



There's Always Something Cooking!

Operation Manual
For Portable Filter

Covering Model
P18K Portable Filter Unit

ENGLISH

DEUTSCH



TO THE PURCHASER, OWNER AND STORE MANAGER

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

WARNING

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

Improper installation, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or 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 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. (CE countries)

WARNING

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

WARNING

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

WARNING

Adequate means must be provided to LIMIT the movement of this appliance without depending on the 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

This appliance is intended for commercial/professional use only and should be operated by fully trained and qualified personnel. It is not intended for continuous mass production of food.

WARNING

If the supplied power cord 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 water jet stream approved. DO NOT clean the appliance with a water jet or steam cleaner.

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 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

Potential fire danger exists if the cooking oil level is below the minimum indicated level. The cooking oil level should NOT be allowed to fall below the minimum indicated level line at any time. The use of old cooking oil can be dangerous as it will have a reduced flash point and be more prone to foaming over.

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 each day. Some food particles can spontaneously combust if left soaking in certain types of oil or shortening.

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.

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE

WARNING

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

WARNING

Shortening to be filtered must not exceed 350°F (176°C)

WARNING

At operating temperature the shortening temperature will be greater than 300°F (149°C). Extreme care should be used when filtering operating temperature shortening to avoid personal injury.

WARNING

In the event of power failure during filter process, be sure to turn the pump switch to “OFF”. Failure to turn the pump off may result in unsupervised oil flow when the power is restored.

WARNING

When working with HOT oil, protective clothing should be used. This should include, but not be limited to, insulated rubber gloves, eye protection or face mask and long sleeves.

WARNING

It will be easier and safer if the filter assembly has cooled to room temperature before handling any filter parts.

WARNING

Do not attempt to lift the filter machine off the floor for cleaning. Bodily injury may occur.

WARNING

This machine is designed to operate on a specific voltage. This information can be found on the data plate located on the rear of the machine.

WARNING

This machine is designed for use by professional, trained personnel in the commercial cooking industry and, as such, should only be used in commercial applications by trained personnel.

WARNING

These appliances are not Jet Stream approved and therefore are not allowed to be splashed with water.

WARNING

The filter is equipped with an oil proof, electrical supply cord with a three prong safety plug. This is to protect operators from electrical shock hazard in the event of an equipment malfunction. DO NOT cut or remove the grounding (third) prong from this plug.

CAUTION

Do not pump water through the filter pump system. The pump functions using the lubrication of the shortening and using water will cause damage to the pump.

WARNING

The unit is supplied with a specially prepared cord. If the cord becomes damaged, unplug the cord and DO NOT use it. Contact your Authorized Pitco Service Agent for a replacement cord.

WARNING

The power cord on this product is not provided with a plug. Contact a qualified electrician for proper attachment of a plug according to local regulations.

