

Gasfritouse model 35 en 45
van de Performance Pro modelreeks
Installation and Operation Manual



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

Telefoonnummer servicedienst (dag en nacht bereikbaar) +1-800-551-8633 JUNI 2005

* 8196230 *

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. Enkelvoudige friteuses met poten moeten worden gestabiliseerd met behulp van verankeringsriemen. Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van kettingen. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een extra bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt.

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

Bij het gebruik, de installatie of het onderhoud van dit product kan u in contact komen met zwevende deeltjes glaswol of ceramische vezels, kristallijne siliciumdioxide en/of koolmonoxide. Van de inademing van zwevende 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.



**Gasfriteuse model 35 en 45 van de
Performance Pro modelreeks
Installatie- en gebruikshandleiding**

INHOUDSOPGAVE

	Pagina
Hoofdstuk 1: Inleiding	1-1
Hoofdstuk 2: Installatie-instructies	2-1
Hoofdstuk 3: Bedieningsvoorschriften	3-1
Hoofdstuk 4: Filterinstructies	4-1
Hoofdstuk 5: Preventief onderhoud	5-1
Hoofdstuk 6: Troubleshooting door operator	6-1

GASFRITEUSE MODEL 35 EN 45 VAN DE PERFORMANCE PRO MODELREEKS HOOFDSTUK 1: ALGEMENE INFORMATIE

1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

De gasfriteuse van modelreeks Pro is door de Europese Unie goedgekeurd om te worden verkocht en geïnstalleerd in alle EU landen.

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

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

1.2 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

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

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

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

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

Modelnummer: _____
Serienummer: _____
Gastype: _____

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

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

1.3 Veiligheidsinformatie

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

OPGEPAST

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

WAARSCHUWING

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

GEVAAR

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

Uw 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 voorkomt dat de brander ontsteekt wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

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

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Type	Minimum	Maximum
Aardgas	15,2 cm	35,6 cm
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Propaangas	27,9 cm	35,6 cm
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Beschrijving van het toestel

Alle gasfriteuses van de Performance Pro modelreeks 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 vetpan snel en gemakkelijk kan gebeuren.

De vetpannen zijn vervaardigd uit gelast, extra dik koudgewalst of roestvrij staal. Voor de verhitte zorgt een branderconstructie met meerdere gasbekken die gericht zijn op keramische doelzones op de onderkant van de vetpan. De branderconstructie kan worden geconfigureerd voor aardgas, propaangas of petroleumgas. Met behulp van een handbediende kogelkraan kan men de vetpan laten leeglopen.

Friteuses van de Performance Pro modelreeks zijn uitgerust met een thermostaatvoeler voor een precieze temperatuurregeling. De voeler bevindt zich op de hartlijn van de vetpan om snel te reageren op veranderende ladingen en om een zo nauwkeurig mogelijke temperatuurmeting te verkrijgen. Model 45 friteuses hebben een vetpan met een tweeledig vat (de vetpan is in twee gelijke delen onderverdeeld). Elke helft van de vetpan met tweeledig vat heeft een eigen temperatuurvoeler.

De bedieningselementen van de friteuses van de Performance Pro modelreeks verschillen afhankelijk van het gekochte model en de gekozen configuratie. De bedieningselementen kunnen bestaan uit: thermostaatregelingen, vaste (analoge) regelaars, digitale sturingen of Computer Magic III computers. Niet alle modellen zijn verkrijgbaar met alle bedieningsopties. Elk besturing wordt in detail beschreven in de aparte gebruiksaanwijzing voor de bedieningselementen van Frymaster friteuses die bij uw Frymaster friteuse zit.

De friteuses van de Performance Pro modelreeks kunnen worden uitgerust met een optionele smeltcyclusvoorziening die de brander met een gecontroleerd interval kort aan- en uitzet. De smeltcyclusvoorziening is bedoeld om te voorkomen dat de vetpan zou verbranden of ongelijkmatig verwarmen wanneer niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt.

De friteuses van deze modelreeks kunnen worden geconfigureerd met een waakvlamontsteking of met een elektronische ontsteking. Voor alle friteuses die zijn geconfigureerd met een elektronische ontsteking en/of een elektronische sturing en voor alle friteuses die met een ingebouwd filtersysteem zijn uitgerust, is een externe wisselstroombron nodig. De toestellen kunnen worden geconfigureerd voor voltages van 100 VAC tot 240 VAC.

Friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem worden volledig gemonteerd verscheept. Bij friteuses zonder ingebouwd filtersysteem moet u mogelijk ter plaatse nog de poten of de optionele zwenkwielen installeren. Alle friteuses worden verscheept met een pakket standaardaccessoires. Elke friteuse wordt in de fabriek afgeregeld, getest en geïnspecteerd alvorens ze wordt verpakt om te worden verscheept.

Modelbenamingen

Het primaire verschil tussen de friteusemodellen van deze modelreeks is de grootte van de vetpan.

- Model **35** friteuses hebben een vetpan met een inhoud van 13,6 kg à 18,16 kg frituurolie of bakvet en zijn bedoeld voor universele bereidingstoepassingen van kleine volumes.
- Model **45** friteuses hebben een vetpan met een inhoud van 18,16 kg à 22,7 kg frituurolie of bakvet en zijn bedoeld voor het bereiden van grote volumes niet-gepaneerde producten.

Friteuses van de Performance Pro modelreeks kunnen worden uitgerust met mandliften (**BL** in de modelbenaming) en een ingebouwd filtersysteem. Friteuses met de **PMJ** als deel van de modelbenaming hebben geen ingebouwd filtersysteem. Friteuses met **FPP** als deel van de modelbenaming hebben een ingebouwd filtersysteem onder de twee uiterst linkse **friteuses**. Friteuses met **FMP** als deel van de modelbenaming hebben een ingebouwd filtersysteem onder de twee uiterst linkse **stations** en een warmhoudstation. Het warmhoudstation kan een willekeurige positie in de batterij toegewezen krijgen.

Versies van het model 35		
Model	Ingebouwde filtering	Sturing/bedieningselement (NB: voor Millivolt sturingen is geen externe stroom vereist.)
PMJ*35†	Neen	Millivolt. Thermostaatknop binnen in de behuizing.
PMJ*35G†	Neen	Millivolt. Thermostaatknop op het bedieningspaneel.
PMJ*35GBL†	Neen	Millivolt. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift.
PMJ*35E	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar of vaste sturing of digitale sturing.
PMJ*35EC	Neen	Elektrisch. CM III computer.
PMJ*35EBL	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift en AAN/UIT-schakelaar of timer voor mandlift.
PMJ*35EBLC	Neen	Elektrisch. CM III computer.
PMJ*35EBLM	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift plus AAN/UIT-schakelaar en smeltcyclusschakelaar.
PMJ*35EM	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar en smeltcyclusschakelaar.
FMP*35 of FPP*35	Ja	Millivolt. Thermostaatknop op het bedieningspaneel. (Voor de filter is een externe stroomtoevoer vereist.)
FMP*35E of FPP*35E	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar of vaste sturing of digitale sturing.
FMP*35EC of FPP*35EC	Ja	Elektrisch. CM III computer.
FMP*35EBL of FPP*35EBL	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift en AAN/UIT-schakelaar of timer voor mandlift.
FMP*35EBLC of FPP*35EBLC	Ja	Elektrisch. CM III computer.
FMP*35EBLM of FPP*35EBLM	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift plus AAN/UIT-schakelaar en smeltcyclusschakelaar.
FMP*35EM of FPP*35EM	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar en smeltcyclusschakelaar.

* Voeg het aantal friteuses van de batterij toe (bijvoorbeeld: een PMJ135 telt één friteuse, een PMJ235 of een FPP235 telt twee friteuses; een FMP135 telt één friteuse en één warmhoudstation, een FMP235 telt twee friteuses en één warmhoudstation. Een FPP135 bestaat niet).

† Alleen verkrijgbaar met waakvlamontsteking.

Versies van het model 45		
Model	Ingebouwde filtering	Sturing/bedieningselement (NB: voor Millivolt sturingen is geen externe stroom vereist.)
PMJ*45†	Neen	Millivolt. Thermostaatknop binnen in de behuizing.
PMJ*45G†	Neen	Millivolt. Thermostaatknop op het bedieningspaneel.
PMJ*45GBL†	Neen	Millivolt. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift.
PMJ*45E	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar of vaste sturing of digitale sturing.
<i>Vervolg van tabel op volgende bladzijde.</i>		

Versies van het model 45 (vervolg van vorige bladzijde)		
Model	Ingebouwde filtering	Sturing/bedieningselement (NB: voor Millivolt sturingen is geen externe stroom vereist.)
PMJ*45EC	Neen	Elektrisch. CM III computer.
PMJ*45EBL	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift en AAN/UIT-schakelaar of timer voor mandlift.
PMJ*45EBLC	Neen	Elektrisch. CM III computer.
PMJ*45EBLM	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift plus AAN/UIT-schakelaar en smeltyclusschakelaar.
PMJ*45EM	Neen	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar en smeltyclusschakelaar.
FMP*45 of FPP*45	Ja	Millivolt. Thermostaatknop op het bedieningspaneel. (Voor de filter is een externe stroomtoevoer vereist.)
FMP*45E of FPP*45E	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar of vaste sturing of digitale sturing.
FMP*45EC of FPP*45EC	Ja	Elektrisch. CM III computer.
FMP*45EBL of FPP*45EBL	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift en AAN/UIT-schakelaar of timer voor mandlift.
FMP*45EBLC of FPP*45EBLC	Ja	Elektrisch. CM III computer.
FMP*45EBLM of FPP*45EBLM	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel en drukknop voor het bedienen van de mandlift plus AAN/UIT-schakelaar en smeltyclusschakelaar.
FMP*45EM of FPP*45EM	Ja	Elektrisch. Thermostaatknop op het bedieningspaneel met AAN/UIT-schakelaar en smeltyclusschakelaar.

