

BIGLA30 Series

Gen II LOV™ GAS 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 7 2 5

Part Number: FRY-IOM-8196725 11/2017

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

AANDACHT

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en herstelwerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het Frymaster DEAN Factory Authorized Service Agency (FASC) 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.

 GEVAAR

Wanneer de installatie, de afstelling, het onderhoud of reparaties niet volgens de vereisten worden uitgevoerd en niet-toegestane wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht, kan dat leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijk letsel of de dood. Lees de instructies voor het installeren, bedienen en onderhouden/herstellen van het toestel grondig vóór u het toestel installeert of eraan werkt. Alleen bevoegd technisch personeel mag dit toestel aanpassen om een gas te gebruiken dat verschilt van het gas waarvoor het toestel oorspronkelijk was geconfigureerd.

 GEVAAR

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

 WAARSCHUWING

Controleer na installatie van een gasfriteuse en na eventueel onderhoud aan het gassysteem van een gasfriteuseverdeelstuk, klep, branders, etc. alle verbindingen en aansluitingen op eventuele gaslekken. Breng een dikke zeepoplossing aan rond alle aansluitingen en zorg ervoor dat er geen gasbelletjes vrijkomen. U mag geen gaslucht ruiken.

AANDACHT

De Commonwealth van Massachusetts eist dat alle gasproducten worden geïnstalleerd door een erkende loodgieter.

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting van de gasleiding. Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van kettingen. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een extra bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt.

⚠ OPGEPAST

Er wordt geen garantie gegeven op Frymaster friteuses die worden gebruikt in een rijdend voertuig, een constructie op zee of concessie. Garantiebescherming wordt alleen geboden voor friteuses die zijn geïnstalleerd overeenkomstig de procedures die in deze handleiding worden beschreven. Vrijrijbare, zee- en concessieomstandigheden moeten voor deze friteuse vermeden worden om optimaal functioneren te kunnen garanderen.

⚠ WAARSCHUWING

Er wordt geen garantie gegeven op deze Frymaster friteuse als deze wordt gebruikt in een rijdend voertuig, een constructie op zee of concessie. Garantiebescherming wordt alleen geboden voor friteuses die zijn geïnstalleerd overeenkomstig de procedures die in deze handleiding worden beschreven. Vrijrijbare, zee- en concessieomstandigheden moeten voor deze friteuse vermeden worden om optimaal functioneren te kunnen garanderen.

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

Gebruik geen spuitbus in de buurt van dit toestel terwijl het in bedrijf is.

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

Bij het gebruik, de installatie of het onderhoud van dit product kan u in contact komen met zwevende deeltjes glaswol of keramische vezels, kristallijne siliciumdioxide en/of koolmonoxide. Van de inademing van zwevende deeltjes glaswol of keramische vezels weet men in de staat Californië dat het kanker veroorzaakt. Van de inademing van koolmonoxide weet men in de staat Californië dat het misvormingen van de foetus of andere negatieve gevolgen voor de voortplanting veroorzaakt.

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

AANDACHT

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

LOV™ GAS GARANTIEVERKLARING

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

A. GARANTIEBEPALINGEN - FRITEUSES

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

B. GARANTIEBEPALINGEN - VETPANNEN

1. Frymaster geeft op zijn vetpanconstructies een garantie van vijftien (15) jaar. Eerste tien (10) jaar voor onderdelen en werkuren. Jaar elf (11) tot vijftien (15) alleen voor de vetpan. De garantieperiode van vijftien jaar geldt ook voor onderdelen die op de vetpan bevestigd zijn, zoals de bovenlimiet, voeler, ringen, afdichtingen, ontstekingen en aanverwant bevestigingsmateriaal, als het vervangen van de vetpan het vervangen van deze onderdelen noodzakelijk maakt. Onderdelen die geen deel uitmaken van de vetpanconstructie, zoals de aanblazer, gasklep, micro-schakelaars, deuren en behuizing, vallen niet onder de garantie op de vetpan. Lekken te wijten aan misbruik of van schroefverbindingen zoals voelers, sensoren, begrenzers, afvoerkransen of terugvoerleidingen zijn niet inbegrepen. Als blijkt dat de vetpan defect is, vervangt Frymaster de vetpan, vergoedt het de normale werkuren tot de maximale duur die is vastgelegd in het schema met benodigde werkuren van Frymaster en betaalt het een kilometervergoeding voor maximaal 160 kilometer (80 km enkele reis) voor het vervangen van de vetpan.
2. Deze garantie is beperkt tot friteuses die op aardgas of propaangas (LP) werken. Voor friteuses die op petroleumgas (ook waterstofgas genoemd) werken geldt een levenslange garantie op de vetpannen, zij het alleen voor de onderdelen.

C. GARANTIEBEPALINGEN – VERBRANDINGSKAMERS

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

E. ONDERDELEN RETOURNEREN

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

F. UITSLUITINGEN OP DE GARANTIE

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

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

Uitgesloten van de dekking door deze garantie zijn:

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

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

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

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

NB: De Frymaster BIGLA30 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. Deze handleiding geldt voor alle modelconfiguraties en BIGLA30 LOV™ friteuses. De toestellen van modelreeks BIGLA30 zijn uitgerust met een ingebouwd FootPrint Pro filtratiesysteem. De friteuses van de beide modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen en wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer "LOV™ friteuses".

Hoewel hij uiterlijk erg lijkt op de BIPH55 McDonald's friteuse, hebben de BIGLA30 LOV™ friteuses een vetpan voor een laag volume, een automatisch olietop-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 BIGLA30 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 vaten worden aangekocht.

LOV™ gasfriteuses van de modelreeks Pro met grote energie-efficiëntie maken gebruik van een uniek infrarood brandersysteem dat tot 43% minder energie verbruikt om hetzelfde volume te bereiden in vergelijking met conventionele friteuses met open branders.

LOV™ gasfriteuses hebben een open-panontwerp zonder buizen, waardoor het schoonmaken van de roestvrij stalen vetpan snel en gemakkelijk kan gebeuren.

Verwarming wordt verzorgd door een paar infrarood branderconstructies die op de beide zijkanten van de vetpan zijn aangebracht. Een aanblazer op de voorkant van de vetpan levert de verbrandingslucht aan de branders. LOV™ gasfriteuses kunnen worden geconfigureerd voor aardgas, propaangas (LP) of petroleumgas, afhankelijk van de wensen van de klant.

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

Voor alle toestellen van deze modelreeks is elektrische wisselstroom van een externe bron nodig. De toestellen kunnen worden geconfigureerd voor voltages van 100 VAC tot 240 VAC.

BIGLA30 LOV™ friteuses verlaten de fabriek volledig geassembleerd. Alle friteuses worden verscheept met een pakket standaardaccessoires. Elke friteuse wordt in de fabriek afgeregeld, getest en geïnspecteerd alvorens ze wordt verpakt om te worden verscheept.

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

1.2 Veiligheidsinformatie

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

OPGEPAST

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

WAARSCHUWING

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



GEVAAR

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

Uw friteuse is uitgerust met automatische veiligheidsvoorzieningen:

1. Een boventemperatuurdetector schakelt de gastoevoer naar de brander uit bij een te hoge temperatuur in het geval de thermostaat niet correct werkt.
2. Een veiligheidscircuit op toestellen met een filtersysteem voorkomt dat de brander zou ontbranden wanneer de afvoerklep open staat.

1.3 Informatie met betrekking tot de M3000 computers

FCC CONFORMITEIT

Aan de hand van testen 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". Deze brochure is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

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

1.5 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

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

1.6 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

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

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

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

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

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

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

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

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

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

1.8 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service 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 onderdeelnummers vindt u in de handleiding voor onderhoud en onderdelen. Onderdelen kunt u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk ASA of uw plaatselijke distributeur. Bij friteuses die vanuit de fabriek worden verscheept, zit een lijst met 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.

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

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

Voor informatie over de dienst na verkoop neemt u contact op met uw plaatselijke ASA/plaatselijke verdeler. U kunt ook onderhoud krijgen door de servicedienst van Frymaster te bellen op het nummer +1-800-551-8633 of 1-318-865-1711, of een e-mail te sturen aan service@frymaster.com. Wanneer u om onderhoud vraagt, houd dan de volgende gegevens bij de hand:

Modelnummer: _____
Serienummer: _____
Gastype: _____

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

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

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

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.

De conversie van dit toestel van een gastype naar een ander mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatie- en servicepersoneel, zoals gedefinieerd in rubriek 1.6 van deze handleiding.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding) wordt ingeschakeld voor de installatie, de aanpassing aan een ander gastype of andere onderhoudswerkzaamheden, vervalt de Frymaster garantie, en kan het toestel beschadigd worden en kunnen personen gewond raken.

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

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

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.

Bij ontvangst controleert u de friteuse zorgvuldig op zichtbare en verborgen schade. (Zie **Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport** in hoofdstuk 1.7 van deze handleiding.)

2.1.1 Vrije ruimte en ventilatie

De friteuse(s) moet(en) worden geïnstalleerd met aan de beide zijkanten en aan de achterkant een vrije ruimte van 150 mm wanneer de friteuse(s) naast een brandbare constructie wordt/worden geïnstalleerd; u hoeft geen ruimte vrij te laten bij installatie naast een niet-brandbare constructie. Aan de voorkant van de friteuse moet een vrije ruimte van ten minste 600 mm worden voorzien.

WAARSCHUWING

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

GEVAAR

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

Een van de belangrijkste aandachtspunten voor een doeltreffend gebruik van de friteuse is de ventilatie. Zorg ervoor dat de friteuse zodanig wordt geïnstalleerd dat verbrandingsresten doeltreffend worden verwijderd en dat het ventilatiesysteem geen tocht produceert die een goede werking van de brander in gevaar brengt.

De vlampijpopening mag niet dicht bij de inlaat van de afzuigventilator worden geplaatst en de vlampijp van de friteuse mag nooit worden uitgebouwd tot een soort schoorsteen. Een uitbreiding van de vlampijp leidt tot gewijzigde verbrandingskenmerken van de friteuse, waardoor een langere hersteltijd nodig is. Vaak leidt het ook tot een vertraagde ontsteking. Om de luchtstroom te verkrijgen die nodig is voor een goede verbranding en een goede werking van de brander moet de ruimte aan de voor- en achterkant en aan de zijkanten van de friteuse altijd vrij zijn.

⚠ GEVAAR

Dit toestel moet worden geïnstalleerd op een plaats met voldoende ventilatie om te voorkomen dat er onaanvaardbare concentraties zouden ontstaan van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid van het personeel in de ruimte waar het toestel staat opgesteld.

De friteuses moeten worden geïnstalleerd in een ruimte met voldoende luchttoevoer en adequate ventilatie. Er moet voldoende afstand worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp van de friteuse en de onderkant van de ventilatiefilterhouder. De filters moeten onder een hoek van 45° worden geïnstalleerd. Plaats een druipschaaltje onder de onderste rand van de filter. Voor installatie in de V.S. schrijft NFPA norm 96 voor dat "een afstand van minimum 450 mm moet worden bewaard (tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderkant van het vetfilter." *Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren (tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van het filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.*

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

2.1.2 Vereisten volgens de nationale wetgeving

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

De installatie dient te gebeuren met een gasaansluitstuk dat voldoet aan de nationale en plaatselijke voorschriften, en, waar van toepassing, aan de CE voorschriften Snelkoppelingen, indien gebruikt, moeten eveneens voldoen aan de nationale en plaatselijke voorschriften en, waar van toepassing, aan de CE-voorschriften. Indien er geen plaatselijke voorschriften zijn moet de installatie voldoen aan de installatie overeenkomstig de nationale brandstof gascode, ANSI Z223.1/NFPA 54 of de installatiecode voor aardgas en propaan, CSA B149.1, zoals van toepassing, waaronder:

1. Het toestel en de individuele afsluitklep moeten van het leidingsysteem voor de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem bij een testdruk die hoger is dan 3,5 kPa.
2. Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsysteem voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsysteem voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan 3,5 kPa.

2.1.3 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. Indien er geen plaatselijke voorschriften zijn moet het toestel worden geaard in overeenstemming met de nationale elektriciteitscode, ANSI/NFPA 70, of de Canadese elektriciteitscode, CSA C22.2, wat van toepassing is. 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 bedradingschema. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse voor het correcte voltage.

⚠ GEVAAR

Dit toestel is uitgerust met een speciale stekker (een aarding) als bescherming tegen elektrische schokken en de stekker moet rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is. De aardingspen van de stekker mag niet worden afgesneden, verwijderd of op een andere manier overbrugd!

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

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

2.1.4 Vereisten in Australië

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

Als er zwenkwielen zijn gemonteerd, moet de installatie voldoen aan de voorschriften van AS5601 en AS1869.

