

## Frymaster

Modelnummers BIELA14 & BIGLA30  
LOV – Laag olievolume

## Dagelijkse onderhoudstaken

- FR 3 D1 Friteuse reinigen  
FR 3 D2 Onderhoudsfilter

## Wekelijkse onderhoudstaken

- FR 3 W1 Maak ruimte achter de friteuse schoon

## Tweewekelijkse onderhoudstaken

- FR 3 B1 Kalibratie van de friteuse

## Maandelijkse onderhoudstaak

- FR 3 M1 Kalibratie van de hersteltijd van de friteuse  
FR 3 M2 Oliesensor reinigen

## Onderhoudstaken per kwartaal

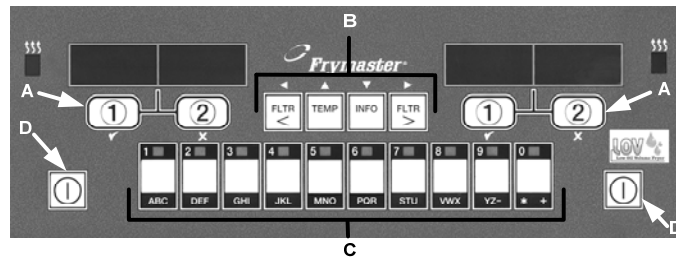
- FR 3 Q1 Grondige reiniging, JIB-oliesysteem  
FR 3 Q2 Grondige reiniging, bulkoliesysteem  
FR 3 Q3 Controle bovenlimiet  
FR 3 Q4 O-ringsinspectie

## Jaarlijkse onderhoudstaken

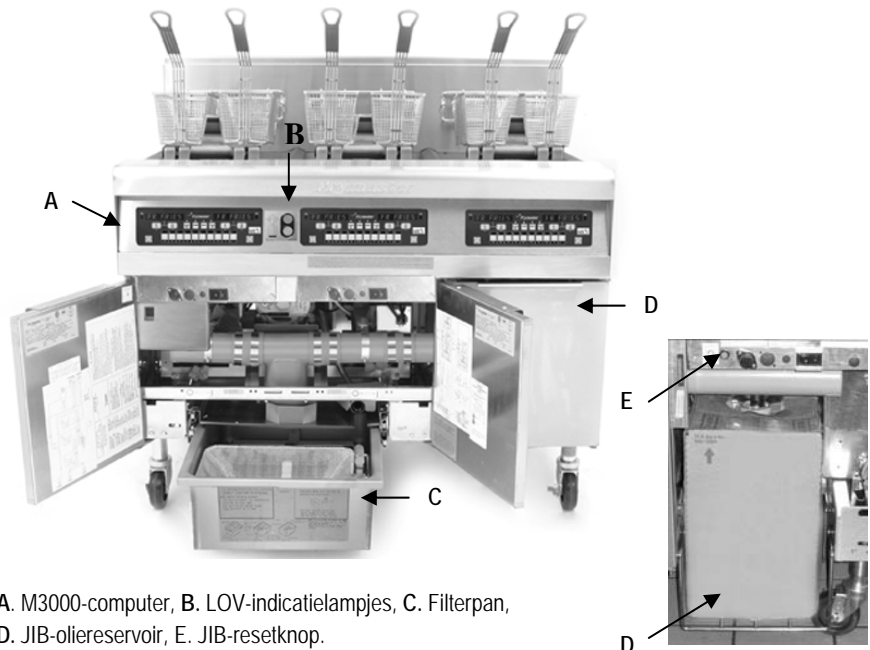
- FR 3 A1-T Inspectie door de onderhoudstechnicus (Enkel voor elektrische friteuses)  
FR3 A2-T Inspectie door de onderhoudstechnicus (Enkel voor gasfriteuses)

## Computermodel M3000

A. bakcyclusknoppen, B. Filter, Temp, Info, Programmeer en Navigatieknoppen,  
C. Productknoppen, D. AAN/UIT



## Model BIELA14



A. M3000-computer, B. LOV-indicatielampjes, C. Filterpan,  
D. JIB-oliereservoir, E. JIB-resetknop.

## ⚠ Gevaren

Deze pictogrammen waarschuwen u voor een mogelijk risico op persoonlijk letsel.

## ⚠ Apparatuurwaarschuwingen






Kijk naar dit pictogram voor informatie over het vermijden van beschadigen van de apparatuur tijdens het uitvoeren van een procedure.

## ★ Tips

Kijk naar dit pictogram voor nuttige tips voor het uitvoeren van een procedure.

3/2013 Dutch



Waarom	Verwijder de gekarameliseerde olie uit de friteuse en reinig het element.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	15 minuten voor de volledige reiniging (5 minuten per pot).
Tijd van de dag	Perioden met laag volume	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: 's Nachts of op tijden met weinig klanten
Gevarenpictogrammen	 <b>Hete olie</b>  <b>Hete oppervlakken</b>  <b>Scherpe objecten/oppervlakken</b>  <b>Elektriciteit</b>  <b>Chemicaliën</b>	

## Gereedschap en stock



## Procedure

- Zet de friteuses uit.**  
Schakel alle stroomschakelaars van de friteuse uit.



- Doe beschermingsmiddelen aan.**  
Gebruik alle door McDonald's goedgekeurde veiligheidsuitrusting, inclusief een hittebestendig schort, gezichtsmasker en neopreen handschoenen.



Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.



**Hete olie**

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken

- Reinig de voor- en bovenkant van het verwarmingselement (enkel elektrisch).**

Gebruik handschoenen om de deksels van de vetpannen dicht te doen. Zorg ervoor dat ze goed over de pannen zitten.



**Hete olie**



**Hete oppervlakken**

Gebruik een kleine hoeveelheid QSR-schoonmaakmiddel voor friteuses op een spons voor hoge temperatuur (enkel elektrisch). Gebruik een spons voor hoge temperatuur om rond het element en de behuizing te reinigen.



Zodra deze plaatsen schoon zijn, veegt u alles schoon met een in schoonmaakmiddel bevochtigde doek. **Zorg ervoor dat de doek geen oplossing drupt rond hete olie.**

## Dagelijkse reiniging van de friteuses (vervolg)

Haal het deksel van de vetpan en verwijder het mandsteunrek met behulp van de fryer's friend en plaats ze opzij. Til de elementen op met behulp van de fryer's friend.

Plaats de vetpandeksel terug en veeg de olie van de elementen met keukenrolpapier.

### 4 Reinig het onderste gebied van het verwarmingselement (enkel elektrisch).

Gebruik een kleine hoeveelheid QSR-schoonmaakmiddel voor friteuses op een spons voor hoge temperatuur.

Gebruik een spons voor hoge temperatuur om onder het element en de omringende behuizing te reinigen.

Zodra deze plaatsen schoon zijn, veegt u alles schoon met een in schoonmaakmiddel bevochtigde doek. **Zorg ervoor dat de doek geen** oplossing drupt rond hete olie.

Verwijder het vetpandeksel. Laat de elementen terug in de vetpan zakken en plaats het mandsteunrek terug met behulp van de fryer's friend.



### 5 Veeg de oppervlakken schoon.

Spuit een veeleisende ontvettingsoplossing op een schone en met schoonmaakmiddel bevochtigde doek om alle oppervlakken van de friteuse zorgvuldig af te vegen voor het verwijderen van vet en vuil. Zorg ervoor dat de doek geen oplossing drupt rond hete olie. Laat alles drogen.



 **Hete oppervlakken**

 **Hete olie**

De olie in de friteuse kan erg heet zijn.

 **Toestelwaarschuwing**

Bij het afvegen van de apparatuur, moet u altijd uitkijken dat u geen water in de elektrische componenten laat druppen.

### 6 Herhaal deze stappen voor de overige friteuses.

**Waarom** Reinigt kruimels uit het vat en filtert de olie grondig voor het verlengen van de levensduur van de olie

**Vereiste tijd** 5 minuten voorbereiding 10 minuten per vat voor afronden

**Tijd van de dag** Gedurende perioden met laag volume.

**Gevarenpictogrammen**

 **Chemicaliën**
 **Elektriciteit**
 **Hete vloeistof/stoom**
 **Hete olie**
 **Hete oppervlakken**

 **Handmatige bediening**
 **Bewegende onderdelen**
 **Scherpe objecten/oppervlakken**

 **Gladde vloeren**

### Gereedschap en stock



Handschoenen, filteren



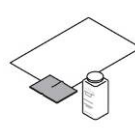
Gezichtsbescherming



Schort, warmtebestendig



Ecolab-sponsouder & -spons voor hoge temperatuur



McFiltering-set voor ingebouwd filtersysteem



Ecolab-detailborstel voor hoge temperatuur



KAY® QSR Schoonmaakmiddel voor friteuses



KAY® SolidSense universeel superconcentraat (APSC)

### Procedure

- 1** Doe beschermingsmiddelen aan  
Gebruik alle door McDonald's goedgekeurde veiligheidsuitrusting, inclusief een hittebestendig schort, gezichtsmasker en neopreen handschoenen.



Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.



#### Hete olie

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken

- 2** Controleer de filterpan  
Zorg ervoor dat de filterafvoerpan en het pandeksel juist zijn geplaatst.



Als de filterpan niet juist is geplaatst, **PLAATST U DE PAN** als weergegeven.



- 3** Houd de FILTER-knop ingedrukt  
Zorg ervoor dat de friteuse aan staat en dat de olie heet is om de beste filterresultaten te verkrijgen. Houd de filterknop gedurende drie seconden ingedrukt totdat de regelaar FILTERMENU wordt gewijzigd naar AUTOMATISCHE FILTER weergeeft.