* Voeg het aantal friteuses van de batterij toe (bijvoorbeeld: een PMJ145 telt één friteuse, een PMJ245 of een FPP245 telt twee friteuses; een FMP145 telt één friteuse en één warmhoudstation, een FMP245 telt twee friteuses en één warmhoudstation. Een FPP145 bestaat niet).

† Alleen verkrijgbaar met waakvlamontsteking.

1.6 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

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

1.7 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

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

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

Bevoegd installatiepersoneel zijn personen, firma's, vennootschappen en/of ondernemingen die hetzij persoonlijk hetzij via een vertegenwoordiger instaan voor of verantwoordelijk zijn voor de installatie van toestellen die op gas werken. Bevoegd personeel moet ervaring hebben met dergelijke werkzaamheden, moet

vertrouwd zijn met de geldende voorzorgsmaatregelen bij het werken met gas en moeten voldoen aan alle vereisten van de geldende nationale en plaatselijke voorschriften.

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

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

1.8 Vorderingensprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

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

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

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

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

GASFRITEUSE MODEL 35 EN 45 VAN DE PERFORMANCE PRO MODELREEKS

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

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

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

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

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

GEVAAR

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

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

GEVAAR

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

EEN CORRECTE INSTALLATIE IS VAN CRUCIAAL BELANG VOOR EEN DOELTREFFEND EN PROBLEEMLOOS GEBRUIK VAN UW FRITEUSE. ELKE NIET TOEGELATEN WIJZIGING VAN DIT TOESTEL DOET DE FRYMASTER GARANTIE VERVALLEN.

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

VRIJE RUIMTE EN VENTILATIE

⚠ 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

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

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 uitgebouwd 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.

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 graden 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 het vetfilter. " Frymaster *beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van het filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.*

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

VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING

Het gastype waarvoor de friteuse is geconfigureerd staat op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt. Een friteuse met de vermelding "NAT" moet worden aangesloten op aardgas, een friteuse met de vermelding "PRO" op propaan gas en een friteuse met de vermelding "MFG" op petroleum gas.

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

VEREISTEN INZAKE ELEKTRISCHE AARDING

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

GEVAAR

Als de friteuse is uitgerust met een stekker met drie stekkerpennen (een aarding) om u tegen elektrische schokken te beschermen, dan moet de stekker rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is en geschikt is voor drie stekkerpennen. De aardingspen van de stekker mag niet worden afgesneden, verwijderd of op een andere manier overbrugd!

GEVAAR

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

FCC CONFORMITEIT

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

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

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

2.2 Installatie van zwenkwielen/poten

GEVAAR

Installeer dit toestel NIET zonder poten of zwenkwielen.

Afhankelijk van de specifiek bestelde configuratie kan het gebeuren dat de friteuse wordt verscheept zonder dat de poten of zwenkwielen zijn geïnstalleerd. Als op uw friteuse wel zwenkwielen of poten zijn geïnstalleerd, mag u dit hoofdstuk overslaan en verder gaan met hoofdstuk 2.3, Voorbereiding van de aansluitingen.

Als op uw friteuses wel nog zwenkwielen of poten moeten worden geïnstalleerd, installeert u ze overeenkomstig de instructies die in uw pakket met accessoires zitten.

2.3 Voorbereiding van de aansluitingen



GEVAAR

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

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

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



GEVAAR

Bevestig geen afdruiptank op een eenvoudige friteuse. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken. In de omgeving rond het toestel mogen zich nooit brandbare materialen bevinden.

Zet friteuses die met poten zijn uitgerust waterpas door de poten ongeveer 25 mm uit te schroeven en ze daarna af te regelen zodat de friteuse waterpas en op de correcte hoogte ten opzichte van de afzuigkap staat. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van het filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.

Voor friteuses met zwenkwielen is er geen ingebouwde verstelvoorziening. De vloer waarop de friteuse wordt geïnstalleerd moet volledig horizontaal zijn.

4. Test het elektrische systeem van de friteuse:
 - a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact.
 - b. Zet de stroomschakelaar in de AAN-stand (**ON**).
 - Bij friteuses die zijn uitgerust met een thermostaatregeling, controleert u of de lampjes van de stroomtoevoer en de verwarming oplichten.
 - Bij friteuses met een computer of digitaal display, controleert u of het volgende op het display staat:
 - c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de UIT-stand (**OFF**). Controleer of de lampjes van de stroomtoevoer en de verwarming gedoofd zijn, dan wel of er niets meer op het display staat.
5. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse om te verifiëren 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:

Tabel 1: CE norm voor inkomende gasdruk						
Model	Model 35			Model 45		
Gastype	G20	G25	G31	G20	G25	G31
Druk (mbar)¹	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50
Spuitmond-grootte	1,70	1,70	1,05	1,40	1,40	0,86
Aantal spuitmonden	9	9	9	18	18	18
Verdeelstuk-druk	9	13,5	22,5	7,5	10	20,6
Luchtstroming (m³/uur)	2,50	3,06	1,51	3,10	3,58	1,80

¹(mbar) = 10,2 mm CE

Tabel 2: 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
Propaangas	27,9 cm	27,9 cm
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

7. Bij friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem en/of mandliften, steekt u de stekker(s) in een stopcontact achter de friteuse.

2.4 De gastoevoer aansluiten

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Wanneer u de binnenkomende gastoevoerleidingen test, moet u de friteuse loskoppelen van de gasleiding als de testdruk 3,45 kPa [$\frac{1}{2}$ PSI (35,15 cm waterkolom)] of meer bedraagt om beschadiging van de gaslangen en gasklep(pen) van de friteuse te voorkomen.

De atmosferische gasfriteuse van de Performance Pro modelreeks (behalve de modelreeks J1C) heeft een CE markering gekregen voor de landen en gascategorieën die in tabel 3 hieronder staan vermeld.

Land	Categorie	Gas	Druk (mbar)
BE	I2E+(S) I3P	G20/G25 G31	20/25 37
DE	I2 ELL I3P	G20/G25 G31	20 50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20 G31	20 37 ET 50
NL	II2L3P	G25 G31	25 50
IE-PT-GB	II2H3P	G20 G31	20 37

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 tabel 4 hieronder voor de minimale diameter van de aansluitleidingen.

Gas	1 toestel	2 - 3 toestellen	4 toestellen*
Aardgas	19 mm	25 mm	33 mm
Propaangas	13 mm	19 mm	25 mm
Petroleumgas	25 mm	33 mm	38 mm

*Voor afstanden van meer dan 6 meter en/of meer dan vier fittingen of elleboogstukken, kiest u een aansluiting die één maat groter is.

CE-norm

De CE voorschriften schrijven een verbrandingsluchttoevoer voor van $2\text{m}^3/\text{uur}$ per kW per friteuse. (Zie typeplaat op de deur voor aantal 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 PST567 dichtingspasta is een voorbeeld van een dergelijk product). Breng GEEN pasta aan op de eerste twee draden. Als u dat wel doet, zal dat leiden tot verstopping van de spuitmonden van de brander en de regelklep.

- Open de gastoevoerkraan naar de frituse en controleer alle leidingen, koppelstukken en aansluitingen op lekken. Daarvoor gebruikt u het beste een zeepoplossing.

⚠ 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.

- Sluit de afvoerkraan van de frituse en vul de vetpan met water en een uitkookoplossing tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterste wand van de vetpan. Zet de frituse 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 frituse 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.

- Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de onderstaande tabellen ziet u de correcte drukwaarden voor de branderverdeelstukken:

Gas	Druk (mbar)	Druk (mbar)
	voor model 35	voor model 45
Lacq aardgas (G20) minder dan 20 mbar	9	7,5
Lacq aardgas (G20) minder dan 20 mbar	13,5	10
Groningen aardgas (G20) minder dan 20 mbar	13,5	10
Propaangas (G31) minder dan 37 of 50 mbar	22,5	20,6

Gas	Druk (mbar)	Druk (mbar)
	voor model 35	voor model 45
Lacq aardgas (G20) minder dan 20 mbar	9	7,5
Groningen aardgas (G25) minder dan 25 mbar	9	7
Groningen aardgas (G20) minder dan 20 mbar	9	10
Propaangas (G31) minder dan 37 of 50 mbar	22,5	20,6

Gas	Druk
Aardgas	7,6 cm 0,73 kPa
Propaangas	21,0 cm 2,5 kPa

5. Controleer de ijking van de thermostaat of de in de computer geprogrammeerde temperatuur.
- Voor toestellen die zijn uitgerust met een thermostaatsturing, raadpleegt u de instructies voor het kalibreren van de thermostaat in hoofdstuk 5.
 - Voor toestellen die met een ander type sturing zijn uitgerust, raadpleegt u het van toepassing zijnde hoofdstuk in de Bedieningshandleiding voor uw Frymaster friteuses die bij uw toestel is geleverd voor instructies met betrekking tot het programmeren en bedienen van uw bedieningselementen.

