



PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES Installatie- en gebruikshandleiding



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

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

APRIL 2008

* 8196502 *

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

GEVAAR

Wanneer de installatie, de afstelling, het onderhoud of reparaties niet volgens de vereisten worden uitgevoerd en niet-toegelaten wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht, kan dat leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijke letsels of de dood. Lees de instructies voor het installeren, bedienen en onderhouden/herstellen van het toestel grondig vóór u het toestel installeert of eraan werkt.

 GEVAAR

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

 GEVAAR

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

 GEVAAR

Na het gebruik van de 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.

 GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als u deze set met verankeringsmateriaal niet gekregen hebt, contacteer dan uw plaatselijke KES.

 GEVAAR

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

AANDACHT

De instructies in deze handleiding voor gebruik van een bulkoliesysteem en voor het vullen en weggooien van olie is enkel voor RTI-systemen. Deze systemen zijn misschien niet van toepassing voor andere bulkoliesystemen.



PROTECTOR® Modellenreeks Elektrische Friteuses **Installatie- en gebruikshandleiding**

INHOUDSOPGAVE

HOOFDSTUK 1: Inleiding

1.1	Algemene informatie	1-1
1.2	Veiligheidsinformatie	1-1
1.3	Computerinformatie	1-2
1.4	Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)	1-2
1.5	Personeel voor installatie, bediening en onderhoud	1-2
1.6	Definities	1-2
1.7	Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport	1-3
1.8	Servicedienst	1-3

HOOFDSTUK 2: Installatie-instructies

2.1	Algemene installatievereisten.....	2-1
2.2	Stroomvereisten.....	2-3
2.3	De friteuse plaatsen	2-3

HOOFDSTUK 3: Bedieningsvoorschriften

3.1	Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen.....	3-2
3.2	Bediening.....	3-2
3.3	Oil Attendant™ Automatic Top-Off	3-3
3.3.1	Het systeem voorbereiden voor gebruik.....	3-3
3.3.2	Installeer het oliereservoir	3-3
3.3.3	Olie verversen.....	3-3
3.3.4	Bulkoliesystemen	3-4

HOOFDSTUK 4: CM-7 computerinstructies

4.1	CM-7 Algemene informatie.....	4-1
4.2	Basisbediening	4-2
4.3	Bakken met display voor meerdere producten.....	4-3
4.4	Bakken met aan één product voorbehouden display.....	4-4
4.5	Overschakelen van de ontbijt- naar lunchinstelling.....	4-5
4.6	Overschakelen van de lunch- naar de ontbijtinstelling.....	4-6
4.7	CM-7 Beschrijving van de knoppen en functies.....	4-7
4.7.1	Navigatieknoppen	4-7
4.7.2	Temperatuur- en ontgrendelingsknoppen	4-7
4.7.3	Bakcyclus en Selectieknoppen.....	4-7
4.7.4	Smeltcyclus en bakdisplays	4-7
4.8	CM-7 Menusamenvatting	4-8
4.9	Instelling programmeermodus	4-9
4.10	CM-7 Eenvoudige taken	4-12
4.10.1	Menu-items verlaten	4-12
4.10.2	Nieuwe productitems aan het menu toevoegen	4-12

4.10.3	Menu-items in productknoppen opslaan	4-15
4.10.4	Temperatuurschakeling van F° naar C°	4-16
4.11	Uitkookmodus	4-16
4.11.1	Maak de filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoon	4-18
4.12	Managermodus	4-19
4.13	Tabel voor gevoeligheidsinstellingen	4-21
HOOFDSTUK 5: Filterinstructies		
5.1	De olie laten wegvloeien en manueel filteren	5-1
5.2	Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik	5-2
5.2.1	Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen	5-3
5.2.2	Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur	5-4
5.3	Bediening van de filter	5-5
5.4	Demontage en assemblage van de Magnasol Filter	5-7
5.5	Vuile olie laten wegvloeien en weggooien	5-9
5.6	De "optionele" olieafvoer gebruiken	5-9
HOOFDSTUK 6: Preventief onderhoud		
6.1	Controles en taken voor het preventieve onderhoud	6-1
6.2	Dagelijkse controles en taken	6-1
6.2.1	Controle op beschadiging	6-1
6.2.2	De friteusebehuizing kuisen	6-1
6.2.3	Het ingebouwde filtersysteem kuisen	6-1
6.3	Wekelijkse controles en taken	6-2
6.3.1	De vetpan en verwarmingselementen schoonmaken	6-2
6.3.2	De vetpan uitkoken	6-2
6.4	Maandelijkse controles en taken	6-2
6.4.1	CM-7 geprogrammeerde temperatuur controleren	6-2
6.5	Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem	6-2
6.5.1	Friteuse	6-3
6.5.2	Ingebouwd filtersysteem	6-3
HOOFDSTUK 7: Probleemoplossing door gebruiker		
7.1	Inleiding	7-1
7.2	Probleemoplossing	7-2
7.2.1	Probleemoplossing bij de regelaar en het verwarmingselement	7-2
7.2.2	Probleemoplossing bij foutmeldingen en problemen met het display	7-2
7.2.3	Probleemoplossing bij filterproblemen	7-3
7.2.4	Probleemoplossing bij Auto Top Off problemen	7-4
7.2.5	Probleemoplossing bij de mandlift	7-4

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. Deze handleiding bevat alle configuraties van de FPEL14, FPEL17, en FPEL22 modellen. De friteuses van de beide modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen en wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer "Protector® Series Electric" friteuses.

Hoewel de Protector® Series Elektrische friteuses met SMART4U® erg lijkt op de RE Series Elektrische familie van de Elektrische friteuses, is de de Protector technologisch anders met zijn andere vetpan met zijn olie top off systeem. Andere functies, zoals roterende elementen en het filtersysteem blijven ongewijzigd. De Protector® Series Elektrische friteuses worden door een CM-7 computer bediend. De friteuses in deze serie komen in sets van volle potten en kunnen gekocht worden met twee, drie of vier vetpannen.

1.2 Veiligheidsinformatie

Vóór u uw toestel begint te gebruiken, leest u grondig de instructies in deze handleiding.

In de handleiding vindt u belangrijke aanwijzingen in tekstkaders met dubbele rand zoals hieronder.



GEVAAR

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



In kaders met de kop **OPGEPAST** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in defecten aan uw toestel.***



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



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

De friteuses van deze serie zijn met de volgende automatische veiligheidsfuncties uitgerust:

1. Twee hoge-temperatuurdetectiefuncties die de stroom naar het element uitschakelen als de temperatuurcontrole defect is.
2. Een veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat het element te heet wordt wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

1.3 Computerinformatie

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

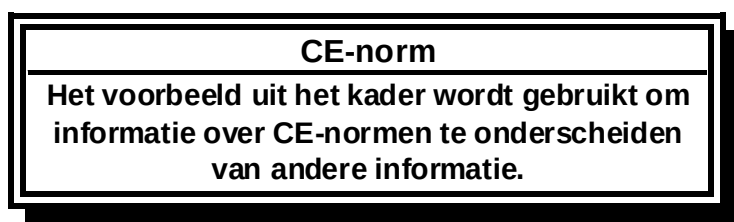
Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

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

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

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

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



1.5 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

De bedieningsinformatie voor Frymaster toestellen is uitsluitend opgesteld voor gebruik door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6. **Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, geattesteerd en/of bevoegd installatie- of onderhoudspersoneel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6.**

1.6 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

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

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

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

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

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

1.7 Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

Merk op dat dit toestel zorgvuldig geïnspecteerd en ingepakt werd door bekwaam personeel voordat het de fabriek verliet. Frymaster kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor beschadiging of verlies tijdens het transport. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het voor transport aanvaardt.

1. Dien onmiddellijk een vordering voor schadeloosstelling in- ongeacht de ernst van de schade.
2. Zichtbaar verlies of beschadiging - Zorg ervoor dat de schade op de vrachtbrief of het ontvangstbewijs wordt vermeld en dat dat document wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
3. Verborgene schade of beschadiging - Indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur onmiddellijk op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgene schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar de doos voor inspectie.

1.8 Servicedienst

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service Center (FASC). U kunt ook service-informatie bekomen door te bellen naar de Technische Dienst van Frymaster (1-800-24FRYER) of via e-mail op service@frymaster.com. Om u efficiënt te kunnen helpen hebben wij de volgende informatie nodig:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Voltage _____

Aard van het probleem _____

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

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemeen

Het is uiterst belangrijk dat dit toestel goed geïnstalleerd wordt zodat het veilig, efficiënt en zonder problemen werkt.

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door bevoegd, geattesteerd en/of gemachtigd installatie- en onderhoudspersoneel zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1,6 van deze handleiding.

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

U kunt een onderhoudsbeurt bestellen bij uw plaatselijke Frymaster Factory Authorized Service Center.

AANDACHT

Alle friteuses die zonder inde fabriek voorziene snoeren en stekkers worden verscheept dienen buigzame leidingen voorzien te worden naar de terminalblok aan de achterkant van de friteuse. Deze friteuses moeten bedraad worden naargelang de NEC-specificaties. Toestellen met bedrading moeten geïnstalleerd worden met verankeringsmechanismen.

GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als u deze set met verankeringsmateriaal niet gekregen hebt, contacteer dan uw plaatselijke KES.

AANDACHT

Als dit toestel direct met de stroomtoevoer verbonden is moet er een manier om deze stroomtoevoer te onderbreken geïnstalleerd worden met een contactscheiding van ten minste 3-mm bij alle polen.

AANDACHT

Dit toestel moet zo gepositioneerd worden dat de stekker bereikbaar is, tenzij er andere manieren zijn om de stroomtoevoer te onderbreken (bv., een uitschakelinrichting).

AANDACHT

Als dit toestel permanent met een vaste bedrading verbonden is moet het verbonden worden met koperen bedrading die een temperatuurgebied hebben van niet minder dan 75°C.

AANDACHT

Als de stroomsnoer beschadigd is moet die vervangen worden door een Frymaster Dean geautoriseerde Service Center technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om zo ongevallen te vermijden.

GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

GEVAAR

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met de bedradingsschema's die samen met het toestel meegeleverd werden. Raadpleeg de bedradingsschema's aan de binnenkant van de friteusedeur wanneer u het toestel installeert of onderhoudt.

GEVAAR

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

GEVAAR

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

In geval van een stroomdefect zullen de friteuses automatisch uitgeschakeld worden. Zet in dit geval de stroomschakelaar op UIT. Probeer de friteuses niet opnieuw op te starten totdat de stroom terug is.

Dit toestel moet vrij verwijderd van brandbaar materiaal staan, tenzij als het geïnstalleerd is op brandbare vloeren.

Het toestel moet langs beide zijden en langs de achterkant 15 cm verwijderd staan van brandbare constructies. Aan de voorkant moet er minimum 61 cm plaats zijn om het toestel te onderhouden en goed te kunnen bedienen.

WAARSCHUWING

Blokker het gebied rond de basis of onder de vetpannen niet.

2.1.2 Elektrische aardingsvereisten

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. Alle toestellen (verbonden met stroomsnoer of permanent verbonden) moeten met een geaard stroomtoevoersysteem verbonden zijn. 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.

2.1.3 Vereisten voor Australië

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

2.2 Stroomvereisten

Drie (3) fasige vereisten				
MODEL	VOLTAGE	BEDRADING SERVICE	MINIMUM BEDRADING AFMETING AWG (mm)	AMP. (per poot)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4,11)	25
FPEL22	208	3	4 (5,19)	61
FPEL22	240	3	4 (5,19)	53
FPEL22	480	3	6 (4,11)	27
FPEL22	220/380	4	6 (4,11)	34
FPEL22	240/415	4	6 (4,11)	31
FPEL22	230/400	4	6 (4,11)	32

Eenfasige vereisten				
MODEL	VOLTAGE	BEDRADING SERVICE	MINIMUM BEDRADING AFMETING AWG (mm)	AMP. (per poot)
FPEL14	208	2	3 (5,83)	68
FPEL14	240	2	4 (5,19)	59
FPEL14	480	2	8 (3,26)	30

AANDACHT

Als dit toestel permanent met een vaste bedrading verbonden is moet het verbonden worden met koperen bedrading die een temperatuurgebied hebben van niet minder dan 75°C.

GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

GEVAAR

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met de bedradingsschema's die samen met het toestel meegeleverd werden. Raadpleeg de bedradingsschema's aan de binnenkant van de friteusedeur wanneer u het toestel installeert of onderhoudt.

2.3 De friteuse plaatsen

GEVAAR

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

1. Eens de friteuse geplaatst werd op het friteusestation, gebruik een waterpas op de bovenkant van de friteuse om te verifiëren of de friteuse waterpas staat, zowel van zijde tot zijde als van voren naar achteren.

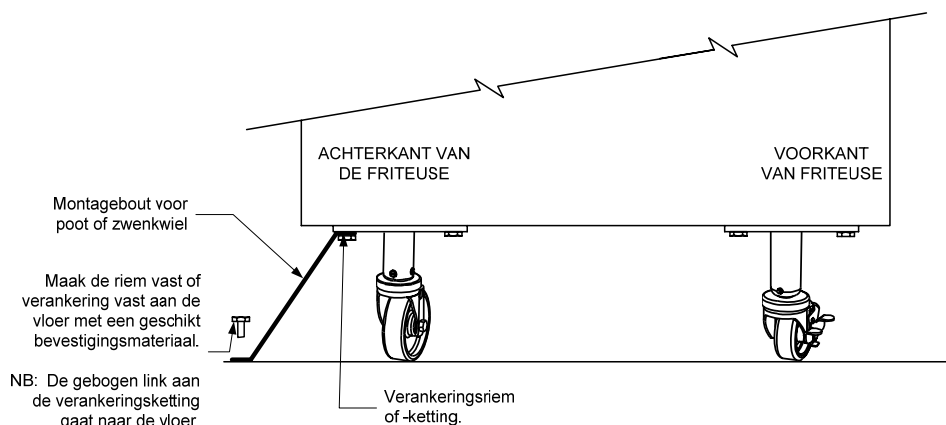
Om friteuses die uitgerust zijn met poten waterpas te zetten kunt u de poten 2,5 cm uitschuiven. De hoogte van de poten moet worden aangepast zodat de vetpannen op een geschikte hoogte komen te staan op het friteusestation.

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

Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de stroomtoevoer gaat hangen of trekken. installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies (zie de afbeeldingen hieronder). Als de verankering omwille van onderhoud of welke reden dan ook losgemaakt werd moet ze opnieuw vastgemaakt worden voordat de friteuse terug gebruikt wordt.

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als u deze set met verankeringsmateriaal niet gekregen hebt, contacteer dan uw plaatselijke KES.



NB: Als u de friteuse een andere plaats wilt geven, verwijdt u al het gewicht van elke poot vóór u ze verplaatst. Als een poot beschadigd raakt, neemt u contact op met uw serviceagent voor onmiddellijke reparatie's/vervanging.

⚠ GEVAAR

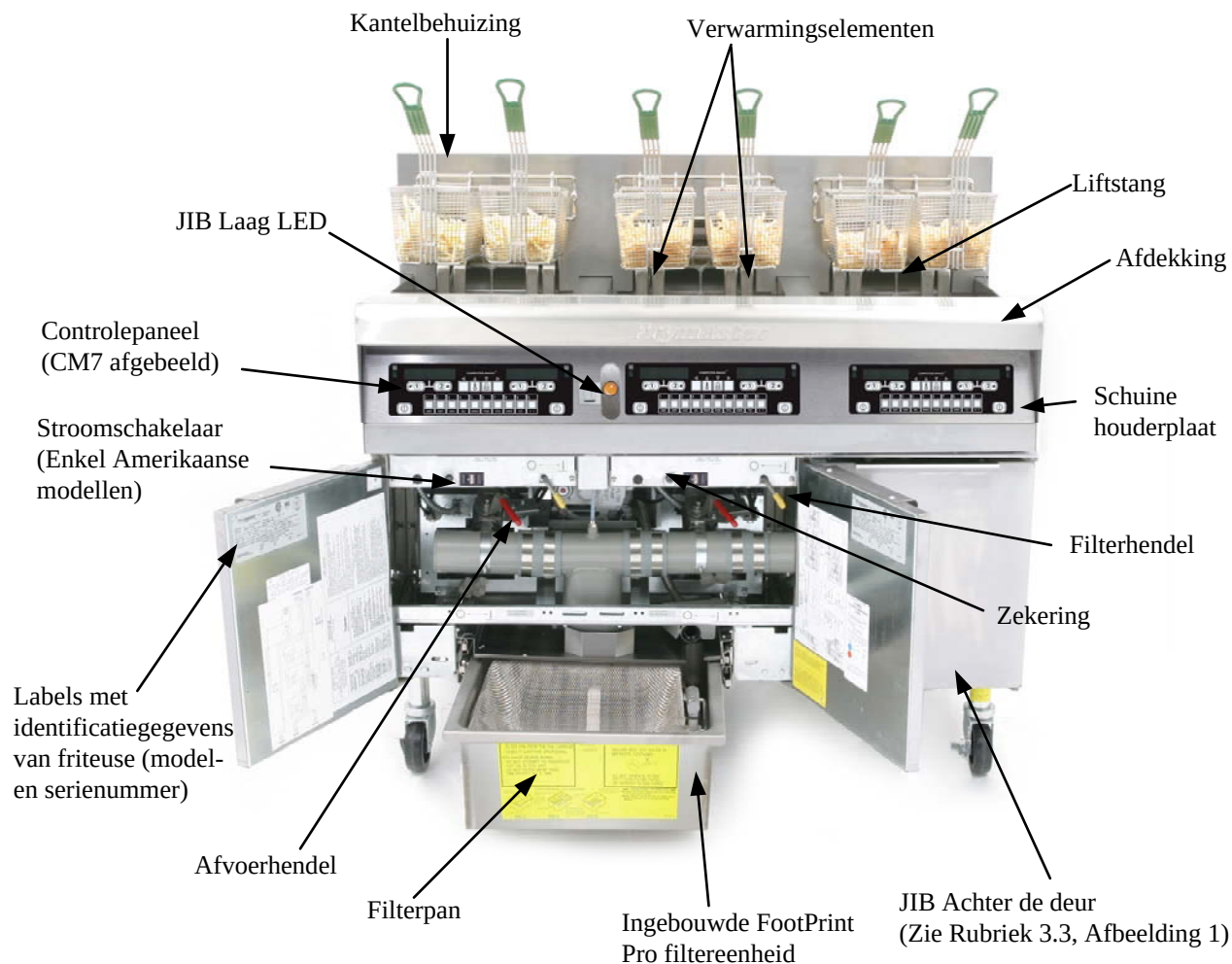
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst met mogelijk vallen en ernstige brandwonden tot gevolg. Deze friteuse kan omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op haar plaats is bevestigd.

2. Sluit de afvoerkra(a)n(en) van de friteuse en vul de vetpan met water tot aan de onderste oliepeilijn.
3. Kook de vetpan(nen) uit in overeenstemming met de instructies in Rubriek 4-11 van deze handleiding.
4. Laat de vetpan leeglopen, kuis hem en vul hem met frituurolie. (Zie **Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel** in hoofdstuk 3).

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS FPEL PROTECTOR®



TYPISCHE CONFIGURATIE (FPEL314 AFGEBEELD)

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

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen

Ingebruikneming

GEVAAR

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

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

De FPEL14/17/22 is niet bedoeld om gebruikt te worden met niet-vloeibaar bakvet. Gebruik enkel vloeibaar bakvet in deze friteuse. Niet-vloeibaar bakvet doet de olieleidingen verstopen. De oliecapaciteit van de FPEL14/17/22 fryer is 14 liter aan 21°C.

Vergewis u ervan dat alle afvoerkransen gesloten zijn voordat u de vetpannen vult.

1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten). Controleer of de voorkant van de stekker perfect tegen het raakvlak van het stopcontact zit, en de stekkerpoten dus ook niet gedeeltelijk zichtbaar zijn.
3. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is ingeschakeld. Sommige modellen zijn uitgerust met een hoofdschakelaar die zich achter de deur van de friteusebehuizing bevindt, op de voorkant van de componentkast, naast de zekering. Op het display van de computer staat **oFF**.
4. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is ingeschakeld (O N).
5. Zorg ervoor dat de olie tot aan de bovenste OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie op bereidingstemperatuur is.

Uitschakelen

1. Zet de friteuse uit.
2. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 5 en 6).
3. Zet de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 Bediening

Als het de allereerste keer is dat de friteuse wordt gebruikt, raadpleegt u de procedure voor het uitkoken van de vetpan op pagina 6-2.

Deze friteuse is uitgerust met een CM-7 computer (hieronder afgebeeld). Raadpleeg de *CM7-computer gebruiksaanwijzingen in hoofdstuk 4* oor het programmeren van de computer en bedieningsinstructies.



CM7-COMPUTER

Zie hoofdstuk 5 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

3.3 Oil Attendant™ Automatic Top-Off

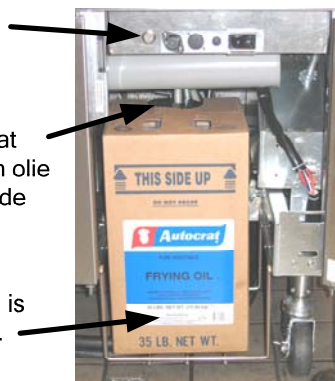
Wanneer het Oil Attendant™ top-off oliesysteem op zijn plaats zit in de friteuse, wordt de olie voortdurend afgeschraapt vanuit een reservoir in de behuizing. Het reservoir bevat een olievat van 16 kg. Bij normaal gebruik gaat dit reservoir ongeveer twee dagen mee voordat het vervest moet worden. De onderdelen van dit systeem staan rechts genoteerd (zie Afbeelding 1).

NB: Het systeem is bedoeld om de vetpannen bij te vullen, niet om ze volledig te vullen. De vetpannen zullen manueel gevuld moeten worden bij begin en nadat ze uitgekookt zijn.

JIB (Jug In Box) Lage resetschakelaar: Reet het gele LED nadat de olie ververs is.

Speciale afdekking: Bevat speciale afvoerbuizen om olie vanuit het reservoir naar de braadvaten te brengen.

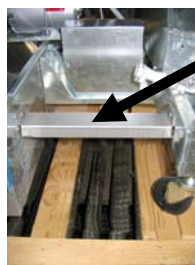
Jug In Box (JIB): Het JIB is het reservoir voor de olie.



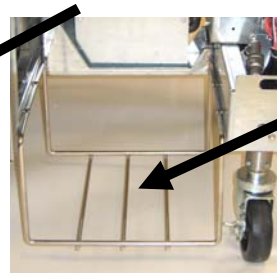
Afbeelding 1

3.3.1 Het systeem voorbereiden voor gebruik

Om het systeem voor te bereiden voor het eerste gebruik verwijdt u de kruisbeugel (zie Afbeelding 2). Vervang de schroeven niet. Installeer de JIB-mand die met de accessoirepak meegeleverd werd (zie Afbeelding 3). Volg deze instructies om de behuizing voor te bereiden voor de eerste olievaten en de daarna volgende olievaten.



Afbeelding 2



Afbeelding 3

3.3.2 Installeer het oliereservoir

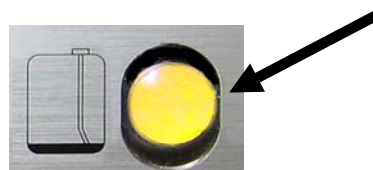
Verwijder het originele deksel van de oliecontainer en de folie. Vervang met het voorziene deksel dat een verbinding heeft met het zuigmechanisme. Zorg ervoor dat de toevoerkabel tot op de bodem van de oliecontainer komt.

Plaats de oliecontainer binnenin de behuizing en glijd hem op zijn plaats (zoals afgebeeld op de volgende pagina). Probeer de zuigmontage binnenin de behuizing niet aan te raken wanneer u de container in de friteuse plaatst.

Het toestel is nu klaar voor gebruik. Terwijl de friteuse tot de vooraf geprogrammeerde temperatuur opgewarmd wordt zal er stroom naar de friteuse stromen en zal er olie aan de vetpan worden toegevoegd totdat het bovenste niveau bereikt wordt.

