

BIELA14 Series

Gen II LOV™ ELEKTRISCHE FRITUESE



Installatie, bediening en onderhoud

Deze handleiding wordt bijgewerkt als er nieuwe informatie en modellen worden uitgebracht. Bezoek onze website voor de nieuwste handleiding.

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



VOOR UW VEILIGHEID

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



LET

LEES DE INSTRUCTIES VOOR U de friteuse.



8 1 9 6 6 3 2

Part Number: FRY_IOM_8196632 05/2015

Dutch/Nederland

INHOUDSOPGAVE

GARANTIEVERKLARING	Pagina i
INLEIDING	Pagina 1-1
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	Pagina 2-1
INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING.....	Pagina 3-1
M3000-COMPUTERINSTRUCTIES	Pagina 4-1
HET INGEBOUWDE FILTERSYSTEEM BEDIENEN	Pagina 5-1
PREVENTIEF ONDERHOUD.....	Pagina 6-1
PROBLEEMOPLOSSING DOOR OPERATOR	Pagina 7-1
BIJLAGE A: RTI (BULKOLIE) INSTRUCTIES.....	A-1
BIJLAGE B: JIB voorbereiding met Solid Verkorting Optie	B-1
BIJLAGE C: vloeibaar bakvet Melting gebruik	C-1
BIJLAGE D: De oliekwaliteitsensor gebruiken	D-1
BIJLAGE E: Opstelling Oliekwaliteitsensor.....	E-1

AANDACHT

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

AANDACHT

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

AANDACHT

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

KENNISGEVING AAN KLANTEN IN DE VS

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

AANDACHT

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

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

VS

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

CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt. Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

 **GEVAAR**

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Na het gebruik van de 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

Deze friteuse heeft voor iedere vetpan een stroomsnoer (driefasig) en één vijfdradig snoer voor het volledige systeem. Voor u uw Frymaster friteuse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u ALLE stroomsnoeren naar uw friteuse volledig verbreken.

⚠ GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuators kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

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.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

NB: De Frymaster BIELA14 friteuse moet eerst worden opgestart en er moet een demonstratie en training gegeven worden voordat u hem in een restaurant kunt gebruiken.

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. In deze handleiding staan alle configuraties van de McDonald's BIELA14 LOV™ 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 "LOV™ friteuses".

Hoewel hij uiterlijk erg lijkt op de RE14 McDonald's elektrische friteuse, hebben de BIELA14 friteuses een vetpan voor een laag volume, een automatisch top-off systeem en een automatische filtratie-unit. Kenmerkend voor het Euro-Look design zijn afgeronde afdekkingen en grote ronde afvoeren waardoor friet en ander afvalmateriaal gegarandeerd in de filterpan worden gespoeld. De BIELA14 LOV™ friteuses worden bestuurd met een M3000 computer. De friteuses van deze modelreeks zijn leverbaar als opstellingen met of zonder onderverdeling van het vat, en kunnen in groep van maximaal vijf eenheden worden aangekocht.


1.2 Veiligheidsinformatie


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


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

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 BIELA14 LOV™ friteuses hebben een detectiefunctie voor hoge temperaturen die de stroom naar de elementen afsluit als de temperatuurbedieningen niet meer werken.

1.3 Informatie met betrekking tot de M3000 computers

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

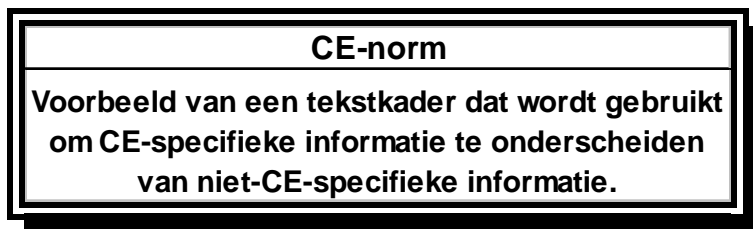
Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

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

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

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

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



1.5 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

De bedieningsinformatie voor Frymaster toestellen is uitsluitend opgesteld voor gebruik door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6. **Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, 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 Agencies (ASA's). *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. 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. **Controleer het toestel meteen op zichtbare schade of beschadiging en noteer de bevindingen**, en zorg ervoor dat de informatie op de vrachtbrief of de ontvangstbevestiging wordt genoteerd en wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
3. **Verborgen schade of beschadiging** - Indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur **onmiddellijk** op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgen schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar de doos voor inspectie.

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

1.8 Servicedienst

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service Agency (ASA). Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Authorized Service Center (FASC) of de vertegenwoordiger van de afdeling Dienst na verkoop bepaalde gegevens over uw toestel nodig. De meeste van die gegevens staan vermeld op de typeplaat die op de binnenkant van de deur van de friteuse is aangebracht. De stuknummers vindt u in de handleiding voor onderhoud en stukken. Onderdelen kan u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk ASA of uw plaatselijke verdeler. Op het ogenblik dat de friteuse werd verstuurd, werd er een lijst aan toegevoegd van Frymaster ASA's. Als u die lijst niet heeft, kunt u contact opnemen met de afdeling Dienst na verkoop van Frymaster op het nummer 1-800-551-8633 of 1-318-865-1711 oof via e-mail: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.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

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 Authorized Service Agency.

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 de set met verankeringsmateriaal ontbreekt, neem dan contact op met uw lokale Frymaster Authorized Service Agency (ASA).

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 Authorized Service Agency -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

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

⚠ GEVAAR

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

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

Blokkeer 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.

⚠ WAARSCHUWING

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

2.1.3 Vereisten voor Australië

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

2.2 Stroomvereisten

De driefasige stroomstekker voor het element levert 60 amp., 250 V wisselstroom en is een NEMA-configuratie L15-60P. De bedienings- en filterstekker levert 20 amp., 120/208 V wisselstroom en is een NEMA-configuratie L21-20P. Iedere friteuse moet een stroomsnoer hebben om stroom te leveren aan het element, en dit elk op een individueel circuit, net zoals de controlekabel.

VOLTAGE	FASE	BEDRADING SERVICE	MIN. AFMETING	AWG (mm ²)	AMPS PER POOT		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

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 Nadat de friteuses geplaatst zijn aan het friteusestation

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 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 de friteuse(s) waterpas te zetten past u de zwenkwielen voorzichtig aan om ervoor te zorgen dat de friteuses op de gewenste hoogte staan in het friteusestation.

Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de door KES geleverde 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. 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 de set met verankeringsmateriaal ontbreekt, neem dan contact op met uw lokale Frymaster Authorized Service Agency (ASA).

 **GEVAAR**

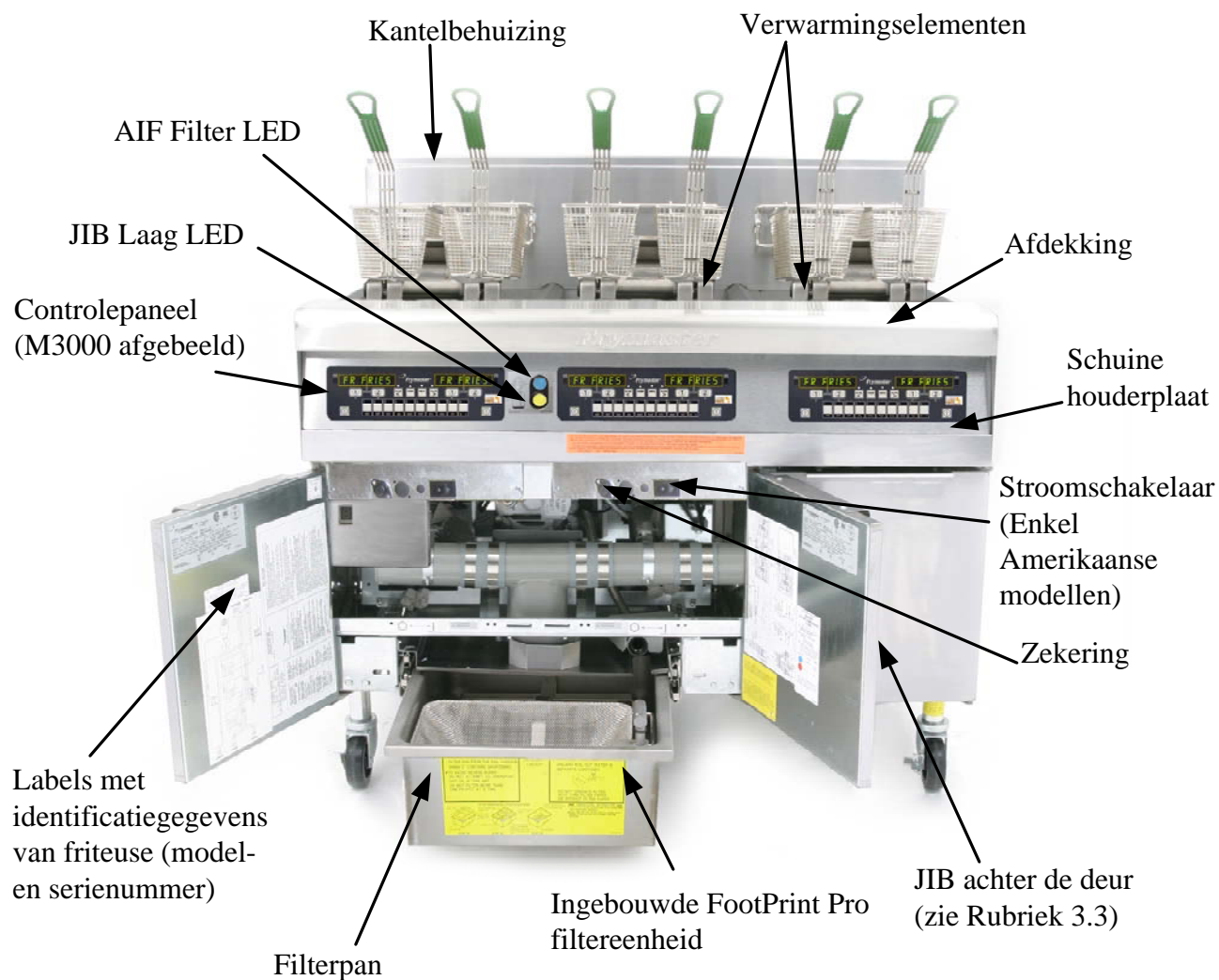
Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst met mogelijk vallen en ernstige brandwonden tot gevolg. De friteuses kunnen omkantelen en lichamelijke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

2. Reinig en vul de vetpan(nen) met frituurolie tot aan de onderste "Oil level" markering. (Zie *Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel* in hoofdstuk 3).

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS BIELA14 LOV™



TYPISCHE CONFIGURATIE (BIELA314 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 BIELA14 is niet bedoeld om gebruikt te worden met niet-vloeibaar bakvet. Gebruik enkel vloeibaar bakvet in deze friteuse. Niet-vloeibaar bakvet doet de olieleidingen verstoppem. De olielcapaciteit van de BIELA14 friteuse is 14 kg (14 liter) voor een vol vat van 7 kg (7 liter) voor een dubbel vat aan 21°C.

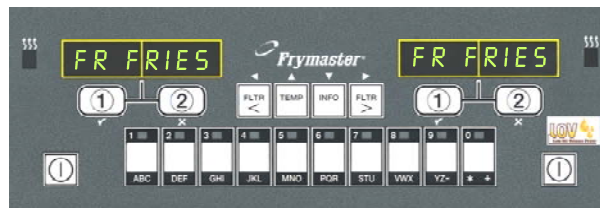
1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OIL LEVEL -markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmakering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting. Voor instructies om bij bulksystemen het vat te vullen uit bulk, zie Rubriek 4.11.4 op pagina 4-22.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten) en (indien van toepassing) met een slot vastzitten. 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.
4. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is ingeschakeld (ON). Als de computer aan staat zal de friteuse beginnen de olie op te warmen en **MLT-CYCL** (smelt-cycl) afwisselend weergeven met **LOW TEMP** (lage temp) totdat de temperatuur van 82°C bereikt is. **LOW TEMP** (Lage Temp) wordt weergegeven tot binnen een bereik van 15° binnen het instelpunt. Eens de friteuse het instelpunt bereikt verandert de computerdisplay naar het product of naar een stippellijn, wat betekent dat de friteuse klaar is voor gebruik.
5. Zorg ervoor dat de olie tot aan de *bovenste* OIL LEVEL-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

Deze friteuse is uitgerust met een M3000 computer (hieronder afgebeeld). Raadpleeg de *M3000-computer gebruiksaanwijzingen in hoofdstuk 4* oor het programmeren van de computer en bedieningsinstructies.



M3000 COMPUTER

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

3.3 Automatisch hervullen bij laag olievolume

Wanneer het Low Oil Volume (LOV™)-systeem geplaatst is in de friteuse, worden de oliepeilen van de vetpan ononderbroken gecontroleerd en indien nodig bijgevuld vanuit een reservoir in het kastje. Het reservoir bevat een olievat van 16 kg. Bij normaal gebruik gaat dit reservoir ongeveer twee dagen mee.

De onderdelen van dit systeem staan rechts genoteerd (zie Figuur 1).

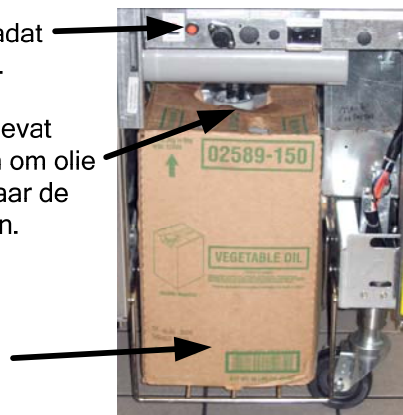
NB: Het systeem is bedoeld om de vetpannen bij te vullen, niet om ze volledig te vullen. De vetpannen zullen manueel gevuld moeten worden bij begin en nadat ze proper(uitgekookt) zijn.

JIB (Jug In Box) Lage resetschakelaar:

Reet het gele LED nadat de olie verversd werd.

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

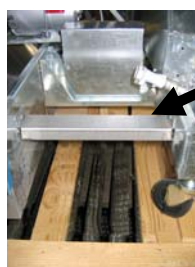
Jug In Box (JIB): Het JIB is het reservoir voor de olie.



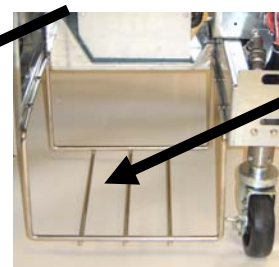
Figuur 1

3.3.1 Het systeem voorbereiden voor gebruik

Om het systeem voor te bereiden voor het eerste gebruik verwijdert u de kruisbeugel (zie Figuur 2). Gebruik de schroeven die u verwijderd hebt uit de kruisbeugel om het JIB-mandje vast te maken dat in de accessoirepak werd meegeleverd (zie figuur 3). Bij gebruik van de vaste verkorten optie zie Bijlage B voor instructies.



Figuur 2



Figuur 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.

3.3.3 Routine olievervangingen

Als het niveau in het oliereservoir te laag is wordt een oranje LED geactiveerd (zie figuur 4). Eens het reservoir hervuld werd en/of de olie erin vervangen houdt u de oranje resetknop boven de JIB ingedrukt totdat de oranje LED niet meer brandt. Bij gebruik van vloeibaar bakvet zie Bijlage C voor instructies.



Figuur 4

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie figuur 5).



Figuur 5

2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie figuur 6).



Figuur 6

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



Figuur 7



Figuur 8

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in figuur 5).

6. Houd de oranje JIB resetschakelaar ingedrukt totdat de oranje JIB LED niet meer brandt (zie figuur 9).

G:
Voeg geen HETE of
GEBRUIKTE olie toe
aan een JIB



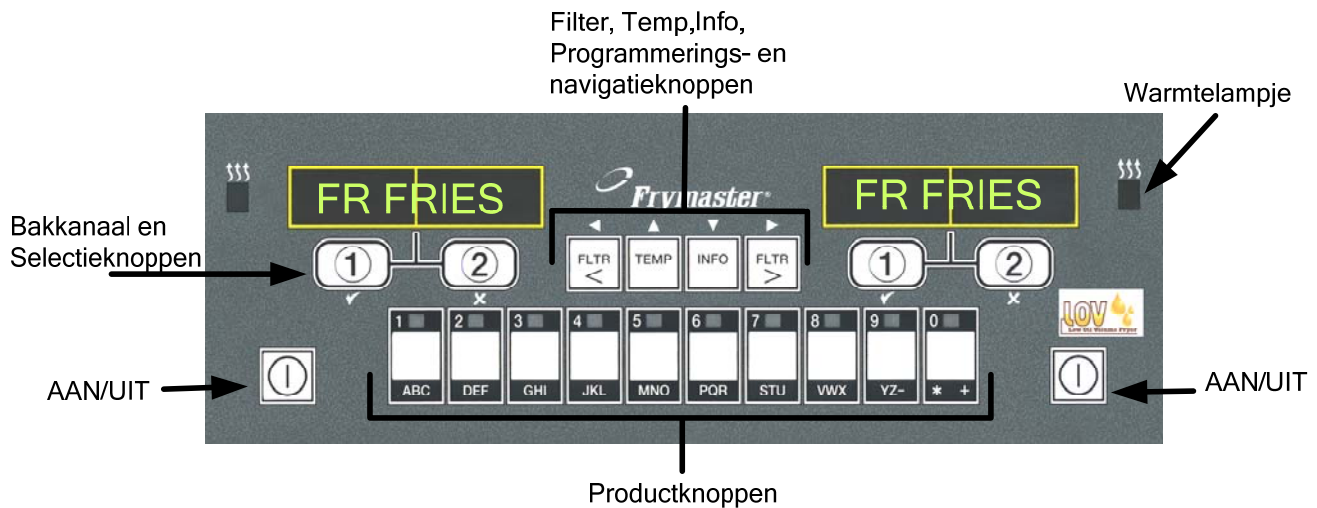
Figuur 9

3.3.4 Bulkoliesystemen

Instructies voor de installatie en het gebruik van de bulkoliesystemen kunt u vinden in Appendix A, achteraan deze handleiding.

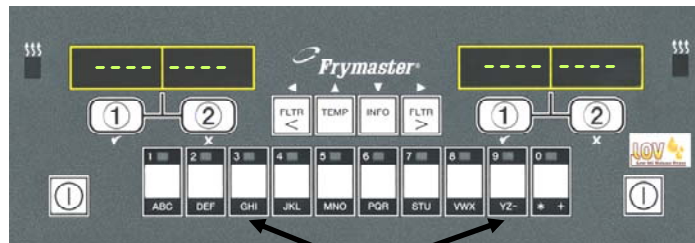
BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

HOOFDSTUK 4: M3000-COMPUTERINSTRUCTIES

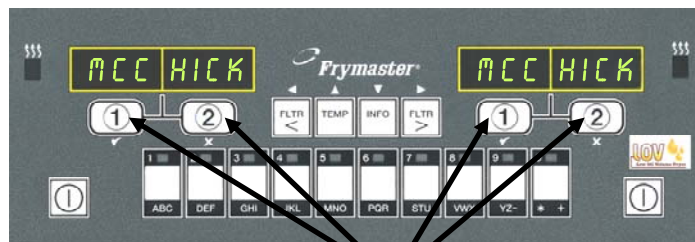


4.1 M3000 Algemene informatie

Maak kennis met de M3000, een computer die de eenvoudige bediening via een enkele knop van de M2000 en 100B combineert met het gebruiksgemak van een menu met 40 producten. 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 bereidingskanaalknop onder het display waarop het gewenste item wordt weergegeven. De computer kan naadloos van McNuggets naar Crispy Chicken of welk ander toegevoegd menu-item dan ook gaan.



Als u op productknoppen 3 of 9 drukt wordt er McChick weergegeven.



