green 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.

- g. When the tank is empty, close the green 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.
- h. 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°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 green handled drain valve for the tank to be drained. The oil will drain into the container you have chosen. When the container is full or the fry tank is empty, close the green 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

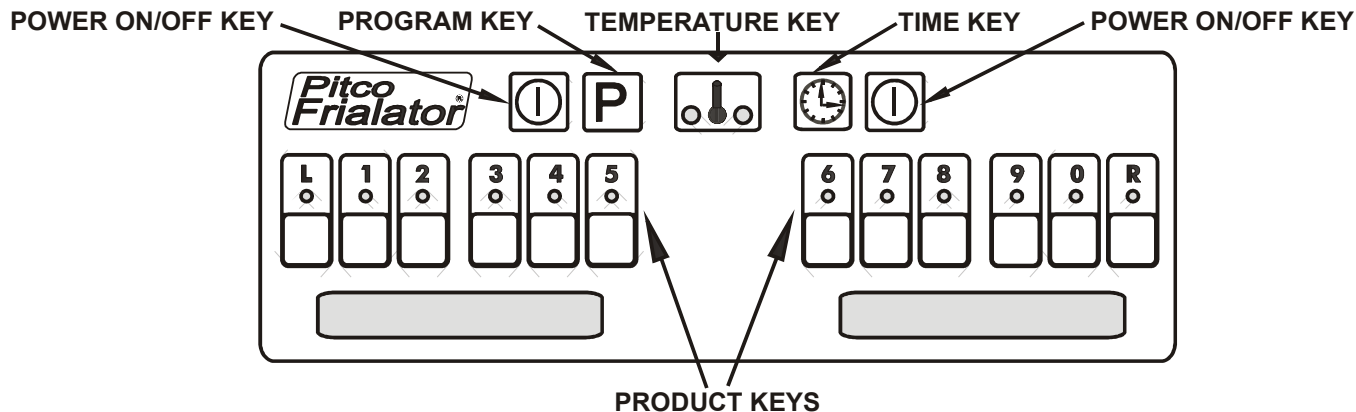
The filter module stores neatly under the fryer when not in use. The unit is very easy to use and allows for quick installation and filtration, even under the busiest conditions. Follow the procedures below to change the filter media.

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.

MULTIPLE LEVEL COMPUTER PROGRAMMING INSTRUCTIONS



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

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

TO CHECK COOK, SHAKE, AND HOLD TIMES 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 ————— enter (if using °C 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 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 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 ENTER DESIRED TEMP.
COMPUTER SET TEMP LEFT SIDE ———

TO PROGRAM DUAL TANK
COMPUTER SET TEMP RIGHT SIDE —

TO SAVE OR EXIT —————

TO SET ————— COOK TIME AND A PRODUCT KEY THEN ENTER TIME

TO SET ————— SHAKE TIME ENTER TIME

TO SET ————— HOLD TIME ENTER TIME AND

TO SAVE OR EXIT —————

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.**

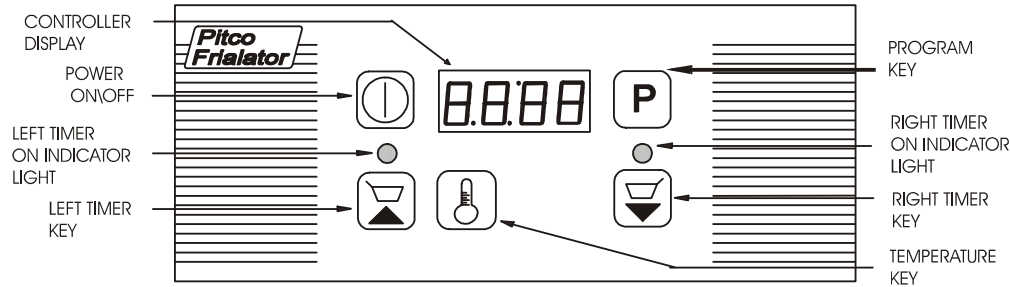
FUNCTION PROGRAMMING

- 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 220°F and ends measurement at 280°F. 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