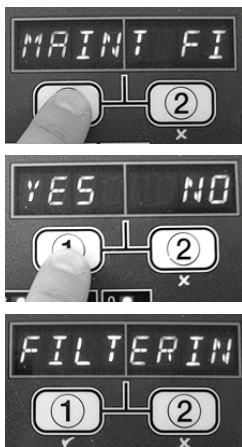
- 4** Druk op de knop INFORMATIE  
Druk op de knop INFORMATIE en de regelaar geeft ONDERH. FILTER weer.



volgvo ▶

## Onderhoudsfilter (vervolg)

- 5 Druk op de knop ✓  
Druk op de knop ✓ en de regelaar geeft ONDERH. FILTER? afwisselend met JA NEE weer. Druk op de knop ✓ voor JA om de olie af te tappen. De regelaar geeft FILTEREN weer. Druk op de knop X voor NEE en de regelingen gaan terug naar normale werking.



- 6 Hefelementen (enkel elektrisch)  
Wanneer de olie is afgetapt, brengt u de scharnierelementen omhoog.



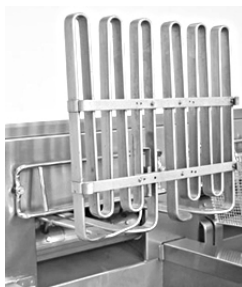
### Hete oppervlakken

Gebruik veiligheidshandschoenen bij het opheffen van elementen, anders zou dit kunnen leiden tot brandwonden.



### Toestelwaarschuwing

Zorg ervoor dat u de sonde in het midden van de elementen niet beschadigt.



- 7 Schrob de binnenkant van het vat  
Gebruik de sponshouder voor hoge temperatuur, de spons en een kleine hoeveelheid KAY SQR-schoonmaakmiddel voor friteuses voor het schrobben van de wanden, hoeken en onderkant van de binnenkant van het vat. Gebruik de fijne borstel voor hoge temperatuur voor het verwijderen van ophopingen van vuil van de elementen (enkel elektrisch), de hoeken van het vat en andere moeilijk te bereiken gebieden.

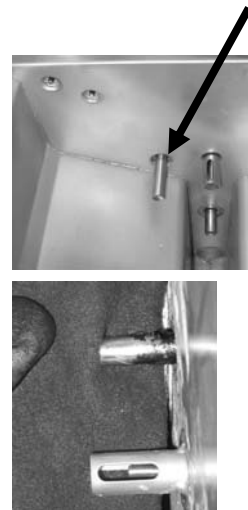


### Toestelwaarschuwing

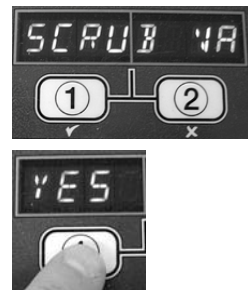
Zorg ervoor dat u de sondes niet beschadigt.



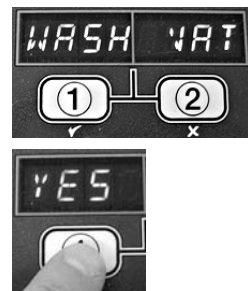
- 8 Schrob de oliesensor (enkel gas).  
Met gebruik van de spons voor hoge temperatuur en schoonmaakmiddel voor friteuses voor het verwijderen van de gekarameliseerde olie van de oliesensor. Veeg af met keukenpapier om alle restanten te verwijderen.



- 9 Schrob volledig  
Wanneer het vat schoon is en de regelaar VAT SCHROBBEN GEREED? afwisselend met JA weergeeft; drukt u op de knop ✓.



- 10 Wassen  
De regelaar VAT WASSEN? afwisselend met JA weer. Laat de elementen zakken en druk op de knop ✓. De regelaar geeft WASSEN weer terwijl olie door het vat wordt gecirculeerd.



- 11 Opnieuw wassen  
Wanneer de wascyclus compleet is, geeft de regelaar OPNIEUW WASSEN afwisselend met JA NEE weer. Als het vat schoon is, drukt u op de knop X. Als het vat niet schoon is, drukt u op de knop ✓ en stap 10 wordt herhaald.



vervolg ►

## Onderhoudsfilter (vervolg)

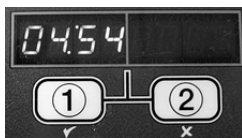
- 12 Spoelen**  
De regelaar geeft SPOELEN weer terwijl olie door het vat wordt gespoeld.



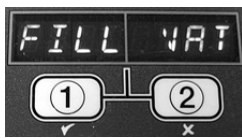
- 13 Opnieuw spoelen**  
Wanneer de spoelcyclus compleet is, geeft de regelaar OPNIEUW SPOELEN? afwisselend met JA NEE weer. Als het vat schoon is, drukt u op de knop X. Als het vat niet schoon is, drukt u op de knop ✓ en stap 12 wordt herhaald.



- 14 Polijsten**  
De regelaar geeft POLIJSTEN? afwisselend met JA NEE weer. Druk op de knop ✓ voor JA. De regelaar geeft POLIJSTEN afwisselend met de afteltimer weer terwijl de olie gedurende 5 minuten door het filtersysteem wordt gecirculeerd.



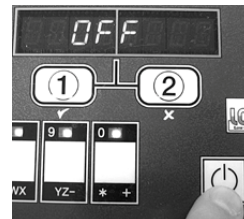
- 15 Vat vullen**  
Wanneer de polijstcyclus is afgerond, geeft de regelaar VAT VULLEN? afwisselend met JA weer. Druk op de knop ✓ voor JA en de regelaar geeft VULLEN weer en het vat wordt gevuld met olie.



- 16 Is vat vol?**  
Wanneer het vat vol is, geeft de regelaar IS VAT VOL? afwisselend met JA NEE weer. Druk op de knop ✓ als het vat vol is. Druk op de knop X om de pomp opnieuw te draaien als het vat niet vol is.



- 17 Stroom aanzetten**  
Druk op de aan/uit-knop om de regelaar aan te zetten en de friteuse weer in normale werking te zetten.



**Tip**

Als het filterkussen niet is vervangen, geeft de regelaar de herinnering "FILTERKUSSEN VERVANGEN?" afwisselend met JA NEE weer. Druk op de knop ✓ om het bericht te annuleren, maar het wordt elke 4 minuten opnieuw weergegeven totdat het filterkussen is vervangen.

- 18 Filterpan uitnemen**  
Open de deur en trek de filterpan eruit.

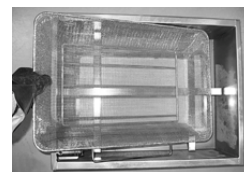


**Hete oppervlakken**

De filterpan kan heet zijn! Gebruik veiligheidshandschoenen, anders kan dit leiden tot ernstige brandwonden.



- 19 Kruielmand verwijderen**  
Til de kruielmand uit de filterpan. Veeg de olie en de kruielmand van de kruielmand. Reinig de kruielmand met water en zeep en spoel grondig met heet water.



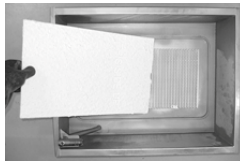
- 20 Aandrukking filterkussen verwijderen**  
Verwijder de aandrukking van het filterkussen en reinig met universeel SolidSense-superconcentraat (APSC)-oplossing in het gootsteencompartiment. Spoel **grondig** met heet water.



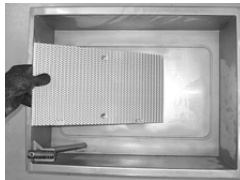
vervolg ▶

## Onderhoudsfilter (vervolg)

- 21 Filterkussen uit pan verwijderen  
Trek het filterkussen uit de pan en gooi het kussen weg



- 22 Onderste binnenscherm verwijderen  
Verwijder het onderste binnenscherm uit de pan en reinig grondig met universeel SolidSense-superconcentraat (APSC)-oplossing in het gootsteencompartiment. Spoel **grondig** met heet water.



- 23 Filterafvoerpan reinigen  
Verwijder de olie en de kruimels uit de filterpan.









- 24 Weer in elkaar zetten  
Zet in omgekeerde volgorde weer in elkaar, plaats het onderscherm eerst in de filterpan, gevolgd door het filterkussen met de ruwe zijde omhoog, de aandrukking en de kruimelmand.

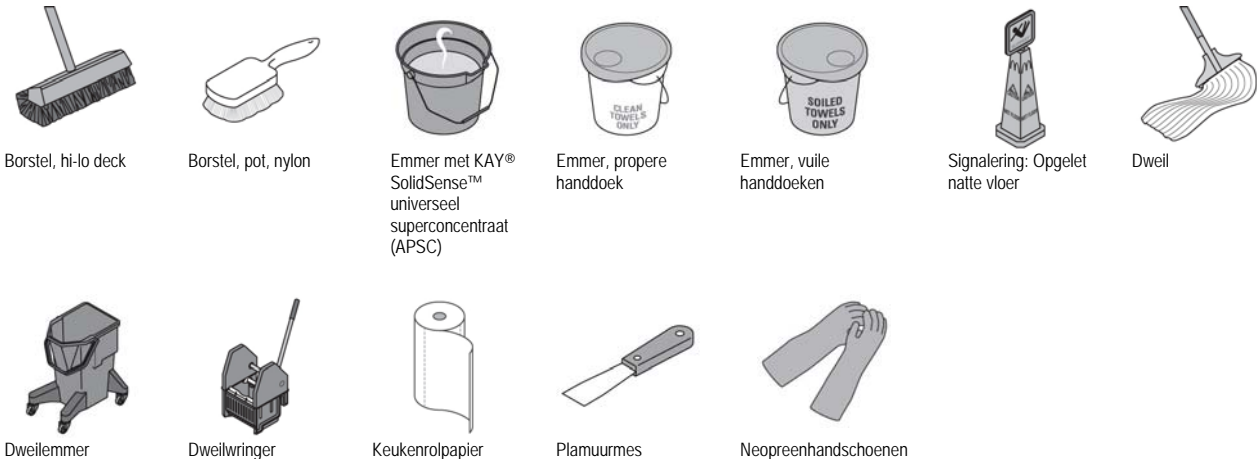


★ Tip

Zorg ervoor dat de filterpan, het onderscherm, de kruimelmand en de aandrukking volledig droog zijn voordat u het filterkussen in de pan plaatst, aangezien water het filterkussen zal oplossen.