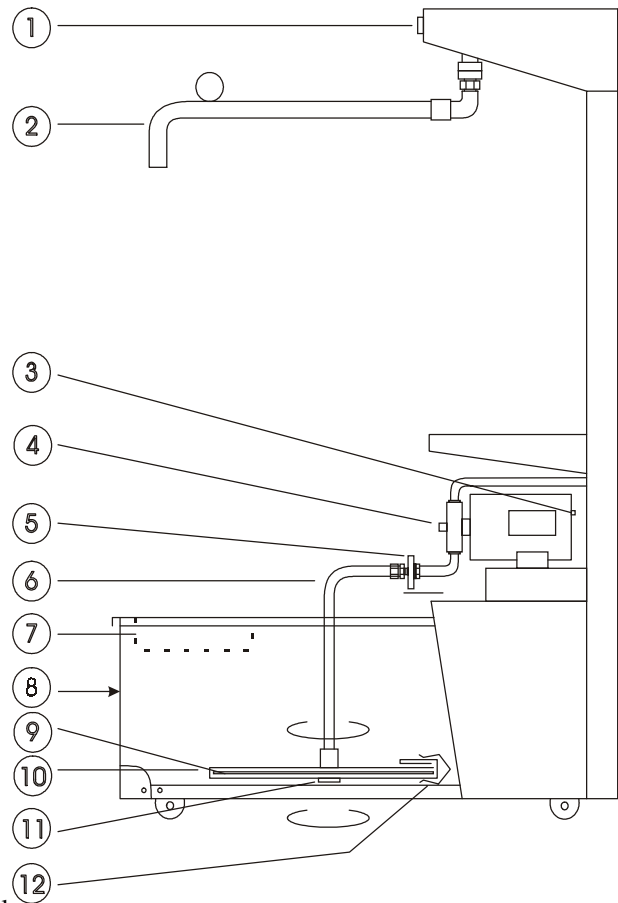
NOTICE

This manual is provided as a general guide to filter operation and maintenance. For specific instruction you **MUST** refer to the KFC Standards Library.

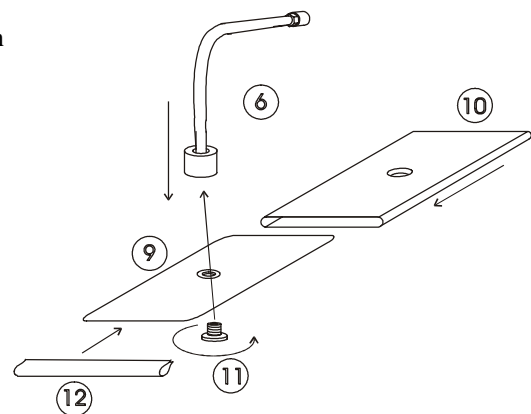
- 1) POWER ON/OFF SWITCH
- 2) SHORTENING RETURN SPOUT
- 3) MOTOR THERMAL OVERLOAD RESET SWITCH
- 4) FILTER PUMP
- 5) PICK-UP ASSEMBLY QUICK DISCONNECT
- 6) FILTER PICK-UP TUBE
- 7) CRUMB CATCH BASKET
- 8) FILTER PAN
- 9) PAPER SUPPORT SCREEN
- 10) FILTER PAPER
- 11) PICK-UP ASSEMBLY COUPLING
- 12) FILTER PAPER CLIP

FILTER ASSEMBLY

- 1) Slide filter pan (8 in drawing 1) into P18K carriage assembly.
- 2) Slide paper support screen (9 in drawing 2) into filter paper envelope (10 in drawing 2), ensure filter paper hole lines up with hole on paper support screen.
- 3) Insert the connector coupling (11 in drawing 2) through the hole in the filter paper and the paper support rack. Thread the pick-up tube (6 in drawing 2) onto the connector coupling.
- 4) Fold the corners of the open end of the filter envelope in and then fold the open end of the envelope over twice. The first fold should be approximately 1 inch from the edge of the envelope. The second fold should be over the edge of the paper support screen.
- 5) Push the filter paper clip (12 in drawing 2) over the folded end of the filter paper.
- 6) Place the filter pick-up assembly into the filter pan (8 in drawing 1) and connect pick-up assembly male quick disconnect (6 in drawing 1) into filter machine female quick disconnect (5 in drawing 1).
- 7) Install the crumb catch basket assembly (7 in drawing 1) as shown.



DRAWING 1



DRAWING 2

FILTERING PROCEDURE:

Refer to KFC Standards Library for correct filtration intervals.

WARNING

When working with HOT oil, protective clothing should be used. This should include, but not be limited to, insulated rubber gloves, eye protection or face mask and long sleeves.

- 1) Ensure fryer drain lines are positioned over crumb catch basket in filter machine filter pan.
- 2) Ensure filter machine shortening return spout is positioned over the fryer tank that the filtered shortening is to be returned to.
- 3) Ensure filter machine has filter paper installed in it, and is clean enough to filter another tank of shortening and the power cord is plugged in.
- 4) Turn fryer front panel power switch to the "OFF" position.
- 5) Slowly open drain valve and start computer polishing timer.
- 6) Turn filter machine power switch to the "ON" position.
- 7) While wearing protective gloves and clothing, use the fryer clean out brush to remove remaining debris from inside fry tank and allow to flush into fryer drain.
- 8) When polishing timer ends, Close drain valve and allow fry tank to fill with shortening.
- 9) When filter machine shortening return starts to pump air, allow filter unit to run for additional fifteen seconds before turning filter unit power switch to the "OFF" position.