3.3.3 Routine olie vervangingen

Als het oliereservoir te laag is wordt de Oil Butler®, een geel LED geactiveerd (zie Afbeelding 4). Eens het oliereservoir hervuld en/of vervangen is drukt u op de resetknop boven de JIB en het LED gaat uit.



Afbeelding 4

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Afbeelding 5).
2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie Afbeelding 6).



Afbeelding 5



Afbeelding 6

3. Verwijder de dop en folie terwijl u de kan rechtop houdt (zie Afbeelding 7).
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie Afbeelding 8).



Afbeelding 7



Afbeelding 8

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in Afbeelding 5).
6. Druk op de JIB resetschakelaar zodat het JIB LED uitgaat (zie Afbeelding 9).

WAARSCHUWING:
Voeg geen HETE of GEBRUIKTE
olie toe aan een JIB.



Afbeelding 9

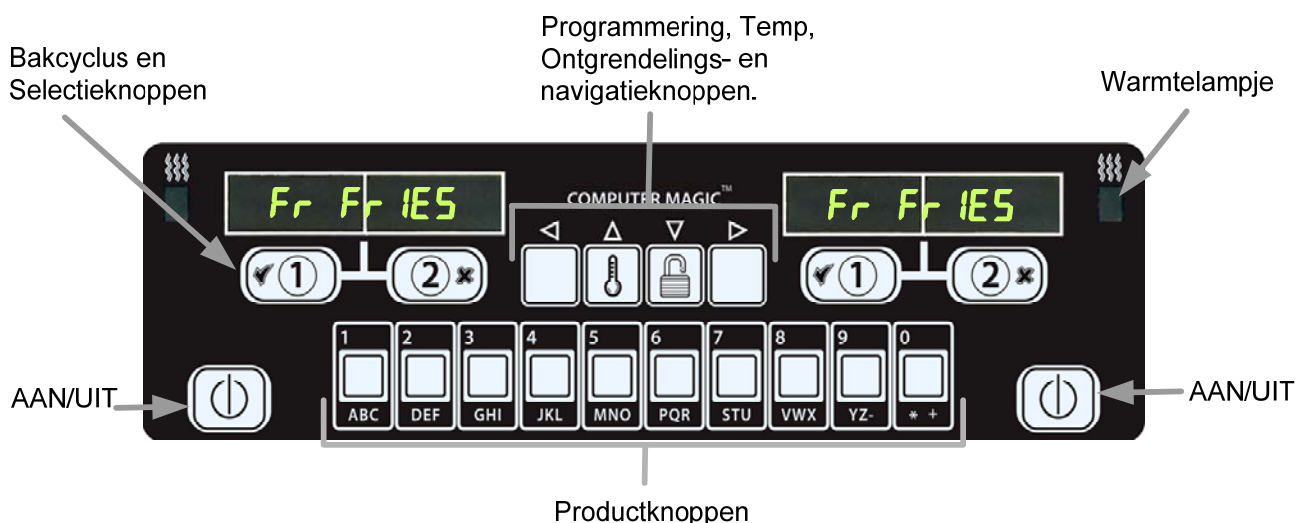
3.3.4 Bulkoliesystemen

Raadpleeg de instructies van de fabrikant voor het vullen van de JIB en olieafvoer als u een bulkoliesysteem gebruikt.

WAARSCHUWING:
Voeg geen HETE of GEBRUIKTE
olie toe aan een JIB.

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 4: CM7-COMPUTERINSTRUCTIES

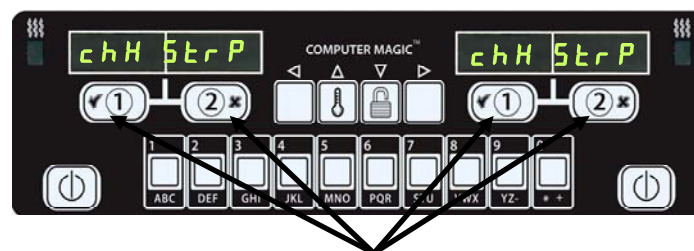


4.1 CM7 Algemene informatie

Welkom bij de CM7, een computer uitgerust met een één-knop bakken en de mogelijkheid om 40 producten in een menu op te slaan. De computer is gemakkelijk te gebruiken. Met een druk op de knop wordt een bereidingscyclus gestart voor een product in een aan dat specifieke product voorbehouden vat. Als u deze flexibele computer gebruikt in combinatie met een vat waarin meerdere producten worden bereid hoeft u voor het starten van een bereidingscyclus niet meer dan twee keer op een knop te drukken. Kies gewoon een menu-item met een productknop en druk vervolgens op de bereidingscyclusknop onder het display waarop het gewenste item wordt weergegeven. De computer kan naadloos van Chicken Strips naar Crispy Chicken of welk ander toegevoegd menu-item dan ook gaan.



Als u op de ingestelde productknoppen drukt worden de producten weergegeven.



Als u op een van de bakcyclusknoppen onder de **chH 5trP** schermen drukt wordt er een bakcyclus begonnen.

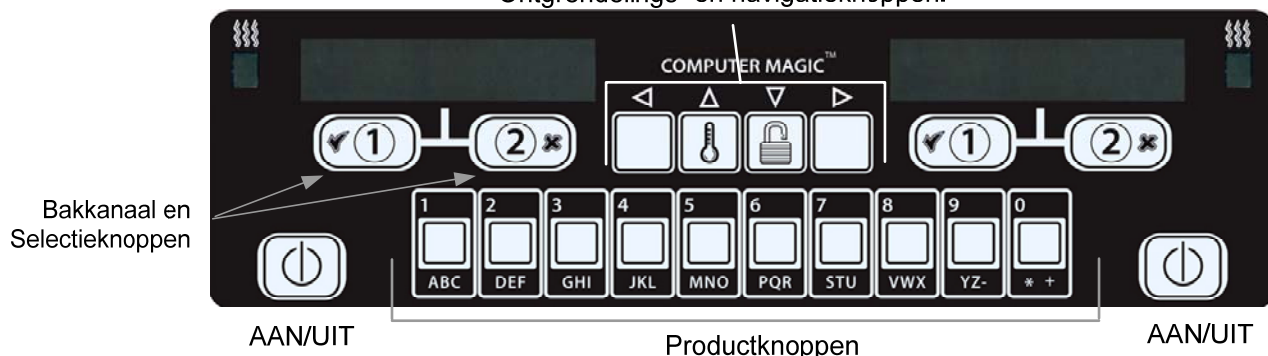
In de voorbehouden modus geeft het scherm van de CM7 FR FRIES (hierboven afgebeeld) weer en kan de bakcyclus beginnen door één druk op de bakkanaalknop.

In de modus voor meerdere producten (rechts afgebeeld) verschijnt er een stippellijn op het LED-display. Om een bereidingscyclus te starten drukt u op een productknop en vervolgens op de bereidingscyclusknop die overeenstemt met het vat waarin u de mand hebt laten zakken. Door op de productknop voor Chicken Strips te drukken verschijnt er **chH 5trP** op het scherm. Druk gewoon op de bereidingscyclusknop die hoort bij de locatie van de mand die u met het desbetreffende product hebt laten zakken.

4.2 Basisbediening

Basisbediening

Programmering, Temperatuur,
Ontgrendelings- en navigatieknoppen.



Zet de frituse AAN.

Druk op de rechter toets voor een volle pot, druk op de toets va, de gewenste kant voor een onderverdeelde pot.



Zet de frituse UIT.

Druk op de rechter toets voor een volle pot, druk op de toets va, de gewenste kant voor een onderverdeelde pot.



Controleer de temperatuur van de vetpan

Druk één keer op de Temp-toets. De temperatuur van de vetpan wordt weergegeven.



Controleer de ingestelde temperatuur van de vetpan

Druk twee keer op de Temp-toets. De ingestelde temperatuur voor de vetpan wordt weergegeven.



Taak annuleren of verwijderalarm

Druk op de toets onder het actieve scherm.



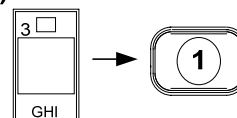
Start één-knop bakcyclus (voorbehouden modus)

Druk op de toets onder het scherm dat het gewenste product weergeeft.



Start twee-knop bakcyclus (modus voor meerdere producten)

Druk op de productknop waarop het icoontje van het gewenste product staat. Druk op de bakkanaalknop om de bakcyclus te beginnen.



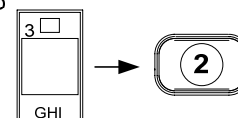
Van voorbehouden modus naar de modus voor meerdere producten overschakelen

Houd de bakkanaalknop onder het weergegeven menu-item ongeveer drie seconden ingedrukt totdat u een bieptoon hoort. Het scherm verandert naar stippelijnen.



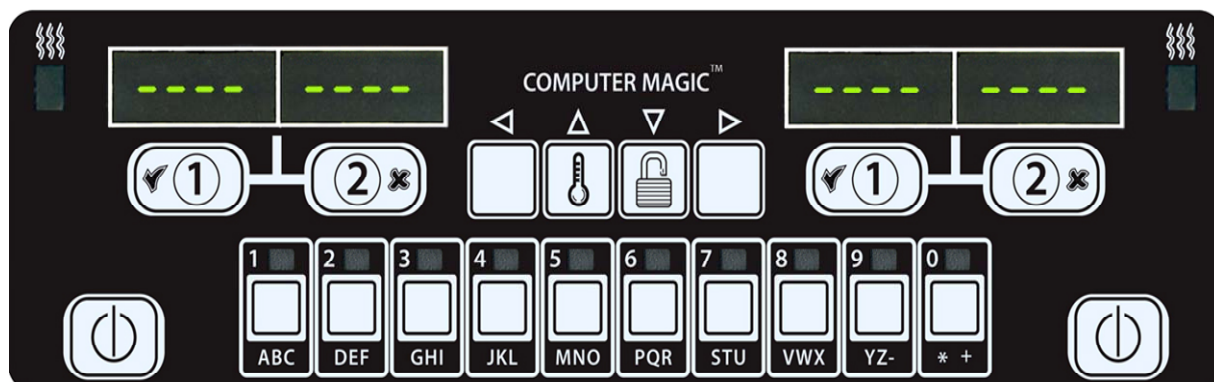
Van de modus voor meerdere producten naar de voorbehouden modus overschakelen

Druk op de productknop waarop het icoontje van het gewenste product staat. Druk op de bakkanaalknop onder het scherm dat het gewenste item toont totdat u een bieptoon hoort (ongeveer drie seconden).



4.3 Bakken met display voor meerdere producten

Bakken met display voor meerdere producten



- 1** Er verschijnen stippellijnen in beide displays. - - - - -

- 2** Druk op een productknop.



- 3** Vat wordt weergegeven. *ckH 5trP*

- 4** Druk op de bakkanaalknop om de bakcyclus te beginnen.



- 5** Het display geeft om de beurten CK ST en resterende baktijd weer. *ckH 5tr*
↑↓
2:34

- 6** Als voor dit menu-item geschud moet worden verschijnt er SHAK op het display wanneer het tijd is om te schudden. *ShAK*

- 7** Druk op de bakkanaalknop onder de taakdisplay om het alarm te annuleren.



- 8** Als de baktijd compleet is verschijnt er Cook en luidt er een alarm. *cooH*

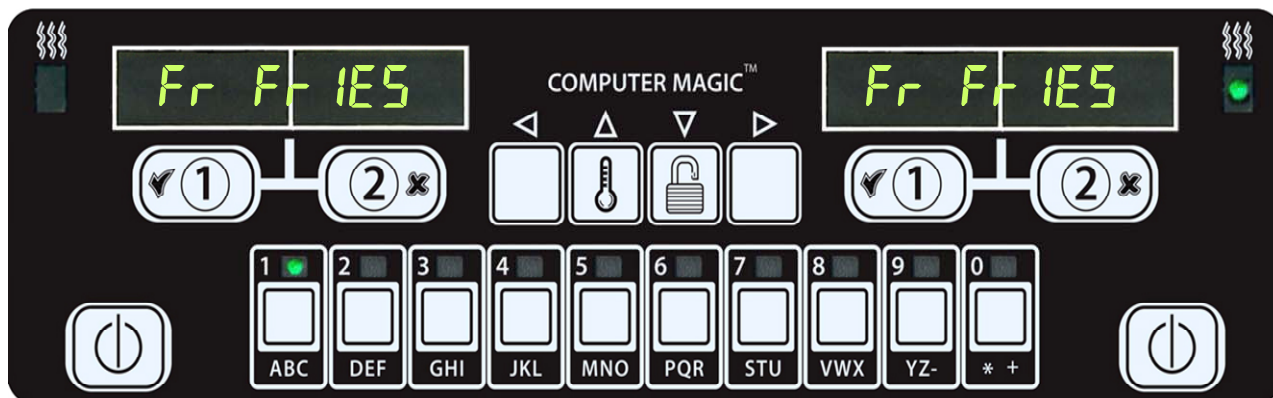
- 9** Druk op de bakkanaalknop onder de trekdisplay om het alarm te annuleren.



