

**GEBRUIKSAANWIJZING
FRYMASTER GASFRITEUSES VAN MODELREEKS
BIPH55/MPH55**



Dit toestelhoofdstuk moet worden
ingevoegd in het friteusegedeelte van
de *Toestelhandleiding*.

VOOR UW VEILIGHEID
Bewaar geen benzine of andere
ontvlambare gassen en vloeistoffen in de
buurt van dit of andere toestellen.

**GEFABRICEERD
DOOR**



Enodis
One Company. Countless Solutions

**P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
TEL.: 1-318-865-1711
GRATIS NR.: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135**



INHOUDSOPGAVE

GARANTIEVERKLARING	Pagina i
INLEIDING	Pagina 1-1
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	Pagina 2-1
BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN	Pagina 3-1
HET INGEBOUWDE FILTERSISTEEM BEDIENEN	Pagina 4-1
PREVENTIEF ONDERHOUD	Pagina 5-1
TROUBLESHOOTING DOOR OPERATOR	Pagina 6-1

Frymaster, L.L.C. 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
TEL +1-318-865-1711 FAX (onderdelen) +1-318-219-7140 (techn. dienst) +1-318-219-7135

GEDRUKT IN DE VERENIGDE STATEN

TEL. SERVICEDIENST:
1-800-24 FRYER

OKTOBER 2005

www.frymaster.com

Email: service@frymaster.com

* 8196227 *

AANDACHT

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT ENODIS-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. 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 deeltjes 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.

⚠ WAARSCHUWING

Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 120-volt kabel, die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.

AANDACHT

In de staat Massachusetts moeten alle op gas werkende producten zonder enige uitzondering door een erkend loodgieter of gas- en waterfitter worden geïnstalleerd.

GARANTIEVERKLARING

Frymaster, L.L.C. biedt uitsluitend aan de oorspronkelijke koper van dit toestel of van reserveonderdelen de volgende beperkte garanties:

A. GARANTIEBEPALINGEN - FRITEUSES

1. Frymaster L.L.C. geeft op alle onderdelen een garantie van één jaar voor materiaal- en productiefouten.
2. Voor alle onderdelen behalve de vetpan, verwarmingselementen en zekeringen, geldt een garantieperiode van één jaar na de installatiedatum van de friteuse.
3. Als een onderdeel, met uitzondering van zekeringen en O-ringen van filters, gedurende het eerste jaar na de installatiedatum defect raakt, betaalt Frymaster ook de normale werkuren om het onderdeel te vervangen plus een kilometervergoeding voor maximaal 160 km (80 km enkele reis).

A. GARANTIEBEPALINGEN - VETPANNEN

(Geldt uitsluitend voor friteuses die na 1 december 2003 zijn geproduceerd.)

1. Frymaster geeft op zijn vetpanconstructies een garantie van tien jaar voor onderdelen en werkuren. De garantieperiode van tien jaar geldt ook voor onderdelen die op de vetpan bevestigd zijn, zoals de bovenlimietregeling, voeler, ringen, afdichtingen, ontstekingen en aanverwant bevestigingsmateriaal, als het vervangen van de vetpan het vervangen van deze onderdelen noodzakelijk maakt. Onderdelen die geen deel uitmaken van de vetpanconstructie, zoals de aanblazer, gasklep, micro-schakelaars, deuren en behuizing, vallen niet onder de garantie op de vetpan. Als blijkt dat de vetpan defect is, vervangt Frymaster de vetpan, vergoedt het de normale werkuren tot de maximale duur die is vastgelegd in het schema met benodigde werkuren van Frymaster en betaalt het een kilometervergoeding voor maximaal 160 kilometer (80 km enkele reis) voor het vervangen van de vetpan.
2. Deze garantie is beperkt tot friteuses die op aardgas of propaangas (LP) werken. Voor friteuses die op petroleumgas (ook waterstofgas genoemd) werken geldt een levenslange garantie op de vetpannen, zij het alleen voor de onderdelen.

C. GARANTIEBEPALINGEN – VERBRANDINGSKAMERS

(Geldt uitsluitend voor friteuses die vanaf 1 november 1994 zijn geïnstalleerd.)

1. Frymaster L.L.C. geeft een garantie van tien jaar vanaf de oorspronkelijke installatiedatum op de verbrandingskamers voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie dekt onderdelen en werkuren.
2. De verbrandingskamer bestaat uit de infraroodbranders en de structurele componenten om de branders te bevestigen. Deze garantie geldt niet voor appendages zoals het ontstekingsmechanisme, de aanblazer, de bovenlimietthermostaat en de temperatuurvoeler.
3. Deze garantie is beperkt tot friteuses die op aardgas of propaangas (LP) werken.

D. GARANTIEBEPALINGEN - BEREIDINGSCOMPETER

1. Frymaster L.L.C. geeft een garantie van drie jaar vanaf de oorspronkelijke installatiedatum op de M-2000 bereidingscomputer voor materiaal- en productiefouten. Bij defecten aan de computer gedurende het eerste jaar dekt deze garantie zowel onderdelen als werkuren. Bij defecten aan de computer gedurende het tweede jaar dekt deze garantie alleen de onderdelen. De werkuren worden aangerekend. Tijdens het derde jaar dekt de garantie onderdelen voor een beperkte kost van \$90,00. Werkuren en transport worden niet door de garantie gedekt.
2. Tijdens deze garantieperiode vervangt Frymaster een geretourneerde defecte bereidingscomputer door een nieuwe of in de fabriek gereviseerde en correct werkende eenheid.
3. Voor het vervangen van defecte computers onder garantie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service Center. Voor alle computers die worden vervangen onder de omruilgarantie van Frymaster geldt alleen een garantieperiode die gelijk is aan de resterende garantieperiode voor de oorspronkelijke computer.

E. ONDERDELEN RETOURNEREN

Alle defecte onderdelen onder garantie moeten binnen de 60 dagen aan Frymaster Authorized Factory Service Center worden geretourneerd voor krediet. Na 60 dagen wordt geen krediet meer toegestaan.

F. UITSLUITINGEN OP DE GARANTIE

Deze garantie dekt geen toestellen die schade hebben opgelopen door verkeerd gebruik, misbruik, wijzigingen of ongevallen zoals:

- onjuiste onbevoegde herstellingen (inclusief het lassen van een vetpan ter plaatse);
- het niet naleven van de correcte installatie-instructies en/of geplande onderhoudsprocedures zoals vastgelegd op uw onderhoudsvereistenfiches of "MRC cards". Om de garantie niet te verliezen is bewijs vereist van onderhoud volgens een regelmatig schema;
- onjuist onderhoud;
- schade tijdens het transport;
- abnormaal gebruik;
- het verwijderen, wijzigen of onleesbaar maken van de typeplaat of de datumcode op de verwarmingselementen;
- de vetpan gebruiken zonder bakvet of een andere vloeistof in de vetpan;
- de garantie onder het tienjarenprogramma geldt voor geen enkele friteuse waarvoor geen correct opstartformulier werd ontvangen.