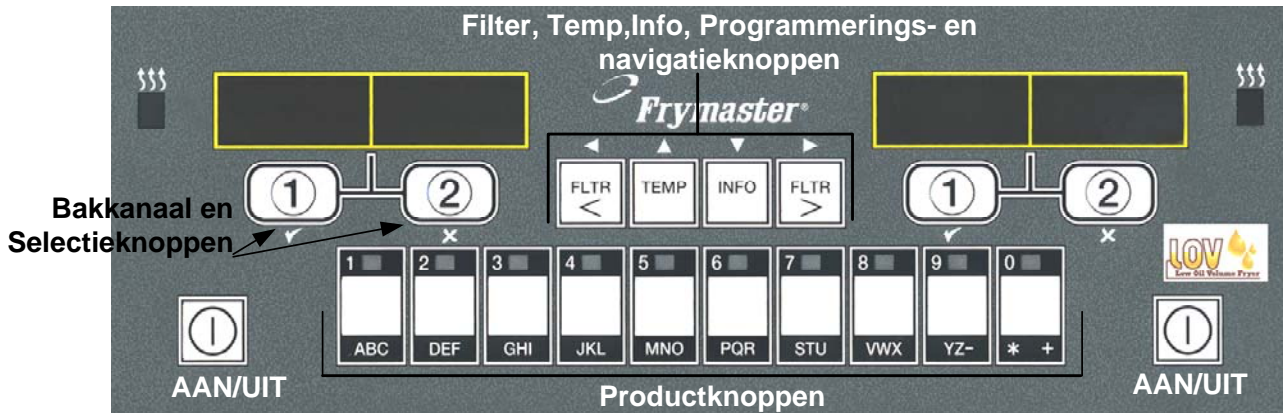
Als u op een van de bakcyclusknoppen onder de McChick schermen drukt wordt er een bakcyclus begonnen.

In een typische bereidingsomgeving meldt het display van de M3000 voor een friteusestation met drie vaten FR FRIES (FRIET) (zoals hoger afgebeeld) en kan u de bereidingscyclus starten met één druk op een bereidingskanaalknop. Bij een kip-/filetstation laat het LED-display een stippelijijn zien. Om een bereidingscyclus te starten drukt u op een productknop en vervolgens op de bereidingskanaalknop die overeenstemt met het vat waarin u de mand hebt laten zakken. Als u op de productknop voor McChicken drukt, verschijnt McChick op het display. Druk gewoon op de bereidingskanaalknop die hoort bij de locatie van de mand die u met het desbetreffende product hebt laten zakken.

De M3000 werkt in combinatie met elektrische friteuses en gasfriteuses, zowel modellen met een volledige pot als modellen met een pot met onderverdelingen.

4.2 Basisbediening

Basisbediening



Zet de friteuse AAN.

Druk op eender welke toets voor een volle pot, druk op de toets van de gewenste kant voor een onderverdeelde pot.



Zet de friteuse UIT.

Druk op eender welke toets voor een volle pot, druk op de toets van 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.



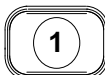
Taak annuleren of verwijderalarm

Druk op de toets onder het actieve scherm.



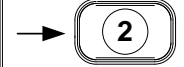
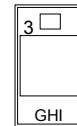
Start één-knop bakcyclus (voorbehouden modus)

Druk op eender welke 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.



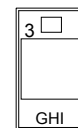
Van voorbehouden modus naar de modus voor meerdere producten overschakelen

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



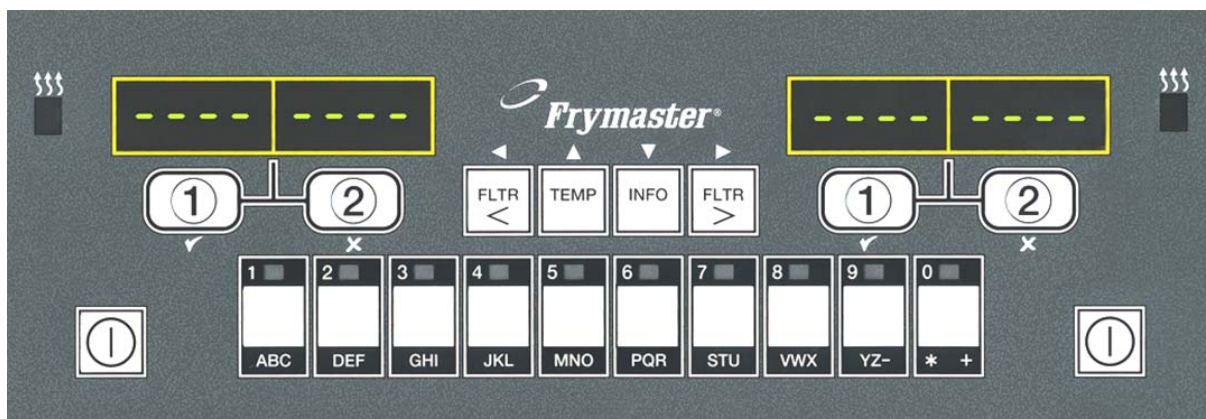
Van de modus voor meerdere producten naar de voorbehouden modus overschakelen

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 met weergave van het geschikte instelpunt: Ga naar stap 5.

MC CHICK

4 Vat met weergave van het ongeschikte instelpunt:

<<<<>>>>

Als dit zich voordoet verandert u het instelpunt door op de knop van het product te drukken.



Wanneer de V-tekens weergegeven worden houdt u onmiddellijk de bakkanaalknop ingedrukt totdat er een biepton te horen is (ongeveer drie seconden), dan laat u de knop los.

<<<<>>>>



5 Druk op de bakkanaalknop om de bakcyclus te beginnen.



6 Het display geeft om de beurten product ID en resterende baktijd weer.

MC CK
↑↓
2:34

7 Als voor dit menu-item een taak nodig is verschijnt er duty (taak) op het display wanneer het tijd is om deze taak uit te voeren, zoals schudden.

DUTY

8 Druk op de bakkanaalknop onder de taakdisplay om het alarm te annuleren.



9 Als de baktijd compleet is verschijnt er Pull (trekken) en luidt er een alarm.

PULL

10 Druk op de bakkanaalknop onder de trekdisplay om het alarm te annuleren.

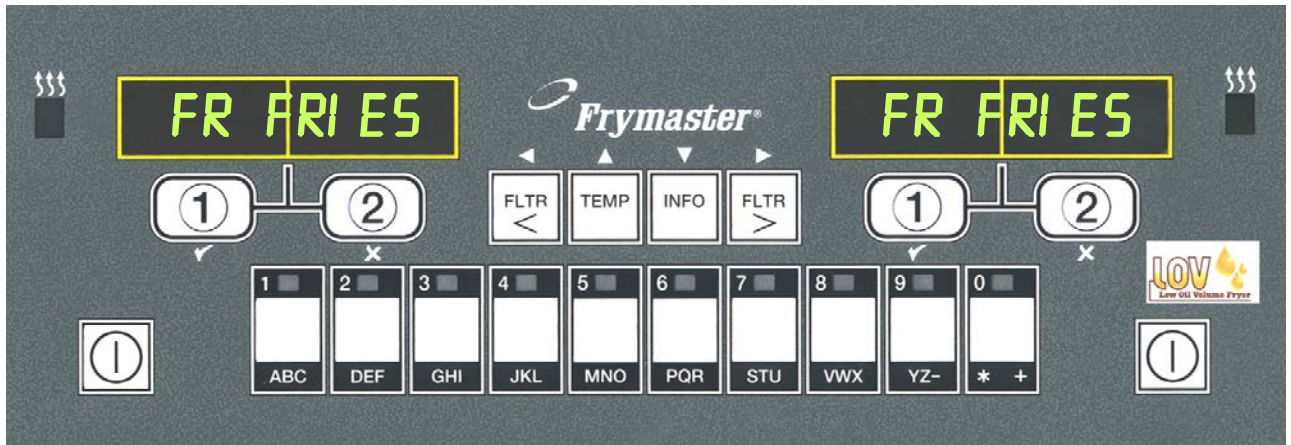


11 Op het einde van de bakcyclus verschijnen weer stippellijnen onder het actieve display.

NB: Indien fout *REMOVE DI SCARD PRODUCT* (Verwijder Product) verschijnt. Druk op de bakkanaalknop onder het bericht om het alarm te annuleren en het foutbericht te wissen.

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 (friet), weergegeven op het display.

FR FRIES

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



- 3** Het display geeft om de beurten de afgekorte productnaam en resterende baktijd weer.

FRY ↔ 2:34

- 4** Als het tijd is om de frituurkorf te schudden verschijnt er Duty (taak) op het scherm.

DUTY

- 5** Druk op de bakkanaalknop om het alarm te annuleren.



- 6** Als de bakcyclus compleet is wordt er Pull (trekken) weergegeven.

PULL

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

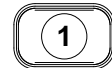


- 8** Q 7 en FRY (bakken) worden wisselend weergegeven. Terwijl de kwaliteitstijd aftelt.

Q 7 ↔ FRY

Q 1 ↔ FRY

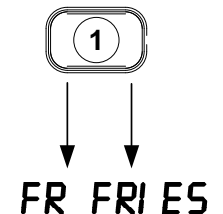
- 9** Als u nu op de bakcyclusknop druk zal er een nieuwe bakcyclus beginnen en zal de kwaliteitstijdafstelling stoppen.



- 10** Als de kwaliteitstijd verstreken is wordt er QUAL (kwal.) weergegeven.

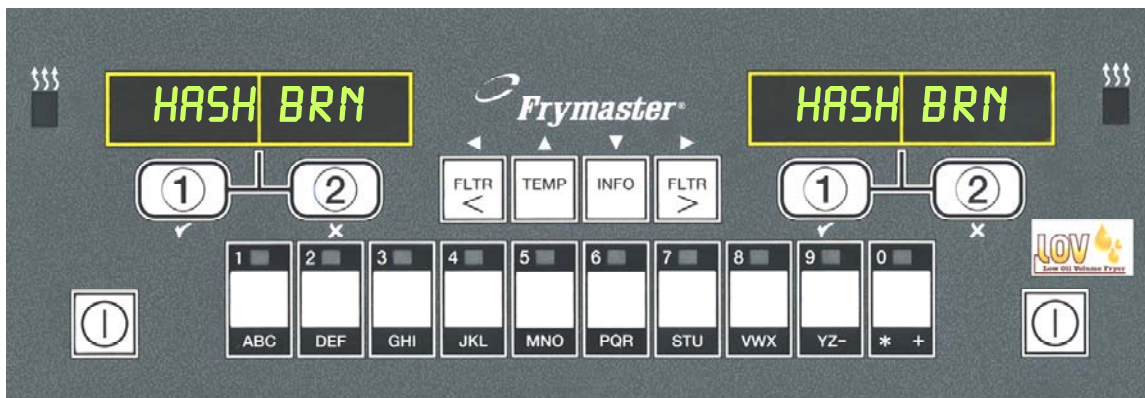
QUAL

- 11** Als u op de bakkanaalknop druk gaat het scherm terug naar FR FRIES (friet) en is de friteuse klaar voor het bakken.



4.5 Overschakelen van de ontbijt- naar lunchinstelling

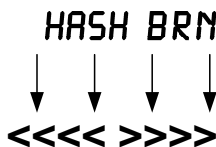
Overschakelen van de ontbijt- naar lunchinstelling



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



- 2** De computer zal veranderen van HASH BRN naar <<<< >>>>; er is ook een alarm te horen.



- 3** Houd de bakkanaalknop ingedrukt onder het display totdat u een bieptoon hoort. (ongeveer na drie seconden) en laat dan de knop los.



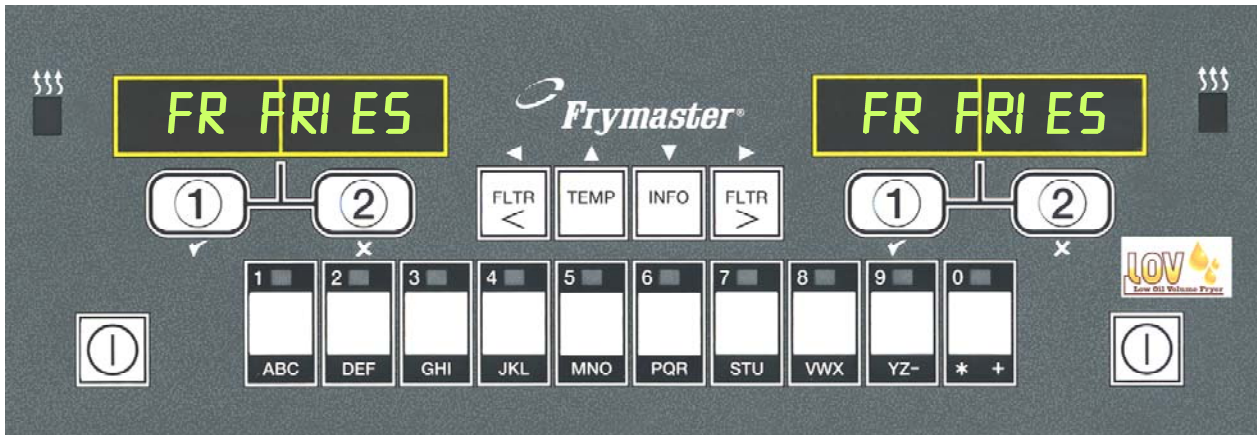
- 4** Het scherm verandert naar FR FRIES (friet).

FR FRIES

Voer deze stappen uit voor beide zijdes om beide displays te veranderen in FR FRIES

4.6 Overschakelen van de lunch- naar de ontbijtinstelling

Overschakelen van de lunch- naar ontbijtinstelling



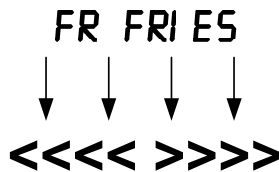
1 Computerdisplays

FR FRI ES

2 Druk snel op de productknop voor opgebakken aardappelen.



3 De computer zal van FR FRIES (friet) naar <<<<>>>> gaan en u zal een alarmsignaal horen.



4 Houd de bakkanaalknop ingedrukt onder het display totdat u een biepton hoort (ongeveer na drie seconden) en laat dan de knop los.



5 Daarna verandert de weergave op het scherm naar LOW TEMP (lage temp) totdat de geprogrammeerde temperatuur bereikt is.

LOW TEMP

6 Het scherm verandert naar Hash Brn.

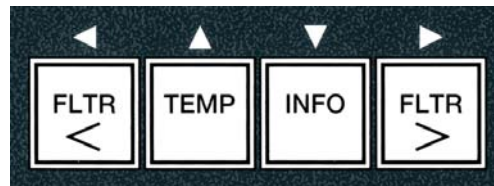
HASH BRN

Voer deze stappen uit voor beide zijdes om beide displays te veranderen in HASH BRN

4.7 M3000 Beschrijving van de knoppen en functies

4.7.1 Navigatieknoppen

Het menu van de M3000 gebruikt ◀ ▶ en ▲ ▼ knoppen om naar de verschillende menu's en submenu's te navigeren.



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.



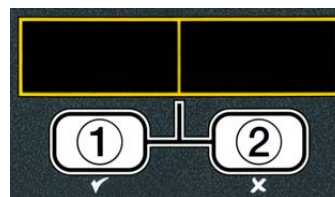
De computer gaat terug naar de bedieningsmodus als gedurende de programmatie een knop niet binnen de minuut wordt ingedrukt.

4.7.2 Filter-, Temperatuur- en infoknoppen

De < **FLTR** en **FLTR** > knoppen (zie figuur 1) worden gebruikt om de linker en rechter vaten te filteren van een onderverdeeld vat of een volledig vat. Als u een keer op de **FLTR** knoppen drukt wordt het aantal resterende bakcycli weergegeven voordat er een filtratie nodig is. Als u twee keer op de **FLTR** knop drukt wordt de datum en tijd van de laatste filtratie weergegeven. Als u op de **TEMP** knop drukt terwijl de friteuse aanstaat, geeft die huidige vetpantemperatuur weer aan beide zijdes. Als u tweemaal op de **TEMP** knop drukt terwijl de friteuse aanstaat, wordt de geprogrammeerde temperatuur van de vetpannen weergegeven. Als de friteuse uitstaat geeft het scherm de huidige software-versie weer. Als u op de **INFO** knop (zie figuur 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. De maximale hersteltijd mag voor elektrische friteuses nooit meer bedragen dan 1:40 en voor gasfriteuses 2:25. Als u de **INFO** knop drie seconden ingedrukt houdt wordt er informatie weergegeven, zoals gebruik, filter statistieken en de laatste bakcycli (zie pagina 4-34 voor meer informatie over de **INFO** knop).

4.7.3 Bakkanaal en Selectieknoppen

De ✓ ✘ knoppen zijn knoppen met twee functies die gedeeld worden met de 1 en 2 nummerknoppen. Ze bevinden zich direct onder de LED-displays. Gebruik deze knoppen om functies te selecteren of te annuleren. De ✘ knoppen worden gebruikt om de submenu's te verlaten.



4.8 M3000 Menusamenvatting

Hieronder staan de voornaamste programmeeronderdelen van de M3000 en de volgorde waarin u de submenu's kunt vinden onder de hoofdstukken in de Installatie en Gebruikshandleiding.

Nieuwe productmenu-items toevoegen (productselectie)
De productmenu-items in de productknoppen instellen.
Afvoeren, hervullen en wegvloeiën van olie

Zie rubriek 4.10.2

Zie rubriek 4.10.3

Zie rubriek 4.10.4

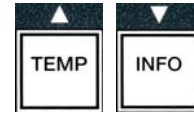
Filter Menu (Filtermenu)	4.11
[Houd ◀ FLTR of FLTR ▶ ingedrukt]	
— Auto Filter (Autofilter)	
— Maint Filter (Hoofdfilter)	
— Dispose (Afvoeren)	
— Drain to Pan (Afvoeren naar pan)	
— Fill Vat from Drain Pan (Pot vullen vanuit afvoerpan)	
— Fill Vat from Bulk (Bulk Only) (Pot vullen vanuit bulk (enkel bulk))	
— Pan to Waste (Bulk Only) (Pan naar afvoer (enkel bulk))	
Programming (Programmeren)	
Level 1 Program (Level 1 Programma)	4.12
[Houd de TEMP en INFO-toetsen ingedrukt, 2 bieptonen, Level 1 (Niveau 1) wordt weergegeven, voer 1234 in]	
Product Selection (Productselectie)	4.10.2
— Name (Naam)	
— Cook Time (Bereidingstijd)	
— Temp (Temp)	
— Cook ID (Bakidentiteit)	
— Duty Time 1 (Taaktijd 1)	
— Duty Time 2 (Taaktijd 2)	
— Qual Tmr (Qual Tmr)	
— AIF Disable (AIF Uitschakelen)	
— Assign Btn (Knop instellen)	
AIF Clock (AIF-klok)	4.12.1
— Disabled (Uitgeschakeld)	
— Enabled (Ingeschakeld)	
Deep Clean Mode (Modus grondig kuisen)	4.12.2
High-Limit Test (Bovenlimiettest)	4.12.3
Fryer Setup (Instelling friteuse)	4.9
Level 2 Program (Manager Level)	
(Level 2 Programma (beheerniveau))	4.13
[Houd de TEMP en INFO-toetsen ingedrukt, 3 bieptonen, Level 2 (Niveau 2) wordt weergegeven, voer 1234 in]	
Prod Comp Sensitivity for product (Gevoeligheid voor product)	4.13.1
E-Log Log of last 10 error codes (Log van de laatste 10 foutcodes)	4.13.2
Password Setup	
(Wachtwoordinstelling) Change passwords (Wijzig wachtwoorden) ...	4.13.3
— Setup [enter 1234] (Instelling [voer 1234 in])	
— Usage [enter 4321] (Gebruik [voer 4321 in])	
— Level 1 [enter 1234] (Level 1 [voer 1234 in])	
— Level 2 [enter 1234] (Level 2 [voer 1234 in])	
Alert Tone (Alerttoon) Volume and Tone (Volume en toon)	4.13.4
— Volume 1-9 (Volume 1-9)	
— Tone 1-3 (Toon 1-3)	
Filter After (Filtererna)	4.13.5
Sets number of cooks before filter prompt (Stelt aantal braadcycli in voor filterwaarschuwing)	
Filter Time (Filtertijd)	4.13.6
Sets amount of time between filter cycles (Stelt tijd in tussen filtercycli)	
Info Mode (Infomodus)	4.14
[Houd INFO 3 seconden ingedrukt, Infomodus wordt weergegeven]	
Full/Split Vat Configuration (Volledig/onderverdeelde vatconfiguratie)	
— Filter Stats (Filterstatistieken)	4.14.1
— Review Usage (Gebruik nakijken)	4.14.2
— Last Load (Laatste lading)	4.14.3
— TPM (Hoeveelheid polaire materialen)	4.14.4

4.9 Instelling programmeermodus van de friteuse

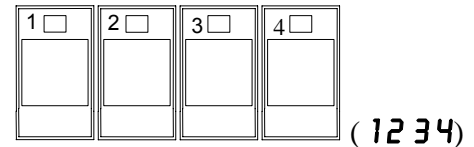
De computer kan al ingestelde parameters hebben bij het opstarten, of wanneer van computer veranderd wordt of u toegang krijgt vanuit niveau 1. In de instellingsmodus kunt u de tijd, datum, datumformaat, taal, type friteuse, vetpantype, oliesysteem en temperatuurschaal instellen. Deze instellingen mogen enkel door een technicus gewijzigd worden.

