



Oliebesparende friteuze  
(OCF30)<sup>TM</sup>  
GASFRITEUUSES  
Installatie- en gebruikshandleiding



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

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

11/2017

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-mail:  
[service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)



Dutch/Nederland

#### **AANDACHT**

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

#### **AANDACHT**

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

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

**⚠ 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. Verrijdbare, 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.



## GASFRITEUSES IN DE MODELREEKS OCF30™

### Installatie- en gebruikshandleiding

#### INHOUDSOPGAVE

---

#### HOOFDSTUK 1: Algemene informatie

1.1	Toepasbaarheid en geldigheid.....	1-1
1.2	Veiligheidsinformatie.....	1-1
1.3	Regelaarinformatie.....	1-2
1.4	Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE).....	1-2
1.5	Beschrijving apparatuur.....	1-3
1.6	Personeel voor installatie, bediening en onderhoud.....	1-3
1.7	Definities.....	1-3
1.8	Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport.....	1-4
1.9	Onderdelen bestellen en servicedienst.....	1-4

#### HOOFDSTUK 2: Installatie-instructies

2.1	Algemene installatievereisten.....	2-1
2.1.1	Schoonmaken en ventilatie.....	2-1
2.1.2	Vereisten volgens de nationale wetgeving.....	2-2
2.1.3	Elektrische aardingsvereisten.....	2-3
2.1.4	Australische vereisten.....	2-3
2.2	Installatie van zwenkwielen/poten.....	2-3
2.3	Vorbereidingen vooraansluiting.....	2-3
2.4	De gastoevoer aansluiten.....	2-5
2.5	Conversie naar een ander gastype.....	2-8
2.6	De friteuse plaatsen.....	2-9
2.7	Het installeren van de JIB Cradle.....	2-10

#### HOOFDSTUK 3: Bedieningsvoorschriften

3.1	Bediening en programmering van de regelaar.....	3-2
3.2	Procedures voor ingebruikneming en opstarten.....	3-2
3.2.1	Instellen.....	3-2
3.2.2	De friteuse ontsteken.....	3-3
3.3	De friteuse uitzetten.....	3-4
3.4	Oil Attendant™ Automatic Topoff.....	3-5
3.4.1	Het oliereservoir installeren.....	3-5
3.4.2	Routine olie vervangingen.....	3-5
3.4.3	Bulkoliesystemen.....	3-6

#### HOOFDSTUK 4: Filterinstructies

4.1	Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik.....	4-1
4.1.1	Klaarmaken voor gebruik met papier of kussen.....	4-1
4.1.2	Klaarmaken voor gebruik met Magnasol filter.....	4-2
4.2	Filtratie.....	4-3
4.2.1	Bediening van de filter.....	4-3
4.3	Demontage en assemblage van Magnasol Filter.....	4-5
4.4	Vuile olie laten wegvloeien en weggooien.....	4-6

## **HOOFDSTUK 5: Preventief onderhoud**

5.1	Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse .....	5-1
5.2	Dagelijkse controles en taken .....	5-1
5.2.1	Friteuse op schade inspecteren .....	5-1
5.2.2	Binnen- en buitenkant van de behuizing schoonmaken.....	5-1
5.2.3	Ingebouwde filtersysteem dagelijks schoonmaken.....	5-1
5.2.4	Filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires dagelijks schoonmaken ....	5-2
5.3	Wekelijkse controles en taken .....	5-2
5.3.1	Vetpan leeg laten lopen en reinigen.....	5-2
5.3.2	De vetpan uitkoken .....	5-2
5.4	Maandelijks controles en taken.....	5-4
5.4.1	Nauwkeurigheid van de ingestelde waarde van de 3000 controleren .....	5-4
5.5	Maandelijks controles en taken.....	5-4
5.5.1	De verbrandingsluchtblazer schoonmaken .....	5-4
5.6	Half-jaarlijkse controles en taken .....	5-6
5.6.1	De ontluchtingspijp van de gasklep schoonmaken .....	5-6
5.6.2	De druk aan het verdeelstuk van de brander controleren.....	5-7
5.7	Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem.....	5-7
5.7.1	Friseuse .....	5-7
5.7.2	Ingebouwd filtersysteem.....	5-8

## **HOOFDSTUK 6: Probleemoplossing door gebruiker**

6.1	Inleiding .....	6-1
6.2	Probleemoplossing.....	6-2
6.2.1	Probleemoplossing bij de regelaar en het verwarmingselement.....	6-2
6.2.2	Foutmeldingen en problemen met het display .....	6-3
6.2.3	Mandliftproblemen .....	6-4
6.2.4	Filterproblemen.....	6-4
6.2.5	Auto Top Off problemen .....	6-4
6.2.6	Foutcodes .....	6-5