2.1.5 Vereisten in Nederland

Het apparaat is geconfigureerd voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G- en G + -distributiegassen volgens de specificaties zoals opgenomen in de NTA 8837: 2012 bijlage D met een Wobbe-index van 43,46 - 45,3 MJ / m³ (droog, 0 ° C, bovenste waarde) of 41.23 - 42.98 (droog, 15 ° C, bovenste waarde). Dit apparaat kan bovendien worden geconverteerd en / of gekalibreerd voor de toestelcategorie E (I2E). Dit betekent dus dat het apparaat: "geschikt is voor G + gas en H-gas of aantoonbaar geschikt is voor G + -gas en aantoonbaar geschikt gemaakt kan worden voor H-gas" in de zin van het "Nederlandse besluit van 10 mei 2016 betreffende wijziging van het Nederlands Gastoestellenbesluit "

2.2 Installatie van zwenkwielen

Bij een toestel dat is uitgerust met zwenkwielen moet bij de installatie een koppelstuk worden gebruikt dat voldoet Norm voor verplaatsbare gastoestellen, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, en een snelkoppeling die voldoet aan de Norm voor snelkoppelingen voor gebruik met gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Voorbereiding van de aansluitingen

⚠ GEVAAR

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

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

1. De bewegingsmogelijkheid van de friteuses moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting van de gasleiding en de gaskoppeling of de bijbehorende leidingen om de bewegingsmogelijkheid van het toestel te beperken. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt. U vindt de bevestigingskabel en de installatie-instructies samen met de flexibele slang in het pakket accessoires dat bij uw toestel wordt geleverd.

⚠ GEVAAR

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

2. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van de afzuigkap (wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt).

NB: Friteuses met zwenkwielen beschikken niet over ingebouwde verstelvoorzieningen. De vloer waarop de friteuse wordt geïnstalleerd moet volledig horizontaal zijn.

3. Test het elektrische systeem van de friteuse:
 - a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact. **NB: Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 120-volt kabel, die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.**
 - b. Zet de stroomschakelaar in de AAN-stand (**ON**).
 - Bij friteuses met een computer of digitaal display, controleert u of **ON** op het display staat.
 - Als de zaak is uitgerust met een afzuigkapvergrendelsysteem, moet de ventilator van de afzuigkap aanstaan. Als dit niet het geval is, is het afzuigkapvergrendelsysteem niet juist bekabeld en moet dit gecorrigeerd worden.
 - c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de UIT-stand (**OFF**). Controleer of de display **OFF** (uit) aangeeft. Het afzuigkapsysteem moet uit zijn als alle computers OFF (UIT) weergeven.
4. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse om na te gaan of de brander van de friteuse voor het juiste gastype is geconfigureerd alvorens u de friteuse aansluit op de snelkoppeling of de gasleiding van de gastoevoer.
5. Controleer de minimale en maximale gasdruk voor het te gebruiken gastype aan de hand van de onderstaande tabellen en de gegevensplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse.

CE-norm voor inkomende gasdruk voor friteuses geproduceerd na april 1999					
Gas	Druk (mbar) ⁽¹⁾	Spuitmond diameter		Druk aan regelaar	
		Enkel vat	Tweeledig vat	Enkel vat	Tweeledig vat
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 of 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 of 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 of 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Gas	Minimale	Maximale
Aardgas	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa 14,93 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar
Propaangas	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa 27,37 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar

6. Bij friteuses die zijn uitgerust met een FootPrint Pro filtersysteem (BIGLA30 modellen), steekt u de stekker(s) in een stopcontact achter de friteuse.

2.4 De gastoevoer aansluiten

GEVAAR

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

GEVAAR

Het toestel en de individuele afsluitklep moeten van het leidingsysteem voor de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem bij een testdruk die hoger is dan 3,45 kPa (½ psi, 13,84 inch W.C.) om schade aan de gasleidingen en de gasklep(pen) te voorkomen.

⚠ GEVAAR

Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsysteem voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsysteem voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan 3,45 kPa (½ psi, 13,84 inch W.C.).

⚠ GEVAAR

“De friteuse” inschakelen met een lege vetpan leidt tot beschadiging van de vetpan en kan brand veroorzaken. Zorg er steeds voor dat er olie of water in de vetpan zit vóór u de vlam activeert.

⚠ GEVAAR

Alle aansluitingen moeten dicht worden gemaakt met een pasta die geschikt is voor het gebruikte gas en alle aansluitingen moeten worden getest met een oplossing van water en zeep vóór een waakvlam wordt aangestoken.

Gebruik nooit lucifers, kaarsen of andere ontbrandingsbronnen om eventuele lekken op te sporen. Als er een gasreuk wordt waargenomen, moet de gastoevoer naar het toestel worden afgesneden aan de hoofdafsluitklep en moet onmiddellijk contact worden opgenomen met de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde dienst na verkoop voor nazicht.

De grootte van de voor de installatie gebruikte gasleiding is erg belangrijk. Als de leiding te dun is, zal de druk aan het branderverdeelstuk te laag zijn. Dat kan leiden tot een traag herstel en een trage ontsteking. De binnenkomende gastoevoerleiding moet een diameter hebben van ten minste 38 mm. Raadpleeg onderstaande tabel voor de minimale diameter van de aansluitleidingen.

Leidingafmetingen voor gasaansluiting (de minimale inkomende leidinggrootte zou 41 mm moeten zijn)			
Gas	1 toestel	2 -3 toestellen	4 of meer toestellen*
Aardgas	22 mm (3/4")	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")
Propaangas	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")
Petroleumgas	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")	41 mm (1 1/2")

* Voor afstanden van meer dan 6 meter en/of wanneer er meer dan 4 aansluitstukken of elleboogstukken worden gebruikt, kiest u voor de aansluiting een leiding van één maat groter.

De BIGLA30 LOV™ gasfriteuse heeft een CE-markering gekregen voor de landen en gascategorieën die in de tabel staan vermeld.
NB: De nominale warmte-invoer (QN) is 21kW, behalve voor AT, DE, LU en categorie 3P/B, waar de waarde 23kW bedraagt.

MEDEDELING - Alleen Australië

Op de luchtdrukschakelaar op de verbrandingsluchtaanblazer moet staan: Toestellen met een volledig vat 122pa (0,5 inch W.C.) en voor toestellen met een onderverdeeld vat-180pa (0,72 inch W.C.).

CE-goedgekeurde gascategorieën per land

LAND	CATEGORIE	GAS	DRUK (MBAR)
OOSTENRIJK (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIË (BE)	I2E (R) B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DENEMARKEN (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANKRIJK (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLAND (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
DUITSLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRIEKENLAND (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIË (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IERLAND (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NEDERLAND (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NOORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANJE (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
ZWEDEN (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
VERENIGD KONINKRIJK (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE-norm

De vereiste luchtstroom voor de ontbrandingsluchttoevoer bedraagt 2m³/uur per kW.

1. Sluit de snelkoppelslang aan op de snelkoppeling onder de voorkant van de frituse en op de gasleiding van het gebouw.

NB: Sommige frituses zijn geconfigureerd voor een stijve aansluiting op de gastoevoerleiding. Dergelijke toestellen worden aan de achterkant van het toestel aangesloten op de gastoevoerleiding.

Wanneer u draadverbindingspasta gebruikt, mag u slechts kleine hoeveelheden gebruiken en enkel op de mannelijke schroefdraad. Gebruik een schroefverbindingspasta die bestand is tegen de chemische werking van propaan (Loctite™ PST56765 dichtingspasta is een voorbeeld van een dergelijk product). Breng GEEN pasta aan op de eerste twee draden. Als u dat toch zou doen, kan pasta in de gasstroom terechtkomen met verstopping van de spuitmonden van de brander en/of de regelklep tot gevolg.

- Open de gastoevoer naar de frituse en controleer alle leidingen, koppelstukken en aansluitingen op lekken. Daarvoor gebruikt u het beste een zeepoplossing.
- Zet de frituse aan overeenkomstig de procedures die worden beschreven onder "Instructies voor het aansteken" in hoofdstuk 3 van deze handleiding.

⚠ GEVAAR

“De frituse” inschakelen met een lege vetpan leidt tot beschadiging van de vetpan en kan brand veroorzaken. Zorg er steeds voor dat er olie of water in de vetpan zit vóór u de vlam activeert.

- Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de tabellen hieronder en op de volgende bladzijde staan de branderverdeelstukdrukwaarden voor de diverse gastypes die in combinatie met dit toestel kunnen worden gebruikt. Controleer ook de druk op de typeplaat op de binnenkant van de deur van de frituse.

CE-norm voor gasdruk aan branderverdeelstukken voor friteuses geproduceerd na april 1999		
Gas	Druk (mbar)	
	Enkel vat	Tweeledig vat
Aardgas Lacq (G20) minder dan 20 mbar	7	8
Aardgas Gronique * (G25) minder dan 25 mbar	10	11.2
Aardgas Gronique (G25) minder dan 20 mbar	10	11.2
Butaan-/Propaangas (G30) met 28/30 of 50 mbar	17	17
Propaangas (G31) minder dan 37 of 50 mbar	20.6	20.6

Niet-CE standaard gasdrukwaarden aan het branderverdeelstuk	
Gas	Druk
Aardgas	3" W.C. 0,73 kPa
Propaangas	8,25" W.C. 2,5 kPa

- Controleer de geprogrammeerde instelling van de temperatuurthermostaat. (Raadpleeg hoofdstuk 4 *M3000 Computerinstructies*) voor hoe u met uw specifieke bedieningselement de instelwaarden kunt programmeren.)

2.5 Conversie naar een ander gastype

⚠ GEVAAR

Dit toestel werd in de fabriek geconfigureerd voor een welbepaald type gas. Voor de omschakeling van een gastype op een ander moeten specifieke gasconversieonderdelen worden geïnstalleerd. U vindt de conversie-instructies bij de conversiekits.

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

De conversie van dit toestel van een gastype naar een ander mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatie- en servicepersoneel, zoals gedefinieerd in rubriek 1.6 van deze handleiding.

Gasfriteuses die zijn geproduceerd voor niet-CE landen gebruiken verschillende branders voor elk gastype. De branders van friteuses die zijn geproduceerd om met propaangas te werken hebben een speciale, grijze coating op de brandertegels om bestand te zijn tegen de hogere calorische waarde van het propaangas. Branders die bestemd zijn voor gebruik in propaantoestellen mogen worden gebruikt voor aardgastoepassingen maar niet omgekeerd.

Niet-CE gasconversiekits

Aardgas naar propaangas (LP)

Volledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2527
Tweeledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2529
Volledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2965
Tweeledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2966

Propaangas (LP) naar aardgas

Volledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2528
Tweeledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2530
Volledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2967
Tweeledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2968

Niet-CE gasconversiekits voor Australië

Aardgas naar propaangas (LP)

Volledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2745
Tweeledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2746
Volledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2969
Tweeledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2970

Propaangas (LP) naar aardgas

Volledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2747
Tweeledig vat vóór 09/10: Stuknr. 826-2748
Volledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2971
Tweeledig vat na 09/10: Stuknr. 826-2972

Toestellen voor export naar CE-landen zijn uitgerust met "universele" branders die hetzij met aardgas (G20, G25) hetzij met butaangas (G30) en propaangas (G31) mogen worden gebruikt.

CE-gasconversiekits voor toestellen met gasklep 810-1715

G20 of G25 (aardgas) naar G30 of G31 gas:

Stuknr vóór 09/10. 826-2973
Stuknr na 09/10. 826-2975

G30 of G31 gas naar G20 of G25 aardgas:

Stuknr vóór 09/10. 826-2974
Stuknr na 09/10. 826-2976

INSTRUCTIES VOOR CE-GASCONVERSIE

1. Tussen aardgas van het type G20 en G25: pas de gasdruk aan aan de regelaar. (Raadpleeg de tabel met CE-standaard gasdrukwaarden aan het branderverdeelstuk.) Verander de spuitmond niet.
2. Tussen een gas van de tweede generatie (G20 of G25) en een gas van de derde generatie (G30 butaangas of G31 propaangas):
 - a. Verander de spuitmonden.
 - b. Pas de druk aan het verdeelstuk aan.
3. Verwijder de oude typeplaat en keer terug naar Frymaster. Breng de nieuwe typeplaat die deel uitmaakt van de gasconversiekit aan in plaats van de oude typeplaat met de vermelding dat een conversie van het gastype werd uitgevoerd.
4. Als de doeltaal verandert, vervangt u de typeplaat. Neem contact op met uw plaatselijke serviceagent of uw leverancier van keukentoestellen voor een labelkit. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

2.6 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 Dean op het nummer +1-800-551-8633.

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

Om 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.

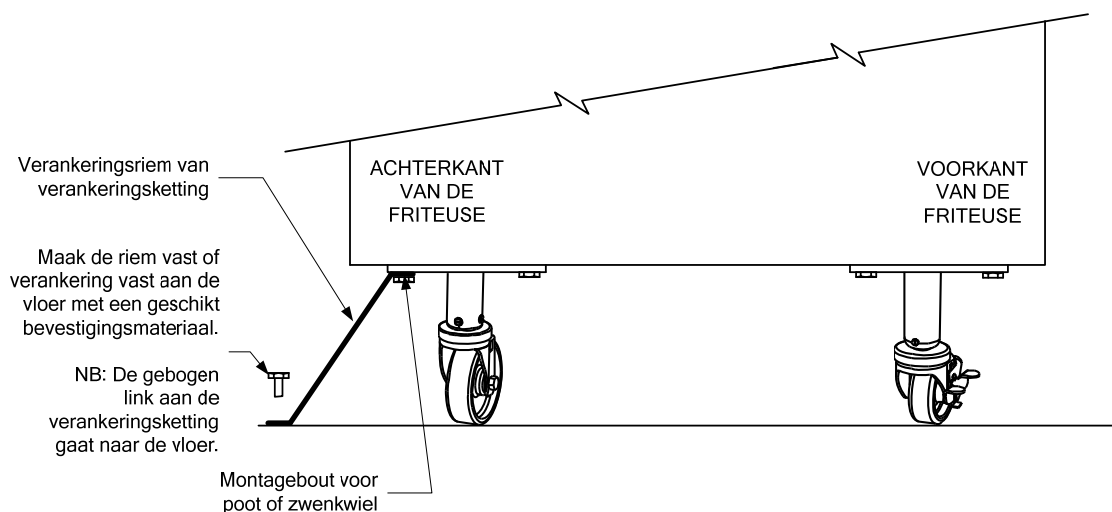
Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de door KES geleverde verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de aansluiting gaat hangen of trekken. Installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies. Als de verankering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

⚠ GEVAAR

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.