De computer geeft **OFF** (uit) weer.

1. Ga naar programmeermodus niveau 1 door gelijktijdig op de **TEMP** en **INFO** knoppen te drukken totdat **LEVEL 1** (Niveau 1) wordt weergegeven. De computer geeft **ENTER CODE** (Voer Code In) weer.



2. Voer **1234** in.



De computer geeft gedurende drie seconden **LEVEL 1 PROGRAM** (Niveau 1 programmering) weer, waarna het bericht verandert in **PRODUCT SELECTION** (Productselectie).

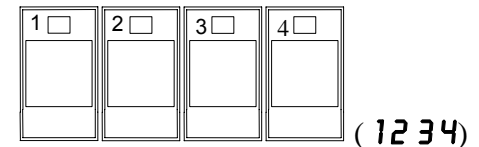
3. Druk eenmaal op de **▲** knop om naar **FRYER SETUP** (Friteuse-Instelling) te gaan.



4. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop.

De computer geeft **ENTER CODE** (Voer Code In) weer.

5. Voer **1234** in.



De computer geeft links **LANGUAGE** (Taal) weer en rechts **ENGLISH** (Engels).

6. Gebruik de **◀** en **▶** knoppen om door het taalmenu te scrollen.



7. Als de gewenste taal weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop.



De computer geeft links **TEMP FORMAT** (TEMP-formaat) weer en rechts **F**.

8. Gebruik de **◀** en **▶** knoppen om van **F** naar **C** te gaan en omgekeerd.



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

9. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.



De computer geeft links **TIME FORMAT** (Tijdformaat) weer en rechts **12 HR** (12 u.).

10. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om van **12HR** (12 u.) naar **24HR** (24 u.) te gaan en omgekeerd.



11. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.

De computer geeft links **ENTER TIME** (Voer tijd in) weer en rechts de huidige tijd in **HH:MM**-formaat. Als u het 12-urensysteem gekozen hebt wordt AM of PM weergegeven.

Bijvoorbeeld: Om 7:30 AM te bekomen in het 12-uur formaat voert u 0730 in. Als u 2:30 wilt bekomen in het 24-uur formaat voert u 1430 in. Om AM en PM te veranderen gebruikt u de ▲ knoppen.

12. Geef de tijd in uren en minuten in met de numerieke knoppen 0-9.



13. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.



De computer geeft links **DATE FORMAT** (Datumformaat) weer en rechts **US** (VS).

14. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om van **US** (VS) naar **INTERNL** (internationaal) te gaan en omgekeerd.



15. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.

De computer geeft links **ENTER DATE** (Voer datum in) weer en rechts **MM-DD-YY OF DD-MM-YY**

(MM-DD-JJ of DD-MM-JJ) dat verandert in de huidige datum.

Bijvoorbeeld:

USA-formaat - voor Dec 5, 2008 moet u 120508 ingeven.

Internationaal-formaat - voor 5 Dec 2008 moet u 051208 ingeven.

16. Geef de datum in met behulp van de numerieke toetsen 0-9.



17. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.



De computer geeft links **FRYER TYPE** (Friteusetype) weer en rechts **ELEC** (Elektr.).

18. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om van **ELEC** (Elektr.) naar **GAS** (gas) te gaan en omgekeerd.



19. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓

(1 **YES**) (1 Ja) knop.

De computer geeft links **VAT TYPE** (VAT-type) weer en rechts **SPLIT** (Onderverdeeld).

20. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om van **SPLIT** (Onderverdeeld) naar **FULL** (Vol) te gaan en omgekeerd.



21. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop.

De computer geeft links **OIL SYSTEM** (Oliesysteem) weer en rechts **JIB**.

22. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om van **JIB** naar **BULK** te gaan en omgekeerd.

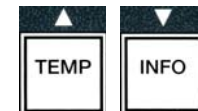


NB: Een **JIB** systeem gebruikt een wegwerp JIB (Jug in Box). Een **BULK** systeem bevat grote olietanks die verbonden zijn met de frituse die het reservoir vult.

23. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop.



De computer geeft links **LANGUAGE** (Taal) weer en rechts **ENGLISH** (Engels). Gebruik de ▲ knoppen om eventuele extra velden te bewerken.



24. Druk op ✕ (2) om af te sluiten.



De computer geeft **SETUP COMPLETE** (Instelling voltooid) weer dat verandert in **OFF** (Uit).

4.10 M3000 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. Afvoeren, wegvloeiën en hervullen van de olietanken

4.10.1 Menu-items verlaten

Om de **MENU'S** of **SUBMENU'S** te verlaten drukt u op de ✕ (2) knop.

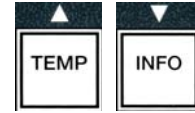


4.10.2 Nieuwe productitems aan het menu toevoegen (PRODUCTSELECTIE)

Deze functie wordt gebruikt om extra producten aan het computermenu toe te voegen.

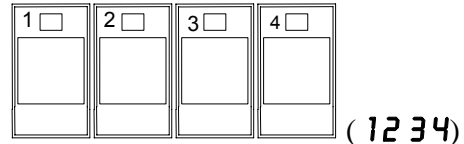
Om een nieuw product aan het menu toe te voegen:

1. Ga met de computer **OFF** (Uit) naar programmeermodus niveau 1 door gelijktijdig op de **TEMP** en **INFO** knoppen te drukken totdat **LEVEL 1** (Niveau 1) wordt weergegeven.



De computer geeft **ENTER CODE** (Voer code in) weer.

2. Voer **1234** in.



De computer geeft gedurende drie seconden **LEVEL 1 PROGRAM** (Niveau 1 programmering) weer, waarna het bericht verandert in **PRODUCT SELECTION** (Productselectie).

3. Als **PRODUCT SELECTION** (Productselectie) weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om een menu-item te selecteren.



De Computer geeft drie seconden **PRODUCT SELECTION** (Product-selectie) weer en daarna **SELECT PRODUCT** (Selecteer product).

4. Terwijl **SELECT PRODUCT** (Selecteer product) links wordt weergegeven en rechts **FR FRIES** (Friet) gebruikt u de **▼** knop om door de menu-items te gaan totdat het menu-item dat u wilt bewerken wordt weergegeven of er een genummerde plaats wordt weergegeven (vb.: **PROD 13**).



5. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om het te bewerken product te selecteren.



De computer geeft wisselend **MODIFY?** (Wijzigen?) en **YES NO** (ja nee) weer.



6. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om de selectie te wijzigen of op de **✗ (2 NO)** (nee) knop om terug te gaan naar **PRODUCT SELECTION** (productselectie).

Als yes (ja) gekozen wordt geeft het linker display **NAME** (Naam) weer en het rechter display de productnaam (vb.: **PROD 13**). Het rechter display geeft dan een flikkeren karakter weer.

7. Geef met de numerieke toetsen de eerste letter van het product in. Elke toets heeft drie letters. Druk totdat de gewenste letter wordt weergegeven.



De volledige productnaam is beperkt tot acht karakters, spaties inclusief (vb.: Friet).

8. Druk op de **▶** knop om de cursor naar de volgende plaats van het display te verplaatsen. 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.



Bijvoorbeeld: om "**WINGS**" (Vleugels) in te voeren drukt u tweemaal op toets 8 tot de **W** 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 **I** verschijnt. Ga zo door tot **WINGS** (Vleugels) op het display is gevormd.

9. Eens de naam verschijnt zoals u hem wilt opslaan drukt u op de **▼** knop om de naam op te slaan en te scrollen naar **COOK TIME** (baktijd).



10. Terwijl er links **COOK TIME** (baktijd) wordt weergegeven en rechts **:00** gebruikt u de numerieke toetsen om de baktijd van het product in minuten en seconden in te stellen (vb.: 3:10 als 310).



11. Nu de baktijd ingegeven is drukt u op de **▼** (**INFO**) knop om de **COOK TIME** (baktijd) op te slaan en te scrollen naar **TEMP** (temperatuur) (baktemperatuur).



12. Terwijl aan de linker kant **TEMP** (temperatuur) wordt weergegeven en aan de rechter kant **32F** gebruikt u de numerieke toetsen om de baktemperatuur voor hte product in te geven (vb.: 335° als 335).



13. Nu de baktemperatuur ingegeven is drukt u op de **▼** (**INFO**) knop om de baktemperatuur op te slaan en naar de **COOK ID** (bakidentiteit) te gaan.



14. Terwijl er aan de linker kant **COOK ID** (bakidentiteit) wordt weergegeven en rechts **P 13** volgt u de instructies in stap acht om een vierletternaam in te geven voor het menu-item. Tijdens een bereidingscyclus worden deze verkorte naam en de bereidingstijd afwisselend weergegeven.



15. Nu de correcte bak-ID afkorting werd ingegeven drukt u op de **▼** (**INFO**) knop om de bak-ID afkorting op te slaan en naar de **DUTY TIME 1** (Taaktijd 1) te gaan, die gebruikt wordt om de tijd in de bakcyclus in te stellen waarop er moet worden geschud.

16. Terwijl er links **DUTY TIME 1** (taaktijd 1) wordt weergegeven en rechts **:00** gebruikt u de numerieke toetsen om de tijd in minuten en seconden in te geven voor de eerste uit te voeren taak (vb.: het product schudden na 30 seconden wordt ingegeven als 30).



17. Nu de **DUTY TIME 1** (taaktijd 1) is ingegeven drukt u op de ▼ (**INFO**) knop om de taaktijd op te slaan en naar **DUTY TIME 2** (taaktijd 2) te gaan. Als u voor een bepaald product een tweede taak moet uitvoeren kunt u die hier invoeren. Volg de instructies hierboven om een tweede taaktijd in te voeren, anders drukt u op de ▼ (**INFO**) knop om de taaktijd op te slaan en naar **QUAL TMR** (houdbaarheidstijd) te gaan, die gebruikt wordt om de wachttijd in te stellen voordat het voedsel wordt weggesmeten.



18. Terwijl er links **QUAL TMR** (houdbaarheidstijd) wordt weergegeven en rechts :00 gebruikt u de numerieke toetsen om de houdbaarheidstijd van het product in minuten en seconden in te stellen (vb.: 7:00 minuten als 700).



19. Nu de **QUAL TMR** (houdbaarheidstijd) is ingegeven drukt u op de ▼ (**INFO**) knop om de houdbaarheidstijd op te slaan en naar **AIF DISABLE** (AIF deactiveren) te gaan.



20. Terwijl er links **AIF DISABLE** (AIF deactiveren) wordt weergegeven en rechts **NO** (nee) gebruikt u de ◀ en ▶ knoppen om tussen **YES** en **NO** (JA en nee) te kiezen. Als deze functie op yes (ja) is ingesteld wordt de AIF (auto intermitterende filtratie) voor het geprogrammeerde product gedeactiveerd. Dit wordt gebruikt om het mengen van specifieke oliën te vermijden.



21. Als de **AIF DISABLE** (AIF deactiveren) selectie ingesteld staat op **NO** (NEE), drukt u op de ▼ (**INFO**) knop om de AIF deactivatieselectie op te slaan en naar de **ASSIGN BTN** (Knop toekennen) selectie te gaan.



De computer geeft links **ASSIGN BTN** (Knop toekennen) weer en rechts het gekozen product.



Om een knop toe te kennen aan het ingegeven product volgt u de instructies hieronder.

22. Terwijl het gekozen product rechts wordt weergegeven en **ASSIGN BTN** (Knop toekennen) links wordt weergegeven drukt u op een knop tussen 1-0 om toe te kennen aan het product. De LED van de gekozen productknop licht op (zie foto hierboven). Om de toekenning van een knop aan een product op te heven drukt u op de knop die aan dat product werd toegekend. De LED is niet langer opgelicht.

23. Als er een product aan de knop is toegekend drukt u op de ▼ (**INFO**) knop om de toegekende knop op te slaan.



De computer geeft links **NAME** (naam) weer en rechts het product (bv.: **WINGS**) (Vleugels).



* 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 en ga terug naar stap 4.

24. Als u niets meer wilt programmeren, druk dan op de *** (2)** knop. De computer geeft de **SELECT PRODUCT** (Selecteer product) optie weer met het product (vb.: **FR FRIES**) (Friet) op het rechter scherm.. Druk nogmaals op de *** (2)** knop. De computer geeft **LEVEL 1 PROGRAM** (Niveau 1 programmering) weer dat verandert in **PRODUCT SELECTION** (Productselectie).



25. Druk op de *** (2)** knop om deze instelling te verlaten en naar **OFF** (Uit) te gaan .



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 1-6 op pagina's 4-12.
2. De computer geeft links **NAME** (naam) weer en rechts het geselecteerde product (bv.: **WINGS**) (vleugels).
3. Druk op de **▲** knop om naar de **ASSIGN BTN** (Knop toekennen)-optie te gaan die gebruikt wordt om een menu-item in een bepaalde productknop op te slaan.
4. De computer geeft links **ASSIGN BTN** (Knop toekennen) weer en rechts **WINGS** (vleugels).



5. Terwijl de **ASSIGN BTN** (Knop toekennen) links en het gekozen product (vb.: **WINGS** (Vleugels)) rechts wordt weergegeven, drukt u op een knop tussen 1-0 om het product aan toe te kennen. De LED van de gekozen productknop licht op. Om de toekenning van een knop aan een product op te heven drukt u op de knop die aan dat product werd toegekend. De LED is niet langer opgelicht.



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



De computer geeft links **NAME** (naam) weer en rechts het product (bv.: **WINGS**) (Vleugels).

7. Als u niet verder wilt programmeren, druk dan tweemaal op de *** (2)** knop om terug te gaan naar **LEVEL 1 PROGRAM** (Niveau 1 programmeren) dat verandert in **PRODUCT SELECTION**.



8. Druk nogmaals op de *** (2)** knop om deze instelling te verlaten en naar **OFF** (Uit) te gaan .

4.10.4 Afvoeren en hervullen van de vaten en laten wegvloeien van olie

Wanneer de frituurolie op is laat u de olie in een geschikt recipiënt vloeien voor transport naar de afvalcontainer. Frymaster beveelt een McDonald's wegwerpeenheid voor bakvet (MSDU) aan. **Laat geen spoel- (uitgekookte) oplossing in de MSDU afvloeien.** **NB:**Als u een MSDU 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 en de oliebeveiliging op en trekt u het recht uit de behuizing. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als er geen afvloeie-eenheid voor bakvet beschikbaar is laat u de olie afkoelen tot 38°C en laat u de olie dan in een **METALEN** recipiënt wegvloeien met een capaciteit van 15 liter of meer, om zo te voorkomen dat er olie gemorst wordt.

4.10.4.1 Wegwerpen voor niet-bulkoliesystemen

Deze optie wordt gebruikt om oude olie in een MSDU of een **METAL** pot de laten wegvloeien.

1. Verwijder de filterpan, plaats de MSDU of **METAL** recipiënt en laat de olie afvloeien uit de friteuse met een capaciteit van **VIJFTIEN** liter of meer.
2. Als de computer **OFF** (Uit) staat houdt u de **FLTR** knop van het overeenkomstige vat drie seconden ingedrukt totdat u een geluidsignaal hoort.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

3. Nu **AUTO FILTER** (Autofilter) wordt weergegeven drukt u op de ▼ (**INFO**) knop om naar **DISPOSE** (afvoeren) te gaan.



De computer geeft **DISPOSE** (Verwijderen) weer.

4. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft afwisselend **DISPOSE?** (Wegsmijten?) en **YES NO** (Ja Nee) weer.



5. Om de olie weg te doen vloeien drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan.

⚠ WAARSCHUWING

Laat nooit een spoel- (uitgekookte) oplossing in een MSDU afvloeien. Uitgespoelde (uitgekookte) oplossingen kunnen de MSDU beschadigen.

⚠ 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.

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Wanneer u olie in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter in de container past, anders kan de hete vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

De computer geeft **INSERT DISPOSAL UNIT** (Breng Afvoerunit In) weer. Eens de filterpan verwijderd is geeft de computer afwisselend **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?** (Is Afvoerunit Op Plaats?) en **YES NO** (Ja Nee) weer.

6. Nu de MSDU of een **METALEN** container met capaciteit van **VIJFTIEN** liter of meer op zijn plaats staat, drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om verder te doen.



De verhittingsbron wordt gedeactiveerd, de afvoerkraan gaat open en de computer geeft gedurende 20 seconden **DISPOSING** (afvoeren) weer.

De afvoerkraan blijft open en de computer geeft afwisselend **VAT EMPTY?** (Vat leeg?) en **YES** (ja) weer.



7. Als het vat leeg is drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan.

De computer geeft wisselend **CLN VAT COMPLETE?** (reinigen vat voltooid) en **YES** (JA) weer.



8. Reinig het vat met een schrobborstel en wanneer schoon drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan.

De afvoerkraan sluit en het vat is klaar om hervuld te worden met olie. Ga verder naar de volgende afdeling als de friteuse is ingesteld op JIB.

4.10.4.2 JIB oliesystemen hervullen

JIB (Jug In Box) oliesystemen gebruiken olie die in een kan opgeslaan is binnenin de friteusekast.

Als het oliesysteem ingesteld werd op JIB tijdens de eerste instelling, dan geeft de computer afwisselend **MANUAL FILL VAT** (VAT manueel vullen) en **YES** (Ja) weer.

1. Giet voorzichtig olie in de pot totdat de olie de onderste vullijn in de friteuse bereikt.

2. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop wanneer het vat vol is.
De computer geeft **OFF** (uit) weer.



4.10.4.3 Laten wegvloeien en afvoeren van olie voor bulkoliesystemen

Bulkoliesystemen gebruiken een pomo om de uitgeputte olie van de friteuse naar een tank te pompen. Er worden extra buizen gebruikt om de bulkoliesystemen met de fritseuses te verbinden.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat er een filterpad geplaatst werd voordat u de olie laat wegvloeien. Als u geen filterpad steekt kunnen de lijnen en/of pomp verstopt geraken.

1. Als de computer **OFF** (Uit) houdt u de **FLTR** knop van het overeenkomstige vat drie seconden ingedrukt.



De computer geeft gedurende drie seconden **FLTR MENU** (filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (autofilter).

2. Druk op de **▼ (INFO)** knop om naar **DISPOSE** (afvoeren) te gaan.
3. Nu **DISPOSE** (afvoeren) wordt weergegeven drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft afwisselend **DISPOSE?** (Afvoeren?) en **YES NO** (Ja nee) weer.



Als de computer afwisselend **RTI TANK FULL** (RTI tank vol) en **CONFIRM** (Bevestigen) weergeeft, raadpleegt u ***NOTE** (NB) op pagina 4-19.

4. Om de olie weg te doen vloeien drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.



Als **INSERT PAN** (Plaats pan) wordt weergegeven, verwijder dan de filterpan en plaats hem goed terug binnenin de friteuse.

De computer geeft **DRAINING** (Afvloeien) weer.

De afvoerkraan blijft open en de computer geeft afwisselend **VAT EMPTY?** (Vat leeg?) en **YES** (ja) weer.



5. Als het vat leeg is drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.

De computer geeft wisselend **CLN VAT COMPLETE?** (VAT reinigen voltooid?) en **YES** (Ja) weer.

6. Reinig het vat met een schrobborstel en wanneer schoon drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft **OPEN DISPOSE VALVE** (Open afvoerkraan) weer.

7. Open de linker kastdeur en zet indien nodig de kraan open. Trek de afvoerkraan volledig naar voor om het wegvloeien te beginnen.



De computer geeft gedurende vier minuten **DISPOSING** (Afvoeren) weer.