Waarom	Om gefrituurde producten van hoge kwaliteit te kunnen garanderen en brandgevaar in de buurt van een friteuse uit te sluiten.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	45 minuten om te voltooien
Tijd van de dag	Na sluitingstijd	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: 's Nachts of op tijden met weinig klanten
Gevarenpictogrammen	 <b>Elektriciteit</b>  <b>Hete olie</b>  <b>Hete oppervlakken</b>  <b>Handmatige bediening</b>  <b>Scherpe objecten/oppervlakken</b>  <b>Gladde vloeren</b>	

## Gereedschap en stock




## Procedure

- Zet de friteuses uit.**  
Zet alle stroomschakelaars van de friteuse in de uit-stand (off).



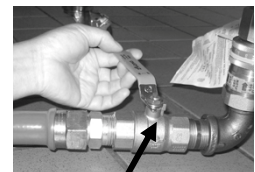
- Verwijder en ledig de vetvang en -kop.**  
Haal de vetopvang en -kop uit de afzuigkap. Haal de vetkop uit de afzuigkap. Deze bevinden zich onder de afzuigfilters. Giet de olie uit de kop in de olieafvoercontainer.




 **Hete olie**  
De olie in de kop kan erg heet zijn. Gebruik dus handschoenen.

- Doe het gas uit en sluit het af.**  
Als het geen gasfriteuse betreft slaat u deze stap over.

Als het een gasfriteuse is, gebruik dan de manuele gasafsluitkraan om de gastoevoer te stoppen. De manuele gasafsluitkraan bevindt zich aan de gastoevoerleiding voor de snelontkoppelingen. Ontkoppel de gasleiding van de friteuse met de snelontkoppeling.



Manuele afsluitklep

 **Toestelwaarschuwing**  
Gebruik enkel de manuele gasafsluitkraan om de gastoevoer af te sluiten. *Gebruik de snelle afsluitingen niet.*

vervolg ►



# Reiniging van de plaatsen achter de friteuses (vervolg)

- 4 Voorbereiding van de friteuse voor het reinigen.  
Maak de wielsloten van de friteuse los.

Als de friteuse een afdekstuk heeft, licht dit stuk dan ver genoeg op zodat de spatmuur de verwijderd wordt van de filterlade. Rol de friteuse voorzichtig weg van de vuurmuur totdat de afdekking verwijderd wordt van de filterlade.

Zet de afdekking vast, als er een is. Plaats de deksels op alle vaten.

Rol de friteuse verder weg van de vuurmuur, ver genoeg om achter de friteuse te kunnen kuisen.



### Hete olie

De olie in de friteuse kan erg heet zijn. Rol de friteuse traag weg zodat er geen olie wordt gemorst. Gebruik dus handschoenen.



- 5 Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.

Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact door aan de stekker van het stroom snoer te trekken. U moet de stekker misschien wat draaien om hem uit het stopcontact te halen.



### Elektriciteit

- 6 Reinig de friteusefilters.

Haal de friteusefilters uit de afzuigkap. Neem de filters mee naar de gootsteen met drie compartimenten en laat ze weken in universeel KAY® SolidSense™ superconcentraat (APSC).



vervolg ►

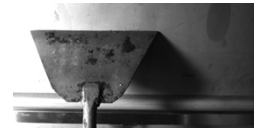


### Chemicaliën

KAY® SolidSense™ universeel superconcentraat (APSC)

- 7 Reinig de plaats achter de friteuse.

Gebruik een plamuurmes om al het zachte vet en de verharde koolstof van achter de friteuse te schrapen. Reinig de volgende gebieden in deze volgorde: de plaatsen van de werkplaats waar u bij kunt, de achterkant van de afzuigkap, de zijkanten van de afzuigkap en de plaats waar de friteusefilters zitten.



Gebruik daarna bij een elektrische friteuse het plamuurmes om al het zachte vet en de verharde koolstof van al het metaal rond de friteuse, het afstandstuk en de friteusestaander te schrapen. Nadat u deze gebieden hebt schoongemaakt gaat u naar stap 8.

Gebruik bij een gasfriteuse daarna het plamuurmes om al het zachte vet en het verharde en de verharde koolstof te verwijderen in deze volgorde: De rookkanaalweerstand, al het metaal rond de friteuse, de verwijderbare zwaartekrachtplaat, de verzegelinghoek, het afstandstuk en de friteusestaander.

Let er bij de gasfriteuse wel op dat u geen zacht vet of verharde koolstof in het rookkanaal laat vallen tijdens het schoonmaken.

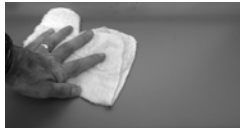
### Toestelwaarschuwing

Breek de brandzekering niet aan de onderkant van de werkplaats. Anders wordt het brandblussysteem geactiveerd.

# Reiniging van de plaatsen achter de friteuses (vervolg)

## 8 Reiniging van de plaatsen achter de friteuse.

Gebruik een nylon borstel, een dekborstel en een emmer met hete oplossing van KAY® SolidSense™ universeel superconcentraat (APSC) om alle gebieden af te schrobben die u in stap 7 hebt afgeschraapt. Maak de gebieden schoon in dezelfde volgorde als u ze hebt afgeschraapt in stap 7. Gebruik dan de hi-lo dekborstel om de grond rond de friteuse te schrobben.



Wrijf over alle gebieden met keukenrolpapier tot ze proper en droog zijn.



### Gladde vloeren

De vloer kan nat zijn op plaatsen waar u geschrobd hebt.

## 9 Vraag aan de manager om te komen inspecteren.

Vraag aan de manager om uw werk te komen inspecteren en de schoonmaak goed te keuren. Herhaal de schoonmaak als uw manager u die taak geeft.

## 10 Was de friteusepoten en wielen.

Gebruik een nylon borstel en een emmer met heet KAY® SolidSense™ universeel superconcentraat (APSC) -oplossing om de poten en zwenkwieltjes van de friteuse te wassen. Wrijf schoon met keukenrolpapier.



## 11 Dweil de grond rond de friteuse.

Gebruik een dweil en een emmer met hete oplossing van KAY® SolidSense™ universeel superconcentraat (APSC) om de gehele vloer rond de friteuse te dweilen.

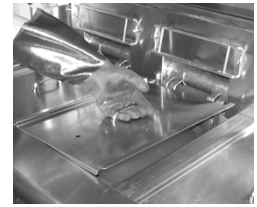


### Gladde vloeren

De vloer kan nat zijn van het dweilen.

## 12 Laat alles drogen.

Laat alle delen van de friteuse, muur en vloer door de lucht drogen.



## 13 Steek de stekker terug in het stopcontact.

Rol de friteuse traag naar het stopcontact toe totdat hij dicht genoeg staat om de stekker erin te steken. Steek de stekker in het stopcontact.



### Elektriciteit



### Hete olie

De olie in de friteuse kan erg heet zijn. Rol de friteuse traag weg zodat er geen olie wordt gemorst.

## 14 Voorbereiding van de friteuse voor gebruik.

Rol de friteuse voorzichtig verder totdat hij dicht bij de filterlade staat. Verwijder de deksels van alle vaten. Til de voorkant van de kap op tot de spatmuur naar de filterlade komt en rol de friteuse voorzichtig naar zijn normale positie.



## 15 Verbind de friteuse met de gastoevoer.

Als het geen elektrische friteuse betreft slaat u deze stap over.

Controleer beide uiteinden van de snelloskoppeling op vet. Wrijf de snelloskoppeling schoon als dat nodig is. Herverbind de gaslijnkoppeling.



vervolg ►



### Toestelwaarschuwing

Zorg ervoor dat de gassnelkoppeling volledig op zijn plaats zit en goed vast voordat u de gastoevoer aanzet.

## Reiniging van de plaatsen achter de friteuses (vervolg)

- 16** Herinstalleer de friteusefilters en vetopvang.  
Maak de wielen vast op hun plaats. Herinstalleer de friteusefilters en de vetopvang in de afzuigkap.



- 17** Zet de gastoevoer aan.  
Als het geen elektrische friteuse betreft slaat u deze stap over.



Zet de manuele gasafsluitkraan in de positie “aan”. Zet de computer aan en controleer of de branders werken. Zodra de branders aanstaan kunt u de computer uitschakelen.



vervolg ►

- 18** Reiniging van de plaatsen achter de andere friteuses.  
Herhaal stap 1 tot 17 voor alle resterende friteuses.



Waarom	Om te voldoen aan de normen van de voedselveiligheid	
Vereiste tijd	1 minuut voorbereiding	5 minuten om de kalibratie te voltooien, zodra de friteuse de bereidingstemperatuur heeft bereikt. De bereidingstemperatuur wordt bereikt in ongeveer 45 minuten.
Tijd van de dag	Tijdens de openingsuren	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: Op tijden met weinig klanten
Gevarenpictogrammen	 <b>Hete olie</b>  <b>Hete oppervlakken</b>	

## Gereedschap en stock



Pyrometer met vetpanvoeler



Neopreenhandschoenen

## Procedure

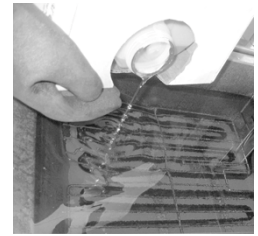
- 1 Kalibratie van de pyrometer.**  
Vul een beker voor warme dranken met ijs en voeg er koud water van de dranktoren aan toe tot aan het bovenste van de ijsblokken. De beker moet 50% ijs en 50% water bevatten.

