

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 overschrijft.

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.

GEVAAR

De vooruitspringende rand aan de voorkant van dit toestel is geen trede! Ga niet op het toestel 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

Na het gebruik van de frituse 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 frituse. 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.

 **GEVAAR**

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Voor een set met verankeringsmateriaal (stuknr. 826-0900) neemt u contact op met uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC).

 **GEVAAR**

Voor u uw Frymaster friteuse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u de stroomtoevoer naar uw friteuse volledig verbreken.

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, 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.)

Als een vetpan binnen de tien jaar na installatie begint te lekken, kan Frymaster naar eigen goeddunken beslissen om hetzij de hele batterij hetzij de vetpan te vervangen, waarbij het de normale werkuren tot de maximale duur die is vastgelegd in het schema met benodigde werkuren van Frymaster vergoedt en een kilometervergoeding voor maximaal 160 kilometer (80 km enkele reis) voor het vervangen van de vetpan betaalt.

C. GARANTIEBEPALINGEN - VERWARMINGSELEMENTEN

1. Frymaster L.L.C. geeft een garantie van drie jaar vanaf de oorspronkelijke installatiedatum op de verwarmingselementen voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie dekt alleen onderdelen.
2. Deze garantie geldt niet voor appendages zoals de bovenlimietthermostaat, de temperatuurvoeler en contactgevers.

D. GARANTIEBEPALINGEN - BEREIDINGSCOMPETER

1. Frymaster L.L.C. geeft een garantie van één jaar vanaf de oorspronkelijke installatiedatum op de M-2000 bereidingscomputer voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie dekt onderdelen en werkuren. Tijdens het tweede jaar worden voor het vervangen van defecte toestellen geen kosten voor onderdelen aangerekend. Tijdens het tweede en derde jaar worden de werkuren aangerekend aan de eigenaar. Tijdens het derde jaar dekt de garantie onderdelen voor een beperkte kost van \$90,00.
2. Tijdens deze garantieperiode beslist Frymaster naar eigen goeddunken om een geretourneerde defecte bereidingscomputer te herstellen of te vervangen 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 Factory 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 getourneerd 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 zevenjarenprogramma 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.

ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS BIRE14/MRE14

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 configuraties van McDonald's RE14 modellen. De friteuses van de beide modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen en wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer "RE14 friteuses".

Hoewel zij zich uiterlijk weinig onderscheiden van de PH14 friteuses van McDonald's, zijn de RE14 friteuses uitgerust met een volledig ander roterend element met verbeterd ontwerp. Kenmerkend voor het nieuwe Euro-Look ontwerp zijn een afgeronde afdekking en een grote ronde afvoer 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. De RE14 friteuses worden bediend via de M2000 computer. 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.


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.



Hete olie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om een friteuse met hete olie te verplaatsen of warme olie van een recipiënt naar een ander over te brengen.

 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*.

 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.

 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.

De friteuses van deze modelreeks zijn uitgerust met de volgende automatische veiligheidsvoorzieningen:

1. Twee maximaaltemperatuurdetectievoorzieningen die alle stroomtoevoer naar de verwarmingselementen uitschakelen in het geval dat de temperatuurregeling niet correct functioneert.
2. Een veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat de verwarmingselementen worden verhit wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

1.3 Informatie met betrekking tot de M2000 computers

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.

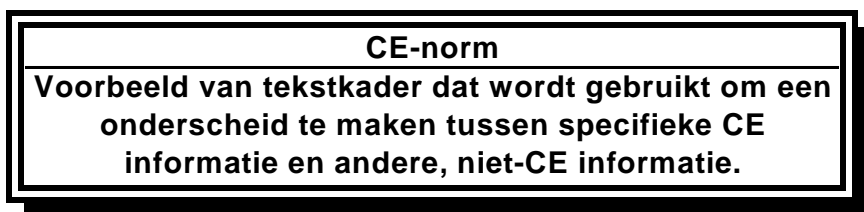
Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

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 zoals hieronder afgebeeld.



