

Gasfriteuses van modelreeks Pro H55

Handleiding voor installatie en gebruik



Als lid van de Commercial Food Equipment Service Association beveelt Frymaster aan een beroep te doen op een door de CFESA erkend technicus.

**Telefoonnummer servicedienst
(dag en nacht bereikbaar) +1-800-551-8633**

11/2017



AANDACHT

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT WELBILT-TOESTEL ANDERE ONDERDELEN GEBRUIKT DAN NIET-AANGEPASTE NIEUWE OF GEREVISEERDE ONDERDELEN DIE RECHTSTREEKS ZIJN AANGEKOCHT BIJ FRYMASTER DEAN OF EEN VAN DE GEMACHTIGDE SERVICECENTRA, EN/OF WANNEER HET GEBRUIKTE ONDERDEEL IS AANGEPAST TEN OPZICHTE VAN DE OORSPRONKELIJKE CONFIGURATIE, IS DEZE GARANTIE NIET MEER GELDIG. FRYMASTER DEAN EN DE AANGESLOTEN MAATSCHAPPIJEN KUNNEN VERDER NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ALLE EVENTUELE VORDERINGEN, SCHADE OF ONKOSTEN DIE DE KLANT HEEFT OPGELOPEN EN DIE GEHEEL OF GEDEELTELIJK RECHTSTREEKS OF ONRECHTSTREEKS VOORTVLOEIEN UIT DE INSTALLATIE VAN EEN AANGEPAST ONDERDEEL EN/OF ONDERDEEL DAT BIJ EEN NIET GEMACHTIGD SERVICECENTER IS GEKOCHT.

AANDACHT

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en reparaties dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het Frymaster DEAN Factory Authorized Service Center (FASC) of een ander bevoegd technicus. Indien een onbevoegd persoon de installatie, het onderhoud of de reparaties uitvoert, kan de door de fabrikant voorziene garantie daardoor vervallen. In hoofdstuk 1 van deze handleiding wordt gedefinieerd wie precies een bevoegd persoon is.

AANDACHT

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de CE, nationale en plaatselijke voorschriften die van toepassing zijn in het land en/of de regio waar het toestel wordt geïnstalleerd. Zie VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING in hoofdstuk 2 van deze handleiding voor meer details.

KENNISGEVING AAN KLANTEN IN DE VS

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de basisvoorschriften voor loodgieterwerk van de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) en de Food Service Sanitation Manual van de Amerikaanse Food and Drug Administration.

AANDACHT

De tekeningen en foto's in deze handleiding zijn bedoeld om de bediening, het schoonmaken en technische procedures te illustreren en zijn mogelijk niet in overeenstemming met de specifieke procedures die u ter plaatse dient te volgen.

TER ATTENTIE VAN EIGENAARS VAN TOESTELLEN DIE ZIJN UITGERUST MET EEN COMPUTER

VS

Dit toestel voldoet aan Part 15 van de FCC voorschriften. Het gebruik ervan is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit toestel mag geen nadelige interferentie veroorzaken, en 2) dit toestel moet ontvangen interferentie aanvaarden, ook wanneer die interferentie veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B.

CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

GEVAAR

Wanneer de installatie, de afstelling, het onderhoud of reparaties niet volgens de vereisten worden uitgevoerd en niet-toegelaten wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht, kan dat leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijke letsels of de dood. Lees de instructies voor het installeren, bedienen en onderhouden/herstellen van het toestel grondig vóór u het toestel installeert of eraan werkt. Alleen bevoegd technisch personeel mag dit toestel aanpassen om een gas te gebruiken dat verschilt van het gas waarvoor het toestel oorspronkelijk was geconfigureerd.

⚠ GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster Dean op het nummer +1-800-551-8633.

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting van de gasleiding. Enkelvoudige friteuses met poten moeten worden gestabiliseerd met behulp van verankeringsriemen. Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van kettingen. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een extra bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt.

⚠ GEVAAR

De vooruitspringende rand aan de voorkant van de friteuse is geen trede! Ga niet op de friteuse staan. Uitglijden of contact met hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.

⚠ GEVAAR

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en gassen in de buurt van dit of een ander toestel.

⚠ GEVAAR

De instructies die dienen te worden nageleefd wanneer een gebruiker gas ruikt of op een andere manier een gaslek opmerkt, moeten op een goed zichtbare plaats worden opgehangen. Voor die informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gasmaatschappij of gasleverancier.

⚠ GEVAAR

Dit product bevat chemische stoffen waarvan in de staat Californië bekend is dat zij kanker en/of misvormingen van de foetus of andere negatieve gevolgen voor de voortplanting hebben.

Bij het gebruik, de installatie of het onderhoud van dit product kan u in contact komen met zwevende deeltjes glaswol of ceramische vezels, kristallijne siliciumdioxide en/of koolmonoxide. Van de inademing van zwevende deeltje glaswol of ceramische vezels weet men in de staat Californië dat het kanker veroorzaakt. Van de inademing van koolmonoxide weet men in de staat Californië dat het misvormingen van de foetus of andere negatieve gevolgen voor de voortplanting veroorzaakt.

⚠ GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

⚠ WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS PRO H55

INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING

INHOUDSOPGAVE

HOOFDSTUK 1: Algemene informatie

1.1	Toepasbaarheid en geldigheid.....	1-1
1.2	Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop.....	1-1
1.3	Veiligheidsinformatie.....	1-2
1.4	Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)	1-2
1.5	Beschrijving van het toestel	1-3
1.6	Personeel voor installatie, bediening en onderhoud.....	1-3
1.7	Definities.....	1-3
1.8	Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport.....	1-4

HOOFDSTUK 2: Installatie-instructies

2.1	Algemene installatievereisten	2-1
2.2	Installatie van zwenkwielen/poten	2-3
2.3	Vorbereiding van de aansluitingen	2-3
2.4	De gastoevoer aansluiten	2-5
2.5	Conversie naar een ander gastype.....	2-8

HOOFDSTUK 3: Bedieningsvoorschriften

3.1	Bediening en programmering van de besturing	3-1
3.2	Opstartprocedure.....	3-1
3.3	De vetpan uitkoken	3-3
3.4	De friteuse uitzetten	3-3

HOOFDSTUK 4: Filterinstructies

4.1	De olie laten wegvloeien en manueel filteren	4-1
4.2	Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik.....	4-2
4.3	Bediening van de filter	4-5
4.4	Demontage en assemblage van de Magnasol Filter	4-8
4.5	Vuile olie laten wegvloeien en weggooien	4-9
4.6	De optionele afvoer achteraan voor afvalolie gebruiken	4-10

HOOFDSTUK 5: Preventief onderhoud

5.1	Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse	5-1
	Dagelijkse controles en taken	5-1
	Wekelijkse controles en taken.....	5-1
	Maandelijkse controles en taken	5-3
	Driemaandelijkse controles en taken	5-4
	Halfjaarlijkse controles en taken.....	5-6
5.2	Controles en taken voor het preventieve onderhoud van het ingebouwde filtersysteem	5-6
5.3	Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem.....	5-7

HOOFDSTUK 6: Troubleshooting door gebruikers

6.1	Inleiding	6-1
6.2	Problemen oplossen bij friteuses met Computer Magic III.5, mandlifttimer of digitale sturing	6-2
6.3	Problemen oplossen bij friteuses met een vaste (analoge) regelaar	6-4
6.4	Problemen met het ingebouwde filtersysteem oplossen	6-6
6.5	Problemen met de mandlift oplossen	6-8
6.6	De sturing of de bedradingsboom van de sturing vervangen	6-8

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS PRO H55

HOOFDSTUK 1: ALGEMENE INFORMATIE

1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

De gasfriteuse van modelreeks Pro H55 is door de Europese Unie goedgekeurd om te worden verkocht en geïnstalleerd in de volgende EU landen: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT en SE.

Deze handleiding is van toepassing op en geldig voor alle gasfriteuses van de modelreeks Pro H55 die worden verkocht in Nederlandstalige landen of gemeenschappen, inclusief die in de Europese Unie. Wanneer de instructies en de informatie in deze handleiding niet overeenstemt met de plaatselijke en nationale voorschriften van het land waar het toestel wordt geïnstalleerd, moet bij de installatie en het gebruik worden voldaan aan de plaatselijke en nationale voorschriften.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel zoals gedefinieerd in rubriek 1.7.

1.2 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC) of de vertegenwoordiger van de afdeling Dienst na verkoop bepaalde gegevens over uw toestel nodig. De meeste van die gegevens staan vermeld op de typeplaat die op de binnenkant van de deur van de friteuse is aangebracht. De stuknummers vindt u in de handleiding voor installatie, gebruik, onderhoud en stukken. Onderdelen kan u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk FASC of uw plaatselijke verdeler. Bij friteuses die vanuit de fabriek worden verscheept, zit een lijst met Frymaster FASCs. Als u die lijst niet heeft, kunt u contact opnemen met de afdeling Dienst na verkoop van Frymaster op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711.

Wanneer u onderdelen bestelt, hebt u de volgende gegevens nodig:

Modelnummer: _____
Serienummer: _____
Gastype of voltage: _____
Stuknummer van het onderdeel: _____
Benodigde hoeveelheid: _____

Voor informatie over de dienst na verkoop neemt u contact op met uw plaatselijk FASC/plaatselijke verdeler. Voor dienst na verkoop kan u ook naar Frymaster Dienst na verkoop bellen op het nummer +1-800-551-8633 of 1-318-865-1711. Als u een beroep doet op de dienst na verkoop, zorgt u dat u over de volgende gegevens beschikt:

Modelnummer: _____
Serienummer: _____
Gastype: _____

Naast het modelnummer, het serienummer en het gastype moet u ook de aard van het probleem kunnen beschrijven en over alle mogelijke andere gegevens beschikken waarvan u denkt dat zij nuttig kunnen zijn om uw probleem op te lossen.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS OM ZE IN DE TOEKOMST NOG TE KUNNEN RAADPLEGEN.

1.3 Veiligheidsinformatie

Vóór u uw toestel begint te gebruiken, leest u grondig de instructies in deze handleiding. In de handleiding vindt u belangrijke aanwijzingen in tekstkaders met dubbele rand zoals hieronder.

OPGEPAST

In kaders met de kop **OPGEPAST** staat informatie over acties of omstandigheden die **kunnen leiden tot of resulteren in het niet langer correct werken van uw toestel**.

WAARSCHUWING

In kaders met de kop **WAARSCHUWING** staat informatie over acties of omstandigheden die **kunnen leiden tot of resulteren in beschadiging van uw toestel**, en waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

GEVAAR

In kaders met de kop **GEVAAR** staat informatie over acties of omstandigheden die **kunnen leiden tot of resulteren in verwondingen van personeelsleden**, en waardoor uw toestel mogelijk beschadigd kan worden en/of waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

Uw frituse is uitgerust met automatische veiligheidsvoorzieningen:

1. Een temperatuurdetector schakelt de gastoevoer naar de brander uit bij een te hoge temperatuur in het geval de thermostaat niet correct werkt.
2. Een optionele veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat de brander ontsteekt wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

In de Europese Gemeenschap (CE) zijn bepaalde specifieke normen vastgelegd met betrekking tot dit type toestellen. Wanneer de CE en niet-CE normen niet dezelfde zijn, worden de instructies en de informatie in kwestie geïdentificeerd in een kader met schaduw effect zoals hieronder afgebeeld.

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Type	Minimum	Maximum
Aardgas	15.24 cm W.C.	35.56 cm W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Propaangas	27.94 cm W.C.	35.56 cm W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Beschrijving van het toestel

De gasfriteuses van de modelreeks Pro H55 met grote energie-efficiëntie maken gebruik van een uniek infrarood brandersysteem dat tot 43% minder energie verbruikt om hetzelfde volume te bereiden in vergelijking met conventionele friteuses met open branders. De modellen van deze modelreeks zijn PH55, FMPH55 en FPPH55. De modellen PH55 zijn niet uitgerust met een ingebouwd filtersysteem. De modellen FPPH55 hebben een ingebouwd FootPrint Pro filtersysteem dat zich onder de twee uiterst linkse friteuses van een toestellengroep bevindt. De modellen FMPH55 hebben ook een ingebouwd FootPrint Pro filtersysteem dat zich onder de twee uiterst linkse stations van een toestellengroep bevindt. Het verschil tussen de FPPH55 en de FMPH55 is dat de FPPH55 niet is voorzien van een houderstation (m.a.w. de toestellengroep bestaat uitsluitend uit friteuses) terwijl de FMPH55 wel is voorzien van een houderstation in een van de posities in de toestellengroep. Bijvoorbeeld: een FPPH355 bestaat uit drie friteuses met een ingebouwd filtersysteem; ter vergelijking bestaat een FMH355 dan uit twee friteuses en één houderstation met ingebouwd filtersysteem. Een PH355 bestaat uit drie friteuses zonder ingebouwd filtersysteem.

Alle gasfriteuses van de modelreeks Pro H55 hebben een open-panontwerp zonder buizen en zijn voorzien van openingen die groot genoeg zijn om met de hand in de diepe koude zone te kunnen, waardoor het schoonmaken van de roestvrij stalen vetpan snel en gemakkelijk kan gebeuren.

Voor de verwarming staat een paar infrarood branderconstructies in die op de beide zijkanten van de vetpot zijn aangebracht. De ontbrandingslucht voor de branders wordt geleverd door een functiespecifieke blazer die op de voorkant van de vetpot is bevestigd. De gasfriteuses van de modelreeks Pro kunnen worden geconfigureerd voor aardgas, propaan (LP) of petroleumgas, afhankelijk van de wensen van de klant.

Elke vetpot is uitgerust met een temperatuurvoeler voor een nauwkeurige temperatuurregeling.