DIGITAL CONTROLLER PROGRAMMING INSTRUCTION



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
-  PRESS TO ENTER PROGRAMMING MODE
-  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  If the display  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  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  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  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 , 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 [H L , [H 5 or [H 0 . PRESS (▲) or (▼) to change programmed MELT setting. ([H 5 = Solid shortening melt cycle, [H L = Liquid shortening melt cycle, and [H 0 = No melt cycle). TO SAVE FOLLOW INSTRUCTIONS SHOWN ABOVE STEP 6
- STEP 7
L [C / PASSWORD
PROGRAMMING
- PRESS (P), display will show L [C or LL [C 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 LIF 1 or LIF 0 . 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 E 0 or E 1 . PRESS (▲) or (▼) to change the programmed setting (E 0 =actual temperature display will only show when key is pressed, E 1 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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Computer does not come on nothing shows in either display	<ul style="list-style-type: none"> A. Main circuit breaker is turned off B. Fryer fuse is blown 	<ul style="list-style-type: none"> A. Locate the correct building circuit breaker and turn OFF and back ON again. B. Call an Authorized Service Technician
Computer heat light comes on but elements do not heat	<ul style="list-style-type: none"> A. If the oil is hot the Hi - Limit may be tripped 	<ul style="list-style-type: none"> A. Allow the oil to cool, reset the Hi Limit and turn the computer OFF and back ON again.
Computer display shows "OFF" and cannot be turned "ON".	<ul style="list-style-type: none"> A. Bad computer 	<ul style="list-style-type: none"> A. Locate the correct building circuit breaker and turn OFF and back ON again. If this does not reset the computer call an Authorized Service Technician.
RED return valve is open no pump sound can be heard	<ul style="list-style-type: none"> A. RED return valve not fully open B. Filter circuit breaker may be tripped C. Filter motor Thermal Over-load may be tripped D. Sensor switch may be loose 	<ul style="list-style-type: none"> A. Pull slightly on the RED return valve handle B. Locate the filter circuit breaker behind the door of the left hand fryer and reset it. C. Push RED reset button located on end of filter motor, behind the door of left hand fryer. D. If the mounting screws are loose try to tighten them, if this is not possible call an Authorized Service Agency.
Drain valve is closed and the computer has been reset but still shows "DRAINING" or "TURN OFF"	<ul style="list-style-type: none"> A. GREEN drain valve is not fully closed B. Sensor switch may be loose 	<ul style="list-style-type: none"> A. Apply a little more pressure to close the valve B. If the mounting screws are loose try to tighten them, if this is not possible call an Authorized Service Agency.
Drain valve is open, the oil is draining slowly or not at all.	<ul style="list-style-type: none"> A. GREEN drain valve is not fully open B. Drain is plugged with debris 	<ul style="list-style-type: none"> A. Apply a little more pressure to open the valve B. Use the clean out rod to clear the drain valve from inside the fry vat. If this does not clear the blockage, CLOSE the GREEN drain valve and follow the instructions for clearing the main drain line. <p style="text-align: center;">CAUTION:</p> Some HOT oil may come out when the cap is removed. Remove the two wing nuts from the end cap (do NOT lose these.) Use the clean out rod to clear the main drain tube. Install the end cap along with its gasket and four screws. Do not overtighten these screws or remove drain "T" cleanout access covers, by removing thumb screws (do not loose screws). Then clean drain, replace access cover and thumb screws.

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

(800)258-3708 US and Canada only or
(603)225-6684 World Wide

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 numbers listed to the left.



Installations - Und Bedienungsanleitung
Elektrische Friteuse
SE, SEH Serie

DEUTSCH

Pitco Frialator, Inc.,

P.O. Box 501, Jct I-89 & I-93 Concord, NH 03302-0501 • 509 Route 3A, Bow, NH 03304
(800) 258-3708 • (603) 225-6684 • FAX (603) 225-8497 L20-246 Über. 0 (12/02)

WARNUNG! BRANDGEFAHR

DER ÖLSTAND SOLLTE NIEMALS UNTER DIE ANGEGEBENE UNTERGRENZE SINKEN.

WARNUNG

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

WARNUNG

DIESE FRITEUSE DARF NICHT MIT WASSER ABGESPRITZT ODER ÜBERGOSSEN WERDEN.

WARNUNG

ZUR KORREKTEN INSTALLIERUNG MUSS EIN VOM LAND GELIEFERTER, ALLPOLIGER AUSSCHALTER MIT OFFENER KONTAKTLÜCKE VON MINDESTENS 3MM VERWENDET WERDEN.

HINWEIS

DIE INSTALLATION SOLLTE VON EINER KOMPETENTEN SERVICEFACHKRAFT DURCHGEFÜHRT WERDEN. MODELL- UND SERIENNUMMER SOWIE ELEKTRISCHE ANSCHLUSSDATEN BEFINDEN SICH AUF DEM DATENSCHILD AN DER INNENSEITE DER TÜR.

HINWEIS

DIESE MASCHINE DIENT AUSSCHLIESSLICH KOMMERZIELLEN ZWECKEN UND SOLLTE DAHER NUR VON FACHLICH AUSGEBILDETEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

HINWEIS

ES WIRD EMPFOHLEN, DIESE MASCHINE EINMAL JÄHRLICH VON EINER QUALIFIZIERTEN FACHKRAFT ÜBERPRÜFEN ZU LASSEN.

WARNUNG

VOR JEDER WARTUNG ODER REINIGUNG DES GERÄTES MUSS DER STROMANSCHLUSS UNTERBROCHEN WERDEN.

WARNUNG

ÖL AUF BETRIEBSTEMPERATUR IST SEHR HEISS UND GEFÄHRLICH! BEI DER HANDHABUNG IST ÄUSSERSTE VORSICHT GEBOTEN! ES SOLLTE UNBEDINGT SCHUTZKLEIDUNG GETRAGEN WERDEN, WIE Z.B. ISOLIERTE HANDSCHUHE, SCHÜRZE, AUGENSCHUTZ UND LANGE ÄRMEL. NIEMALS DIE MIT HEISSEM ÖL GEFÜLLTE MASCHINE BEWEGEN. AUF ZIMMERTEMPERATUR ABKÜHLEN LASSEN ODER DAS ÖL VOR DEM BEWEGEN DER FRITEUSE IN EINEN ENTSPRECHENDEN BEHÄLTER ABLAUFEN LASSEN.

GARANTIEERKLÄRUNG

Pitco Frialator, Inc. gewährt dem Erstkäufer ausschließlich für dieses Gerät und Ersatzteile die folgende beschränkte Garantie:

1. GARANTIEBEDINGUNGEN - FRITEUSE
 - A. Pitco Frialator, Inc. leistet Garantie auf alle Teile mit Ausnahme der Wanne, der elektrischen Elemente und des Computers für die Dauer von 1 Jahr ab dem Datum der Installation der Friteuse..
 - B. Für jegliche während des ersten Jahres ab dem Installationsdatum schadhaft werdende Teile übernimmt Pitco Frialator auch die mit dem Austauschen jenes Teiles verbundenen Kosten für Arbeit, Versand und Anreise.
2. GARANTIEBEDINGUNGEN - FRITEUSENWANNE
 - A. Sollte in der Friteusenwanne während der ersten 10 Jahre ab Installation aufgrund schadhafte Materials oder mangelhafter Verarbeitung ein Leck auftreten, wird Pitco Frialator, Inc. nach eigenem Ermessen die Wanne entweder schweißen oder austauschen.
 - B. Für diese Reparatur trägt der Kunde die Kosten für Versand, Arbeit und Anreise.
3. GARANTIEBEDINGUNGEN - COMPUTER
 - A. Pitco Frialator, Inc. leistet Garantie auf Schäden bei Material oder Verarbeitung des Intellifry Computers für die Dauer von 2 Jahren.
 - B. Sollte sich der Computer während der ersten 2 Jahre ab dem Installationsdatum als schadhaft erweisen, übernimmt Pitco Frialator Inc. auch die mit dem Austauschen jenes Teiles verbundenen Kosten für Arbeit, Versand und Anreise.
4. GARANTIEBEDINGUNGEN - ELEMENTE
 - A. Pitco Frialator, Inc. leistet Garantie auf Schäden bei Material oder Verarbeitung der

elektrischen Elemente für die Dauer von 3 Jahren.

- B. Für diese Reparatur trägt der Kunde die Kosten für Versand, Arbeit und Anreise.

**FÜR IHRE SICHERHEIT:
NIEMALS BENZIN ODER ANDERE
BRENNBARE GASE ODER
FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES
ODER ANDERER HAUSHALTSGERÄTE
LAGERN ODER VERWENDEN.**

**WARNUNG:
UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION,
ÄNDERUNGEN, SERVICE- ODER
WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU
BESCHÄDIGUNGEN, VERLETZUNGEN
UND TODESFÄLLEN FÜHREN. VOR DER
INSTALLATION ODER WARTUNG DIESES
GERÄTS IMMER DIE INSTALLATIONS-,
BETRIEBS- UND
WARTUNGSANLEITUNGEN SORGFÄLTIG
DURCHLESEN.**

**WARNUNG:
FALLS EIN VOM HERSTELLER
GELIEFERTES KABEL BESCHÄDIGT IST,
MUß DIESES VOM HERSTELLER ODER
SEINEM SERVICEVERTRETER ODER
EINER ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN PER-
SON ERSETZT WERDEN, UM GEFAHREN
ZU VERHINDERN.**

**WARNUNG:
Diese Maschine muss für die Installation auf
ihrem endgültigen Standort fix montiert
werden.**

Diese Anleitung für zukünftiges
Nachschlagen aufbewahren.

DEUTSCH

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

VORSICHT:

Diese Maschine eignet sich nur für eine bestimmte Spannung. Diese Information befindet sich auf dem Datenschild auf der Innenseite der Tür.

Überprüfen Sie Ihre Friteusen bei Erhalt und vermerken Sie jegliche Beschädigungen auf dem Frachtbrief. Versteckte Mängel, die nach der Annahme des Gerätes entdeckt werden, sind unverzüglich dem Spediteur zu melden, da alle Ansprüche innerhalb von 15 Tagen ab Erhalt der Lieferung eingereicht werden müssen. Es wird unbedingt empfohlen, auch das Verpackungsmaterial aufzuheben, da dies zur Geltendmachung eines Anspruches erforderlich ist.

Diese Anleitungen gewissenhaft befolgen. Die richtige Installation ist für den korrekten Betrieb der Friteusen unerlässlich.

Alle Installationsarbeiten müssen in Übereinstimmung mit den örtlichen und landesweiten Vorschriften vorgenommen werden.

Niemals den Bereich um die Gleitrollen und unter den Friteusen blockieren. Wenden Sie sich zwecks servicebezogener Probleme bitte an den autorisierten Vertreter von Pitco Frialator. Routinemäßige Wartungsarbeiten können von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Die Rohrleitungen, das Abzugssystem und die Friteusen müssen regelmäßig gereinigt und jegliche Anhäufung von Fett vermieden werden.

Ventilation:

Ein ordnungsgemäß funktionierendes Ventilationssystem ist ebenfalls ein wichtiger Teil der Installation.

Einbaumaße:

Ein Mindestfreiraum von 15 cm muss bei nicht feuerfester Konstruktion an jeder Seite, einschließlich Rückseite, eingehalten werden.

Dieses Gerät kann auf nicht feuerfestem Fußboden installiert werden.

Vor der Friteuse sollte ein Mindestfreiraum von 61 cm eingehalten werden, um ordnungsgemäßen Betrieb, Wartung und Service zu gewährleisten.


Der Schaltplan befindet sich am Ende der Serviceanleitungen und in den Friteusen.

Regelmäßige Reinigung dieses Gerätes und der Abzugshaube ist ein wichtiger Teil ordnungsgemäßer Wartung.

Friteusen waagrecht aufstellen:

Waagrechtes Aufstellen der Friteusen ist für den richtigen Betrieb unerlässlich. Zu diesem Zweck müssen die zwei Stellschrauben an den Gleitrollen gelockert werden. Den Ring der Gleitrollen drehen, um die Höhe des Gerätes zu verändern. Die Stellschrauben nach Erreichen der gewünschten Einstellung festziehen. Die Gleitrollen müssen eingestellt werden, um die Friteusen in waagrechte Lage und die richtige Höhe unter dem Abzugssystem zu bringen.

VORBEREITUNG UND AUSSCHALTEN DES GERÄTES

HINWEIS: Bei Stromausfall schalten sich die Friteusen automatisch aus. Nach Wiedereinschalten des Stroms die Taste  drücken, um die Friteuse wieder einzuschalten. Wird die Maschine gefiltert, muss das ROTE Rücklaufventil geschlossen werden, damit der Filter nicht läuft, wenn die Maschine unbeaufsichtigt ist. Niemals versuchen, die Friteusen während des Stromausfalls wieder einzuschalten.

Die Friteuse mit flüssigem Öl anfüllen:

Es ist sehr wichtig, den richtigen Ölstand einzuhalten, bevor das Öl in Ihrer Pitco-Friteuse erhitzt wird.