Uitgesloten van de dekking door deze garantie zijn:

- transport of kilometervergoedingen voor meer dan 160 km (80 km enkele reis), of een reisduur van meer dan twee uur;
- toeslagen voor overuren en interventies op zaterdag, zon- of feestdagen;
- gevolgschade (de kosten voor het herstellen of vervangen van andere eigendommen die beschadigd raakten), verlies van productieve uren of gebruik, winstderving of andere secundaire schade van welke aard dan ook.

Er zijn geen impliciete garanties inzake verkoopbaarheid of geschiktheid voor een specifiek doel of gebruik.

Deze garantie geldt op het ogenblik van druk en is vatbaar voor wijzigingen.

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55 / MPH55

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. Deze handleiding geldt voor alle friteuseconfiguraties van de modelreeksen MPH55 en BIPH55. De toestellen van modelreeks MPH55 zijn niet uitgerust met een ingebouwd filtersysteem. De toestellen van modelreeks BIPH55 zijn uitgerust met een ingebouwd FootPrint Pro filtratiesysteem. De friteuses van de beide modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen en wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer "Pro Series H55 friteuses".

Hoewel zij zich uiterlijk weinig onderscheiden van de BIH52 friteuses van McDonald's, zijn de BIPH55 friteuses uitgerust met een erg verschillend ingebouwd filtersysteem. Kenmerkend voor de nieuwe Euro-Look zijn afgeronde afdekkingen en grote ronde afvoeren waardoor friet en ander afvalmateriaal gegarandeerd in de filterpan worden gespoeld. Andere kenmerken, waaronder de diepe koude zones en de open vetpannen die gemakkelijk schoon te maken zijn, zijn grotendeels dezelfde gebleven. Alle Pro Series H55 friteuses worden standaard geleverd met een M2000 computer, elektronische ontsteking, smeltcyclusmodus en uitkookmodus.

De friteuses van deze modelreeks zijn leverbaar als opstellingen met of zonder onderverdeling van het vat, en kunnen als alleenstaande eenheid of als groep van maximaal vijf eenheden worden aangekocht.

De Pro Series H55 gasfriteuses 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.

Alle Pro Series H55 gasfriteuses 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 vetpan zijn aangebracht. Een aanblazer op de voorkant van de vetpan levert de verbrandingslucht aan de branders. De Pro Series H55 gasfriteuses kunnen worden geconfigureerd voor aardgas, propaangas (LP) of petroleumgas, afhankelijk van de wensen van de klant.

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

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 BIPH55 en MPH55 friteuses verlaten de fabriek volledig geassembleerd. 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.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel zoals gedefinieerd in rubriek 1.6.

1.2 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 friteuse 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 veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan van toestellen met een filtersysteem voorkomt dat de brander zou ontbranden wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

1.3 Informatie met betrekking tot de M2000 computers

FCC CONFORMITEIT

Aan de hand van tests is aangetoond dat dit toestel voldoet aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig hoofdstuk 15 van de FCC voorschriften. 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. 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.

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

Indien nodig moet de gebruiker de dealer of een ervaren radio- en televisietechnicus raadplegen voor bijkomende suggesties.

De volgende brochure die door de Amerikaanse Federal Communications Commission is opgesteld, kan nuttig zijn voor de gebruiker: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". De brochure is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

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.

1.5 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 1.6. **Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, geattesteerd en/of bevoegd installatie- of onderhoudspersoneel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6.**

1.6 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.***

1.7 Vorderingprocedure 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.**

1.8 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service Center (FASC). 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.

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55 / MPH55

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 1.6 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 1.6 van deze handleiding.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 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 vetpan 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 1.7 van deze handleiding.)

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.

2.1.1 VRIJE RUIMTE EN VENTILATIE

De friteuse(s) moet(en) worden geïnstalleerd met aan de beide zijkanten en aan de achterkant een vrije ruimte van 150 mm 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.

WAARSCHUWING

Blokkeer nooit de ruimte rond de basis van of onder de friteuses.

⚠ GEVAAR

Er mogen 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.

2.1.2 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.

2.1.3 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 het correcte voltage.

⚠ GEVAAR

Dit toestel is uitgerust met een speciale (gearde) stekker als bescherming tegen elektrische schokken en de stekker moet rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is. 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.

⚠ WAARSCHUWING

Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 120-volt kabel, die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.

2.1.4 Vereisten voor 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.

2.2 Installatie van zwenkwielen

Afhankelijk van de specifiek bestelde configuratie kan het gebeuren dat de friteuse wordt verscheept zonder dat de zwenkwielen zijn geïnstalleerd. **INSTALLEER DIT TOESTEL NIET ZONDER ZWENKWIELEN.** Als op uw toestel nog zwenkwielen 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. Friteuses die uit slechts *één enkele eenheid* bestaan en die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van kettingen. Volg de instructies in het pakket met accessoires om de kettingen te installeren.



GEVAAR

In de omgeving rond het toestel mag zich nooit brandbaar materiaal bevinden.

3. 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.
NB: 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. **NB: Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 120-volt kabel, die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.**
 - b. Zet de stroomschakelaar in de AAN-stand (ON).
 - Bij friteuses met een computer controleert u of *OFF* op het display staat.
 - Als de keuken is uitgerust met een tussenverbindingssysteem voor afzuigkappen, zou de afzuigventilator van de afzuigkap moeten werken. Als dat niet het geval is, is de bedrading van het tussenverbindingssysteem van de afzuigkap in de keuken niet correct uitgevoerd en moet de fout worden gecorrigeerd.
 - c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de UIT-stand (OFF). Controleer of de verklikkerlichtjes voor stroomtoevoer en verwarming gedoofd zijn.
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 met productiedatum na april 1999					
Gas	Druk (mbar) ⁽¹⁾	Spuitmond diameter		Druk aan regelaar	
		Vat zonder onderverdeling	Tweeledig vat:	Vat zonder onderverdeling	Tweeledig vat:
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Gas	Minimum	Maximum
Aardgas	15,2 cm	35,6 cm
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
LP	27,9 cm.	35,6 cm
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

7. Bij fritesuses die zijn uitgerust met een FootPrint Pro filtersysteem (modelreeks BIPH55) steekt u de stekker(s) in een stopcontact achter de friteuze.

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 friteuze loskoppelen van de gasleiding als de testdruk 3,45 kPa [$\frac{1}{2}$ PSI (35,15 cm waterkolom)] of meer bedraagt om beschadiging van de gaslangen en gasklep(pen) van de friteuze 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 friteuze 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 moet 41 mm zijn)			
Gas	1 toestel	2 - 3 toestellen	4 of meer toestellen*
Aardgas	22 mm	28 mm	36 mm
Propaangas	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.

De Pro Series H55 gasfriteuse heeft een CE markering gekregen voor de landen en gascategorieën die in de tabel hieronder staan vermeld. **NB:** 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
DENEMARKE (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 verbrandingsluchttoevoer 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.