Alle friteuses van de modelreeks Pro H55 worden standaard geleverd met een elektronische ontsteking, smeltcyclusmodus en uitkookmodus. De opties voor de bedieningselementen zijn: Computer Magic III,5 computers, vaste (analoge) regelaars en mandlifttimers.

Voor alle toestellen van deze modelreeks is elektrische wisselstroom van een externe bron nodig. De toestellen kunnen worden geconfigureerd voor voltages van 100 VAC tot 240 VAC.

De FMPH55 en FPPH55 friteuses verlaten de fabriek volledig geassembleerd. Bij de PH55 friteuses moet u mogelijk ter plaatse nog de poten of de optionele zwenkwielen installeren. Alle friteuses worden verscheept met een pakket standaardaccessoires. Elke friteuse wordt in de fabriek afgeregeld, getest en geïnspecteerd alvorens ze wordt verpakt om te worden verscheept.

1.6 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

De bedieningsinformatie voor Frymaster toestellen is uitsluitend opgesteld voor gebruik door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7. **Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, geattesteerd en/of bevoegd installatie- of onderhoudspersoneel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7.**

1.7 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

Bevoegd/gemachtigd bedieningspersoneel betekent die personen die de informatie in deze handleiding zorgvuldig hebben gelezen en die zich vertrouwd hebben gemaakt met de functies van het toestel of die eerder al ervaring hebben opgedaan met de bediening van toestellen zoals beschreven in deze handleiding.

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

Bevoegd installatiepersoneel zijn personen, firma's, vennootschappen en/of ondernemingen die hetzij persoonlijk hetzij via een vertegenwoordiger instaan voor of verantwoordelijk zijn voor de installatie van toestellen die op gas werken. Bevoegd personeel moet ervaring hebben met dergelijke werkzaamheden, moet vertrouwd zijn met de geldende voorzorgsmaatregelen bij het werken met gas en moeten voldoen aan alle vereisten van de geldende nationale en plaatselijke voorschriften.

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

Bevoegd onderhoudspersoneel betekent die personen die vertrouwd zijn met Frymaster toestellen en die door Frymaster L.L.C. zijn gemachtigd om de dienst na verkoop te verzorgen voor de toestellen. Het bevoegde onderhoudspersoneel dient te beschikken over een volledige set van handleidingen voor reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor Frymaster toestellen in stock hebben. Op het ogenblik dat de friteuse vanuit de fabriek werd verstuurd, werd er een lijst aan toegevoegd van Frymaster Factory Authorized Service Centers (FASCs). ***Het niet inschakelen van bevoegd onderhoudspersoneel doet de Frymaster garantie voor uw toestel vervallen.***

1.8 Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

Uw Frymaster toestel werd zorgvuldig geïnspecteerd en verpakt voor het de fabriek verliet. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het voor transport aanvaardt.

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

- 1. Dien onmiddellijk een vordering voor schadeloosstelling in**, ongeacht de ernst van de schade.
- 2. Controleer het toestel meteen op zichtbare schade of beschadiging en noteer de bevindingen**, en zorg ervoor dat de informatie op de vrachtbrief of de ontvangstbevestiging wordt genoteerd en wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
- 3. Verborgene schade of beschadiging** die u niet kon zien totdat u het toestel uitpakte, moet **onmiddellijk** na de vaststelling ervan worden opgetekend en gemeld aan de transportmaatschappij of de transporteur. Een vordering voor verborgene schade moet binnen de 15 dagen na de leveringsdatum worden ingediend. Zorg ervoor dat u het verpakkingsmateriaal bewaart voor inspectie.

***Frymaster* KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR SCHADE OF VERLIES
OPGELOPEN TIJDENS HET TRANSPORT.**

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS PRO H55

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door bevoegd, geattesteerd en/of gemachtigd installatie- en onderhoudspersoneel zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7 van deze handleiding.

De conversie van dit toestel van een gastype naar een ander mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatie- en servicepersoneel, zoals gedefinieerd in rubriek 1.7 van deze handleiding.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7 van deze handleiding) wordt ingeschakeld voor de installatie, de aanpassing aan een ander gastype of andere onderhoudswerkzaamheden, vervalt de Frymaster garantie, en kan het toestel beschadigd worden en kunnen personen gewond raken.

Wanneer de instructies en de informatie in deze handleiding niet overeenstemmen met de plaatselijke en nationale voorschriften, moet bij de installatie en het gebruik worden voldaan aan de voorschriften of bepalingen die van kracht zijn in het land waar het toestel wordt geïnstalleerd.

GEVAAR

Volgens de bouwvoorschriften is het verboden om een friteuse met een open reservoir voor hete olie/heet bakvet te installeren naast een open vlam van welk type dan ook, met inbegrip van de vlammen van grillen en fornuizen.

Bij ontvangst controleert u de friteuse zorgvuldig op zichtbare en verborgen schade. (Zie Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport in hoofdstuk 1.)

GEVAAR

Frymaster toestellen met poten zijn bedoeld om op een vaste plaats te worden geïnstalleerd. Toestellen met poten moeten tijdens het verplaatsen worden opgetild om beschadiging en lichamelijke letsels te voorkomen. Wanneer u het toestel na de installatie wilt kunnen verplaatsen, moet u optionele zwenkwielen gebruiken. Hebt u vragen? Bel +1-800-551-8633.

VRIJE RUIMTE EN VENTILATIE

De friteuse(s) moet(en) worden geïnstalleerd met aan de beide zijanten en aan de achterkant een vrije ruimte van 150mm wanneer de friteuse(s) naast een brandbare constructie wordt/worden geïnstalleerd; u hoeft geen ruimte vrij te laten bij installatie naast een niet-brandbare constructie. Aan de voorkant van de friteuse moet een vrije ruimte van ten minste 600 mm worden voorzien.

GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster Dean op het nummer +1-800-551-8633.

Een van de belangrijkste aandachtspunten voor een doeltreffend gebruik van de friteuse is de ventilatie. Zorg ervoor dat de friteuse zodanig wordt geïnstalleerd dat verbrandingsresten doeltreffend worden verwijderd en dat het ventilatiesysteem geen tocht produceert die een goede werking van de brander in gevaar brengen.

De vlampijpopening mag niet dicht bij de inlaat van de afzuigventilator worden geplaatst en de vlampijp van de friteuse mag nooit worden uitgebreid tot een soort schoorsteen. Een uitbreiding van de vlampijp leidt tot gewijzigde verbrandingskenmerken van de friteuse, waardoor een langere hersteltijd nodig is. Vaak leidt het ook tot een vertraagde ontsteking. Om de luchtstroom te verkrijgen die nodig is voor een goede verbranding en een goede werking van de brander moet de ruimte aan de voor- en achterkant en aan de zijkanten van de friteuse altijd vrij zijn.

 **GEVAAR**

Dit toestel moet worden geïnstalleerd op een plaats met voldoende ventilatie om te voorkomen dat er onaanvaardbare concentraties zouden ontstaan van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid van het personeel in de ruimte waar het toestel staat opgesteld.

De friteuses moeten worden geïnstalleerd in een ruimte met een voldoende luchttoevoer en adequate ventilatie. Er moet voldoende afstand worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp van de friteuse en de onderkant van de ventilatiefilterhouder. De filters moeten onder een hoek van 45° worden geïnstalleerd. Plaats een druipschaaltje onder de onderste rand van de filter. Voor installatie in de V.S. schrijft NFPA norm 96 voor dat “een afstand van minimum 450 mm moet worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderkant van de vetfilter”. Frymaster *beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van de filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.*

Voor installaties in de Verenigde Staten vindt u in de hierboven genoemde NFPA norm informatie over de constructie en installatie van afzuigkappen. Een exemplaar van die norm is verkrijgbaar bij de National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING

Het gastype waarvoor de friteuse is geconfigureerd staat op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt. Een friteuse met de vermelding “NAT” moet worden aangesloten op aardgas, een friteuse met de vermelding “PRO” op propaangas en een friteuse met de vermelding “MFG” op petroleumgas.

De installatie dient te gebeuren met een gasaansluitstuk dat voldoet aan de nationale en plaatselijke voorschriften, en, waar van toepassing, aan de CE voorschriften. Snelkoppelingen, indien gebruikt, moeten eveneens voldoen aan de nationale en plaatselijke voorschriften en, waar van toepassing, aan de CE voorschriften.

VEREISTEN INZAKE ELEKTRISCHE AARDING

Alle toestellen die op elektriciteit werken, moeten worden geaard overeenkomstig alle van toepassing zijnde nationale en plaatselijke voorschriften, en, waar van toepassing, aan de CE voorschriften. Op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt zich een bedradingsschema. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse voor de correcte voltage.

 **GEVAAR**

Dit toestel is uitgerust met een stekker met drie stekkerpennen (een aarding) als bescherming tegen elektrische schokken en de stekker moet rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is en geschikt is voor drie stekkerpennen. De aardingspen van de stekker mag niet worden afgesneden, verwijderd of op een andere manier overbrugd!

GEVAAR

Dit toestel heeft elektrische stroom nodig om te werken. Zet de gasklep in de stand "OFF" in geval van een langere stroomonderbreking. Probeer de friteuse niet te gebruiken tijdens een stroomonderbreking.

VEREISTEN IN AUSTRALIË

Dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de voorschriften van AS 5601 / AG 601, de plaatselijke overheid, en de bepalingen inzake gas en elektriciteit en andere van toepassing zijnde wettelijke bepalingen.

VEREISTEN IN NEDERLAND

Het apparaat is geconfigureerd voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G- en G + -distributiegassen volgens de specificaties zoals opgenomen in de NTA 8837: 2012 bijlage D met een Wobbe-index van 43,46 - 45,3 MJ / m³ (droog, 0 ° C, bovenste waarde) of 41.23 - 42.98 (droog, 15 ° C, bovenste waarde). Dit apparaat kan bovendien worden geconverteerd en / of gekalibreerd voor de toestelcategorie E (I2E). Dit betekent dus dat het apparaat: "geschikt is voor G + gas en H-gas of aantoonbaar geschikt is voor G + -gas en aantoonbaar geschikt gemaakt kan worden voor H-gas" in de zin van het "Nederlandse besluit van 10 mei 2016 betreffende wijziging van het Nederlands Gastoestellenbesluit "

FCC CONFORMITEIT

Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing aan Frymaster computers die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

Aan de hand van tests is aangetoond dat Frymaster computers voldoen aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig Part 15 van de FCC voorschriften. Hoewel de toestellen officieel als toestellen van Klasse A zijn geclassificeerd, is uit testen gebleken dat ze ook voldoen aan de grenswaarden van Klasse B. Die grenswaarden zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen nadelige interferentie wanneer het toestel wordt gebruikt in een commerciële omgeving. Dit toestel is een bron van en maakt gebruik van radiofrequentie-energie en kan die energie ook uitstralen, en indien het toestel niet is geïnstalleerd en niet wordt gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, kan het nadelige interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Het gebruik van het toestel in een residentiële omgeving zal waarschijnlijk nadelige interferentie veroorzaken. In dat geval dient de gebruiker de interferentie op eigen kosten te verhelpen.

Het is voor de gebruiker misschien nuttig om de brochure "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" te raadplegen. De brochure is samengesteld door de Federal Communications Commission en is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4. Indien nodig moet de gebruiker de dealer of een ervaren radio- en televisietechnicus raadplegen voor bijkomende suggesties.

2.2 Installatie van zwenkwielen/poten

Afhankelijk van de specifiek bestelde configuratie kan het gebeuren dat de friteuse wordt verscheept zonder dat de poten of zwenkwielen zijn geïnstalleerd. **INSTALLEER DIT TOESTEL NIET ZONDER ZWENKWIELEN OF POTEN. Als op uw toestel nog zwenkwielen/poten moeten worden geïnstalleerd, installeert u ze overeenkomstig de instructies die in uw pakket met accessoires zitten.**

2.3 Voorbereiding van de aansluitingen

GEVAAR

Sluit dit toestel NIET aan op de gastoevoer voor u elke stap in dit hoofdstuk hebt uitgevoerd.

Nadat de friteuse een plaats heeft gekregen onder de afzuigkap, vergewist u zich van het volgende:

1. De bewegingsmogelijkheid van de friteuses moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluitingen van de gasleiding. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt. U vindt de bevestigingskabel en de installatie-instructies samen met de flexibele slang in het pakket accessoires dat bij uw toestel wordt geleverd.
2. ***Uit een enkel toestel bestaande*** friteuses moeten worden gestabiliseerd door bevestigingskettingen aan te brengen bij toestellen met zwenkwielen of verankeringsriemen bij toestellen met poten. Volg de instructies in het pakket met accessoires om de kettingen of riemen te installeren.

 **GEVAAR**

Bevestig geen afdruiptank op een enkelvoudige friteuse. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken. In de omgeving rond het toestel mag zich nooit brandbaar materiaal bevinden.

3. Zet friteuses die met poten zijn uitgerust waterpas door de poten ongeveer 25 mm uit te schroeven en ze daarna af te regelen zodat de friteuse waterpas en op de correcte hoogte ten opzichte van de afzuigkap staat. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van de afzuigkap wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt. **OPMERKING:** Friteuses met zwenkwielen beschikken niet over ingebouwde verstelvoorzieningen. De vloer waarop de friteuse wordt geïnstalleerd moet volledig horizontaal zijn.
4. Test het elektrische systeem van de friteuse:
 - a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact.
 - b. Zet de stroomschakelaar in de AAN-stand (**ON**).
 - Bij friteuses die zijn uitgerust met vaste (analoge) regelingen, controleert u of de lampjes van de stroomtoevoer en de verwarming oplichten.
 - Bij friteuses met een computer of digitaal display, controleert u of *CYCL* op het display staat:
 - c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de UIT-stand (**OFF**). Controleer of de lampjes van de stroomtoevoer en de verwarming gedoofd zijn, dan wel of er niets meer op het display staat.
5. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse om na te gaan of de brander van de friteuse voor het juiste gastype is geconfigureerd alvorens u de friteuse aansluit op de snelkoppeling of de gasleiding van de gastoevoer.
6. Controleer de minimale en maximale gasdruk voor het te gebruiken gastype aan de hand van de onderstaande tabellen.