**ADDENDUM A: Instructies voor voorbereiding van niet-vloeibaar bakvet voor JIB**

**ADDENDUM B: Instructies voor gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet**

**ADDENDUM C: Instructies bulkoliesysteem**

# GASFRITEUSES VAN MODELREEKS OCF30™

## HOOFDSTUK 1: ALGEMENE INFORMATIE

---

### 1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

De gasfriteuse van modelreeks OCF30™ met SMART4U®-technologie, is door de Europese Unie goedgekeurd om te worden verkocht en geïnstalleerd in de volgende EU landen: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT en SE.

Deze handleiding is van toepassing op en geldig voor alle gasfriteuses van de modelreeks OCF30™ die worden verkocht in Nederlandstalige landen of gemeenschappen, inclusief die in de Europese Unie. Wanneer de instructies en de informatie in deze handleiding niet overeenstemt met de plaatselijke en nationale voorschriften van het land waar het toestel wordt geïnstalleerd, moet bij de installatie en het gebruik worden voldaan aan de plaatselijke en nationale voorschriften.

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

### 1.2 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 temperatuurdetector schakelt de gastoevoer naar de brander uit bij een te hoge temperatuur in het geval de thermostaat niet correct werkt.
2. Een optionele veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat de brander ontsteekt wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

## 1.3 Computerinformatie

### 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 zoals hieronder afgebeeld.

<b>Niet-CE norm voor inkomende gasdruk</b>		
<b>Type</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximaal</b>
Aardgas	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Propaangas	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

## 1.5 Beschrijving van het toestel

De gasfriteuses van de modelreeks OCF30™ 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. Modellen in deze serie bevatten ook de FPGL-varianten. Deze modellen hebben een ingebouwd FootPrint Pro filtersysteem dat zich onder de uiterst linkse friteuse van een toestellengroep bevindt.

Alle gasfriteuses van de modelreeks OCF30™ hebben een open-panontwerp zonder buizen en zijn voorzien van openingen die groot genoeg zijn om met de hand in de koude zone te kunnen, 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 zijanten van de vetpan zijn aangebracht. De ontbrandingslucht voor de branders wordt geleverd door een functiespecifieke blazer die op de voorkant van de vetpot is bevestigd. De gasfriteuses van de modelreeks OCF30™ 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.

Alle friteuses van de modelreeks OCF30™ worden standaard geleverd met een elektronische ontsteking en smeltcyclusmodus. Friteuses van de modelreeks OCF30™ worden bestuurd door een 3000- of een CM3.5-computer. De friteuses in deze serie komen in sets van volle of tweeledige potten en kunnen gekocht worden met twee, drie of vier vetpannen.

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.

Friteuses van de modelreeks OCF30™ 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.

## 1.6 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

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

## 1.7 Definities

### BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

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



## BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

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

## BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

Bevoegd onderhoudspersoneel betekent die personen die vertrouwd zijn met Frymaster toestellen en die door Frymaster L.L.C. zijn gemachtigd onderhoud uit te voeren aan de apparatuur. 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. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). *Het niet inschakelen van bevoegd onderhoudspersoneel doet de Frymaster garantie voor uw toestel vervallen.*

### 1.8 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.**

### 1.9 Onderdelen bestellen en servicedienst

Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC) of de vertegenwoordiger van de afdeling Dienst na verkoop bepaalde gegevens over uw toestel nodig. De meeste van die gegevens staan vermeld op de typeplaat die op de binnenkant van de deur van de friteuse is aangebracht. De onderdeelnummers vindt u in de handleiding voor onderhoud en onderdelen. Onderdelen kunt u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk ASA of uw plaatselijke distributeur. Op het ogenblik dat de friteuse werd verstuurd, werd er een lijst aan toegevoegd van Frymaster FAS'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 of via e-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

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 FAS/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 per e-mail: [service@frymaster.com](mailto: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.**

# OCF30™ SERIE GASFRITEUSE

## HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

---

### 2.1 Algemene installatievereisten

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

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

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

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

#### GEVAAR

**Volgens de bouwvoorschriften is het verboden om een friteuse met een open 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.)