NB: 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 propaangas (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 afvoerkraan 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 gasdruk aan branderverdeelstuk voor friteuses met productiedatum na april 1999		
Gas	Druk (mbar)	
	Vat zonder onderverdeling	Tweeledig vat:
Lacq aardgas (G20) minder dan 20 mbar	7	7
Groningen aardgas * (G25) minder dan 25 mbar	10	10
Groningen aardgas (G25) minder dan 20 mbar	10	10
Butaangas (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)

Niet-CE norm gasdruk aan branderverdeelstuk	
Gas	Druk
Aardgas	7,6 cm 0,73 kPa
Propaangas	21,0 cm 2,74 kPa

5. Controleer de geprogrammeerde temperatuur en de instelling van de thermostaat. (Raadpleeg de aparte *M2000 bedieningshandleiding* die bij uw toestel werd geleverd voor hoe u met uw specifieke bedieningselement de voorinstellingen 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 1.6 van deze handleiding.

Pro Series H55 gasfriteuses 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.

INSTRUCTIES VOOR DE 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. Breng het nieuwe label dat deel uitmaakt van de gasconversieset aan naast de bestaande typeplaat met de vermelding dat een conversie van het gastype werd uitgevoerd. Verwijder elke verwijzing naar het eerder gebruikte gas van de bestaande typeplaat. Conversie-ijkingslabel stuknr.802-2144.
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.

2.6 Nadat de friteuses in het friteusestation zijn geplaatst

1. Wanneer de friteuse in het friteusestation is geplaatst zet u een waterpas op de bovenkant van de vetpan om te controleren of het toestel zowel van links naar rechts als van voren naar achteren waterpas staat.

Om de friteuses waterpas te zetten, regelt u de zwenkwielen nauwgezet af om ervoor te zorgen dat de friteuse(s) op de correcte hoogte staan voor het friteusestation.

GEVAAR

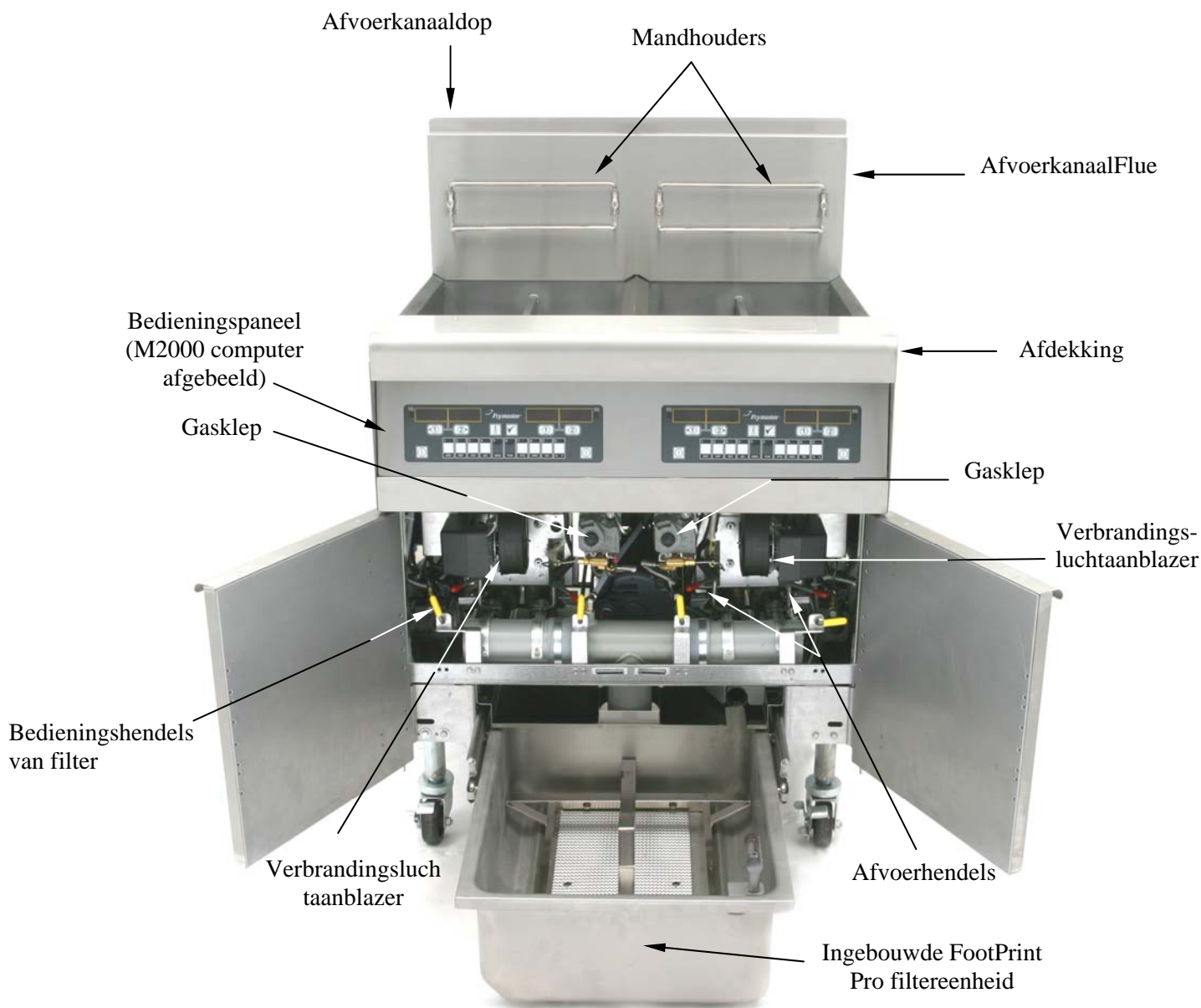
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat zou worden gemorst en personen zouden vallen en ernstig verbrand raken. Friteuses kunnen omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op haar plaats is bevestigd.

2. Sluit de afvoerkra(a)n(en) van de friteuse en vul de vetpan tot de onderste oliepeilmarkering met water.
3. Kook de vetpan(nen) uit volgens de instructies die u in hoofdstuk 5.1.3 van deze handleiding vindt.
4. Laat het water weglopen, maak de vetpan(nen) schoon en vul ze met frituurolie. (Zie *Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen* in hoofdstuk 3.)

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55 / MPH55

HOOFDSTUK 3: BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

VERTROUWD RAKEN MET DE GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55



TYPISCHE CONFIGURATIE (BIPH255 AFGEBEELD)

NB: Uw friteuse kan er ietwat anders uitzien afhankelijk van de configuratie en de productiedatum.

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen van de toestellen

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 de uitkookprocedure voor vetpannen in hoofdstuk 5.3.2.1 van deze handleiding.

OPGEPAST

De frituurolie-/bakvetcapaciteit van de gasfriteuse van modelreeks Pro 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 vetpan is aangedrukt.

3.1.1 Ingebruikneming

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.