**2. Plaats de voeler in het water**  
Plaats de voeler in het ijswater en blijf roeren totdat de weergegeven temperatuur stabiel blijft.

**3. Lees de weergegeven temperatuur**  
De weergegeven temperatuur moet 0°C, plus/minus 1°C bedragen. Indien dit niet het geval is, moet u de pyrometer kalibreren, herstellen of vervangen. Volg voor kalibratie de kalibratie-, controle- en aanpasprocedures die door de fabrikant van uw pyrometer werden meegeleverd.
- 2 Schakel de friteuse aan en verwarm de olie.**  
Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse aan te zetten. Stel de friteuse in voor het product dat u wilt bereiden. Laat de friteuse de bereidingstemperatuur bereiken en dan de cyclus voltooien.



- 3 Controleer het olieniveau.**  
Controleer het olieniveau wanneer de olie de bereidingstemperatuur heeft bereikt. Als de olie zich boven de oliepeilmarkering bevindt, haal dan wat olie weg door olie in een pan of afvleenheid te laten vloeien. Als het olieniveau zich onder de oliepeilmarkering bevindt, voeg dan olie toe tot het niveau de markering bereikt.

**Hete olie**

De olie in de vetpan is erg heet. Gebruik dus handschoenen.

- 4 Laat een cyclus lopen voor een vat.**  
Laat drie keer een cyclus lopen voor het vat. Het verwarmingslampje zal oplichten wanneer de friteuse aan het opwarmen is.



vervolg ►

## Kalibratie van de friteuse (vervolg)

- 5 Lees de olietemperatuur.  
Dompel de vetpanvoelerpunt van de pyrometer 2,5 cm in de hete olie. De punt van de voeler moet ongeveer 7,6 cm onder het olieoppervlak zitten. Laat de temperatuurweergave zich stabiliseren.



- 6 Geef de temperatuur weer op de friteuse.  
Druk op de temperatuurweergaveknop voor het vat waarvoor u de pyrometerweergave hebt. Op het display verschijnt nu de temperatuur van het vat.



- 7 Vergelijk de twee temperatuurwaarden.  
Vergelijk de temperatuurweergave van de pyrometer met de temperatuurweergave op het friteusedisplay.

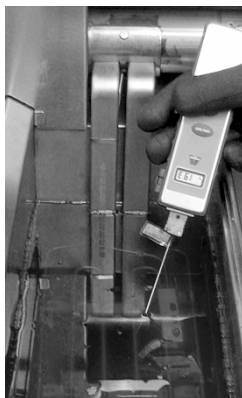


Als de twee temperatuurwaarden minder dan 3°C afwijken (naar boven of naar onder), hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen.

Als de twee temperatuurwaarden meer dan 3°C afwijken (naar boven of naar onder), belt u een onderhoudstechnicus om het probleem te melden.

- 8 Herhaal deze procedure voor de andere helft van het onderverdeeld vat.  
Als het vat dat u getest hebt een volledig vat is, sla dan deze stap over en ga naar stap 9.

Als het vat dat u getest hebt, een deel was van een onderverdeeld vat, herhaal dan stap 5 tot 7 aan de andere helft van het onderverdeelde vat.





- 9 Beëindig de kalibratiecontrole.  
Als u stappen 5 tot 7 voor het vat hebt voltooid (voor iedere helft van een onderverdeeld vat), drukt u op de aan/uit-knop om de kalibratiecontrole voor het vat te beëindigen.

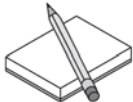


- 10 Kalibreer de overige friteuses.  
Herhaal stap 1 tot 9 voor alle resterende friteuses.



Waarom	Om te voldoen aan de normen van de voedselveiligheid voor gefrituurde producten	
Vereiste tijd	1 minuut voorbereiding	5 minuten om te voltooien
Tijd van de dag	Tijdens de openingsuren	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: 's Morgens
Gevarenpictogrammen	 <b>Hete olie</b>  <b>Hete oppervlakken</b>	

Gereedschap en stock



Pen en papier

Procedure

**1** Zet de friteuse aan.  
Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse aan te zetten. Het display toont “----”, productnaam of “LAGE TEMP”



**2** Controleer de recentste hersteltijd.  
De friteuse houdt de hersteltijd van de friteuse iedere keer automatisch bij wanneer de vatemperatuur van 121°C naar 149°C stijgt.



Druk op de INFO-knop. Het display zal de recentste hersteltijd weergeven in beide weergaven. Schrijf de hersteltijd op.

**3** Vergelijk de recentste hersteltijd met de aanvaardbare hersteltijd.  
De aanvaardbare hersteltijd voor de elektrische friteuses bedraagt minder dan 1:40 (één minuut en veertig seconden). De aanvaardbare hersteltijd voor de gasfriteuses bedraagt minder dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden).



vervolg ►

Als de hersteltijd die u hebt opgeschreven, minder bedraagt dan de aanvaardbare hersteltijd, zijn de prestaties van de friteuse aanvaardbaar. Ga naar stap 5.

Als de hersteltijd die u hebt opgeschreven, meer bedraagt dan de aanvaardbare hersteltijd, zijn de prestaties van de friteuse niet aanvaardbaar. Ga naar de volgende stap.

## Kalibratie van de hersteltijd van de friteuse (vervolg)

- 4 Pas, indien nodig, de friteuse aan. Als de hersteltijd van de friteuse niet aanvaardbaar is, controleer dan de volgende zaken van de friteuse. Als u problemen ondervindt, corrigeer die dan zoals beschreven.



Enkel voor elektrische friteuses: controleer of de grote stekker goed in het stopcontact zit. Steek hem er goed in als dat nodig is.

Enkel voor gasfriteuses: controleer de verzegelinghoek, zwaartekrachtmes en evenwicht. Pas indien nodig hun positie aan.

Enkel voor gasfriteuses: controleer de luchtstroom en ontbrandingsluchtblazer. Pas indien nodig aan.

Enkel voor gasfriteuses: controleer de staat van de straalbranders.

Raadpleeg de foutoplossingids in de bedieningshandleiding.

- 5 Controleer de hersteltijd opnieuw.

Als de hersteltijd zich niet binnen de geschikte tijdsbereik bevindt, bel dan de Service Hotline van Frymaster voor hulp op at 1-800-551-8633.



- 6 Kalibreer alle overige friteuses. Herhaal stap 1 tot 5 voor alle resterende friteuses.



<b>Waarom</b>	Verwijderen van gekarameliseerde olie van oliesensor om een verwarmingsfout te voorkomen.	
<b>Vereiste tijd</b>	5 minuut voorbereiding	15 minuten voor de volledige reiniging (5 minuten per pot).
<b>Tijd van de dag</b>	Op tijden met laag volume.	

**Gevarenpictogrammen** **Hete olie** **Hete oppervlakken** **Chemicaliën** **Hete vloeistof/stoom**

### Gereedschap en stock



### Procedure

- Zet de friteuze uit ter voorbereiding op reiniging van de oliesensor.**  
Trek de neopreenhandschoenen, een warmteresistente schort en de gezichtsbescherming aan. Gedurende deze procedure moet u deze beschermingen blijven dragen.



Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.

Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuze uit te zetten. Op het display verschijnt “OFF” (uit).



- Houd de filterknop ingedrukt.**  
Houd de filterknop drie seconden ingedrukt.



- Scroll naar beneden naar AFTAPPEN NAAR PAN.**  
Druk tweemaal op de INFO-knop totdat AFTAPPEN NAAR PAN wordt weergegeven.



- Druk op de knop JA.**  
Druk op JA om verder te gaan.



- Oplossing laten wegvloeien**  
De olie wordt afgetapt uit het vat.



- Is vat leeg?**  
Wanneer het vat leeg is, geeft de regelaar “VAT LEEG?” afwisselend met JA weer.



- Druk op de knop JA.**  
Druk op JA om verder te gaan.



- Schrob de oliesensor.**  
Met gebruik van de spons voor hoge temperatuur en schoonmaakmiddel voor frituses voor het verwijderen van de gekarameliseerde olie van de oliesensor. Veeg af met keukenpapier om alle restanten te verwijderen.



- Hete oppervlakken**
- Chemicaliën**
- Hete vloeistof/stoom**
- Hete olie**



vervolg ▶




## Oliesensor reinigen (vervolg)

- 9 Vul het vat.  
De regelaar geeft wisselend  
“VAT VULLEN UIT  
AFVOERPAN?” en JA/NEE  
weer.



- 10 Druk op de knop JA.  
Druk op JA om verder te gaan.



- 11 Vullen  
De olie loopt terug naar het vat.  
 **Hete olie**



- 12 Vat vol?  
De regelaar geeft afwisselend “IS  
VAT VOL?” en JA/NEE weer.



- 13 Druk op de knop JA.  
Druk op JA indien vol. Als het  
vat niet vol is, drukt u op NEE en  
gaat u terug naar stap 11.



- 14 Herhaal deze stappen voor de  
overige friteuses.