- 10** Op het einde van de bakcyclus verschijnen weer stippellijnen onder het actieve display. - - - - -

4.4 Bakken met aan één product voorbehouden display

Bakken met aan één product voorbehouden display

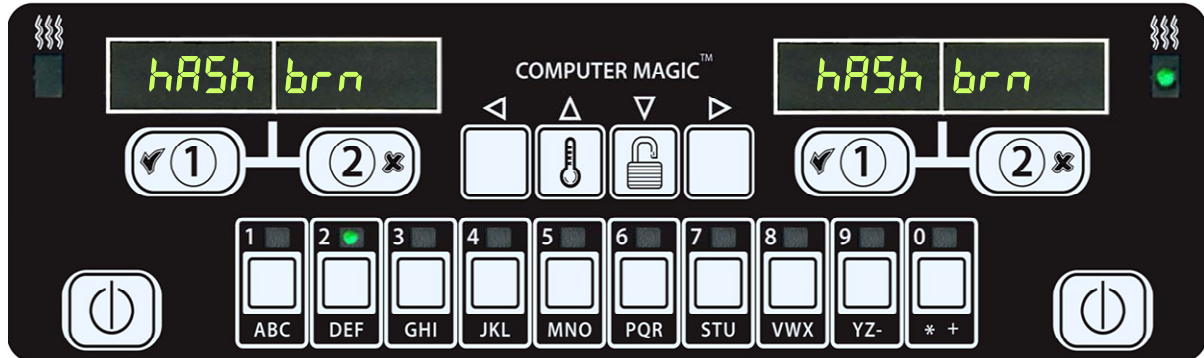


- 1 Er wordt een menu-item, zoals FR FRIES, weergegeven op het display. **Fr Fr IES**
- 2 Druk op de bakkanaalknop om de bakcyclus te beginnen. 
- 3 Het display geeft om de beurten de afgekorte productnaam en resterende baktijd weer. **Fr IS ↔ 2:34**
- 4 Als het tijd is om de frituorkorf te schudden verschijnt er Shak op het scherm. **ShAK**
- 5 Druk op de bakkanaalknop om het alarm te annuleren. 
- 6 Als de bakcyclus compleet is wordt er Cook weergegeven. **COOK**
- 7 Druk op de bakkanaalknop om het alarm te annuleren. 

- 8 H1 en FRIS worden wisselend weergegeven. Terwijl de kwaliteitstijd aftelt. **h1 ↔ Fr IS**
h1 ↔ Fr IS
- 9 Als u nu op de bakcyclusknop druk zal er een nieuwe bakcyclus beginnen en zal de kwaliteitstijdaftelling stoppen. 
- 10 Als de kwaliteitstijd verstreken is wordt er Hold weergegeven. **hoLd**
- 11 Als u op de bakkanaalknop druk gaat het scherm terug naar FR FRIES en is de friteuse klaar voor het bakken. 
Fr Fr IES

4.5 Overschakelen van de ontbijt- naar lunchinstelling

Overschakelen van de ontbijt- naar lunchinstelling



- 1** Druk snel op de productknop voor friet.



- 2** De computer zal van HASH BRN naar FR FRIES gaan en u zal een biepton horen.

hASH brn
↓ ↓ ↓ ↓
Fr Fr IES

- 3** Houd de bakkanaalknop ingedrukt onder het display totdat u een biepton hoort.



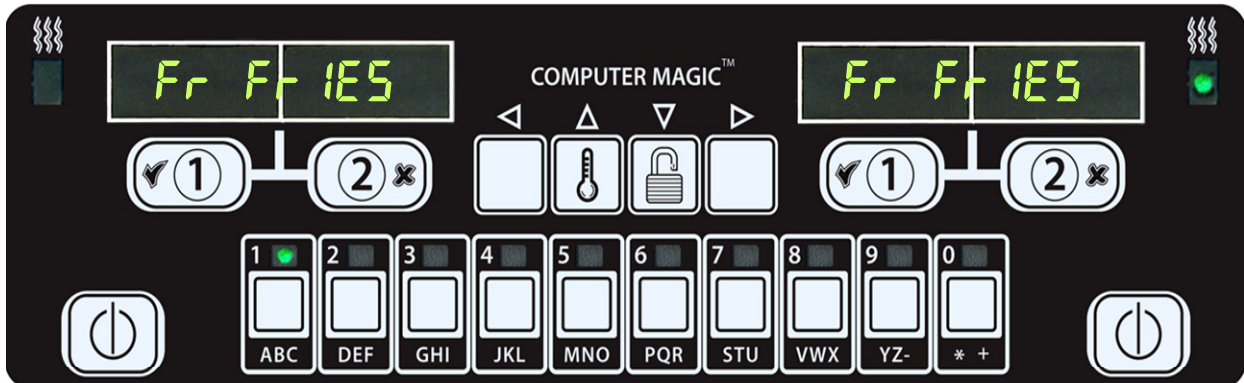
- 4** Het scherm verandert naar FR FRIES.

Fr Fr IES

Verander beide displays naar FR FRIES.

4.6 Overschakelen van de lunch- naar de ontbijtinstelling

Overschakelen van de lunch- naar ontbijtinstelling



- 1** De computer zal van displays

Fr Fr IES

- 2** Druk snel op de productknop voor opgebakken aardappelen.



- 3** De computer zal van FR FRIES naar HASH BRN gaan en u zal een bieptoon horen.

Fr Fr IES
↓ ↓ ↓ ↓
hASh brn

- 4** Houd de bakkanaalknop ingedrukt onder het display totdat u een bieptoon hoort.



- 5** Het scherm verandert naar Hash Brn.

hASh brn

4.7 CM7 Beschrijving van de knoppen en functies

4.7.1 Navigatieknoppen

Het menu van de CM7 gebruikt ◀ en ▶ knoppen om naar de verschillende menu's en submenu's te navigeren. (zie Afbeelding 1).



Afbeelding 1

Bij de programmatie geeft het linker scherm een menu of submenu-item weer. Het rechter scherm is voor het ingeven van gegevens. De gegevens worden met alfanumerieke tekens ingegeven ofwel door middel van lijsten of door tussen keuzes te kiezen.

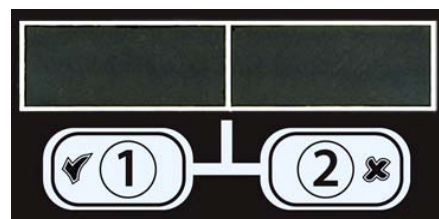
De computer gaat terug naar de bedieningsmodus als gedurende de programmatie een knop niet binnen de minuut wordt ingedrukt.

4.7.2 Temperatuur- en ontgrendelingsknoppen

Als u op de **TEMP** knop (zie Afbeelding 1) drukt terwijl de friteuse aanstaat, geeft die huidige vetpantemperatuur weer aan beide zijdes. Als u tweemaal op de **TEMP** knop drukt wordt de geprogrammeerde temperatuur van de vetpannen weergegeven. Als de friteuse uitstaat geeft het scherm de huidige software-versie weer. Als u op de **UNLOCK** (ontgrendelings-) knop (zie Afbeelding 1) drukt terwijl de friteuse aanstaat wordt de hersteltijd voor iedere vetpan sinds de laatste test weergegeven. De hersteltijd is de tijd die de friteuse nodig heeft om de olietemperatuur van 28°C op te drijven tot een temperatuur tussen 121°C en 149°C. Als de friteuse uitstaat kunt u door eenmaal op de ontgrendelingsknop te drukken naar de programmeermodus gaan. Als u tweemaal op de ontgrendelingsknop drukt gaat u naar de Managermodus en als u drie keer op de knop drukt gaat u naar de Tech-modus.

4.7.2 Bakcyclus en Selectieknoppen

De ✓ en ✕ knoppen zijn knoppen met twee functies die gedeeld worden met de **1** en **2** nummerknoppen. Ze staan net onder de LED-displays (zie Afbeelding 2). Gebruik deze knoppen om functies te selecteren of te annuleren. De ✕ knoppen worden gebruikt om de submenu's te verlaten.



Afbeelding 2

4.7.4 Smeltcyclus en bakdisplays

Als de computer aangezet wordt, wordt er **cycle** weergegeven tijdens de smeltcyclus totdat de olietemperatuur 180°C is. Daarna verandert de weergave op het scherm naar **oil TEMP** totdat de geprogrammeerde temperatuur bereikt is. Eens de geprogrammeerde temperatuur bereikt is zal het scherm ofwel een stippellijn, ofwel de productnaam weergeven.

4.8 CM7 Menusamenvatting

Hieronder staan de voornaamste programmeeronderdelen van de CM7 en de volgorde waarin u de submenu's kunt vinden onder de rubrieken Installatie en Gebruiksaanwijzing.

Nieuwe productmenu-items toevoegen

Zie rubriek 4.10.2

De productmenu-items in de productknoppen instellen.

Zie rubriek 4.10.3

Temperatuuromschakeling van °F naar °C

Zie rubriek 4.10.4

CM7 Programmeermenu

Programmeren	
└─ Programmeermodus.....	4.11
[Druk eenmaal op de ONTGRENDELINGSknop als de friteuse uitstaat. Op het scherm verschijnt PrGrRP . Druk op de ✓. Enter 1650]	
─ Ingestelde temperatuur.....	4.11.1
─ Productselectie	4.11.2
─ Naam	
─ Bereidingstijd	
─ Bakidentiteit	
─ Opschudtijd	
─ Bewaartijd	
─ Vuil erna	
─ Gevoeligheid	
─ Knop instellen	
─ Uitkookmodus	4.11.3
Managermodus.....	4.12
[Druk tweemaal op de ONTGRENDELINGSknop als de friteuse uitstaat. Op het scherm verschijnt MANAGER . Druk op de ✓. Enter 4321]	
─ E-Log	
─ Alerttoon	
─ Volume 1-9	
─ Toon 1-3	
Tech-modus.....	4.9
[Druk driemaal op de ONTGRENDELINGSknop als de friteuse uitstaat. Op het scherm verschijnt TECh . Druk op de ✓. Enter 7378]	
─ Ingebruikneming	
─ Instelling friteuse	

4.9 Instelling programmeermodus

De computer gaat naar de instellingsmodus wanneer hij voor het eerst aangezet wordt of wanneer er naar de Tech-modus gegaan werd. Deze parameters moet ingesteld worden opdat de computerfuncties correct zouden werken. In de instellingsmodus kunt u de tijd, datum, datumformaat, taal, type friteuse, vetpantype, oliesysteem en temperatuurformaat instellen. Deze instellingen mogen enkel door een technicus gewijzigd worden.

Als u de computer voor het eerst aanzet verschijnt er **oFF** op het scherm.

1. Druk ofwel op de zachte stroomschakelaar (zie Afbeelding 3), of ga met de computer **U it** naar de Tech-modus door driemaal op de **ONTGREDELINGS** knop te drukken (zie Afbeelding 4).



Afbeelding 3



Afbeelding 4

2. Als de computer voor het eerst aangezet wordt of als u naar de instellingen gaat via de Tech-modus, geeft de computer **tEch** weer. Druk op de **✓ (1)** knop om verder te gaan (zie Afbeelding 5).

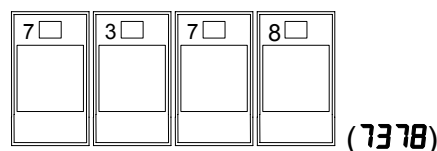


Afbeelding 5

De computer geeft **codE** weer.