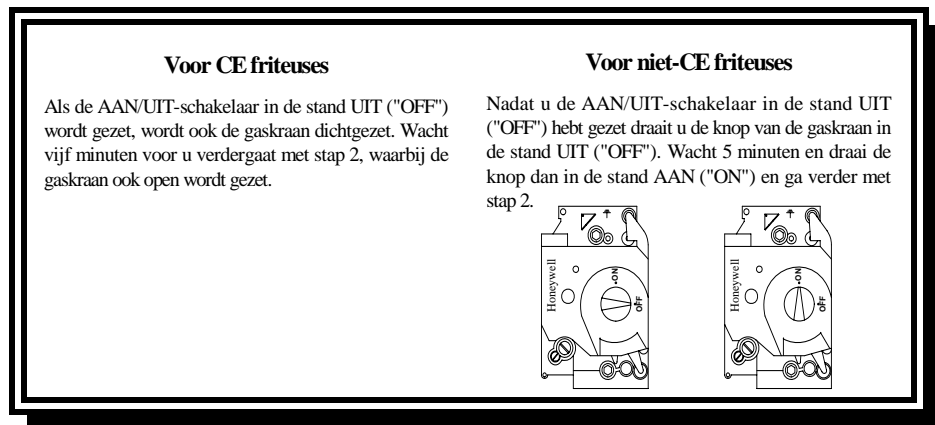
GEVAAR

Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met olie. Zoniet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

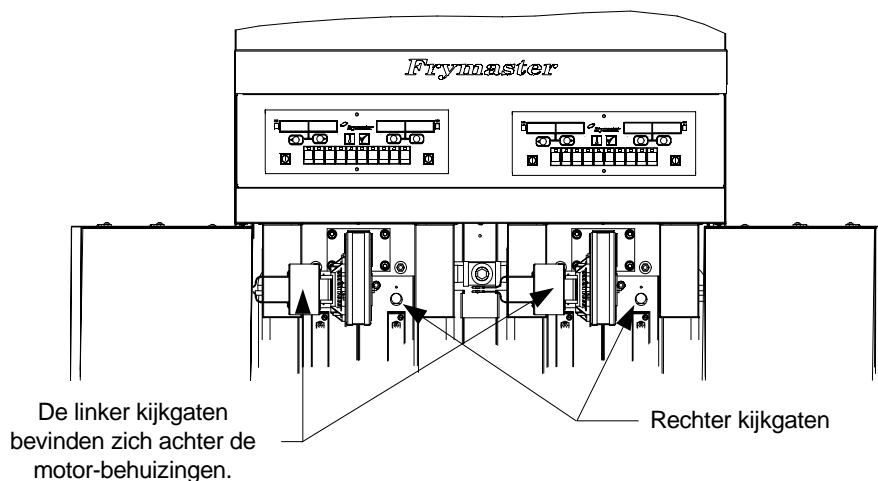
1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten). Controleer of de voorkant van de stekker perfect tegen het raakvlak van het stopcontact zit, en de stekkerpoten dus ook niet gedeeltelijk zichtbaar zijn.
3. Zorg ervoor dat de olie tot aan de *bovenste* OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie *op bereidingstemperatuur is*. Het kan gebeuren dat olie moet worden toegevoegd om het vereiste peil te bereiken *nadat de bereidingstemperatuur is bereikt*.

3.1.2 De friteuse aansteken

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



2. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de computer in de stand AAN (ON).
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 verbrandingsluchtblazer.



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.

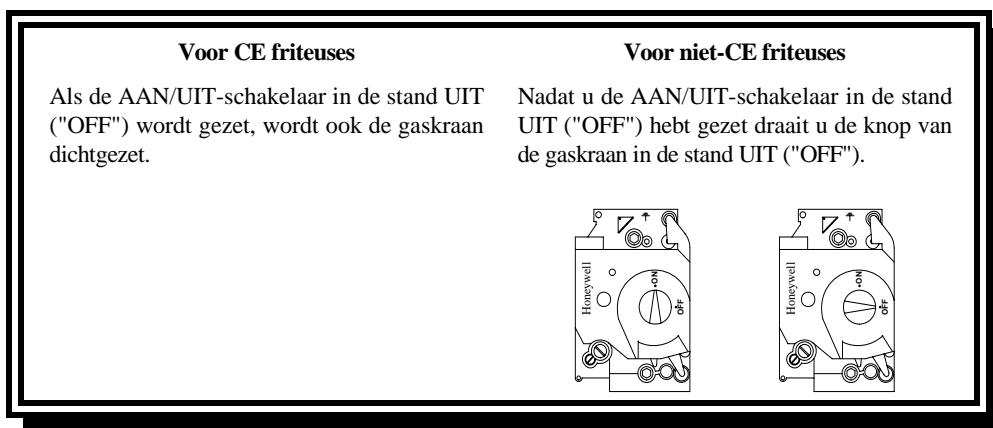
3.1.3 Uitschakelen

Om de friteuse gedurende korte tijd uit te schakelen in de loop van de werkdag:

1. Zet de AAN/UIT-schakelaar van de computer in de stand UIT (**OFF**) en breng de vetpandeksels aan.

De friteuses uitzetten aan het einde van de werkdag:

1. Zet de AAN/UIT-schakelaar van de computer in de stand UIT (**OFF**) om de friteuse uit te zetten.



2. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 4 en 5).

3. Zet de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 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 5-2) voor deze procedure.

3.3 Bediening

Deze friteuse is uitgerust met een M2000 computer (hieronder afgebeeld). Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de M2000 Computer* die bij de friteuse werd geleverd voor het programmeren van de computer en bedieningsinstructies.



M2000 COMPUTER

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55 / MPH55

HOOFDSTUK 4: FILTERINSTRUCTIES

4.1 Inleiding

Het Footprint Pro filtersysteem maakt het mogelijk om de olie van een vetpan veilig en doelmatig te filteren terwijl de andere vetpannen van diezelfde groep in gebruik blijven.

In hoofdstuk 4.3 vindt u instructies voor het klaarmaken van het filtersysteem voor gebruik. De bediening van het systeem komt in hoofdstuk 4.4 aan bod.

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.

4.2 De olie laten wegvloeien en manueel filteren

GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de olie moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden te vermijden. De te filteren olie heeft een temperatuur van om en bij de 177°C. 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 een volledige aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u olie laat wegvloeien en filtert.

GEVAAR

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

GEVAAR

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

GEVAAR

Wanneer u olie 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 olie laten wegvloeden in een ander geschikt recipiënt. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte olie veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan de McDonald's wegwerpeenheid voor bakvet ("MSDU"). De MSDU 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 olie en hete vloeistoffen kunnen bevatten.
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 hebt laten wegvloeien, verwijdert u alle etensresten en olieresten 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 olie of niet-vloeibaar bakvet tot aan de onderste OLIEPEIL-markering.