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, getesteerd 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 elektrische toestellen. Bevoegd personeel moet ervaring hebben met dergelijke werkzaamheden, moet vertrouwd zijn met de geldende voorzorgsmaatregelen bij het werken met elektriciteit 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 Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

Dit toestel werd voor het de fabriek verliet zorgvuldig geïnspecteerd en verpakt door bekwame personeelsleden. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het aanvaardt.

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. **Verborgen schade of beschadiging** — indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur **onmiddellijk** na de vaststelling op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgen schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar in ieder geval het verpakkingsmateriaal voor inspectie.

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

1.8 Servicedienst

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 of via e-mail: service@frymaster.com.

Om u doeltreffend te kunnen helpen, moet u over de volgende gegevens beschikken:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Voltage _____

Aard van het probleem _____

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

ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS BIRE14/MRE14

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

Een correcte installatie is essentieel voor een veilige, doelmatige en probleemloze werking van dit toestel.

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.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding) wordt ingeschakeld voor de installatie 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.

Voor servicedienst neemt u contact op met uw plaatselijke Factory Authorized Service Center.

AANDACHT

Alle friteuses die de fabriek verlaten zonder door de fabrikant geleverde snoeren en stekkers moeten vast worden bedraad door middel van een flexibele elektriciteitsbuis tot aan het aansluitblok dat zich op de achterkant van de friteuse bevindt. De bedrading van deze friteuses moet voldoen aan de specificaties van UL. Toestellen met vaste bedrading moeten met verankeringsvoorzieningen worden uitgerust.

GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Voor een set met verankeringsmateriaal (stuknr. 826-0900) neemt u contact op met uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC).

AANDACHT

Als dit toestel rechtstreeks op de elektrische stroomtoevoer wordt aangesloten, moet in de vaste bedrading een mechanisme zijn ingebouwd waarmee de stroomtoevoer kan worden afgesneden en waarbij een contactverbreking in alle polen ten minste 3 mm bedraagt.

AANDACHT

Dit toestel moet zo worden geplaatst dat de stekker toegankelijk is tenzij er een andere manier is voorzien om de stroomtoevoer te verbreken (bv. een contactverbreker).

AANDACHT

Als dit toestel permanent is aangesloten op een vaste bedrading, moet de aansluiting gebeuren door middel van koperen draden die zijn goedgekeurd voor een temperatuur van ten minste 75°C.

AANDACHT

Als de voedingskabel van de stroomtoevoer beschadigd raakte, moet hij worden vervangen door een technicus van een Frymaster Dean Factory Authorized Service Center of een persoon die over vergelijkbare kwalificaties beschikt om gevaarlijke situaties te vermijden.

⚠ GEVAAR

Dit toestel moet worden aangesloten op een stroomtoevoer met hetzelfde voltage en dezelfde fase als vermeld op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van het toestel bevindt.

⚠ GEVAAR

Alle bedradingsaansluitingen van dit toestel moeten worden gemaakt overeenkomstig het/de bedradingsschema('s) die bij het toestel worden geleverd. Raadpleeg het/de bedradingsschema('s) die op de binnenkant van de deur van het toestel zijn bevestigd wanneer u het toestel installeert of onderhoudt/repareert.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

In het geval van een stroomonderbreking wordt/worden de friteuse(s) automatisch uitgeschakeld. In dat geval zet u de stroomschakelaar in de UIT-stand ("OFF"). Probeer de friteuse(s) niet te starten tot de stroomtoevoer is hersteld.

In de buurt van dit toestel mag zich geen brandbaar materiaal bevinden, met als enige uitzondering dat het toestel wel op een brandbare vloer mag worden geïnstalleerd.

Aan beide zijkanten en aan de achterkant moet er een tussenruimte van 15cm (6 inch) zijn tussen de friteuse en een brandbare constructie. Aan de voorkant van het toestel moet ten minste 61 cm (24 inch) worden voorzien voor servicewerkzaamheden en een correcte werking.

⚠ WAARSCHUWING

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

2.1.2 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.

⚠ 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.