CE norm voor inkomende gasdruk voor friteuses geproduceerd na april 1999					
Gas	Druk (mbar) ⁽¹⁾	Spuitsmond diameter		Druk aan regelaar	
		Enkel vat	Tweeledig vat	Enkel vat	Tweeledig vat
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 of 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 of 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 of 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

CE norm voor inkomende gasdruk voor friteuses geproduceerd tot april 1999					
Gas	Pressure (mbar) ⁽¹⁾	Spuitsmond diameter		Druk aan regelaar	
		Enkel vat	Tweeledig vat	Enkel vat	Tweeledig vat
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 of 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 of 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 of 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Gas	Minimum	Maximum
Aardgas	15,24 cm W.C.	35,56 cm W.C.
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
Propaangas	27,94 cm W.C.	35,56 cm W.C.
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

7. Bij friteuses die zijn uitgerust met een FootPrint Pro filtersysteem of mandliften steekt u de stekker(s) in een stopcontact achter de friteuse.

2.4 De gastoevoer aansluiten

⚠ GEVAAR

Vóór een nieuwe pijp wordt aangesloten op dit toestel, moet de pijp grondig uitgeblazen worden om al het vreemde materiaal eruit te verwijderen. Vreemd materiaal in de brander en de gasregelaars leiden tot een onjuiste en risicovolle werking.

⚠ GEVAAR

Wanneer u de binnenkomende gastoevoerleidingen test, moet u de friteuse loskoppelen van de gasleiding als de testdruk 3,45 kPa (35,15 cm waterkolom) of meer bedraagt om beschadiging van de gaslangen en gasklep(pen) van de friteuse te voorkomen.

⚠ GEVAAR

Alle aansluitingen moeten dicht worden gemaakt met een pasta die geschikt is voor het gebruikte gas en alle aansluitingen moeten worden getest met een oplossing van water en zeep vóór een waakvlam wordt aangestoken.

Gebruik nooit lucifers, kaarsen of andere ontbrandingsbronnen om eventuele lekken op te sporen. Als er een gasreuk wordt waargenomen, moet de gastoevoer naar het toestel worden afgesneden aan de hoofdafsluitklep en moet onmiddellijk contact worden opgenomen met de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde dienst na verkoop voor nazicht.

⚠ GEVAAR

De friteuse inschakelen met een lege vetpan leidt tot beschadiging van de vetpan en kan brand veroorzaken. Zorg er steeds voor dat er gesmolten bakvet, olie of water in de vetpan is vóór u de vlam activeert.

De grootte van de voor de installatie gebruikte gasleiding is erg belangrijk. Als de leiding te dun is, zal de druk aan het branderverdeelstuk te laag zijn. Dat kan leiden tot een traag herstel en een trage ontsteking. De binnenkomende gastoevoerleiding moet een diameter hebben van ten minste 38 mm. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de minimale diameter van de aansluitleidingen.

Leidingafmetingen voor gasaansluiting (de minimale inkomende leidinggrootte zou 41 mm moeten zijn)			
Gas	1 toestel	2 – 3 toestellen	4 of meer toestellen*
Aardgas	22 mm	28 mm	36 mm
Propaan	15 mm	22 mm	28 mm
Petroleumgas	28 mm	36 mm	41 mm

* Voor afstanden van meer dan 6 meter en/of wanneer er meer dan 4 aansluitstukken of elleboogstukken worden gebruikt, kiest u voor de aansluiting een leiding van één maat groter. Twee gas aansluitingen die nodig zijn voor units met vier of meer vetpan.

De gasfriteuse van modelreeks Pro H55 heeft een CE markering gekregen voor de landen en gascategorieën die in de tabel staan vermeld. **OPMERKING:** De nominale warmte-invoer (QN) is 21kW, behalve voor AT, DE, LU en categorie 3P/B, waar de waarde 23kW bedraagt.

CE-goedgekeurde gascategorieën per land			
LAND	CATEGORIE	GAS	DRUK (MBAR)
OOSTENRIJK (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIË (BE)	I2E (R) B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DENEMARKEN (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANKRIJK (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLAND (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
DUITSLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRIEKENLAND (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIË (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IERLAND (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NEDERLAND (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NOORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANJE (ES)	II2H3+	G20	20

		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
ZWEDEN (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
VERENIGD KONINKRIJK (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE-norm

De vereiste luchtstroom voor de ontbrandingsluchtoevoer bedraagt 2m³/uur per kW.

1. Sluit de snelkoppelslang aan op de snelkoppeling onder de voorkant van de friteuse en op de gasleiding van het gebouw.

OPMERKING: Sommige friteuses zijn geconfigureerd voor een stijve aansluiting op de gastoevoerleiding. Dergelijke toestellen worden aan de achterkant van het toestel aangesloten op de gastoevoerleiding.

Wanneer u draadverbindingspasta gebruikt, mag u slechts kleine hoeveelheden gebruiken en enkel op de mannelijke schroefdraad. Gebruik een schroefverbindingspasta die bestand is tegen de chemische werking van propaan gas (Loctite™ PST56765 dichtingspasta is een voorbeeld van een dergelijk product). Breng GEEN pasta aan op de eerste twee draden. Als u dat toch zou doen, kan pasta in de gasstroom terechtkomen met verstopping van de spuitmonden van de brander en/of de regelklep tot gevolg.

2. Open de gastoevoer naar de friteuse en controleer alle leidingen, koppelstukken en aansluitingen op lekken. Daarvoor gebruikt u het beste een zeepoplossing.
3. Sluit de afvoer kraan van de friteuse en vul de vetpan met water en een uitkookoplossing tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterste wand van de vetpan. Zet de friteuse aan en voer de uitkookprocedures uit die worden beschreven onder "Instructies voor het aansteken" en "De vetpan uitkoken" in hoofdstuk 3 van deze handleiding.

GEVAAR

De friteuse inschakelen met een lege vetpan leidt tot beschadiging van de vetpan en kan brand veroorzaken. Zorg er steeds voor dat er gesmolten bakvet, olie of water in de vetpan is vóór u de vlam activeert.

4. Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de tabellen hieronder en op de volgende bladzijde staan de branderverdeelstukdrukwaarden voor de diverse gastypes die in combinatie met dit toestel kunnen worden gebruikt.

CE norm voor gasdruk aan branderverdeelstukken voor friteuses geproduceerd na april 1999		
Gas	Druk (mbar)	
	Enkel vat	Tweeledig vat
Aardgas Lacq (G20) minder dan 20 mbar	7	7
Aardgas Gronique * (G25) minder dan 25 mbar	10	10
Aardgas Gronique (G25) minder dan 20 mbar	10	10
Butaan-/Propane (G30) met 28/30 of 50 mbar	17	17
Propaangas (G31) minder dan 37 of 50 mbar	20	20
* Belgische G25 = 7,0 mbar (enkel of tweeledig vat)		

CE norm voor gasdruk aan branderverdeelstukken voor friteuses geproduceerd tot april 1999		
Gas	Druk (mbar)	
	Enkel vat	Tweeledig vat
Aardgas Lacq (G20) minder dan 20 mbar	7	6,5
Aardgas Gronique * (G25) minder dan 25 mbar	10	9
Aardgas Gronique (G25) minder dan 20 mbar	10	9
Butaangas (G30) met 28/30 of 50 mbar	17	16,5
Propaangas (G31) minder dan 37 of 50 mbar	20,2	18,5
* Belgische G25 = 7,0 mbar (enkel vat) of 6,5 (tweeledig vat)		

Niet-CE norm gasdruk aan branderverdeelstuk	
Gas	Druk
Aardgas	3" W.C .0,73 kPa
Propaan	8,25" W.C 2,5 kPa

- Controleer de geprogrammeerde temperatuur of de stand van de vaste (analoge) regelthermostaat. (Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor Frymaster bedieningselementen* die bij uw toestel werd geleverd voor hoe u met uw specifieke bedieningselement de instelwaarden kan programmeren.)

2.5 Conversie naar een ander gastype

⚠ GEVAAR

Dit toestel werd in de fabriek geconfigureerd voor een welbepaald type gas. Voor de omschakeling van een gastype op een ander moeten specifieke gasconversieonderdelen worden geïnstalleerd.

Omschakelen op een ander type gas zonder daarvoor de correcte conversiecomponenten te installeren, kan brand of explosie veroorzaken. **SLUIT DIT TOESTEL NOOIT AAN OP EEN GASTOEVOER WAARVOOR HET NIET IS GECONFIGUREERD!**

De conversie van dit toestel van een gastype naar een ander mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatie- en servicepersoneel, zoals gedefinieerd in rubriek 1.7 van deze handleiding.

Gasfriteuses van de modelreeks Pro H55 die zijn geproduceerd voor niet-CE landen gebruiken verschillende branders voor elk gastype. De branders van friteuses die zijn geproduceerd om met propaangas te werken hebben een speciale, grijze coating op de brandertegels om bestand te zijn tegen de hogere calorische waarde

van het propaangas. Branders die bestemd zijn voor gebruik in propaantoeestellen mogen worden gebruikt voor aardgastoepassingen maar niet omgekeerd.

Niet-CE gasconversiekits

Aardgas naar propaangas (LP)

Volledig vat: Stuknr. 826-1145

Tweeledig vat: Stuknr. 826-1147

Propaangas (LP) naar aardgas

Volledig vat: Stuknr. 826-1146

Tweeledig vat: Stuknr. 826-1148

Toestellen voor export naar CE landen zijn uitgerust met “universele” branders die hetzij met aardgas (G20, G25) hetzij met butaangas (G30) en propaangas (G31) mogen worden gebruikt.

CE gasconversiekits voor toestellen met gasklep 810-1011

G20 of G25 (aardgas) naar G30 of G31 gas:

Stuknr. 826-1196

G30 of G31 gas naar G20 of G25 aardgas:

Stuknr. 826-1197

INSTRUCTIES VOOR CE GASCONVERSIE

1. Tussen aardgas van het type G20 en G25: pas de gasdruk aan aan de regelaar. (Raadpleeg de tabel met CE standaard gasdrukwaarden aan het branderverdeelstuk.) Verander de spuitmond niet.
2. Tussen een gas van de tweede generatie (G20 of G25) en een gas van de derde generatie (G30 butaangas of G31 propaangas):
 - a. Verander de spuitmonden.
 - b. Pas de druk aan het verdeelstuk aan.
3. Hecht het nieuwe etiket inbegrepen met de omzettingssuitrusting naast de bestaande classificatieplaat verklaart die dat het gastype is omgezet. Verwijder om het even welke verwijzingen naar het eerder gebruikte gas uit de bestaande classificatieplaat.
4. Als de doeltaal verandert, vervangt u de labels. Neem contact op met uw plaatselijke serviceagent of uw leverancier van keukentoeestellen voor een labelkit. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS PRO H55

HOOFDSTUK 3: BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

3.1 Bediening en programmering van de besturing

Gasfriteuses van de modelreeks Pro H55 kunnen met een van de volgende regelvoorzieningen zijn uitgerust:

- Computer Magic III,5
- Vaste (analoge) regelaar
- Digitale sturing
- Timer voor mandlift

Raadpleeg het van toepassing zijnde tekstgedeelte in de aparte *Gebruiksaanwijzing voor Frymaster bedieningselementen* die bij uw friteuse werd geleverd voor de bedieningsinstructies voor uw specifieke bedieningselement.

3.2 Opstartprocedure

WAARSCHUWING

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

OPGEPAST

Als u de friteuse na de installatie voor de allereerste keer gebruikt, raadpleegt u hoofdstuk 3.3, Uitkookprocedure.

OPGEPAST

De frituurolie-/bakvetcapaciteit van de gasfriteuse van modelreeks Pro H55 bedraagt 25 liter bij 21°C voor een volledig vat en 12,5 liter bij 21°C voor elke helft van een tweeledig vat

Voor u de friteuse aansteekt, moet u zich ervan vergewissen dat de friteuse UIT staat en de afvoerkra(a)n(en) van de vetpan gesloten is/zijn. Verwijder het/de mandsteunrek(ken), indien geïnstalleerd, en vul de vetpan tot de onderste OLIEPEIL-lijn.

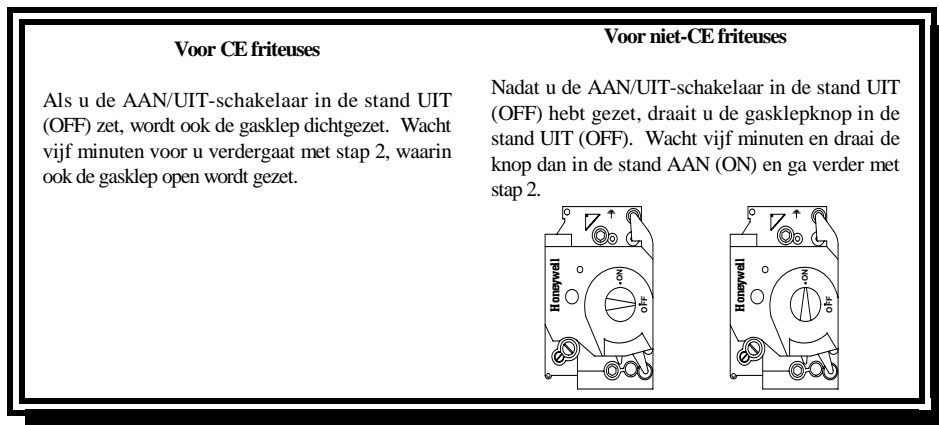
Als vast bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpot is aangedrukt.