⚠ GEVAAR

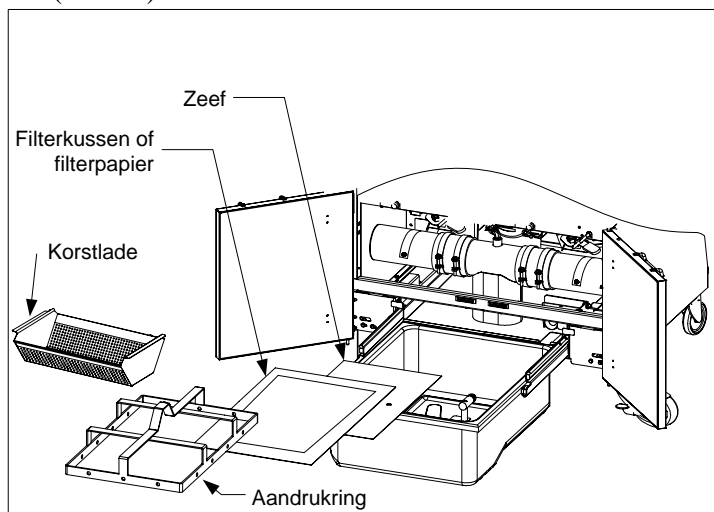
Wanneer u vast bakvet gebruikt, moet het bakvet op de bodem van de vetpan worden aangebracht. Gebruik de friteuse NOOIT met een blok bakvet in het bovenste gedeelte van de vetpan. Daardoor zou de vetpan beschadigd raken en kan er een steekvlam optreden.

4.3 Klaarmaken voor gebruik met filterkussen

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukkring, het filterkussen (of filterpapier) en de filterzeef. (Zie figuur 1) Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van McDonalds universeel concentraat (“All Purpose Concentrate”) en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

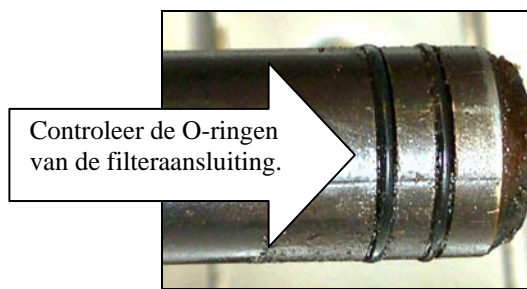
De filterpan is voorzien van in rails rollende wieltjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wieltjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wieltjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om 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 (MSDU).



Figuur 1

- 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

- In omgekeerde volgorde plaatst u dan de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan, waarna u een filterkussen met de **textuurkant** naar boven gericht boven op de zeef legt. Zorg ervoor dat het kussen tussen de welfribben van de filterpan zit en plaats de aandrukking vervolgens op het kussen. Als u filterpapier gebruikt, legt u een vel filterpapier op de bovenkant van de filterpan zodat het vel alle zijden overlapt. Plaats de aandrukking over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier rond de ring omhoog laat plooiën naarmate het tot op de bodem van de pan wordt gedrukt. Strooi 227 gram filterpoeder over het filterpapier.
- Breng de korstlade opnieuw aan aan de voorkant van de pan. (Zie figuur 1)

Gebruik GEEN filterpoeder in combinatie met het kussen!

- Breng de korstlade opnieuw aan in de filterpan. Duw de filterpan weer in de friteuse, waarbij u erop let dat u de pan helemaal tot tegen de achterkant van de behuizing duwt. Het filtersysteem is nu klaar voor gebruik.

4.4 Bediening van de filter

⚠ GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de olie moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden 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 een volledige aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie laat wegvloeien en filtert.

⚠ GEVAAR

Probeer **NOOIT** de olie te laten wegvloeien uit de friteuse terwijl de branders branden! Daardoor zou de vetpan onherstelbaar beschadigd raken en kan er een steekvlam optreden. Het zou ook de Frymaster garantie doen vervallen.

- Zet de friteuse uit (OFF). Laat de vetpan in de filterpan leeglopen door de grootste hendel 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

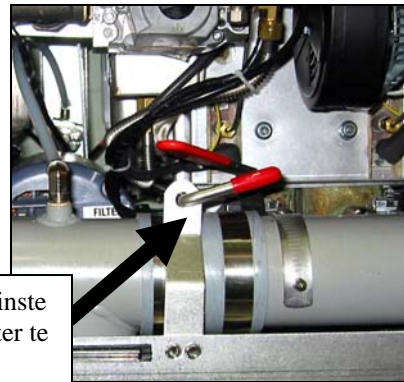
Laat niet meer dan één volledig vat of onderverdeling van een vat tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst.

⚠ GEVAAR

Probeer NOOIT om een verstopte afvoerkraan vanaf de voorkant van de kraan te ontstoppen! Er zal immers snel hete olie 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. Nadat de olie uit de vetpan is gelopen, draait u aan de filterhendel om de pomp te starten en het filterproces te starten. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten.

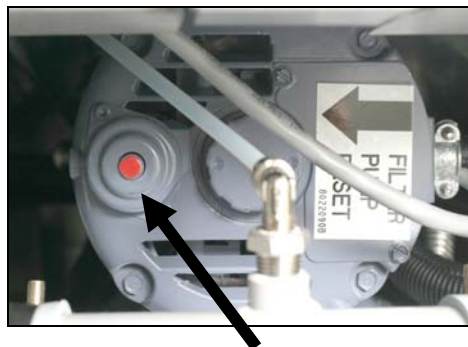


Draai aan de kleinste hendel om de filter te activeren.

3. De filterpomp trekt de olie door het filterkussen en stuurt ze terug naar en door de vetpan gedurende een vijf minuten durend proces dat polijsten wordt genoemd. Door het polijsten wordt de olie gezuiverd doordat de vaste partikels in het filterkussen blijven zitten.
4. Wanneer de olie gefilterd is (na ongeveer 5 minuten), sluit u de afvoerkraan en laat u de vetpan weer vollopen. Laat de filterpomp nog 15 tot 30 seconden draaien nadat de olie in de vetpan begint te bubbelen en zet de filter dan uit door de hendel naar omhoog te draaien.

⚠ 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

5. 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 olie tot de vooringestelde 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.

4.5 Vuile olie laten wegvloeien en weggoeien

Wanneer uw olie het einde van haar bruikbare leven heeft bereikt, laat u de olie in een recipiënt lopen dat geschikt is voor transport naar de afvalcontainer. Frymaster raadt het gebruik aan van de McDonald's Shortening Disposal Unit (MSDU). **NB:** Als u een MSDU gebruikt die voor januari 2004 werd geproduceerd moet het deksel van de filterpan worden verwijderd om de MSDU 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 afkoelen tot 38°C om de olie in een metalen ketel of vergelijkbaar metalen recipiënt te laten lopen. Wanneer de vetpan leeg is gelopen, sluit u de afvoerkraan van de friteuse goed af.

 **GEVAAR**

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

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

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55 / MPH55

HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

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

Gebruik McDonald's universeel concentraat. 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.

5.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.2.1 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.

5.2.2 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 en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schoon, vochtig doek dat in McDonald's universeel concentraat is gedrenkt om olie, stof en andere afvalstoffen van de friteusebehuizing te verwijderen. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek.

GEVAAR

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

5.2.3 Maak het ingebouwde filtersysteem dagelijks schoon

WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder olie in het systeem.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Laat nooit water in de filterpan lopen. 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 McDonald's universeel concentraat.

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 filterkussen op de zeef. 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.

5.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.3.1 Maak ruimte achter de friteuses schoon

Maak de ruimte achter de friteuses schoon volgens de procedure die op onderhoudsvereistenfiche ("MRC") 14A wordt beschreven.