CLEANING PROCEDURE:

WARNING

It will be easier and safer if the filter assembly has cooled to room temperature before handling any filter parts.

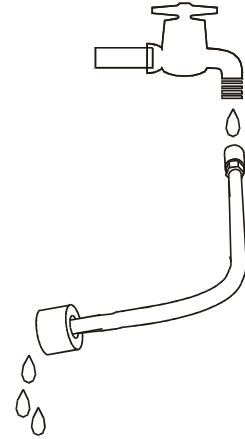
WARNING

Do not attempt to lift the filter machine off the floor for cleaning. Bodily injury may occur.

- 1) Disassemble the filter pan and pick-up assembly as shown in DRAWING 1 & 2 on page 2 of manual.
- 2) Empty crumb catch basket of all debris.
- 3) Separate pick-up assembly quick disconnect from filter machine. (Refer to DRAWING 1 & 2 on page 2)
- 4) Unscrew pick-up tube from paper support screen and put threaded coupling in a safe place so that it does not get thrown away. (Refer to DRAWING 1 & 2 on page 2)
- 5) Remove pick-up assembly paper clip and slide paper support screen out of filter envelope. Dispose of filter envelope.
- 6) Take all removable parts to the pot sink or dish washer for cleaning.

- 7) Flush out filter pick-up tube to ensure that tube is not choked with hardened shortening or debris, as shown in DRAWING 3.
- 8) When clean, reassemble filter parts following instructions on page 1, ASSEMBLY PROCEDURE using a new filter envelope.

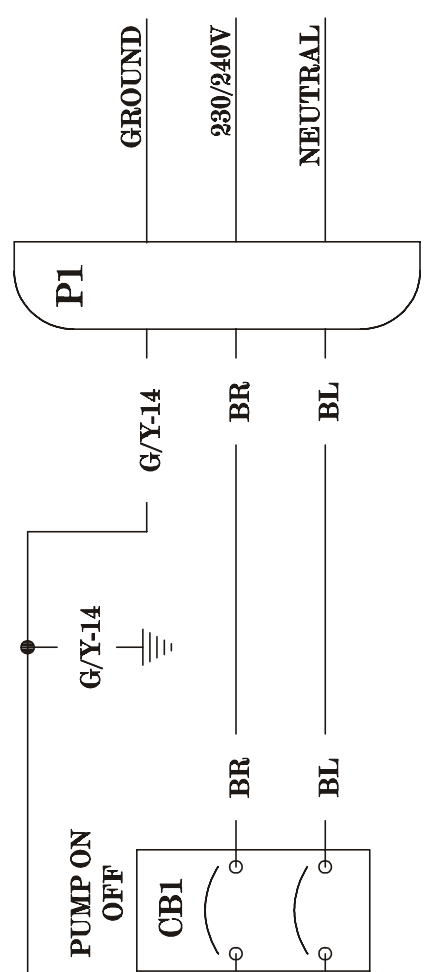
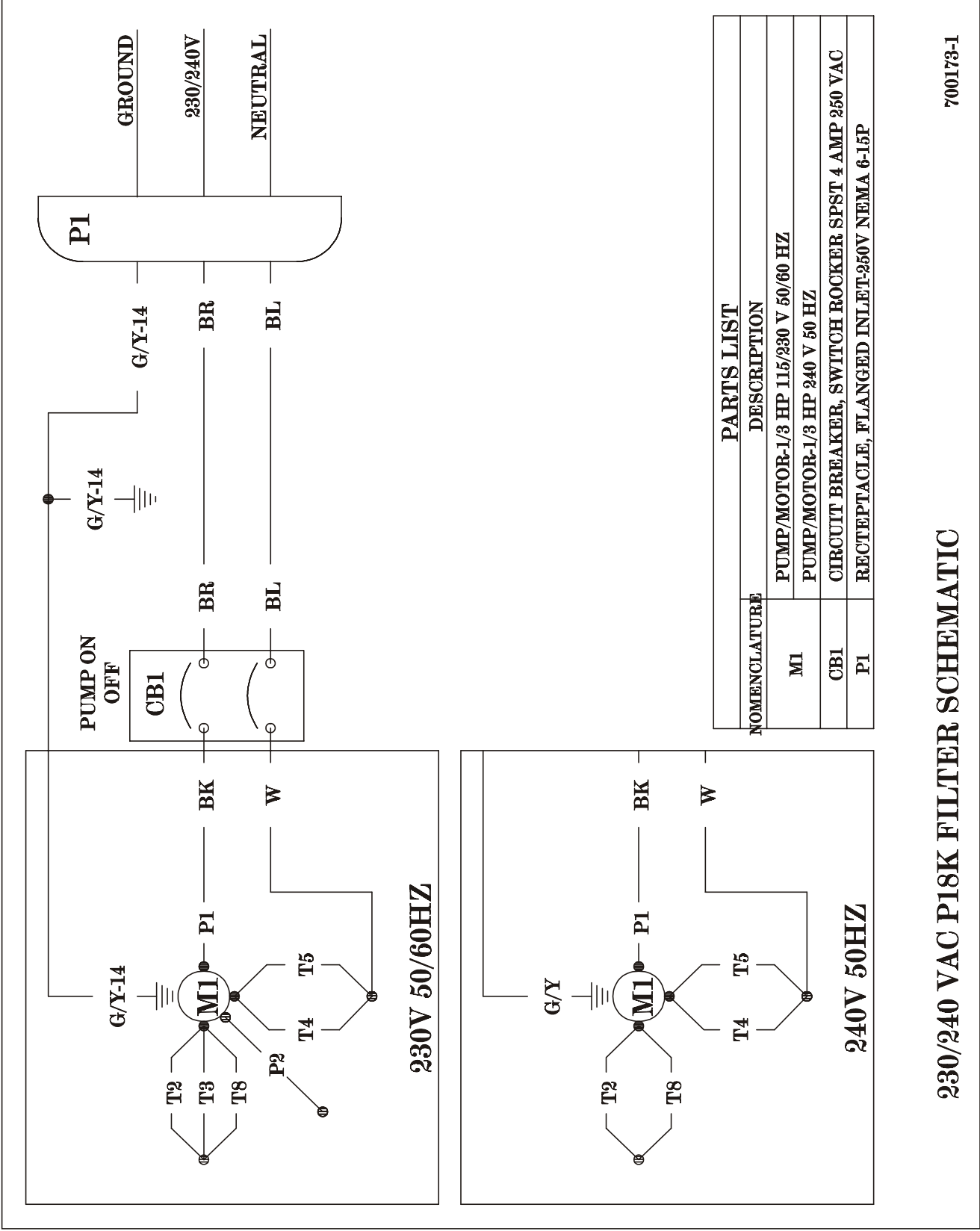
DRAWING 3