3. Ga naar **7378 (SERV)** (zie Afbeelding 6).

De computer geeft **tEch Mode** weer dat verandert in **SEtUP**.



Afbeelding 6

De computer geeft **FryEr SEtUP** weer dat verandert in **t iPE ForMAt**.

4. Druk op de **✓ (1)** knop om verder te gaan (zie Afbeelding 7).



Afbeelding 7

De computer geeft **t iPE ForMAt** weer, met het tijdsformaat aan de rechter kant.

5. Gebruik de **◀** en **▶** knoppen (zie Afbeelding 8) om van **24hr** naar **12hr** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 8

6. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1)** knop (zie Afbeelding 9).



Afbeelding 9

De computer geeft links **EntEr t iPE** weer en rechts **hh:mm**.

Bijvoorbeeld: Om 7:30 AM te bekomen in het 12-uur formaat geeft u 0730 in. Als u 2:30 wilt bekomen in het 24-uur formaat geeft u 1430 in.

7. Geef de tijd in uren en minuten in met de numerieke knoppen 0-9 (zie Afbeelding 10).



Afbeelding 10

8. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 11).



Afbeelding 11

De computer geeft links **ENTER TYPE** weer en rechts **AP** als het 12-uursysteem gekozen werd.

9. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen (zie Afbeelding 12) om van **AP** naar **PP** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 12

10. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 13).



Afbeelding 13

De computer geeft links **DATE FORMAT** weer en rechts **US**.

11. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen (zie Afbeelding 14) om van **US** naar **INTERNL** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 14

De computer geeft links **ENTER DATE** weer en rechts **MM-dd-yy OF dd-MM-yy**.

Bijvoorbeeld:

USA-formaat - voor Maa 15, 2007 moet u 031507 ingeven.

Internationaal-formaat - voor 15 Maa 2007 moet u 150307 ingeven.

12. Geef de datum in met behulp van de numerieke toetsen 0-9 (zie Afbeelding 15).



Afbeelding 15

13. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 16).



Afbeelding 16

De computer geeft links **LANGUAGE** weer en rechts **ENGLISH**.

14. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om door het taalmenu te scrollen (zie Afbeelding 17).



Afbeelding 17

De talen die door de CM7 ondersteund worden zijn: Engels, Frans, Canadees Frans, Spaans, Portugees, Duits en Zweeds.

15. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 18).



Afbeelding 18

De computer geeft links **FRYER TYPE** weer en rechts **ELEC**.

16. Gebruik de ◀ and ▶ knoppen (zie Afbeelding 19) om van **ELEc** naar **GAS** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 19

17. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 20).



Afbeelding 20

De computer geeft links **uAt tYPE** weer en rechts **SPL it**.

18. Gebruik de ◀ and ▶ knoppen (zie Afbeelding 21) om van **SPL it** naar **FULL** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 21

19. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 22).



Afbeelding 22

De computer geeft links **o il SYStEm** weer en rechts **J Ib**.

20. Gebruik de ◀ and ▶ knoppen (zie Afbeelding 23) om van **J Ib** naar **bULH** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 23

NB: Een **JIB** systeem gebruikt een wegwerp JIB (Jug in Box). Een **BULK** systeem bevat grote olietanks die verbonden zijn met de friteuse.

21. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 24).



Afbeelding 24

De computer geeft links **tEmPErAtUrE** weer en rechts **F**.

22. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen (zie Afbeelding 25) om van **F** naar **c** te gaan en omgekeerd.



Afbeelding 25

NB: **F** staat voor Fahrenheit en **C** voor Celcius.

23. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 26).



Afbeelding 26

De Computer geeft drie seconden **FryEr SEtUP** weer en daarna **oFF**.

4.10 CM7 Eenvoudige taken

In deze rubriek worden eenvoudige taken die in winkels gebruikt worden behandeld.

1. Een menu of submenu verlaten.
2. Nieuwe productitems toevoegen;
3. Menu-items opslaan in de productknoppen.
4. Temperatuurschakeling van F naar C.

4.10.1 Menu-items verlaten

Om de **MENUS** of **SUBMENUS** te verlaten drukt u op de **✕ (2)** knop (Afbeelding 27).



Afbeelding 27

4.10.2 Nieuwe productitems aan het menu toevoegen

Om een nieuw product aan het menu toe te voegen:

1. Als de computer **UIT** staat gaat u naar de Programmeermodus door de **ONTGREDELINGS** knop eenmaal in te drukken (zie Afbeelding 28).



Afbeelding 28

De computer geeft **ProGRAf** weer.

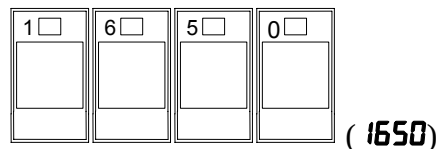
2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1)** knop (zie Afbeelding 29).



Afbeelding 29

De computer geeft **EntEr codE** weer en er is een waarschuwingssignaal te horen.

3. Ga naar **1650** (zie Afbeelding 30).



Afbeelding 30

De computer geeft **ProGRAf ModE** weer dat verandert in **SEtPo Int tEMPtRAtUrE**.

4. Druk op de **✓ (1)** knop om verder te gaan (zie Afbeelding 31)



Afbeelding 31

De computer geeft links **tEMP** weer en rechts een temperatuurwaarde.

5. Geef de gewenste baktemperatuur in met behulp van de numerieke toetsen 0-9 (zie Afbeelding 32).



Afbeelding 32

6. Druk nadat u de gewenste temperatuur hebt ingegeven tweemaal op de **▼** knop (zie Afbeelding 33) om de temperatuur vast te stellen en verder te gaan.



Afbeelding 33

De computer geeft **ProdUct SELEct ion** weer.

7. Als **ProdUct SELEct ion** weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 34).



Afbeelding 34

De computer geeft **ProdUct SELEct ion** weer dat verandert in **SELEct ProdUct**.

8. Nu links **SELEct ProdUct** weergegeven wordt en rechts **Prod l**, kunt u de ► knop gebruiken (zie Afbeelding 35) om om door de menu-items te scrollen totdat op het rechter scherm het de wijzigen menu-item of de plaats voor een nieuw product verschijnt.



Afbeelding 35

9. Druk op de ✓ (1) knop om het te wijzigen product te selecteren (zie Afbeelding 36).



Afbeelding 36

De computer geeft wisselend **Prod lFY** en **YES no** weer.

10. Druk op de ✓ (1 YES) knop (zie Afbeelding 37).



Afbeelding 37

Op het linker scherm verschijnt er **nAPE** en op het rechter scherm de productnaam (bv. **Prod l**). Op het rechter scherm verschijnt er wisselend een flitsende cursor en een flitsende letter onder het eerste teken.

11. Geef met de numerieke toetsen de eerste letter van het product in (zie Afbeelding 38). Druk op de knop totdat de gewenste letter verschijnt.



Afbeelding 38

12. Druk op de ► knop om de cursor naar de volgende plaats te brengen (zie Afbeelding 39). Gebruik de toets met het nr.0 om een spatie in te voeren. U kunt de ◀ knop gebruiken om de cursor naar achteren te bewegen.



Afbeelding 39

Bijvoorbeeld: om **l l nGS** in te voeren drukt u tweemaal op toets 8 tot de **l** op het display verschijnt. Gebruik de ► knop om de cursor naar de volgende plaats van het display te verplaatsen. Druk op toets nr. 3 tot de **l** verschijnt. Ga zo door tot **l l nGS** op het display is gevormd. U kunt maar acht letters gebruiken.

13. Als u de naam ingegeven hebt drukt u op de ▼ knop (zie Afbeelding 40) om de naam op te slaan en naar de **bAHE lJd** te gaan.



Afbeelding 40

14. Nu wordt links **cooH t lPE** weergegeven en rechts **:00** of een eerder ingestelde baktijd. Gebruik nu de numerieke toetsen (zie Afbeelding 41) om de baktijd van het product in te geven in minuten en seconden (bv.:3:00 als 300).



Afbeelding 41

15. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 42) om de **bAHE lJd** op te slaan en ga naar de **cooH l d**.



Afbeelding 42

16. Een flitsende **P I** wordt rechts weergegeven. Volg de instructies van stap elf om een vierletterwoord als productnaam in te geven die wisselend met de baktijd weergegeven wordt tijdens de bakcyclus.

17. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 43) om de afkorting van de bakidentiteit op te slaan en naar **SHAKE TIME** te gaan, wat gebruikt wordt om de tijd dat er geschud moet worden tijdens de bakcyclus in te stellen.



Afbeelding 43

18. Gebruik de numerieke toetsen (zie Afbeelding 44) om de verstreken tijd in minuten en seconden in te geven waarvoor er geschud moet worden.



Afbeelding 44

19. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 45) om de schudtijd op te slaan en naar de **hold TIME** te gaan. Hold time (houdbaarheid) is de periode dat een product bijgehouden kan worden voordat u het moet wegsnijten.



Afbeelding 45

20. Gebruik de numerieke toetsen (zie Afbeelding 46) om de houdbaarheid van het product in te geven voordat het weggesmeten moet worden. Bv.: Als het product na 10 minuten weggesmeten moet worden geeft u 1000 in).



Afbeelding 46

21. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 47) om de houdbaarheid op te slaan en naar de **FILT AFTER** te gaan. Filt after geeft het aantal bakcycli aan voordat er gefilterd moet worden.



Afbeelding 47

22. Gebruik de numeriek toetsen (zie Afbeelding 48) om het aantal bakcycli in te geven voordat er gefilterd moet worden. (bv.: Als het product gefilterd moet worden na zes bakcycli, geef dan 6 in).



Afbeelding 48

NB: Als u de **FILT AFTER** op "0" zet zullen er geen filterboodschappen tevoorschijn komen.

23. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 49) om de **FILT AFTER** op te slaan en naar **SENS ITIVITY** te gaan.



Afbeelding 49

Sensitivity (gevoeligheid) is een ingebouwde functie waarmee de bereidingstijd wordt aangepast om de temperatuurdaling in de vetpan wanneer het product in de olie wordt gebracht te compenseren. De dichtheid, het volume van de lading en de temperatuur verschillen van product tot product.. Ook de bereidingstijd verschilt van levensmiddel tot levensmiddel. Met een correcte gevoeligheidsinstelling mag u zeker zijn van een kwalitatief product. Nul komt overeen met de minste en negen met de meeste gevoeligheid. De standaardinstelling is 0. Voor sommige menu-items is het mogelijk dat dit aangepast moet worden, afhankelijk van hun bakkenmerken. Op pagina 4-21 vindt u een tabel om u te helpen bij het kiezen van de gevoeligheidsinstelling. De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad en de instelling kan worden gewijzigd om tegemoet te komen aan andere noden. **Let op bij het instellen van de gevoeligheid, want het kan een negatief effect hebben op de bakcycli van de producten.**

24. Links staat **SENS ITIVITY** weergegeven en rechts **0**. Gebruik nu de numerieke toetsen (zie Afbeelding 49) om een getal tussen 0-9 in te geven.



Afbeelding 49

25. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 50) om de gevoeligheid op te slaan en naar **ASS IGN btn** (knop toekennen) te gaan.



Afbeelding 50

26. Houd een nog niet toegekende knop tussen 1-0 drie seconden ingedrukt om er een product aan toe te kennen. De LED van de gekozen productknop licht op (zie Afbeelding 51). Om een toekenning te annuleren houdt u de toegekende knop voor drie seconden ingedrukt. De LED is niet langer opgelicht.



Afbeelding 51

27. Druk op de ▼ knop (zie Afbeelding 52) om de toegekende knop op te slaan.

De computer geeft links **nAPE** weer en rechts het product (bv.: **L INGS**).



Afbeelding 52

- * NB: Als u nog iets wilt programmeren, bv. een ander product, druk dan eenmaal op de * (2) knop (zie Afbeelding 53) en dan op de knop (zie Afbeelding 54) en ga terug naar stap 8.



Afbeelding 53



Afbeelding 54

28. Als u niets meer wilt programmeren, druk dan driemaal op de * (2) knop (zie Afbeelding 55). De computer geeft **OFF** weer.