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting en de gaskoppeling of de bijbehorende leidingen om de bewegingsmogelijkheid van het toestel te beperken.

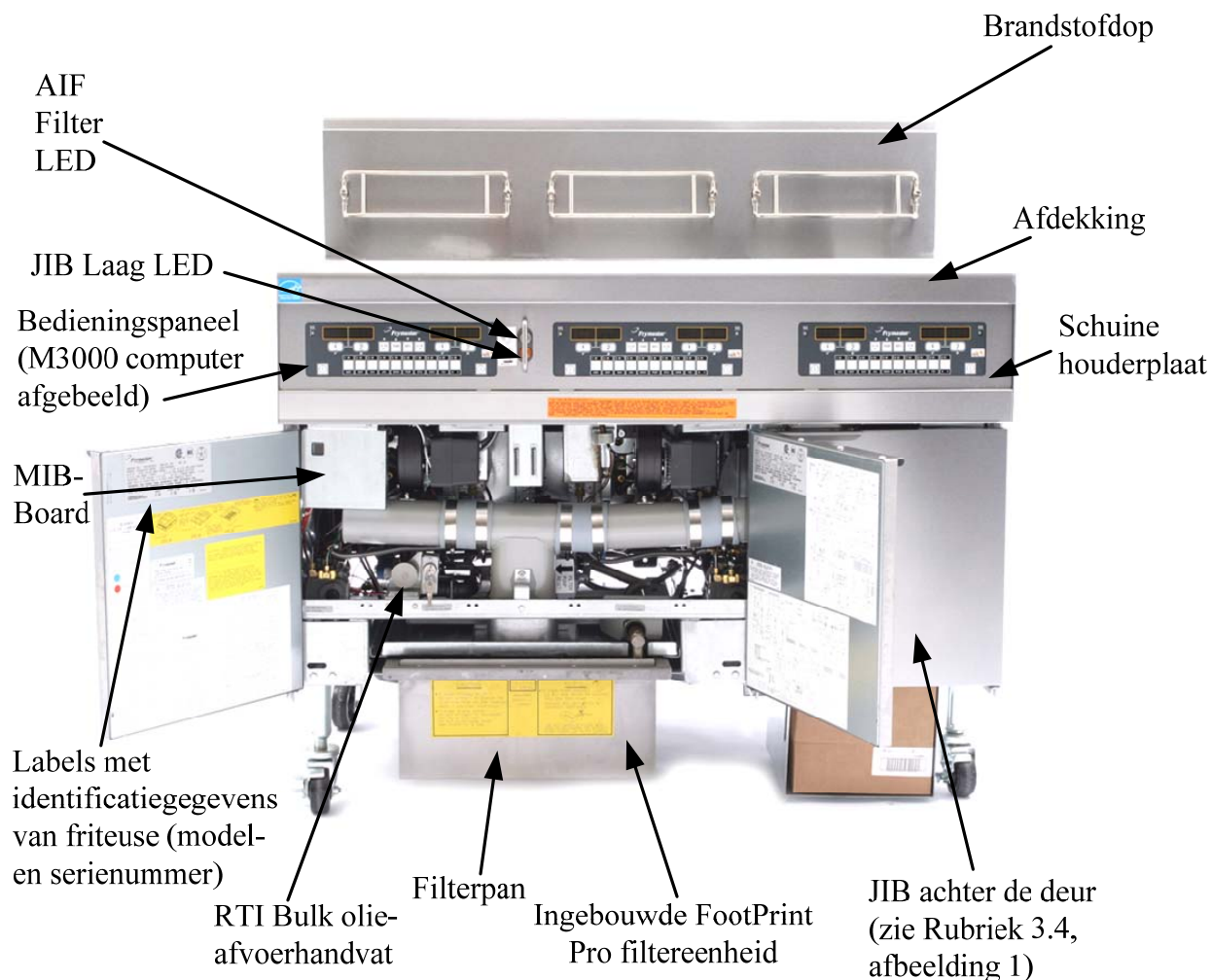


2. Maak de vetpan(nen) schoon en vul hem met frituurolie. (Zie *Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel* in hoofdstuk 3).

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE



TYPISCHE CONFIGURATIE (BIGLA330 AFGEBEELD)

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

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen van de toestellen

WAARSCHUWING

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

OPGEPAST

Voor u de friteuse aansteekt, moet u zich ervan vergewissen dat de friteuse in de UIT-stand staat en de afvoerkransen van de vetpan gesloten zijn. Verwijder het/de mandsteunrek(ken), indien geïnstalleerd, en vul de vetpan tot de onderste OLIEPEIL-lijn.

3.1.1 Ingebruikneming

WAARSCHUWING

Gebruik dit toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet met water of frituurolie zijn gevuld voor de branders worden aangestoken. Zo niet zal de vetpan beschadigd worden en kan er brand ontstaan.

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

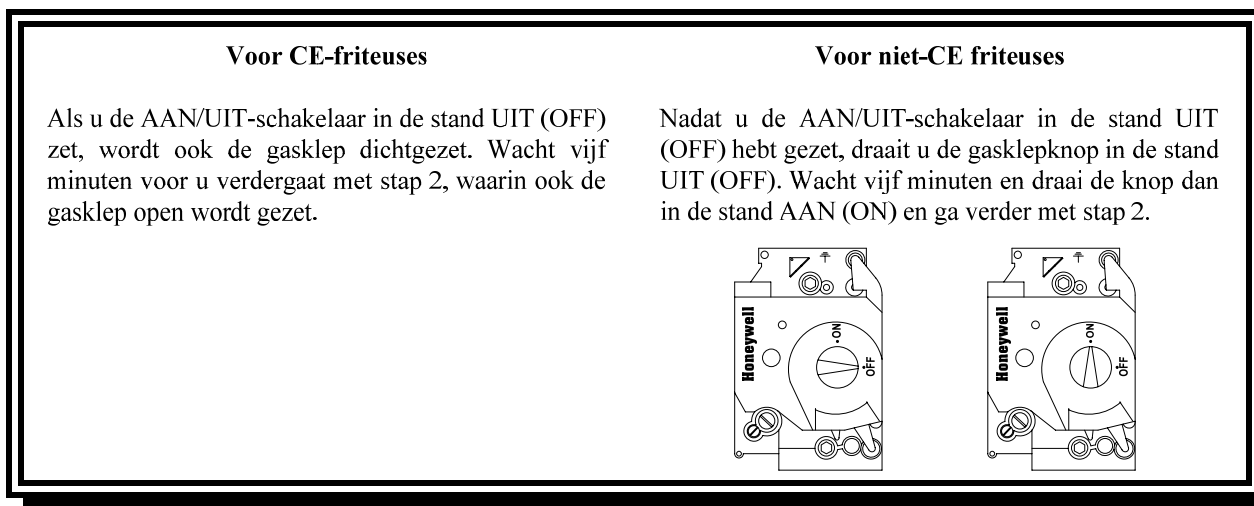
De BIGLA30 is niet bedoeld om gebruikt te worden met niet-vloeibaar bakvet. Gebruik enkel vloeibaar bakvet in deze friteuse. Niet-vloeibaar bakvet doet de bijvulolieleidingen verstoppem. De oliecapaciteit van de BIGLA30 LOV™ gasfriteuse is 14 liter bij 21°C voor een volledig vat en 12,5 liter bij 21°C voor elke helft van een tweeledig vat.

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

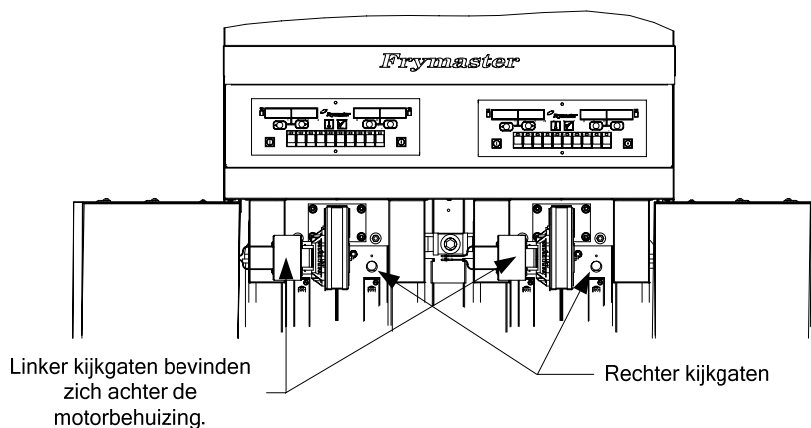
1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door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

3.1.2 De friteuse aansteken

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



2. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de computer in de stand AAN (ON).
3. Als de branders niet ontsteken, drukt u de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT (OFF) en wacht u 60 seconden. Herhaal stap 2.
4. De friteuse kiest automatisch de smeltcyclusmodus wanneer de temperatuur van de vetpan lager is dan 82°C en geeft afwisselend **MLT-CYCL** (smeltcyclus) en **LOW TEMP** (lage temperatuur) weer. (**NB:** tijdens de smeltcyclus ontbranden de branders herhaaldelijk gedurende een paar seconden om dan langere tijd weer te doven.) Wanneer de temperatuur van de vetpan 82°C bereikt, schakelt het toestel automatisch over op de verwarmingsmodus en **LOW TEMP** (lage temperatuur) wordt weergegeven totdat het binnen 9°C van de ingestelde waarde is. De branders blijven branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur 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.
5. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer.



Een optimale vlam heeft een heldere, orangerode gloed. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, past u het lucht/gasmengsel als volgt aan: aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een sluitmoer. Draai de moer voldoende los om de plaat te kunnen

verplaatsen en pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen of te sluiten tot u een heldere oranje rode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer vast.

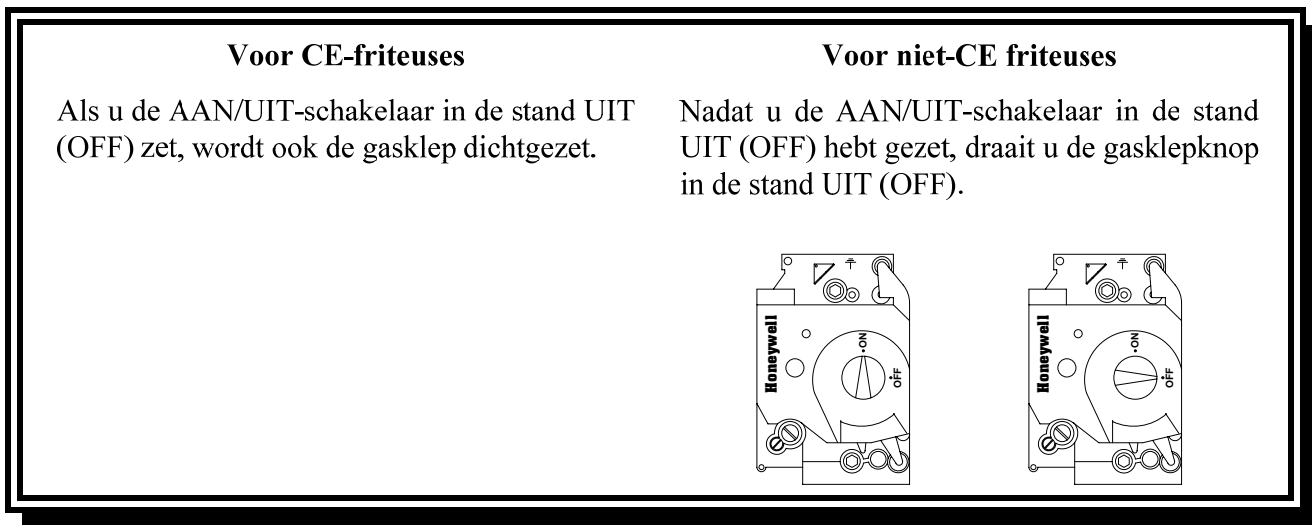
3.1.3 Uitschakelen

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

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

De friteuses uitzetten aan het einde van de werkdag:

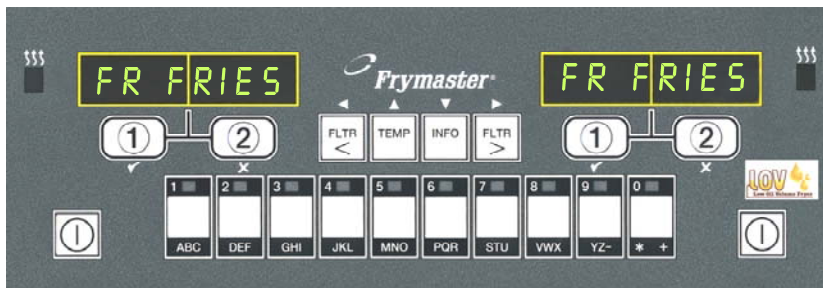
1. Zet de AAN/UIT-schakelaar van de computer in de stand UIT (**OFF**) om de friteuse uit te zetten.



2. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 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* voor 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 bijvullen 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.