<b>Waarom</b>	Om gekarameliseerde olie van de elementen (indien elektrisch) en de vetpan te verwijderen.	
<b>Vereiste tijd</b>	5 minuten voorbereiding	15 minuten voorbereiding, 60 minuten per vat.
<b>Tijd van de dag</b>	Deze taak kan per pan worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: Deze taak kan per pan worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.
<b>Gevarenpictogrammen</b>		

## Gereedschap en stock



Schort, warmtebestendig



Ecolab-detailborstel voor hoge temperatuur



Emmer, plastic



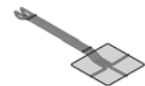
Emmer, propere handdoek



Emmer, vuile handdoeken



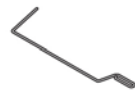
Gezichtsbescherming



Friteuseaafschuimer



Handschoenen, neopreen



Stok



KAY® QSR Schoonmaakmiddel voor friteuses



KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter



Olieverwijdercart



Keukenrolpapier



Ecolab-sponshouder en -spons voor hoge temperatuur

**Procedure** De grondige reiniging volgt procedures die zijn ontwikkeld door Kay Chemical. Naast deze handleiding zijn ook hun instructies nodig.

- Zet de friteuse uit ter voorbereiding van de grondige reiniging.**  
Trek de neopreenhandschoenen, een warmteresistente schort en de gezichtsbescherming aan. Gedurende deze procedure moet u deze beschermingen blijven dragen.



Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.

Controleer of de friteusefilters op hun plaats zitten. Schakel ten minste één afzuigventilator aan. De afzuigventilator moet gedurende de gehele procedure aanblijven.

Zorg ervoor dat het mandsteunrek op zijn plaats zit in het vat.

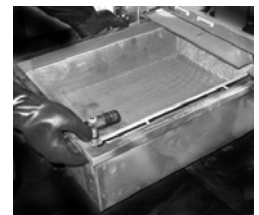
Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse uit te zetten. Op het display verschijnt "OFF" (uit).

### Toestelwaarschuwing

Zorg ervoor dat u het brandblussysteem niet per ongeluk activeert door de afzuigventilator aan te laten en de friteusefilters op hun plaats doorheen de gehele procedure.



- Verwijder de filterpan.**  
Verwijder de filterpan, de kruimelmand, de aandrukking, het filterpad en het scherm.

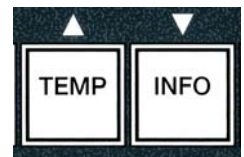


**Hete oppervlakken**

- Plaats de MSDU.**  
Zorg ervoor dat de MSDU (McDonald's wegwerpeenhed voor bakvet of olieafwijdercart) op zijn plaats staat onder de afvoer.



- Ga naar de grondige reinigingsmodus.**  
Houd de Temp- en Info-knoppen samen ingedrukt totdat LEVEL 1 (niveau 1) wordt weergegeven op de computer dat verandert in ENTER CODE (voer code in).



# Grondige reinigingsmodus JIB-oliesysteem (vervolg)

5 Voer de code in.  
Voer 1-2-3-4 in met de numerieke toetsen



6 Scroll naar Deep Clean (grondige reiniging).  
Druk op de 'Info'-knop om naar DEEP CLEAN MODE (grondige reinigingsmodus) te scrollen.



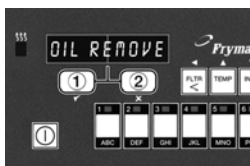
7 Druk op de selectietoets.  
Druk op de 1 ✓ -toets onder het vat dat u wilt reinigen.



8 Bevestig de grondige reiniging  
Het display van de computer geeft afwisselend DEEP CLEAN? (grondig reinigen?) en YES NO (ja nee) weer. Druk op de 1 ✓ -toets.



9 Controleer of de olie verwijderd is.  
**Onderverdeelde vaten:** De computer geeft afwisselend Deep Clean (Grondig Reinigen) en L R weer. Druk op de knop 1 ✓ of 2 ✗ onder het onderverdeelde vat dat u wilt reinigen. De computer geeft wisselend IS Oil REMOVED? (is olie verwijderd?) en YES NO (Ja Nee) weer.



**Volledig vaten:** De computer geeft wisselend IS Oil REMOVED? (is olie verwijderd?) en YES NO (Ja Nee) weer.

10 Bevestig de status van het vat.  
**Leeg vat:** Druk op de toets 1 ✓. De computer geeft afwisselend SOLUTION ADDED? (oplossing toegevoegd?) en YES (ja) weer.



**Met olie gevuld vat:** Druk op de toets 2 ✗. De computer geeft wisselend IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (is afvoerunit op zijn plaats?) en YES NO (ja nee) weer.



11 Laat de olie uit het vat vloeien.  
**Leeg vat:** Ga naar stap 12.



**Zorg ervoor dat de MSDU (McDonald's wegwerpeenheid voor bakvet of olieverwijdercart) op zijn plaats staat onder de afvoer van de friteuse.**



**Vol vat:** Druk op de toets 1 ✓ en laat de olie wegvloeien in de olieverwijdercart. Duw eventuele stukjes gefrituurd eten of ander vuil door de afvoer zodat ze verwijderd worden. De computer geeft afwisselend DISPOSING (verwijderen) en VAT EMPTY (vat leeg?) weer.



Druk op de 1 ✓ -toets.

**Hete olie**  
De olie kan erg heet zijn. Probeer niet te spetten met de olie.

12 Plaats de filterpan terug.  
Plaats de filterpan met alle interne onderdelen los terug in de de friteusekast.



**Hete oppervlakken**

13 Voeg ontvetter en heet water toe aan het vat.  
Giet voorzichtig KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter in het vat. Gebruik 2,52 liter ontvetter als u een volledig vat wilt reinigen. Gebruik 1,26 liter ontvetter als u een helft van een onderverdeeld vat wilt reinigen. Vul het vat verder aan met heet water. De oplossing moet zich 2,5 cm boven de vullijn bevinden.



Raadpleeg de Grondige friteusereinigingsprocedure van Kay Chemical voor verdere instructies.



**Chemicaliën**  
KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter

## Grondige reinigingsmodus JIB-oliesysteem (vervolg)

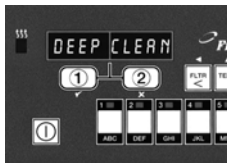
- 14 Nadat u de reinigungsoplossing hebt toegevoegd

De computer geeft afwisselend SOLUTION ADDED? (oplossing toegevoegd?) en YES (ja) weer. Druk op de 1 ✓ -toets.



- 15 Start de grondige reiniging

De computer geeft afwisselend DEEP CLEAN (grondige reiniging) weer en een afteltimer ingesteld op 1 uur. De oplossing zal worden opgewarmd tot een temperatuur van 91°C. De oplossing moet dan zachtjes beginnen borrelen. Voltooi stappen 15 tot 18 terwijl de timer loopt.



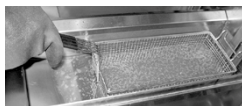
### Hete vloeistof/stoom

De oplossing mag nooit hevig beginnen koken, anders kan het overkoken. Als de oplossing begint over te koken, annuleert u de grondige reiniging door de 2x-knop gedurende drie seconden ingedrukt te houden.

Laat de friteuse tijdens de grondige reiniging nooit onbewaakt achter.

- 16 Maak de friteusemanden schoon.

Plaats de friteusemanden in de reinigungsoplossing. Laat een medewerker de manden uit de oplossing halen en ze in de gootsteen met drie compartimenten plaatsen. Spoel en droog de manden zorgvuldig.



### Toestelwaarschuwing

Plaats geen aluminium onderdelen in de kokende oplossing. De stevige metalen mandhangers zijn uit aluminium gemaakt.

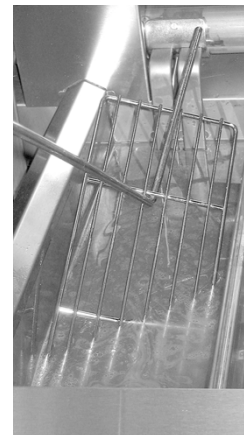
- 17 Reinig het mandsteunrek.

Gebruik de stok om het mandsteunrek uit het vat te verwijderen. Laat een medewerker het rek meenemen naar de gootsteen met drie compartimenten en het rek zorgvuldig spoelen in heet water. Droog het rek goed.



### Hete oppervlakken

Het mandsteunrek is erg heet.



- 18 Schrob aan de binnenkant van het vat.

Schrob de zij-, voor- en achterwanden van het vat met de Hi-Temp-sponshouder, de spons en Kay QSR-friteusereinigiger.



- 19 Reiniging voltooid

Na een uur geeft de computer CLEAN DONE (reiniging voltooid) weer en hoort u een alarm. Druk op 1 ✓ om het alarm te stoppen.



- 20 Laat de oplossing uit het vat vloeien.

**Volg de grondige reinigungsprocedure van Kay Chemical om de oplossing te verwijderen.**

De computer geeft wisselend IS SOLUTION REMOVED? (IS OPLOSMIDDEL VERWIJDERD?) en YES (JA) weer. Als de oplossing verwijderd is drukt u op de 1 ✓ -knop.



### Hete vloeistof/stoom

De oplossing kan erg heet zijn. Probeer niet te spetten met de oplossing.



# Grondige reinigingsmodus JIB-oliesysteem (vervolg)

- 21** Schrob aan de binnenkant van het vat.

De computer geeft wisselend SCRUB VAT COMPLETE? (vat schrobben compleet?) en YES (ja) weer.

Gebruik de Hi-Temp-sponshouder, de spons en friteusereiniger om de zij-, voor-, achter- en bovenkant van het vat te schrobben. Verwijder al het vuil. Gebruik de fijne Hi-Temp borstel om te schrobben tussen en onder spoelen, hoeken van vaten en alle moeilijk te bereiken gebieden.

Als de vat schoongeschrobt is drukt u op de 1 ✓ -knop.



- 22** Oplossing laten wegvloeien  
De computer geeft DRAINING (wegvloeien) weer om de kleine hoeveelheid oplossing uit het vat te laten wegvloeien.



**Hete vloeistof/stoom**

De oplossing kan erg heet zijn. Probeer niet te spetteren met de oplossing.