P18K TROUBLE SHOOTING TABLE

Pump does not run	<ul style="list-style-type: none"> 1) Make sure power switch is "ON" position 2) Make sure power cord is plugged into wall socket & filter machine 3) Press red motor overheat reset button on back of filter motor
Pump runs, but oil is not being pumped	<ul style="list-style-type: none"> 1) Check for blockage in pick-up assembly tubing
Pump is running, but oil is pumping slowly and is not a steady stream	<ul style="list-style-type: none"> 1) There is an air leak on the suction side of the pump, check the quick disconnect 2) Filter paper needs to be replaced, replace filter paper 3) Filter components are dirty, clean components
Filter leaves excessive amount of shortening in bottom of filter pan	<ul style="list-style-type: none"> 1) Ensure pick-up tube not tightly screwed onto paper support screen 2) Filter paper is torn and allowing air to be drawn through system instead of shortening, replace filter paper

If problem cannot be resolved by following trouble shooting table, contact local warranty service agent.



PARTS LIST	
NOMENCLATURE	DESCRIPTION
M1	PUMP/MOTOR-1/3 HP 115/230 V 50/60 HZ
CB1	PUMP/MOTOR-1/3 HP 240 V 50 HZ
P1	CIRCUIT BREAKER, SWITCH ROCKER SPST 4 AMP 250 VAC
	RECTEPTACLE, FLANGED INLET-250V NEMA 6-15P

230/240 VAC P18K FILTER SCHEMATIC

700173-1

NOTES:



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

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

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



Bei uns ist immer was im Ofen!