WAARSCHUWING

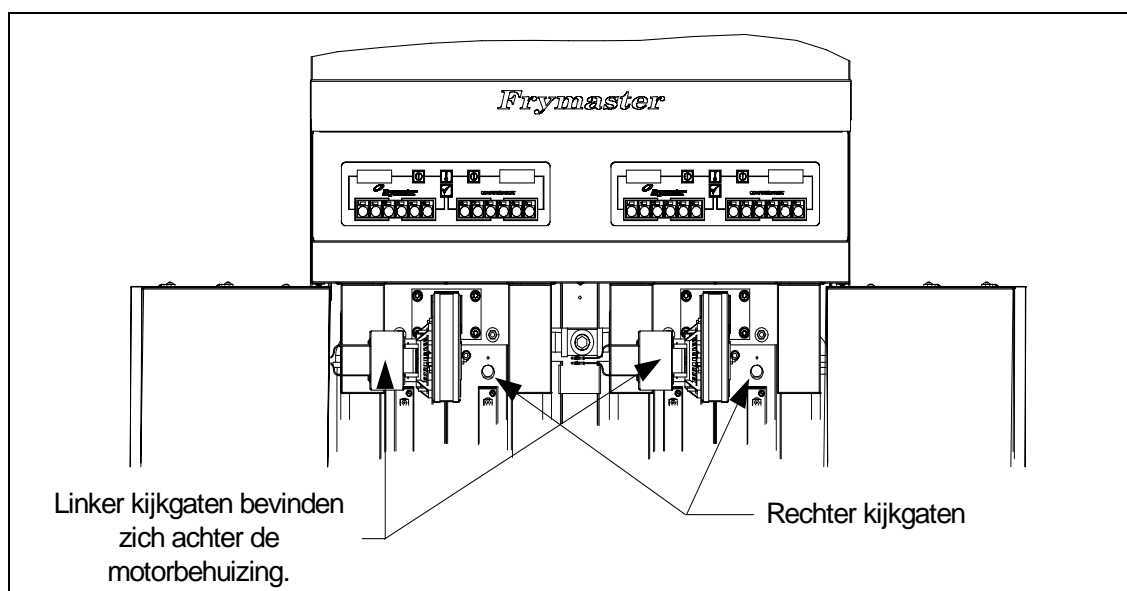
Gebruik dit toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet met water of frituurolie/bakvet zijn gevuld voor de branders worden aangestoken. Zoniet zal de vetpan beschadigd worden en kan er brand ontstaan.

De friteuse aansteken

1. Druk AAN/UIT-schakelaar van de computer/regelaar in de stand UIT (OFF).



2. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de computer/regelaar in de stand Aan (ON) en stel de thermostaat in op of programmeer de computer voor de normale bereidingstemperatuur.
3. Als de branders niet ontsteken, drukt u de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT (OFF) en wacht u 60 seconden. Herhaal stap 2.
4. De friteuse kiest automatisch de smeltcyclusmodus wanneer de temperatuur van de vetpan lager is dan 82°C. (**OPMERKING:** tijdens de smeltcyclus ontbranden de branders herhaaldelijk gedurende een paar seconden om dan langere tijd weer te doven.) Wanneer de temperatuur van de vetpan 82°C bereikt, schakelt het toestel automatisch over op de verwarmingsmodus. De branders blijven branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur bereikt.
5. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de ontbrandingsluchtblazer.



Een optimale vlam heeft een heldere, oranje-rode gloed. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, past u het lucht/gasmengsel als volgt aan: Aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een sluitmoer. Draai de moer voldoende los om de plaat te kunnen verplaatsen en pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen

of te sluiten tot u een heldere oranje-rode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op haar plaats en draai de sluitmoer vast.

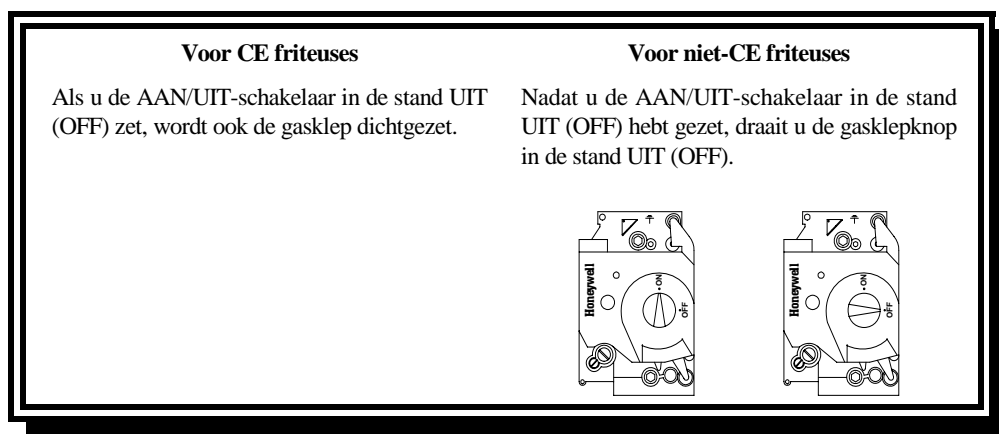
3.3 De vetpan uitkoken

Om ervoor te zorgen dat er geen besmettings- of vervuilingbronnen meer achterblijven in de vetpan als gevolg van de productie, het transport en de omgang tijdens de installatie, moet de vetpan vóór het eerste gebruik worden uitgekookt. Zie De vetpan laten leeglopen en schoonmaken (pagina 5-1) voor deze procedure.

3.4 De friteuse uitzetten

Voor een korte onderbreking tijdens de werkdag zet u de AAN/UIT-schakelaar in de UIT-stand (**OFF**) en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

Wanneer u de friteuses na sluitingstijd uitzet, zet u de AAN/UIT-schakelaar in de UIT-stand (**OFF**).



Breng de deksels op de vetpotten aan (als de friteuse ermee is uitgerust).

GASFRITEUSES VAN MODELREEKS PRO H55

HOOFDSTUK 4: FILTERINSTRUCTIES

WAARSCHUWING

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

4.1 De olie laten wegvloeien en manueel filteren

GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie of het bakvet moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden door onvoorzichtige handelingen te vermijden. De te filteren olie heeft een temperatuur van om en bij de 177°C (350°F). Vergewis u ervan dat alle slangen correct zijn aangesloten en dat de afvoerhendels in de correcte stand staan alvorens u knoppen of kranen activeert. Draag alle aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie of bakvet laat wegvloeien en filtert.

GEVAAR

Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 38°C alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

GEVAAR

Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie/heet bakvet zou worden gemorst.

GEVAAR

Wanneer u olie/bakvet in een wegwerpeenheid of een draagbare filtereenheid laat wegvloeien, mag u het recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn van het recipiënt vullen.

Als uw friteuse niet is uitgerust met een ingebouwd filtersysteem, moet u de frituurolie of het bakvet laten wegvloeien in een ander geschikt recipiënt. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie of gebruikt bakvet veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpeenheid voor bakvet ("Frymaster Shortening Disposal Unit" of SDU). De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.)

1. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de UIT-stand (**OFF**). Schroef de afvoerpijp (geleverd bij uw friteuse) in de afvoerkraan. Zorg ervoor dat de afvoerpijp stevig in de afvoerklep is geschroefd en dat de opening naar beneden wijst.
2. Plaats een metalen recipiënt met afsluitbaar deksel onder de afvoerpijp. Het metalen recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte van de frituurolie/het bakvet en hete vloeistoffen kunnen bevatten. Als u van plan bent om de olie of het bakvet opnieuw te gebruiken, beveelt Frymaster aan om een Frymaster filtertrechterhouder en een filtertrechter te gebruiken wanneer geen filtermachine beschikbaar is. Als u een Frymaster filtertrechterhouder gebruikt, zorgt u ervoor dat de trechterhouder stevig op het metalen recipiënt rust.

3. Open de afvoerkraan traag om spatten te vermijden. Als de afvoerkraan verstopt raakt met voedselresten, gebruikt u de "Fryer's Friend" (een kachelpookachtig instrument) om de verstopping te verwijderen.

 **GEVAAR**

Probeer NOOIT om een verstopte afvoerkraan vanaf de voorkant van de kraan te ontstoppen! Er zal immers snel hete olie of heet bakvet uitstromen wat ernstige brandwonden zou kunnen veroorzaken.

Klop NOOIT met de schoonmaakpook of andere voorwerpen op de afvoerkraan. Beschadiging van de kogel aan de binnenkant resulteert immers in lekken en doet de Frymaster garantie vervallen.

4. Nadat u de olie/het bakvet hebt laten wegvloeien, verwijdert u alle etensresten en olie-/bakvetresten uit de vetpan. OPGEPAST: dit materiaal kan nog steeds ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de blote huid.
5. Sluit de afvoerkraan goed en vul de vetpan met schoon, gefilterd of verse frituurolie of niet-vloeibaar bakvet tot aan de onderste OLIEPEIL-markering.

 **GEVAAR**

Wanneer u vast bakvet gebruikt, moet het bakvet op de bodem van de vetpot worden aangebracht. Gebruik de friteuse NOOIT met een blok bakvet in het bovenste gedeelte van de vetpan. Daardoor zou de vetpot beschadigd raken en kan er een steekvlam optreden.

4.2 Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik

Het Footprint Pro filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie of het bakvet van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpoten van diezelfde groep in gebruik blijven. Het FootPrint Pro filtersysteem is verkrijgbaar in drie verschillende configuraties:

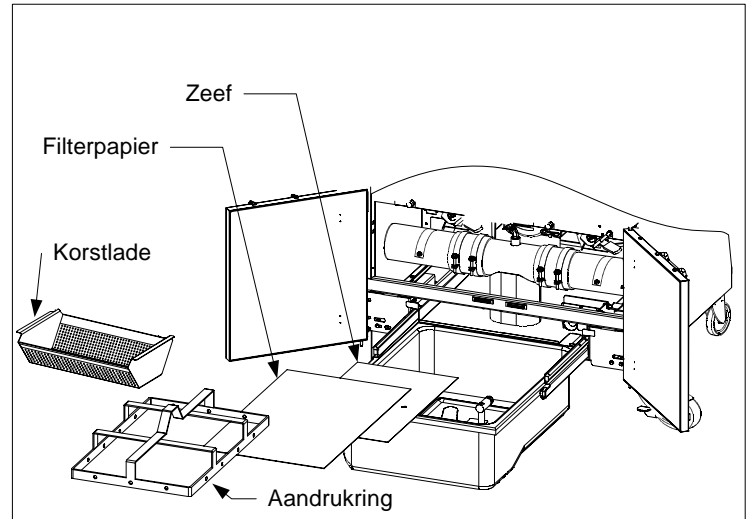
- Filterpapier – met korstlade, grote aandrukking en metalen filterzeef.
- Filterkussen – met korstlade, kleine aandrukking en metalen filterzeef.
- Magnasol filter – met korstlade en Magnasol filterarmatuur.

In hoofdstuk 4.2.1 wordt het klaarmaken van de filterpapier- en filterkussenconfiguraties voor gebruik beschreven. Zie hoofdstuk 4.2.2 voor instructies voor het klaarmaken van de Magnasol filterconfiguratie voor gebruik. De bediening is dezelfde voor de drie configuraties en wordt beschreven in hoofdstuk 4.3. Demontage en assemblage van de Magnasol filter komen in hoofdstuk 4.4 aan bod.

4.2.1 Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen

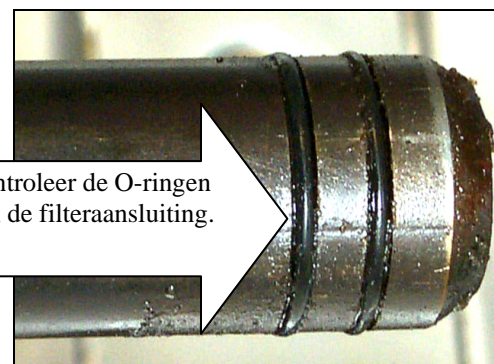
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukkring, het filterpapier en de filterzeef. (Zie figuur A) Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

De filterpan is voorzien van in rails rollende wieltjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wieltjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wieltjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om schoon te worden gemaakt of om toegang te verlenen tot de componenten aan de binnenkant. Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvaleenheid voor bakvet (“shortening disposal unit” of SDU).



Figuur 1

2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren. (Zie figuur 2)



Figuur 2

3. In omgekeerde volgorde plaatst u dan de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan, waarna u een blad filterpapier zo boven op de zeef legt dat het de zeef aan alle kanten overlapt. (Zie figuur 1) Als u een filterkussen gebruikt, zorgt u ervoor dat de ruwe kant van het kussen naar boven is gericht en legt u het kussen zo op de zeef dat het zich tussen de gewelfde ringen van de filterpan bevindt.

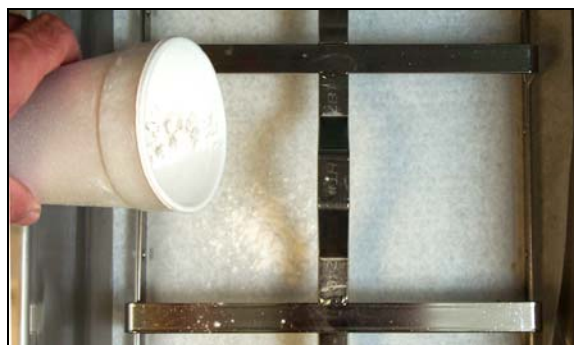


Figuur 3

4. Plaats de aandrukkring over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier op de zijkant van de filterpan laat rusten. (Zie figuur 3)

5. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit en u filterpapier gebruikt, strooit u gelijkmatig 250 ml filterpoeder over het papier. (Zie figuur 4)

Als u een filterkussen gebruikt, plaatst u de aandrukking boven op het kussen. Gebruik GEEN filterpoeder in combinatie met het kussen.