Afbeelding 55

4.10.3 Menu-items in productknoppen opslaan

Deze functie wordt gebruikt om individuele menu-items in productknoppen op te slaan voor één- of twee-knoppen bakken.

Om menu-items in een bepaalde knop op te slaan:

1. Voer stappen 1-10 op pagina's 4-12 tot 4-13 uit.
2. De computer geeft links **nAPE** weer en rechts het geselecteerde product (bv.: **L INGS**).
3. Druk op de ▲ knop (zie Afbeelding 56) om naar de **ASS IGN btn** -optie te gaan die gebruikt wordt om een menu-item in een bepaalde productknop op te slaan.
4. De computer geeft links **ASS IGN btn** weer en rechts **L INGS**.
5. Houd een knop tussen 1-0 drie seconden ingedrukt om er een product aan toe te kennen. De LED van de gekozen productknop licht op (zie Afbeelding 57). Om een toekenning te annuleren houdt u de toegekende knop voor drie seconden ingedrukt. De LED is niet langer opgelicht.



Afbeelding 56



Afbeelding 57

6. Als er een product aan de knop is toegekend drukt u op de ▼ knop (zie Afbeelding 58) om de toegekende knop op te slaan.

De computer geeft links **nAPE** weer en rechts het product (bv.: **L INGS**).



Afbeelding 58

7. Als u niets meer wilt programmeren, druk dan tweemaal op de *** (2)** knop (zie Afbeelding 59) om terug te gaan naar **SEtPo int tEmPErAtUrE**.



Afbeelding 59

8. Druk nogmaals op de *** (2)** knop om deze instelling te verlaten en naar **UIt** te gaan (zie Afbeelding 60).



Afbeelding 60

4.10.4 Temperatuuromschakeling van °F naar °C.

1. Als de computer **UIT** staat gaat u naar de Tech-modus door de **ONTGREDELINGS** knop eenmaal in te drukken (zie Afbeelding 61).



Afbeelding 61

De computer geeft **tECh** weer.

2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1)** knop (zie Afbeelding 62).

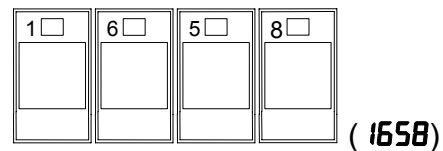


Afbeelding 62

De computer geeft **codE** weer en er is een waarschuwingssignaal te horen.

3. Ga naar **1658** (zie Afbeelding 63).

Zet de computer aan om te zien of de temperatuurschaal veranderd is. Indien dit niet het geval is, herhaal stappen 1-3 dan.



Afbeelding 63

4.11 Uitkookmodus

Voor de friteuse voor het eerst wordt gebruikt, moet ze worden uitgekookt om ervoor te zorgen dat er geen resten van het productieproces meer achtergebleven zijn. Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden.



GEVAAR

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

1. Laat de vetpot leeglopen volgens de instructies van hoofdstuk 5,1 (pagina 5-1), *maar vul de vetpot niet opnieuw met frituurolie.*
2. Nadat u de vetpot leeg hebt laten lopen, verwijdert u alle voedselresten en de resterende olie uit de vetpot en de filterpan (als uw friteuse daarmee is uitgerust). **OPGEPAST:** dit materiaal kan nog steeds ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de blote huid.
3. Sluit de afvoerkraan goed af en vul de vetpot tot de onderste **OLIEPEIL**-markering met een oplossing van detergent voor vaatwasmachines en koud water (of een commercieel verkrijgbare uitkookoplossing).



GEVAAR

Laat de friteuse nooit onbewaakt achter tijdens het uitkookproces. Als de uitkookoplossing overkookt, houd dan de * (2)** knop vijf seconden ingedrukt, laat dan de knop los om het uitkoken onmiddellijk te annuleren en laat de oplossing enkele minuten afkoelen voordat u het proces verderzet.**

5. Als de computer **UIT** staat drukt u eenmaal op de **ONTGREDELINGS**knop (zie Afbeelding 64).



Afbeelding 64

De computer geeft **ProGrAP** weer.

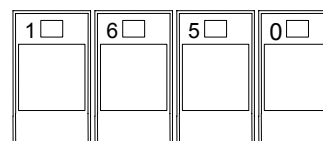
6. Druk op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 65).



Afbeelding 65

De computer geeft **EntEr codE** weer en er is een waarschuwingssignaal te horen.

7. Ga naar **1650** (zie Afbeelding 66).



(1650)

Afbeelding 66

De computer geeft **ProGrAP ModE** weer dat verandert in **SEtPo int tEMPERAtURE**.

8. Druk op de ▼ knop om verder te gaan naar de **U itHooHPodUS** (zie Afbeelding 67).



Afbeelding 67

9. Druk op de ✓ (1) knop om verder te gaan (zie Afbeelding 68)



Afbeelding 68

De computer geeft wisselend **bo IL oUt**, en **YES no** weer.

10. Druk op de ✓ (1 YES) knop om het uitkookproces verder te zetten (zie Afbeelding 69).



Afbeelding 69

OPGEPAST

Zorg ervoor dat de vetpan gevuld is met een mengeling van koud water en detergent voordat u het uitkoken begint.

De computer geeft wisselend **StEt bo IL**, en **YES no** weer.

11. Druk op de ✓ (1 YES) knop om het uitkookproces te beginnen (zie Afbeelding 70).



Afbeelding 70

De computer geeft aan beide zijdes **bo IL oUt** weer. De friteuse wordt opgewarmd tot 91°C.

12. Laat de oplossing één uur lang koken. Laat het waterpeil tijdens de uitkookprocedure nooit tot onder de onderste markering "oil level" van de vetpan zakken.
13. Houd de ✖ (2) knop vijf seconden ingedrukt. Laat de knop los om het uitkookproces te annuleren als dit proces gedaan is. De friteuse wordt **UIT** gezet. Laat de oplossing wegvloeien en sluit de afvoerkraan.
14. Laat de oplossing afkoelen tot 38°C, laat ze dan in een **METALEN** opslagpot of gelijkaardige **METALEN** container vloeien. Wanneer de vetpot leeg is gelopen, sluit u de afvoerkraan van de friteuse goed af.

GEVAAR

Laat de oplossing afkoelen tot 38°C alvorens u ze in een geschikt **METALEN recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.**

 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.

15. Voeg 7,6 liter water toe. Laat de oplossing wegvloeien en reinig de vetpannen grondig.
16. Hervul de vetpan(nen) opnieuw met proper water. Spoel de vetpan(nen) tweemaal, laat het water wegvloeien en droog met een propere handdoek. Verwijder al het water grondig van de vetpan en elementen voordat u de vetpan met olie vult.

 GEVAAR

Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpot bevindt voor u de vetpot met frituurolie vult. Zoniet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

4.11.1 Maak de filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoon

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

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

 WAARSCHUWING

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

4.12 Managermodus

1. Als de computer **UIT** staat drukt u tweemaal op de **ONTGRENDELINGS** knop (zie Afbeelding 71).

De computer geeft **MANAGER** weer en er is een waarschuwingssignaal te horen.



Afbeelding 71

2. Druk op de **✓ (1)** knop (zie Afbeelding 72).

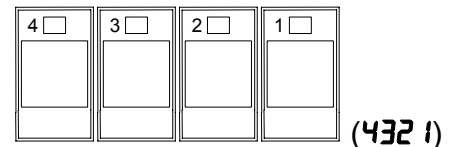


Afbeelding 72

De computer geeft **Enter code** weer en er is een waarschuwingssignaal te horen.

3. Ga naar **4321** (zie Afbeelding 73).

De computer geeft **MANAGER Mode** weer dat verandert in **E-LOG**.



Afbeelding 73

De E-logmodus wordt gebruikt om de tien recentste foutcodes van de friteuse te bekijken. Deze codes worden van 1-10 weergegeven, waarbij 1 de recentste is. De tijd, datum en foutcode worden weergegeven.

4. Druk op de **✓ (1)** knop om de selectie te aanvaarden (zie Afbeelding 81).



Afbeelding 74

5. Gebruik de **▲** en **▼** knoppen om door de tien recentste foutcodes te scrollen.

Als er geen fouten zijn geeft de computer **no Errors** weer. Fouten worden weergegeven met foutcode, tijd en datum.

Foutcodes:

E01 - Rechter verwijder wegsnijten

E02 - Linker verwijder wegsnijten

E03 - Voeler defect - Bel een technicus

E04 - Bovenlimiet 2 - Bel een technicus

E04 - Heet hoog 1 - Bel een technicus

E03 - Ontsteking defect - Bel een technicus

6. Druk eenmaal op de *** (2)** knop (zie Afbeelding 75).

De computer geeft **Alert tone** weer.



Afbeelding 75

In de waarschuwingstoonmodus kan een manager het volume in negen niveaus en de toon in drie frequenties aanpassen. Een van de drie audiofrequenties kan gekozen worden om friteuses met verschillende vetpannen uit elkaar te houden.

7. Druk op de **✓ (1)** knop (zie Afbeelding 76).

De computer geeft **VOLUME 1-9** weer.



Afbeelding 76

8. Druk op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 77).



Afbeelding 77

De computer geeft links **volume 1-9** weer en rechts **1**.

9. Gebruik de numerieke toetsen om het volumeniveau in te stellen (zie Afbeelding 78). Selecteer uit negen volumeniveaus, waarbij 0 het volume uitschakelt en 9 de luidste toon weergeeft.



Afbeelding 78

10. Druk op de ▼ **ONTGRENDELINGS** knop om de selectie te bevestigen en ga **tone 1-3** (zie Afbeelding 79).



Afbeelding 79

De computer geeft **tone 1-3** weer.

11. Druk op de ✓ (1) knop (zie Afbeelding 80).



Afbeelding 80

De computer geeft links **tone 1-3** weer en rechts **1**.

12. Gebruik de numerieke toetsen om de toonfrequentie in te stellen (zie Afbeelding 81). Kies uit drie verschillende frequenties.



Afbeelding 81

13. Druk nogmaals op de ✖ (2) knop (zie Afbeelding 82) om terug te gaan naar de **PARAGERmodus** die verandert in het **E-LOG**.



Afbeelding 82

14. Druk nogmaals op de ✖ (2) knop (zie Afbeelding 83) om deze instelling te verlaten en naar **uit** te gaan.



Afbeelding 83

4.13 TABEL VOOR GEVOELIGHEIDSIINSTELLINGEN

Gevoeligheidsinstelling voor diverse producten

Product	176° C/350° F	Gevoeligheidsinstelling
Kip		
Kipfilet, 35 g.	3:25	5
Kipfilet (diepgevroren), 113 g	4:20	5
Kipfilet (diepgevroren), 142 g	6:15	5
Diepgevroren kip		5
Verse kip, 9 stuks		5
Aardappelproducten		
Dikke frieten	3:43	5
Normale frieten, 12 mm	3:16	5
Franse frieten, 6 mm	1:50	5
Franse frieten, 9 mm	2:40	5
Tater Tots	2:05	5
Opgebakken aardappelen	2:05	5
Krielaardappelen met uien	1:14	5
Vis en schaaldieren		
Crab cakes (gebakken koekjes van krabvlees)	4:00	3
Clam cakes (gebakken koekjes van schelpdiervlees)	4:00	3
Grote sint-jakobsschelpen	3:25	3
Kleine sint-jakobsschelpen	1:10	3
Garnalen (35 stuks per 450 g)	2:15	3
Garnalen (40 tot 75 stuks per 450 g)	1:45	3
Garnalen (75 tot 100 stuks per 450 g)	1:10	3
Kabeljauw, 71 g	3:25	7
Botfilet, 198 g	4:35	3
Bot, heel, 283,5 – 340 g	6:25	3
Kabeljauwfilet, 100 g	4:35	7
Baars, 142 g	4:30	3
Schelvis, 200 g	6:25	7
Schelpdieren	2:00	3
Oesters	1:10	4
Gepaneerd schelpdiervlees (vers)	0:35	4
Gepaneerd schelpdiervlees (diepgevroren)	0:45	4
Groenten		
Okra	4:30	4
Aubergine	4:00	4
Courgette	3:00	4
Champignons	3:45	4
Uiringen (diepgevroren)	3:00	4
Bloemkool	1:45	4
Andere		
Hotdog in maïsbrooddeeg		4
Kippenpasteitje	5:00	5

NB: Deze tabel werd voorzien om u te helpen met de gevoeligheidsinstelling. De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad en de instelling kan worden gewijzigd om tegemoet te komen aan andere noden.