5.3.2 De vetpan schoonmaken



GEVAAR

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

5.3.2.1 De vetpan uitkoken

Voor de friteuse voor het eerst wordt gebruikt, moet ze worden uitgekookt om ervoor te zorgen dat er geen resten van het productieproces meer achtergebleven zijn. Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich ook geleidelijk een afzetting van verkolde olie of verkoold bakvet vormen op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd door de uitkookprocedure uit te voeren zoals beschreven op onderhoudsvereistenfiche ("MRC") 14A om de efficiëntie van uw friteuse te behouden.

Raadpleeg de aparte Gebruiksaanwijzing voor de M2000 Computer die bij de friteuse werd geleverd voor specifieke details over het instellen van de computer voor de uitkookprocedure.



GEVAAR

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

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).



GEVAAR

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



5.3.3 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, afzettingssladen of lasplaten een afzetting van verkoolde frituurolie of van verkoold bakvet vormen

Wrijf de filterpan en alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een schoon; droog doek. Gebruik een in een oplossing van McDonald's universeel concentraat gedrenkt doek om afzettingen van verkoolde olie te verwijderen. Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af. Gebruik GEEN staalwol of schuurponzen om deze onderdelen schoon te maken. Anders zou u krassen veroorzaken die het schoonmaken daarna moeilijker maken.

5.4 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

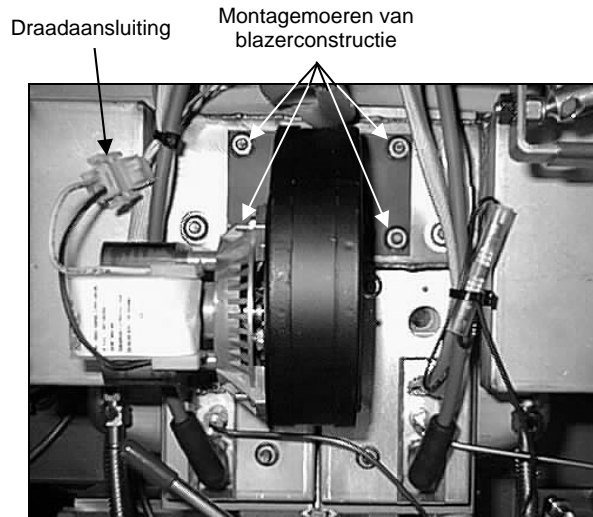
5.4.1 Controleer de nauwkeurigheid van de voorinstellingen van de M2000 Computer

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
2. Wanneer op het computerdisplay een reeks van vier platte streepjes “----” of een productnaam verschijnt (wat wil zeggen dat de inhoud van de vetpan een temperatuur in het bereidingsbereik heeft), drukt u eenmaal op de  schakelaar om de temperatuur van de olie of het bakvet weer te geven zoals die door de temperatuurvoeler wordt gemeten.
3. Druk tweemaal op de  schakelaar om de voorinstelling weer te geven.
4. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De feitelijke temperatuur en de met de pyrometer gemeten waarde zouden niet meer dan 3°C graden van elkaar mogen verschillen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor bijstand.

5.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

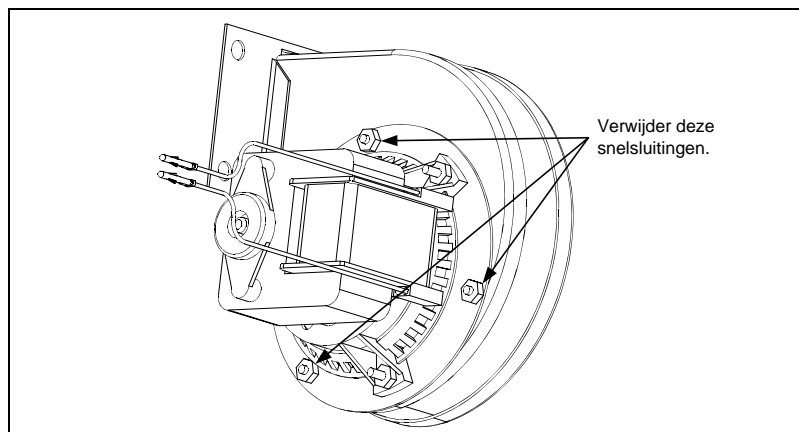
5.5.1 Maak de verbrandingsluchtaanblazer schoon

1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagemoeren van de blazer. (Zie figuur 1 op de volgende bladzijde)



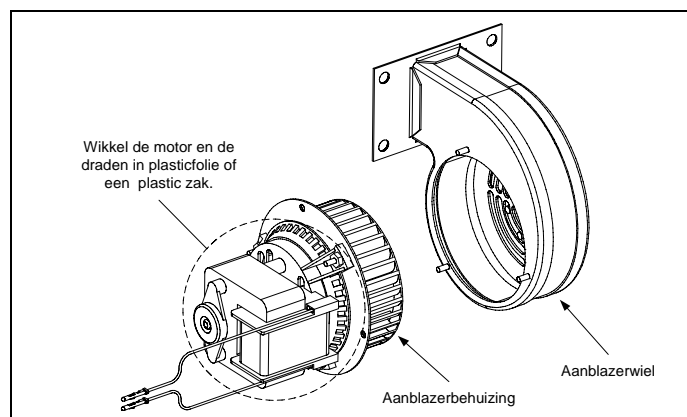
Figuur 1

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



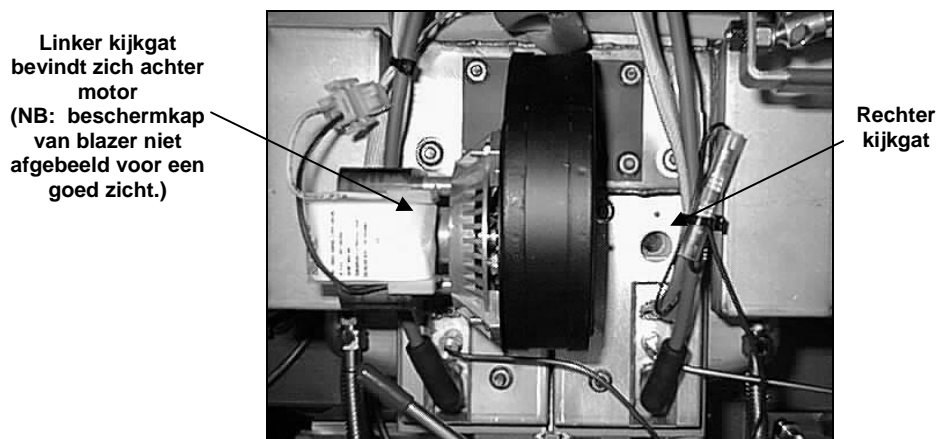
Figuur 2

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. (Zie figuur 3)