De pomp pompt de oude olie van de pan naar de afvaltanken van het bulkoliesysteem.

Als deze actie voltooid is geeft de computer **REMOVE PAN** (Verwijder pan) weer.

8. Verwijder de filterpan en controleer of ze leeg is.

De computer geeft afwisselend **IS PAN EMPTY?** (Is pan leeg?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

9. Druk op de *** (2)** knop om de pomp opnieuw te starten als er nog steeds olie in de pan zit; indien niet, ga naar de volgende stap.



10. EEns de pan leeg is drukt u op de ✓ (1) knop.



De computer geeft **CLOSE DISPOSE VALVE** (Sluit afvoerkraan) weer.

11. Sluit de afvoerkraan door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Sluit het slot van de kraan als dat gevraagd wordt door uw manager.



Het vat is klaar om te worden hervuld met olie. GA verder naar Rubriek 4.10.4.4 om het vat te vullen, of druk anders op de ✕ (2) knop om te stoppen.

***OPMERKING:** Als de computer afwisselend **RTI TANK FULL** (RTI tank vol) en **CONFIRM** (Bevestigen) weergeeft, drukt u op de ✓ (1) knop en belt u de bulkolieafvalleverancier. De computer gaat terug naar **OFF** (Uit).

4.10.4.4 Het vat van bulkoliesystemen hervullen na het laten wegvloeien

De computer geeft wisselend **FILL POT FROM BULK?** (Vul pot uit bulk?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

De bulkolie hervulpomp werkt met een momentane schakelaar. Hij pompt enkel wanneer de schakelaar wordt losgelaten.

1. Houd de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop ingedrukt om het vat te hervullen totdat de olie de onderste vullijn bereikt.



2. Als het vat vol is drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop.

3. Druk op de ✕ (2) knop wanneer het vat vol is om de vulkraan te sluiten.

De computer geeft **OFF** (Uit) weer.

4.11 Filtermenu

De selecties van het filtermenu worden gebruikt om te filteren, olie weg te laten vloeien en te hervullen.

4.11.1 Naar het filtermenu gaan

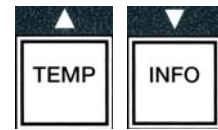
1. Houd de filterknop voor het geselecteerde vat gedurende drie seconden ingedrukt.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (Filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen tussen:

- a. **AUTO FILTER** (Autofilter) zie pg. 5-2
- a. **MAINT FILTER** (Onderh. filter) zie pg. 5-8
- c. **DISPOSE** (Afvoevan) zie pg. 4-16
- d. **DRAIN TO PAN** (Afvoeren naar par) zie pg. 4-20
- e. **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Val vat uit afvoerpon) zie pg. 4-21
- f. **FILL VAT FROM BULK** (Val vat uif bulk) zie pg. 4-22
- g. **PAN TO WASTE** (Pan naar afvoer) zie pg. 4-23



De twee eerste menu-items: **AUTO FILTER** en **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** worden uitgelegd in Hoofdstuk 5. De andere menu-items worden op de volgende pagina's uitgelegd.

De **DRAIN TO PAN** en **FILL VAT FROM DRAIN PAN** functies worden hoofdzakelijk gebruikt voor diagnosedoeleinden. Ze worden gebruikt wanneer de olie in de pan moet worden weggevoerd of om de olie terug in de vetpan te krijgen.

4.11.2 Afvoeren naar pan

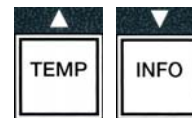
De functie afvoeren naar pan wordt gebruikt om olie van de vetpan naar de filterpan af te voeren.

1. Als de computer op **OFF** (Uit) staat houdt u de filterknop voor het geselecteerde vat gedurende drie seconden ingedrukt.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Gebruik de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen naar **DRAIN TO PAN** (afvoeren naar pan).



3. Nu **DRAIN TO PAN** (afvoeren naar pan) wordt weergegeven drukt u op de ✓ (1) om verder te gaan.

De computer geeft wisselend **DRAIN TO PAN?** (afvoeren naar pan?) en **YES NO** (ja nee) weer.



4. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om verder af te voeren naar de filterpan.

De verhittingsbron wordt gedeactiveerd en het systeem controleert of de pan op zijn plaats staat. Als er geen pan gedetecteerd wordt geeft de computer **INSERT PAN** (Zet pan in) weer totdat de pan gedetecteerd wordt.

Wanneer de pan gedetecteerd wordt, opent de afvoerkraan. De computer geeft gedurende 20 seconden **DRAINING** (afvoeren) weer.

De computer geeft wisselend **VAT EMPTY?** (vat leeg?) en **YES** (ja) weer.

5. Als het vat leeg is, druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft afwisselend **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Vul Vat Uit afvoerpan?) en **YES NO** (ja nee) weer en er is een alarmsignaal hoorbaar. Om het vat te hervullen gaat u naar de volgende stap, anders gaat u naar stap 8.

6. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om het vat te hervullen.



De computer geeft **FILLING** (Vullen) weer. Na het hervullen geeft de computer afwisselend **IS VAT FULL?** (Is Vat Vol?) en **YES NO** (Ja Nee) weer.

Als het vat nog niet vol is drukt u op de *** (2 NO)** knop om de filterpomp terug te starten.



7. Als het vat vol is, drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om terug te gaan naar **OFF** (Uit).

8. Druk op de *** (2 NO)** knop.



De computer geeft **REMOVE PAN** (Verwijder pan) weer.

GEVAAR

Open de filterpan langzaam om zo spatten hete olie te voorkomen, want die kunnen erge brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.

9. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse.

De computer geeft wisselend **IS PAN EMPTY?** (Is pan leeg?) en **YES NO** (ja nee) weer.



OPMERKING: Er kan een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijven na het hervullen.

10. Als het vat leeg is, drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om terug te gaan naar **OFF** (Uit).

Als de pan nog niet leeg is drukt u op de *** (2 NO)** knop (zie Afbeelding 4.11.2.10) en terug te gaan naar **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Vul vat uit afvoerpan?) dat afgewisseld wordt met **YES NO** (Ja nee) na stap 5.



Als de pan niet leeg is en de friteuse het bulkoliesysteem gebruikt, druk dan op de *** (2 NO)** knop. De computer geeft nu afwisselend **PAN TO WASTE?** (Pan naar afvoer?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

11. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om de olie af te voeren naar de afvaltanks van het bulkoliesysteem. Ga naar Rubriek 4.10.4.3 Olie afvoeren met het bulkoliesysteem tussen stappen 6 en 7.



4.11.3 Vat vullen vanuit de afvoerpan

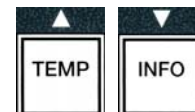
De selectie vul vat vanuit afvoerpan wordt gekozen om de vetpan te vullen met olie uit de filterpan.

1. Als de computer **OFF** (Uit) staat houdt u de filterknop van het te vullen vat drie seconden ingedrukt.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Gebruik de **▲** en **▼** knoppen om te scrollen naar **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Vul vat uit Afvoerpan).



3. Nu **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Vul vat uit Afvoerpan) wordt weergegeven drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) om verder te gaan.



De computer geeft wisselend **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (vul vat uit afvoerpan?) en **YES NO** (ja nee) weer.

4. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan.



Het systeem controleert of de afvoerkraan gesloten is. De retourkraan opent en de filterpomp hervult het vat.

De computer geeft tijdens het hervullen **FILLING** (Vullen) weer. Na het hervullen geeft de computer afwisselend **IS VAT FULL?** (Is Vat Vol?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

5. Als het vat vol is, drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om terug te gaan naar **OFF** (Uit). Als het vat nog niet vol is drukt u op de ✗ (**2 NO**) knop om verder te gaan met vullen.



4.11.4 Vat uit bulk vullen

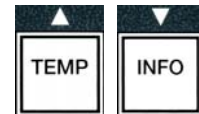
De selectie vul vat uit bulk wordt gebruikt wanneer de vetpan gevuld moet worden uit het bulkoliesysteem.

1. Als de computer **OFF** (Uit) staat houdt u defilterknop van het te vullen vat drie seconden ingedrukt.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Gebruik de ▲ and ▼ knoppen om te scrollen naar **FILL VAT FROM BULK** (Vul vat uit bulk).



3. Nu **FILL VAT FROM BULK** (Vul vat uit bulk) wordt weergegeven drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) om verder te gaan.



De computer geeft wisselend **FILL VAT FROM BULK?** (Vul vat uit bulk?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

4. Druk op de ✓ (**YES**) (Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft wisselend **PRESS AND HOLD YES TO FILL** (Houd ja ingedrukt om te vullen) en **YES** (Ja) weer.

De retourklep opent en de bulkpomp krijgt stroom toegeleverd. De bulkolie hervulpomp werkt met een momentane schakelaar. Hij pompt zolang de schakelaar wordt losgelaten.

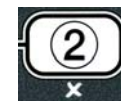
5. Houd de ✓ **{YES}** (Ja) knop ingedrukt om het vat te vullen.



De computer geeft tijdens het vullen **FILLING** (Vullen) weer.

6. Wanneer het vat gevuld is tot aan de onderste vullijn laat u de ✓ **(1 YES)** (1 Ja) knop los.

De computer geeft wisselend **CONTINUE FILLING?** (Blijven Vullen) en **YES NO** (ja nee) weer.



7. Om verder te gaan met vullen gaat u terug naar stap 5. Om te stoppen drukt u op de ✕ **(2 NO)** knop om het vulmenu te verlaten en te gaan naar **OFF** (uit).

4.11.5 Pan naar afval

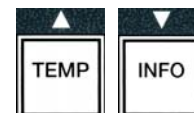
De selectie pan naar afvoer is een optie waarmee bulkoliesystemen het teveel aan olie in de pan kunnen wegpompen naar de afvoertanks zonder de bestaande olie in de vetpan te laten wegvloeien.

1. Als de computer **OFF** (Uit) staat houdt u defilterknop van het te vullen vat drie seconden ingedrukt.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (Filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Gebruik de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen naar **PAN TO WASTE** (Pan naar afvoer).



3. Nu **PAN TO WASTE** (Pan naar afvoer) wordt weergegeven drukt u op de ✓ **(1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft wisselend **PAN TO WASTE?** (Pan naar afvoer?) en **YES NO** (ja nee) weer.

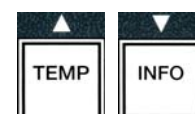
4. Druk op de ✓ **{YES}** knop en ga naar Rubriek 4.10.4.3 pagina 4-18 en ga verder met stap 6 of druk op de ✕ **(2 NO)** knop om het filtermenu te verlaten.



4.12 Niveau één programmeren

Niveau één programmeren wordt gebruikt om nieuwe producten in te voeren, controle uit te voeren wanneer AIF (auto intermitterende filtratie) is uitgeschakeld en diepreinigen (uitkoken) en hoge-limiettests uit te voeren.

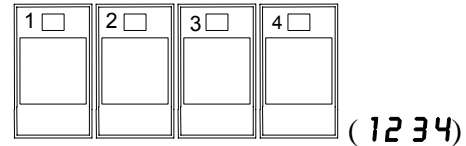
Om naar de niveau 1 programeermodus te gaan:



1. Terwijl de computer **OFF** (Uit) staat, drukt u gelijktijdig op de **TEMP** en **INFO** knoppen gedurende **DRIE** seconden, totdat **LEVEL 1** (Niveau 1) wordt weergegeven en u een geluidssignaal hoort.

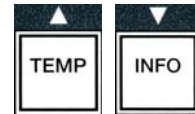
De computer geeft **ENTER CODE** (Voer Code IN) weer.

2. Voer **1234** in.



De computer geeft gedurende drie seconden **LEVEL 1 PROGRAM** (niveau 1 programmering) weer, waarna het bericht verandert in **PRODUCT SELECTION** (Productselectie).

3. Druk op de **▲** en **▼** knoppen om te scrollen tussen:



- a. **PRODUCT SELECTION** (Productselectie) zie pg. 4-12
- b. **RIF CLOCK** (AIF-klok) zie pg. 4-24
- c. **DEEP CLEAN MODE** (Diepreinig modus) zie pg. 4-25
- d. **HI LIMIT TEST** (Bovenlimiet) zie pg. 4-30
- e. **FRYER SETUP** (Friteuse-instelling) zie pg. 4-9

4. Als de selectie wordt weergegeven drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om het gekozen menu-item te selecteren.



4.12.1 AIF-klok

Met de AIF-klokmodus kunt u tijden programmeren om de AIF (auto intermitterende filtratie) te deactiveren. Dit wordt meestal gebruikt als het druk is, bijvoorbeeld rond de middag.

- 1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-23 tot 4-24 uit.
- 2. Druk op de **▼ (INFO)** knop om naar **RIF CLOCK** (AIF-klok) te gaan.
- 3. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft links **RIF CLOCK** (AIF-slot) weer en rechts **DISABLED** (gedeactiveerd).

- 4. Gebruik de **◀** en **▶** knoppen om te scrollen tussen:
 - a. **DISABLED** (gedeactiveerd)
 - b. **ENABLED** (Geactiveerd)



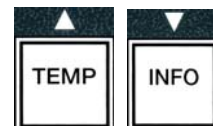
Stel deze functie in op **ENABLED** (geactiveerd) als er tijden zijn wanneer de AIF (auto intermitterende filtratie) gedeactiveerd moet worden (vb.: tijdens de middag-rush).

Nu **ENABLED** (Geactiveerd) wordt weergegeven drukt u op de **▼** knop.



* Ga naar stap 12 als u **DISABLED** (gedeactiveerd) gekozen hebt.

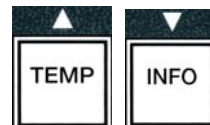
- 6. Nu **ENABLED** (geactiveerd) wordt weergegeven drukt u op de **▲** en **▼** knoppen (zie Afbeelding 4.12.2.5) om te scrollen tussen **M-F 1** en **SUN 4**. (vb.: Op maandag - vrijdag wordt er geen filteren gewenst tijdens de lunch van 11:30 tot 13:30. Scroll op de computer naar **M-F 1 12:00 AM**.)



7. Voer met de numerieke toetsen de starttijd in wanneer AIF moet worden stopgezet.



8. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te skiezen tussen AM en PM.



9. Druk op de ▼ (INFO) knop. De computer geeft **0 DUR** (0 duur) weer. Dit is de tijdsduur dat de AIF gedeactiveerd wordt.



10. Gebruik de numerieke toetsen om een tijdsduur tussen 0 en 999 minuten in te geven (vb.: 1½ uur wordt ingegeven als 90 minuten). Voer voor dit voorbeeld **90** in. De computer geeft **090 DUR** (090 duur) weer. Er zijn voor iedere dag of set van dagen vier verschillende tijdsperiodes beschikbaar om de filtratie te deactiveren. (M-V 1-4, Zat 1-4 en Zon 1-4)



11. Druk op de ▼ (INFO) knop om de tijd te accepteren ga naar de volgende tijdsperiode.



12. Wanneer u klaar bent drukt u eenmaal op de * knop om het menu te verlaten en terug te keren naar de **PRODUCT SELECTION** (Product selectie) weergave.



13. Druk op de * (2) knop om deze instelling te verlaten en naar **OFF** (Uit) te gaan .



4.12.2 DIEPREINIGMODUS (UITKOKEN)

De diepreinigmodus wordt gebruikt om verbrande olie uit de vetpan te verwijderen.

NB: Raadpleeg de Kay Chemische "Friteuse diereinigprocedure"-instructies om de LOV™ friteuse te reinigen.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-23 tot 4-24 uit.

De computer geeft **DEEP CLEAN MODE** (Diepreinig modus) weer.



2. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.

Bulkoliesysteem: Zorg ervoor dat er een volledig propere filterpan aanwezig is.

JIB-oliesysteem: Zorg ervoor dat er een MSDU of een geschikte metalen recipiënt onder de afvoer staat met een capaciteit van **VIJFTIEN** liter of meer.

De computer geeft wisselend **DEEP CLEAN?** (Diepreinigen?) en **YES NO** (ja nee) weer.



3. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.

4. **Volledig vat:** De computer geeft wisselend **IS OIL REMOVED?** (Is Olie Verwijderd?) en **YES NO** (Ja Nee) weer.

Onderverdeeld vat: De computer geeft wisselend **DEEP CLEAN** (Diepreinigen) en **L R** weer.

Druk op de ✓ (1) of ✖ (2) knop onder het te reinigen onderverdeelde vat. De computer geeft wisselend **IS OIL REMOVED?** (Is Olie Verwijderd?) en **YES NO** (ja nee) weer.*



*Als de afvoertank van het bulkoliesysteem vol is geeft de computer wisselend **RTI TANK FULL** (RTI tanks vol) en **CONFIRM** (Bevestigen) weer. Druk op de ✓ (1) knop en bel de bulkolieafvalleverancier. De computer gaat terug naar **OFF**.

⚠ 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.

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Zorg ervoor dat, wanneer u olie laat afvloeien in een **MSDU** if **METALEN** recipiënt, dat er in dit recipiënt ten minste **VIJFTIEN** liter olie past. Anders kan de olie overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

5. **Vetpan ledigen:** Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop en ga naar stap 12.
Vetpan met olie gevuld: Druk op de ✖ (2 NO) knop.



6. **JIB-oliesysteem:** De computer geeft wisselend **IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?** (is afvoerunit op plaats) en **YES NO** (ja nee) weer. Zorg ervoor dat er een MSDU of een geschikte metalen recipiënt onder de afvoer staat met een capaciteit van **VIJFTIEN** liter of meer. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop om de olie te laten wegvloeien. De computer geeft wisselend **DISPOSING** (A\afvoeren) eindigend met **VAT EMPTY?** (VAT leeg?) en **YES**. (Ja) weer. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop en ga naar stap 12.



Bulk* oliesysteem: De computer geeft **DRAINING** (Afvloeien) weer. EEns de olie is weggevoerd in de filterpan geeft de computer wisselend **VAT EMPTY?** (Vat leeg?) en **YES** (ja) weer. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop om verder te gaan.

*Als **INSERT PAN** (Plaats pan) wordt weergegeven, verwijdert u de filterpan en plaatst u hem weer terug.

Bulkoliesysteem: De computer geeft **OPEN DISPOSE VALVE** (Open Afvoerkraan) weer.

7. **Bulkoliesysteem:** Open de linker kastdeur en open indien nodig het slot. Trek de afvoerkraan volledig naar voor om het wegvloeiën te beginnen.

Bulkoliesysteem:De computer geeft gedurende vier minuten **DISPOSING** (afvoeren) weer.

De pomp pompt de oude olie van de pan naar de afvaltanken van het bulkoliesysteem.

Bulkoliesysteem: Als deze actie voltooid is geeft de computer **REMOVE PAN** (Verwijder pan) weer.

8. **Bulkoliesysteem:** Verwijder de filterpan en controleer of ze leeg is.

Bulkoliesysteem:De computer geeft afwisselend **IS PAN EMPTY?** (Is Pan Leeg?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

9. **Bulkoliesysteem:** Druk op de **x (2)** knop om de pomp opnieuw te starten als er nog steeds olie in de pan zit; indien niet, ga naar de volgende stap.

10. **Bulkoliesysteem:** Eens de pan leeg is drukt u op de **✓ (1)** knop (zie Afbeelding 4.10.4.3.10).

Bulkoliesysteem:De computer geeft **CLOSE DISPOSE VALVE** (Sluit Afvoerkraan) weer.

11. **Bulkoliesysteem:** Sluit de afvoerkraan door de hendel van de kraan weg te duwen totdat hij stopt.

Bulkoliesysteem:De computer geeft **INSERT PAN** (Plaats Pan) weer. Plaats de pan.

12. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De afvoerkraan sluit en de computer geeft wisselend **SOLUTION ADDED?** (Oplosmiddel toegevoegd?) en **YES** (Ja) weer. Vul de te reinigen vetpan met water en een schoonmaakoplossing. Raadpleeg de instructies op de onderhoudskaard en Kay Chemical "Friteuse diepreinigprocedure" voor McDonald's diepreinig (uitkook) procedure.

13. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan en de reinigprocedure te starten.