Figuur 4

6. Plaats de korstlade opnieuw in de filterpan en duw de filterpan weer in de friteuse, waarbij u erop let dat u de pan helemaal tot tegen de achterkant van de behuizing duwt.

4.2.2 Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade en de Magnasol filterarmatuur. (Zie figuur 5)

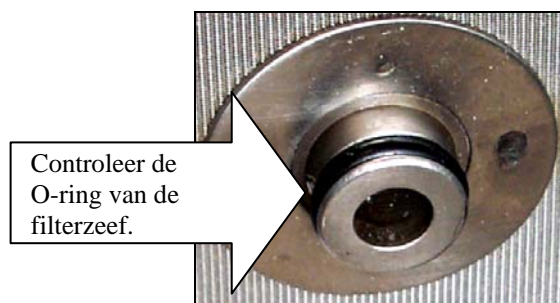
De filterpan is voorzien van in rails rollende wielletjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wielletjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wielletjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om schoon te worden gemaakt of om toegang te verlenen tot de componenten aan de binnenkant. Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvalleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

OPMERKING: Zie hoofdstuk 4.4 voor instructies voor het demonteren en weer assembleren van de Magnasol filterzeefarmatuur.

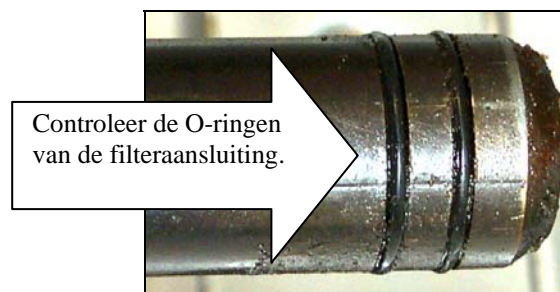
2. Controleer de aansluiting aan de onderkant van de Magnasol Filterarmatuur om er zeker van te zijn dat de O-ring op zijn plaats zit en in goede staat verkeert. (Zie figuur 6)
3. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren. (Zie figuur 7)



Figuur 5



Figuur 6



Figuur 7

4. Plaats de Magnasol Filterarmatuur weer in de filterpan, waarbij u erop let dat de onderkant van de armatuur stevig in de opening in de bodem van de pan zit. Strooi 250 ml Magnasol XL filterpoeder over de zeef.
5. Breng korstlade opnieuw aan en duw de filterpan weer in de friteuse, waarbij u erop let dat u de pan helemaal tot tegen de achterkant van de behuizing duwt.

4.3 Bediening van de filter

GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie of het bakvet moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden door onvoorzichtige handelingen te vermijden. De te filteren olie heeft een temperatuur van om en bij de 177°C. Vergewis u ervan dat de hendels in de correcte stand staan voor u schakelaars of kranen activeert. Draag alle aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie of bakvet laat wegvloeien en filtert.

GEVAAR

Probeer **NOOIT** de frituurolie of het bakvet te laten wegvloeien uit de braadoven terwijl de branders branden! Daardoor zou de vetpot onherstelbaar beschadigd raken en kan er een steekvlam optreden. Het zou ook de Frymaster garantie doen vervallen.

1. Zet de friteuse uit (OFF). Laat de vetpot in de filterpan leeglopen door de kleppen tegen de wijzers van de klok in naar rechts te draaien. Indien nodig maakt u gebruik van de *Fryer's Friend* schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.



GEVAAR

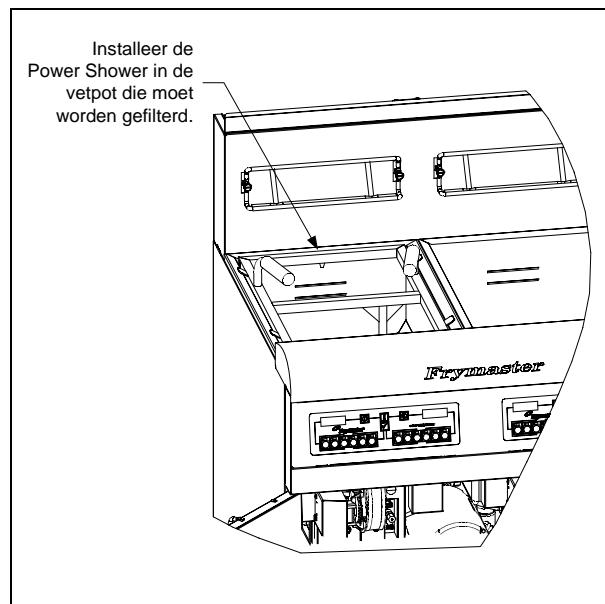
Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie/heet bakvet zou worden gemorst.

GEVAAR

Probeer **NOOIT** om een verstopte afvoerkraan vanaf de voorkant van de kraan te ontstoppen! Er zal immers snel hete olie of heet bakvet uitstromen wat ernstige brandwonden zou kunnen veroorzaken.

Klop **NOOIT** met de schoonmaakpook of andere voorwerpen op de afvoerkraan. Beschadiging van de kogel aan de binnenkant resulteert immers in lekken en doet de Frymaster garantie vervallen.

2. Installeer de Power Shower.
OPMERKING: Controleer of de O-ring en afdichtring van de Power Shower op hun plaats zitten en in goede staat verkeren en schoonmaakschroeven in elk van de hoeken zijn aangebracht.

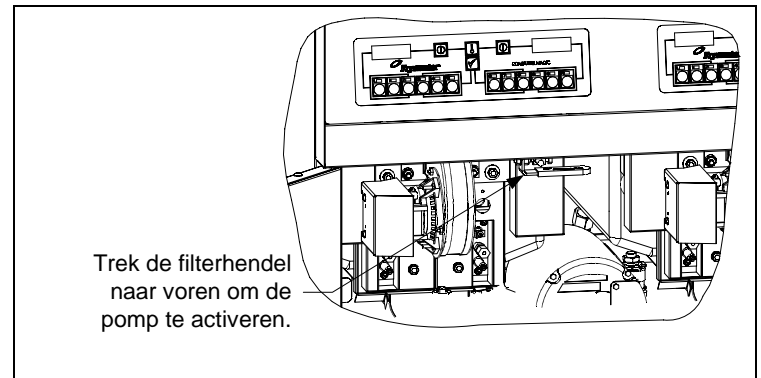


Klik de Power Shower op zijn plaats.

⚠ GEVAAR

Bedien de filter NOOIT zonder dat de Power Shower correct is aangebracht. Er zal anders hete olie uit de friteuse spatten en mogelijk verwondingen veroorzaken.

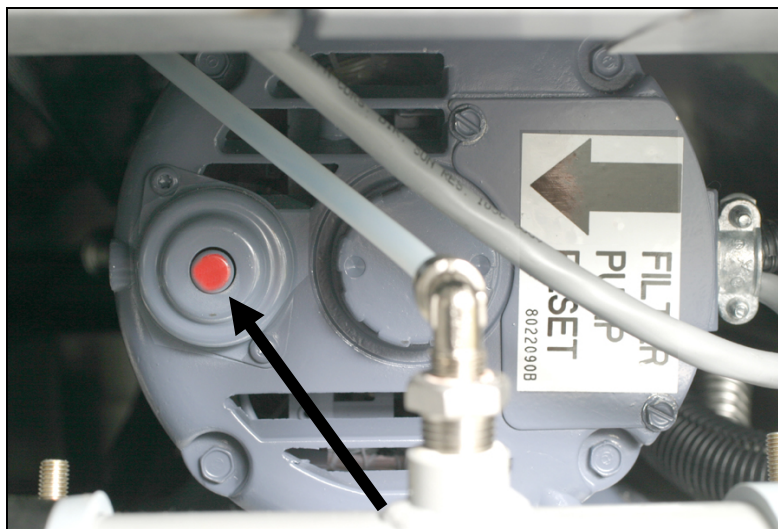
3. Nadat de olie/het bakvet uit de pan is gelopen, trekt u aan de filterhendel naar voren (naar buiten) om de pomp te starten en het filterproces te laten beginnen. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten.



4. De filterpomp trekt de frituurolie/het bakvet door het filtermedium en stuurt terug naar en door de vetpot gedurende een vijf minuten durend proces dat polijsten wordt genoemd. Door het polijsten wordt de olie gezuiverd doordat de vaste partikels in het filtermedium blijven zitten.
5. Wanneer de olie gefilterd is (na ongeveer 5 minuten), sluit u de afvoerkraan en laat u de vetpan weer vollopen. Laat de filterpomp nog 10 tot 12 seconden draaien nadat de olie/het bakvet uit de openingen van de Power Shower begint te spetteren. Zet de filter uit, verwijder de Power Shower en laat hem uitlekken.

⚠ WAARSCHUWING

De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop voor het geval de filtermotor oververhit raakt of er een elektrische fout optreedt. Als deze schakelaar overgaat, schakelt u de stroomtoevoer naar het filtersysteem uit en laat u de pompmotor 20 minuten afkoelen voor u probeert om de schakelaar te resetten (zie onderstaande foto).



Resetschakelaar van filterpomp

6. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is. (Als de afvoerkraan niet volledig toe is, werkt de friteuse niet.) Zet de friteuse aan (ON) en verwarm de frituurolie/het bakvet tot de ingestelde temperatuur.

⚠ GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

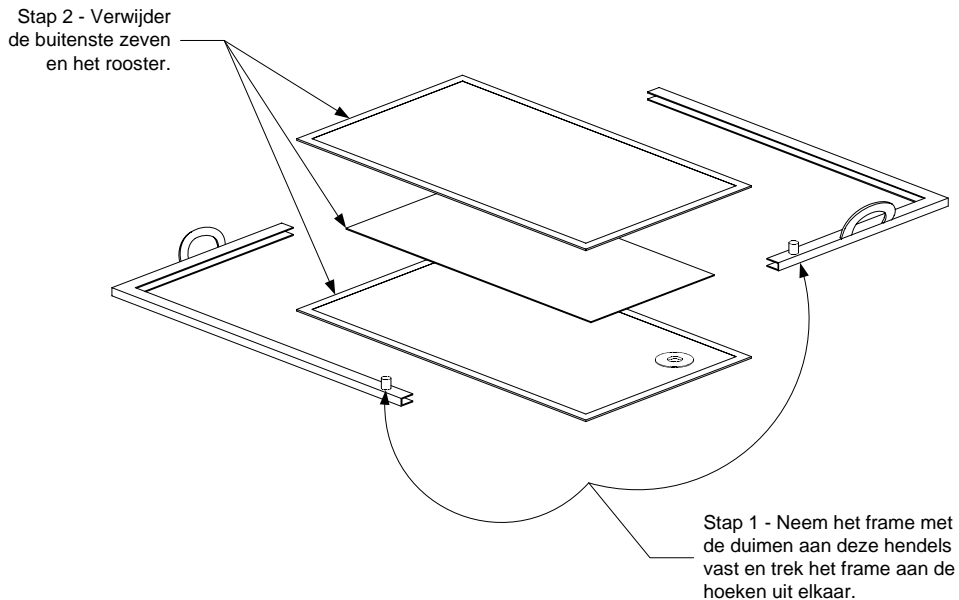
⚠ WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

4.4 Demontage en assemblage van de Magnasol Filter

Demontage

1. Neem het frame met uw duimen bij de hendels aan de hoek van het armatuur vast en trek het in tegenovergestelde richtingen naar buiten om het frame aan de hoek los te maken. Ga door met het openen van het frame (het zal aan de tegenoverliggende hoek scharnieren) tot de buitenste zeven en het rooster uit het frame kunnen worden verwijderd.



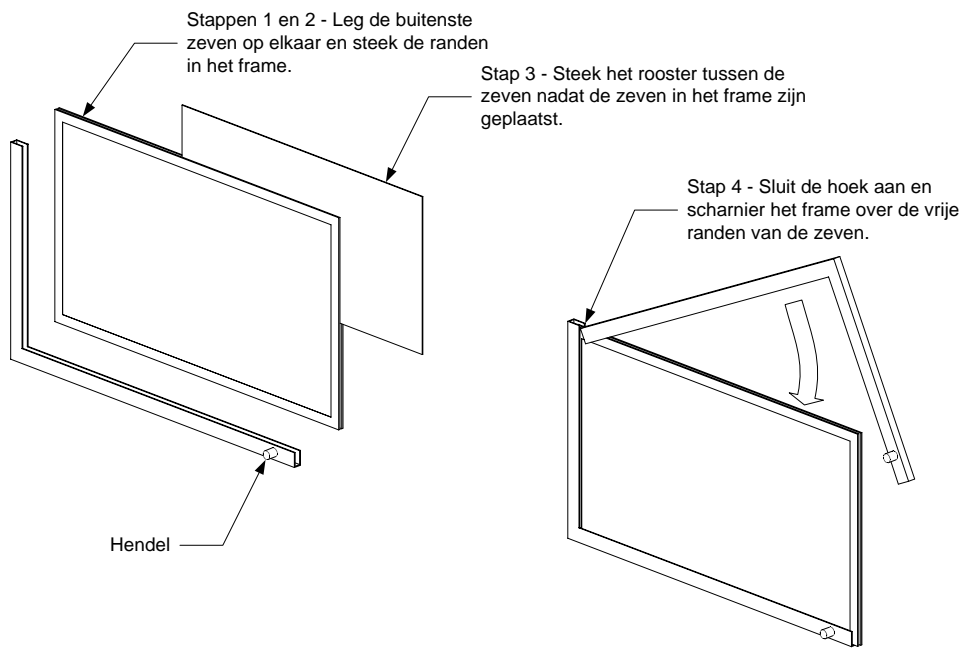
2. Verwijder de buitenste zeven en het rooster.