Flüssiges Öl kann direkt in die Friteusenwanne geleert werden, bis der richtige Ölstand erreicht ist. Dieser ist durch eine Linie an der rechten Innenseite der Wanne markiert.




HINWEIS: “COLD” (KALT) zeigt die erforderliche Mindesteinfüllgrenze und “HOT” (HEISS) die “MAXIMALE” Einfüllgrenze an.

Festes Bratfett in kleine Stücke von etwa 2,5 cm schneiden und unter sowie rund um die Heizelemente plazieren.

Nun kann die Friteuse eingeschaltet werden.

Vorbereitung :

HINWEIS: Vor Inbetriebnahme dieses Gerätes unbedingt die Betriebsanleitungen sorgfältig durchlesen.

Die Taste  auf einer Seite des Computers für die gefüllte Wanne drücken, oder die rechte Taste  für die rechte Seite bzw. die linke Taste  für die linke Seite am Computer für Doppelwanne drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Computeranzeige leuchtet auf, die Heizelemente erhitzen sich und werden vom Computer / Controller gesteuert.

HINWEIS: Es wird empfohlen, den Schmelzzyklus zu verwenden. Dadurch wird die Verwendbarkeit des Öls verlängert. Im Schmelzzyklus wird das feste Bratfett allmählich durch kurze gesteuerte Hitzeimpulse verflüssigt. Sobald die vorbestimmte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät vom Schmelzzyklus auf den Normalbetrieb um.

Nach Erreichen der Kochtemperatur den Ölstand überprüfen. Es muss möglicherweise zusätzlich Öl nachgefüllt werden, um den richtigen Ölstand zu erreichen.

HINWEIS: Wenn festes Bratfett in die leere Wanne hinzugefügt wird, müssen zuerst die Körbe und Haltegitter entfernt werden, bevor der Boden der Wanne mit Bratfett gefüllt wird. Danach Korb mit Haltegitter wieder einsetzen und das Gerät einschalten.

Bei flüssigem Öl muss die Wanne bis zu den Markierungslinien auf der Seite der Wanne angefüllt werden.

HINWEIS: Die empfohlene, maximale Kochmenge pro Korb beträgt 6,6kg.

Ausschalten:

Die entsprechende Taste  drücken, um die Friteuse auszuschalten. Die Computeranzeige schaltet sich aus und alle Heizfunktionen werden beendet.

HINWEIS: Die Abdeckung über die Friteusenwanne plazieren, wenn die Friteuse nicht verwendet wird. (Die Abdeckungen sind als Option erhältlich und werden nur auf Bestellung mit der Friteuse mitgeliefert.)

FILTERUNGSANLEITUNGEN

WARNUNG:

Öl auf Betriebstemperatur ist sehr HEISS und GEFÄHRLICH! Bei der Handhabung ist äußerste Vorsicht geboten! Es sollte unbedingt Schutzkleidung getragen werden, wie z.B. isolierte Handschuhe, Schürze, Augenschutz und lange Ärmel. Für die Entfernung von gebrauchtem Öl die Friteuse in einen entsprechenden Auffangbehälter ablaufen lassen. Danach das ausgeschiedene Öl vom Auffangbehälter in das Ölbehältnis pumpen.

WARNUNG:

Niemals mehr als eine Wanne ablaufen lassen. Das Ablaufen von mehr als einer Wanne könnte die Filterpfanne zum Überlaufen bringen und schwere Verletzungen und Beschädigungen am Gerät verursachen.

Vorbereitung des Filters:

- Die Filterfachriegel lösen, indem der Griff an der Vorderseite der Pfanne nach oben gezogen und die Pfanne herausgezogen wird.
- Das Fach bis zum Anschlag nach vorne ziehen.
- Die Pfannenabdeckung durch Halten des Griffes an der vorderen rechten Seite entfernen. Die Abdeckung etwa 2,5 cm nach hinten schieben und die Rückseite der Abdeckung von der Pfanne lösen. (Die Abdeckung muss dabei möglicherweise etwas geschüttelt werden.)
- Mit dem linken und rechten Griff des Papierhalterrahmens diesen nach oben heben und entfernen.
- Das Filterpapier oder Filterkissen entfernen, indem die Ränder nach innen gefaltet werden, um jeglichen Schmutz einzusammeln.
- Das Papierhaltegitter aus der Pfanne heben.
- Pfanne, Papierhaltegitter und -halterahmen können nun gereinigt werden.

HINWEIS: Sicherstellen, dass die Pfanne von jeglichem Schmutz befreit wird, da sonst Papier und Haltering nicht fest eingesetzt werden können.

- Das Papierhaltegitter auf dem Boden der

Pfanne plazieren, wobei sich das Gitter auf den beiden Haltestiften am Boden der Pfanne befinden muss.

- Filterpapier so auf das Gitter legen, dass auf jeder Seite gleich viel Papier übersteht.
- Den Halterahmen auf dem Papier oder Kissen plazieren, wobei alle Seiten gleichmäßig niedergedrückt werden müssen.
- Falls Pulver verwendet wird, dieses gemäß den Anleitungen auf der Packung hinzufügen.
- Die Abdeckung anbringen, indem die hintere Kante über die Rückseite der Pfanne gedrückt wird. Nun die Abdeckung auf die Pfanne legen und nach vorne ziehen. Damit sollte sich die Abdeckung in die Pfannenkanten einpassen.
- Das Filterfach zurück unter die Friteuse schieben und sicherstellen, dass das Ölrücklaufrohr mit dem richtigen Anschluss verbunden wird. Nun müssen beide Seiten korrekt eingeklinkt werden, damit sich die Filterpfanne unter der Friteuse nicht bewegen kann.