2.1.3 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 Stroomvereisten

VOLTAGE	FASE	AANTAL DRADEN	MIN. DIKTE	AWG (mm ²)	AMPÈRE PER GROEP		
					L1	L2	G3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400 Alleen frankrijk	3	4	6	(16)	25	25	25

AANDACHT

Als dit toestel permanent is aangesloten op een vaste bedrading, moet de aansluiting gebeuren door middel van koperen draden die zijn goedgekeurd voor een temperatuur van ten minste 75°C.

⚠ GEVAAR

Dit toestel moet worden aangesloten op een stroomtoevoer met hetzelfde voltage en dezelfde fase als vermeld op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van het toestel bevindt.

⚠ GEVAAR

Alle bedradingaansluitingen van dit toestel moeten worden gemaakt overeenkomstig het/de bedradingsschema(s) die bij het toestel worden geleverd. Raadpleeg het/de bedradingsschema(s) die op de binnenkant van de deur van het toestel zijn bevestigd wanneer u het toestel installeert of onderhoudt/repareert.

2.3 Nadat de friteuses in het friteusestation zijn geplaatst

⚠ 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.

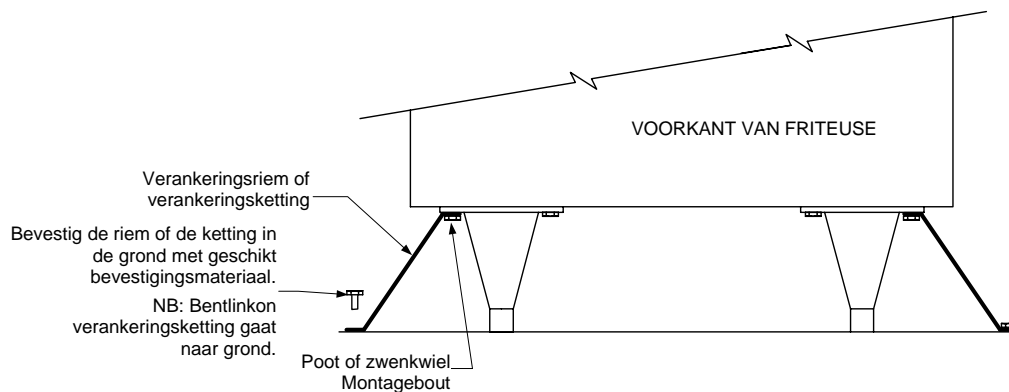
1. Wanneer de friteuse in het friteusestation is geplaatst zet u een waterpas op de bovenkant van de vetpan om te controleren of het toestel zowel van links naar rechts als van voren naar achteren waterpas staat.

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.

Wanneer de friteuse op haar definitieve plaats waterpas is gezet, brengt u het verankeringsmateriaal aan dat bij de friteuse werd geleverd om de bewegingsmogelijkheden te beperken zodat daarvoor geen beroep hoeft te worden gedaan op of druk wordt uitgeoefend op de elektrische kabels of aansluiting. Installeer het verankeringsmateriaal volgens de bijgeleverde instructies (zie illustratie hieronder). Als het verankeringsmateriaal los wordt gemaakt om aan de friteuse te kunnen werken of om andere redenen, moet het opnieuw worden vastgemaakt voor de friteuse wordt gebruikt.

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Voor een set met verankeringsmateriaal (stuknr. 826-0900) neemt u contact op met uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC).