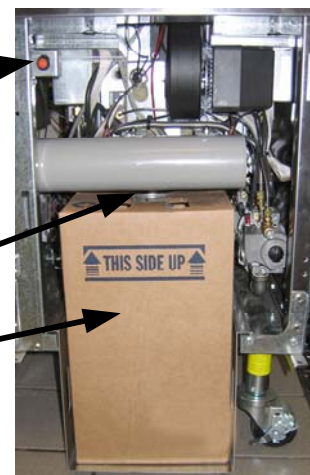
De onderdelen van dit systeem staan rechts genoteerd (zie afbeelding 1).

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

JIB (Jug In Box) Lage resetschakelaar: Reset na het verversen van olie de gele LED.

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

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



Afbeelding 1

3.4.1 Het systeem voorbereiden voor gebruik

Op het moment dat de friteuse onder de afzuigkap staat, installeert u het JIB-mandje dat in het accessoirepakket werd meegeleverd (zie afbeelding 2).



Afbeelding 2

3.4.2 De JIB installeren

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.

3.4.3 De JIB vervangen

Als het niveau in het oliereservoir te laag is, wordt een oranje LED geactiveerd (zie afbeelding 3). Eens het reservoir bijgevuld werd en/of de olie erin vervangen houdt u de oranje resetknop naast de JIB ingedrukt totdat de oranje LED niet meer brandt.



Afbeelding 3

Zicht op de voorkant van de friteuse

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Afbeelding 4).
2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie Afbeelding 5).



Afbeelding 4



Afbeelding 5

3. Plaats een nieuwe JIB rechtop en verwijder de dop en folie (zie Afbeelding 6).
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie Afbeelding 7).



Afbeelding 6



Afbeelding 7

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

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in afbeelding 5).
6. Druk op de JIB resetschakelaar zodat het JIB LED aan de voorkant van de friteuse uitgaat (zie afbeelding 8).

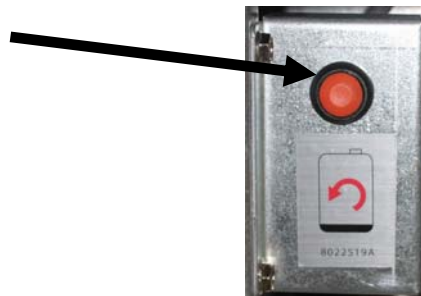


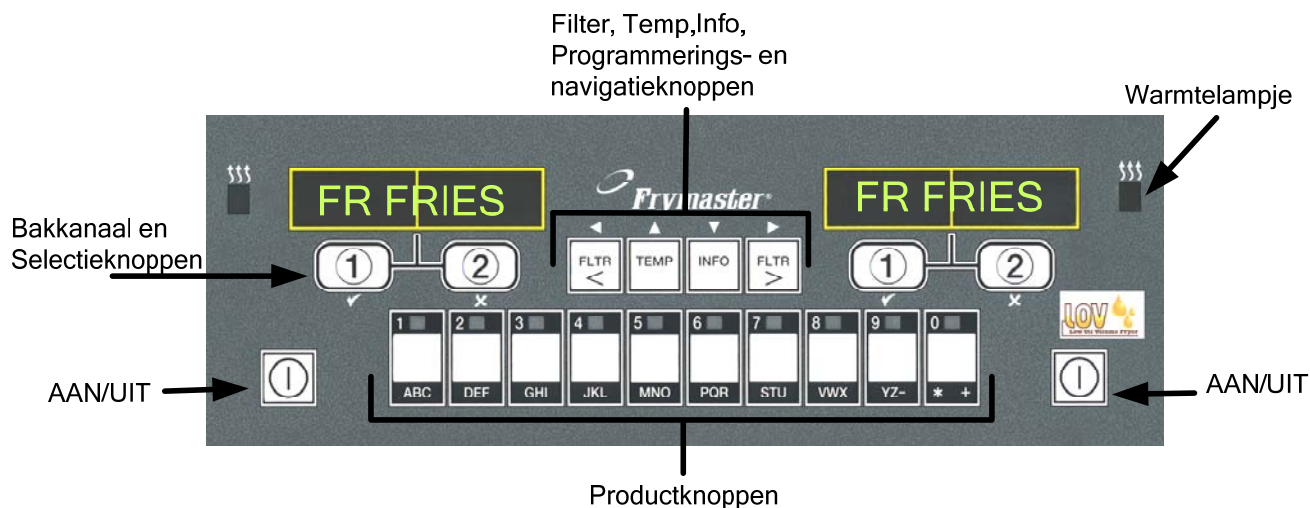
Figure 8

3.4.4 Bulkoliesystemen

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

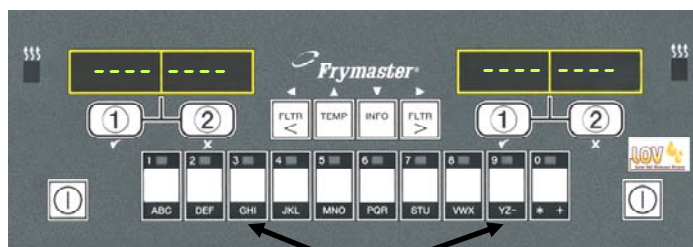
BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GAS FRITEUSE

HOOFDSTUK 4: M3000-COMPUTERINSTRUCTIES

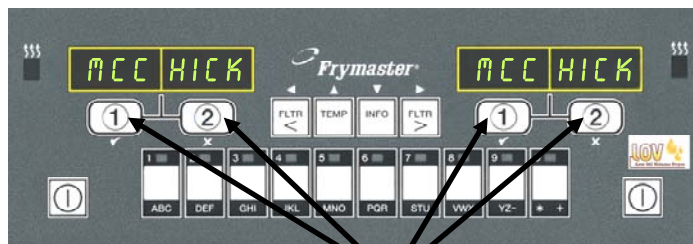


4.1 M3000 Algemene informatie

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.



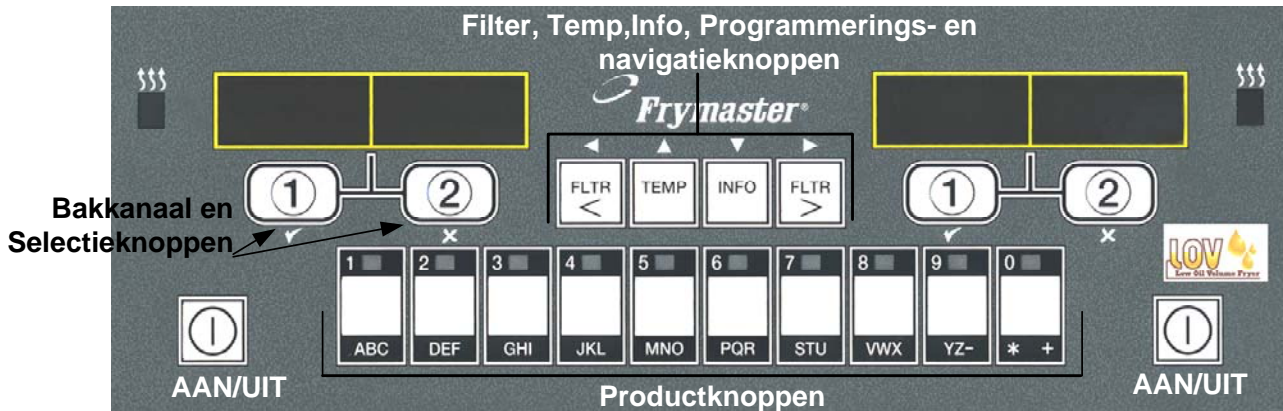
Als u op een van de bakcyclusknoppen onder de McChick schermen drukt wordt er een bakcyclus begonnen.

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.



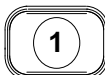
Taak annuleren of verwijderalarm

Druk op de toets onder het actieve scherm.



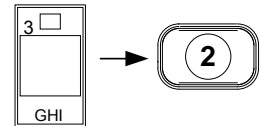
Start één-knop bakcyclus (voorbehouden modus)

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.



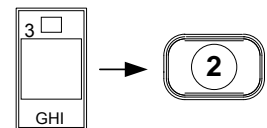
Van voorbehouden modus naar de modus voor meerdere producten overschakelen

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



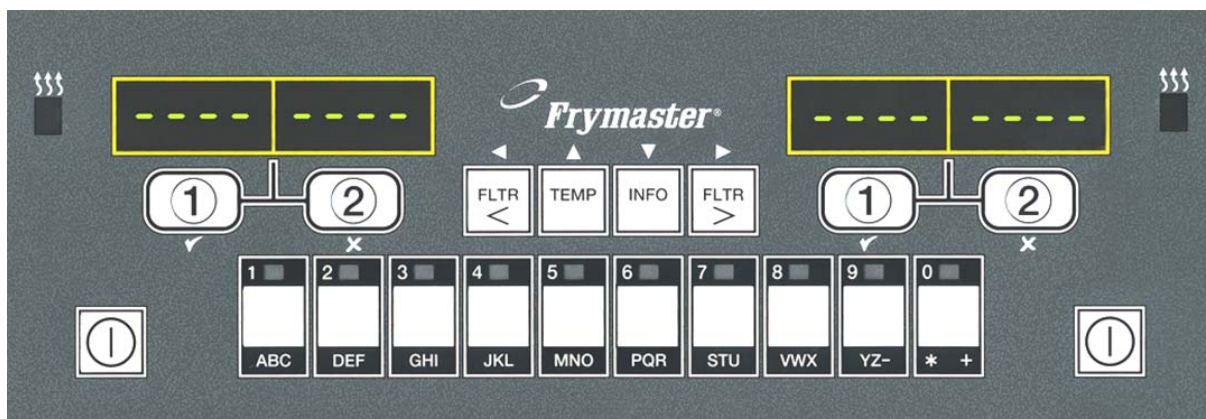
Van de modus voor meerdere producten naar de voorbehouden modus overschakelen

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.

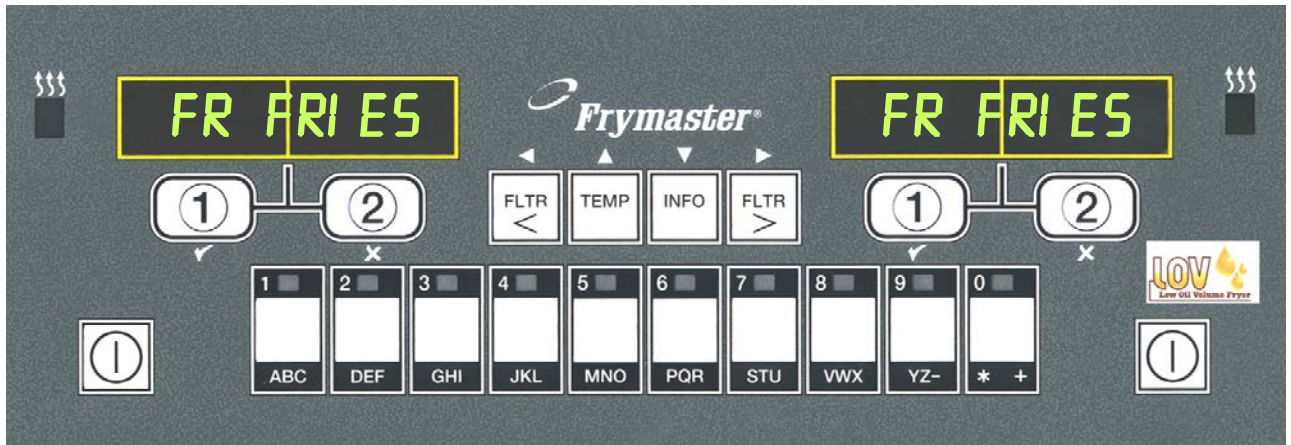
- 9 Als de baktijd compleet is verschijnt er Pull (trekken) en luidt er een alarm.
PULL
- 10 Druk op de bakkanaalknop onder de trekdisplay om het alarm te annuleren.

- 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

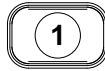
Bakken met aan één product voorbehouden display



- 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.

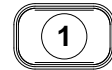


- 8** Q 7 en FRY (bakken) worden wisselend weergegeven. Terwijl de kwaliteitstijd aftelt.

Q 7 ↔ FRY

Q 1 ↔ FRY

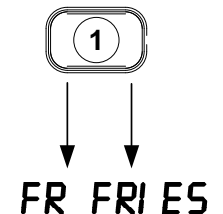
- 9** Als u nu op de bakcyclusknop druk zal er een nieuwe bakcyclus beginnen en zal de kwaliteitstijdafstelling stoppen.



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

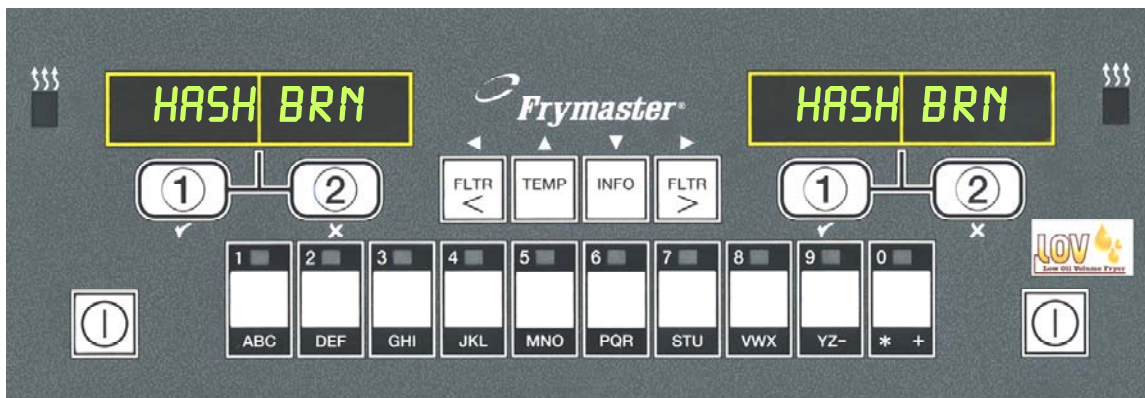
QUAL

- 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.