Bedienungsanleitung
für auswechselbare Filter

Modell
P18K Auswechselbare Filtereinheit

ENGLISH

DEUTSCH



DIESE ANLEITUNG MUSS FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHRT WERDEN

WARNUNG

Vor jeder Wartung des Geräts muß der Stromanschluß unterbrochen werden.

WARNUNG

Das zu filternde Öl darf 350°C (176°C) nicht überschreiten.

WARNUNG

Bei Betriebstemperatur ist die Temperatur des Öls höher als 150°C. Heißes Öl muß daher mit äußerster Vorsicht gefiltert werden, um Körperverletzungen zu vermeiden.

WARNUNG

Bei Stromausfall während der Filterung muß der Pumpenschalter unbedingt auf "OFF" (AUS) gestellt werden. Nichtbeachtung kann zu unbeaufsichtigtem Ölfluß führen, wenn sich der Strom wieder einschaltet.

WARNUNG

Bei der Handhabung von HEISSEM Öl sollte unbedingt Schutzkleidung getragen werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf isolierte Gummihandschuhe, Augenschutz oder Gesichtsmaske und lange Ärmel.

WARNUNG

Die Handhabung jeglicher Filterteile ist einfacher und sicherer, wenn man den Filter auf Raumtemperatur abkühlen läßt.

WARNUNG

Nicht versuchen, die Filtermaschine zwecks Reinigung vom Boden aufzuheben. Dies könnte zu Körperverletzungen führen.

WARNUNG

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

WARNUNG

Diese Maschine darf nur von fachlich ausgebildetem Personal in der Systemgastronomie bedient werden, und sollte daher ausschließlich in kommerziellen Betrieben von geschultem Personal verwendet werden.

WARNUNG

Diese Geräte dürfen nicht mit Wasser abgespritzt oder übergossen werden.

WARNUNG

Der Filter ist mit einem ölsicheren Netzkabel mit dreipoligem Sicherheitsstecker ausgestattet. Dies dient dem Schutz des Bedieners gegen Stromschlag im Falle eines Geräteversagens. NIEMALS den Erdungs- bzw. dritten Stift von diesem Stecker abschneiden oder entfernen.

VORSICHT

Niemals Wasser durch das Filterpumpensystem pumpen. Die Pumpe wird durch das Fritieröl geschmiert, und Wasser führt zu Beschädigungen der Pumpe.

WARNUNG

Das Gerät ist mit einem speziellen Netzkabel ausgestattet. Bei Beschädigung ausstecken und NICHT verwenden. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Pitco-Servicefachmann zwecks Ersatzkabel.

WARNUNG

Das Netzkabel an diesem Produkt ist nicht mit einem Stecker ausgestattet. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker zwecks Anbringung eines Steckers gemäß den örtlichen Vorschriften.

HINWEIS

Dieses Handbuch ist eine allgemeine Anleitung für Filteranwendung und -wartung. Spezifische Anleitungen MÜSSEN der KFC Standards Library entnommen werden.

- 1) EIN/AUS-SCHALTER
- 2) ÖLRÜCKLAUFHAHN
- 3) RESETSCHALTER FÜR MOTORÜBERLASTUNG
- 4) FILTERPUMPE
- 5) ANSAUG-SCHNELLVERSCHLUSS
- 6) FILTERANSAUGROHR
- 7) KRÜMELAUFFANGKORB
- 8) FILTERPFANNE
- 9) PAPIERHALTEGITTER
- 10) FILTERPAPIER
- 11) ANSAUG-SCHRAUBVERBINDUNG
- 12) FILTERKLAMMER