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 5: 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.

5.1 De olie laten wegvloeien en manueel filteren

GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie 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 laat wegvloeien en filtert.

GEVAAR

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

GEVAAR

Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

GEVAAR

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

Olie moet in de filterpan, SDU of ander geschikt METALEN recipiënt weggevoerd worden. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie 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).
2. Verwijder de filterpan en plaats een METALEN recipiënt met afsluitbaar deksel onder de afvoerpijp. Het METALEN recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte van de frituurolie en hete vloeistoffen kunnen bevatten. Als u van plan bent om de olie 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.

 GEVAAR

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

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

5.2 Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik

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

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

In hoofdstuk 5.2.1 wordt het klaarmaken van de filterpapier- en filterkussenconfiguraties voor gebruik beschreven. Zie hoofdstuk 5.2.2 voor instructies voor het klaarmaken van de Magnasol filterconfiguratie voor gebruik. De bediening is dezelfde voor de drie configuraties en wordt beschreven in hoofdstuk 5.3. Demontage en assemblage van de Magnasol filter komen in hoofdstuk 5.4 aan bod.

5.2.1 Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen

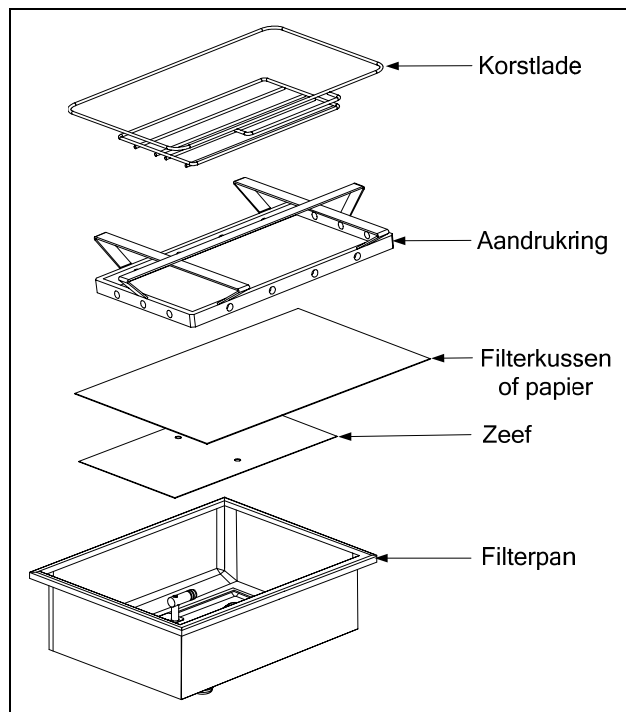
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukkring, het filterpapier en de filterzeef. (Zie Afbeelding A) Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvaleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU). Als u een SDU gebruikt die voor januari 2004 gebouwd werd, raadpleeg dan de instructies op pagina 5-8.

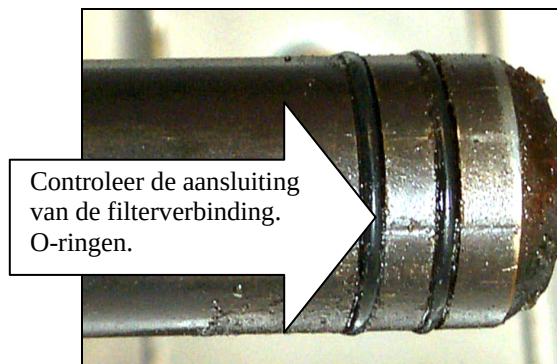
2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren. (Zie Afbeelding 2)

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

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



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3

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

Als u een filterkussen gebruikt plaatst u de aandrukking boven op het filterkussen.
Gebruik GEEN filterpoeder als u een filterkussen gebruikt.



Afbeelding 4

6. Plaats de korstlade terug in de filterpan, druk dan de filterpan terug in de friteuse, onder de afvoer.

5.2.2 Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade en de Magnasol filterarmatuur (zie Afbeelding 5). Maak schoon zoals vermeld in Rubriek 5.4

Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvalleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

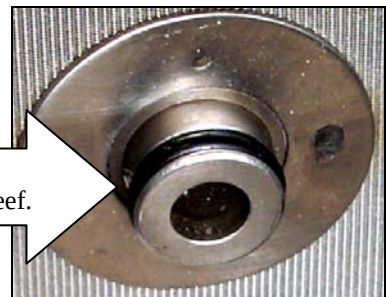
NB: Zie hoofdstuk 5.4 voor instructies voor het demonteren en weer assembleren van de Magnasol filterzeefarmatuur.



Afbeelding 5

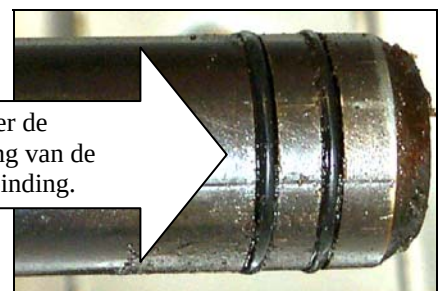
2. Controleer de aansluiting aan de onderkant van de Magnasol Filterarmatuur om er zeker van te zijn dat de O-ring op zijn plaats zit en in goede staat verkeert. (Zie Afbeelding 6)
3. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren. (Zie Afbeelding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

Controleer de O-ring van de filterzeef.



Afbeelding 6

Controleer de aansluiting van de filterverbinding.



Afbeelding 7

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

5.3 Bediening van de filter

Na een vooraf ingestelde hoeveelheid bakcycli zal de computer automatisch wisselend **FLtr nob** en **YES no** weergeven.

- Druk op de ✓ (1) knop om verder te gaan (zie Afbeelding 8).

De computer geeft wisselend **cnFP FLtr** en **YES no** weer.

- Druk op de ✓ (1) knop om verder te gaan (zie Afbeelding 9).



Afbeelding 8



Afbeelding 9

GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie 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 laat wegvloeien en filtert.**

- Zorg ervoor dat de filter klaarligt. Zie Rubriek 5.2.
- Zorg ervoor dat de olie op bereidingstemperatuur is.
- Laat de inhoud van de vetpan in de filterpan lopen door de afvoerkraan 90° te draaien (zie Afbeelding 10). Indien nodig maakt u gebruik van de **Fryer's Friend** schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.



Afbeelding 10

GEVAAR

Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

GEVAAR

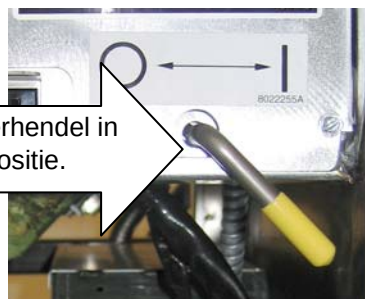
Probeer **NOOIT** om een verstopte afvoerkraan vanaf de voorkant van de kraan te ontstoppen! Er zal immers snel hete olie of heet bakvet uitstromen wat ernstige brandwonden zou kunnen veroorzaken.

⚠ GEVAAR

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.

6. Nadat de olie uit de pot is gelopen, zet u aan de filterhendel in de AAN-positie (ON) om de pomp te starten en het filterproces te beginnen. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten (zie Afbeelding 11).

Zet de filterhendel in de AAN-positie.



Afbeelding 11

7. De filterpomp trekt de frituurolie door het filtermedium en stuurt terug naar en door de vetpot gedurende een vijf minuten durend proces dat polijsten wordt genoemd. Door het polijsten wordt de olie gezuiverd doordat de vaste partikels in het filtermedium blijven zitten.
8. Wanneer de olie gefilterd is (na ongeveer 5 minuten), sluit u de afvoerkraan en laat u de vetpan weer vollopen. Laat de filterpomp 10 tot 12 seconden nadat de olie begint te borrelen aanstaan. Zet de filter uit. De computer geeft wisselend **F ILtEr donE** en **YES no** weer.

9. Druk op de ✓ (1) knop als het filteren gedaan is (zie Afbeelding 12).

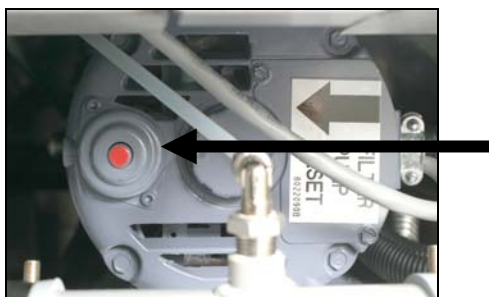
De computer geeft **oFF** weer.



Afbeelding 12

⚠ WAARSCHUWING

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



Resetschakelaar van filterpomp

⚠ WAARSCHUWING

Let goed op en gebruik geschikte veiligheidskleding wanneer u de de resetschakelaar van de filterpomp reset. U moet erg opletten bij het resetten van de resetschakelaar om zo ernstige brandwonden door onvoorzichtig handelen rond de afvoerpijp en vetpan te voorkomen.

10. Laat de elementen in de vetpannen zakken en installeer het mandsteunrek als het opgetild werd voor het kuisen.

11. 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 tot de ingestelde temperatuur.

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

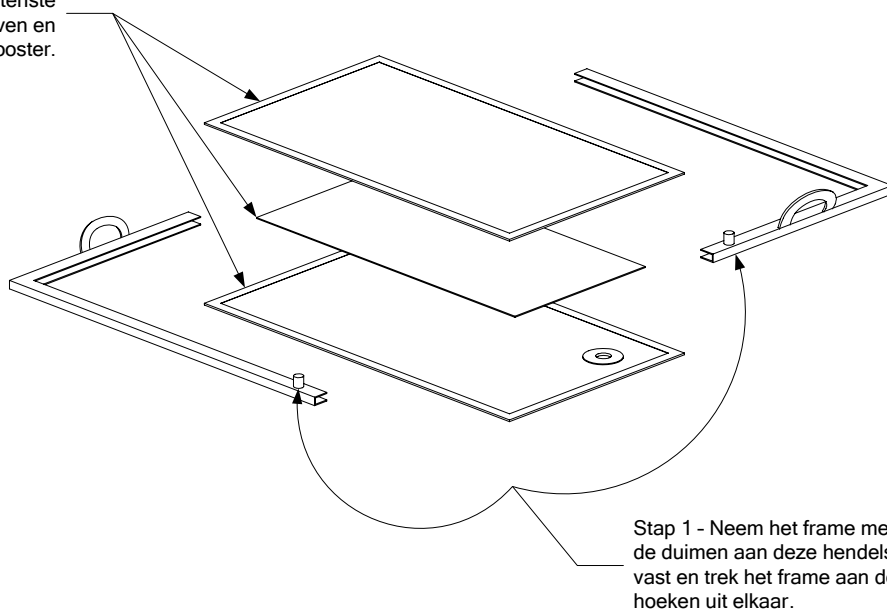
Klop nooit met de frituorkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om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

5.4 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.

Stap 2 - Verwijder de buitenste zeven en het rooster.