Figuur 3

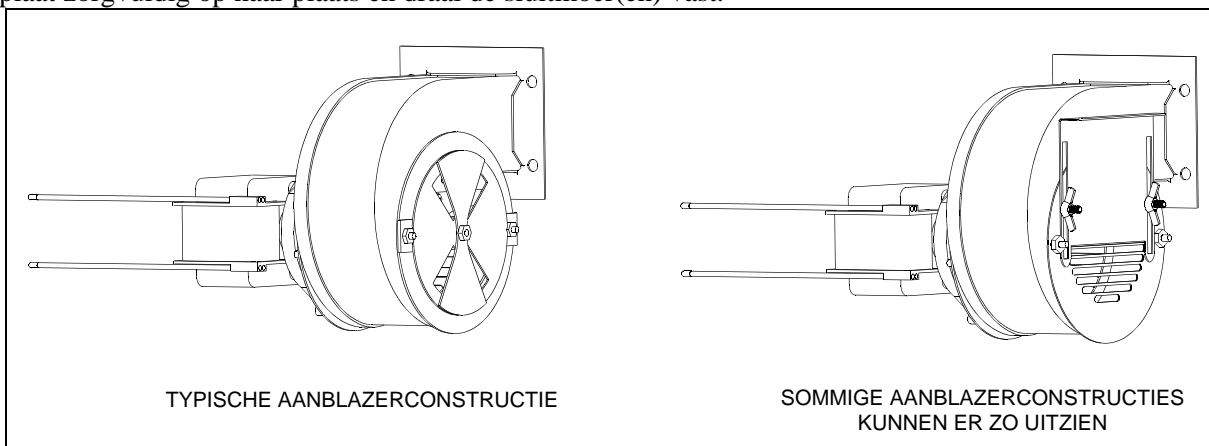
4. Verwijder de plasticfolie van de blazermotor. Assembleer de blazermotor en de blazerbehuizing. Monteer de blazerconstructie opnieuw in de friteuse.
5. Breng de beschermkap of de beschermkapconstructie van de blazer weer aan.
6. Start de friteuse volgens de procedure die in hoofdstuk 3.1 is beschreven.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



Figuur 4

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.



5.6 HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.6.1 Maak de ontluuchtingspijp van de gasklep schoon

NB: 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. **NB:** 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.

5.6.2 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.

5.7 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:

5.7.1 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, 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.

5.7.2 Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olieretour- 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 kruimelvangervinder, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvangervinder dagelijks leeg te maken in een brandveilig recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.
- Controleer of de O-ringen en de afdichtingen zijn aangebracht 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 olieretourhendels een voor een in de stand “ON”. Ga na of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie van de desbetreffende vetpan.
 - Sluit alle olieretourkleppen (d.w.z. zet alle olieretourhendels in de stand “OFF”). Controleer de correcte werking van elk van de olieretourkleppen door de filterpomp te activeren met behulp van de hendel op een van de olieretourmicroschakelaars. In geen enkele vetpan mogen nog luchtbellen te zien zijn.
 - 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 olieretourhendel in de stand “ON”. Laat alle olie terugkeren naar de vetpan (blijkt uit de vorming van bellen in de frituurolie). Zet de olieretourhendel weer in de stand “OFF”. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIPH55 / MPH55

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.

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 vetpannen volledig gesloten zijn.

 **GEVAAR**

Hete olie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete olie erin te verplaatsen of de olie 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 met friteuses oplossen

6.2.1 Computer- en verwarmingsproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen weergave op het display van de computer.	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 computer is beschadigd.	B. Bel uw FASC.
	C. Computer is defect	C. Bel uw FASC.
	D. Onderdeel van stroomtoevoer of interfacekaart is defect.	D. Als een onderdeel van het stroomtoevoersysteem (met inbegrip van de transformator en de interfacekaart) stuk raken wordt geen stroom geleverd aan de computer en werkt de computer dus niet. Nagaan welk onderdeel defect is, valt buiten de troubleshooting-mogelijkheden van de operator. Bel uw FASC.
De friteuse warmt niet op.	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. verbrandingsluchtblazer is geblokkeerd of defect.	E. Controleer of de verbrandingsluchtblazer werkt. Als dat niet het geval is belt u uw FASC voor dienst na verkoop. Als de verbrandingsluchtblazer werkt, maakt u het schoon en regelt u hem af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
	F. Bedradingsboom of aansluiting van computer is beschadigd.	F. Bel uw FASC.
De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang.	Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse werkt normaal maar wanneer de branders ontsteken is een ploppend geluid te horen.	A. Verbrandingsluchtblazer 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 verbrandingsluchtblazer.	C. Als de blazer traag op snelheid komt neemt u contact op met uw FASC voor dienst na verkoop.
De computer wil niet in de programmeermodus werken of sommige toetsen werken niet.	Defecte computer.	Bel uw FASC.
Het verwarmingslampje brandt en de blazer werkt, maar de brander ontsteekt niet.	Doorgebrande zekering op interfacekaart of ontbrandingsmodule.	Vervang de zekering.

6.3 Foutmeldingen en problemen met het display

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De waarden op het display van de M2000 worden in de verkeerde temperatuurschaal weergegeven (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde displayoptie geprogrammeerd.	M2000 computers kunnen worden geprogrammeerd om de temperatuur hetzij in Fahrenheit hetzij in Celsius weer te geven. Raadpleeg de aparte <i>Gebruiksaanwijzing voor de M2000 Computer</i> voor instructies voor het aanpassen van het display.
Op het display van de M2000 verschijnt HT .	De temperatuur van de friteuse ligt 8°C boven de voorinstelling.	Deze melding verschijnt alleen als de friteuse in de <i>niet-voorbehouden</i> modus werkt en de temperatuur 8°C of meer boven de voorinstelling ligt. Wijst op een probleem met het temperatuurregelcircuit. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Op het display van de M2000 verschijnt HOT .	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Is een indicatie voor een defect in het temperatuurregelcircuit, met inbegrip van een defect van de bovenlimietthermostaat. Zet de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Op het display van de M2000 verschijnt LOW TEMP.	De temperatuur in de vetpot ligt tussen de 82°C en 157°C.	Deze melding is normaal wanneer de friteuse pas is aangezet en kan gedurende korte tijd verschijnen wanneer een grote hoeveelheid diepgevroren product in de vetpan wordt gebracht. Als de melding nooit verdwijnt, warmt de friteuse niet op. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Op het display van de M2000 verschijnt PROBE FAILURE.	Probleem met het temperatuurmeetcircuit, met inbegrip van de voeler.	Wijst op een probleem in het temperatuurmeetcircuit, wat buiten de troubleshootingmogelijkheden door de operator valt. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Op het display van de M2000 verschijnt IGNITION FAILURE.	Open afvoerkraan, defecte computer, defecte transformator, open bovenlimietthermostaat.	Wijst erop dat de friteuse niet opwarmt. Wordt weergegeven als de friteuse niet in staat is om de olie te verwarmen. Wordt ook weergegeven wanneer de temperatuur van de olie meer dan 232°C bedraagt en de bovenlimietthermostaat werd geactiveerd om het verhitten van de olie te stoppen. Controleer of de afvoerkranen volledig gesloten zijn. Als het probleem zo niet kan worden verholpen belt u uw FASC.
Op het display van de M2000 verschijnt HI-LIMIT.	De computer werkt in de bovenlimiettestmodus.	Deze melding wordt alleen tijdens een test van het bovenlimietcircuit weergegeven en wijst erop dat de bovenlimiet naar behoren werkt.
Op het display verschijnt Lo, het verwarmingslampje gaat normaal aan en uit maar de branders ontbranden niet en de blazer werkt niet.	Computer defect of bedradingsboom beschadigd.	Bel uw FASC.
Het verwarmingslampje brandt wanneer de friteuse voor het eerst wordt opgestart. Op het display verschijnt HI, Prob of HOT en er weerklinkt een alarm.	Computer defect of bedradingsboom of aansluiting van computer beschadigd.	Bel uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Op het display van de M2000 verschijnt HI 2 BAD.	De computer werkt in de bovenlimiettestmodus.	Deze melding wordt alleen tijdens een test van het bovenlimietcircuit weergegeven en wijst erop dat de bovenlimiet niet correct werkt. GEBRUIK DE FRITEUSE NIET! Bel uw FASC.