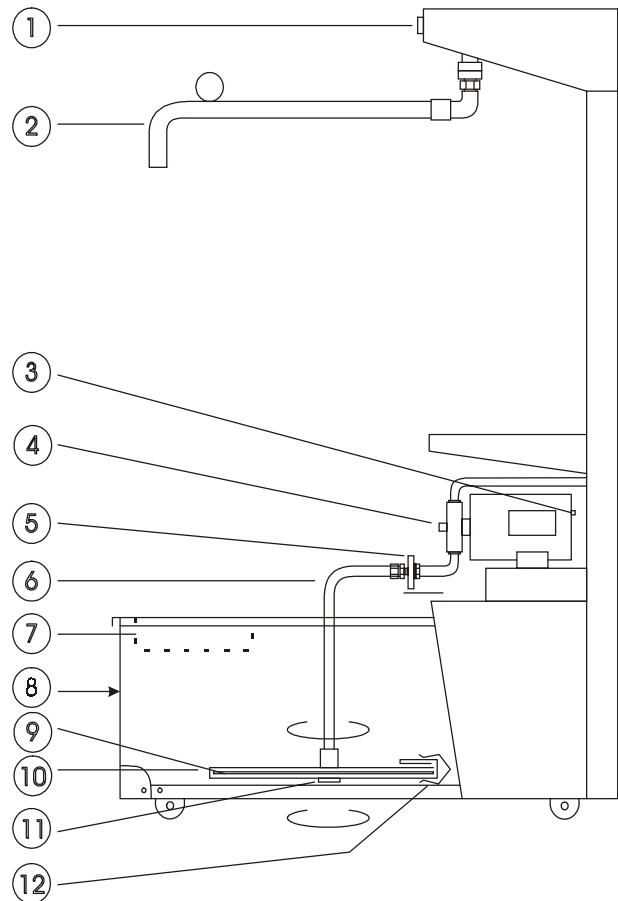


ABBILDUNG 1

FILTERMONTAGE

- 1) Die Filterpfanne (Nr. 8, Abbildung 1) in das P18K-Gestell schieben.
- 2) Das Papierhaltegitter (Nr. 9, Abbildung 2) in die Filterpapierhülle (Nr. 10, Abbildung 2) schieben und sicherstellen, daß das Loch im Filterpapier mit der Öffnung im Gitter ausgerichtet ist.
- 3) Die Schraubverbindung (Nr. 11, Abbildung 2) durch das Loch im Filterpapier und dem Papierhaltegitter schieben. Das Ansaugrohr (Nr. 6, Abbildung 2) auf die Schraubverbindung schrauben.
- 4) Die Ecken am offenen Ende der Filterhülle nach innen falten und danach das offene Ende der Hülle zweimal falten. Die erste Falz sollte sich etwa 2,5 cm von der Kante der Hülle befinden. Die zweite Falz sollte über die Kante des Papierhaltegitters ragen.
- 5) Die Filterklammer (Nr. 12, Abbildung 2) über das gefaltete Ende des Filterpapiers schieben.
- 6) Das Filteransaugteil in der Filterpfanne (Nr. 8, Abbildung 1) plazieren und den Schnellverschlußstecker des Ansaugteils (Nr. 6, Abbildung 1) mit der Schnellverschlußbuchse der Filtermaschine (Nr. 5, Abbildung 1) verbinden.
- 7) Den Krümelauffangkorb (Nr. 7, Abbildung 1) wie abgebildet installieren.

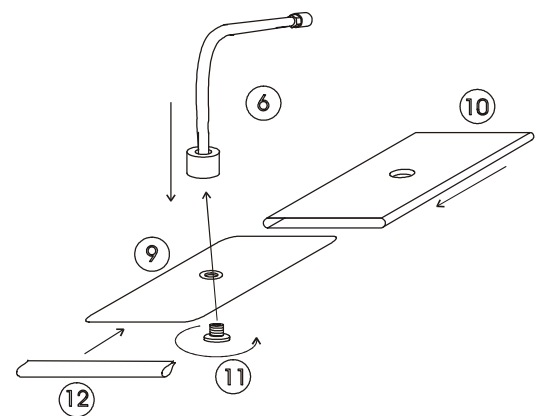


ABBILDUNG 2

FILTERUNG

Siehe KFC Standards Library für die korrekten Filterungsintervalle.

WARNUNG

Bei der Handhabung von HEISSEM ÖL sollte unbedingt Schutzkleidung getragen werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf isolierte Gummihandschuhe, Augenschutz oder Gesichtsmaske und lange Ärmel.