⚠ GEVAAR

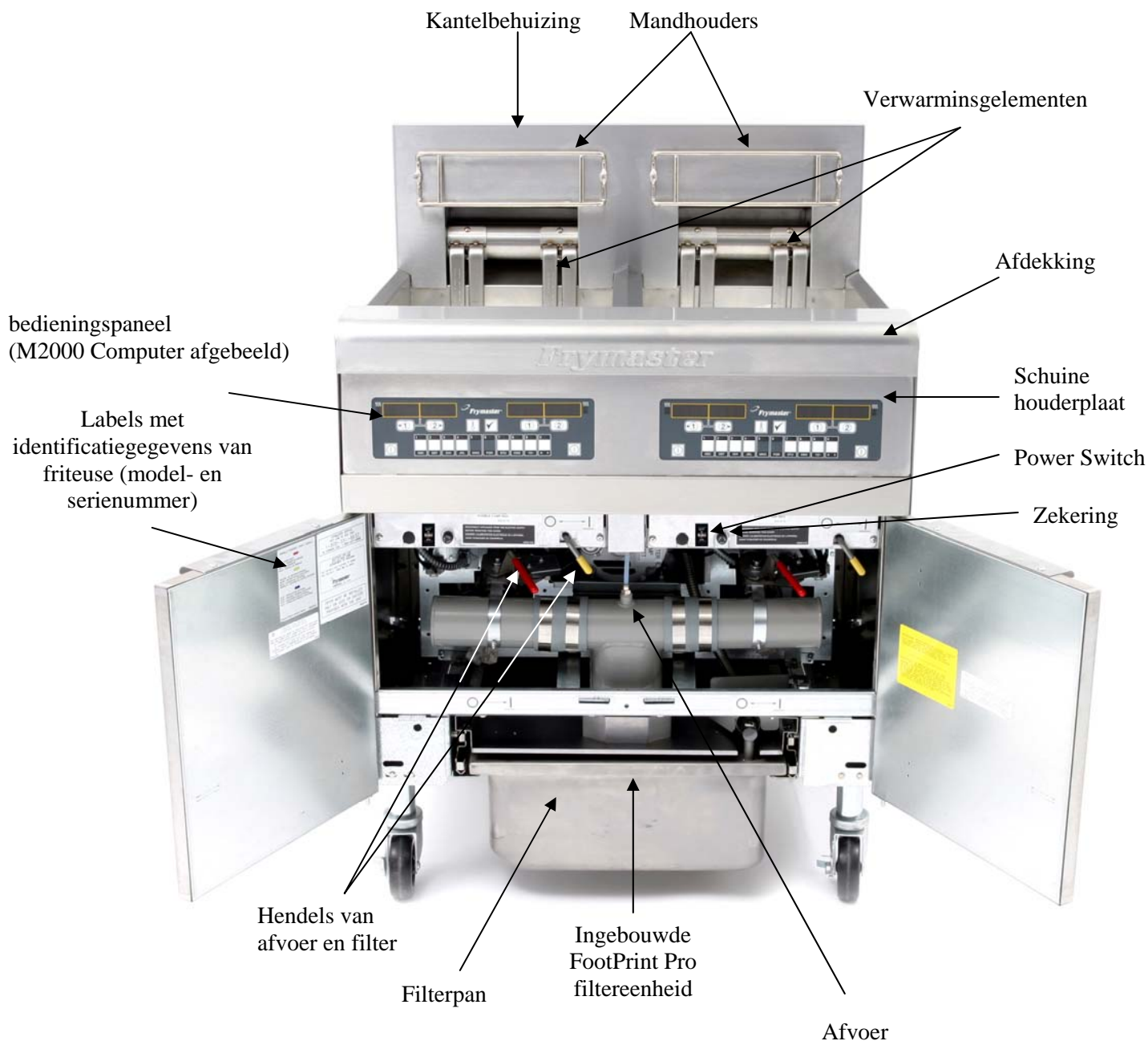
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat zou worden gemorst en personen zouden vallen en ernstig verbrand raken. Friteuses kunnen omkantelen en lichamelijke letsels 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 5.1.4 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.)

ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREKS BIRE14/MRE14

HOOFDSTUK 3: BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

VERTROUWD RAKEN MET DE GASFRITEUSE VAN MODELREKS BIRE14



TYPISCHE CONFIGURATIE (BIRE14 AFGEBEELD) voor Amerikaanse markt

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

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen

Ingebruikneming

⚠ GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de vullijn met water of olie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd 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 stroomtoevoer is ingeschakeld. Sommige modellen zijn uitgerust met een hoofdschakelaar die zich achter de deur van de friteusebehuizing bevindt, op de voorkant van de componentkast, naast de zekering. Zie pagina 3-1. Op het display van de computer staat **standby** of **OFF**.
4. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is ingeschakeld (ON).
5. 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*.