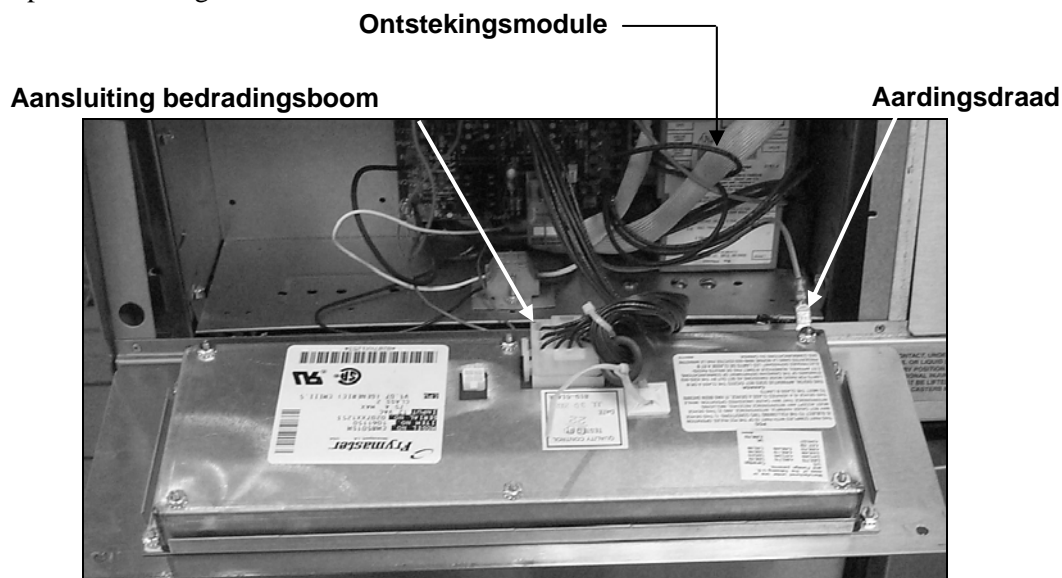
6.4 Problemen met het ingebouwde filtersysteem oplossen

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 vetpannen een na een hebt gefilterd.</p> <p>Controleer het filterkussen tussen twee filterbeurten. Vervang het kussen als er zich een te grote afzetting heeft opgehoopt.</p>
	<p>B. Defecte filterhendelmicroschakelaar.</p> <p><i>Test:</i> Bij een friteuse met meerdere vetpannen, 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
<p>Vervolg van vorige bladzijde</p>	<p>C. Blokkering in filterpomp.</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. Activeer de pomp. Als de pomp bromt en dan stopt, is de pomp geblokkeerd. Ook als er lucht of oliebellen uit de achterste spoelpoort komt/komen, is de zuigbuis van de filterpan 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 filterkussen, het niet correct geïnstalleerd zijn van het filterpapier en het niet gebruiken van de korstzeef. Gebruik een dunne, flexibele draad om de blokkering te verwijderen. Als de blokkering niet kan worden verwijderd belt u uw FASC.</p> <p>Zorg ervoor dat het filterkussen de correcte afmetingen heeft en naar behoren is geïnstalleerd, en dat de korstzeef wordt gebruikt.</p>
<p>De filterpomp start, maar er is geen overdracht of de olieterugvoer is erg traag.</p>	<p>A. De frituurolie is te koud om te worden gefilterd.</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 uit het toestel. Zet de filterhendel in de stand ON.</p> <p>Als er een sterke luchtstroom uit de olieterourpoort wordt gepompt, ligt het probleem bij de onderdelen van de filterpan.</p>	<p>A. Om naar behoren te kunnen filteren moet de olie een temperatuur hebben van om en bij de 177°C. Bij een lagere temperatuur wordt de olie te dik om nog gemakkelijk door het filtermedium te kunnen, wat leidt tot een veel tragere olietour en uiteindelijk tot een oververhitte filterpompmotor.</p> <p>B. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het filterkussen, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd <i>onder</i> het kussen.</p> <p>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>

6.6 De sturing of de bedradingsboom van de sturing vervangen

1. Trek de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
2. De houder van de sturing wordt boven- en onderaan met lippen op zijn plaats gehouden. Schuif de houder omhoog om de lippen onderaan los te maken. Schuif de houder vervolgens omlaag om de lippen bovenaan los te maken.
3. Verwijder de twee bovenste schroeven in de bovenhoeken van het bedieningspaneel.
4. Laat de sturing naar beneden scharnieren. Laat de sturing op de scharnieren rusten om toegang te krijgen tot de 15-pensaansluiting aan de achterkant.



5. Maak de 15-pensbedradingsboom los van de achterkant van de sturing, en als u de bedradingsboom vervangt, ook van de interfaceplaat.
6. Gebruik een 0,8 cm moersleutel (stuknr. 802-0352) om de moer en de groene aardingsdraad van de achterkant van de sturing te verwijderen.
7. Verwijder de sturing door ze op te tillen en uit de scharniergeleuven in het bedieningspaneelframe te tillen.
8. Breng de NIEUWE sturing in de scharnieren aan door de lippen aan de onderkant in de geleuven van het bedieningspaneelframe te steken en de sturing op de scharnierlippen te laten rusten.
9. Als u de 15-pensaansluiting vervangt, moet u dat nu doen. Sluit de nieuwe 15-pensbedradingsboom aan op de interfacekaart met metalen ring aan het sturingsuiteinde van de aansluiting.
10. Sluit de 15-pensaansluiting en de groene aardingsdraad aan op de nieuwe sturing. Als de aansluiting volledig op zijn plaats zit, klikken de klemmen aan beide zijden van de aansluiting op hun plaats.
11. Breng de sturing naar de gesloten positie tegen het bedieningspaneelframe en breng de schroeven weer aan in de bovenhoeken.
12. Steek de bovenste lippen van de houder in de geleuven aan de onderkant van de afdekking. Schuif de houder naar beneden om de onderste lippen in de geleuven onderaan te laten grijpen.