Schoonmaken

1. Maak de twee delen van het frame, de buitenste zeven en het rooster schoon met een ontvetter van goede kwaliteit en warm water uit een sproeierkop. De gleuf in de afdichtingsframestukken kunnen worden schoongemaakt met de rand van een Scotch-Brite™ of vergelijkbaar schoonmaaksponsje.
2. Bij elke geplande uitkookprocedure demonteert u de schijffilterarmatuur en legt u ze in de vetpot die wordt uitgekookt. Volg de uitkookprocedure in hoofdstuk 5.1.2 van deze handleiding.
3. Laat de onderdelen van de filterarmatuur aan de lucht drogen en wrijf ze goed droog met een schone doek voor u ze opnieuw assembleert.

Assemblage

1. Plaats de twee buitenste zeven op elkaar en zorg ervoor dat de randen samenvallen (zie illustratie op de volgende pagina).
2. Steek de zeven in een van de framehelften (het maakt niet uit welke helft). Zorg ervoor dat de aansluiting in de bodem van de zeef zich aan de kant van het frame tegenover de hendel bevindt.
3. Schuif het rooster tussen de zeven, en let er daarbij op dat het rooster in het midden tussen de randen van de zeven zit.
4. Sluit de andere helft van het frame aan op de hoek tegenover de hendels en scharnier het frame op de vrije randen van de zeef.



4.5 Vuile olie laten wegvloeien en weggoien

Wanneer uw frituurolie/bakvet het einde van zijn bruikbare leven heeft bereikt, laat u de olie/het bakvet in een recipiënt lopen dat geschikt is voor transport naar de afvalcontainer. Frymaster raadt het gebruik aan van de Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU). **OPMERKING:** Als u een SDU gebruikt die voor januari 2004 werd geproduceerd moet het deksel van de filterpan worden verwijderd om de SDU onder de afvoer te kunnen plaatsen. Om het deksel te verwijderen, tilt u de voorste rand op en trekt u het recht uit de behuizing. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als u niet over een wegwerpeenheid voor bakvet beschikt, laat u de olie/het bakvet afkoelen tot 38°C om de olie/het bakvet in een metalen ketel of vergelijkbaar metalen recipiënt te laten lopen. Wanneer de vetpot leeg is gelopen, sluit u de afvoerkraan van de friteuse goed af.

GEVAAR

Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 38°C alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

Wanneer u olie/bakvet in een wegwerpeenheid laat wegvloeien, mag u het recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn van het recipiënt vullen.

4.6 De optionele afvoer achteraan voor afvalolie gebruiken

1. Zorg ervoor dat de filterpan schoon is en klaar voor het filteren. Laat GEEN olie weglopen door een vuile of onvolledige filterpan.
2. Zorg ervoor dat de olie op bereidingstemperatuur is.
3. Zet de friteuse uit. Draag beschermende kledij en wees voorzichtig. Hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.
4. Open de afvoerkraan van de vetpot waarin de weg te gooien olie zich bevindt. Laat slechts één vetpan tegelijk leeglopen.
5. Wanneer de vetpan leeg is gelopen en de weg te gooien olie zich in de filterpan bevindt, sluit u de afvoerkraan. Zorg ervoor dat alle andere afvoerkranen en olieterugvoerkleppen gesloten zijn.
6. Zorg ervoor dat het afvalolierecipiënt niet vol is en dat de friteuse correct op het afvoersysteem voor afvalolie is aangesloten.
7. Laat de olie weglopen door de uitlaatklephendel naar beneden te duwen. De filterpomp begint te draaien en de olie wordt uit de filterpan gepompt. Zet de pomp uit door de uitlaatklephendel omhoog te brengen naar de stand uit (off) wanneer de filterpan leeg is. Herhaal indien nodig de stappen 1-7 om de olie uit andere vetpotten weg te laten lopen. Laat GEEN water of andere vloeistoffen door het filtersysteem weglopen.
8. Vul de friteuse met nieuwe olie.



De uitlaatklephendel voor de olie is afgebeeld in de stand UIT (OFF). Druk hem omlaag om olie uit de filterpan weg te laten lopen.

GASFRITEUSES VAN MODELREEKS PRO H55

HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Controleer de friteuse en accessoires op beschadiging

Kijk of er geen losse, of gerafelde kabels en draden zijn, en controleer op lekken, vreemd materiaal in de vetpan of in de behuizing en alle andere mogelijke aanwijzingen dat de friteuse en accessoires niet klaar of veilig zijn voor gebruik.

Maak de binnen- en buitenkant van de behuizing schoon

Maak de binnenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een droog, schoon doek. Wrijf alle toegankelijke metalen oppervlakken en onderdelen af om afzettingen van olie of bakvet en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schoon, vochtig doek dat in vaatwasmiddel is gedrenkt om olie/bakvet, stof en andere afvalstoffen van de friteusebehuizing te verwijderen.



Probeer de friteuse nooit schoon te maken tijdens het bereidingsproces of wanneer de vetpan gevuld is met hete olie/heet bakvet. Als water in contact komt met olie die/bakvet dat tot het kookpunt wordt verhit, kan dat de olie/het bakvet doen spatten en de personen in de buurt van de friteuse ernstig verbranden.

WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Laat de vetpan leeglopen en maak hem schoon

Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich geleidelijk een afzetting van verkoolde frituurolie of verkoold bakvet vormen op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden.



Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 38°C of minder alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

1. Laat de vetpot leeglopen volgens de instructies van hoofdstuk 4.1 (pagina 4-1), *maar vul de vetpot niet opnieuw met frituurolie/bakvet.*
2. Nadat u de vetpot leeg hebt laten lopen, verwijdert u alle voedselresten en de resterende olie/het resterende bakvet uit de vetpot en de filterpan (als uw friteuse daarmee is uitgerust). **OPGEPAST:** dit materiaal kan nog steeds ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de blote huid.

3. Sluit de afvoerkraan goed af en vul de vetpot tot de onderste OLIEPEIL-markering met een oplossing van detergent voor vaatwasmachines en water (of een commercieel verkrijgbare uitkookoplossing).
4. Stel de thermostaat in op 91°C of programmeer de computer voor het uitkoken (zie aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningselementen van uw Frymaster friteuse*) en laat de oplossing 1 uur sudderen.

 **WAARSCHUWING**

Laat de friteuse tijdens dit proces nooit onbewaakt achter. Als de oplossing overloopt drukt u de AAN/UIT-schakelaar onmiddellijk in de stand uit (OFF).

5. Nadat de oplossing 1 uur heeft gesudderd, drukt u de AAN/UIT-schakelaar in de stand uit (OFF) en laat u de oplossing afkoelen.
6. Laat de oplossing weglopen in een geschikt recipiënt (**gebruik hiervoor NIET de filterpan van het ingebouwde filtersysteem of de Shortening Disposal Unit**) en wrijf de vetpot grondig uit met een schone doek.
7. Sluit de afvoerkraan en vul de vetpot met schoon, koud water en laat het weer weglopen in een geschikt recipiënt (**NIET de vetpan van het ingebouwde filtersysteem of de Shortening Disposal Unit**). Herhaal het spoelproces een tweede keer en wrijf de vetpot uit met een schone, droge doek.

 **GEVAAR**

Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpot bevindt voor u de vetpot met frituurolie of bakvet vult. Wanneer de olie of het bakvet tot de bereidingstemperatuur wordt verhit veroorzaakt water in de vetpot spatten.

Maak de filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoon

Net als op de vetpan zal zich ook op de filterpan, op de verwijderbare onderdelen en op accessoires zoals manden, afzettingsladen of lasplaten een afzetting van verkoolde frituurolie of van verkoold bakvet vormen

Wrijf de filterpan en alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een doek dat met een detergentoplossing werd bevochtigd (of was de onderdelen in een vaatwasmachine). Spoel elk onderdeel af en wrijf het grondig droog. Gebruik geen staalwol of schuursponzen om deze onderdelen schoon te maken. Anders zou u krassen veroorzaken die het schoonmaken daarna moeilijker maken.

 **WAARSCHUWING**

Gebruik een commercieel schoonmaakmiddel dat specifiek is bedoeld voor het doeltreffend schoonmaken en reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen. Lees de gebruiksaanwijzing en de te nemen voorzorgsmaatregelen vóór u het product gebruikt. Er dient specifiek aandacht te worden geschonken aan de concentratie van het schoonmaakmiddel en de tijd dat het schoonmaakmiddel op de oppervlakken blijft die in contact komen met levensmiddelen.

WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN



Controleer de kalibratie van de regelknop van de analoge thermostaatregeling

(Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met analoge regelaars)

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie/het bakvet waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt en stel de thermostaatknop in op de bereidingstemperatuur.
2. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt laat u de brander drie cycli van ontbranden en doven doorlopen om de frituurolie/het bakvet een uniforme temperatuur te laten krijgen. Indien nodig roert u in het bakvet om al het bakvet op de bodem van de vetpan te laten smelten.
3. Wanneer de brander de vierde keer ontbrandt, moet de thermometer/pyrometer een waarde melden die binnen de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ onder of boven de met de thermostaatknop ingestelde waarde moet liggen. Als dat niet het geval is, voert u als volgt een kalibratie uit:
 - a. Draai de stelschroef van de thermostaatregelknop los tot de knop vrij op zijn as kan ronddraaien.
 - b. Draai aan de knop tot de markeringslijn op de knop op een lijn staat met de markering die overeenstemt met de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde.
 - c. Houd de knop vast en draai de stelschroef voorzichtig vast.
 - d. Vergelijk de door de thermometer/pyrometer gemeten waarde nogmaals met de via de thermostaatknop ingestelde waarde wanneer de brander opnieuw ontbrandt.
 - e. Herhaal de stappen 3.a. tot en met 3.d. tot de door de thermometer/pyrometer gemeten waarde binnen de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ onder of boven de instelling van de knop ligt. **Als u er om welke reden dan ook niet in slaagt om een correcte kalibratie te verkrijgen, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor bijstand.**
5. Verwijder de thermometer of pyrometer.

Controleer de accuraatheid van de met Computer Magic III,5 ingestelde waarden

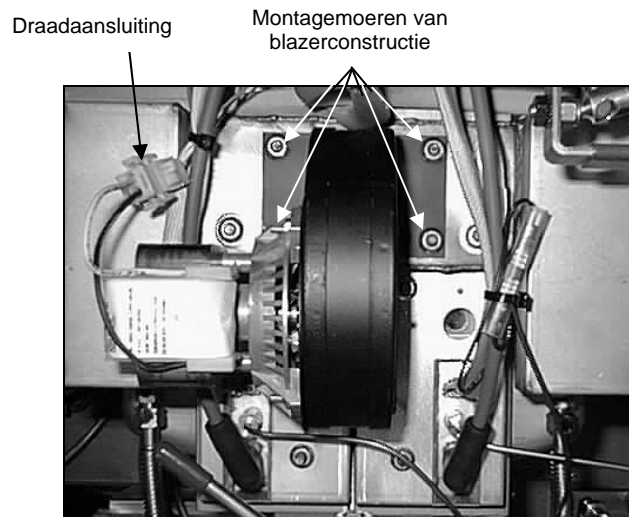
(Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met Computer Magic III,5 Controllers)

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie/het bakvet waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
2. Wanneer op het computerdisplay een reeks van vier platte streepjes “----” verschijnt zonder punt tussen het eerst en het tweede streepje (wat wil zeggen dat de inhoud van de vetpot een temperatuur in het bereidingsbereik heeft), drukt u eenmaal op de  schakelaar om de temperatuur van de frituurolie of het bakvet weer te geven zoals die door de temperatuurvoeler wordt gemeten.
3. Druk tweemaal op de  schakelaar om de ingestelde waarde weer te geven.
4. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De drie gemeten waarden zouden allemaal niet meer dan $\pm 2^{\circ}\text{C}$ graden van elkaar mogen verschillen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor bijstand.

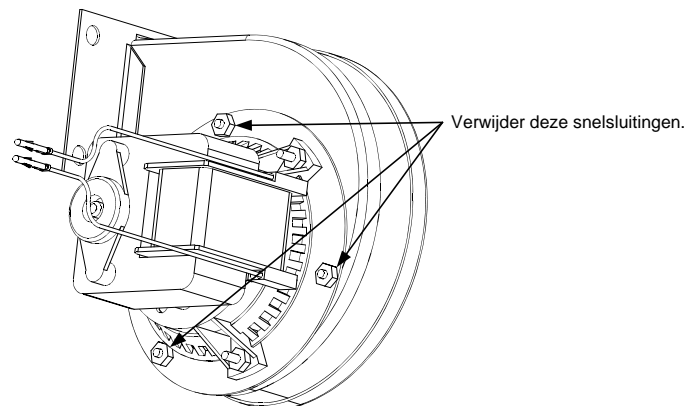
DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Maak de verbrandingsluchtblazer schoon

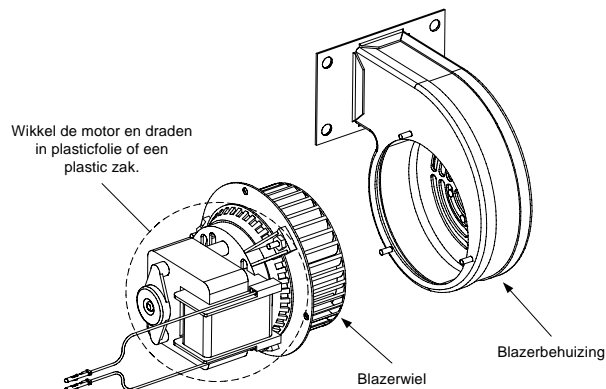
1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagemoeren van de blazer.