2.5 Conversie naar een ander gastype

Uw friteuse is bij de productie ingesteld voor hetzij aardgas, hetzij propaangas (LP).

Als u van een bepaald gastype op een ander gastype wilt overstappen, moet een gasconversiekit worden geïnstalleerd door een technicus van een Factory Authorized Service Center.

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.

GEVAAR

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

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

CE instructies voor 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.) Wijzig de spuitmond of de waakvlam niet.
2. Tussen een gas van de tweede generatie (G20 of G25) en een gas van de derde generatie (G31 propaangas):
 - a. Verander de spuitmonden.
 - b. Verander de waakvlam.
 - c. Verander de gasregelaar of de gaskraan.
 - d. 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.
4. Als de doeltaal verandert, vervangt u de labels. Neem contact op met uw plaatselijke serviceagent of uw leverancier van keukentoestellen voor een nieuwe labelset. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

De volgende CE gasconversieonderdelen en –kits zijn verkrijgbaar bij uw FASC:

Alleen de modellen 35: Er zijn geen CE conversiekits verkrijgbaar voor de modelversies 35. Honeywell G31 (propaan) gaskleppen kunnen worden aangepast voor G20 en G25 gas (aardgas), maar kleppen voor G20 en G25 gas kunnen niet worden aangepast voor G31. Daarom moet u wanneer u van G20 of G25 gas overschakelt op G31 gas niet alleen de waakvlam en de spuitmonden vervangen, maar ook de gasklep. In de onderstaande tabel ziet u welke onderdelen nodig zijn om van het ene gastype over te schakelen op het andere:

Van propaangas (G31) naar aardgas (G20/G25)

Alleen regelaar: Stuknummer 810-1292

Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:

Stuknr. 826-1203 (**Model 45**)

Van aardgas (G20/G25) naar propaangas (G31)

Alleen regelaar: Stuknummer 810-1292

Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:

Stuknr. 826-1202 (**Model 45**)

2e generatie (G20/G25) naar 3e generatie (G31)	3e generatie (G31) naar 2e generatie (G20/25)
826-1354 (verpakking met 10 branderspuitmonden)	826-1353 (verpakking met 10 branderspuitmonden)
810-0427 spuitmonden voor waakvlam (2 stuks nodig)*	810-0426 spuitmonden voor waakvlam (2 stuks nodig)*
807-2121 CE Gasklep (Millivolt)	Pas gasklep aan (geen nieuwe klep nodig)*
* De vereiste hoeveelheid is één tenzij anders vermeld. Conversie-ijkingslabel stuknr.802-2144	

Niet-CE instructies voor gasconversie

Voor friteuses op een hoogte van 1524 meter of hoger belt u de Frymaster dienst na verkoop (+1-800-551-8633) om na te gaan welke onderdelen geschikt zijn voor uw configuratie op uw hoogte. Neem contact op met uw plaatselijk FASC om de onderdelen te bestellen en de installatie te plannen. Voor friteuses op minder dan 1524 meter vindt u hieronder de kits die nodig zijn voor conversie.

Van aardgas (G20/G25) naar propaangas (G31)

Conversiekit voor regelaar: Stuknummer 807-1846

Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:

Stuknr. 826-1139 (**Model 35**)

Stuknr. 826-1143 (**Model 45**)

Van propaangas (G31) naar aardgas (G20/G25)

Conversiekit voor regelaar: Stuknummer 807-1849

Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:

Stuknr. 826-1158 (**Model 35**)

Stuknr. 826-1144 (**Model 45**)

GASFRITEUSE MODEL 35 EN 45 VAN DE PERFORMANCE PRO MODELREEKS

HOOFDSTUK 3: BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

3.1 Opstartprocedure

GEVAAR

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.

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

De frituurolie-/bakvetcapaciteit van de model 35 gasfriteuse bedraagt 17 liter bij 21°C. De capaciteit van een model 45 friteuse bedraagt 22 liter bij 21°C voor een volledig vat en 11 liter 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.

NB: Bij toestellen met waakvlamontstekingsysteem moet de waakvlam manueel worden aangestoken voor de friteuse in gebruik kan worden genomen. Bij friteuses met elektronische ontsteking wordt de waakvlam automatisch aangestoken wanneer het toestel aan wordt gezet.

Zorg ervoor dat de volgende stappen in volgorde zijn uitgevoerd alvorens de waakvlam te ontsteken of opnieuw te ontsteken:

1. Draai de bedieningsthermostaat of vaste regelaar in de laagste stand of zet de computer/sturing uit.
2. Als u een friteuse hebt met een handbediende afsluitklep op de binnenkomende huisaansluiting, draait u de afsluitklep dicht.
3. Vul de vetpan met olie, vloeibaar bakvet of water tot aan de onderste OLIEPEIL markering op de achterste wand van de vetpan. *Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt*, moet u het bakvet altijd eerst smelten voor u de vetpan ermee vult.
4. *Niet-CE:* Zet de knop van de gasklep in de stand UIT (OFF). *CE:* Druk de (rode) uitschakelknop op de veiligheidsregelklep in om de klep dicht te zetten.
5. Wacht ten minste 5 minuten zodat al het eventuele geaccumuleerde gas zich kan verspreiden.
6. Als u een friteuse hebt met een handbediende afsluitklep op de binnenkomende huisaansluiting, draait u de afsluitklep open.

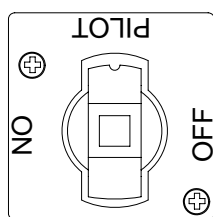
TOEGANG TOT DE WAAKVLAM

Bij toestellen met vat zonder onderverdeling bevindt de waakvlambrander zich op de linkerkant van het branderverdeelstuk en is toegankelijk via een opening in de isolatie van de vetpan. Bij toestellen met een tweeledig vat bevindt zich een waakvlambrander op zowel de linker- als rechterhelft van het branderverdeelstuk. In beide gevallen draait u de ronde afdekking van de opening uit de weg en steekt u een lange lucifer of lont door het gat om de waakvlam aan te steken.

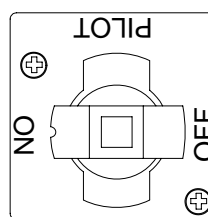
DE WAAKVLAM ONTSTEKEN BIJ FRITEUSES MET STANDAARD HONEYWELL GASKLEPPEN

1. Vergewis u ervan dat de stroomtoevoer naar het toestel is uitgeschakeld (“OFF”) en zet de knop van de gasklep dan in de stand “OFF”. Wacht ten minste 5 minuten en draai de knop van de gasklep dan in de waakvlamstand “PILOT” (zie figuur 1).

De waakvlam aansteken



Figuur 1



Figuur 2

2. Druk de knop in en ontsteek de waakvlam. (Als de friteuse is uitgerust met een piëzo-ontsteking, drukt u, terwijl u de knop van de gasklep ingedrukt houdt, herhaaldelijk op de piëzo-ontstekingsknop tot de waakvlam brandt.) Houd de knop nog gedurende een zestigtal seconden ingedrukt nadat de vlam van de waakvlambrander verschijnt. Laat de knop los. De waakvlam zou moeten blijven branden.

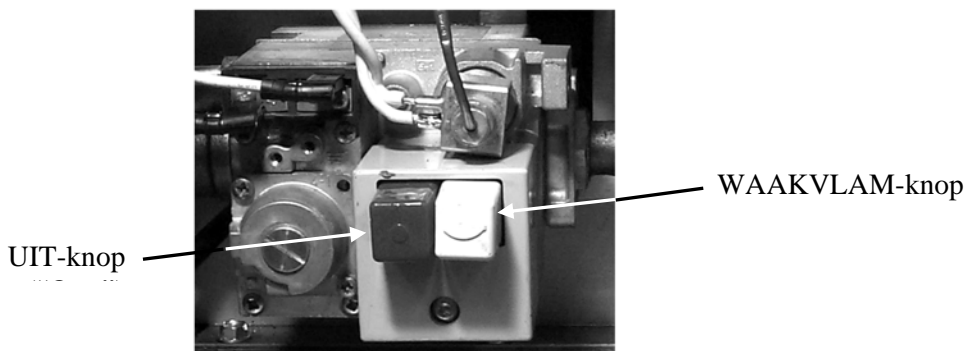
OPGEPAST

Als de waakvlam niet blijft branden zet u de knop van de gasklep in de stand “OFF” en wacht u ten minste vijf minuten alvorens u probeert om de waakvlam opnieuw te ontsteken.

3. Wanneer de waakvlam brandt, drukt u de knop van de gasklep in en draait u hem langzaam in de stand “ON” (zie figuur 2 hierboven). Wanneer de waakvlam eenmaal is ontstoken, ontsteekt de brander automatisch wanneer de thermostaat boven de laagste instelling wordt ingesteld of de sturing extra warmte vraagt.