VORSICHT:

Vorsicht bei der Verwendung der Reinigungsbürste. Das Ablaufventil könnte sonst beschädigt werden

WARNUNG:

Heißes Öl kann schwere Verletzungen verursachen. Vorsicht bei der Filterung oder Entsorgung von heissem Öl. Es sollte unbedingt Schutzkleidung getragen werden, wie z.B. Handschuhe, Schürze, Augenschutz und lange Ärmel.


Betriebsanleitungen für den Filter

VORSICHT

Nur Filtern, wenn das Öl auf Kochtemperatur ist.

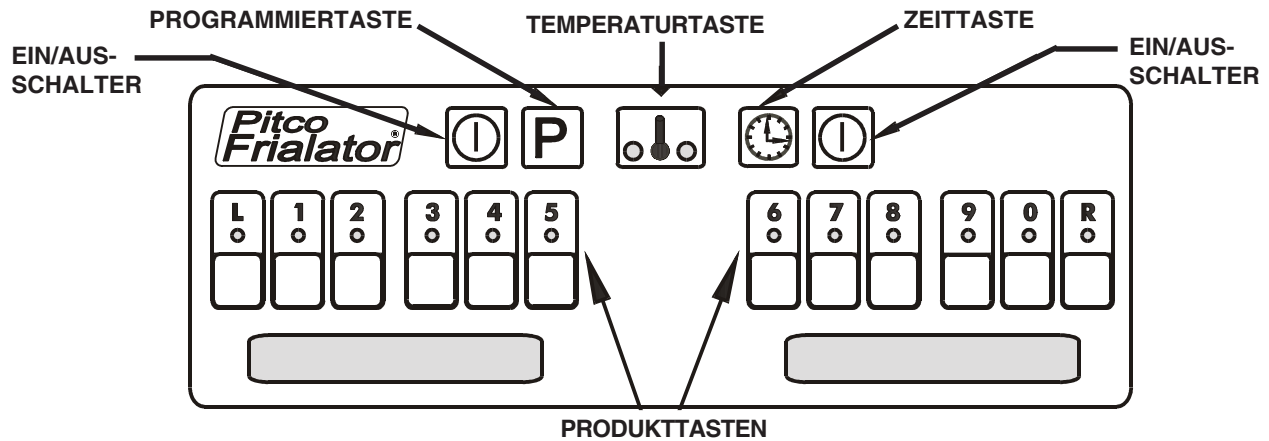
- Das Ablaufventil öffnen, indem der grüne Ventilhebel nach unten gezogen wird. Es wird "DRAINING TURN OFF" (ABLAUFEN ABDREHEN) angezeigt.
- Das Öl bis zur Höhe der Heizelemente ablaufen lassen.
- Das Ablaufventil schließen, indem der grüne Hebel nach oben gezogen wird. Es wird

weiterhin “TURN OFF” (ABDREHEN)
angezeigt.

- Die Wände der Wanne und die Heizelemente mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen. Unbedingt Schutzhandschuhe, Schürze und Augenschutz tragen.
- Das GRÜNE Ablaufventil öffnen.
- Das ROTE Rücklaufventil öffnen, indem der rote Hebel nach unten gezogen wird, bis das Betriebsgeräusch der Pumpe hörbar ist.
- Den verbliebenen Schmutz am Boden der Wanne in den Abfluss bürsten. (Weiterhin Schutzkleidung tragen.) Bei übermäßiger Verschmutzung des Wannenbodens die mitgelieferte Krümelkelle zur Entfernung von Schmutzanhäufungen verwenden.
- Das GRÜNE Ablaufventil schließen. Es wird weiterhin “TURN OFF” (ABDREHEN) angezeigt, und die Wanne wird sich wieder anfüllen. Das gesamte Öl wieder in die Wanne fließen lassen. Blasenbildung in der Wanne zeigt an, dass das gesamte Öl zurückgeflossen ist. Das bedeutet, dass die Rücklaufleitungen leer sind.
- Das ROTE Rücklaufventil schließen, indem der rote Hebel nach oben gedrückt wird. Damit wird die Pumpe ausgeschaltet.
- Die Taste  drücken. “OFF” (AUS) wird angezeigt.
- Vor dem Entfernen der Filterpfanne sollten die Ablauf- und Rücklaufleitungen mindestens 5 Minuten ablaufen, um die Möglichkeit des Tropfens zu verringern.

Ihre Maschine ist nun betriebsbereit.

ANLEITUNGEN FÜR COMPUTERPROGRAMMIERUNG - MEHRERE EBENEN



ÜBERPRÜFEN DER _____ TATSÄCHLICHEN TEMPERATUR drücken. Nach 5 Sekunden kehrt die Maschine in den Betriebsmodus zurück.

ÜBERPRÜFEN DER _____ PROGRAMMIERTEN TEMPERATUR drücken. Nach 5 Sekunden kehrt die Maschine in den Betriebsmodus zurück.

UM DIE ZEITEN FÜR KOCHEN, _____ ZU ÜBERPRÜFEN DRÜCKEN UND DANN DIE GEWÜNSCHTE PRODUKTTASTE UND RUHEZEIT DRÜCKEN.

HINWEIS: DIE ZEITEN WERDEN SEQUENTIELL MIT JEWEILS EINER KURZEN PAUSE ANGEZEIGT. DANACH KEHRT DIE ANZEIGE IN DEN KOCHMODUS ZURÜCK.

AUSKOCHMODUS _____ Nachdem EINGEBEN Auskochmodus um drücken und eingeben (oder im Celsius-Modus). die letzte Ziffer der Temperatur eingegeben wurde, wird der automatisch begonnen. Beide Friteusen müssen ausgeschaltet werden, den Auskochmodus zu verlassen.