- 23** Spoel het vat met water.  
Spoel het vat grondig met warm water (38°C). Zorg ervoor dat de filterpan is ingevoerd om het spoelwater op te vangen. Herhaal met nieuw proper, warm water.



- 24** Spoelen voltooid  
De computer geeft wisselend RINSE COMPLETE? (spoelen voltooid?) en YES (ja) weer.

Druk op de 1 ✓ -knop wanneer het spoelen voltooid is.



- 25** Verwijder de filterpan.  
De computer geeft REMOVE PAN (verwijder pan) weer.

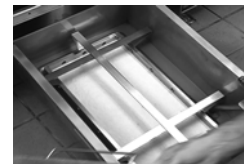
Verwijder de filterpan.



**Hot Surfaces**  
**Hete oppervlakken**



- 26** Droog het vat, reinig en droog de pan  
De computer geeft VAT EN PAN DROOG? weer Afwisselend met JA. Verwijder de filterpan en laat alles eruit vloeien volgens de grondige reinigingsprocedure van Kay Chemical. Veeg het vat proper met een propere handdoek. Droog de binnenkant van het vat grondig met keukenrolpapier. Reinig en droog de filterpan. Steek de filterpan en zijn onderdelen terug in elkaar en reinig het filterkussen.



- 27** Vat, pan droog  
Druk op 1 ✓ wanneer het vat en de pan droog zijn en klaar om terug te gebruiken.



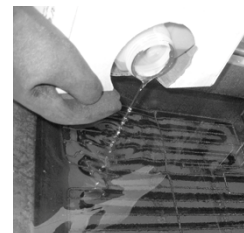
- 28** Vul het vat met olie.  
De computer geeft wisselend MANUAL FILL VAT (vat manueel vullen) en YES (ja) weer. Vul het vat met de correcte hoeveelheid olie.



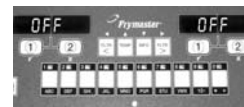
Druk op 1 ✓ wanneer het vat gevuld is tot de onderste oliemarkeringlijn.



**Handmatige bediening**



- 29** Zet de friteuse UIT.  
De computer geeft UIT weer.



Waarom	Om gekarameliseerde olie van de elementen (indien elektrisch) en de vetpan te verwijderen.	
Vereiste tijd	5 minuten voorbereiding	15 minuten voorbereiding, 60 minuten per vat
Tijd van de dag	Deze taak kan per pan worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: Deze taak kan per pan worden uitgevoerd. Zo kunt u de klanten blijven bedienen met de andere pannen.
Gevarenpictogrammen		

Gereedschap en stock



Procedure De grondige reiniging volgt procedures die zijn ontwikkeld door Kay Chemical. Naast deze handleiding zijn ook hun instructies nodig.

- Zet de friteuse uit ter voorbereiding van de grondige reiniging. Trek de neopreenhandschoenen, een warmteresistente schort en de gezichtsbescherming aan. Gedurende deze procedure moet u deze beschermingen blijven dragen.



Deze procedure wordt uitgevoerd voor maar één vat per keer.

Controleer of de friteusefilters op hun plaats zitten. Schakel ten minste één afzuigventilator aan. De afzuigventilator moet gedurende de gehele procedure aanblijven.

Zorg ervoor dat het mandsteunrek op zijn plaats zit in het vat.

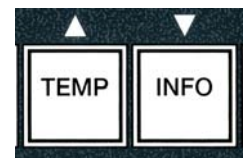
Druk op de aan/uit-schakelaar om de friteuse uit te zetten. Op het display verschijnt "OFF" (uit).

**Toestelwaarschuwing**

Zorg ervoor dat u het brandblussysteem niet per ongeluk activeert door de afzuigventilator aan te laten en de friteusefilters op hun plaats doorheen de gehele procedure.



- Ga naar de grondige reinigingsmodus. Laat de olie die u wilt laten wegvloeien in een afvoertank NIET wegvloeien in een vuile filterpan of een filterpan waarvan de onderdelen zijn verwijderd. Houd de Temp- en Info-knoppen samen ingedrukt totdat LEVEL 1 (niveau 1) wordt weergegeven op de computer dat verandert in ENTER CODE (voer code in).
- Voer de code in. Voer 1-2-3-4 in met de numerieke toetsen
- Scroll naar Deep Clean (grondige reiniging). Druk op de "Info"-knop om naar DEEP CLEAN MODE (grondige reinigingsmodus) te scrollen.



## Grondige reinigingsmodus bulksysteem (vervolg)

- 5 Druk op de selectietoets.  
Druk op de 1 ✓ -toets onder het vat dat u wilt reinigen.



- 6 Bevestig de grondige reiniging  
Het display van de computer geeft afwisselend DEEP CLEAN? (grondig reinigen?) en YES NO (ja nee) weer. Druk op de 1 ✓ -toets.



- 7 Controleer of de olie verwijderd is.  
**Onderverdeelde vaten:** De computer geeft afwisselend Deep Clean (Grondig Reinigen) en L R weer. Druk op de knop 1 ✓ of 2 ✗ onder het onderverdeelde vat dat u wilt reinigen. De computer geeft wisselend IS Oil REMOVED? (is olie verwijderd?) en YES NO (Ja Nee) weer.



**Volledig vaten:** De computer geeft wisselend IS Oil REMOVED? (is olie verwijderd?) en YES NO (Ja Nee) weer.

- 8 Bevestig de status van het vat.  
**Leeg vat:** Druk op de toets 1 ✓ . De computer geeft afwisselend SOLUTION ADDED? (oplossing toegevoegd?) en YES (ja) weer.



**Met olie gevuld vat:** Druk op de toets 2 ✗ . De computer geeft afwisselend DRAINING (wegvloeien) dat verandert in VAT EMPTY? (vat leeg?) en YES (ja) weer.



### Hete olie

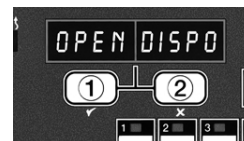
De olie kan erg heet zijn. Probeer niet te spetten met de olie.



- 9 Leeg vat.  
Druk op de 1 ✓ -toets.



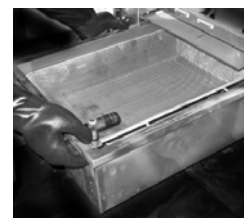
- 10 Open de afvoerkraan.  
De computer geeft OPEN DISPOSE VALVE (open afvoerkraan) weer. Ontgrendel de kraan en trek de hendel van de afvoerkraan volledig naar voren om het wegvloeien te starten.



- 11 Olie laten wegvloeien  
De computer geeft gedurende vier minuten DISPOSING (wegvloeien) weer terwijl de pomp draait.



- 12 Verwijder de filterpan.  
De computer geeft REMOVE PAN (verwijder pan) weer. Verwijder de filterpan en controleer of deze leeg is. Als ze leeg is, verwijder dan de kruimelmand, de aandrukking, het filterpad en het scherm.



- 13 Is de pan leeg?  
De computer geeft wisselend IS PAN EMPTY? (is pan leeg?) en YES NO (ja nee) weer. Verwijder de filterpan en controleer of deze leeg is.



**Lege pan:** Druk op de toets 1 ✓ .

**Olie in pan:** Druk op de toets 2 ✗ . De pomp blijft nog een extra vier minuten draaien.

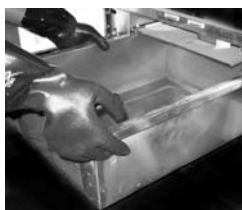


## Grondige reinigingsmodus bulksysteem (vervolg)

- 14 Sluit de afvoerkraan.  
De computer geeft CLOSE VALVE (sluit afvoerkraan) weer. Sluit de afvoerkraan door de hendel volledig naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de hendel.



- 15 Plaats de filterpan.  
De computer geeft INSERT PAN (plaats pan) weer. Plaats de filterpan met alle interne onderdelen los terug in de de friteusekast.




 **Hete oppervlakken**

- 16 Voeg ontvetter en heet water toe aan het vat.  
Giet voorzichtig KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter in het vat. Gebruik 2,52 liter ontvetter als u een volledig vat wilt reinigen. Gebruik 1,26 liter ontvetter als u een helft van een onderverdeeld vat wilt reinigen. Vul het vat verder aan met heet water. De oplossing moet zich 2,5 cm boven de vullijn bevinden.



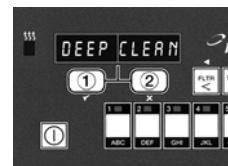
Raadpleeg de Grondige friteusereinigingsprocedure van Kay Chemical voor verdere instructies.

 **Chemicaliën**  
KAY® QSR Heavy Duty-ontvetter

- 17 Nadat u de reinigungsoplossing hebt toegevoegd  
De computer geeft afwisselend SOLUTION ADDED? (oplossing toegevoegd?) en YES (ja) weer. Druk op de 1 ✓-toets.



- 18 Start de grondige reiniging  
De computer geeft afwisselend DEEP CLEAN (grondige reiniging) weer en een afteltimer ingesteld op 1 uur. De oplossing zal worden opgewarmd tot een temperatuur van 91°C. De oplossing moet dan zachtjes beginnen borrelen. Voltooi stappen 19 tot 21 terwijl de timer loopt.



 **Hete vloeistof/stoom**

De oplossing mag nooit hevig beginnen koken, anders kan het overkoken. Als de oplossing begint over te koken, annuleert u de grondige reiniging door de 2x-knop gedurende drie seconden ingedrukt te houden.

Laat de friteuse tijdens de grondige reiniging nooit onbewaakt achter.

- 19 Maak de friteusemanden schoon.  
Plaats de friteusemanden in de reinigungsoplossing. Laat een medewerker de manden uit de oplossing halen en ze in de gootsteen met drie compartimenten plaatsen. Spoel en droog de manden zorgvuldig.