- 1) Sicherstellen, daß sich die Abflußleitungen der Friteuse über dem Auffangkorb in der Filterpfanne befinden.
- 2) Sicherstellen, daß sich der Rücklaufhahn der Filtermaschine über der Friteusenwanne befindet, in die das gefilterte Öl zurückgeleitet wird.
- 3) Sicherstellen, daß sich Filterpapier in der Filtermaschine befindet und es sauber genug ist, um eine weitere Wanne mit Öl zu filtern. Prüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist.
- 4) Den Netzschalter auf der vorderen Bedienplatte der Friteuse auf "OFF" stellen.
- 5) Langsam das Abflußventil öffnen und den computergesteuerten Reinigungs-Timer einschalten.
- 6) Den Netzschalter der Filtermaschine auf "ON" stellen.
- 7) Schutzbrillen und Schutzkleidung tragen und mit der Reinigungsbürste der Friteuse die verbleibenden Schmutzreste aus dem Fritierbecken entfernen, damit sie in den Abfluß der Friteuse gelangen.
- 8) Wenn die Reinigungszeit abgelaufen ist, das Abflußventil schließen und warten, bis sich das Fritierbecken mit Öl anfüllt.
- 9) Wenn der Ölrücklauf der Filtermaschine beginnt, Luft zu pumpen, sollte die Filtereinheit für weitere 15 Sekunden eingeschaltet bleiben, bevor der Schalter der Filtermaschine auf "OFF" gestellt wird.

REINIGUNG:

WARNUNG

Die Handhabung jeglicher Filterteile ist einfacher und sicherer, wenn man den Filter auf Raumtemperatur abkühlen läßt.

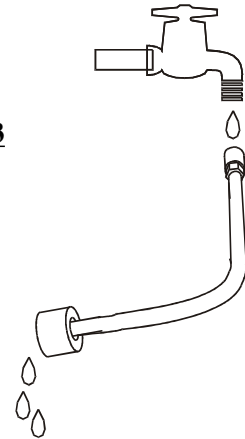
WARNUNG

Nicht versuchen, die Filtermaschine zwecks Reinigung vom Boden aufzuheben. Dies könnte zu Körperverletzungen führen.

- 1) Filterpfanne und Ansaugteil zerlegen. Siehe ABBILDUNG 1 und 2 des Handbuchs.
- 2) Den Auffangkorb von allen Schmutzresten befreien.
- 3) Den Schnellverschluß des Ansaugteils von der Filtermaschine entfernen. (Siehe ABBILDUNG 1 und 2 auf Seite 2.)
- 4) Das Ansaugrohr aus dem Papierhaltegitter schrauben und die Schraubverbindung auf einem sicheren Ort aufbewahren, damit sie nicht versehentlich weggeworfen wird. (Siehe ABBILDUNG 1 und 2 auf Seite 2.)
- 5) Die Klammer des Ansaugteils entfernen und das Papierhaltegitter aus der Filterhülle ziehen. Die Filterhülle wegwerfen.
- 6) Alle entfernbaren Teile in einem Waschbecken oder Geschirrspüler reinigen.

- 7) Das Ansaugrohr ausspülen, um sicherzustellen, daß es nicht mit verdicktem Fett oder Schmutz verunreinigt ist. Siehe ABBILDUNG 3.
- 8) Nach der Reinigung die Filterteile gemäß den Anleitungen auf Seite 1, FILTERMONTAGE, mit einer neuen Filterhülle zusammenbauen.