HASH BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

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



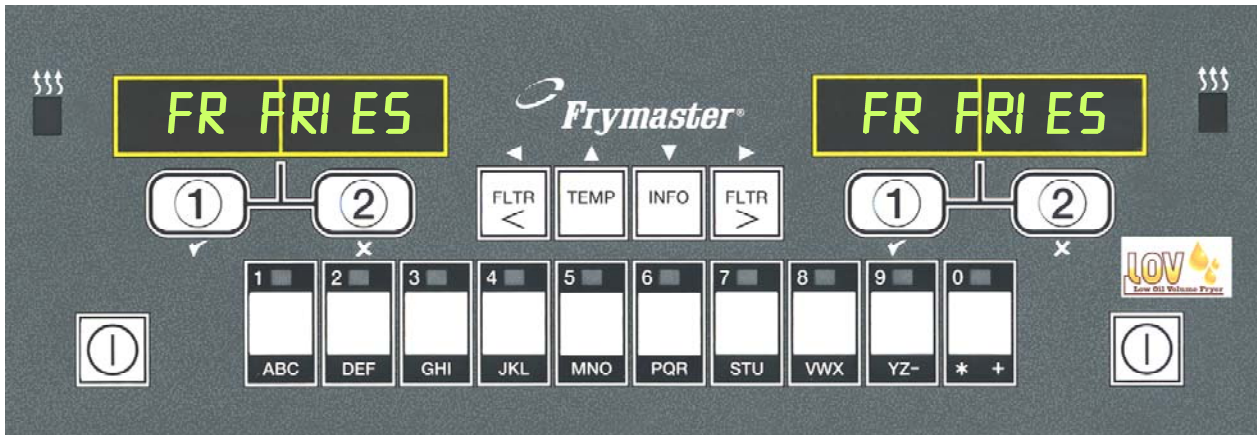
- 4** Het scherm verandert naar FR FRIES (friet).

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



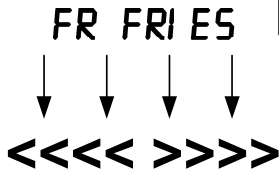
1 Computerdisplays

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.

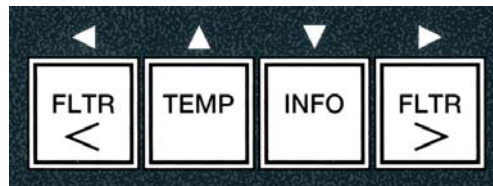
HASH BRN

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.



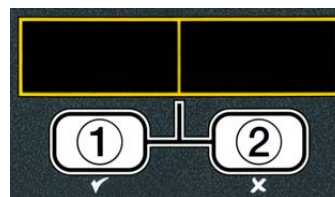
De computer gaat terug naar de bedieningsmodus als gedurende de programmatie een knop niet binnen de minuut wordt ingedrukt.

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

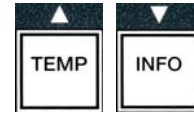
Filter Menu (Filtermenu)	4.11
[Houd ◀ FLTR of FLTR ▶ ingedrukt]	
— Auto Filter (Autofilter)	
— Maint Filter (Hoofdfilter)	
— Dispose (Afvoeren)	
— Drain to Pan (Afvoeren naar pan)	
— Fill Vat from Drain Pan (Pot vullen vanuit afvoerpan)	
— Fill Vat from Bulk (Bulk Only) (Pot vullen vanuit bulk (enkel 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

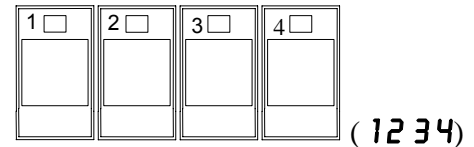
De computer kan al ingestelde parameters hebben bij het opstarten, of wanneer van computer veranderd wordt of u toegang krijgt vanuit niveau 1. In de instellingsmodus kunt u de tijd, datum, datumformaat, taal, type friteuse, vetpantype, oliesysteem en temperatuurschaal instellen. Deze instellingen mogen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

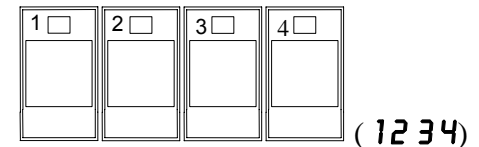
3. Druk eenmaal op de **▲** knop om naar **FRYER SETUP** (Friteuse-Instelling) te gaan.



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.

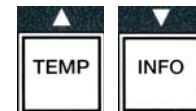


NB: Een **JIB** systeem gebruikt een wegwerp JIB (Jug in Box). Een **BULK** systeem bevat grote olietanks die verbonden zijn met de frituse die het reservoir vult.

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.

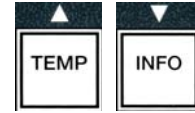


4.10.2 Nieuwe productitems aan het menu toevoegen (PRODUCTSELECTIE)

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

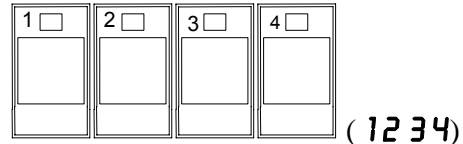
Om een nieuw product aan het menu toe te voegen:

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 te 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

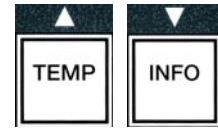
1. Houd de filterknop voor het geselecteerde vat gedurende drie seconden ingedrukt.



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

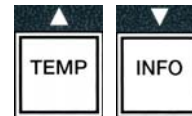
De functie afvoeren naar pan wordt gebruikt om olie van de vetpan naar de filterpan af te voeren.

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

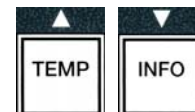
De selectie vul vat vanuit afvoerpan wordt gekozen om de vetpan te vullen met olie uit de filterpan.

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

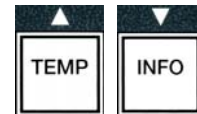
De selectie vul vat uit bulk wordt gebruikt wanneer de vetpan gevuld moet worden uit het bulkoliesysteem.

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.

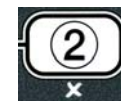
5. Houd de ✓ **{YES}** (Ja) knop ingedrukt om het vat te vullen.



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

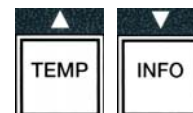
De selectie pan naar afvoer is een optie waarmee bulkoliesystemen het teveel aan olie in de pan kunnen wegpompen naar de afvoertanks zonder de bestaande olie in de vetpan te laten wegvloeien.

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.

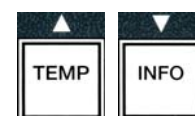
4. Druk op de ✓ **{YES}** knop en ga naar Rubriek 4.10.4.3 pagina 4-18 en ga verder met stap 6 of druk op de ✕ **(2 NO)** knop om het filtermenu te verlaten.



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.

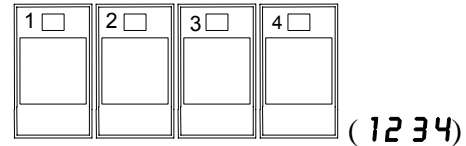
Om naar de niveau 1 programeermodus te gaan:



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)



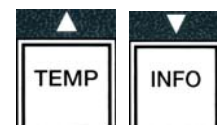
Stel deze functie in op **ENABLED** (geactiveerd) als er tijden zijn wanneer de AIF (auto intermitterende filtratie) gedeactiveerd moet worden (vb.: tijdens de middag-rush).

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



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

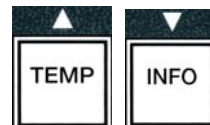
- 6. Nu **ENABLED** (geactiveerd) wordt weergegeven drukt u op de **▲** en **▼** knoppen (zie Afbeelding 4.12.2.5) om te scrollen tussen **M-F 1** en **SUN 4**. (vb.: Op maandag - vrijdag wordt er geen filteren gewenst tijdens de lunch van 11:30 tot 13:30. Scroll op de computer naar **M-F 1 12:00 AM**.)



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 ✖ (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 ✖ (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

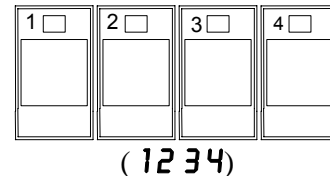
Om naar de niveau twee programeermodus te gaan:

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 geluidssignaal 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.

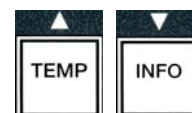
De computer geeft **PROD COMP**. (Prodcomp.) weer.

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).

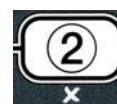
De computer geeft links **LOAD COMP** (Comp laden) weer en rechts **4** of een andere waarde. Dit is de aanbevolen gevoeligheidsgraad voor dit product.

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.

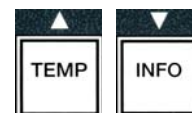
De computer geeft **E-LOG** weer.



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

De computer geeft aan de linker kant **NOU** (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.



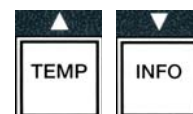
2. Als de gewenste selectie weergegeven wordt drukt u op de **✓ (1 YES)** (1 Ja) knop.

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.

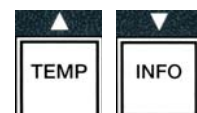
Scroll naar **REVIEW USAGE** (gebruik bekijken).



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.

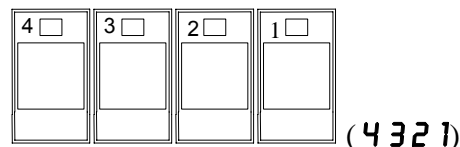
De computer geeft **RESET USAGE** (gebruik resetten) weer.

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.

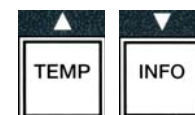
1. Voer stappen 1-3 op pagina's 4-34 tot 4-35 uit.

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.



BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

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 friteuse.

⚠ WAARSCHUWING

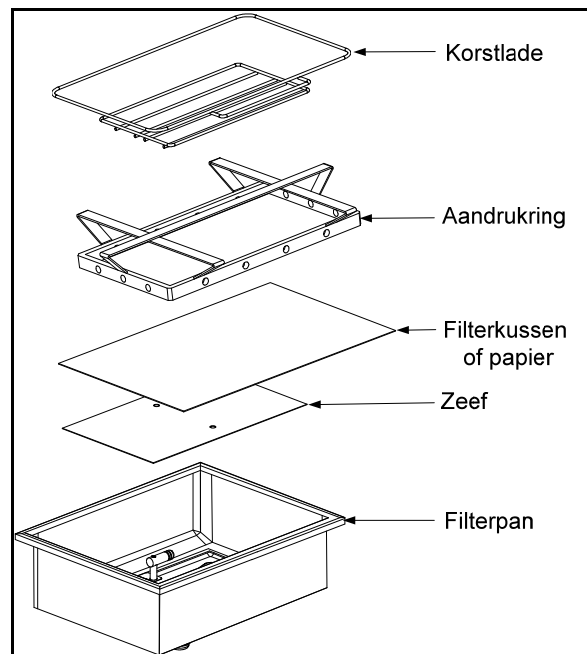
Het filterkussen of het papier MOET dagelijks vervangen worden.

5.2 Het filter klaarmaken voor gebruik

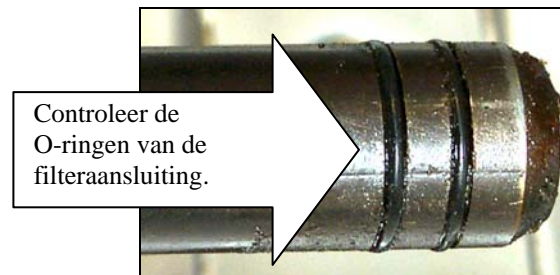
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukring, het filterkussen (of papier) en de filterzeef. (Zie afbeelding 1) Maak alle metalen onderdelen schoon met een universeel concentraat en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

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 afval eenheid 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 afbeelding 2)



Afbeelding 1



Afbeelding 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 afbeelding 1)

GEBRUIK GEEN FILTERPOEDER ALS U EEN FILTERKUSSEN GEBRUIKT.

- Duw de filterpan terug in de friteuse, net onder de friteuse. Controleer of “**F**” wordt weergegeven op de MIB-plaat. 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 frituurmand 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 wordt tegelijkertijd geactiveerd. De LED zal uitgaan wanneer de filtercyclus begonnen is. Als u **NO** (nee) 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** (1 ja) om het filteren te beginnen en ✗ **(2) NO** (2 nee) 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** (1 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 u **YES** (ja) hebt gekozen, wordt **SKIM VAT** (vat afschuimen) gedurende tien seconden weergegeven en dat verandert vervolgens in afwisselend **CONFIRM** (bevestigen) en **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 als antwoord op **FILTER NOW** (nu filteren) of **CONFIRM** (bevestigen), 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 ja gekozen wordt.