 **Toestelwaarschuwing**

Plaats geen aluminium onderdelen in de kokende oplossing. De stevige metalen mandhangers zijn uit aluminium gemaakt.



## Grondige reinigingsmodus bulksysteem (vervolg)

- 20 Reinig het mandsteunrek.  
Gebruik de stok om het mandsteunrek uit het vat te verwijderen. Laat een medewerker het rek meenemen naar de gootsteen met drie compartimenten en het rek zorgvuldig spoelen in heet water. Droog het rek goed.



### Hete oppervlakken

Het mandsteunrek is erg heet.



- 21 Schrob aan de binnenkant van het vat.  
Schrob de zij-, voor- en achterwanden van het vat met de Hi-Temp-sponshouder, de spons en Kay QSR-friteusereinigiger om alle resterende afzettingen te verwijderen.



- 22 Reiniging voltooid  
Na een uur geeft de computer CLEAN DONE (reiniging voltooid) weer en hoort u een alarm. Druk op 1 ✓ om het alarm te stoppen.



- 23 Laat de oplossing uit het vat vloeien.  
**Volg de grondige reinigingsprocedure van Kay Chemical om de oplossing te verwijderen.**

De computer geeft wisselend IS SOLUTION REMOVED? (IS OPLOSMIDDEL VERWIJDERD?) en YES (JA) weer. Als de oplossing verwijderd is drukt u op de 1 ✓ -knop.



### Hete vloeistof/stoom

De oplossing kan erg heet zijn. Probeer niet te spetteren met de oplossing.



- 24 Schrob aan de binnenkant van het vat.  
De computer geeft wisselend SCRUB VAT COMPLETE? (vat schrobben compleet?) en YES (ja) weer.

Gebruik de Hi-Temp sponshouder, de spons en friteusereinigiger voor het schrobben van de zij-, voor-, achter- en bovenkant van het vat. Verwijder al het vuil. Gebruik de fijne Hi-Temp borstel om te schrobben tussen en onder spoelen, hoeken van vaten en alle moeilijk te bereiken gebieden.

Als de vat schoongeschrobt is drukt u op de 1 ✓ -knop.



- 25 Oplossing laten wegvloeien  
De computer geeft DRAINING (wegvloeien) weer om de kleine hoeveelheid oplossing uit het vat te laten wegvloeien.



### Hete vloeistof/stoom

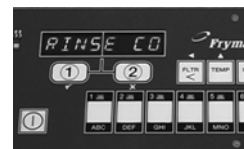
De oplossing kan erg heet zijn. Probeer niet te spetteren met de oplossing.

- 26 Spoel het vat met water.  
Spoel het vat grondig met warm water (38°C).  
Zorg ervoor dat de filterpan is ingevoerd om het spoelwater op te vangen. Herhaal met nieuw proper, warm water.



- 27 Spoelen voltooid  
De computer geeft wisselend RINSE COMPLETE? (spoelen voltooid?) en YES (ja) weer.

Druk op de 1 ✓ -knop wanneer het spoelen voltooid is.



## Grondige reinigingsmodus bulksysteem (vervolg)

- 28 Verwijder de filterpan.  
De computer geeft REMOVE PAN (verwijder pan) weer.

Verwijder de filterpan.

 **Hete oppervlakken**



- 29 Droog het vat, reinig en droog de pan

De computer geeft VAT EN PAN DROOG? weer  
Afwisselend met JA. Verwijder de filterpan en laat alles eruit vloeien volgens de grondige reinigingsprocedure van Kay Chemical. Veeg het vat proper met een propere handdoek. Droog de binnenkant van het vat grondig met keukenrolpapier. Reinig en droog de filterpan. Steek de filterpan en zijn onderdelen terug in elkaar en reinig het filterkussen.

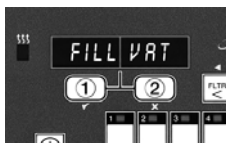


- 30 Vat, pan droog  
Druk op 1 ✓ wanneer het vat en de pan droog zijn en klaar om terug te gebruiken.



- 31 Vul het vat met olie.  
De computer geeft wisselend FILL VAT FROM BULK? (vat uit bulk vullen?) en YES (ja) weer. Vul het vat met de correcte hoeveelheid olie.

Druk op 1 ✓ wanneer het vat wordt gevuld tot de onderste oliemarkeringlijn.



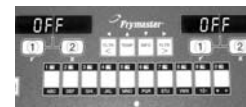
- 32 Vul het vat met olie.  
De computer geeft wisselend PRESS AND HOLD YES TO FILL (houd Ja ingedrukt om te vullen) en YES (ja) weer. Houd de 1 ✓-knop ingedrukt om het vat te vullen. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste oliemarkeringlijn.






- 33 Vullen  
De computer geeft FILLING (VULLEN) weer terwijl het vat wordt gevuld met olie. Als de knop wordt losgelaten geeft de computer afwisselend CONTINUE FILLING (doorgaan met vullen?) en YES NO (ja nee) weer. Houd de knop 1 ✓ ingedrukt om verder te gaan met vullen.



- 34 Zet de friteuse UIT.  
De computer geeft UIT weer.



<b>Waarom</b>	Als de bovenlimiet niet correct werkt kan dit leiden tot ernstige schade aan het toestel en onveilige omstandigheden. Gebruik een friteuse nooit die een slecht werkende bovenlimiet heeft. Voer deze test uit wanneer u de friteuse een uur niet meer nodig hebt en de olie moet worden ververs. Gooi de olie weg na de voltooiing van deze test.	
<b>Vereiste tijd</b>	45 minuten om de friteuse op te warmen	25 minuten per pot 1 uur om de olie te laten afkoelen voordat u die kunt weggooien.
<b>Tijd van de dag</b>	Na sluitingstijd. Voer deze test uit wanneer u de olie wilt verversen.	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: Op tijden met weinig klanten, wanneer de olie moet worden ververs
<b>Gevarenpictogrammen</b>	 <b>Hete vloeistof/stoom</b>  <b>Hete olie</b>  <b>Hete oppervlakken</b>	

## Gereedschap en stock



Olieverwijdercart



Neopreenhandschoenen

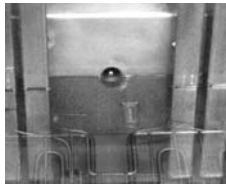
## Procedure

- Vorbereiding van de tests.**  
Controleer of de olie in friteuse moet worden ververs. De olie moet op het einde van de procedure worden weggegooid.


Controleer het oliepeil in de friteuse. Het peil moet zich aan de bovenste oliemarkeringlijn bevinden.

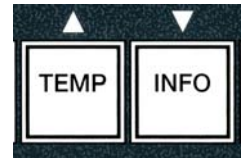
Controleer de temperatuur van de olie door op de TEMP-knop te drukken. De olietemperatuur moet meer dan 82°C bedragen.

Controleer of de vetfilters van de afzuigkap op hun plaats zitten en schakel de afzuigventilator aan. De afzuigventilatoren moeten gedurende de gehele procedure aanblijven. Tijdens deze procedure wordt de olie tot erg hoge temperaturen opgewarmd. De olie kan lichtjes gaan roken, en ze zal extreem warm worden.



- Schakel de computer uit. Druk op de uit-knoppen.

 **Hete oppervlakken**
- Ga naar de programmeermodus  
Houd de Temp- en Info-knoppen samen ingedrukt totdat LEVEL 1 (niveau 1) wordt weergegeven op de computer dat verandert in ENTER CODE (voer code in).
- Voer de code in  
Voer 1-2-3-4 in met de numerieke toetsen.
- Het computerdisplay wijzigt  
De computer geeft Level 1 Program. (niveau 1 program.) weer.
- Scroll door de keuzes  
Druk op de ▼ "Info"-knop om naar High Limit Test (bovenlimiettest) te scrollen.
- Bevestig uw keuze  
Druk op de 1 ✓ -toets.



## Controle van de bovenlimietbedieningen (vervolg)

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



- 9 **Druk op de toets**  
Druk op de ✓-toets.



- 10 **Houd de controletoes ingedrukt.**  
De computer geeft PRESS AND HOLD CHECK (houd check ingedrukt) weer.



- 11 **Houd de toets ingedrukt.**  
Houd de ✓-toets ingedrukt van het vat dat u aan het testen bent. Tijdens de test geeft de computer de vatteratuur weer.



- 12 **Het vat warmt op**  
De computer geeft HOT HI-1 (heet hoog-1) weer wanneer het vat de temperatuur van  $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$  bereikt. Bij computers die worden gebruikt in de Europese Unie (met het CE-merk), bedraagt de temperatuur  $202^{\circ}\text{C}$ .



- 13 **De bovenlimiet gaat open**  
De computer geeft afwisselend HELP (help) en HI-2 (hoog-2) weer wanneer de bovenlimiet opent tussen  $217^{\circ}\text{C}$  tot  $231^{\circ}\text{C}$ .



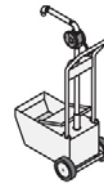
- 14 **Bovenlimiet kapot**  
Als de bovenlimiet niet meer werkt geeft de computer wisselend HIGH LIMIT FAILURE (defect bovenlimiet) en DISCONNECT POWER (stroom afzetten) weer. Als dit gebeurt zet u de stroom onmiddellijk uit en belt u een onderhoudstechnicus.

- 15 **Laat de toets los**  
Laat de 1 ✓-knop los.



- 16 **Als de olie afgekoeld is gaat u naar uit.**  
Wanneer het vat afkoelt tot onder  $204^{\circ}\text{C}$ , drukt u tweemaal op 2 ✕ om af te sluiten terug te keren naar UIT.