DIE VERBLEIBENDE ZEIT BEI VERWENDUNG MEHRERER TIMER ÜBERPRÜFEN

DIE VERBLEIBENDE ZEIT FÜR EINE BELIEBIGE FUNKTIONSTASTE BEI VERWENDUNG MEHRERER TIMER KANN FOLGENDERMASSEN ABGELESEN WERDEN:

UND DANACH DIE GEWÜNSCHTE FUNKTIONSTASTE DRÜCKEN, DEREN AKTIVER TIMER NICHT ANGEZEIGT WIRD.

PROGRAMMIERUNG - ERSTE EBENE

VERWENDUNG UND EINGABE DER PROGRAMMIERUNG - ERSTE EBENE - SOWIE PROGRAMMIERUNGSFUNKTIONSTASTEN

Die Taste drücken ("PROGRAM" wird angezeigt). Danach Passwort eingeben, falls erforderlich. Wenn Sie das programmierte Passwort vergessen haben, "6684" eingeben.

UM DIE TEMPERATUR FÜR EINE EINZELWANNE ODER DIE LINKE SEITE EINER DOPPELWANNE ZU PROGRAMMIEREN _____ DRÜCKEN.

UM DIE TEMPERATUR FÜR DIE RECHTE SEITE EINER DOPPELWANNE ZU PROGRAMMIEREN, _____ DRÜCKEN.

SPEICHERN ODER VERLASSEN: _____ DRÜCKEN.

KOCHZEIT PROGRAMMIEREN: _____ UND EINE PRODUKTTASTE DRÜCKEN. DANACH ZEIT EINGEBEN.

SCHÜTTELZEIT PROGRAMMIEREN: _____ DRÜCKEN UND ZEIT EINGEBEN.

RUHEZEIT PROGRAMMIEREN: _____ DRÜCKEN UND ZEIT EINGEBEN.

UM ZU SPEICHERN ODER VERLASSEN: _____

PROGRAMMIEREN - ZWEITE EBENE

EINGABE FÜR PROGRAMMIERUNG - ZWEITE EBENE

Die Taste **[P]** drücken (“PROGRAM” wird angezeigt). IST EIN PASSWORT ERFORDERLICH, und Sie haben das programmierte Passwort vergessen, “6684” eingeben. Danach **[0]** drücken. Sie befinden sich nun in der zweiten Programmierungsebene. Alle verwendbaren Tasten leuchten auf und “SELECT OPTIONS” (OPTIONEN WÄHLEN) wird angezeigt.

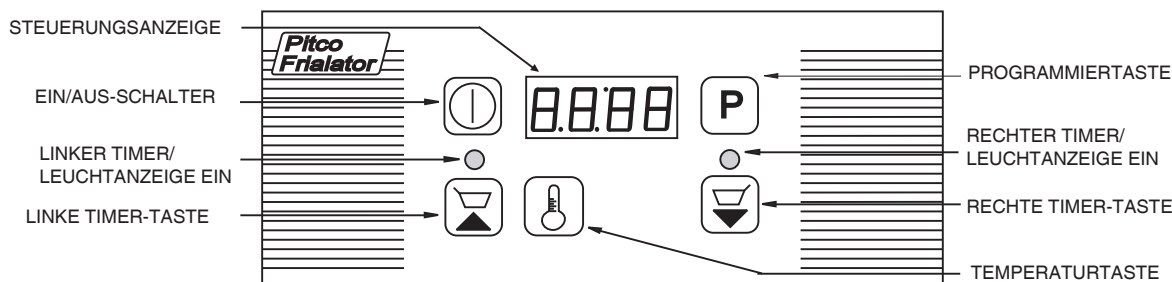
HINWEIS: Immer wenn **[P]** verwendet wird, um eine Einstellung zu speichern, muß **[0]** gedrückt werden, um zu “Select Option” zurückzukehren.

FUNKTIONSPROGRAMMIERUNG








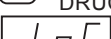
- 1** FAHRENHEIT-/ CELSIUSSKALA - Schaltet durch Drücken der Taste **[0]** zwischen Fahrenheit und Celsius hin und her. Änderungen können durch Drücken der Taste **[P]** gespeichert werden.
- 2** PASSWORT EINGEBEN - Schaltet die Passwort-Funktion ein und aus. Es kann auch ein numerisches Passwort eingegeben werden. Passwort ein- oder ausschalten. **[0]** wählt zwischen “PASS REQ” (PASSWORT ERFORDERLICH) oder “NO PASS” (KEIN PASSWORT). Wurde ein Passwort gewählt, **[P]** drücken, und das Passwort wird angezeigt. Mit den Nummerntasten kann ein neues Passwort eingegeben werden und durch Drücken der Taste **[P]** gespeichert werden.
- 3** SIGNALLAUTSTÄRKE - Damit kann die Lautstärke des Alarmsignals eingestellt werden. **[0]** drücken und aus Lautstärke **1, 2** und **3** wählen. **[P]** drücken, um zu speichern.
- 4** SPRACHE - Zwischen Englisch, Spanisch, Französisch, Deutsch und Holländisch wählen. **[0]** drücken und eine der Sprachoptionen wählen. **[P]** drücken, um zu speichern.
- 5** SCHMELZZYKLUS - Es stehen 3 Zyklen zur Wahl: **NO MELT** (Schmelzzyklus ist deaktiviert), **MELT S** (Schmelzzyklus für festes Bratfett), **MELT L** (Schmelzzyklus für flüssiges Bratfett). **[P]** drücken, um zu speichern.
- 6** TESTZEIT FÜR TEMPERATURANSTIEG - Zeigt die voreingestellte sowie die tatsächliche Testzeit des Temperaturanstiegs von 104° auf 138°C (220°F auf 280°F) Can. Die voreingestellte Testzeit ist nicht relevant. Die tatsächliche Testzeit vor Ort verwenden, um etwaige Probleme beim Temperaturanstieg bzw. -steuerung festzustellen. HINWEIS: Der Ölstand beeinflusst diese Testzeit. **[0]** drücken. Es wird “F065 LXXX” angezeigt, wobei die angezeigte Zeit 065 beträgt und die zuletzt gemessene Testzeit “LXXX” beträgt.
- 7** STEUERUNG / TIMER - Schaltet den Computer von Steuerung aller Friteusenfunktionen auf ausschließliche Steuerung des Timers bei einem Computer für nur eine Wanne bzw. für die linke Wanne einer Doppelwannenfriteuse um. **[0]** drücken, um zwischen Steuerung und Timer hin- und herzuschalten. **[P]** drücken, um zu speichern.
- 8** STEUERUNG / TIMER - Schaltet den Computer von Steuerung aller Friteusenfunktionen auf ausschließliche Steuerung des Timers für die rechte Seite eines Computers für Doppelwanne um. **[0]** drücken, um zwischen Steuerung und Timer hin- und herzuschalten. **[P]** drücken, um zu speichern.