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

2. Wanneer ✓ (1) **YES** werd gekozen, 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.

Als de filtratie voltooid is verandert de weergave van de computer naar **LOW TEMP** (lage temperatuur) 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 duurt 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 autofiltratie 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**) (1 ja) knop om door 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 foutmelding 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 door te gaan. De computer gaat naar stationair of UIT.



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

2. Druk op ✗ (2 **NO**) (2 nee) als de pan 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 pan 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 pan 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**) (1 ja) om verder te gaan.

Als u op ✗ (2 **NO**) 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** (verwissel kussen). Vervang het filterkussen en zorg ervoor dat de filterpan ten minste 30 seconden naar voor getrokken werd, uit de friteusekast. Zodra 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 “**R**” 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 vereist) 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. Bel uw ASA om de friteuse te herstellen 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.



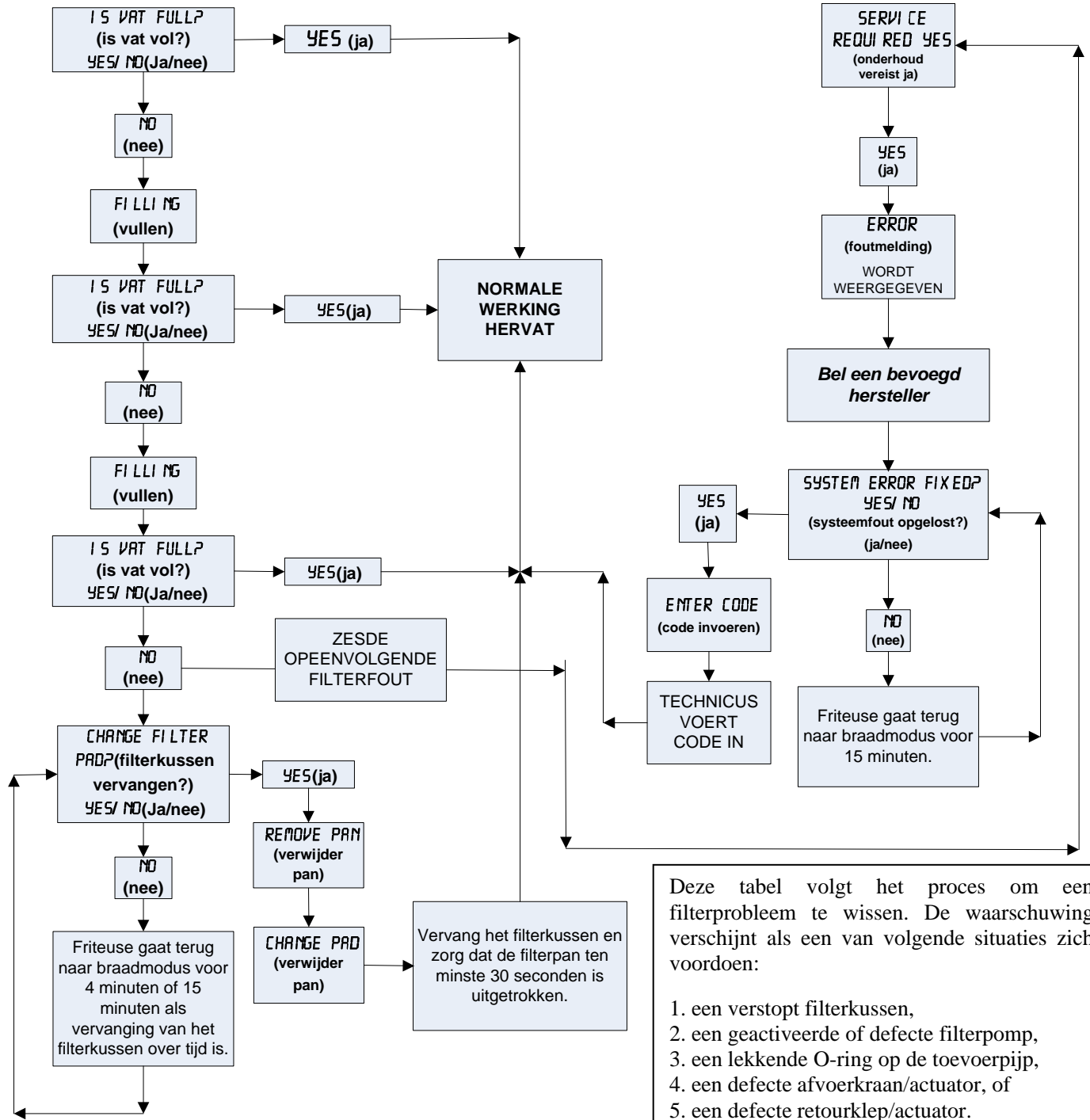
5.4.2. Foutmelding verstopte afvoer

De foutmelding verstopte afvoer treedt op tijdens autofiltratie als de olieniveausensor detecteert dat de olie niet geheel wordt afgevoerd uit de vetpan. Dit kan het gevolg zijn van een verstopte afvoer of een defecte oliesensor. Volg de instructies op het display van de computer met behulp van de tabel op pagina 5-7 om het probleem te verhelpen.

Als dit gebeurt, geeft de computer gedurende 15 seconden **CLEAR DRAIN** (ontstop afvoer) weer, wat daarna verandert in **IS DRAIN CLEAR?** (is afvoer ontstopt?) dat afwisselt met **YES** (ja).

1. Haal het vuil uit de afvoer met behulp van de fryer's friend en druk op de ✓ (**1 YES**) (1 ja) knop om verder te gaan.
2. De computer geeft **DRAINING** (afvoeren) weer. Zodra de olieniveausensor detecteert dat de olie is afgevoerd, wordt de normale autofiltratie hervat.

5.4.3 Flowchart filterfouten

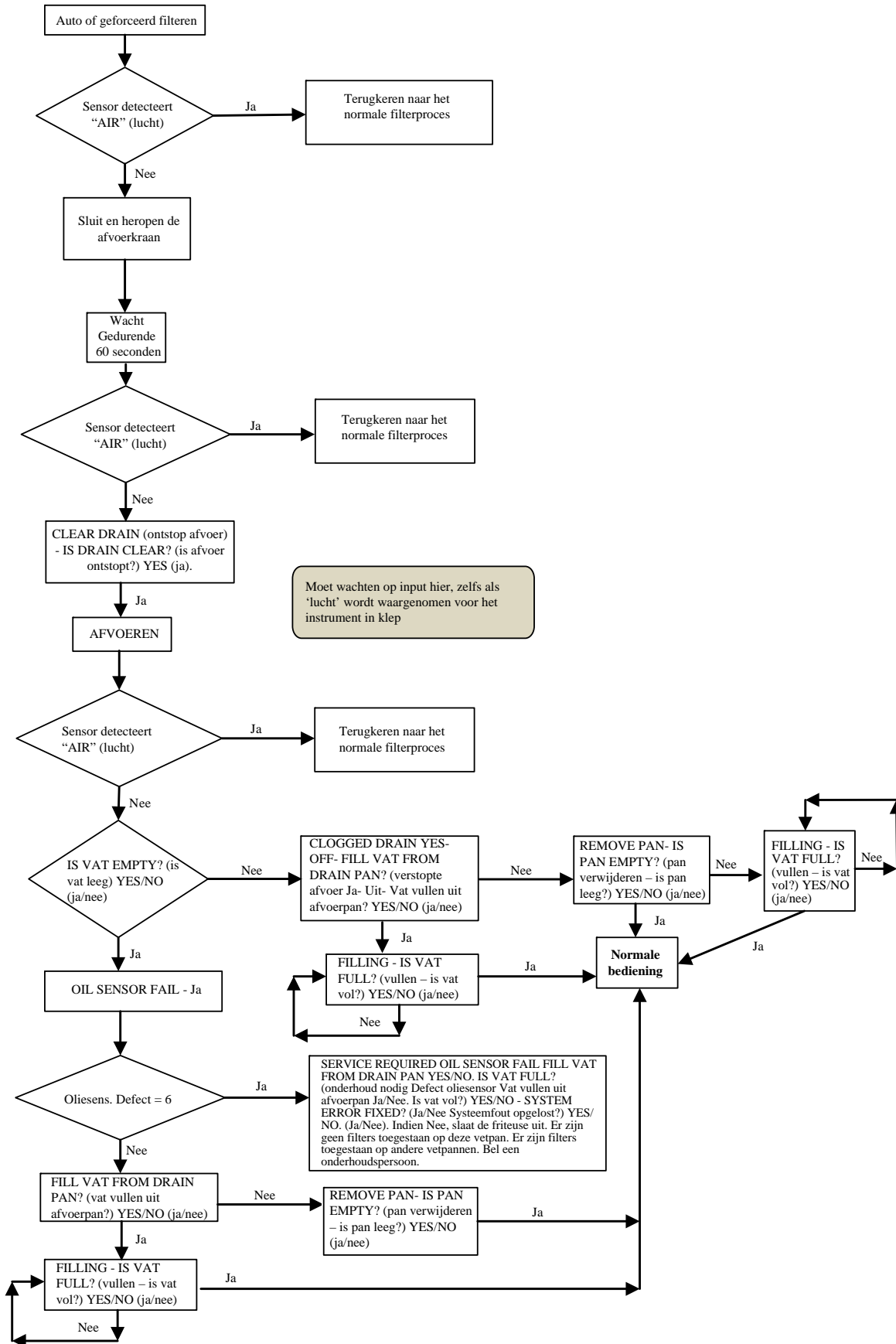


Deze tabel volgt het proces om een filterprobleem te wissen. De waarschuwing verschijnt als een van volgende situaties zich voordoen:

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** (systeemfout hersteld) **YES NO** (ja nee) verschijnt. De boodschap wordt elke 15 minuten herhaald tot het probleem hersteld is en de friteuse gereset door een technicus

5.4.4 Flowchart verstopte afvoer/defecte oliesensorfout



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

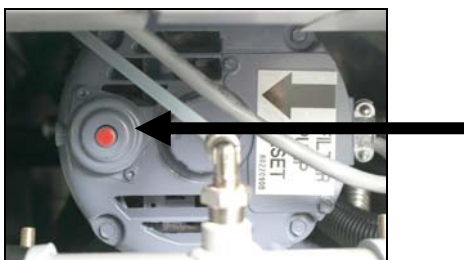
Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

⚠ 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 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 vetpan 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.

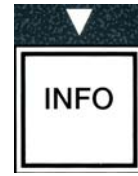
Zorg ervoor dat het filterkussen dagelijks vervangen wordt zodat het systeem correct blijft werken.

1. Friteusetemperatuur **MOET** op de ingestelde waarde staan. Houd de **FLTR** knop drie seconden ingedrukt terwijl de computer op **ON** (aan) 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** (onderhoudsfilter) te scrollen.



3. Wanneer de gewenste selectie wordt weergegeven drukt u op de **✓ (1)** 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 afvoerklep) wordt weergegeven sluit u de RTI-afvoerkraan. Druk op *** (2 NO)** (2 nee) om af te sluiten.

Als er geen pan gedetecteerd wordt geeft de computer **INSERT PAN** (plaats pan) weer totdat 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 actuatoren 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 scrub borstel. Reinig het sediment uit de hele AIF en ATO sensoren met een schroevendraaier of een soortgelijk voorwerp aan een sediment van rond de sensoren te verwijderen en druk op de **✓ (1 YES)** (1 ja) knop om door te gaan als u klaar bent.



De computer **IS OIL SENSOR CLEAN?** geeft olie sensor schoon? Afgewisseld met **YES** (Ja).

6. Reinig het oliepeil sensor met een geen kras pad en druk op de **✓ (1 YES)** (1 ja) knop om verder te gaan (zie paragraaf 6.6.2 op pagina 6-5).



De computer geeft wisselend **WASH VAT?** (was vat?) en **YES** (ja) weer.

7. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 ja) knop om door 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.



8. Als de vetpan schoon is drukt u op de *** (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 *** (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.

9. Als de vetpan schoon is drukt u op de *** (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 *** (2 NO)** (2 nee) knop wordt ingedrukt.



⚠ GEVAAR

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

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

10. Druk op de **✓ (1 YES)** (1 ja) knop om door 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 *** (2 NO)** (2 nee) knop.

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

11. Druk op de **✓ (YES)** (1 ja) knop om door 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 off-pomp, indien nodig, extra olie toevoegen.

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

12. Druk op de **✓ (YES)** (ja) als de vetpan volledig gevuld is. Druk op de *** (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 opnieuw wisselend **IS VAT FULL?** (is vat vol?) en **YES NO** (ja nee) weer.

13. 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.



BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 6: PREVENTIEF ONDERHOUD

6.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

GEVAAR

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

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.

6.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.2.1 Controleer de friteuse en accessoires op beschadiging

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

6.2.2 Maak de binnen- en buitenkant van de behuizing schoon - Dagelijks

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

6.2.3 Maak het ingebouwde filtersysteem schoon – Dagelijks

WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie in het systeem.

WAARSCHUWING

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

WAARSCHUWING

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

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

Als u merkt dat de systemen traag of helemaal niet pompen, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het kussen bovenop de zeef. Controleer of de twee O-ringen op de aansluiting aan de rechter voorkant van de filterpan op hun plaats zitten en in goede staat verkeren.