2. Verwijder de drie snelsluitingen waarmee de blazer motor op de blazer behuizing is bevestigd en haal de twee componenten van elkaar.

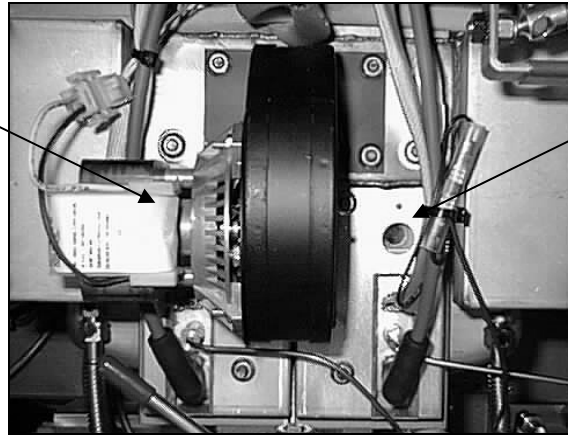


3. Wikkel de motor in plasticfolie om te voorkomen dat water in de motor zou dringen. Spuit ontvetter of detergent op het blazerwiel en de blazer behuizing. Laat vijf minuten inweken. Spoel het wiel en de behuizing af met warm leidingwater en droog ze daarna af met een schone doek.



4. Verwijder de plasticfolie van de blazermotor. Assembleer de blazermotor en de blazerbehuizing. Monteer de blazerconstructie opnieuw in de friteuse.
5. Breng de beschermkap of de beschermkapconstructie van de blazer weer aan.
6. Start de friteuse volgens de procedure die in hoofdstuk 3.1 is beschreven.
7. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de ontbrandingsluchtblazer.

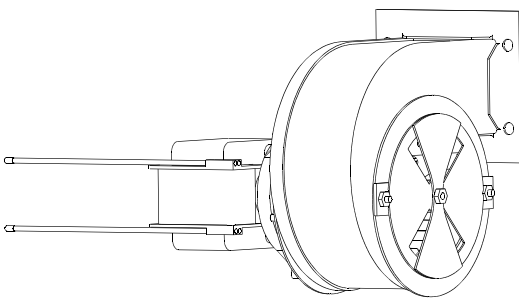
Linker kijkgat
bevindt zich achter
motor
(NB: beschermkap
van blazer niet
afgebeeld voor een
goed zicht.)



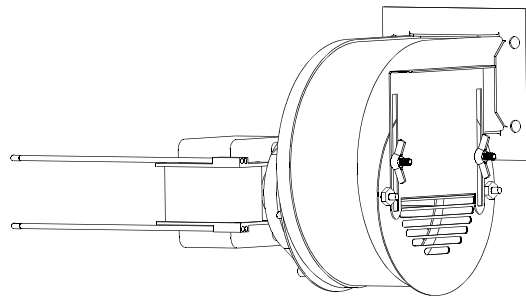
Rechter kijkgat

Het lucht/gasmengsel is correct afgesteld wanneer de druk aan het branderverdeelstuk overeenstemt met de van toepassing zijnde tabel op pagina 2-7 en de branders een heldere oranje-rode gloed vertonen. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, moet het lucht/gasmengsel worden aangepast:

Aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een of twee sluitmoeren. Draai de moer(en) voldoende los om de plaat te kunnen verplaatsen en pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen of te sluiten tot u een heldere oranje-rode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op haar plaats en draai de sluitmoer(en) vast.



TYPISCHE BLAZERCONSTRUCTIE



SOMMIGE CE BLAZERCONSTRUCTIES HEBBEN
MOGELIJK EEN ANDERE CONFIGURATIE

HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Maak de ontluuchtingspijp van de gasklep schoon

OPMERKING: Deze procedure is niet vereist voor friteuses die voor export naar CE landen zijn geconfigureerd.

1. Zet de stroomschakelaar van de friteuse en de gashendel in de stand UIT (OFF).
2. Schroef de ontluuchtingspijp voorzichtig los van de gasklep. **OPMERKING:** U mag de ontluuchtingspijp rechtzetten om ze gemakkelijk te kunnen verwijderen.
3. Steek een stuk gewone binddraad (13 mm diameter) door de pijp om eventuele obstructies te verwijderen.
4. Verwijder de draad en blaas door de pijp om er zeker van te zijn dat ze vrij is.
5. Breng de pijp opnieuw aan en buig ze zodat de opening naar beneden wijst.

Controleer de druk aan het verdeelstuk van de brander



GEVAAR

Deze taak mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Neem contact op met uw FASC om deze taak te laten uitvoeren.

5.2 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van het ingebouwde filtersysteem



WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie/bakvet in het systeem.



WAARSCHUWING

Gebruik de filterpan nooit om oude olie/oud bakvet naar de afvalcontainer te brengen.

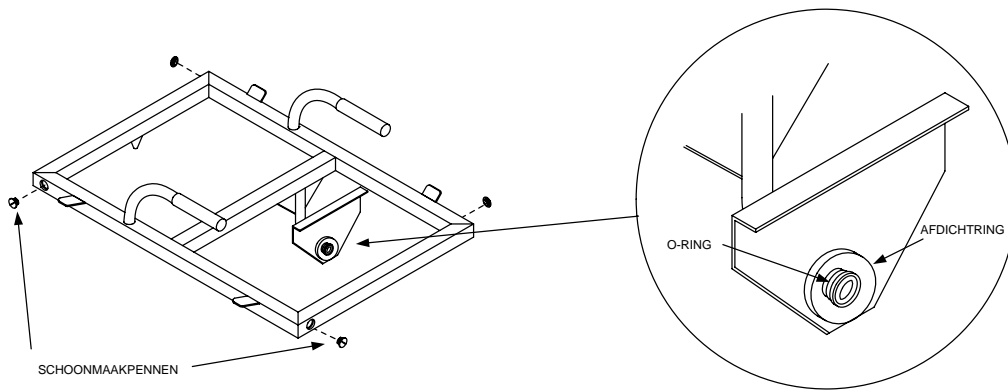


WAARSCHUWING

Laat nooit water in de filterpan weglopen. Water beschadigt de filterpomp.

Uw FootPrint Pro Filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan met een oplossing van warm water en detergent.

Als u merkt dat het systeem traag of helemaal niet pompt, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het filterpapier bovenop de zeef. (Als het toestel met een Magnasol filterzeef is uitgerust in plaats van met het standaard zeef- en papiersysteem controleert u of de O-ring op de bodemaansluiting van de zeef goed op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.) Controleer of de twee O-ringen op de aansluiting aan de rechter voorkant van de filterpan op hun plaats zitten en in goede staat verkeren.



Onmiddellijk na het gebruik laat u de Power Shower volledig uitlekken. Als er een olielek is op de plaats waar de Power Shower in de vetpot wordt gestoken, controleert u of de O-ring en de afdichtring van de aansluiting op hun plaats zitten en in goede staat verkeren. Als u een verstopping vermoedt, schroeft u de schoonmaakpennen op elk van de hoeken van het frame los. Leg het frame gedurende meerdere minuten in een pan met heet water om eventuele ophopingen van opgesteven olie/bakvet weg te smelten. Gebruik een lange smalle flessenwisser en warm water met detergent om de binnenkant van de pijpen schoon te maken. Indien nodig steekt u een recht geplooid paperclip of een draad van vergelijkbare grootte in de openingen van het frame om eventueel verhard bakvet of andere verstoppingen te verwijderen. Spoel af met warm water, droog goed af en breng de pennen opnieuw aan voor gebruik.

⚠ GEVAAR

Als u de schoonmaakpennen niet opnieuw in de Power Shower aanbrengt, zal hete olie/heet bakvet tijdens het filteren uit de vetpan spatten, met groot gevaar voor brandwonden bij het personeel tot gevolg.

5.3 Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem

Dit toestel moet periodiek worden gecontroleerd en afgesteld door bevoegd servicepersoneel als onderdeel van het regelmatige programma voor onderhoud van de keuken.

Frymaster **beveelt aan** dat een door de fabrikant erkend onderhoudstechnicus (Factory Authorized Service Technician) uw toestel minstens één keer per jaar als volgt nakijkt:

Friteuse

- Controleer de binnen- en buitenkant, en de voor- en achterkant van de kast op excessieve afzettingen van olie en/of oliesporen.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.
- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.
- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de voelerbeschermingen wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.

- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. computer/sturing, transformatoren, relais, interfaceprintplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentkast en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer dat alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan/kookpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan/kookpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olietour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich vele korsten in de kruimelvangervang bevinden, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvangervang dagelijks leeg te maken in een brandveilig recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.
- Controleer of alle O-ringen en afdichtingen (met inbegrip van die op de Power Shower en op de Filter Magic snelkoppelingen) aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:
 - Controleer of het deksel van de filterpan op zijn plaats zit en correct is aangebracht.
 - Wanneer de filterpan leeg is zet u de olietourhendels een voor een in de stand “ON”. Controleer of de pomp begint te werken en of er bellen verschijnen in de frituurolie/het bakvet (of dat u gorgelgeluiden hoort uit de Power Shower poort) van de bijbehorende vetpan.
 - Sluit alle olietourkleppen (d.w.z. zet alle olietourhendels in de stand “OFF”). Controleer de correcte werking van elk van de olietourkleppen door de filterpomp te activeren met behulp van de hendel op een van de olietourmicroschakelaars. In geen enkele vetpan mogen bellen te zien zijn (en uit de Power Shower poorten mogen ook geen gorgelgeluiden komen).
 - Controleer of de filterpan correct klaar is gemaakt voor het filteren, laat vervolgens de tot 177°C verhitte olie uit een vetpan in een filterpan lopen en sluit de afvoerkraan van de vetpan. Zet de olietourhendel in de stand “ON”. Laat al de frituurolie/al het bakvet terugstromen naar de vetpan (dat ziet u aan de bellen in de frituurolie/het bakvet, of bij toestellen met Power Showers, aan het feit dat er geen olie meer uit de Power Shower stroomt). Zet de olietourhendel weer in de stand “OFF”. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in niet meer dan 2 minuten en 30 seconden.

GASFRITEUSES VAN MODELREEKS PRO H55

HOOFDSTUK 6: TROUBLESHOOTING DOOR OPERATOR

6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van een aantal van de meest voorkomende problemen die zich kunnen voordoen bij de bediening van uw toestel. De richtsnoeren voor het oplossen van problemen in dit hoofdstuk zijn bedoeld om u problemen met uw toestel te helpen oplossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het gebeuren dat u op problemen stuit die niet in dit hoofdstuk aan bod komen. In dat geval zullen de medewerkers van de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop alles in het werk stellen om u te helpen bij het identificeren en verhelpen van het probleem.

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing.. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van uw corrigerende aanpak is het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Bij sommige probleemoplossende acties die in dit hoofdstuk worden aanbevolen moeten vermoedelijk defecte onderdelen worden vervangen door onderdelen waarvan men weet dat ze correct werken. Telkens wanneer deze stap wordt aanbevolen raadpleegt u hoofdstuk 6.6 voor specifieke instructies.

Als u niet zeker weet wat u moet doen, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop of uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Service Center voor bijstand.

Voor u een servicetechnicus of de Frymaster HOTLINE (+1-800-551-8633) belt:

- controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomverbrekers stroom doorlaten.
- controleert u of de snelkoppelingen van de gasleiding correct zijn aangesloten
- controleert u of de gasafsluitkleppen openstaan.
- controleert u of de afvoerkransen van de vetpotten volledig gesloten zijn.

 **GEVAAR**

Hete frituurolie/heet bakvet veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete frituurolie/heet bakvet erin te verplaatsen of de frituurolie/het bakvet van een recipiënt naar een ander over te brengen.

 **GEVAAR**

Wanneer u aan dit toestel werkt, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken, behalve wanneer tests van de elektrische circuits nodig zijn. Wees uiterst voorzichtig wanneer u dergelijke tests uitvoert.

Dit toestel kan meer dan een aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers uit voor u aan het toestel werkt.

Het inspecteren, testen en herstellen van elektrische onderdelen mag alleen gebeuren door een bevoegd serviceagent.