UM DIE ZWEITE EBENE DES PROGRAMMIERUNGSMODUS ZU VERLASSEN,
FUNKTIONSTASTE **[P][P]** DRÜCKEN

PROGRAMMIERANLEITUNG FÜR DIGITAL STEUERUNG





STEUERFUNKTIONEN

-  DRÜCKEN, UM STEUERUNG EINZUSCHALTEN
-  DRÜCKEN UND FÜR 3 SEKUNDEN HALTEN. UM STEUERUNG AUSZUSCHALTEN
-  DRÜCKEN, UM TATSÄCHLICHE TEMPERATUR ANZUZEIGEN
-  ZWEIMAL DRÜCKEN, UM EINGESTELLTE TEMPERATUR ANZUZEIGEN
-  DRÜCKEN, UM TIMER FÜR LINKEN KORB EINZUSCHALTEN
-  DRÜCKEN, UM TIMER FÜR RECHTEN KORB EINZUSCHALTEN
-  DRÜCKEN, UM PROGRAMMIERMODUS ZU AKTIVIEREN
-  ZEIGT AN, OB PROGRAMMIERMODUS DURCH PASSWORT GESICHERT IST






PROGRAMMIERANLEITUNGEN - ERSTE EBENE

HINWEIS: SIND DIE TIMER AKTIVIERT, KANN NICHT PROGRAMMIERT WERDEN

SCHRITT 1 PROGRAMM EINGEBEN

 DRÜCKEN. Erscheint  auf der Anzeige, mit SCHRITT 2 fortsetzen. Leuchtet die LEUCHTANZEIGE für den LINKEN TIMER AUF und die ANZEIGE zeigt die für den linken Timer eingestellte Zeit an (die angezeigte Zeit zählt nicht rückwärts), befinden Sie sich im PROGRAMMIERMODUS. Mit SCHRITT 3 fortsetzen.

SCHRITT 2 PASSWORTMODUS



Wird  angezeigt, die Tasten     (Passwort) drücken, um den Programmiermodus zu erreichen. HINWEIS: Beginnt der Timer mit dem Countdown, wurde das Passwort nicht schnell genug eingegeben. Die Steuerung muß aus- und wieder eingeschaltet und SCHRITT 1 wiederholt werden.

PROGRAMMIEROPTIONEN DER STEUERUNG




UM EINGABEN ZU SPEICHERN UND DEN PROGRAMMIERMODUS ZU VERLASSEN,

 DRÜCKEN UND 5 SEKUNDEN HALTEN




SCHRITT 3 LINKE TIMER-TASTE PROGRAMMIEREN

Wenn die LEUCHTANZEIGE für den LINKEN TIMER aufleuchtet und die für den linken Timer programmierte Kochzeit auf der ANZEIGE erscheint,  oder  drücken, um die programmierte linke Kochzeit zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 4 RECHTE TIMER-TASTE PROGRAMMIEREN

 DRÜCKEN. Die LEUCHTANZEIGE für den RECHTEN TIMER leuchtet auf und die programmierte Zeit für den RECHTEN TIMER erscheint auf der ANZEIGE.  oder  drücken, um die programmierte rechte Kochzeit zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 5 PROGRAMMIEREN DER TEMPERATUR



 DRÜCKEN. Auf der ANZEIGE erscheint die VORPROGRAMMIERTE TEMPERATUR.  oder  drücken, um die vorprogrammierte TEMPERATUR zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

PROGRAMMIEROPTIONEN - ERSTE EBENE - FORTSETZUNG



HINWEIS: SIND DIE TIMER AKTIVIERT, KANN NICHT PROGRAMMIERT WERDEN

UM EINGABEN ZU SPEICHERN UND DEN PROGRAMMIERMODUS ZU VERLASSEN, [P] DRÜCKEN UND 5 SEKUNDEN HALTEN



SCHRITT 6
SCHMELZZYKLUS
PROGRAMMIEREN

[P] DRÜCKEN. [P] L, [P] 5 oder [P] □ wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die vorprogrammierte "SCHMELZ"-Einstellung zu ändern. ([P] 5 = Schmelzzyklus festes Bratfett, [P] L = Schmelzzyklus flüssiges Bratfett, und [P] □ = kein Schmelzzyklus.) ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 7
L o C / PASSWORT
PROGRAMMIEREN

[P] DRÜCKEN. L o C oder *llac* RECHTS wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um Passwort zu aktivieren (ON) bzw. deaktivieren (OFF). ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 8
CELSIUS / FAHRENHEIT
PROGRAMMIEREN

[P] DRÜCKEN. [C] oder [F] (Celsius oder Fahrenheit) wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die programmierte Temperaturskala zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 9




[P] DRÜCKEN. Der Programmierzyklus ist nun zu SCHRITT 3 oder zum Beginn zurückgekehrt.