DE WAAKVLAM ONTSTEKEN BIJ FRITEUSES MET CE-GOEDGEKEURDE HONEYWELL GASKLEPPEN

1. Vergewis u ervan dat het toestel uit staat (“OFF”) en druk dan op de (rode) “OFF”-knop op de gasklep (zie foto hieronder). Wacht ten minste 5 minuten.



2. *Als de friteuse is uitgerust met een piëzo-ontsteking*, houdt u de (witte) ontstekingsknop ingedrukt en drukt u herhaaldelijk op de piëzo-ontstekingsknop tot de waakvlam brandt.

Als de friteuse NIET is uitgerust met een piëzo-ontsteking houdt u een vlam bij de waakvlamconstructie, houdt u de witte waakvlamknop ("PILOT") ingedrukt, ontsteekt u de waakvlam en houdt u de knop ten minste 60 seconden ingedrukt na het ontsteken van de waakvlam.

3. Als u de knop niet lang genoeg ingedrukt houdt, zal de waakvlam doven wanneer u de knop loslaat. Als de waakvlam bij het loslaten van de knop dooft, wacht u ten minste 5 minuten en herhaalt u vervolgens deze stap.

OPMERKINGEN OVER FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN



WAARSCHUWING

Gebruik nooit een lucifer of lont om de waakvlam te ontsteken bij dit soort ontstekingsystemen.

Wanneer de stroomschakelaar van de computer/sturing in de stand "ON" wordt gezet, zet de ontstekingsmodule de stroomtoevoer naar de waakvlambrander open en zorgt de ontstekingsmodule voor een ontstekingsvonk. Door de vonk ontbrandt de waakvlam. Een vlamsensor controleert of de waakvlam brandt. Tenzij de sensor de waakvlam detecteert, laat de ontstekingsmodule niet toe dat de gasklep gas aan de branders levert. De computer/sturing regelt het ontbranden van de branders nadat de ontsteking van de waakvlam plaats heeft gevonden.

Als de waakvlam niet werkt, schakelt de ontstekingsmodule zichzelf uit en wordt het systeem "vergrendeld". Om het systeem opnieuw te starten zet u de computer/sturing uit ("OFF"), wacht u ongeveer 5 minuten om het systeem de kans te geven om zich opnieuw klaar te maken, en zet u vervolgens de computer/sturing weer aan ("ON").



WAARSCHUWING

In het geval van een langere stroomonderbreking schakelt de ontstekingsmodule zichzelf uit en wordt het systeem "vergrendeld". Zet de computer/sturing uit ("OFF") en wanneer de stroomonderbreking voorbij is, zet u de stroomtoevoer weer aan ("ON").

DE FRITEUSE IN GEBRUIK NEMEN



OPGEPAST

Als u de friteuse na de installatie voor de allereerste keer gebruikt, raadpleegt u hoofdstuk 3.2, Uitkookprocedure.

Voor toestellen die met een thermostaatregeling zijn uitgerust:

Zet de smeltcyclusschakelaar (indien uw toestel daarmee is uitgerust) in de stand "ON" en zet de thermostaatknop op de gewenste bereidingstemperatuur. De U-vormige brander zou moeten ontsteken en met een sterke blauwe vlam branden.



OPGEPAST

Friteuses met thermostaatregeling die zijn uitgerust met een smeltcyclusschakelaar blijven in de smeltcyclusmode werken tot de smeltcyclusschakelaar in de stand "OFF" wordt gezet.

Voor toestellen met een andere sturing dan een thermostaatregeling:

Zet de AAN/UIT-schakelaar van de computer/regelaar in de stand “ON” en stel de regelaar in op - of programmeer de sturing met – de gewenste bereidingstemperatuur, ook wel *voorinstelling* genoemd. De U-vormige brander ontsteekt en brandt met een sterke blauwe vlam. Het toestel start automatisch een smeltcyclus wanneer de temperatuur van de vetpan lager is dan 82°C. (**NB:** Tijdens de smeltcyclus ontbrandt de brander 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 brander blijft branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur (ingestelde temperatuur) bereikt.

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. Frymaster raadt aan om de vetpan uit te koken telkens wanneer de olie of het bakvet wordt ververst.






Laat de friteuse nooit onbewaakt achter tijdens het uitkookproces. Als de uitkookoplossing overkookt, schakelt u de friteuse onmiddellijk uit en laat u de oplossing gedurende enkele minuten afkoelen alvorens u het proces hervat. Om het risico op overkoken te verminderen, draait u de knop van de gasklep van de friteuse af en toe in de waakvlamstand (“PILOT”).

1. Voor u de brander ontsteekt, sluit u de afvoerkra(a)n(en) van de vetpan en vult u de vetpan tot aan de onderste OLIEPEIL-markering met een mengsel van water en detergent voor vaatwasmachines.
2. Bij toestellen die zijn uitgerust met een *thermostaat of vaste (analoge) regelaar* stelt u de thermostaat in op 91°C.

Bij toestellen die zijn uitgerust met een *digitale sturing*, stelt u de temperatuur in op 91°C.

Bij toestellen die zijn uitgerust met een *mandlifttimer*, drukt u op de uitkookmodusknop  om het uitkookproces te starten.

Bij toestellen die zijn uitgerust met een *Computer Magic III Computer*:

- Druk op de stroomschakelaar  en vervolgens op de programmamodusschakelaar . Op het linkerdisplay verschijnt `Code`.
 - Voer de code 1653 in. Op het rechterdisplay verschijnt **BOIL**. De temperatuur is automatisch op 91°C ingesteld. De friteuse warmt op tot die temperatuur en blijft op die temperatuur tot op de stroomschakelaar  wordt gedrukt, waarmee de uitkookmodus wordt geannuleerd.
3. Neem de friteuse in gebruik zoals beschreven in hoofdstuk 3.1.
 4. Laat de oplossing gedurende 1 uur zachtjes koken.
 5. Nadat de oplossing 1 uur heeft gesudderd, zet u de friteuse uit, laat u de oplossing afkoelen en voegt u vervolgens 8 liter koud water toe en roert u. Laat de oplossing wegvloeien in een geschikt recipiënt en maak de vetpan grondig schoon.

 **WAARSCHUWING**

Laat de uitkookoplossing niet wegvloeien in een afvalleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid of een draagbare filtereenheid. Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof.

6. Spoel de vetpan ten minste twee keer uit door de vetpan te vullen met schoon water en dat water dan te laten wegvloeien. Droog de vetpan grondig uit met een schone droge doek.

 **GEVAAR**

Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met frituurolie of bakvet. Zoniet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie of het vet tot het kookpunt wordt verhit, waardoor personen in de buurt verwond kunnen worden.

3.3 De friteuse uitzetten

Voor een korte onderbreking tijdens de werkdag zet u de stroomschakelaar in de stand “OFF” en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

Wanneer u de friteuses op het einde van de dag uitschakelt, zet u de stroomschakelaar in de stand “OFF”, zet u de gasklep in de stand “OFF” en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

3.4 Bediening en programmering van de besturing

Friteuses van de Performance Pro modelreeks kunnen worden uitgerust met Computer Magic III (CM III) computers, mandlifttimers, digitale sturingen, vaste (analoge) regelaars of thermostatische regelaars. Instructies voor de bediening van elk type wordt in detail beschreven in de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningselementen van Frymaster Friteuses* die bij uw Frymaster friteuse zit.

GASFRITEUSE MODEL 35 EN 45 VAN DE PERFORMANCE PRO MODELREEKS HOOFDSTUK 4: FILTERINSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING

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

4.1 De olie laten wegvloeien en manueel filteren

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

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

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

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

⚠ GEVAAR

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

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

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

⚠ GEVAAR

Wanneer u vast bakvet gebruikt, moet het bakvet op de bodem van de 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.

4.2 Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik

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

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

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

4.2.1 Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstzeef, de aandrukring en de filterzeef.

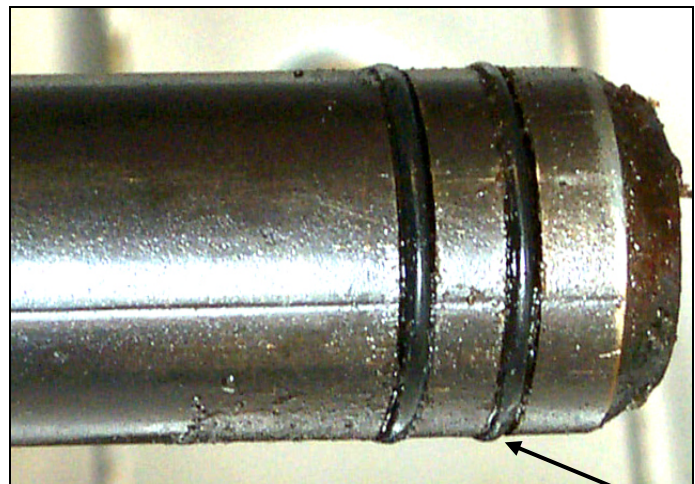
De filterpan is voorzien van in rails rollende wieltjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wieltjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wieltjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om 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 afval eenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

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

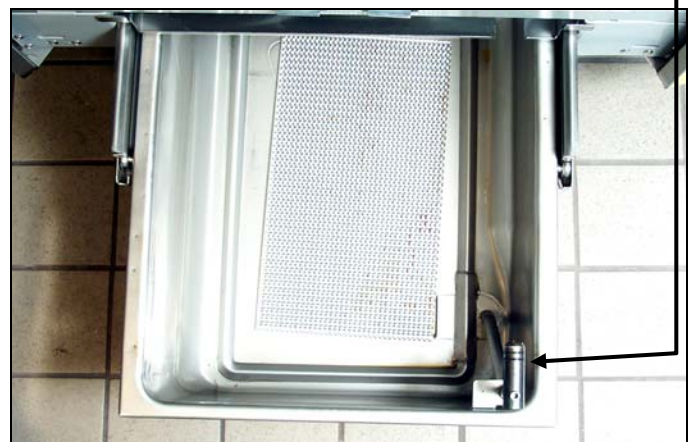
3. Leg de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan.