6.2 Problemen oplossen bij friteuses met Computer Magic III, mandlfttimer of digitale sturing

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen displayweergave op computer of sturing.	A. Sturing staat niet aan.	A. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om de sturing aan te zetten.
	B. Geen stroomtoevoer naar friteuse.	B. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	C. Bedradingsboom van computer/sturing is beschadigd.	C. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.
	D. Defecte computer/sturing.	D. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte computer/sturing door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
Op het display verschijnt <i>Prob</i> en er weerklinkt een alarm.	Bedradingsboom of aansluiting van computer/sturing is beschadigd.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.
Op het display verschijnt <i>HELP</i> en er weerklinkt een alarm. Het verwarmingslampje brandt maar de branders ontbranden niet.	A. De afvoerkraan is niet volledig gesloten.	A. Zet de AAN/UIT-schakelaar uit, sluit de afvoerkra(a)n(en) volledig en zet de AAN/UIT-schakelaar dan aan.
	B. De gasklep is niet geactiveerd.	B. Zet de knop van de gasklep in de stand AAN (ON).
	C. De manuele gasafsluitklep is gesloten.	C. Controleer of alle mogelijke manuele lijngasafsluitkleppen openstaan. Controleer of de hoofdgasafsluitklep openstaat.
	D. Onjuist aangesloten snelkoppeling van gasleiding.	D. Controleer of de snelkoppeling van de flexibele gasleiding stevig op de friteuse is aangesloten.
	E. Ontbrandingsluchtblazer is geblokkeerd of defect.	E. Controleer of de ontbrandingsluchtblazer werkt. Als dat niet het geval is belt u uw FASC voor dienst naar verkoop. Als de ontbrandingsluchtblazer werkt, maakt u het schoon en regelt u hem af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Op het display verschijnt <i>L0</i>, het verwarmingslampje gaat normaal aan en uit maar de branders ontbranden niet en de blazer werkt niet.	A. Defecte computer/sturing.	A. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte computer/sturing door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
	B. Bedradingsboom van computer/sturing is beschadigd.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.
Het duurt lang voor de friteuse klaar is na de smeltyclus. Op het display verschijnt kort <i>HELP</i> nadat de smeltyclus is voltooid.	Ontbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang.	Ontbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal maar wanneer de branders ontsteken is een ploppend geluid te horen.	A. Ontbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	A. Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
	B. Ventilatie van gasklep vuil of geblokkeerd (alleen niet-CE friteuses)).	B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
	C. Slecht werkende ontbrandingsluchtblazer.	C. Als de blazer traag op snelheid komt neemt u contact op met uw FASC voor dienst na verkoop.
Op het display verschijnt <i>HELP</i> en er weerklinkt een alarm, maar de friteuse werkt normaal (vals alarm).	Defecte computer/sturing.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte computer/sturing door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
De computer wil niet in de programmeermodus werken of sommige toetsen werken niet.	Defecte computer/sturing.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte computer/sturing door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
Het verwarmingslampje brandt en de blazer werkt, maar de brander ontsteekt niet.	Doorgebrande zekering op interfacekaart of ontbrandingsmodule.	Vervang de zekering.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het verwarmingslampje brandt wanneer de friteuse voor het eerst wordt opgestart. Op het display verschijnt H I of H O T en er weerklinkt een alarm.	Defecte computer/sturing.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte computer/sturing door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.

6.3 Problemen oplossen bij friteuses met een vaste (analoge) regelaar

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Stroomschakelaar AAN, lampjes van regelaar branden niet, friteuse warmt niet op.	A. Geen stroomtoevoer naar friteuse.	A. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	B. Bedradingsboom van regelaar is beschadigd.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.
	C. Defecte sturing.	C. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte regelaar door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
Stroomlampje AAN, storingslampje AAN, verwarmingsmoduslampje UIT.	Bedradingsboom van regelaar is beschadigd.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.
Stroomlampje AAN, storingslampje AAN, verwarmingsmoduslampje AAN. Branders ontsteken niet.	A. De afvoerkraan is niet volledig gesloten.	A. Zet de AAN/UIT-schakelaar uit, sluit de afvoerkra(a)n(en) volledig en zet de AAN/UIT-schakelaar dan aan.
	B. De gasklep is niet geactiveerd.	B. Zet de knop van de gasklep in de stand AAN (ON).
	C. De manuele gasafsluitklep is gesloten.	C. Controleer of alle mogelijke manuele lijngasafsluitkleppen openstaan. Controleer of de hoofdgasafsluitklep openstaat.
	D. Onjuist aangesloten snelkoppeling van gasleiding.	D. Controleer of de snelkoppeling van de flexibele gasleiding stevig op de friteuse is aangesloten.
	E. Ontbrandingsluchtblazer is geblokkeerd of defect.	E. Controleer of de ontbrandingsluchtblazer werkt. Als dat niet het geval is belt u uw FASC voor dienst na verkoop. Als de ontbrandingsluchtblazer werkt, maakt u het schoon en regelt u hem af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
<p>Lampje van de verwarmingsmodus gaat aan en uit zoals normaal. Blazer werkt niet en branders ontsteken niet.</p>	A. Defecte sturing.	A. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte regelaar door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
	B. Bedradingsboom van regelaar is beschadigd.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.
<p>Het duurt lang voor de friteuse klaar is na de smeltyclus. Lampje van verwarmingsmodus is AAN. Storingslampje begint te branden kort nadat de smeltyclus is voltooid.</p>	Ontbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
<p>De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang.</p>	Ontbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
<p>De friteuse werkt normaal maar wanneer de branders ontsteken is een ploppend geluid te horen.</p>	A. Geblokkeerde ontbrandingsluchtblazer.	A. Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
	B. Ventilatie van gasklep vuil of geblokkeerd (alleen niet-CE friteuses)).	B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
	C. Slecht werkende ontbrandingsluchtblazer.	C. Als de blazer traag op snelheid komt neemt u contact op met uw FASC voor dienst na verkoop.
<p>Het lampje van de verwarmingsmodus brandt en de blazer werkt, maar de brander ontsteekt niet.</p>	Doorgebrande zekering op interfacekaart of ontbrandingsmodule.	Vervang de zekering.
<p>Het lampje van de verwarmingsmodus gaat aan en uit zoals normaal en de friteuse werkt normaal, maar het storingslampje brandt continu (vals alarm).</p>	A. Defecte sturing.	A. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte regelaar door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.
	B. Bedradingsboom van regelaar is beschadigd.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte bedradingsboom door een bedradingsboom waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een reservebedradingsboom bij uw FASC.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het lampje van de verwarmingsmodus is AAN terwijl de stroomschakelaar in de stand UIT staat. Na het opstarten blijft de friteuse verwarmen tot het storingslampje begint te branden. De temperatuur van de vetpot is meer dan 210°C.	Defecte sturing.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte regelaar door een computer/sturing waarvan u weet dat hij goed werkt. Als de friteuse correct werkt, bestelt u een vervangingsonderdeel bij uw FASC.

6.4 Problemen met het ingebouwde filtersysteem oplossen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
<p>De pomp wil niet starten</p> <p>OF</p> <p>De pomp stopt tijdens het filteren.</p>	<p>A. Thermische overbelastingsschakelaar is geactiveerd door oververhitting van de motor.</p> <p><i>Test:</i> Als de pomp tijdens het filteren plots is gestopt, en dan vooral na meerdere filtercycli, is de pompmotor mogelijk oververhit geraakt. Zet de filterhendel in de stand OFF, laat de pomp gedurende ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetknop op de pompmotor. Probeer de pomp te starten.</p>	<p>A. Als de pomp normaal functioneert na de thermische overbelastingsschakelaar te hebben gereset, was de pomp oververhit.</p> <p>Filter de frituurolie/het bakvet steeds op of in de buurt van de bereidingstemperatuur.</p> <p>Laat de pompmotor een tiental minuten afkoelen nadat u twee volle vetpotten een na een hebt gefilterd.</p> <p>Controleer het filterpapier tussen twee filterbeurten. Vervang het papier als er zich een te grote afzetting heeft opgehoopt.</p>
	<p>B. Defecte filterhendelmicroschakelaar.</p> <p><i>Test:</i> Bij een friteuse met meerdere vetpotten, probeert u de pomp te activeren met een andere hendel. Als de pomp start, is de hendelmicroschakelaar ofwel niet correct uitgelijnd ofwel defect.</p> <p>Wanneer de hendel in de stand ON staat, moet de hendel van de microschakelaar stevig tegen de schakelaar gedrukt zijn. Als dat het geval is, is de schakelaar defect. Zoniet zit de schakelaar los en/of is hij verkeerd uitgelijnd.</p>	<p>B. Als de schakelaar los zit, draait u de moeren en bouten waarmee hij bevestigd is aan, waarbij u ervoor zorgt dat wanneer de hendel in de stand ON staat, de hendel op de microschakelaar stevig tegen de schakelaar is gedrukt.</p> <p>Als de schakelaar defect is, belt u uw FASC.</p>

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
(vervolg van vorige bladzijde)	<p>C. Pomp geblokkeerd.</p> <p><i>Test:</i> Sluit de afvoerkraan. Zet de filterhendel in de stand OFF, laat de pomp gedurende ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetknop op de pompmotor. Trek de filterpan uit het toestel en activeer de pomp. Als de pomp broemt en dan stopt, is de pomp geblokkeerd.</p>	<p>C. Blokkeringen van de pomp worden doorgaans veroorzaakt doordat zich afzettingen in de pomp hebben opgehoopt als gevolg van een onjuiste afmeting van het filterpapier, het niet correct geïnstalleerd zijn van het filterpapier en het niet gebruiken van de korstzeef. Bel FASC om de blokkering te verhelpen.</p> <p>Zorg ervoor dat het filterpapier de correcte afmetingen heeft en naar behoren is geïnstalleerd, en dat de korstzeef wordt gebruikt.</p>
De pomp start, maar er is geen of erg trage overdracht.	<p>A. De frituurolie/het bakvet is te koud om te worden gefilterd.</p>	<p>A. Om naar behoren te kunnen filteren moet de olie of het bakvet een temperatuur hebben van om en bij de 177°C. Bij een lagere temperatuur wordt de olie/het bakvet te dik om nog gemakkelijk door het filtermedium te kunnen, wat leidt tot een veel tragere olieretour en uiteindelijk tot een oververhittende filterpompmotor.</p>
	<p>B. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen.</p> <p><i>Test:</i> Sluit de afvoerkraan. Zet de filterhendel in de stand OFF en trek de filterpan (en eventueel geïnstalleerde Power Shower) uit het toestel. Zet de filterhendel in de stand ON.</p> <p>Als er een sterke luchtstroom uit de olieretourpoort (of de Power Shower poort) wordt gepompt, ligt het probleem bij de onderdelen van de filterpan.</p>	<p>B. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het papier, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd onder het papier.</p> <p>C. Als het probleem daarmee niet is verholpen, is de filterzuigbuis waarschijnlijk verstopt. Verwijder de verstopping met behulp van een dunne, flexibele draad. Als u de verstopping niet kunt verwijderen, belt u uw FASC.</p>
Power Shower spuit niet naar behoren.	<p>A. Openingen verstopt of gestold bakvet in de Power Shower.</p> <p><i>Test:</i> Ga na of er olie/bakvet rond de afdichtring naar buiten spuit maar niet door de gaten rond het frame naar buiten komt. Als dat het geval is, is de Power Shower verstopt.</p>	<p>A. Maak de Power Shower schoon volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.</p> <p>B. Controleer of de O-ringen en de afdichtring zijn aangebracht en in goede staat verkeren.</p>
	<p>B. Ontbrekende/versleten O-ringen en afdichtring van Power Shower.</p>	

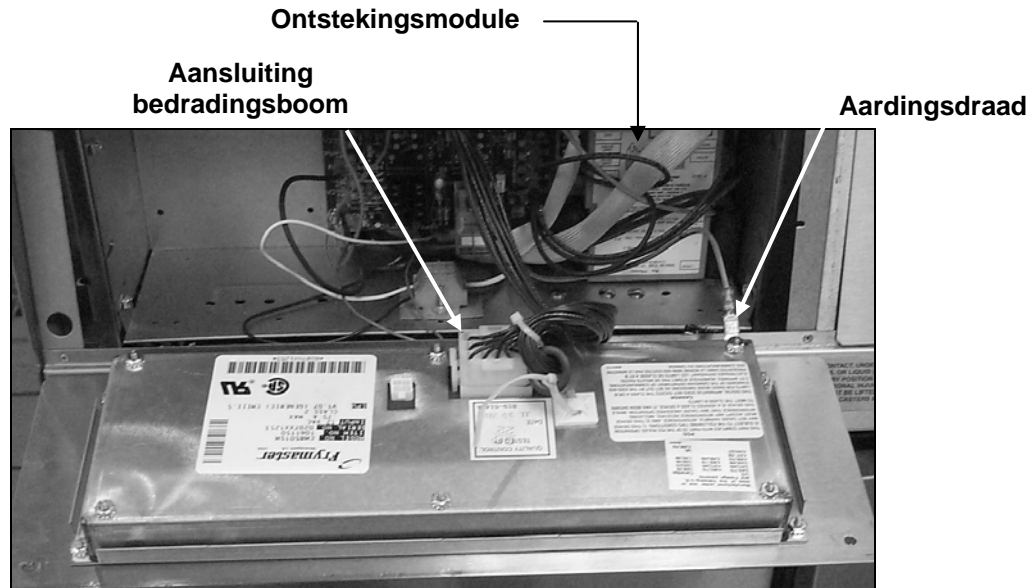
PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
(vervolg van vorige bladzijde)	C. Geen papier in filterpan. (Dat veroorzaakt een te hoge druk in de olietourleidingen, wat leidt tot een sterke stroming door de Power Shower maar ook tot het lekken van olie rond de afdichtring.)	C. Controleer of het filterpapier correct is geïnstalleerd in de filterpan.

6.5 Problemen met de mandlift oplossen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De mandlift beweegt met schokken en/of maakt lawaai.	De stangen van de mandlift moeten worden gesmeerd.	Smeer de stangen van de mandlift met Lubriplate™ of een gelijkwaardig licht wit smeermiddel.

6.6 De sturing of de bedradingsboom van de sturing vervangen

1. Trek de stekker van de friteseuse uit het stopcontact en verwijder de twee schroeven in de bovenhoeken van het bedieningspaneel. Klap het paneel van bovenaan open zodat het aan zijn scharnieren hangt.



2. Maak de bedradingsboom los van de achterkant van de sturing, en als u de bedradingsboom vervangt, ook van de interfaceplaat.
3. Maak de aardingsdraad van de sturing los en verwijder de regelaar door het uit de scharniergeleuven van het bedieningspaneelframe te tillen.
4. Pas de procedure omgekeerd toe om een nieuwe sturing of bedradingsboom te installeren.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL. 1-318-865-1711

**TEL. DIENST NA VERKOOP
1-800-551-8633**

**819-6127
11/2017**