Uitschakelen

1. Zet de friteuse uit of in STANDBY.
2. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 4 en 5).
3. Zet de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 Bediening

Als het de allereerste keer is dat de friteuse wordt gebruikt, raadpleegt u de procedure voor het uitkoken van de vetpan op pagina 5-2.

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

Zie hoofdstuk 4 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS BIRE14/MRE14

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

⚠ WAARSCHUWING

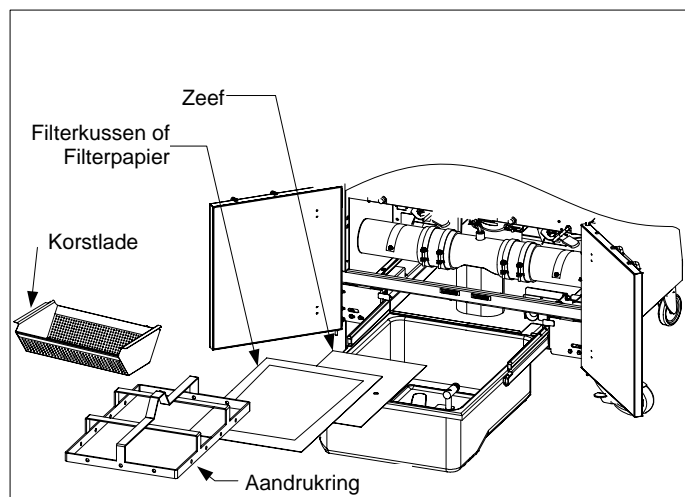
De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

4.2 Het filter klaarmaken voor gebruik

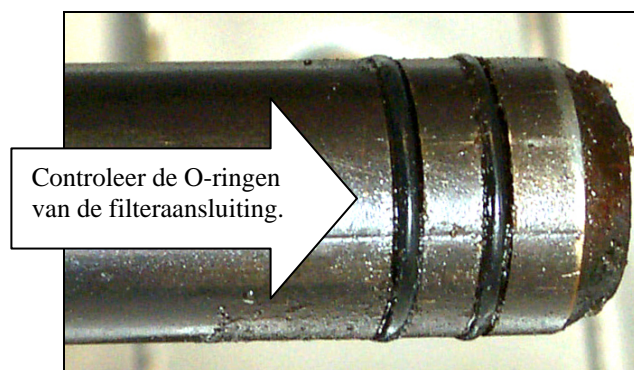
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukking, het filterkussen (of filterpapier) en de filterzeef. (Zie figuur 1) Maak alle metalen onderdelen schoon met een oplossing van universeel concentraat ("All Purpose Concentrate") en warm water en droog ze vervolgens grondig 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 uit de behuizing worden verwijderd. 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 (MSDU). Als u een MSDU gebruikt die voor januari 2004 werd geproduceerd raadpleegt u de instructies op pagina 4-4.

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 1



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 **ruwe** kant naar boven gericht boven op de zeef legt. Zorg ervoor dat het kussen tussen de welfribben van de filterpan zit. 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 1 pakje (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!

- 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.

4.3 Bediening van de filter

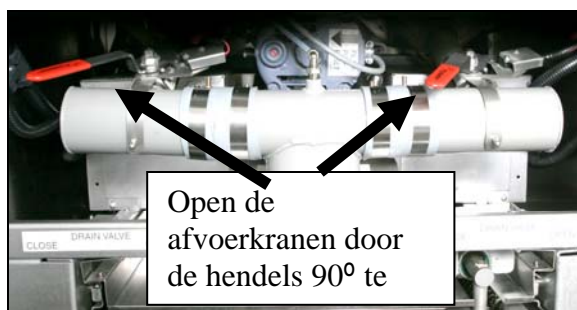
⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Probeer **NOOIT** de olie te laten wegvloeien uit de friteuse terwijl de verwarmingselementen geactiveerd zijn! Daardoor raken de elementen onherstelbaar beschadigd 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. Indien nodig maakt u gebruik van de *Fryer's Friend* schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.