Verwijder de korstzeef, aandrukring en filterzeef uit de pan. Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.



Controleer de O-ringen van de filteraansluiting.



Leg de filterzeef op de bodem van de filterpan.

4. Leg een vel filterpapier op de zeef zodat het papier de zeef aan alle kanten overlapt, of, als u een filterkussen gebruikt, leg het kussen op de zeef.



Leg een vel filterpapier of een filterkussen op de zeef. Als u een KUSSEN gebruikt, zorgt u ervoor dat de ruwe kant van het kussen naar boven is gericht.

5. Plaats de aandrukking over het papier of het kussen.



Als u filterpapier gebruikt, plaatst u de aandrukking op het filterpapier en drukt u 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. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit, strooit u gelijkmatig 250 ml filterpoeder over het papier.

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

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

4.2.2 Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstzeef en de Magnasol filterarmatuur.

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 afval eenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

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

2. Controleer de aansluiting aan de onderkant van de Magnasol Filterarmatuur om er zeker van te zijn dat de O-ring op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.

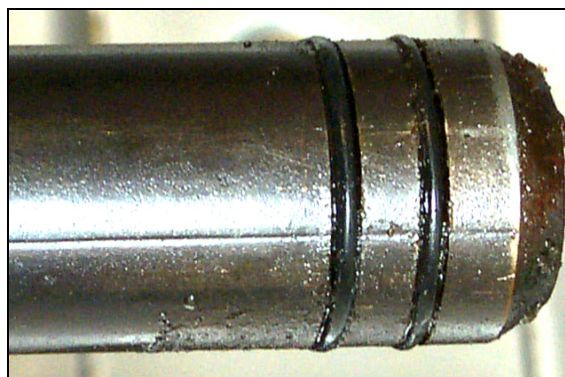
3. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren.



Verwijder de korstzeef en filterarmatuur uit de pan. Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.



Controleer de O-ring van de filterzeef.



Controleer de O-ringen van de filteraansluiting.

4. Breng de Magnasol filterarmatuur opnieuw aan in de filterpan.



Plaats de filterarmatuur weer in de filterpan, waarbij u erop let dat de onderkant van de armatuur stevig in de opening in de bodem van de pan zit. Strooi 250 ml Magnasol XL filterpoeder gelijkmatig over de zeef.

5. Breng de korstzeef opnieuw aan en duw de filterpan weer in de friteuse, waarbij u erop let dat u de pan helemaal tot tegen de achterkant van de behuizing duwt.

4.3 Bediening van de filter

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Probeer **NOOIT** de frituurolie of het bakvet te laten wegvloeien uit de 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.

1. Zet de friteuse uit (OFF). Laat **EEN** van de vetpannen in de filterpan leeglopen. Indien nodig maakt u gebruik van de *Fryer's Friend* schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.



Draai **EEN** van de afvoerkraanhendels naar links om een afvoerkraan te openen.

⚠ GEVAAR

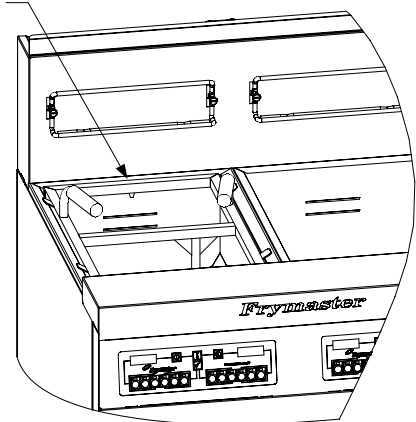
Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie/heet bakvet zou worden gemorst.

⚠ GEVAAR

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

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

Installeer de Power Shower in de vetpan die moet worden gefilterd.



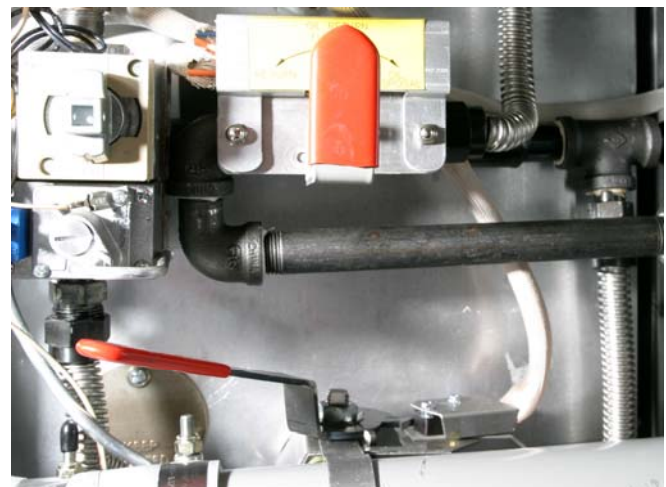
2. Installeer de Power Shower. **NB:** Controleer of de O-ring en afdichting van de Power Shower op hun plaats zitten en in goede staat verkeren en schoonmaakschroeven in elk van de hoeken zijn aangebracht.

Klik de Power Shower op zijn plaats.

⚠ GEVAAR

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

3. Nadat de olie/het bakvet uit de vetpan is gelopen, draait u de olietourhendel links naar de retourstand (“RETURN”) om de pomp te starten en het filterproces te laten beginnen. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten. Bij friteuses die zijn uitgerust met een optioneel aftapsysteem aan de achterkant (zie hoofdstuk 4.6) kan u de olie laten weglopen door de hendel naar rechts te draaien.



Draai de hendel naar links om de olie naar de vetpan terug te voeren. Draai de hendel naar rechts op friteuses met een optioneel aftap aan de achterkant om de olie te laten weglopen.

4. De filterpomp trekt de frituurolie/het bakvet door het filtermedium en stuurt 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 filtermedium blijven zitten.
5. Wanneer de olie gefilterd is (na ongeveer 5 minuten), sluit u de afvoerkraan en laat u de vetpan weer vollopen. Laat de filterpomp nog 10 tot 12 seconden draaien nadat de olie/het bakvet uit de openingen van de Power Shower begint te sputteren. Zet de filter uit, verwijder de Power Shower en laat hem uitlekken.

⚠ WAARSCHUWING

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



Resetschakelaar van filterpomp (pijl)