De computer geeft wisselend **DEEP CLEAN** (Diepreinigen) weer met een afteltimer die begint op 60:00 minuten. Het vat wordt gedurende één uur verhit tot op 91°C. Om het DIEPREINIGEN te annuleren houdt u de **x (2)** knop drie seconden ingedrukt. De computer geeft wisselend **IS SOLUTION REMOVED?** (Is Oplosmiddel Verwijderd?) en **YES** (Ja) weer. Ga naar stap 15.

Na een uur gaat de verhitter uit en geeft de computer **CLEAN DONE** (Reinigen voltooid) weer. Er is ook een alarmsignaal te horen.

14. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om het alarm te stoppen.







15. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft wisselend **IS SOLUTION REMOVED?** (Is Oplosmiddel Verwijderd) en **YES** (Ja) weer. Verwijder de oplossing volgens de Kay Chemical-instructies.
16. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** Verwijder de filterpan, de kruimelmand, de aandrukking, het filterpad en het scherm. Vervang met een lege filterpan in de friteuse.

⚠ GEVAAR

Laat de diepreinigoplossing eerst afkoelen tot 38°C voordat u het laat wegvloeien, anders kan de vloeistof persoonlijk letsel veroorzaken.

NB: Raadpleeg de Kay Chemical-instructies en de "Friteuse diepreinigprocedure" instructies om de schoonmaakoplossing te verwijderen.

17. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** Eens de oplossing verwijderd is drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop. 
18. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft wisselend **SCRUB VAT COMPLETE?** (Vat Schrobben Voltooid?) en **YES** weer. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop. 
19. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft **DRAINING** (Afvoeren) weer. De afvoerkraan gaat open om de kleine hoeveelheid uitkookoplossing in het vat te laten weglopen. Spoel het vat goed uit.
20. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft wisselend **RINSE COMPLETE?** (Spoelen voltooid?) en **YES** (ja) weer. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan wanneer het vat volledig gespoeld is. 
21. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft **REMOVE PAN** (Verwijder pan) weer. Verwijder de filterpan.
22. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft wisselend **VAT AND PAN DRY?** (VAT en pan droog?) en **YES** (ja) weer. Zorg ervoor dat het vat en de pan volledig droog zijn.
23. **Bulk- of JIB-oliesysteem:** De computer geeft **INSERT PAN** (plaats pan) **WEER**. Herinstalleer het scherm, de filterpad, de aandrukking en de kruimelmand die u in stap 16 verwijderd hebt. Plaats de filterpan.
24. **JIB-systeem:** De computer geeft wisselend **MANUAL FILL** (Manueel vullen) en **YES** (Ja) **WEER**. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop en het scherm gaat weer naar **OFF**(Uit). 

Bulksysteem: Ga naar Rubriek 4.11.4 Vat vullen uit bulk op pagina 4-22 en begin na stap 3.

4.12.4 HOGE-LIMIETTESTMODUS

De hoge-limiet testmodus wordt gebruikt om het hoge-limietcircuit te testen. De hoge-limiettest zal de olie onbruikbaar maken. Deze test mag dan ook alleen met oude olie worden uitgevoerd. Zet de friteuse uit en bel onmiddellijk voor een odnerhoud als de temperatuur 238°C bereikt zonder dat de twee hoge-limiet tript en de computer wisselend **HIGH LIMIT FAILURE** (Bovenlimiet defect) en **DISCONNECT POWER** (Stroom afsluiten) weergeeft, samen met een alarmtoon.

De test kan steeds geannuleerd worden door de friteuse uit te zetten. Wanneer u de friteuse terug aanzet gaat

hij terug naar de bedieningsmodus en geeft het scherm het product weer.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-23 tot 4-24 uit.

De computer geeft **HI LIMIT TEST** (bovenlimiet test) weer.



2. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan met de hoge-limiettest.

De computer geeft wisselend **HI-LIMIT?** (bovenlimiet?) en **YES NO** (ja nee) weer.



3. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan met de test. Als u de test uitvoert bij een onderverdeeld vat, drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop aan de zijde die overeenstemt met het vat.

De computer geeft **PRESS AND HOLD CHECK** (houd controle ingedrukt) weer.



4. Druk op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om de hoge-limiettest te beginnen.

Het vat begint op te warmen. Tijdens de test geeft de computer de werkelijke vattemperatuur weer. Wanneer de temperatuur $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ * bereikt geeft de computer wisselend **HOT HI-1** en de werkelijke temperatuur weer (vb.: **410F**). Het verhitten gaat verder.

***NB:** Bij computers die in de Europese Unie worden gebruikt (friteuses met de CE-markering) bedraagt de temperatuurlimiet 202°C .

De friteuse blijft verwarmen tot aan de tweede hoge-limiet-trap. Dit gebeurt meestal wanneer de olie een temperatuur bereikt van 217°C tot 231°C voor niet-CE hoge-limieten en 207°C tot 219°C voor CE-hoge-limieten.

Eens de hoge-limiet opent geeft de computer wisselend **HELP HI-2** (Help boven 2) en de werkelijke temperatuur weer (vb.: **430F**).

5. Laat de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop los.

Als de hoge-limiet niet meer werkt geeft de computer wisselend **HIGH LIMIT FAILURE** (bovenlimiet defect) en **DISCONNECT POWER** (stroom afsluiten) weer. Als dit gebeurt onderbreekt u de stroom naar de friteuse en belt u onmiddellijk iemand voor onderhoud.

Het vat stopt met verhitten en de computer geeft de huidige temperatuurinstelling weer, afgewisseld met de werkelijke temperatuur (vb.: **430F**) totdat de temperatuur onder 204°C zakt.

6. Druk op de zachte stroomschakelaar om het alarm te annuleren.



7. Eens de temperatuur onder 204°C is gezakt drukt u eenmaal op de ✖ (2) knop om de hoge-limiettest te verlaten.



8. Druk nogmaals op de ✖ (2) knop om af te sluiten en naar **OFF**(Uit) te gaan.

9. Volg de procedures op pagina 4-16 om de olie te verwijderen.

4.13 Niveau twee programmeren

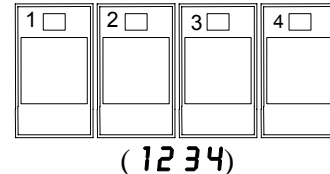
Om naar de niveau twee programeermodus te gaan:

1. Terwijl de computer **OFF**(Uit) staat, drukt u gelijktijdig op de **TEMP** en **INFO** knoppen gedurende 10 seconden, totdat **LEVEL 2** (Niveau 2) wordt weergegeven en u een derde geluidsignaal hoort.



De computer geeft **ENTER CODE** (Voer code in) weer.

2. Voer **1234** in.



De computer geeft gedurende drie seconden **LEVEL 2 PROGRAM** (niveau 2 programmering) weer, waarna het bericht verandert in **PRODUCT COMP** (productcomp.).

3. Druk op de **▲** en **▼** knoppen om te scrollen tussen:
 - a. **PROD COMP** (productcomp.) zie pg. 4-30
 - b. **E-LOG** zie pg. 4-31
 - c. **PASSWORD SETUP** (Wachtwoord Instellen) zie pg. 4-31
 - d. **ALERT TONE** (Alerttoon) zie pg. 4-32
 - e. **FILTER AFTER** (Filter na) zie pg. 4-33
 - f. **FILTER TIME** (Filtertijd) zie pg. 4-34

NB:

Gebruik de **◀** en **▶** knoppen om tussen de posities in de selecties te bewegen.

Wanneer u nummers ingeeft drukt u op de overeenkomstige toets van de 0-9-toetsen.

Druk op de **▲** en **▼** knoppen om de invoer te aanvaarden en naar het volgende of vorige menu-item te gaan.

4. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop.



4.13.1 PRODUCT COMP MODUS

Met de product comp modus kunt u de productcompensatie (gevoeligheid) wijzigen. Sommige menu-items hebben misschien een aanpassing nodig, afhankelijk van hun bakeigenschappen. **Let op bij het instellen van de productcompensatie, want het kan een negatief effect hebben op de bakcycli van de producten.** De standaardinstelling voor productcompensatie is vier.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-29 tot 4-30 uit.

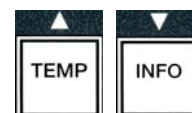
De computer geeft **PROD COMP**. (Prodcomp.) weer.

2. Nu **PROD COMP** (Product comp.) wordt weergegeven drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop.



De computer geeft **PRODUCT SELECTION** (Productselectie) weer dat verandert in **SELECT PRODUCT** (Selecteer product).

3. Gebruik de ▲ en ▼ om door de productlijst te bladeren.



De computer geeft het geselecteerde product weer.

4. Als de selectie wordt weergegeven drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop om het gekozen product te selecteren.



De computer geeft wisselend **MODIFY?** (Wijzigen?) en **YES NO** (Ja nee) weer.



5. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) om verder te gaan of op de ✖ (2 NO) knop om terug te gaan naar **LEVEL 2 PROGRAM** (Niveau 2 programmering).

De computer geeft links **LOAD COMP** (Comp laden) weer en rechts **4** of een andere waarde. Dit is de aanbevolen gevoeligheidsgraad voor dit product.

NB: Het is sterk aanbevolen om deze instelling NIET te wijzigen, want dit kan een negatieve invloed hebben op het product.

6. Als u deze instelling wilt wijzigen voert u een nummer tussen 0-9 in.



7. Druk op de ✖ (2) knop om de selectie te aanvaarden.

8. Druk tweemaal op de ✖ (2) knop om af te sluiten.



De computer geeft **OFF** (Uit) weer.

4.13.2 E-LOG MODUS

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.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-29 tot 4-30 uit.

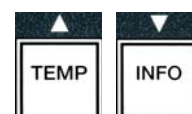
De computer geeft **E-LOG** weer.



2. Druk op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop om de selectie te aanvaarden.

De computer geeft aan de linker kant **NOV** (nu) weer en de huidige datum en tijd aan de rechter kant.

3. Gebruik de ▼ knop om door de tien meest recente foutcodes (van "A" tot "J") te bladeren. Eens de laatste fout weergegeven werd gebruikt u de ▲ knop om terug naar boven te gaan.



Als er geen fouten zijn geeft de computer **NO ERRORS** (Geen fouten) weer. Fouten worden weergegeven als positie A tot J, de zijde van de fout is een onderverdeeld vat, foutcode en tijd afwisselend met de datum. Een foutcode die "L" weergeeft betekent de linker kant van een onderverdeeld vat en "R" betekent de rechter kant van een onderverdeeld vat (vb.: - A R E06 06:34AM 12/09/08). De foutcodes staan in de lijst van rubriek 7.2.5 van deze handleiding.

4. Druk tweemaal op de ✖ (2) knop om af te sluiten.



De computer geeft **OFF** (Uit) weer.

4.13.3 INSTELMODUS WACHTWOORD

Met de wachtwoordmodus kan de restaurantmanager het wachtwoord voor verschillende niveaus en modi veranderen.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-29 tot 4-30 uit.

De computer geeft **PASSWORD SETUP** (Wachtwoord instellen) weer.



2. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om de selectie te aanvaarden.

De computer geeft **FRYER SETUP** (Friteuse instellen) weer.

3. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen tussen:

a. **FRYER SETUP** – Bepaald wachtwoord om naar **FRYER SETUP** (Friteuse-instelling) modus te gaan. (Standaard is 1234)



b. **USAGE** – Bepaald wachtwoord om naar **USAGE** (Gebruiks) modus te gaan om gebruikersstatistieken te resetten. (Standaard is 4321)

c. **LEVEL 1** – Bepaald wachtwoord om naar **LEVEL 1** (Niveau 1) modus te gaan. (Standaard is 1234)

d. **LEVEL 2** – Bepaald wachtwoord om naar **LEVEL 2** (Niveau 2) modus te gaan. (Standaard is 1234)

4. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om de selectie te aanvaarden.



De computer geeft wisselend **MODIFY?** (Wijzigen?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

5. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop.



De computer geeft links **FRYER SETUP** (Friteuse-instelling) weer en rechts flinkt **NEW PASSWORD** (Nieuw wachtwoord) gedurende drie seconden, waarna **1234** of het huidige wachtwoord verschijnt.

6. Voer met behulp van de 0-9-toetsen een nieuw wachtwoord in of voer het bestaande wachtwoord in.



7. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop.



De computer geeft links **CONFIRM** (Bevestigen) weer en rechts **1234** of het nieuwe wachtwoord.

8. Druk op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om te bevestigen.



De computer geeft links **PASSWORD SETUP** (Wachtwoord instellen) weer. Het rechterdisplay geeft geen melding weer.

9. Herhaal stappen 3-8 om de wachtwoorden van de fryer setup (friteuse-instelling), het gebruik, niveau één en niveau twee te bevestigen

10. Druk nogmaals op de *** (2)** knop om dit menu te verlaten.

De computer geeft **OFF** (Uit) weer.



4.13.4 ALERTTOONMODUS

U kunt het volume van de alerttoon aanpassen tot negen niveaus en de toon aanpassen tot drie frequenties. Gebruik verschillende frequenties om onderscheid te maken tussen proteïne- of friet.stations.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-29 tot 4-30 uit.

De computer geeft **ALERT TONE** (Alerttoon) weer.



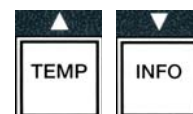
2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop.

De computer geeft links **VOLUME 1-9** (toon 1-9) weer en rechts **9**.

3. Gebruik de numerieke toetsen om het volumeniveau in te stellen . Selecteer uit negen volumeniveaus, waarbij 1 het laagste volume is en 9 de luidste toon weergeeft.



4. Gebruik de **▲** en **▼** knoppen om te scrollen naar **TONE 1-3** (toon 1-3).



De computer geeft links **TONE 1-3** (toon 1-3) weer en rechts **1**.

5. Gebruik de numerieke toetsen om de toonfrequentie in te stellen van 1 tot 3.



6. Druk op de *** (2)** om terug te gaan naar product **LEVEL 2 PROGRAM** (niveau 2 programmeren).



7. Druk nogmaals op de *** (2)** knop om dit menu te verlaten.

De computer geeft **OFF** (Uit) weer.



4.13.5 FILTER NA

DE AIF filtratiemodus gebruikt twee metingen voordat er om een filtratie wordt gevraagd. Een ervan controleert de bakcycli die aangepast worden in deze rubriek en de andere controleert welke tijd aangepast werd in rubriek 4.13.6 FILTERTIJD. ER wordt gevraagd om te filteren als een van beide vervallen is, zijnde het aantal bakcycli of de totale tijd.

De **FILTER AFTER** (Filter na) optie wordt gebruikt om het aantal bakcycli in te stellen voordat er gevraagd wordt om te filteren.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-29 tot 4-30 uit.

Scroll naar **FILTER AFTER** (Filter na).



2. Nu **FILTER AFTER** (Filter na) wordt weergegeven, drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop.

De computer geeft links **FILTER AFTER** (Filter na) weer en rechts **0** of een ander nummer.

3. Gebruik de numerieke toetsen van 0-9 om een getal in te voeren voor het aantal bakcycli voordat een filtratie wordt gevraagd (vb.: iedere keer na 12 bakcycli, voer dan 12 in).



De computer geeft links **FILTER AFTER** (Filter na) weer en rechts **12**.

4. Druk op de * (2) om terug te gaan naar product **LEVEL 2 PROGRAM** (Niveau 2 programmeren).



5. Druk nogmaals op de * (2) knop om dit menu te verlaten.

De computer geeft **OFF**(Uit) weer.

4.13.6 FILTERTIJD

De **FILTERTIJD** (filtertijd) optie wordt gebruikt om de verstreken tijd in te voeren voordat er om een filtratie wordt gevraagd. Deze optie is nuttig bij winkels met lagere volumes, waar de filtratie vaker gewenst is na een bepaalde tijd in plaats van na een aantal bakcycli.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-29 tot 4-30 uit.

Scroll naar **FILTER TIME** (filtertijd).



2. Nu **FILTER TIME** (filtertijd) wordt weergegeven, drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop.

De computer geeft links **FILTER TIME** (filtertijd) weer en rechts **0**.

3. Gebruik de numerieke toetsen van 0-9 om een getal in te voeren voor de tijd voordat een filtratie wordt gevraagd (vb.: om de twee uur, voer dan 2 in).



De computer geeft links **FILTER TIME** (filtertijd) weer en rechts **02**.

4. Druk op de * (2) om terug te gaan naar product **LEVEL 2 PROGRAM** (niveau 2 programmeren).



5. Druk op de * (2) knop om dit menu te verlaten.

De computer geeft **OFF**(Uit) weer.



4.14 INFOmodus

De **INFO** knop wordt gebruikt om informatie weer te geven en door de menu's te navigeren. Als u er een keer op drukt wordt de hersteltijd van ieder vat weergegeven.

Druk drie seconden op de **INFO** knop om het gebruik, de filterstatistieken en de laatste bakcycli weer te geven.

Om naar de **INFO**-modus te gaan:

1. Druk drie seconden op de ▼ (**INFO**) knop.



De computer geeft gedurende drie seconden **INFO MODE** (Infomodus) weer, waarna het bericht verandert in **FILTER STATS** (Filterstatistieken).

2. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen tussen:

VOL VAT CONFIGURATIE

- a. **FILTER STATS** (Filterstatistieken) zie pg. 4-35
- b. **REVIEW USAGE** (gebruik natijken) zie pg. 4-36
- c. **LAST LOAD** (laatste lading) zie pg. 4-37
- d. **TPM** (Hoeveelheid polaire materialen) zie pg. 4-38

ONDERVERDEELD VAT CONFIGURATIE

- a. **FILTER STATS** (Filterstatistieken) zie pg. 4-35
- b. **REVIEW USAGE** (gebruik natijken) zie pg. 4-36
- c. **LAST LOAD L** (laatste lading L) zie pg. 4-37
- d. **LAST LOAD R** (laatste lading r) zie pg. 4-37
- e. **TPM L** (Hoeveelheid polaire materialen L) zie pg. 4-38
- f. **TPM R** (Hoeveelheid polaire materialen R) zie pg. 4-38

NB:

Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om tussen de dagen in de selecties te bewegen.

Druk op de ▲ en ▼ knoppen om naar andere menu-items te bewegen.

3. Als de gewenste selectie wordt weergegeven drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om het gekozen menu-item te selecteren.



4.14.1 FILTER STATS MODUS

De filter stats modus geeft het aantal vatfiltraties en de overgelsagen filtraties weer per dag en het gemiddeld aantal bakcycli per filtratievraag.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-34 tot 4-35 uit.

De computer geeft **FILTER STATS** (Filterstatistieken) weer.

2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop.



De computer geeft links de huidige dag weer en rechts de huidige datum.

3. Gebruik de ◀ en ▶ knoppen om door de rapporten te scrollen, beginnende bij de huidige dag en eindigend een week daarvoor.



4. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen tussen:



VOL VAT CONFIGURATIE

- DAG (DIN), DATUM (07/03/07)** – Huidige dag en datum.
- FILTERED # DAG.** – Aantal keren vat gefilterd en dag.
- FLT BPSD # DAG.** – Aantal keren dat er niet werd gefilterd en dag.
- FLT AVG DAY.** – Gemiddeld aantal bakcycli per filter en dag.

ONDERVERDEELD VAT CONFIGURATIE

- DAG (WOE), DATUM (03/20/07)** – Huidige dag en datum.
- L FILTERED # DAG** – Aantal keren linker vat gefilterd en dag.
- L FLT BPSD # DAG.** – Aantal keren linker vat niet gefilterd en dag.
- L FLT AVG DAG.** – Aantal bakcycli linker vat per filter en dag.
- R FILTERED # DAG.** – Aantal keren rechter vat gefilterd en dag.
- R FLT BPSD # DAG.** – Aantal keren rechter vat niet gefilterd en dag.
- R FLT AVG DAG.** – Gemiddeld aantal bakcycli voor rechter vat per filter en dag.

5. Druk op de * (2) knop om terug te gaan naar **INFO MODE** (Infoodus) dat wijzigt in **FILTER STATS** (Filterstatistieken).



6. Druk nogmaals op de * (2) knop om dit menu te verlaten.

De computer geeft **OFF** (Uit) weer.



4.14.2 GEBRUIKSMODUS BEKIJKEN

De bekijsmodus geeft het totaal aantal bakcycli per vat, het aantal bakcycli voor vervollediging, het aantal uur dat een vat aangestaan heeft en de datum dat de laatste keer het gebruik gereset werd weer.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-34 tot 4-35 uit.