Zet de afvoerkranen van de vetpan open en laat de olie in de filterpan lopen.

⚠ 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

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 de filterhendel in de stand AAN (“ON”) om de pomp te starten en het filterproces te starten. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten.

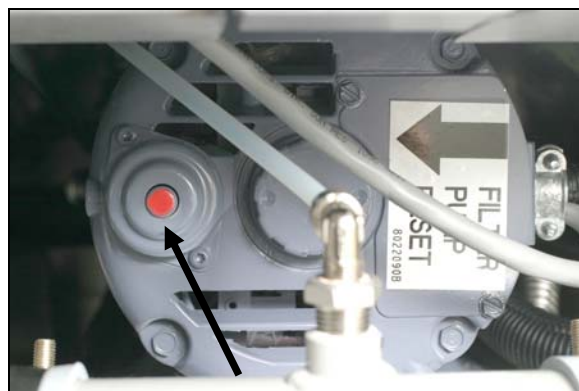


Draai de filterhendel in de stand AAN (“ON”).

3. De filterpomp trekt de olie door het filterkussen/filterpapier 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 10 tot 12 seconden draaien nadat de olie in de vetpan begint te bubbelen en zet de filter dan uit.

⚠ WAARSCHUWING

De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop (zie foto hieronder) 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.



Resetschakelaar van filterpomp

5. Laat de elementen in de vetpan zakken en breng het mandsteunrek aan.
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 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.

4.4 Vuile olie laten wegvloeien en weggooien

Wanneer uw frituurolie 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.

ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS BIRE14/MRE14

HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 De friteuse schoonmaken

 **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.

 **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 is verhit, zal dat de olie doen spatten wat tot ernstige brandwonden kan leiden bij de personen in de buurt van de friteuse.

 **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.

5.1.1 Maak de binnen- en buitenkant van de friteusebehuizing schoon – Dagelijks

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. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek.

5.1.2 Maak het ingebouwde filtersysteem schoon – Dagelijks

 **WAARSCHUWING**

Laat nooit water in de filterpan lopen. Water beschadigd de filterpomp.

Uw FootPrint Pro Filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan en bijhorende onderdelen met een oplossing van warm water en McDonald's universeel concentraat.

5.1.3 Maak ruimte achter de friteuses schoon – Wekelijks

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

 **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.

5.1.4 Maak de vetpan en de verwarmingselementen schoon – Wekelijks

⚠ GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de vullijn met water of frituurolie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

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. Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Die laag moet periodiek worden verwijderd door de uitkookprocedure toe te passen zoals beschreven op de onderhoudsvereistenfiche (MRC14A). *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.*

5.1.5 Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon – Wekelijks

Wrijf alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een schoon; droog doek. Gebruik een met een oplossing van McDonald's universeel concentraat verzadigd doek om afzettingen van verkoolde olie te verwijderen van de verwijderbare onderdelen en accessoires. Spoel de onderdelen en accessoires grondig af met schoon water en droog ze af voor u ze opnieuw installeert.

5.2 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 verwarmingselementen in goede staat verkeren en er geen kabels zijn die rafelen of waarvan de isolatie beschadigd is en vrij zijn van oliesporen.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en vrij zijn van afzettingen van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van activatie zonder voldoende vloeistof.
- Controleer of het kantelmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen optilt en laat zakken en de kabels van de elementen niet vastzitten en/of schuren.
- Vergewis u ervan dat de ampère-opname door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik ligt dat op de typeplaat van het toestel wordt vermeld.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.

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

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:
 - 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.
 - 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 olieretourhendelmicroschakelaars. 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 168°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 frituurolie terugkeren naar de vetpan, wat 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 niet meer dan 2 minuten en 30 seconden.

ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS BIRE14/MRE14

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 dit toestel. De richtsnoeren voor het oplossen van problemen in dit hoofdstuk zijn bedoeld om problemen met dit 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. Zie nooit het voor de hand liggende over het hoofd – een stekker vergeten in te steken of een kraan niet volledig dichtdraaien is iets wat iedereen kan overkomen. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van elke corrigerende aanpak bestaat uit 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.

Voor u een servicetechnicus of de Frymaster HOTLINE (+1-800-24-FRYER) belt:

- **Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomverbrekers stroom doorlaten.**
- **Controleert u of de afvoerkransen van de vetpannen volledig gesloten zijn.**
- **Zorgt u ervoor dat u het model- en serienummer van uw friteuse bij de hand hebt om door te geven aan de technicus die u helpt.**

 **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 Troubleshooting

6.2.1 Computer- en verwarmingsproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Geen weergave op het display van de computer.	A. Computer staat niet aan.	A. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om de computer aan te zetten.
	B. Geen stroomtoevoer naar friteuse.	B. Deze friteuse heeft twee snoeren: Een snoer voor de computer en een snoer voor de hoofdstroomtoevoer. Als de stekker van de computer niet in het stopcontact zit, start de computer niet. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	C. Computer is defect.	C. Bel uw FASC.
	D. Bedradingsboom van computer is beschadigd.	D. Bel uw FASC.
	E. Onderdeel van stroomtoevoer of interfacekaart defect.	E. 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. Afvoerkraan staat open.	A. Een afvoerveiligheidsschakelaar voorkomt dat het verwarmingselement opwarmt als de afvoerkraan niet volledig dicht is. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is.
	B. Computer is defect.	B. Bel uw FASC.
	C. Stekker van de hoofdstroomtoevoer zit niet in stopcontact.	C. Deze friteuse heeft twee snoeren: Een snoer van 120 V en een hoofddraaistroomsnoer. Als het snoer van 120V op het stopcontact is aangesloten maar het hoofdstroomsnoer niet, dan lijkt de computer normaal te werken maar warmt de friteuse niet op. Controleer of zowel het hoofdstroomsnoer als het snoer van 120V met hun stekker in het stopcontact zitten en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Vervolg van vorige bladzijde.	D. Een of meerdere andere onderdelen zijn defect	D. Als het schakelsysteem van het stuursysteem van de friteuse de temperatuur in de vetpan niet kan bepalen, laat het systeem niet toe dat het verwarmingselement wordt geactiveerd of schakelt het het al geactiveerde element uit. Als de contactgever, het element of de bijhorende bedrading defect is, warmt het element niet op. Nagaan welk onderdeel precies defect is, valt buiten de troubleshooting-mogelijkheden van de operator. Bel uw FASC.
De friteuse warmt niet op na het filteren.	Afvoerkraan staat open.	Deze friteuse is uitgerust met een afvoerveiligheidsschakelaar die voorkomt dat het verwarmingselement opwarmt als de afvoerkraan niet volledig dicht is. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje brandt.	Temperatuurvoeler of computer is defect.	Bel uw FASC.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje brandt niet.	Contactgever of computer is defect	Bel uw FASC.
De friteuse stopt met opwarmen en het verwarmingslampje brandt.	De bovenlimietthermostaat of de contactgever is defect.	Het feit dat het verwarmingslampje brandt wijst erop dat de computer naar behoren werkt en extra warmte vraagt. De bovenlimietschakelaar werkt als een rustcontactschakelaar. Als de thermostaat defect is, wordt de "schakelaar" geopend en wordt de stroomtoevoer naar het element verbroken. Als de contactgever niet sluit, wordt geen stroom geleverd aan de elementen. Nagaan welk onderdeel defect is, valt buiten de troubleshooting-mogelijkheden van de operator. Bel uw FASC.

6.2.2 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 HI.	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 temperatuurregelaarscircuit. 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 temperatuurregelaarscircuit, met inbegrip van een defect van de bovenlimietthermostaat. Zet de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FASC.
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 temperatuurregelaarscircuit, met inbegrip van de voeler.	Wijst op een probleem in het temperatuurregelaarscircuit, 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 interfacekaart, 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.