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

⚠ GEVAAR

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

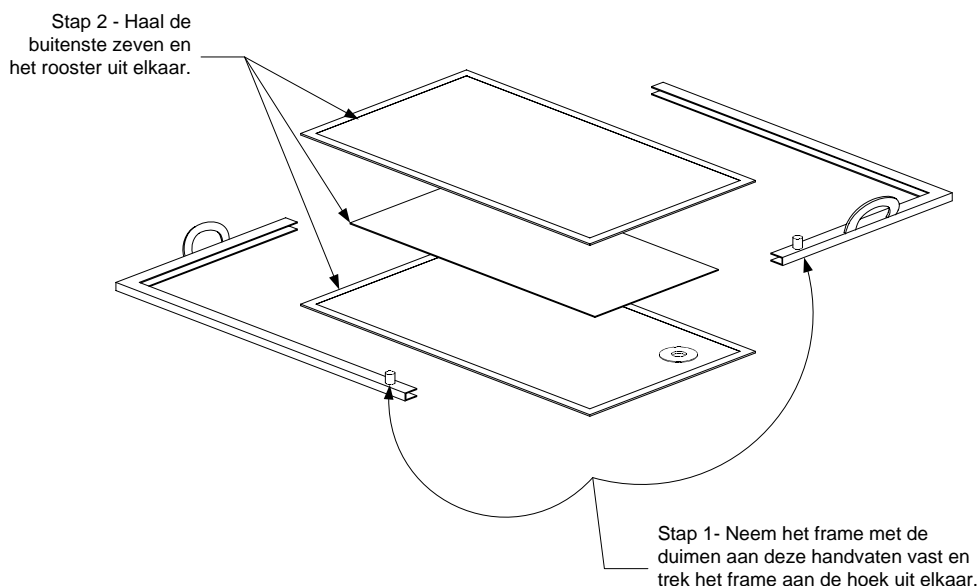
⚠ WAARSCHUWING

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

4.4 Demontage en assemblage van de Magnasol Filter

Demontage

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



2. Verwijder de buitenste zeven en het rooster.

Schoonmaken

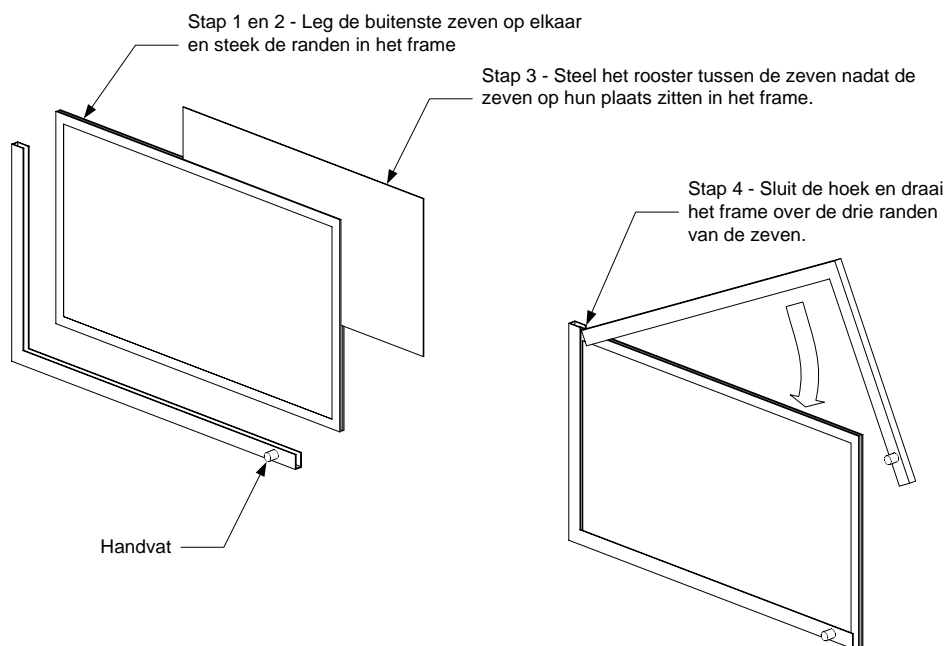
1. Dagelijks – Maak de buitenste zeven, het rooster en het frame schoon met een ontvetter van goede kwaliteit en warm water uit een sproeierkop. De gleuf in de afdichtingsframestukken kunnen worden schoongemaakt met de rand van een Scotch-Brite™ of vergelijkbaar schoonmaaksponsje.

Laat de onderdelen van de filterarmatuur aan de lucht drogen en wrijf ze goed droog met een schone doek voor u ze opnieuw assembleert.

2. Bij elke geplande uitkookprocedure demonteert u daarnaast de schijffilterarmatuur en legt u ze in de vetpan die wordt uitgekookt. Volg de uitkookprocedure in hoofdstuk 5.1.2 van deze handleiding.

Assemblage

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



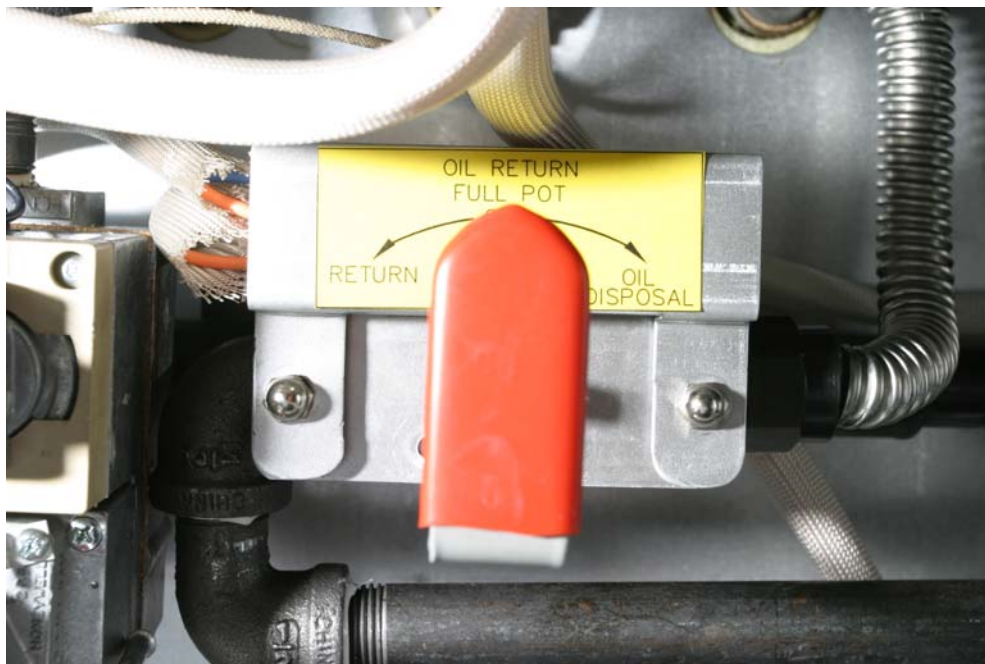
4.5 Vuile olie laten wegvloeien en weggoien

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

⚠ GEVAAR

Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 38°C alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking. Wanneer u olie/bakvet in een wegwerpeenheid laat wegvloeien, mag u het recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn van het recipiënt vullen.

4.6 De olie laten weglopen met de optionele aftap aan de achterkant



Draai de hendel naar links om olie van de filterpan naar de vetpan terug te voeren.
Draai de hendel naar rechts om de olie naar het afvoersysteem te laten weglopen.

1. Zorg ervoor dat de filterpan schoon is en klaar voor het filteren. Maak indien nodig de filterpan klaar. Laat **GEEN** olie weglopen door een vuile of onvolledige filterpan.
2. Als de olie op bedrijfstemperatuur is, zet u de friteuse uit. Draag beschermende kledij en wees voorzichtig. Hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.
3. Laat de olie in de filterpan lopen door de afvoerkraan te openen. **Laat slechts één vat tegelijk leeglopen.** Sluit de afvoerkraan. Zorg ervoor dat alle afvoerkranen gesloten zijn.
4. Zorg ervoor dat het afvalolierecipiënt niet vol is en dat de friteuse correct op het afvoersysteem voor afvalolie is aangesloten.
5. Draai de filterklephendel in de olieaftapstand ("Oil Disposal"). Zie bovenstaande illustratie. De olie wordt vanuit de filterpan naar het afvalolierecipiënt gepompt. Laat geen water of andere vloeistoffen door het filtersysteem weglopen.
6. Zet de filterhendel weer recht in de stand "OFF" wanneer de filterpan leeg is gelopen.
7. Herhaal waar nodig de stappen voor andere vaten van de friteuse.
8. Vul de friteuse met nieuwe olie.

GASFRITEUSE MODEL 35 EN 45 VAN DE PERFORMANCE PRO MODELREEKS

HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Controleer de friteuse en accessoires op beschadiging

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

Inspecteer de ceramische doelzones voor de brander. Vergewis u ervan dat de doelzones zich boven elk van de spuitmonden bevinden en dat de vlam ongeveer 60 mm boven de spuitmond ontbrandt. De vlam moet het midden van de doelzone raken en een diepblauwe kleur hebben. Bel uw Factory Authorized Service Center (FASC) als u een probleem ontdekt.

Maak de binnen- en buitenkant van de behuizing schoon



GEVAAR

Probeer de friteuse nooit schoon te maken tijdens het bereidingsproces of wanneer de vetpan gevuld is met hete olie/heet bakvet. Als water in contact komt met olie die/bakvet dat tot het kookpunt wordt verhit, kan dat leiden tot spatten wat in ernstige brandwonden kan resulteren bij de personen in de buurt van de friteuse.



WAARSCHUWING

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

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

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






Filter de frituurolie/het bakvet

De frituurolie of het bakvet dat in uw friteuse wordt gebruikt moet ten minste één keer per dag worden gefilterd (vaker wanneer de friteuse constant in gebruik is). Raadpleeg hoofdstuk 4, Filterinstructies, voor meer details.

WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Controleer de hersteltijd (alleen friteuses met computer)

De hersteltijd is de tijd die de friteuse nodig heeft om de vetpantemperatuur van 135°C te verhogen tot 163°C. Het is een maatstaf voor de doeltreffendheid van de friteuse, en mag niet langer zijn dan 2 minuten en 30 seconden voor model MJP35 en MJP45 friteuses en 3 minuten en 30 seconden voor model MJPCF friteuses. De hersteltijd van modellen met een CM III computer wordt automatisch gemeten door de computer.

Om de hersteltijd te bekijken bij modellen die met een CM III computer zijn uitgerust, drukt u op de programmeermodusknop . **Code** verschijnt op het linkerdisplay. Voer de code  (1652) in met de numerieke toetsen. De recentste hersteltijd verschijnt gedurende 5 seconden op beide displays.

DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

Laat de vetpan leeglopen en maak hem schoon

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



GEVAAR

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

Als uw friteuse niet is uitgerust met het ingebouwde FootPrint Pro systeem, moet u de frituurolie of het bakvet laten weglopen in een ander geschikt recipiënt. Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie of gebruikt bakvet veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpenheid voor bakvet (“shortening disposal unit” of SDU). De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.

Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon

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

Wrijf alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een in detergentoplossing gedrenkt schoon doek. Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af.

Controleer de ijking van de regelknop van de thermostaat/vaste (analoge) regelaar

(NB: Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met een thermostaat of vaste (analoge) regelaar.)

1. Vergewis u ervan dat de vetpan gevuld is met frituurolie of gesmolten bakvet.
2. Stel de temperatuurregelknop in op de bereidingstemperatuur.

3. Laat de brander drie keer automatisch ontbranden en doven om de frituurolie/het bakvet een uniforme temperatuur te geven. Indien nodig roert u in het bakvet om al het bakvet op de bodem van de vetpan te laten smelten.
4. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie/het bakvet waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
5. Wanneer de brander de vierde keer ontbrandt, moet de thermometer/pyrometer een waarde melden die binnen de 2°C onder of boven de met de temperatuurknop ingestelde waarde moet liggen. Als dat niet het geval is, voert u als volgt een kalibratie uit:
 - a. Draai de afstelschroef in de temperatuurregelknop los tot de knop vrij op de as kan ronddraaien.
 - b. Draai aan de knop tot de markeringslijn op de knop op een lijn staat met de markering die overeenstemt met de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde.
 - c. Houd de knop vast en draai de afstelschroef vast.
 - d. Vergelijk de door de thermometer/pyrometer gemeten waarde nogmaals met de waarde van de temperatuurregelknop wanneer de brander opnieuw ontbrandt.
 - e. Herhaal de stappen 4.a. tot en met 4.d. tot de door de thermometer/pyrometer gemeten waarde binnen de 2°C onder of boven de instelling van de knop ligt.

Als u de knop niet kunt ijken, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor dienst na verkoop.

Controleer de ijking van de thermostaatregeling




(NB: Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met een thermostaatregeling)

1. Vergewis u ervan dat de vetpan gevuld is met frituurolie of bakvet.
2. Stel de temperatuurregelknop in op 162°C en steek een kwaliteitsthermometer of pyrometer in de vetpan zodat het uiteinde ervan de bescherming van de temperatuurvoeler raakt.
3. Wanneer de brander weer dooft, stelt u de temperatuurregelknop in op 170°C. Wanneer de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde in de buurt komt van de met de temperatuurknop ingestelde waarde, maar vóór de brander dooft, stelt u de knop in op 162°C. Op het ogenblik dat de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde onder de 162°C zou de brander moeten ontbranden. Als dat brander dat niet doet, moet het toestel worden geijkt. Neem contact op met een Factory Authorized Service Center (FASC) voor dienst na verkoop.

Controleer de accuraatheid van de met Computer Magic III ingestelde waarden

(NB: Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met Computer Magic III sturingen.)

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie/het bakvet waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.

2. Wanneer op het computerdisplay  verschijnt zonder rood punt tussen het eerste en het tweede streepje (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 frituurolie 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 drie gemeten waarden zouden allemaal niet meer dan 2°C graden van elkaar mogen verschillen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor bijstand.

Maak de ontluichtingspijp van de gasklep schoon

1. Schroef de ontluichtingspijp voorzichtig los van de klep. (**NB:** U mag de ontluichtingspijp rechtzetten om ze gemakkelijk te kunnen verwijderen.)
2. Steek een stuk gewone binddraad (13 mm diameter) door de pijp om eventuele obstructies te verwijderen.
3. Verwijder de draad en blaas door de pijp om er zeker van te zijn dat ze vrij is.
4. Breng de pijp opnieuw aan en buig ze zodat de opening naar beneden wijst.

HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN

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.

 **WAARSCHUWING**
Laat geen water of uitkookoplossing door het filtersysteem lopen. Daardoor zou de pomp onherstelbaar beschadigd raken en vervalt de garantie.

5.2 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van het FootPrint Pro filtersysteem

Uw FootPrint Pro Filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan, zeef, en aandrukking met een oplossing van warm water en detergent. **Verwijder de filterpanarmatuur altijd uit de friteuse voor het schoonmaken met water en detergent. Draai de filterpan na het spoelen ondersteboven en til het uiteinde licht omhoog om al het water uit de zuigbuis te laten weglopen. Zorg ervoor dat de pan volledig droog is voor u ze weer in gebruik neemt.**

Als u merkt dat het systeem traag of helemaal niet pompt, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het filterpapier bovenop de zeef. Als de filterzeef en het papier correct geïnstalleerd zijn, vervangt u het papier en controleert u of de O-ringen op de aansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren. **NB:** Met een nieuw papier en correct geïnstalleerde O-ringen zou het systeem de friteuse in 2 tot 3 minuten weer moeten vullen.

Onmiddellijk na het gebruik laat u de Power Shower volledig uitlekken. Als u een verstopping vermoedt, schroeft u de schoonmaakpennen op elk van de hoeken van het frame los. Leg het frame gedurende meerdere minuten in een pan met heet water om eventuele ophopingen van opgesteven olie/bakvet weg te smelten. Gebruik een lange smalle flessenwisser en warm water met detergent om de binnenkant van de pijpen schoon te maken. Indien nodig steekt u een recht geplooid paperclip of een gelijkaardig voorwerp in de openingen van het frame om eventuele verstoppingen te verwijderen. Spoel af, droog goed af en breng de pennen opnieuw aan voor gebruik.



GEVAAR

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

5.3 JAARLIJKSE/PERIODIEKE INSPECTIE VAN HET SYSTEEM

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

Frymaster beveelt aan om het toestel op de volgende manier ten minste een keer per jaar te laten controleren door een door de fabrikant erkende servicetechnicus:

Friteuse

- Controleer de binnen- en buitenkant, en de voor- en achterkant van de kast op excessieve afzettingen van olie en/of oliesporen.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.
- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.
- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de voelerbeschermingen wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. computer/sturing, transformatoren, relais, interfaceprintplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentkast en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer dat alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert. Controleer of de diffusoren van de vetpanbuizen aangebracht zijn en in goede staat verkeren (d.w.z. geen zichtbare slijtage of schade vertonen).
- Controleer of de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

Ingebouwd filtersysteem

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

GASFRITEUSE MODEL 35 EN 45 VAN DE PERFORMANCE PRO MODELREEKS

HOOFDSTUK 6: TROUBLESHOOTING DOOR OPERATOR

6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht 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 best gebeuren dat u op een probleem stuit dat niet in dit hoofdstuk aan bod komt. In dat geval zal 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. Bovendien kan het gebeuren dat de richtsnoeren voor het oplossen van problemen niet van toepassing zijn op bepaalde modellen.

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. Vergeet ook niet wat voor de hand ligt. Het kan iedereen overkomen dat hij of zij een stekker vergeet in het stopcontact te steken of vergeet om een vel filterpapier in de filterpan te leggen. Ga er nooit van uit dat u dat niet 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 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.



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



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

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

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

6.2 Problemen oplossen bij fritesuses met vaste (analoge) regelaars, digitale of CM III.5 sturingen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De brander wil niet ontbranden.	A. De waakvlam brandt niet.	A. Ontsteek de waakvlam volgens de instructies in hoofdstuk 3 van deze handleiding.
	B. Afvoerkraan staat open.	B. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is.
	C. Geen elektrische stroomtoevoer naar het toestel.	C. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	D. Geen gastoevoer naar het toestel.	D. Controleer of de aansluitingen van de gaslijn correct zijn aangebracht en of de afsluitkleppen tussen de friteuse en de hoofdgasleiding open staan en of de afsluitklep van de hoofdgasleiding open staat.
	E. Defecte sturing.	E. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt. Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FASC.
Stroom- en foutlampje van vaste(analoge) regelaar branden maar het lampje van de verwarming brandt niet, OF Op het CM III display verschijnt <i>Pr ob.</i>	Defecte sturing. Defecte temperatuurvoeler.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt. Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FASC. Als de friteuse niet naar behoren werkt, laat u het circuit van de temperatuurvoeler testen. Bel uw FASC.
Het toestel blijft in de smeltyclus werken.	Defecte sturing. Defecte temperatuurvoeler.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt. Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FASC. Als de friteuse niet naar behoren werkt, laat u het circuit van de temperatuurvoeler testen. Bel uw FASC.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
<p>De programmeermodus van de CM III wil niet starten.</p>	A. Tijdelijke storing van de sturing als gevolg van een stroompiek.	A. Trek de stekker uit, wacht ten minste één minuut, steek de stekker weer in het stopcontact en zet de sturing aan.
	B. Defecte sturing.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt (zie hoofdstuk 6.6). Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FASC.
<p>Op het CM III display verschijnt <i>H I</i> bij het beëindigen van de smeltcyclus</p> <p>OF</p> <p>De indicator van de verwarmingsmodus licht helemaal niet op.</p>	A. Ingestelde temperatuur niet correct.	A. Controleer of de gewenste waarde correct werd ingevoerd.
	B. Tijdelijke storing van de sturing als gevolg van een stroompiek.	B. Trek de stekker uit, wacht ten minste één minuut en steek de stekker weer in het stopcontact.
	C. Defecte sturing.	C. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt (zie hoofdstuk 6.6). Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FASC.
<p>Het lampje van de verwarmingsmodus brandt, maar de friteuse warmt niet naar behoren op.</p>	A. De brander brandt niet.	A. Zie probleem <i>Brander wil niet ontbranden</i> op pagina 6-2.
	B. Defecte sturing.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt (zie hoofdstuk 6.6). Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FASC.