6.2.4 Clean rond AIF en ATO sensoren

1. Reinig het sediment uit de hele AIF en ATO sensoren tijdens onderhoud filtratie als de olie wordt afgetapt uit de vetpan..
2. Gebruik een schroevendraaier of een ander soortgelijk voorwerp welke toegang rond de sonde maakt (zie foto rechts). Wees voorzichtig om ervoor te zorgen dat de sonde niet is beschadigd..
3. Zet de olie na het onderhoud filtratie voltooid.

6.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.3.1 Maak ruimte achter de friteuses schoon

Maak de ruimte achter de friteuses schoon volgens de procedure die op het onderhoudsvereistenfiche wordt beschreven. Doe het gas uit en sluit het af. Gebruik de manuele gasafsluitkraan om de gastoevoer af te sluiten. De manuele gasafsluitkraan bevindt zich aan de gastoevoerleiding voor de snelontkoppelingen. Ontkoppel de gasleiding van de friteuse met de snelontkoppeling.

⚠ 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.

6.3.2 De frituurpan schoonmaken – driemaandelijks

⚠ GEVAAR

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

6.3.2.1 Diepreinigen (uitkoken) van de vetpan

Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich geleidelijk een afzetting van verkoolde frituurolie vormen 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).*

⚠ GEVAAR

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

WAARSCHUWING

Laat de friteuse tijdens dit proces nooit onbewaakt achter. Als de oplossing overloopt drukt u de ON/OFF (AAN/UIT)-schakelaar onmiddellijk in de stand uit (OFF).

⚠ GEVAAR

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

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

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


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

6.4 TWEEWEEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.4.1 Controleer de accuraatheid van het instelpunt van de M3000 computer

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de frituse 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 Agency voor bijstand.

6.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

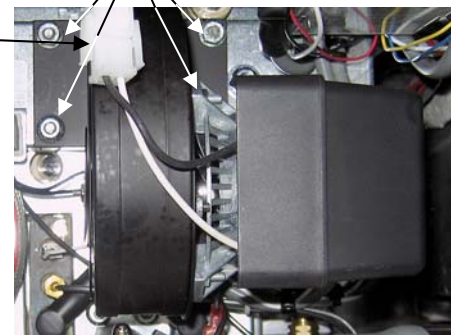
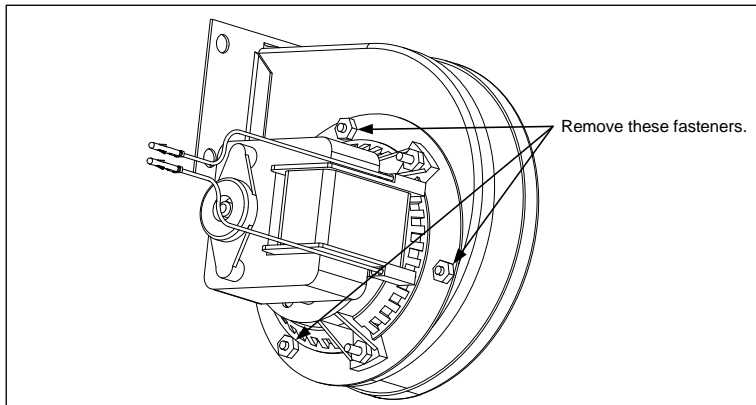
6.5.1 Maak de verbrandingsluchtblazer schoon

1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagebouten van de blazer. (Zie onderstaande afbeelding)

Montagebouten van blazerconstructie

Verwijder deze sluitingen

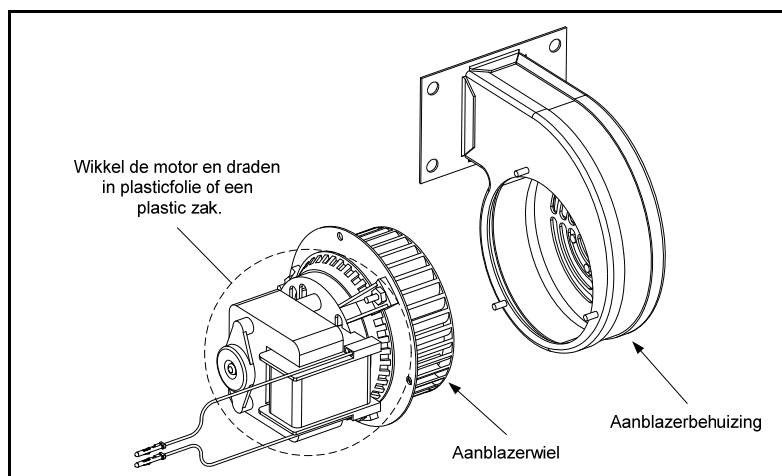
2. Verwijder de drie snelsluitingen waarmee de blazermotor op de blazerbehuizing is bevestigd en haal de twee componenten van elkaar. (Zie afbeelding 2)



Afbeelding 1

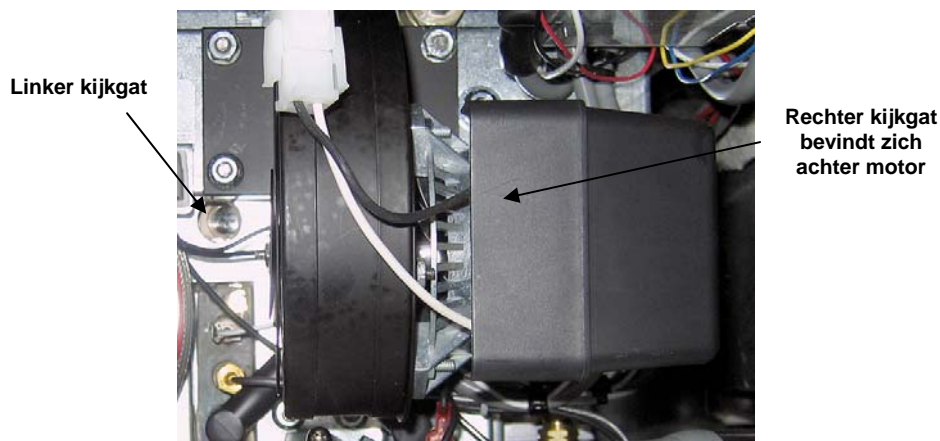
Afbeelding 2

3. Wikkel de motor in plasticfolie om te voorkomen dat water in de motor zou dringen. Spuit ontvetter of detergent op het blazerwiel en de blazerbehuizing. Laat vijf minuten inweken. Spoel het wiel en de behuizing af met warm leidingwater en droog ze daarna af met een schone doek. (Zie afbeelding 3)



Afbeelding 3

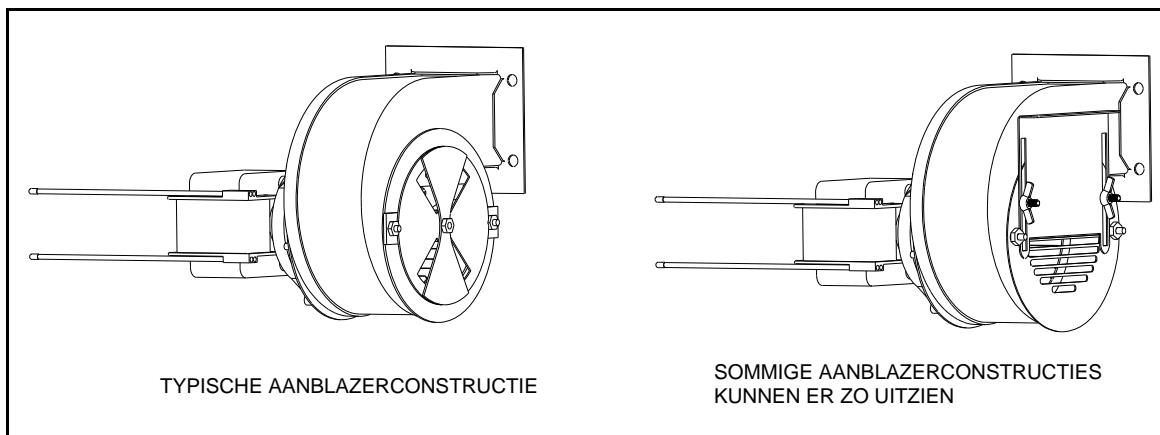
4. Verwijder de plasticfolie van de blazermotor. Assembleer de blazermotor en de blazerbehuizing. Monteer de blazerconstructie opnieuw in de friteuse.
5. Breng de beschermkap of de beschermkapconstructie van de blazer weer aan.
6. Start de friteuse volgens de procedure die in hoofdstuk 3.1.2 is beschreven.
7. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer. (Zie afbeelding 4)



Afbeelding 4

Het lucht/gasmengsel is correct afgesteld wanneer de druk aan het branderverdeelstuk overeenstemt met de van toepassing zijnde tabel op pagina 2-7 en de branders een heldere oranjerode gloed vertonen. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, moet het lucht/gasmengsel worden aangepast:

Aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een of twee sluitmoeren (zie de afbeelding op de volgende pagina). Draai de moer(en) voldoende los om de plaat te kunnen verplaatsen en pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen of te sluiten tot u een heldere oranjerode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer(en) vast.



PLAATS DE O-RINGEN TERUG

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

6.6 HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN

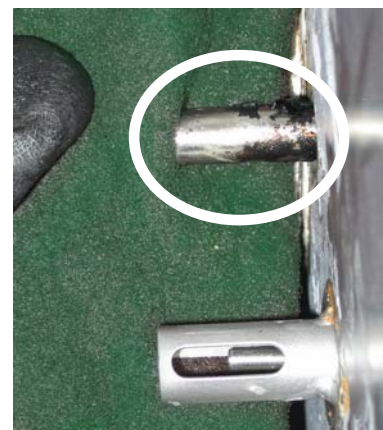
6.6.1 Maak de ontluichtingspijp van de gasklep schoon

NB: Deze procedure is niet vereist voor friteuses die voor export naar CE-landen zijn geconfigureerd.

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

6.6.2 Maak de olieniveausensor schoon

4. Voer de olie af met behulp van de optie afvoeren naar pan in het filtermenu.
5. Gebruik een niet schurend sponsje op de verkoolde olie van de sensor af te vegen (zie foto rechts).
6. Laat de olie terugvloeien met behulp van de optie vat vullen uit pan in het filtermenu.



6.7 Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem

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

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

6.7.1 Friteuse

- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.

- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.
- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de voelerbeschermingen wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. computer, transformatoren, relais, interfaceplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en andere afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentkast en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

6.7.2 Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olieretour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich veel 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" (zie rubriek 4.11.3 op pagina 4-21). Controleer of iedere olieretourkraan goed werkt door de filterpomp te activeren met keuze vul vat uit afvoerpan. 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. Laat vervolgens een vetpan met olie van 117°C wegvloeien in de filterpan met de keuze afvoeren naar pan (zie rubriek 4.11.2 op pagina 4-20). Selecteer nu vul vat uit afvoerpan (zie rubriek 4.11.3 op 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 ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 7: PROBLEMEN OPLOSSEN 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 uw toestel. De richtsnoeren voor het oplossen van problemen in dit hoofdstuk zijn bedoeld om u te helpen problemen met uw toestel op te lossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het gebeuren dat u op problemen stuit die niet in dit hoofdstuk aan bod komen. In dat geval zullen de medewerkers van de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop alles in het werk stellen om u te helpen bij het identificeren en verhelpen van het probleem.

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van uw corrigerende aanpak is het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Als u niet zeker weet wat u moet doen, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop of uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Service Agency voor bijstand.

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

- **Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomonderbrekers stroom doorlaten.**
- **Controleert u of de snelkoppelingen van de gasleiding correct zijn aangesloten**
- **Controleert u of de gasafsluitkleppen openstaan.**
- **Controleert u of de afvoerkransen van de vetpannen volledig gesloten zijn.**
- **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 testen van de elektrische circuits nodig zijn. Wees uiterst voorzichtig wanneer u dergelijke testen uitvoert.

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

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

7.2 Problemen met friteuses oplossen

7.2.1 Computer- en verwarmingsproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen weergave op het display van de computer.	A. Computer staat niet aan. B. Geen stroomtoevoer naar friteuse. C. Defecte computer of andere onderdelen.	A. Druk op de ON/OFF (AAN/UIT)-schakelaar om de computer aan te zetten. B. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomonderbreker niet is geactiveerd. C. Bel uw ASA voor hulp.
Op het M3000 display verschijnt na het filteren IS VAT FULL (is vat vol)? YES NO (ja nee) na filtratie.	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. Als het probleem aanhoudt belt u uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt 5 DRAIN CLEAR (is afvoer ontstopt)?	Afvoer is verstopt en olie kon niet worden afgevoerd.	Ontstop de afvoer met Fryers Friend en druk op de ✓ (1 YES) (1 ja) knop. Filtratie wordt uitgesteld.
Op het M3000 display verschijnt CHANGE FILTER PADP (filterkussen verwisselen?).	Er heeft zich een filterfout voorgedaan, het filterkussen is verstopt, de waarschuwing om elke 25 uur 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 (filterkussen vervangen) waarschuwingen.
De friteuse warmt niet op.	A. De afvoerkraan is niet volledig gesloten. B. De gasklep is niet geactiveerd. C. De manuele gasafsluitklep is gesloten. D. Onjuist aangesloten snelkoppeling van gasleiding. E. Verbrandingsluchtblazer is geblokkeerd of defect.	A. Controleer status van MIB – Kijk of A wordt weergegeven. B. Zet de knop van de gasklep in de stand ON (AAN). C. Controleer of alle mogelijke manuele lijngasafsluitkleppen en de hoofdgasklep openstaan. D. Controleer of de snelkoppeling van de flexibele gasleiding stevig op de friteuse is aangesloten. E. Controleer of de verbrandingsluchtblazer werkt. Als dat niet het geval is, belt u ASA voor dienst na verkoop. Als de ontbrandingsluchtblazer werkt, maakt u het schoon en regelt u hem af volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang.	Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal maar wanneer de branders ontsteken is een ploppend geluid te horen.	A. Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd. B. Ventilatie van gasklep vuil of geblokkeerd (alleen niet-CE friteuses). C. Slecht werkende verbrandingsluchtblazer.	A. Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding. B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding. C. Bel uw ASA.
De computer loopt vast.	Computerfout.	Schakel de stroom naar de computer uit en aan. Als het probleem aanhoudt belt u uw ASA.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Op het M3000 display verschijnt MISCONFIGURED ENERGY TYPE (energietype fout geconfigureerd)	Ingesteld energietype is fout.	Stel het juiste energietype in. Voer 1234 in om naar het menu te gaan om de friteuse te configureren.