2. Verwijder de buitenste zeven en het rooster.

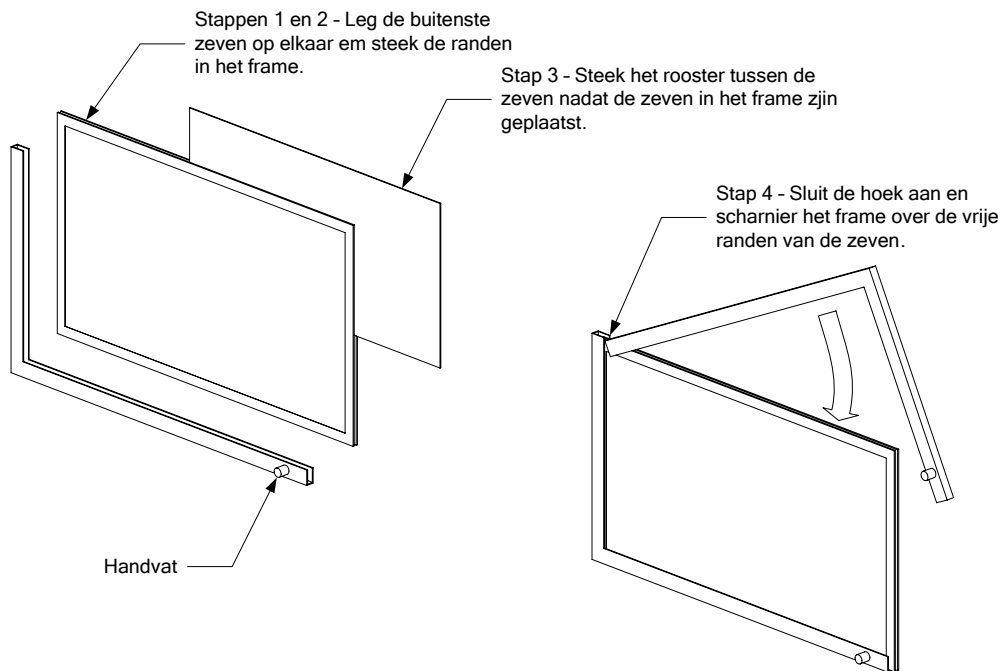
Schoonmaken

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

2. Bij elke geplande uitkookprocedure demonteert u de schijffilterarmatuur en legt u ze in de vetpot die wordt uitgekookt. Volg de uitkookprocedure in hoofdstuk 6.3.2 van deze handleiding.
3. Laat de onderdelen van de filterarmatuur aan de lucht drogen en wrijf ze goed droog met een schone doek voor u ze opnieuw assembleert.

Assemblage

1. Plaats de twee buitenste zeven op elkaar en zorg ervoor dat de randen samenvallen (zie illustratie hieronder).
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.



5.5 Vuile olie laten wegvloeien en weggooien

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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

5.6 De "optionele" olieafvoer gebruiken

Als de friteuse uitgerust is met een optionele olieafvoer, zorg er dan voor dat de filterpan proper is en klaar voor het filteren. Laat GEEN olie weglopen door een vuile of onvolledige filterpan.

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

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 6: PREVENTIEF ONDERHOUD

6.1 PREVENTIEVE ONDERHOUDSCONTROLES VOOR DE FRITEUSE

GEVAAR

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

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

Gebruik 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.

6.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.2.1 Controleer de friteuse en accessoires op beschadiging

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

6.2.2 Maak de binnen- en buitenkant van de friteusebehuizing schoon

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

Maak de buitenkant van de friteusebehuizing schoon met een propere vochtige doek en detergent. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek.

Maak het ingebouwde filtersysteem schoon Dagelijks

WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie in het systeem.

WAARSCHUWING

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

WAARSCHUWING

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

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

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

6.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.3.1 De vetpan en verwarmingselementen schoonmaken



GEVAAR

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

6.3.2 De vetpan uitkoken

Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden. Zie Rubriek 4.11, pagina 4-16 voor instructies over het uitkoken van de vetpan.

6.4 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.4.1 Controleer de accuraatheid van de met Computer Magic 7 ingestelde waarden

(Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met Computer Magic 7 Controllers)

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie/het bakvet waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
2. Wanneer op het computerdisplay een reeks van vier platte streepjes "----" verschijnt zonder punt tussen het eerst en het tweede streepje (wat wil zeggen dat de inhoud van de vetpot een temperatuur in het bereidingsbereik heeft), drukt u eenmaal op de  schakelaar om de temperatuur van de frituurolie of het bakvet weer te geven zoals die door de temperatuurvoeler wordt gemeten.
3. Druk tweemaal op de  schakelaar om de 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.

6.5 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:

6.5.1 Friteuse

- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en er geen kabels zijn die rafelen of waarvan de isolatie beschadigd is en vrij zijn van oliesporen.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en vrij zijn van afzettingen van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van activatie zonder voldoende vloeistof.
- Controleer of het kantelmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen optilt en laat zakken en de kabels van de elementen niet vastzitten en/of schuren.
- Vergewis u ervan dat de ampère-opname door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik ligt dat op de typeplaat van het toestel wordt vermeld.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast en contactgeverkast (d.w.z. computer/sturing, relais, interfaceprintplaten, transformatoren, contactgevers, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen.
- Controleer of de bedradingsaansluitingen van de componentkast en de contactgeverkast goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. bescherming van contactgevers, veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of alle bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

6.5.2 Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olieretur- 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 snelkoppelingen) aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:

- Controleer of het deksel van de filterpan op zijn plaats zit en correct is aangebracht.
- Wanneer de filterpan leeg is zet u de oliereturhendels een voor een in de stand "ON". Ga na of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie van de gerelateerde vetpan.
- Sluit alle oliereturkleppen (d.w.z. zet alle oliereturhendels in de stand "OFF"). Controleer de correcte werking van elk van de oliereturkleppen door de filterpomp te activeren met behulp van de hendel op een van de oliereturhendelmicroschakelaars. In geen enkele vetpan mogen nog luchtbellen te zien zijn.
- Controleer of de filterpan correct klaar is gemaakt voor het filteren, laat vervolgens de tot 177°C verhitte olie uit een vetpan in een filterpan lopen en sluit de afvoerkraan van de vetpan. Zet de oliereturhendel in de stand "ON". Laat alle frituurolie terugkeren naar de vetpan, wat blijkt uit de vorming van bellen in de frituurolie. Zet de oliereturhendel weer in de stand "OFF". De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in niet meer dan 2 minuten en 30 seconden.

PROTECTOR® MODELLENREEKS ELEKTRISCHE FRITEUSES

HOOFDSTUK 7: TROUBLESHOOTING DOOR OPERATOR

7.1 Inleiding

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

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing. Zie nooit het voor de hand liggende over het hoofd – een stekker vergeten in te steken of een kraan niet volledig dichtdraaien is iets wat iedereen kan overkomen. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van elke corrigerende aanpak bestaat uit het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

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

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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

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

De inspectie, het testen en de reparatie van elektrische onderdelen mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.

7.2 Probleemoplossing

7.2.1 Computer- en verwarmingsproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Geen weergave op het display van de computer.	A. Computer staat niet aan.	A. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om de computer aan te zetten.
	B. Geen stroomtoevoer naar friteuse.	B. Controleer of alle stekkers in het stopcontact zitten en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	C. De computer, bedradingsboom of andere onderdelen zijn defect.	C. Bel uw FASC.
De friteuse warmt niet op.	A. Afvoerkraan staat open.	A. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is.
	B. Computer is defect.	B. Bel uw FASC.
	C. Stekker van de hoofdstroomtoevoer zit niet in stopcontact.	C. Controleer of de hoofdstroomsnoeren goed in het stopcontact zitten en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	D. De hoofdschakelaar naast de zekering in de kast staat UIT.	D. Zorg ervoor dat de schakelaar Aanstaat.
De friteuse wordt wisselend aan en uitgezet als u hem voor het eerst aanzet en CYCL wordt weergegeven op het scherm.	De friteuse bevindt zich in de smeltmodus.	Zie pagina 4-7.
De friteuse warmt niet op na het filteren.	Afvoerkraan staat open	Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is.

7.2.2 Foutmeldingen en problemen met het display

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De waarden op het display van de CM 7 worden in de verkeerde temperatuurschaal weergegeven (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde displayoptie geprogrammeerd.	Zie pagina 4-16 voor instructies.
Op het display van de CM7 verschijnt Probe FA ILUrE .	Probleem met het temperatuurmeetcircuit, met inbegrip van de voeler.	Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Op de display van de CM 7 verschijnt LoL tEMP .	De temperatuur in de vetpot ligt tussen de 82°C en 157°C.	Deze melding is normaal wanneer de friteuse pas is aangezet en kan gedurende korte tijd verschijnen wanneer een grote hoeveelheid diepgevroren product in de vetpan wordt gebracht. Als de melding nooit verdwijnt, warmt de friteuse niet op. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Op de display van de CM 7 verschijnt h iGh tEMP .	De temperatuur van de friteuse zit boven de geprogrammeerde temperatuur.	Zorg ervoor dat de geprogrammeerde temperatuur goed staat. Als het probleem aanhoudt belt u uw FASC.
OP HET DISPLAY VAN DE CM7 VERSCHIJNT ILn It Ion FA ILUrE .	Open afvoerkraan, defecte computer, defecte interfacekaart, open bovenlimietthermostaat.	Controleer of de afvoerkransen volledig gesloten zijn. Als het probleem zo niet kan worden verholpen belt u uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Op de display van de CM7 verschijnt h o t - h i - t .	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Bel uw FASC.
De computer loopt vast.	Computerfout.	Zet de hoofdstroomschakelaar naast de zekering UIT en dan terug AAN. Als het probleem aanhoudt contacteert u uw FASC.
Op het display van de CM7 verschijnt U n l e l o n F A I L U R E en er weerklinkt een alarm, maar de friteuse werkt normaal (vals alarm).	Defecte computer.	Het is normaal dat er een ontstekingsdefect is net na het opstarten. Als het ontstekingsdefect aanhoudt belt u uw FASC.
Het verwarmingslampje brandt wanneer de friteuse voor het eerst wordt opgestart. Op het display verschijnt h i o f h o t e n er weerklinkt een alarm.	Defecte computer.	Bel uw FASC.

7.2.3 Filterproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De filterpomp wil niet starten.	A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd.	A. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Als dat het geval is, controleert u of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd.	B. Als de motor te warm is om langer dan een paar seconden aan te raken is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk geactiveerd. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de motor.
	C. Blokkering in filterpomp. Test: Sluit de afvoerkraan en trek de filterpan uit de friteuse. Activeer de pomp. Als de pomp korte tijd bromt en dan stopt, is de waarschijnlijke oorzaak een blokkering van de pomp zelf.	C. Blokkeringen van de pomp worden doorgaans veroorzaakt doordat zich afzettingen in de pomp hebben opgehoopt als gevolg van een onjuiste afmeting van onderdelen van de filter, het niet correct geïnstalleerd zijn van onderdelen van de filter en het niet gebruiken van de korstzeef. Bel uw FASC.
De filterpomp werkt maar de olie keert niet terug naar de vetpot en er zijn geen bellen in de olie.	Blokkering van de zuigbuis van de filterpan. Test: Sluit de afvoerkraan en trek de filterpan uit de friteuse. Activeer de pomp. Als er bellen ontstaan in de olie is er een blokkering in de zuigbuis van de filterpan.	De blokkering kan veroorzaakt worden door opgehoopte afzettingen. Gebruik een dunne flexibele draad om de blokkering te verwijderen. Als de blokkering niet kan worden verwijderd belt u uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug en er verschijnen bellen in de olie.	A. Papier/kussen/scherf verstopt. B. Onjuist geïnstalleerde filterpanonderdelen. C. De olie die u probeert te filteren is niet warm genoeg.	A. Papier/kussen/scherf moeten schoongemaakt worden. B. Als u een configuratie gebruikt met filterpapier of een filterkussen controleert u of de filterzeef onderaan in de pan ligt met daarop het papier of het kussen. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren. C. Om naar behoren te kunnen filteren moet de olie een temperatuur hebben van om en bij de 177°C.

7.2.4 Auto Top Off problemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De vetpannen willen niet bijvullen.	A. De temperatuur is te laag. B. De olietemperatuur is te laag. C. De toevoerpijp zit uit de JIB. D. De CM7 niet geadresseerd nadat de ATO-schakelaar aangezet werd.	A. De friteusetemperatuur moet ten minste 149°C bedragen. B. Vergewis u ervan dat de olietemperatuur hoger is dan 21°C. C. Controleer of de toevoerpijp in de JIB zit. D. Zet alle CM7-computers uit en dan terug aan, probeer het systeem opnieuw. Als het probleem aanhoudt belt u uw FASC.

7.2.5 Mandliftproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De mandlift beweegt met schokken, maakt lawaai of is onregelmatig.	Te weinig smeermiddel aan de mandliftstangen.	Breng een lichtgewicht smeermiddel van Lubriplate™ of gelijkaardig wit vet aan de stang en aansluitbuizen.



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

TEL.: +1-318-865-1711

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

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

GEDRUKT IN DE VERENIGDE STATEN

TEL. SERVICEDIENST:
1-800-551-8633

819-6502
APRIL 2008