PROGRAMMIERANLEITUNGEN - ZWEITE EBENE



SCHRITT 1

SCHRITT 1 und SCHRITT 2 der PROGRAMMIERANLEITUNGEN - ERSTE EBENE folgen.

SCHRITT 2
KORB ANHEBEN,
EINFACHE BZW.
DOPPELHEBEOPTION

[P] DRÜCKEN und HALTEN. Während die Taste. [P] gedrückt gehalten wird  drücken. LIF I oder LIF □ wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die Anzahl der Hebefunktionen in der Friteuse zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 3
ANZEIGE DER
TATSÄCHLICHEN
TEMPERATUR

[P] DRÜCKEN. t □ oder t I wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die programmierte Einstellung zu ändern (t □ = tatsächliche Temperatur wird nur angezeigt, wenn die Taste gedrückt wird, t I tatsächliche Temperatur wird ständig angezeigt). ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

ERKLÄRUNG DER STEUERUNGSANZEIGEN



DIE FRITEUSE BEFINDET SICH IN EINEM SCHMELZZYKLUS.



DIE TEMPERATUR DER FRITEUSE IST NIEDRIGER ALS DIE PROGRAMMIERTE TEMPERATUR UND FRITEUSE IST IM AUFHEIZEN BEGRIFFEN.



DIE FRITEUSE HAT DIE PROGRAMMIERTE TEMPERATUR ERREICHT UND IST BETRIEBSBEREIT



WENN DER PUNKT AUFLEUCHTET, IST DAS HEIZSYSTEM AKTIVIERT.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	MASSNAHME
Computer schaltet sich nicht ein, die beiden Anzeigen bleiben leer.	<ul style="list-style-type: none"> A. Hauptschalter ist ausgeschaltet. B. Durchgebrannte Friteusensicherung. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Den entsprechenden Hauptschalter im Gebäude AUS- und wieder EINSCHALTEN. B. Einen autorisierten Servicetechniker kontaktieren.
Die Heizanzeige auf dem Computer leuchtet auf, aber die Heizelemente erwärmen sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> A. Ist das Öl heiss, wurde möglicherweise der Begrenzungsresetschalter ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Öl abkühlen lassen, Reset auf dem Begrenzungschalter drücken und den Computer AUS- und wieder EINSCHALTEN.
Computer zeigt "OFF" (AUS) und kann nicht eingeschaltet werden.	<ul style="list-style-type: none"> A. Fehlerhafter Computer 	<ul style="list-style-type: none"> A. Den Überlastschalter im Gebäude AUS- und wieder EINSCHALTEN. Schaltet sich der Computer nicht ein, muss ein autorisierter Servicetechniker kontaktiert werden.
Das ROTE Rücklaufventil ist offen aber kein Pumpengeräusch hörbar.	<ul style="list-style-type: none"> A. Das ROTE Rücklaufventil ist nicht völlig offen. B. Der Filter-Überlastschalter wurde ausgelöst. C. Überlastschalter des Filtermotors wurde ausgelöst. D. Fühlerschalter könnte locker sein 	<ul style="list-style-type: none"> A. Vorsichtig am Hebel des ROTEN Rücklaufventils ziehen. B. Reset drücken auf dem hinter der Tür der linken Friteuse befindlichen Filter-Überlastschalter. C. Den ROTEN Reset-Knopf am Ende des Filtermotors hinter der Tür der linken Friteuse drücken. D. Versuchen, die lockeren Befestigungsschrauben, festzuziehen. Sollte dies nicht möglich sein, muss ein autorisiertes Serviceunternehmen kontaktiert werden.
Ablaufventil ist geschlossen und der Computer wurde neu gestartet (Reset), zeigt aber weiter "DRAINING" (ABLAUFEN) oder "TURN OFF" (ABDREHEN) an.	<ul style="list-style-type: none"> A. Das GRÜNE Ablaufventil ist nicht völlig geschlossen. B. Fühlerschalter könnte locker sein. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Versuchen, mit leichtem Druck das Ventil zu schließen. B. Versuchen, die lockeren Befestigungsschrauben, festzuziehen. Sollte dies nicht möglich sein, muss ein autorisiertes Serviceunternehmen kontaktiert werden.
Ablaufventil ist offen, das Öl äuft nur langsam oder überhaupt nicht ab.	<ul style="list-style-type: none"> A. Das GRÜNE Ablaufventil ist nicht völlig offen. B. Abfluss ist verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Versuchen, mit leichtem Druck das Ventil zu öffnen. B. Mit Hilfe der Reinigungsbürste das Ablaufventil von der Innenseite der Wanne aus reinigen. Wird dadurch die Verstopfung nicht gelöst, das GRÜNE Ablaufventil SCHLIESSEN und den Anleitungen zur Reinigung der Hauptabflussleitung folgen. <p style="text-align: center;">VORSICHT:</p> <p>Beim Entfernen des Deckels könnte HEISSES Öl austreten. Die beiden Flügelmuttern vom Deckel entfernen (NICHT verlieren). Mit der Reinigungsbürste die Hauptabflussleitung reinigen. Den Deckel mit Dichtungsring und vier Schrauben wieder anbringen. Diese Schrauben nicht zu fest anziehen, und das T-Stück nicht entfernen. Flügelschrauben (nicht verlieren) entfernen und Abdeckungen reinigen. Abfluss reinigen, Abdeckung und Flügelschrauben wieder anbringen.</p>

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

(800) 258-3708 für USA und Kanada oder
(603) 225-6684 weltweit

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

(800) 298-1862 nur für USA, 24 Stunden täglich

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>