7.2.2 Foutmeldingen en problemen met het display

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Op het M3000 display verschijnt HOT-HI-1 (warm-hoog-1)	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE-landen, 202°C.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt REMOVE DISCARD (afvalproduct verwijderen).	Een bakcyclus voor een product is begonnen dat een andere instelwaarde heeft dan de huidige vatttemperatuur.	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.
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 gas is 02:25:00. Als deze fout zich blijft voordoen, belt u uw ASA.
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 (tech-modus) verschijnt. Geef 658 in. De computer geeft OFF (uit) weer. Schakel de computer aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.
Op het M3000 display verschijnt HELP HI--2 (help-hoog—2) of HIGH LIMIT FAILURE (storing bovenlimiet).	Defecte bovenlimiet.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt TEMP PROBE FAILURE (defecte temperatuurvoeler).	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuurvoeler of een beschadigde computer bedradingsboom of connector.	Schakel de friteuse uit en bel uw ASA.
Op het M3000 display verschijnt HEATING FAILURE (storing in opwarmen).	Gasklep uit, defecte computer, defecte transformator, open bovenlimietthermostaat.	Het is normaal dat deze melding verschijnt tijdens het opstarten als er lucht in deze lijnen zit. Controleer of de gasklep open staat. Als het aanhoudt, schakelt u de friteuse uit en belt u uw ASA.
Op de M3000 verschijnt SERVICE REQUIRED (onderhoud vereist), gevolgd door een fout.	Er heeft zich een fout voorgedaan die alleen kan worden opgelost door een technicus.	Druk ✕ (2 NO) (2 nee) om verder te gaan met bakken en bel uw ASA. In sommige gevallen mag u niet meer verder bakken.

7.2.3 Problemen bij het filteren

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse filtert na elke kookcyclus.	Filter na-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.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
MAINT FILTER (onderhoudsfilter) wil niet starten.	De temperatuur is te laag.	Controleer of de friteuse op de ingestelde waarde staat voor het starten van MAINT FILTER (onderhoudsfilter).
Op het M3000 display verschijnt FILTER BUSY (filter bezig) .	A. Er is nog een ander filtercyclus of vervanging van een filterpad aan de gang. B. MIB heeft het controlesysteem niet gewist.	A. Wacht tot de vorige filtercyclus beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. Vervang het filterkussen indien de computer erom vraagt. B. Wacht een minuut en probeer opnieuw.
De afvoer- of retourkraan blijft open.	A. AIF-interfaceplaat werkt niet. B. Actuator is defect.	Bel uw ASA voor hulp.
De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd. B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd. C. Blokkering in filterpomp.	A. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. B. Als de motor te warm is om langer dan een paar seconden aan te raken is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk geactiveerd. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de motor (zie pagina 5-7). C. Bel uw ASA voor hulp.
Op het M3000 display verschijnt INSERT PAN (plaats pan).	A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. C. Defecte filterpanschakelaar.	A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw. B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zijn en vervang indien afwezig. C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft INSERT PAN (pan plaatsen) weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.
Automatisch filteren wil niet starten.	A. Oliëniveau te laag. B. Zorg ervoor dat de MIB-plaat niet in manuele modus zit. C. Controleer of de MIB-cover niet beschadigd is of knoppen indrukt. D. AIF-uitschakelen staat op Ja, het blauwe lampje brandt niet. E. Defect aan filterrelais.	A. Zorg ervoor dat het oliëniveau zich boven de bovenste oliësensor bevindt. B. Zorg ervoor dat de MIB-plaat in automatische modus "A" staat. Schakel de friteuse aan. C. Verwijder en vervang de afdekplaat en kijk of het filteren start. D. Stel AIF uitschakelen in Level 1 op nee. E. Bel uw ASA voor hulp.
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	A. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen.	A. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het filterkussen, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd onder het kussen. Als u een filterkussen gebruikt, controleert u of de ruwe kant naar boven is gericht. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren.
Op het M3000 display verschijnt OIL SENSOR FAIL (storing oliësensor)	Misschien werkte de oliësensor niet.	Bel uw ASA voor hulp.

7.2.4 Auto Top Off problemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Vetpan vult koud bij.	Ingestelde temperatuur niet correct.	Zorg ervoor dat de geprogrammeerde temperatuur goed staat.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Eén vat wil niet bijvullen.	A. Er is een filterfout. B. Fout die met onderhoud moet worden opgelost C. Magneetventiel, pomp, pin, RTD of ATO probleem.	A. Wis de filterfout. Als het probleem aanhoudt belt u uw ASA. B. Bel uw ASA voor hulp. C. Bel uw ASA voor hulp.
De vetpannen willen niet bijvullen.	A. Crumb bouwen rond sensor B. De temperatuur is te laag. C. Olie is te koud. D. Olie in JIB uitgeput (gele licht brandt) E. Fout die met onderhoud moet worden opgelost	A. Clean kruimels van opening omliggende sensor. B. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan. C. Zorg ervoor dat de olietemperatuur in de JIB hoger is dan 21°C. D. Controleer of er nog olie in de JIB zit. Vervang JIB en reset gele LED. Als het probleem aanhoudt belt u uw ASA. E. Bel uw ASA voor hulp.

7.2.5 Problemen met bulkoliesysteem

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
JIB wordt niet gevuld.	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.	A. Schakel de friteuse aan door de 5-pens stroomkabel los te koppelen en terug te verbinden. B. Als een filtratie of een andere functie uit het filtermenu gaande is, of FILTER NOW (nu filteren)? YES/NO (ja nee, CONFIRM YES/NO (bevestigen ja nee), of SKIM (vat afschuimen) wordt weergegeven, wacht u totdat dit proces voltooid is en probeert u daarna opnieuw. C. Controleer of de hendel van de afvoerkraan volledig dicht geduwd is. D. Bel uw bulkolieleverancier. E. Bel uw ASA voor hulp.
JIB of vat vult traag.	A. Problemen met de pomp of leidingen die de bediener van de friteuse niet kan oplossen.	A. Contacteer uw bulkolieleverancier.
Vetpan wordt niet gevuld.	A. Onjuiste instelprocedure. B. De afvoerkraan is niet volledig gesloten. C. De bulkolietank is leeg. D. Probleem met RTI-pomp.	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 dicht geduwd is. C. Bel uw bulkolieleverancier. D. Bel uw ASA voor hulp.

7.2.6 Foutcodes

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (STORING IN TEMPERATUURVOELER)	TEMP-voelerwaarde buiten bereik
E04	HI2 BAD (HOOG 2 NIET GOED)	Bovenlimietwaarde buiten bereik.
E05	HOT HI 1 (HEET HOOG 1)	Bovenlimiettemperatuur is hoger dan 210 °C, of in CE-landen 202 °C.
E06	HEATING FAILURE (STORING IN OPWARMEN)	Er is een defect aan een onderdeel in het bovenlimietcircuit, dwz. de computer, interfaceplaat, contactgever of open-bovenlimiet.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (MIB SOFTWAREFOUT)	Interne MIB softwarefout
E08	ERROR ATO BOARD (STORING IN ATO-PLAAT)	MIB detecteert verbroken verbinding met ATO-plaat; defect ATO-plaat
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (STORING POMP VULT NIET)	Vuil filterkussen dat moet worden vervangen of filterpompprobleem.
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (STORING KLEP STAAT NIET OPEN)	De afvoerkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.

E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (STORING AFVOERKLEP NIET GESLOTEN)	De afvoerkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (STORING RETOURKLEP NIET OPEN)	De retourkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (STORING RETOURKLEP NIET GESLOTEN)	De retourkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E14	ERROR AIF BOARD (STORING AIF-PLAAT)	MIB detecteert ontbrekende AIF; AIF-plaatdefect
E15	ERROR MIB BOARD (STORING MIB-PLAAT)	Bereidingscomputer detecteert MIB-verbindingen verbroken; defecte MIB-plaat.
E16	ERROR AIF PROBE (STORING AIF-VOELER)	AIF RTD waarde buiten bereik
E17	ERROR ATO PROBE (STORING ATO-VOELER)	ATO RTD waarde buiten bereik
E18	Niet gebruikt	
E19	M3000 CAN TX FULL (M3000 KAN TX VOL)	Verbinding tussen computers verbroken
E20	INVALID CODE LOCATION (ONGELDIGE CODELOCATIE)	SD-kaart verwijderd tijdens update
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (PROCEDUREFOUT FILTERKUSSEN (Filterkussen vervangen))	Timer van 25 uur verlopen of logische schakeling voor vuile filter geactiveerd
E22	OIL IN PAN ERROR (STORING OLIE IN PAN)	De MIB heeft de olie-in-pan-vlag gereset.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (VERSTOPTE AFVOER (Gas))	Vat leegde niet tijdens filtratie
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (STORING OLIENIVEAUSENSOR (Gas))	Defecte olieniveausensor.
E25	RECOVERY FAULT (HERSTELFOUT)	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

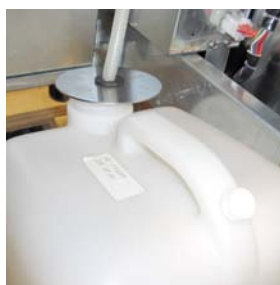
BIJLAGE A: RTI (BULKOLIE) INSTRUCTIES

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.

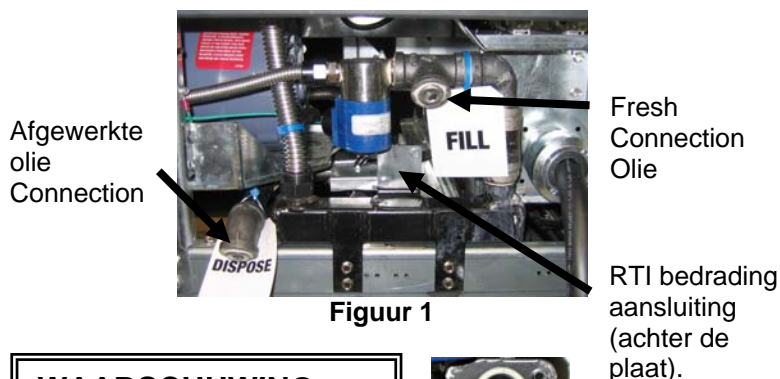
A.1.1 Bulkoliesystemen

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.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE

BIJLAGE B: JIB voorbereiding met Solid Verkorting Optie

1. Open rechts de deur van de friteuse 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 friteuse 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.

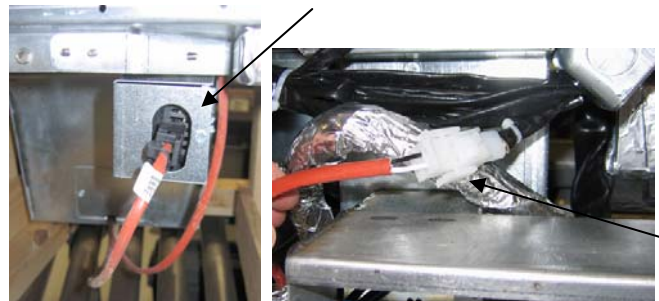


Figuur 1: Plaats de smeltende unit in de kast en bevestig met de meegeleverde schroeven aan de kast.



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.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ GASFRITEUSE 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.



BIGLA30 SERIES GEN II LOV™GAS 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
Stippellijn 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.

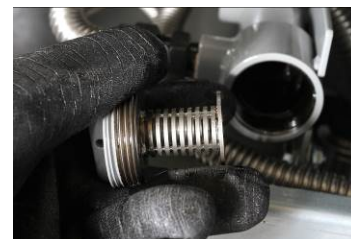


Afbeelding 1



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
Stippelijlijn of menu-item; de friteuse 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.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™GAS 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	

DEZE PAGINA OPZETTELIJK VERLATEN LEEG

**WELBILT®***Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt levert 's werelds beste chef-koks en vooraanstaande kettingschakelaars of groeiende onafhankelijke bedrijven met toonaangevende apparatuur en oplossingen. Onze geavanceerde ontwerpen en lean manufacturing-tactieken worden aangedreven door grondige kennis, inzichten van operators en culinaire expertise.

Al onze producten worden ondersteund door KitchenCare® - onze aftermarket-, reparatie- en onderdelenservice.

▼ CLEVELAND ▼ DELFIELD® ▼ FRYMASTER® ▼ KOLPAK® ▼ MANITOWOC® ▼ MERRYCHEF®
▼ CONVOTHERM® ▼ FITKITCHEN™ ▼ GARLAND ▼ LINCOLN ▼ MERCO® ▼ MULTIPLEX®