- 17 **Olie weggooien.**  
Gooi de olie weg na een bovenlimiettest. Gebruik de MSDU (olieverwijdercart) voor niet-RTI-winkels. Als u een bulkoliesysteem gebruikt, volg dan de correcte procedure om de olie weg te gooien.



- 18 **Controleer de bovenlimietbediening voor alle overblijvende friteuses.**  
Herhaal stap 3 tot 18 voor alle resterende friteuses.

Waarom	Om de filterpomp van de friteuse goed werkende te houden	
Vereiste tijd	2 minuten voorbereiding	5 minuten om te voltooien
Tijd van de dag	Tijdens de openingsuren, de friteuse moet koel staan	Voor restaurants die 24 uur per dagen open zijn: Op tijden met weinig klanten wanneer de friteuse kan worden uitgeschakeld
Gevarenpictogrammen	 <b>Hete olie</b>  <b>Hete oppervlakken</b>	

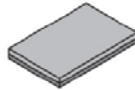
## Gereedschap en stock



O-ringen van de filterpomp



Schroevendraaier met een platte punt



Niet-schurende spons

## Procedure

- 1** Voorbereiding van de friteuse voor de procedure.  
Controleer of de friteuse koel staat. Deze procedure kan enkel worden uitgevoerd als de friteuse koel staat en de filterpan leeg is.



- 2** Verwijder de filterpan.  
Trek de filterpan uit de kast.



- 3** Vervang de O-ring.  
Haal de O-ring uit de pan. Vervang de O-ring met een nieuwe O-ring. U kunt O-ringen kopen bij uw plaatselijke bevoegde onderhoudstechnicus.


 **Toestelwaarschuwing**


Gebruik enkel vervangende O-ringen van de fabrikant. Deze ringen werden speciaal vervaardigd om te gebruiken in combinatie met hete oliën. U kunt geen gewone O-ringen gebruiken voor deze procedure.

- 4** Reinig de opneemslangen.  
Reinig de vrouwelijke en mannelijke opneemslangen met een niet-schurende spons.

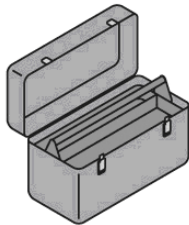


- 5** Plaats de filterpan terug.  
Installeer de pan terug in de friteusekast.



Waarom	Frymaster beveelt aan dat een door de fabrikant erkend onderhoudstechnicus (Factory Authorized Service Technician) uw toestel minstens één keer per jaar nakijkt. Hierdoor kan er verzekerd worden dat het toestel veilig is en perfecte resultaten blijft leveren.
Vereiste tijd	N.V.T. <span style="float: right;">1 uur per friteuse voor een volledige inspectie</span>
Tijd van de dag	De inspectie moet door de winkel worden gepland op een tijdstip dat de zaken niet worden stilgelegd zodat de inspecteur een vlotte toegang heeft tot het toestel.
Gevarenpictogrammen	


### Gereedschap en stock



Gereedschap geleverd door de technicus


### Procedure

#### ENKEL GEKWALIFICEERDE TECHNICI

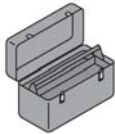
- 1 **Inspectie van de behuizing**  
 Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.  
 **Hete oppervlakken**
- 2 **Inspectie van de elementen**  
 Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en vrij zijn van afzettingen van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van activatie zonder voldoende vloeistof.
- 3 **Inspectie van het kantelmechanisme**  
 Controleer of het kantelmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen optilt en laat zakken en de kabels van de elementen niet vastzitten en/of schuren.
- 4 **Controleer de hersteltijd van de friteuse.**  
 Selecteer een vat van de friteuse. Controleer de recentste hersteltijd van de friteuse voor dat vat met behulp van de procedure in FR3 M1. De recentste hersteltijd moet minder dan 1:40 (één minuut en veertig seconden) bedragen.  
  
 Indien de hersteltijd van de friteuse minder is dan 1:40 (één minuut, veertig seconden), is de procedure voor dit vat voltooid. Ga naar stap 6
- 5 **Pas, indien nodig, de friteuse aan.**  
 Als de hersteltijd van de friteuse niet aanvaardbaar is, controleer dan de volgende zaken van de friteuse. Als u problemen ondervindt, corrigeer die dan zoals beschreven.  
  
 Enkel voor elektrische friteuses: controleer of de grote stekker goed in het stopcontact zit. Steek hem er goed in als dat nodig is. Ga naar stap 6.
- 6 **Ampère-opnamecontrole**  
 Vergewis u ervan dat de ampère-opname door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik ligt dat op de typeplaat van het toestel wordt vermeld.

## Jaarlijkse inspectie (enkel voor elektrische friteuses) (vervolg)

- 7 Controle van de voelers**  
Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- 8 Inspectie van de elektrische componenten**  
Controleer of de onderdelen van de componentkast en contactgeverkast (d.w.z. computer/sturing, relais, interfaceprintplaten, transformatoren, contactgevers, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen.
- 9 Inspectie van de bedradingaansluitingen**  
Controleer of de bedradingaansluitingen van de componentkast en de contactgeverkast goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- 10 Controle van de veiligheidsvoorzieningen**  
Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. bescherming van contactgevers, veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- 11 Controle van de vetpan**  
Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- 12 Inspectie van de bedradingboom**  
Controleer of alle bedradingbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.
- 13 Inspectie van de olieleidingen**  
Inspecteer alle olieretour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.

Waarom	Frymaster beveelt aan dat een door de fabrikant erkend onderhoudstechnicus (Factory Authorized Service Technician) uw toestel minstens één keer per jaar nakijkt. Hierdoor kan er verzekerd worden dat het toestel veilig is en perfecte resultaten blijft leveren.
Vereiste tijd	1,5 uur inspectietijd
Tijd van de dag	De inspectie moet door de winkel worden gepland op een tijdstip dat de zaken niet worden stilgelegd zodat de inspecteur een vlotte toegang heeft tot het toestel.
Gevarenpictogrammen	


## Gereedschap en stock



Gereedschap  
geleverd door de  
technicus

## Procedure

## ENKEL GEKWALIFICEERDE TECHNICI

- 1 **Inspectie van de behuizing**  
Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.  
 **Hete oppervlakken**
- 2 **Controleer de geregelde gasdruk.**  
Contacteer de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde servicedienst om de gasdruk buiten de gasreguleerkraan van de friteuse te controleren.  
  
Voor aardgas moet de druk 76 mm waterkolom bedragen  
Voor propaangas moet de druk 210 mm waterkolom bedragen.  
  
Als de druk niet voldoet aan deze normen, vraag dan de gasmaatschappij of een bevoegde servicedienst om de druk aan te passen aan bovenvermelde norm.
- 3 **Controle van de voelers**  
Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- 4 **Reinig en vervang de ontluchtingspijp van de gaskraan.**  
Reinig en vervang de ontluchtingspijp van de gaskraan. Volg de reinigingsprocedure van de bedieningshandleiding.
- 5 **Reinig de verbrandingsluchtblazer.**  
Reinig de verbrandingsluchtblazers. Volg de reinigingsprocedure van de bedieningshandleiding.
- 6 **Controleer de hersteltijd van de friteuse.**  
Selecteer een vat van de friteuse. Controleer de recentste hersteltijd van de friteuse voor dat vat met behulp van de procedure in FR3 M1. De recentste hersteltijd moet minder dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden) bedragen.  
  
Als de hersteltijd van de friteuse minder bedraagt dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden), is de procedure voor dit vat voltooid. Ga naar stap 9.
- 7 **Controleer de verbranding**  
Als de hersteltijd van de friteuse minder bedraagt dan 2:25 (twee minuten en vijfentwintig seconden), sla dan deze stap over.  
  
Verbind de multimeter in serie met de witte draad van de vlam sensor op de ontsteking. Laat de brander ten minste één minuut werken nadat de smeltcyclus is voltooid. Na 1 minuut moet de multimeter een waarde weergeven tussen 2,5 en 3,5 microampère. Elke andere waarde is onaanvaardbaar.  
  
Na 90 seconden ononderbroken werking controleert u de kleur van de brander. De brander moet fel oranje-rood oplichten. Raadpleeg de kleurvergelijkinggrafiek voor de brander die zich aan de binnenkant van de friteusedeur bevindt voor de correcte kleur. Een blauwe vlam of donkere vlekken op de brander zijn niet aanvaardbaar.



## Jaarlijkse inspectie (enkel voor gasfriteuses) (vervolg)

### 8 Pas, indien nodig, de ontbrandingsluchtblazer aan.

Als de hersteltijd van de friteuse minder bedraagt dan 2:25 (twee minuten en vijftientig seconden), sla dan deze stap over.

Als ofwel de waarden op de multimeter ofwel de kleur van de brander niet aanvaardbaar zijn, past u de luchtaanzuigplaat van de verbrandingsluchtblazer aan.

Schroef de sluitmoeren op de aanzuigplaat los met een kleine aanpasbare sleutel. Open of sluit de plaat om de luchtstroom aan te passen terwijl u de waarden op de multimeter en de kleur van de brander in de gaten houdt. Een blauwe vlam betekent meestal dat de brander niet voldoende lucht krijgt. Donkere vlekken duiden een te kort aan luchttoevoer aan.

Wanneer de microampèrewaarde zich binnen het aanvaardbare bereik bevindt en de kleur van de brander licht oranje-rood is, houdt u de aanzuigplaat in die positie. Maak dan de plaat weer vast met de sluitmoeren.

### 9 Controle van de veiligheidsvoorzieningen

Controleer dat alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.

### 10 Controle van de vetpan

Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.

### 11 Inspectie van de bedradingboom

Controleer of alle bedradingbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

### 12 Inspectie van de olieleidingen

Inspecteer alle olieretour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.

### 13 Kalibreer de overige friteuses.

Herhaal stap 2 tot 12 voor elk ander vat van de friteuse.