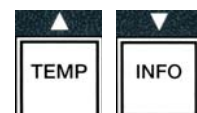
Scroll naar **REVIEW USAGE** (gebruik bekijken).



2. Nu **REVIEW USAGE** (gebruik bekijken) wordt weergegeven, drukt u op de ✓ (1 YES) (1 Ja) knop.

De computer geeft **USAGE SINCE** (gebruik sinds) weer, dat verandert inde datum en tijd dat het gebruik het laatst wer gereset.

3. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen tussen:



VOL VAT CONFIGURATIE

- USAGE SINCE TIME, DATE** – Gebruik sinds datum en tijd laatst werd gereset.
- TOTAL COOKS #** – Aantal bakcycli voor alle producten.
- QUIT COOK #** – Aanta bakcycli die binnen de eerste 30 seconden werden verlaten.

- d. **ON HRS #** – Aantal uur dat een vat aangestaan heeft.
- e. **RESET USAGE** – gebruikstellers resetten.

ONDERVERDEELD VAT CONFIGURATIE

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** – Gebruik sinds datum en tijd laatst werd gereset.
- b. **TOTAL COOKS #** – Aantal bakcycli voor alle producten.
- c. **QUIT COOK #** – Aanta bakcycli die binnen de eerste 30 seconden werden verlaten.
- d. **L ON HRS #** – Aantal uur dat het linker vat aangestaan heeft.
- e. **R ON HRS #** – Aantal uur dat het rechter vat aangestaan heeft.
- f. **RESET USAGE** – gebruikstellers resetten.

4. Als u de gebruiksstatistieken wilt resetten gaat u naar stap 3 en scrollt u naar **RESET USAGE** (gebruik resetten), oanders gaat u naar stap 7.

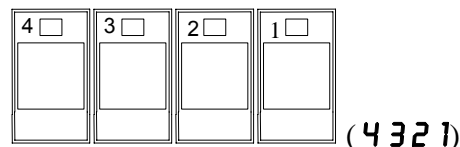
De computer geeft **RESET USAGE** (gebruik resetten) weer.

5. Als de gewenste selectie wordt weergegeven drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop om het gekozen menu-item te selecteren.



De computer geeft **ENTER CODE** (Code invoeren) weer.

6. Gebruik de numerieke toetsen om **4321** in te voeren. NB: U kunt de codes wijzigen.



De computer geeft **RESET USAGE COMPLETE** (gebruik resetten voltooid) weer dat verandert in **REVIEW USAGE** (gebruik bekijken). Ga naar stap 8.

7. Druk op de * (**2**) knop om terug te gaan naar **INFO MODE** (infomodus) dat wijzgt in **FILTER STATS** (filterstatistieken).



8. Druk op de * (**2**) knop om dit menu te verlaten.



De computer geeft **OFF**(Uit) weer.

4.14.3 LAST LOAD MODE

De last load modus geeft gegevens weer voor de laatste bakcyclus.

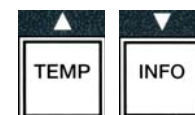
1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-34 tot 4-35 uit.

De computer geeft **LAST LOAD** (Laatste lading) weer voor vol vat configuraties of **LOAD L** (Lading l) of **LOAD R** (Lading r) configuraties van onderverdeelde vaten.

2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de ✓ (**1 YES**) (1 Ja) knop.



3. Druk op de ▲ en ▼ knoppen om te scrollen tussen:



VOL / ONDERVERDEELD VAT CONFIGURATIE

- a. **PRODUCT FRY** – Laatste gebakken product.
- b. **STARTED 02:34PM** – Tijd wanneer de laatste bakcyclus begon.
- c. **ACTUAL 3:15** – Werkelijke baktijd, inclusief stretchtijd.

- d. **PROGTIME 3:10** – Geprogrammeerde baktijd.
- e. **MAX TEMP 337°** – Maximale olietemperatuur tijdens de bakcyclus.
- f. **MIN TEMP 310°** – Minimale baktemperatuur tijdens de bakcyclus.
- g. **AVG TEMP 335°** – Gemiddelde olietemperatuur tijdens de bakcyclus.
- h. **HEAT ON 70** – Percentage van de baktijd dat de verhittingsbron aanstond.
- i. **READY YES** – Geeft weer of de friteuse terug naar de geschikte temperatuur gebracht werd voordat de bakcyclus begon.

NB – De getallen hierboven zijn voorbeelden. Ze weerspiegelen geen werkelijke omstandigheden.

4. Druk op de *** (2)** knop om terug te gaan naar **INFO MODE** (Infomodus) dat wijzigt in **FILTER STATS** (Filterstatistieken).



5. Druk nogmaals op de *** (2)** knop om dit menu te verlaten.

De computer geeft **OFF** (Uit) weer.



4.14.4 TPM (Total Polar Material) MODUS – Wordt enkel gebruikt wanneer de friteuse in uitgerust met een Oliekwaliteitsensor(OQS)

De TPM (Total Polar Material) modus geeft de totale hoeveelheid polaire materialen weer die door de oliekwaliteitsensor (indien van toepassing) in de olie wordt gedecteerd.

1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-34 tot 4-35 uit.

De computer geeft **TPM** weer.

2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1 YES) (1 ja)** knop.



De computer geeft links de huidige dag weer en rechts de huidige datum.

3. Gebruik de **◀** en **▶** knoppen om door de rapporten te scrollen, beginnende bij de huidige dag en eindigend een week daarvoor.



4. Druk op de knop **▼ INFO** om TPM te zien of om te schakelen tussen de linker en rechter metingen van een gesplitst vat.



VOL VAT CONFIGURATIE

- a. **TPM # DAY (dag)** – Huidige TPM en dag.*

ONDERVERDEELD VAT CONFIGURATIE

- a. **L TPM # DAY (dag)** – Huidige TPM en dag op het linker vat.*
- b. **R TPM # DAY (dag)** – Huidige TPM en dag op het rechter vat.*

* **NB:** Als de TPM-waarde niet beschikbaar is, geeft het display “---“ weer.

5. Druk op de **x (2)** om terug te gaan naar **INFO MODE** (infomodus), dat verandert in **FILTER STATS** (filterstatistieken).



6. Druk op de knop **x (2)** om het menu te verlaten en terug te gaan naar de vorige status.



BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUZE

HOOFDSTUK 5: FILTERINSTRUCTIES

5.1 Inleiding

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.

Rubriek 5.2 gaat over de voorbereiding van het filtersysteem. De werking van dit systeem staat uitgelegd in Rubriek 5.3

⚠ 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 fritouse.

⚠ WAARSCHUWING

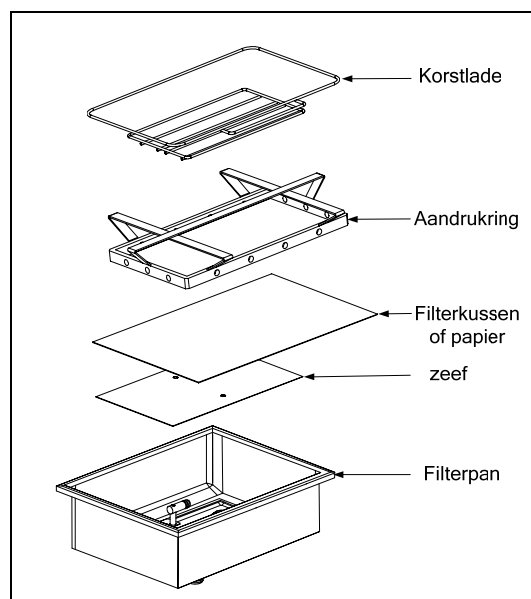
Het filterkussen of het papier MOET dagelijks vervangen worden.

5.2 De filter voor gebruik klaarmaken

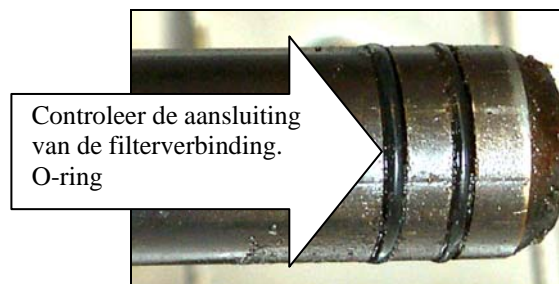
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukking, het filterkussen (of papier) en de filterzeef. (Zie Figuur 1) Maak alle metalen onderdelen schoon met een universeel concentraat en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

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 afvalleenheid voor bakvet (MSDU). Als u een MSDU gebruikt die voor januari 2004 gebouwd werd, raadpleeg dan de instructies op pagina 4-16.

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



Figuur 1



Figuur 2

- Plaats dan in omgekeerde volgorde het metalen filterscherm in het midden van de onderkant van de pan, leg daarna een filterkussen over het scherm. Zorg ervoor dat de **ruwe** kant van het kussen naar boven ligt. Zorg ervoor dat het kussen tussen de gewelfde kanten van de filterpan ligt. Plaats dan de aandrukking bovenop het filterkussen. Als u een filterpapier gebruikt legt u het papier over de top van de pan, zodat het langs alle kanten overlapt. Plaats de aandrukking over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier rond de ring omhoog laat plooiën naarmate het tot op de bodem van de pan wordt gedrukt. Strooi dan 1 pak (236 ml) filterpoeder over het filterpapier.
- Plaats de korstlade terug aan de voorkant van de pan. (Zie Figuur 1)

GEBRUIK GEEN FILTERPOEDER ALS U EEN FILTERKUSSEN GEBRUIKT.

- Duw de filterpan terug in de friteuse, net onder de friteuse. Controleer of “**A**” wordt weergegeven op de MIB-plat. Het filtersysteem is nu klaar voor gebruik.

⚠ 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

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.

5.3 Auto Intermitterende Filtratie (AIF)

Auto intermitterende filtratie (AIF) is een functie die na een aantal vooraf ingestelde bakcycli of na een vooraf ingestelde tijd, de vetpannen automatisch filtert.

Een M3000 computer bestuurt het Auto intermitterend filtratiesysteem van de LOV™ friteuse. Na een vooraf ingestelde hoeveelheid bakcycli of na een vooraf ingestelde tijd zal de computer automatisch wisselend **FILTER NOU?** (nu filteren?) en **YES NO** (Ja nee) weergeven. De blauwe LED gaat tegelijkertijd branden. De LED zal uitgaan wanneer de filtercyclus begonnen is. Als u **NO** geselecteerd hebt of er is een bakcyclus begonnen, dan zal de blauwe LED uitgaan en gauw weer om een filtratie vragen.



- Druk op ✓ **(1) YES** om het filteren te beginnen en ✗ **(2) NO** om het filteren te annuleren.



Als het olieniveau te laag is geeft de computer wisselend **OIL LEVEL TOO LOW** (Oliepeil te laag) en **YES** (Ja) weer. Druk op **✓ (1) YES** (Ja) om het probleem te aanvaarden en naar stationair te gaan. Controleer of er weinig olie in de JIB zit. Als er niet te weinig olie in de JIB zit en dit geval zich blijft voordoen contacteert u uw ASA.

Als **YES** (Ja) gekozen is wordt **SKIM VAT** (Vat afschuimen) voor tien seconden weergegeven, waarna het evrandert in **CONFIRM** (Bevestigen) wisselend met **YES NO** (Ja nee). Schraap de kruimels van de olie door van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels per vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden.

NB: Als **NO** gekozen is ter antwoord van **FILTER NOW** of **CONFIRM**, dan wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking. Het **FILTER NOW** (Nu filteren) bericht wordt weergegeven eens de **FILTER AFTER** (Filter na) aftelling gehaald is. Deze sequentie herhaalt zich totdat yes gekozen wordt.

Als de filterpan niet volledig ingebracht is geeft de computer **INSERT PAN** (Plaats pan) weer. Eens de filterpan wel volledig op zijn plaats zit geeft de computer **SKIM VAT** (Vat afschuimen) fweer.

2. Wanneer **✓ (1) YES** gekozen os begint de autofiltratiecyclus. De friteuse geeft **DRAINING**, **WASHING** (afvoeren, wassen) en **FILLING** (Vullen) weer gedurende het proces.

NB: Het is niet mogelijk om verschillende vaten tegelijkertijd te filteren.

Eens de filtratie voltooid is verandert de weergave vand e computer naar **LOW TEMP** (Lage temp) totdat de friteuse het instelpunt bereikt.

Eens de friteuse het instelpunt bereikt verandert de computerdisplay naar het product of naar een stippellijn, wat betekent dat de friteuse klaar is voor gebruik.

Het volledige filterproces duur ruwweg vier minuten.

NB: Als er tijdens het filterproces aan de filterpan getrokken wordt stopt het filterproces en begint die weer vanaf het moment dat de filterpan terug op zijn plaats staat.



GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuators kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

5.3.1 Filtratie op eigen aanvraag

Filtratie op eigen aanvraag wordt gebruikt wanneer een auto-filtratie manueel wordt gestart.

1. Friteusetemperatuur **MOET** op de ingestelde waarde staan. Houd de **FLTR** knop drie seconden ingedrukt terwijl de computer aanstaat.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (Filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Druk op de ✓ (1 **YES**) knop om verder te gaan.

De computer geeft wisselend **FILTER NOW?** (Nu filteren?) en **YES/NO** (Ja/nee) weer.



3. Ga naar stap 1 van Rubriek 5.3 op pagina 5-2 om verder te gaan.

5.4 Probleemoplossing bij de Auto Intermitterende Filtratie (AIF)

5.4.1 Onvolledige filtratie

Als de AIF-procedure mislukt nadat het filterkussen werd vervangen, dan wordt er een foutmedling weergegeven. Gebruik de tabel op pagina 5-6 om de fout te verhelpen.

De computer geeft wisselend **IS VAT FULL?** (Is vat vol?) en **YES NO** (Ja nee) weer. Het MIB-paneel geeft drie horizontale lijnen weer.



1. Als het vat vol is drukt u op de ✓ (1 **YES**) (1 Ja) knop om verder te gaan. De computer gaat naar stationair of **OFF** (Uit).



Als de pot niet volledig gevuld is gaat u naar de volgende stap.

2. Druk op ✖ (2 **NO**) als de pot niet volledig gevuld is.



De computer geeft **FILLING** (Vullen) weer terwijl de pomp begint te pompen. Wanneer de pomp stopt geeft de computer opnieuw afwisselend **IS VAT FULL?** (Is vat vol?) en **YES NO** (Ja nee) weer. Als het vat nu wel vol is gaat u naar stap 1. Als het vat nog niet vol is gaat u verder.

3. Druk op ✖ (2 **NO**) (2 nee) als de pot niet volledig gevuld is.



De computer geeft **FILLING** (Vullen) weer terwijl de pomp begint te pompen. Wanneer de pomp stopt geeft de computer opnieuw afwisselend **IS VAT FULL?** (Is vat vol?) en **YES NO** (Ja nee) weer. Als het vat nu wel vol is gaat u naar stap 1. Als het vat nog niet vol is gaat u verder.

4. Druk op ✖ (2 **NO**) (2 nee) als de pot niet volledig gevuld is. Als dit de tweede opeenvolgende sequentie van onvolledige filtratie is gaat u naar stap 8.



De computer geeft wisselend **CHANGE FILTER PAD?** (Vervang filterkussen?) en **YES NO** (ja nee) weer, en er is een alarm te horen.

5. Druk op ✓ (1 **YES**) om verder te gaan.

Als u op ✖ (2 **NO**) (2 nee) drukt kan de friteuse in de meeste gevallen voor vier of 15 minuten terug naar de bakmodus gaan als het filterkussen vervallen is*, waarna het scherm wisselend **CHANGE FILTER PAD?** (Vervang filterkussen?) en **YES NO** (Ja nee) weergeeft. Dit gebeurt totdat **YES** (Ja) gekozen wordt.



De computer geeft **REMOVE PAN** (Verwijder pan) weer.

***OPMERKING:** Als de houdbaarheid van het filterkussen vervallen is, normaal gezien iedere 25 uur, dan wordt het bericht **CHANGE FILTER PAD?**

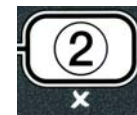
(Vervang filterkussen?) iedere 15 minuten in plaats van iedere 4 minuten weergegeven.

6. Verwijder de pan. De weergave van de computer wijzigt in **CHANGE PAD** (Vervang kussen). Vervang het filterkussen en zorg ervoor dat de filterpan ten minste 30 seconden naar voor getrokken werd, uit de friteusekast. Eens de filterpan 30 seconden uit de kast geweest is geeft de computer **OFF** (Uit) weer. Controleer of de pan droog is en plaats hem terug. Duw de filterpan terug in de friteuse. Controleer of “**A**” wordt weergegeven op de MIB-plaat.
7. Schakel de computer aan. De computer geeft **LOW TEMP** (Lage temp) weer totdat het instelpunt wordt bereikt.
8. Als er zich zes opeenvolgende keren een filterfout voordoet, sluit de retourklep en geeft de computer wisselend **SERVICE REQUIRED** (Onderhoud nodig) en **YES** (Ja) weer, samen met een alarmsignaal.
9. Druk op ✓ (**1 YES**) (1 Ja) om het alarm te stoppen en verder te gaan.

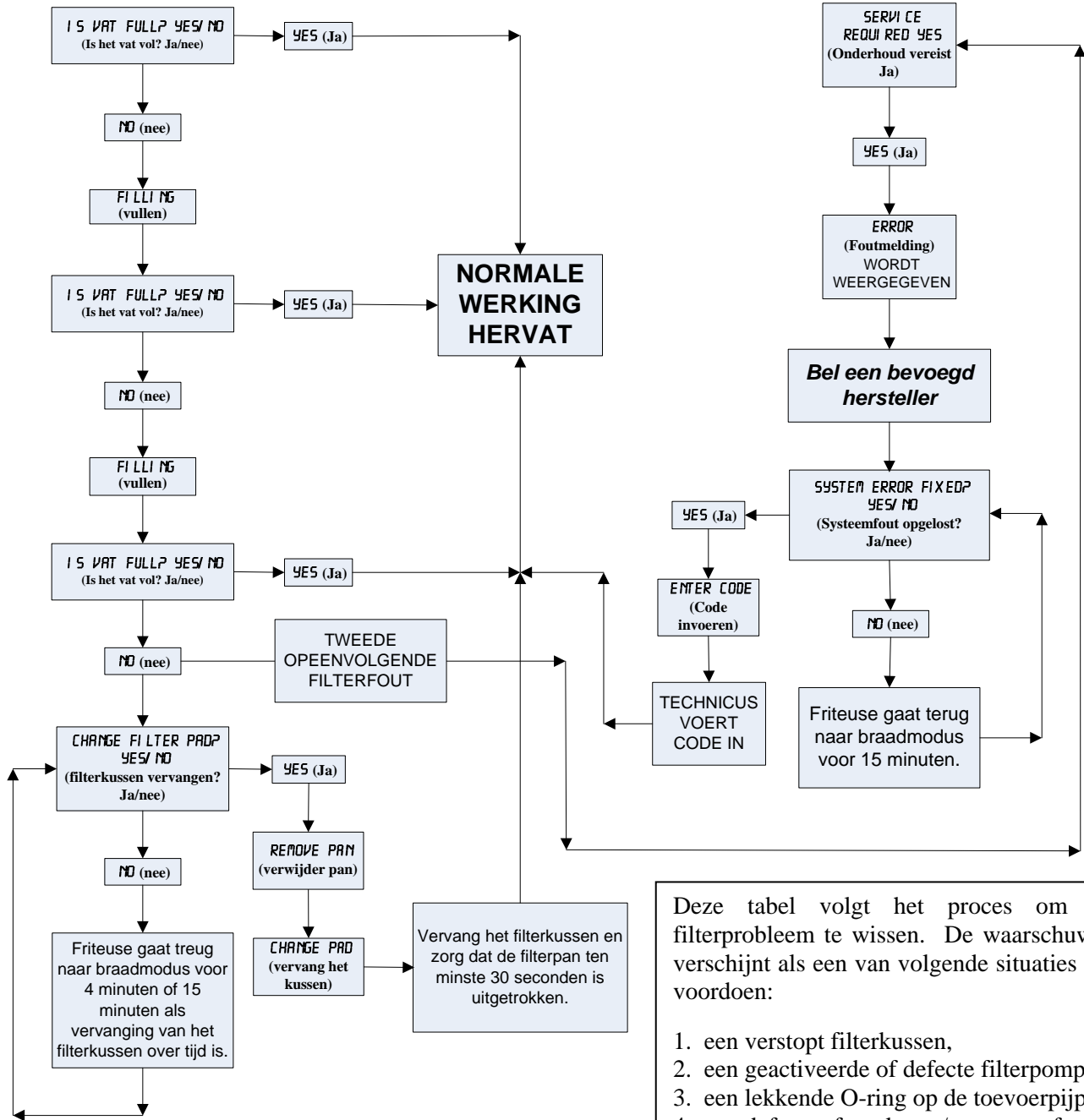
De computer geeft **SYSTEM ERROR** (Systeemfout) weer en het foutbericht gedurende 15 seconden, waarna het verandert in **SYSTEM ERROR FIXED** (Systeemfout hersteld?) en afwisselend **YES NO** (Ja nee).