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.
Op het display van de M2000 verschijnt PROBE FAILURE en er weerklinkt een alarm .	Bedradingsboom of aansluiting van computer is beschadigd.	Bel uw FASC.
Op het display van de M2000 verschijnt IGN Failure en er weerklinkt een alarm. Het verwarmingslampje brandt maar de friteuse warmt niet op.	De afvoerkraan is niet volledig gesloten.	Zet de AAN/UIT-schakelaar uit, sluit de afvoerkra(a)n(en) volledig en zet de AAN/UIT-schakelaar dan aan.
Op het display van de M2000 verschijnt LOW TEMP en verwarmingslampje gaat aan en uit zoals normaal.	A. Defecte computer.	A. Bel uw FASC.
	B. Bedradingsboom van computer is beschadigd.	B. Bel uw FASC.
Op het display van de M2000 verschijnt IGN failure en er weerklinkt een alarm, maar de friteuse werkt normaal (vals alarm).	Defecte computer.	Bel uw FASC.
De computer wil niet in de programmeermodus werken of sommige toetsen werken niet.	Defecte computer.	Bel uw FASC.
Het verwarmingslampje brandt wanneer de friteuse voor het eerst wordt opgestart. Op het display verschijnt HI of HOT en er weerklinkt een alarm.	Defecte computer.	Bel uw FASC.

6.2.3 Problemen bij het filteren

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De filterpomp wil niet starten	A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd.	A. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Als dat het geval is, controleert u of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd.	B. Als de motor te warm is om langer dan een paar seconden aan te raken is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk geactiveerd. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de motor.
	C. Blokkering in filterpomp. Test: Sluit de afvoerkraan en trek de filterpan uit de friteuse. Activeer de pomp. Als de pomp korte tijd broemt en dan stopt, is de waarschijnlijke oorzaak een blokkering van de pomp zelf.	C. Blokkeringen van de pomp worden doorgaans veroorzaakt doordat zich afzettingen in de pomp hebben opgehoopt als gevolg van een onjuiste afmeting van onderdelen van de filter, het niet correct geïnstalleerd zijn van onderdelen van de filter en het niet gebruiken van de korstzeef. Bel uw FASC.
De filterpomp werkt maar de olie keert niet terug naar de vetpot en er zijn geen bellen in de olie.	Blokkering van de zuigbuis van de filterpan. Test: Sluit de afvoerkraan en trek de filterpan uit de friteuse. Activeer de pomp. Als er bellen ontstaan is er een blokkering in de zuigbuis van de filterpan.	De blokkering kan worden veroorzaakt door afzettingen of, als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, bakvet dat in de leiding hard is geworden. Gebruik een dunne flexibele draad om de blokkering te verwijderen. Als de blokkering niet kan worden verwijderd belt u uw FASC.
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	A. Onjuist geïnstalleerde filterpanonderdelen.	A. Als u een configuratie gebruikt met filterpapier of een filterkussen controleert u of de filterzeef onderaan in de pan ligt met daarop het papier of het kussen. Als u een filterkussen gebruikt, controleert u of de ruwe kant naar boven is gericht. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren. Als u een Magnasol filterconstructie gebruikt, controleert u of de O-ring van de filterzeefaansluiting is aangebracht en in goede staat verkeert.
<i>Vervolg op volgende bladzijde.</i>		

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
<p style="text-align: center;">Vervolg van vorige bladzijde.</p>	<p>B. De olie die u probeert te filteren is niet warm genoeg.</p>	<p>B. 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 olieretur en uiteindelijk tot een oververhitte filterpomp motor. Zorg ervoor dat de olie ongeveer op bereidingstemperatuur is voor u ze in de filterpan laat lopen.</p>



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Adres van verzending: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL.: +1-318-865-1711

FAX (Onderdelen): +1-318-688-2200

(Technische ondersteuning):
+1-318-219-7135

GEDRUKT IN DE VERENIGDE
STATEN

TEL. SERVICEDIENST:
1-800-551-8633

819-6151
APRIL 2006