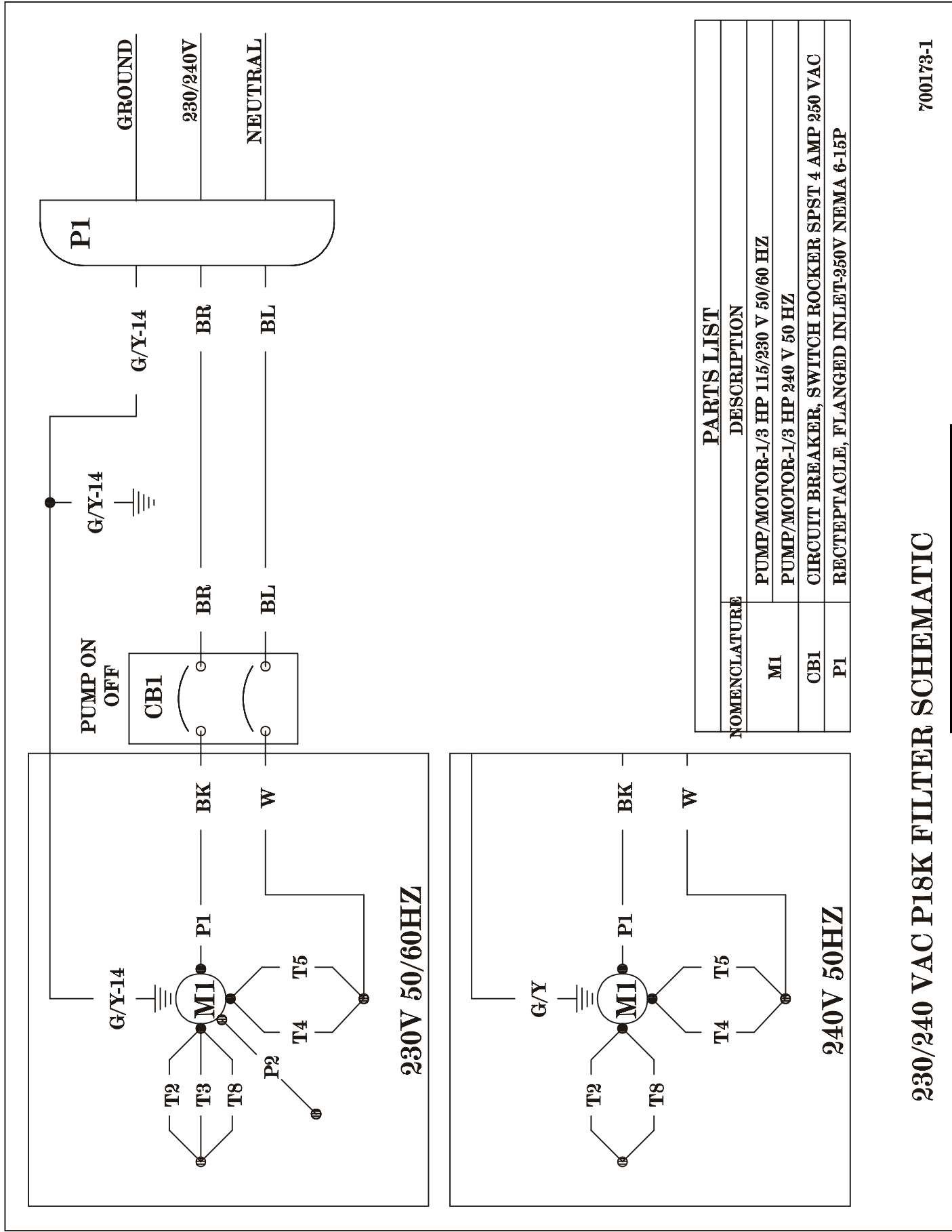
ABBILDUNG 3



FEHLERBEHEBUNGSTABELLE FÜR P18K

Pumpe läuft nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prüfen, ob Netzschalter auf "ON" gestellt ist. 2) Prüfen, ob Netzstecker in Wandsteckdose und Filtermaschine eingesteckt ist. 3) Den roten Reset-Knopf an der Rückseite des Filtermotors drücken.
Pumpe läuft, aber kein Öl wird gepumpt.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Das Ansaugrohr auf Verstopfung überprüfen.
Pumpe läuft, aber Öl wird nur langsam und unregelmäßig gepumpt.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Luftloch auf der Ansaugseite der Pumpe; Schnellverschluß überprüfen. 2) Filterpapier muß ausgetauscht werden. 3) Filterbauteile verschmutzt; Bauteile reinigen.
Filter läßt ungewöhnlich große Ölmengen am Boden der Filterpfanne zurück.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prüfen, ob das Ansaugrohr zu fest an das Papierhaltgitter geschraubt ist. 2) Filterpapier ist gerissen, wodurch Luft anstelle von Öl in das System gesaugt wird; Filterpapier austauschen.

Wenn das Problem nicht anhand dieser Tabelle behoben werden kann, muß der örtliche Servicefachmann kontaktiert werden.



230/240 VAC P18K FILTER SCHEMATIC

DEUTSCH

NOTES:

NOTES:

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

(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

603-225-6684

USA, 24 Stunden täglich