10. Druk op ✖ (**2 NO**) (2 nee) om verder te gaan met bakken. Bel uw ASA om de friteuse te hertsellen en te resetten. De fout zal elke 15 minuten opnieuw tevoorschijn komen totdat het probleem hersteld is. Autofiltratie en auto-bijvullen worden gedeactiveerd totdat de friteuse hersteld is.



5.4.4 Flowchart filterfouten



Deze tabel volgt het proces om een filterprobleem te wissen. De waarschuwing verschijnt als een van volgende situaties zich voordoen:

1. een verstopt filterkussen,
2. een geactiveerde of defecte filterpomp,
3. een lekkende O-ring op de toevoerpijp,
4. een defecte afvoerkraan/actuator, of
5. een defecte retourklep/actuator.

Als op de computer **SERVICE REQUIRED** (Onderhoud nodig) verschijnt, dan kan de friteuse toch gebruikt worden in de meeste gevallen door **NO** (nee) te antwoorden nadat de vraag **SYSTEM ERROR FIXED? YES NO** (Systeemfout hersteld? Ja nee) verschijnt. De boodschap wordt elke 15 minuten herhaald tot het probleem hersteld is en de is gewist door een technicus.

5.4.5 Filter Bezig

Wanneer **FILTER BUSY** (Filter bezig) wordt weergegeven is het MIB-paneel aan het wachten om een ander vat te filteren of aan het wachten totdat een ander probleem wordt opgelost. Wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw ASA.

GEVAAR

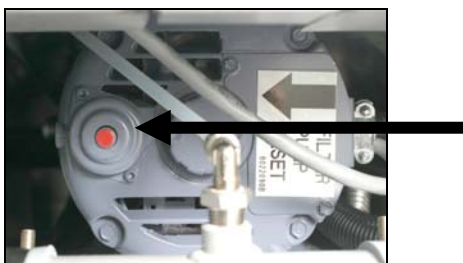
Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

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).

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.



Resetschakelaar van filterpomp

5.5 Manuele of Einde-van-de-dag filtratie (MAINT FLTR)

AANDACHT

Het filterkussen of het papier moet dagelijks vervangen worden.

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.

Zorg ervoor dat het filterkussen dagelijks vervangen wordt zodat het systeem correct blijft werken.

1. Friteusetemperatuur **MOET** op de ingestelde waarde staan. Houd de **FLTR** knop drie seconden ingedrukt terwijl de computer **OFF** (Uit) staat.



De computer geeft gedurende drie seconden **FILTER MENU** (Filtermenu) weer, waarna het bericht verandert in **AUTO FILTER** (Autofilter).

2. Druk op de **▼(INFO)** knop om naar **MAINT FILTER** (Onderh. filter) te scrollen.



3. Wanneer de gewenste selectie wordt weergegeven drukt u op de **✓ (1 YES)** knop om verder te gaan.



De computer geeft wisselend **MAINT FILTER?** (Onderh. filter) en **YES NO** (Ja nee) weer.



4. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om het manuele filterproces te starten. Als **CLOSE DISPOSE VALVE** (Sluit afvoerkraan) wordt weergegeven sluit u de RTI-afvoerkraan. Druk op de *** (2 NO)** knop om het menu te verlaten.

Als er geen pan gedetecteerd wordt geeft de computer **INSERT PAN** (Plaats pan) weer todat de pan gedetecteerd wordt. De computer geeft **FILTERING** (Filteren) weer en de olie loopt weg uit de vetpan.

⚠ GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuators kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

De computer geeft wisselend **SCRUB VAT COMPLETE?** (Vat schrobben voltooid?) en **YES** (Ja) weer.

5. Reinig het vat met een schrobborstel en wanneer schoon drukt u tweemaal op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan. De afvoerkraan sluit.



De computer geeft wisselend **WASH VAT?** (Was vat?) en **YES** (Ja) weer.

6. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft **WASHING**. (Wassen) weer.

De retourkraan gaat open en de olie uit de pan loopt terug in de vetpan.

De filterpomp stopt en de computer geeft wisselend **WASH AGAIN?** (Opnieuw wassen) en **YES NO** (Ja nee) weer.



7. Als de vetpan schoon is drukt u op de **x (2 NO)** (2 nee) knop om verder te gaan en niet meer opnieuw te wassen. Als er nog steeds kruimels zijn drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop. De filterpomp pompt nu gedurende 30 seconden. Deze cyclus wordt herhaald totdat de **x (2 NO)** (2 nee) knop wordt ingedrukt.

De computer geeft **RINSING** (spoelen) weer. De afvoerkraan sluit en de filterpomp begint weer te pompen en hervult de vetpan.

De afvoerkraan blijft open en de computer geeft afwisselend **RINSE AGAIN?** (opnieuw spoelen) en **YES NO** (Ja nee) weer.



8. Als de vetpan schoon is drukt u op de **x (2 NO)** (2 nee) knop om verder te gaan en niet meer opnieuw te spoelen. Als u opnieuw wilt spoelen drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop en dan begint het spoelen opnieuw. Deze cyclus wordt herhaald totdat de **x (2 NO)** (2 nee) knop wordt ingedrukt.

⚠ GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuators kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

De computer geeft wisselend **POLISH?** (polijsten?) en **YES NO** (ja nee) weer.



9. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop om verder te gaan.

De filterpomp slaat aan. De afvoer- en retourkranen gaan open en de olie wordt door de vetpan gepompt. De computer geeft wisselend **POLISHING** (Polijsten) en een afteltimer van vijf minuten weer. Wanneer het aftellen voorbij is slaat de filterpomp uit. Om het polijsten te verlaten drukt u op de **x (2 NO)** (2 nee) knop.

De computer geeft wisselend **FILL VAT?** (vat vullen?) en **YES** (Ja) weer.

10. Druk op de **✓ (1 YES)** (Ja) knop om verder te gaan.



De computer geeft **FILLING** (Vullen) weer.

De afvoerkraan sluit en de filterpomp begint weer te pompen en hervult de vetpan. Terwijl de vetpan gevuld wordt verschijnen er bubbels, de retourklep sluit en de pomp gaat uit. Eens het systeem het oliepeil gecontroleerd heeft zal de top oofpomp, indien nodig, extra olie toevoegen.

De computer geeft wisselend **IS VAT FULL?** (is vat vol?) en **YES NO** (Ja nee) weer.

11. Druk op de **✓ (YES)** (Ja) als de vetpan volledig gevuld is. Druk op de **x (2 NO)** (2 nee) knop om de pomp opnieuw te starten*. Als het vat niet volledig met olie gevuld is controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine hoeveelheid olie in de pan zit. De computer geeft wisselend **IS VAT FULL?** (Is vat vol?) en **YES NO** (ja nee) weer.



12. Druk op de **✓ (YES)** (Ja) knop.

De computer geeft **OFF** (Uit) weer.

***OPMERKING:** Het is normaal bij een onderhoudsfiltratie dat er olie in de filterpan blijft en dat de olie in de vetpan niet naar zijn oorspronkelijk niveau terugkeert. Als u YES (Ja) antwoordt na twee pogingen om het vat te vullen activeert u de top off om enig olieverlies tijdens het filteren te compenseren.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

HOOFDSTUK 6: PREVENTIEF ONDERHOUD

6.1 De friteuse schoonmaken

GEVAAR

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

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

Gebruik McDonald's universeel concentraat. Lees de gebruiksaanwijzing en de te nemen voorzorgsmaatregelen vóór u het product gebruikt. Er dient specifiek aandacht te worden geschonken aan de concentratie van het schoonmaakmiddel en de tijd dat het schoonmaakmiddel op de oppervlakken blijft die in contact komen met levensmiddelen.

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

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

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schoon, vochtig doek dat in McDonald's universeel concentraat is gedrenkt. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek.

6.1.2 Maak het ingebouwde filtersysteem schoon Dagelijks

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 bijhorende onderdelen met een oplossing van warm water en McDonald's universeel concentraat.

6.1.3 Maak ruimte achter de friteuses schoon – Wekelijks

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

WAARSCHUWING

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

6.1.4 De vetpan en verwarmingselementen schoonmaken - Driemaandelijks

GEVAAR

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

Diepreinigen (uitkoken) van de vetpan

Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Deze laag moet geregeld worden verwijderd door de diepreinig (uitkook)-procedure te volgen in de Kay Chemical "Friteuse diepreinigprocedure"-instructies. *Raadpleeg pagina 4-25 voor meer details over het instellen van de computer voor het diepreinigen (uitkoken).*

Plaats de O-ringen terug

Raadpleeg de MRC-kaartne van McDonald's voor meer informatie over het vervangen van de O-ringen aan de filterverbinding.

6.1.5 Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon – Wekelijks

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

6.1.6 Controleer De accuraatheid van het instelpunt van de M3000 computer - tweewekelijks

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

2. Wanneer op het computerdisplay een reeks platte streepjes “----” of een productnaam verschijnt (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 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 werkelijke temperatuur en de waarde gemeten door de pyrometer moeten binnen een bereik van 3° C uit elkaar liggen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor bijstand.

6.2 Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem

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

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

Friteuse

- Controleer de 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 dat alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. beschermingen van contactgevers, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of alle bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olieretour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich vele korsten in de kruimelvangervinder, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvangervinder dagelijks leeg te maken in een brandveilig recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.
- Controleer of de O-ringen en de afdichtingen zijn aangebracht en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:
 - Controleer of het deksel van de filterpan op zijn plaats zit en correct is aangebracht.
 - Als de filterpan leeg is, selecteert u voor ieder vat één voor één "vul vat uit afvoer". Controleer of iedere olieretourkraan goed werkt door de filterpomp te activeren met de terug naar pan selectie. Ga na of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie van de gerelateerde vetpan.
 - Controleer of de filterpan goed voorbereid is voor het filteren en of er een proper filterkussen aanwezig is. Laat dan een vetpan met olie van 117°C wegvloeien in de filterpan met de afvoeren naar pan selectie (zie pagina 4-20). Selecteer nu vul vat uit afvoer (zie pagina 4-21) en laat de olie terug in de vetpan lopen (er komen bubbels tevoorschijn in de frituurolie). Druk op de controleknop wanneer alle olie teruggekeerd is. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in niet ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

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 (+1-800-24-FRYER) belt:

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

 **GEVAAR**

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

 **GEVAAR**

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

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

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 de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	C. Computer is defect.	C. Bel uw ASA voor hulp.
	D. Beschadigde computerbedradings-boom.	D. Bel uw ASA voor hulp.
	E. Onderdeel van stroomtoevoer of interfacekaart is defect.	E. Bel uw ASA voor hulp.
Op het M3000 display verschijnt na het filteren IS VAT FULL? YES NO (is vat vol? ja nee).	Er heeft zich een filterfout voorgedaan door een vuil of verstopt filterkussen of filterpapier, verstopt pre-filter (indien van toepassing), verstopte filterpompen, fout geïnstalleerde filterpanonderdelen, versleten of ontbrekende O-ringen, koude olie of een thermische overbelasting van de filterpomp.	Volg de instructies op pagina 5-4 tot 5-6 om het filterprobleem te verhelpen. Is een pre-filter is geïnstalleerd, het reinigen van de pre-filter zoals beschreven in Bijlage D Onderhoud Pre-Filter. Als het probleem aanhoudt belt u uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt CHANGE FILTER PAD? (vervang filterkussen?).	Er heeft zich een filterfout voorgedaan, het filterkussen is verstopt, de waarschuwing om elke 25 het filterkussen te vervangen is verschenen of het bericht om het filterkussen te vervangen werd bij een vorige waarschuwing genegeerd.	Vervang het filterkussen en let erop dat de filterpan tenminste 30 seconden uit de friteuse werd verwijderd. Negeer NOOIT CHANGE FILTER PAD (vervang filterkussen) waarschuwingen.
De friteuse warmt niet op.	A. Stekker van de hoofdstroomtoevoer zit niet in stopcontact.	A. Controleer of zowel het hoofdstroomsnoer als het snoer van 120V met hun stekker in het stopcontact zitten en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	B. Computer is defect.	B. Bel uw ASA voor hulp.
	C. Een of meerdere andere onderdelen zijn defect	C. Bel uw ASA voor hulp.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje brandt.	Temperatuurvoeler of computer is defect.	Bel uw ASA voor hulp.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje brandt niet.	Contactgever of computer is defect.	Bel uw ASA voor hulp.

7.2.2 Foutmeldingen en problemen met het display

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
HET M3000 display geeft de verkeerde temperatuurschaal weer (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde displayoptie geprogrammeerd.	Kies tussen °F of °C door ◀ en ▶ tegelijkertijd ingedrukt te houden totdat TECH MODE (Techmodus) verschijnt. Voer 1658 in. De computer geeft OFF (Uit) weer. Schakel de computer aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Op het M3000 display verschijnt HOT-HI-1 (heet-hoog 1).	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Scakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt HELP HI-2 (help boven 2) of HIGH LIMIT FAILURE (bovenlimiet defect).	Defecte bovenlimiet.	Scakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt TEMP PROBE FAILURE (Tem-voeler defect).	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuurvoeler of een ebschadigde computer bedradingsboom of connector.	Scakel de friteuse uit en bel uw ASA.
OP HET M3000 display verschijnt HEATING FAILURE (Verhitting Defect).	Defecte computer, defecte interfacekaart, open bovenlimietthermostaat.	Bel uw ASA voor hulp.
Hetverwarmingslampje brandt, maar de friteuse warmt niet op.	Het hoofddraaistroomsnoer is uitgetrokken of de stroomverbreker is geactiveerd.	Controleer of zowel het hoofdstroomsnoer als het snoer van 120V met hun stekker in het stopcontact zitten en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. Als het probleem zich blijft voordoen belt u uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt RECOVERY FAULT (Herstelfout) en er is een alarmsignaal te horen.	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en annuleer het alarm door op de ✓ knop te drukken. De maximale recuperatietijd voor elektrische friteuse is 1:40. Als deze fout zich blijft voordoen, belt u uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt REMOVE DISCARD (Verwijderen wegsnijten).	Een bakcyclus voor een product is begonnen dat een andere instelwaarde heeft dan de huidige vatteratuur.	Verwijder het product en gooi het weg. Druk op de bereidingsknop onder het display met de foutmelding om de foutmelding te verwijderen. Stel de ingestelde waarde van het vat opnieuw in vóór u een product bereidt.
De computer loopt vast.	Computerfout.	Bel uw ASA voor hulp.
Op de M3000 verschijnt SERVICE REQUIRED (Onderhoud nodig), gevolgd door een fout.	Er heeft zich een fout voorgedaan dat enkel kan worden opgelost door een technicus.	Druk ✕ (2 No) om verder te gaan met bakken en bel uw ASA. In sommige gevallen kunt u niet meer verderbakken.

7.2.3 Filterproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De friteuse filtert na elke kookcyclus.	Filter after-instelling onjuist.	Verander of overschrijf de filterinstelling door de waarde op niveau twee opnieuw in te voeren. Zie Rubriek 4.13.5 op pagina 4-33.
MAINT FILTER (Onderh. filter) wil niet starten.	De temperatuur is te laag.	Controleer of de friteuse op de ingestelde waarde staat voor het starten van MAINT FILTER (Onderh. filter).
De filterpomp wilt niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd.	A. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
	<p>B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd.</p> <p>C. Blokkering in filterpomp.</p>	<p>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. (Zie pagina 5-7).</p> <p>C. Bel uw ASA voor hulp.</p>
De afvoer- of retourkraan blijft open.	<p>A. AIF-interfaceplaat werkt niet.</p> <p>B. Actuator is defect.</p>	Bel uw ASA voor hulp.
Op het M3000 display verschijnt <i>INSERT PAN</i> (Plaats pan).	<p>A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse.</p> <p>B. Filterpanmagneet ontbreekt.</p> <p>C. Defecte filterpanschakelaar.</p>	<p>A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw.</p> <p>B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zijn en vervang indien afwezig.</p> <p>C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft INSERT PAN (Plaats pan) weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.</p>
Automatisch filteren wil niet starten.	<p>A. Zorg ervoor dat de MIB-plaat niet in manuele modus zit.</p> <p>B. Controleer of de MIB-cover niet ebschadigd is of knoppen indrukt.</p> <p>C. AIF-uitschakelen staat op Yes, het blauwe lampje brandt niet.</p> <p>D. Defect aan filterrelais.</p> <p>E. Olieniveau te laag.</p>	<p>A. Zorg ervoor dat de MIB-plaat in "A" automatische modus staat. Schakel de friteuse aan.</p> <p>B. Verwijder en vervang de afdekplaat en kijk of het filteren start.</p> <p>C. Stel AIF uitschakelen in Level 1 op no (nee).</p> <p>D. Bel uw ASA voor hulp.</p> <p>E. Zorg ervoor dat het olieniveau zich boven de bovenste oliesensor bevindt.</p>
Op het M3000 display verschijnt <i>FILTER BUSY</i> (filter bezig).	Er is nog een ander filtercyclus of vervanging van een filterpad aan de gang.	Wacht tot het vorige filtercyclus beëindigd is en start dan het nieuwe filtercyclus. Vervang het filterkussen indien de computer erom vraagt.