6.3 Problemen oplossen bij friteuses met thermostaatregelingen

PROBLEEM	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De brander wil niet ontbranden.	A. De waakvlam brandt niet.	A. Ontsteek de waakvlam volgens de instructies in hoofdstuk 3 van deze handleiding.
	B. De afvoerkraan is niet volledig gesloten.	B. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is.
	C. Geen elektrische stroomtoevoer naar het toestel. (behalve millivolt toestellen.)	C. Controleer of de stekker juist in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	D. Geen gastoevoer naar het toestel.	D. Controleer of de aansluitingen van de gaslijn correct zijn aangebracht en of de afsluitkleppen tussen de friteuse en de hoofdgasleiding open staan en of de afsluitklep van de hoofdgasleiding open staat.
De smeltcyclus begint niet of het toestel blijft in de smeltcyclus werken.	Defecte smeltcyclusschakelaar. Defecte smeltcyclusprintplaat	De smeltcyclusschakelaar of –printplaat moet worden vervangen. Bel uw FASC.
De friteuse haalt nooit de bereidings-temperatuur.	Defecte thermostaat of thermostaat niet goed geijkt.	Het correct bepalen vergt een probleemoplossing die niet binnen de mogelijkheden van de gebruiker liggen. 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 filterpapier nadat elke vetpan is gefilterd. Vervang het papier als er zich een te grote afzetting heeft opgehoopt.</p>
	<p>B. Defecte filterhendelmicroschakelaar.</p> <p><i>Test:</i> Bij een friteuse met meerdere vetpannen, probeert u de pomp te activeren met een andere hendel. Als de pomp start, is de hendelmicroschakelaar niet correct uitgelijnd of 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, schroeft u de bevestigingsschroeven 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>
	<p>C. Pomp geblokkeerd.</p> <p><i>Test:</i> Sluit de afvoerkraan. Zet de filterhendel in de stand "OFF", laat de pomp gedurende ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetknop op de pompmotor. Trek de filterpan uit het toestel en activeer de pomp. Als de pomp broemt en dan stopt, is de pomp geblokkeerd.</p>	<p>C. Blokkeringen van de pomp worden doorgaans veroorzaakt doordat zich afzettingen in de pomp hebben opgehoopt als gevolg van een onjuiste afmeting van het filterpapier, het niet correct geïnstalleerd zijn van het filterpapier en het niet gebruiken van de korstzeef. Bel FASC om de blokkering te verhelpen.</p> <p>Zorg ervoor dat het filterpapier de correcte afmetingen heeft en naar behoren is geïnstalleerd, en dat de korstzeef wordt gebruikt.</p>

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
<p>De pomp start, maar er is geen of erg trage overdracht.</p>	<p>A. De frituurolie/het bakvet is te koud om te worden gefilterd.</p>	<p>A. Om naar behoren te kunnen filteren moet de olie of het bakvet een temperatuur hebben van om en bij de 177°C. Bij een lagere temperatuur wordt de olie of het bakvet te dik om nog gemakkelijk door het filtermedium te kunnen, wat leidt tot een veel tragere olieretour en uiteindelijk tot een oververhittende filterpomp motor. Zorg ervoor dat de frituurolie of het bakvet ongeveer de bereidingstemperatuur heeft voor u de olie/het bakvet in de filterpan laat lopen.</p>
	<p>B. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen.</p> <p><i>Test:</i> Sluit de afvoerkraan. Zet de filterhendel in de stand OFF en trek de filterpan (en eventueel geïnstalleerde Power Shower) uit het toestel. Zet de filterhendel in de stand ON.</p> <p>Als er een sterke luchtstroom uit de olieretourpoort (of de Power Shower poort) wordt gepompt, ligt het probleem bij de onderdelen van de filterpan.</p>	<p>B. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het papier, waarbij u erop let dat de papiersteunzeef correct is geïnstalleerd onder het papier.</p> <p>Als het probleem daarmee niet is verholpen, is de zuigbuis van de filterpan waarschijnlijk verstopt. Verwijder de verstopping met behulp van een dunne, flexibele draad. Als u de verstopping niet kunt verwijderen, belt u uw FASC.</p>
	<p>C. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen (vervolg).</p>	<p>C. Controleer of de O-ringen van de filteraansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren.</p> <p>Vervang het filterpapier, waarbij u erop let dat de papiersteunzeef correct is geïnstalleerd onder het papier.</p>

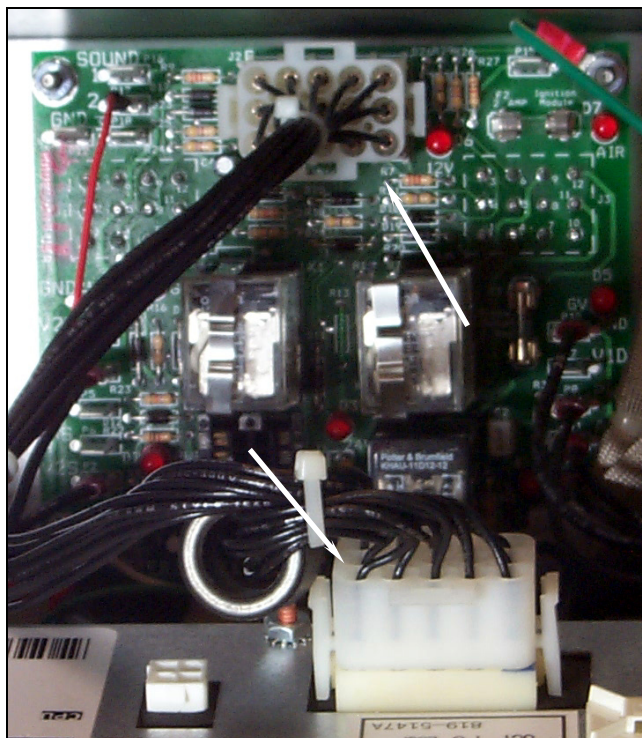
PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Power Shower spuit niet naar behoren.	A. Openingen verstopt of gestold bakvet in de Power Shower. <i>Test:</i> Kijk of er olie of bakvet uit de Shower Power spuit rond de afdichtring. Als dat het geval is, is de Power Shower verstopt.	A. Maak de Power Shower schoon volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
	B. Ontbrekende/versleten O-ringen en afdichtring van Power Shower.	B. Controleer of de O-ringen en de afdichtring zijn aangebracht en in goede staat verkeren.
	C. Geen papier in filterpan. (Dat veroorzaakt een te hoge druk in de oliertourleidingen, wat leidt tot een sterke stroming door de Power Shower maar ook tot het lekken van olie rond de afdichtring.)	C. Controleer of het filterpapier correct is geïnstalleerd in de filterpan.

6.5 Problemen met abnormale werking van de brander oplossen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse werkt normaal, maar er komen vlammen uit de voorkant van de brander.	Verstopte ontluuchtingspijp van de gasklep	Zet de friteuse uit en maak de ontluuchtingspijp van de gasklep schoon volgens de instructies op pagina 5-4 – 5-5 van deze handleiding.
	Verstopping of koolafzetting in de vlampijp.	Zet de friteuse uit en verwijder alle verstoppingen en/of koolafzettingen uit de vlampijp.

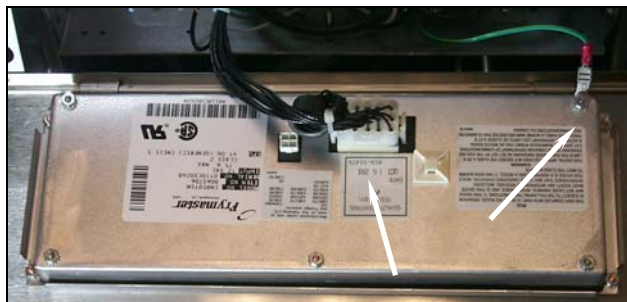
6.6 De sturing of de bedradingsboom van de sturing vervangen

1. Trek de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
2. Verwijder de twee schroeven in de bovenhoeken van het bedieningspaneel en klap het paneel van bovenaan open zodat het aan zijn scharnieren hangt.
3. Maak de bedradingsboom los van de achterkant van de sturing, en als u de bedradingsboom vervangt, ook van de interfaceplaat (pijlen).



Als u de bedradingsboom vervangt, koppel de bedradingsboom los van de sturing en de interfacekaart (pijltjes).

4. Als u de sturing vervangt, maakt u de aarding en de aansluiting met 15 pennen los (pijlen) en verwijdert u de sturing door ze uit de scharniergeleuven in het frame van het bedieningspaneel te tillen.
5. Pas de procedure omgekeerd toe om een nieuwe sturing of bedradingsboom te installeren.



Als u de sturing vervangt, koppel de aarding en de aansluiting met vijf pennen los (pijlen).



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): +1-318-219-7140 FAX (technische ondersteuning): +1-318-219-7135

GEDRUKT IN DE VERENIGDE
STATEN

TEL. SERVICEDIENST:
1-800-551-8633

819-6042
JUNI 2005