7.2.4 Auto Top Off problemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De vetpannen willen niet bijvullen.	<p>A. De temperatuur is te laag.</p> <p>B. Olie is te koud.</p> <p>C. Olie in JIB uitgeput (oranje licht brandt)</p> <p>D. Fout dat met onderhoud moet worden opgelost</p>	<p>A. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan.</p> <p>B. Vergewis u ervan dat de olietemperatuur in de JIB hoger is dan 21°C.</p> <p>C. Controleer of er nog olie in de JIB zit. Vervang JIB en reset oranje LED. Als het probleem aanhoudt belt u uw ASA..</p> <p>D. Bel uw ASA voor hulp.</p>
Eén vat wil niet bijvullen.	<p>A. Er is een filterfout.</p> <p>B. Fout dat met onderhoud moet worden opgelost</p> <p>C. Probleem met magneetventiel, pomp, pin, RTD of ATO.</p>	<p>A. Wis de filterfout. Als het probleem blijft aanhouden, bel uw ASA voor hulp.</p> <p>B. Bel uw ASA voor hulp.</p>

7.2.5 Need Translation

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
JIB wordt niet gevuld.	<p>A. Onjuiste instelprocedure. B. Er is een andere functie aan de gang. C. De afvoerkraan is niet volledig gesloten. D. De bulkolietank is leeg. E. Problemen met magneetventiel, pomp of schakelaar.</p>	<p>A. Schakel de friteuse aan door de 5-pens stroomkabel los te koppelen en terug te verbinden. B. Al ser een filtratie of eender welk filtermenu Bezig is of FILTER NOW? YES/NO (Nu Filteren Ja/Nee), CONFIRM YES/NO (Bevestigen ja/nee) of SKIM VAT (Vat afschuimen) wordt weergegeven, wacht u totdat het process Voltooid is en probeert u daarna opnieuw. C. Zorg ervoor dat de hendel van de afvoerkraan Volledig dicht is. D. Bel uw bulkolieleverancier. E. Bel uw ASA voor hulp.</p>
JIB of vat vult traag.	<p>A. Problemen met de pomp od leidingen die de bediener van de friteuse niet kan oplossen.</p>	<p>A. Contacteer uw bulkolieleverancier.</p>
Vetpan wordt niet gevuld.	<p>A. Onjuiste instelprocedure. B. De afvoerkraan is niet volledig gesloten. C. De bulkolietank is leeg. D. Probleem met RTI-pomp.</p>	<p>A. Schakel de friteuse aan door de 5-pens stroomkabel los te koppelen en terug te verbinden. B. Controleer of de hendel van de afvoerkraan volledig dichtgeduwd is. C. Bel uw bulkolieleverancier. D. Bel uw ASA voor hulp.</p>

7.2.6 Foutcodes

Code	FOUTBERICHT	VERKLARING
E01	REMOVE DISCARD (Right) (VERWIJDEREN WEGSMIJTEN (Rechts))	Bereiding is gestart aan de rechterkant van een onderverdeeld vat of in een volledig vat en de ingestelde temperatuur is verschillend van de huidige vattertemperatuur.
E02	REMOVE DISCARD (Left) (VERWIJDEREN WEGSMIJTEN (Links))	Bereiding is gestart aan de rechterkant van een onderverdeeld vat of in een volledig vat en de ingestelde temperatuur is verschillend van de huidige vattertemperatuur.
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (FOUT: TEMP-VOELER DEFECT)	TEMP-voelerwaarde buiten bereik
E04	HI 2 BAD (BOVEN 2 SLECHT)	Bovenlimietwaarde buiten bereik.
E05	HOT HI 1 (HEET BOVEN 1)	Bovenlimiettemperatuur is meer dan 210°C, of in CE-landen, 202°C
E06	HEATING FAILURE (VERHITTINGSDEFECT)	Er is een defect aan een onderdeel in het bovenlimietcircuit, dwz. de computer, interfaceplaat, contactgever of open-bovenlimiet.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (FOUT MIB-SOFTWARE)	Interne MIB softwarefout
E08	ERROR ATO BOARD (FOUT: ATO-KAART)	MIB detecteert verbroken verbinding met ATO-plaat; defect ATO-plaat
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (FOUT: POMP VULT NIET)	Vuil filterkussen dat moet worden vervangen of filterpompprobleem.
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (FOUT: AFVOERKRAAN NIET OPEN)	De afvoerkraan wou openen, maar de bevestiging was er niet.

E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (FOUT: AFVOERKRAAN NIET GESLOTEN)	De afvoerkraan wou sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (FOUT: RETOURKRAAN NIET OPEN)	De retourkraan wou openen, maar de bevestiging was er niet.
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (FOUT: RETOURKRAAN NIET GESLOTEN)	De retourkraan wou sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E14	ERROR AIF BOARD (FOUT AIF-KAART)	MIB detecteert ontbrekende AIF; AIF-plaatdefect
E15	ERROR MIB BOARD (FOUT MIB-KAART)	De computer detecteert verbroken MIB-verbindingen; controleer de softwareversie op elke computer. Als er versies ontbreken, controleer dan de CAN-aansluitingen tussen elke computer; MIB-plaatdefect
E16	ERROR AIF PROBE (FOUT AIF-VOELER)	AIF RTD waarde buiten bereik
E17	ERROR ATO PROBE (FOUT ATO-VOELER)	ATO RTD waarde buiten bereik
E18	Niet gebruikt	
E19	M3000 CAN TX FULL (M3000 CAN TX VOL)	Verbinding tussen computers verbroken. Controleer of er kabels los zijn tussen de computer en de MIB-kaart. Controleer de software-versie door op de TEMP-knop te drukken wanneer de computer OFF (UIT) weergeeft. Als de computer enkel M3000 software weergeeft kan de computer defect zijn.
E20	INVALID CODE LOCATION (ONGELDIGE CODELOCATIE)	SD-kaart verwijderd tijdens update
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (PROCEDUREFOUT FILTERKUSSEN (Vervang filterkussen))	Timer van 25 uur verlopen of logische schakeling voor vuile filter geactiveerd
E22	OIL IN PAN ERROR (OLIE IN PAN FOUT)	De MIB heeft de olie-in-pan-vlag gereset.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (VERSTOPTE AFVOER (Gas))	Vat leegde niet tijdens filtratie
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas) (AIF-KAART OIB DEFECT (Gas))	Olie-is-terug-sensordefect.
E25	RECOVERY FAULT (HERSTELFOUT)	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (HERSTELFOUT BEL ONDERHOUD)	De recuperatietijd overschreed de tijdslimiet voor twee of meer cycli.
E27	LOW TEMP (LAGE TEMP) ALARM	De olietemperatuur zakte onder 8°C in wachtmodus of 25°C in bakmodus.

8,1 Bedradingschema's

Zie 8197222 McDonald's BIELA14 Gen 2 Bedradingschema's Manual

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

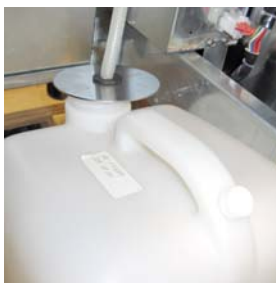
BIJLAGE A: RTI (BULKOLIE) INSTRUCTIES

OPMERKING: De instructies in deze handleiding voor het gebruik van een bulk olie-systeem voor het vullen en ontdoen van olie zijn voor een RTI-systeem. Deze instructies kunnen niet van toepassing op andere bulk olie systemen.

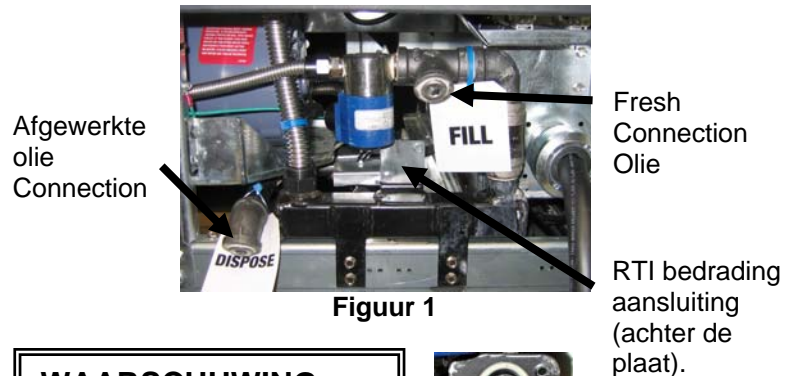
A.1.1 Bulkoliesystemen

Bulk olie-systemen hebben een grote olie-opslagtank, meestal gelegen aan de achterzijde van het restaurant, die zijn aangesloten op een achterste spuitstuk op de friteuse. Afgewerkte olie wordt opgepompt uit de friteuse, via de fitting aan de onderzijde, om de verwijdering tanks en verse olie is opgepompt uit de tanks, door middel van de fitting op de top, om de friteuse (zie figuur 1). Verwijder de plaat het blootstellen van de RTI-verbinding en sluit de RTI verbinding met de friteuse (zie figuur 2). Zet de friteuse aan bulk via de setup-modus en zet alle computers op bulk olie. Zie paragraaf 4.9 op pagina 4-9. Het is noodzakelijk dat de friteuse systeem volledig de macht gefietst na het veranderen setup van JIB naar Bulk.

De LOV™ friteuses, uitgerust voor gebruik met bulk olie-systemen, hebben een onboard verse olie kruik geleverd door RTI. Verwijder de dop en plaats de standaard fitting in de kan met de metalen kap rusten op de rand van de kruik. De olie wordt gepompt in en uit de kan via dezelfde fitting (zie figuur 3).



Figuur 3



Figuur 1

WAARSCHUWING:
Voeg geen HOT or
GEBRUIKT olie tot
een JIB.



Figuur 2

De drukschakelaar wordt gebruikt om de JIB lage LED reset wordt ook gebruikt om de kruik in een RTI-systeem te vullen. Na het resetten van de JIB LED, ingedrukt te houden de kortstondige schakelaar, die zich boven het JIB, kan de bestuurder in te vullen van de kruik uit de totale olie-opslagtank (zie figuur 4).

Voor het vullen van de kruik, houdt u de JIB reset-knop totdat de kan vol is, dan los.*

LET OP: Vul niet te veel van de kruik.



Figuur 4

Voor instructies over het vullen van de btw van bulk, zie paragraaf 4.11.4 pagina 4-22.

* **NB:** Het duurt ongeveer twaalf seconden vanaf het moment dat de vulling JIB-knop is ingedrukt totdat de RTI pomp start. Het kan tot 20 seconden duren voordat het niveau in de JIB begint te stijgen. Doorgaans duurt het ongeveer drie minuten in te vullen het JIB. Het duurt ongeveer een minuut in te vullen een fractie van een vat en twee minuten om een volledig vat te vullen.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITOUSE

BIJLAGE B: JIB voorbereiding met Solid Verkorting Optie

1. Open rechts de deur van de fritouse en verwijder brace in JIB kast.
2. Positie smelten eenheid in de voorkant van kast. Draai beugel aan de linkerkant van het smelten unit, indien nodig, om plaatsing gemak in de kast.
3. Gebruik de bijgeleverde schroeven om het smelten unit hechten aan de bestaande gaten in het interieur rails van de fritouse kast aan beide zijden. Zie figuren 1 en 2.
4. Aan de achterzijde van het smelten eenheid, bevestig de witte twee-pins connectors en steek de stekker in de zwarte connector op de outlet box afgebeeld in figuur 3.
5. Plaats de olie reservoir in de smeltende eenheid, schuiven de olie-pick-up buis in de vrouwelijke bakje. Plaats de voorkant deksel en de voorkant van het smelten unit. Zie figuur 4.

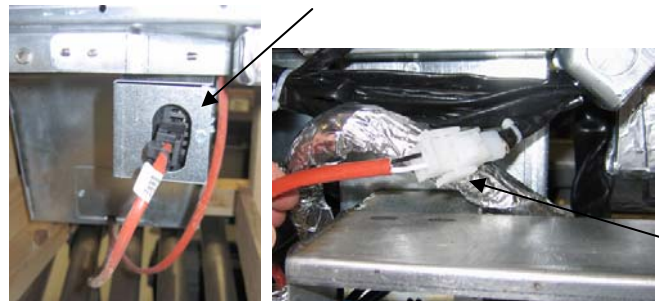


Figuur 1: Plaats de smeltende unit in de kast en bevestig met de meegeleverde schroeven aan de kast.



Figuur 2: Plaats de smeltende unit.

Oranje knop reset systeem na een lage olie weer te geven.



Figuur 3: Bevestig de twee-pins connectors wit en sluit de zwarte connector in het nut doos zoals afgebeeld.



Figuur 4: De geassembleerde smelten unit wordt in positie.

Smeltende toestel uit te schakelen.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUZE

BIJLAGE C: vloeibaar bakvet Melting gebruik

Reset olie-reservoir

- Zorg ervoor dat verkorting smelten apparaat is ingeschakeld.
- Vul het smelten unit met verkorting.
- Laat 2-3 uur voor het vloeibaar bakvet te smelten. NIET poging om de top uit-systeem gebruiken met unsmelted olie in de top van het systeem. De lage olie-reservoir gaat branden als de friteuse vraagt om olie voor het verkorten van de smeltende unit is vloeibaar.
- Als de verkorting volledig is gesmolten, houdt u de oranje resetknop om het licht uit en reset de top van het systeem.
- DO hete olie niet bij aan de verkorting smelten unit. De temperatuur van de olie-reservoir mag niet meer dan 140 ° F (60 ° C). Toevoeging van kleine hoeveelheden vloeibaar bakvet in het reservoir voor te zorgen dat voldoende olie naar de top-off systeem te bedienen.
- Voor de beste resultaten, NIET UITSCHAKELEN het vloeibaar bakvet smelten unit 's nachts.
- De aan / uit-schakelaar voor het smelten eenheid wordt ook gebruikt als een reset switch als het systeem van de high limit temperatuur is bereikt.



BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

BIJLAGE D: De oliekwaliteitsensor gebruiken

TPM-waarde controleren

DISPLAY	Actie
OFF (uit), Stippellijnen of menu-item.	Houd de INFO-knop ingedrukt totdat INFO MODE (info modus) over het display loopt. Laat los
INFO Mode (info Modus) loopt over het scherm aan de linker kant en verandert in FILTER STATS (filterstatistieken)	Druk een keer op de TEMP-knop btotdat TPM aan de linker kant wordt weergegeven.
TPM	Druk op het vinkje onder TPM.
DAY/DATE (dag/datum)	Druk op > om door de zeven dagen te crollen. Druk op INFO om de TPM-weergave en de dag te zien. Druk nogmaals op INFO om tussen de linker en rechter weergaven van de gesplitste vaten te schakelen.
TPM-waarde en datum	Druk onder de TPM-weergave op X om om de friteuse terug te doen werken.

Filteronderhoud met OQS

DISPLAY	Actie
Stippelijlijn of menu-item; de friteuse bevindt zich op bedrijfstemperatuur.	Houd de FLTR-knop 3 seconden ingedrukt (voor volledig vat of aan de gewenste kant van een gesplitst vat).
FILTER MENU (menu-filter) loopt over het scherm en verandert in AUTO Filter.	Druk een (1) keer op de INFO-knop om naar MAINT FILTER (filteronderhoud) te scrollen.
MAINT FILTER (filteronderhoud) loopt over het scherm.	Druk op het vinkje.
MAINT FILTER? (filter onderhouden?) wisselt met YES/NO (ja/nee)	Druk onder YES (ja) op het vinkje.
FILTERING (filteren)	Niets vereist.
SCRUB VAT COMPLETE (vat schrobben gereed);	Draag geschikte bescherming om de vetpan proper te schrobben. Druk na het schrobben op het vinkje onder YES (ja).

DISPLAY	Actie
YES/NO (ja/nee)	
WASH VAT (vat wassen) wisselt met YES (ja)	Druk onder YES (ja) op het vinkje.
WASHING (wassen)	Niets vereist
WASH AGAIN (opnieuw wassen); YES/NO (ja/nee)	Druk onder YES (ja) op het vinkje als het niet meer nodig is om de pan nogmaals te wassen; Druk onder NO (nee) op X als het nodig is om de pan nogmaals te wassen.
RINSING (spoelen)	Niets vereist.
RINSE AGAIN (opnieuw spoelen); YES/NO (ja/nee)	Druk onder YES (ja) op het vinkje als het niet meer nodig is om de pan nogmaals te spoelen; Druk onder NO (nee) op X als het nodig is om de pan nogmaals te spoelen.
POLISH (polijsten); YES/NO (ja/nee)	Druk onder YES (ja) op het vinkje.
OQS (oliekwaliteitstest); YES/NO (ja/nee)	Druk onder YES (ja) op het vinkje om de kwaliteitstest van de olie uit te voeren.
POLISHING (polijsten)	Niets vereist
FILL VAT (vat vullen); YES (ja)	Druk onder YES (ja) op het vinkje.
FILLING (vullen)	Niets vereist.
TPM...X	Niets vereist.
TPM-waarde	Niets vereist.
FILLING (vullen)	Niets vereist.
IS VAT FULL (is vat vol); YES/NO (ja/nee)	Controleer of het vat vol is en druk onder YES (ja) op het vinkje. Druk onder NO (nee) op X als het vat nog niet vol is en om de pomp opnieuw te doen werken.
OFF (uit)	Laat de friteuse uit of gebruik hem opnieuw.* DISPOSE (afvoeren) YES/NO (ja/nee) wordt weergegeven wanneer de friteuse wordt ingeschakeld en hij gaat terug naar temperatuur als de TPM-waarde 24 overschrijdt.

Onderhoud pre-filter

De pre-filter (**Afbeelding 1**) die met de kit geïnstalleerd is dient geregeld te worden onderhouden. Verwijder elke 90 dagen of frequenter als de oliestroom vertraagt de dop met de meegeleverde sleutel en reinig het bevestigde scherm.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

1. Draag beschermende handschoenen wanneer u met de meegeleverde sleutel de dop van de pre-filter verwijdert (**Afbeelding 2**).
2. Gebruik een kleine borstel om het vuil van het bevestigde scherm te verwijderen (**Afbeelding 3**).
3. Reinig het onder de kraan en laat het goed opdrogen.
4. Plaats de dop terug op de behuizing van de pre-filter en maak de dop vast.



Afbeelding 3

WAARSCHUWING

Verwijder de dop van de pre-filter **NIET** wanneer er een filtercyclus bezig is. Laat de filtercyclus **NIET** lopen wanneer de dop verwijderd is. Draag beschermende handschoenen wanneer u de dop aanraakt. Het metaal en de olie zijn erg heet.

OQS-filter

DISPLAY	Actie
Stippelijijn of menu-item; de fritouse bevindt zich op bedrijfstemperatuur.	Houd de FLTR-knop ingedrukt (voor volledig vat of aan de gewenste kant van een gesplitst vat).
FILTER MENU (menu-filter) loopt over het scherm en verandert in Auto Filter.	Druk twee (2) keer op de INFO-knop om naar OQS-FILTER (oliekwaliteitsfilter) te scrollen. Druk op het vinkje.
OQS FILTER (oliekwaliteitsfilter) loopt over het scherm.	Druk op het vinkje.
OQS FILTER? (oliekwaliteitsfilter) wisselt met YES/NO (ja/nee)	Druk onder YES (ja) op het vinkje.
SKIM VAT (vat afschuimen) wordt weergegeven, wisselend met met YES/NO (JA/NEE) om te bevestigen.	Schuim het grootste vuil van het vat en druk onder YES (ja) op het vinkje.
TPM (oplossing laten wegvloeien)	Niets vereist.
WASHING (wassen)	Niets vereist

FILLING (vullen) wisselt met TPM en X	Niets vereist.
TPM-waarde wordt weergegeven.	Niets vereist.
FILLING (vullen)	Niets vereist.
LOW TEMP (lage temperatuur)	Niets vereist. De friteuse keert terug naar de bedrijfstemperatuur.
DISPOSE YES/NO (afvoeren ja/nee)	Wordt weergegeven als de TPM-waarde 24 overschrijdt.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISCHE FRITEUSE

BIJLAGE E: Opstelling Oliekwaliteitsensor

Opstelling OQS-filter

Display	Actie
OFF (uit), - - - - - van menu-item	Druk tegelijkertijd gedurende 10 seconde op de knoppen TEMP en INFO totdat LEVEL 2 (niveau 2) wordt weergegeven; Laat de knoppen los nadat u drie bieptonen hebt gehoord.
ENTER CODE (code invoeren)	Geef 1234 in.
LEVEL 2 PROGRAM (niveau 2 programma) verandert in PRODUCT COMP (productcomp).	Druk één (1) keer op de TEMP-knop.
OQS SETP (oqs-opstelling)	Druk op het vinkje.
OQS SETUP / DISABLED (OQS-opstelling / uitgeschakeld)	Druk op de knop >.
OQS SETUP ENABLED (OQS-opstelling / ingeschakeld)	Druk op het vinkje.
OIL TYPE / OC01 or OC02 (olietype / OC01 of OC02)	Druk op de knop > om door de olietypes te scrollen en OC01=F212 of OC02=MCSOL te selecteren. Zorg ervoor dat het olietype overeen komt met wat er in het olievat zit. Fruk wanneer u gedaan hebt op het vinkje.
OQS SETUP / ENABLED (OQS-opstelling / ingeschakeld)	Druk twee (2) keer op de X-knop om het menu te verlaten en terug te gaan naar de friteusebediening.
OFF (uit), - - - - - van menu-item	



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Elk nieuw stuk van Manitowoc Foodservice apparatuur wordt geleverd met KitchenCare™ en u kiest het niveau van dienstverlening die voldoet aan uw operationele behoeften van het ene restaurant naar meerdere locaties.

StarCare – Garantie en levenslange service, gecertificeerde OEM-onderdelen, wereldwijde onderdelenvoorraad, prestaties gecontroleerd



ExtraCare – CareCode, 24/7 Ondersteuning, online / mobiel product informatie

LifeCare – Installeer & uitrustings oriëntatie, planmatig onderhoud, KitchenConnect™, MenuConnect

Talk with KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com

Om te leren hoe Manitowoc Foodservice en haar leidende merken kun je uitrusten, bezoek onze wereldwijde website op www.manitowocfoodservice.com, dan ontdekken de regionale of lokale middelen voor u beschikbaar.