#### 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 de vetfilter". *Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van de 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 propaangas 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.**

### 2.1.4 Vereisten voor 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.

### 2.1.6 Vereisten voor 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 / m<sup>3</sup> ( 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/poten

Afhankelijk van de specifiek bestelde configuratie kan het gebeuren dat de friteuse wordt verscheept zonder dat de poten of zwenkwielen zijn geïnstalleerd. **INSTALLEER DIT TOESTEL NIET ZONDER ZWENKWIELEN OF POTEN.** Als op uw toestel nog zwenkwielen/poten moeten worden geïnstalleerd, installeert u ze overeenkomstig de instructies die in uw pakket met accessoires zitten.

Bij een toestel dat is uitgerust met zwenkwielen moet bij de installatie een koppelstuk worden gebruikt dat voldoet Norm voor verplaatsbare gastoeellen, 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 aansluitingen van de gasleiding. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt. U vindt de bevestigingskabel en de installatie-instructies samen met de flexibele slang in het pakket accessoires dat bij uw toestel wordt geleverd.

 **GEVAAR**

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

2. Zet friteuses die met poten zijn uitgerust waterpas door de poten ongeveer 25 mm uit te schroeven en ze daarna af te regelen zodat de friteuse waterpas en op de correcte hoogte ten opzichte van de afzuigkap staat. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van 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.
  - b. Zet de schakelaar van de computer in de AAN-stand (**ON**). Controleer of de display **MLT-CYCL** (SMELT-cyclus) aangeeft.
  - c. Zet de stroomschakelaar van de computer in de UIT-stand (**OFF**). Controleer of de display **OFF** (uit) aangeeft.
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.

CE-norm voor inkomende gasdruk voor friteuses geproduceerd na april 1999					
Gas	Druk (mbar) <sup>(1)</sup>	Spuit monddiameter		Druk aan regelaar	
		Vat zonder onderverdeling	Tweeledig vat	Vat zonder onderverdeling	Tweeledig vat
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H<sub>2</sub>O

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Type	Minimum	Maximaal
Aardgas	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Propaangas	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

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

## 2.4 De gastoevoer aansluiten

### **⚠ GEVAAR**

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

### **⚠ GEVAAR**

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 (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 (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.

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



\*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 gasfriteuse van modelreeks OCF30™ 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 vol vat 122pa (0,5 inch W.C.) en voor toestellen met een onderverdeeld vat-180pa (0,72 inch W.C.).**

<b>CE-goedgekeurde gascategorieën per land</b>			
<b>LAND</b>	<b>CATEGORIE</b>	<b>GAS</b>	<b>DRUK (MBAR)</b>
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 2m<sup>3</sup>/uur per kW.**

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

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

Wanneer u draadverbindingspasta gebruikt, mag u slechts kleine hoeveelheden gebruiken en enkel op de mannelijke schroefdraad. Gebruik een schroefverbindingspasta die bestand is tegen de chemische werking van propaangas (Loctite™ 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 friteuse en controleer alle leidingen, koppelstukken en aansluitingen op lekken. Daarvoor gebruikt u het beste een zeepoplossing.
- Sluit de afvoerkraan van de friteuse en vul de vetpan met water of olie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterste wand van de vetpan. Zet de friteuse aan zoals beschreven onder "Instructies voor het aansteken" in hoofdstuk 3 van deze handleiding.

 **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.**

- 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.

CE-norm voor gasdruk aan branderverdeelstukken voor friteuses geproduceerd na april 1999		
Gas	Druk (mbar)	
	Vat zonder onderverdeling	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 norm Gasdruk aan Branderverdeelstuk	
Gas	Druk
Aardgas	3" W.C. 0,73 kPa
Propaangas	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Controleer de geprogrammeerde instelling van de temperatuurthermostaat. (Raadpleeg hoofdstuk 4 K3000 *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 1.7 van deze handleiding.

Gasfriteuses van de modelreeks OCF30™ 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 propaantoeustellen mogen worden gebruikt voor aardgastoeepassingen maar niet omgekeerd.

### Niet-CE gasconversiekits

#### Aardgas naar propaangas (LP)

Vol vat van voor 09/10: PN 826-2527

Tweeledig vat van voor 09/10: PN 826-2529

Vol vat van na 09/10: PN 826-2965

Tweeledig vat van na 09/10: PN 826-2966

#### Propaangas (LP) naar aardgas

Vol vat van voor 09/10: PN 826-2528

Tweeledig vat van voor 09/10: PN 826-2530

Vol vat van na 09/10: PN 826-2967

Tweeledig vat van na 09/10: PN 826-2968

### Niet-CE gasconversiekits voor Australië

#### Aardgas naar propaangas (LP)

Vol vat van voor 09/10: PN 826-2745

Vol vat van voor 09/10: PN 826-2746

Vol vat van na 09/10: PN 826-2969

Tweeledig vat van na 09/10: PN 826-2970

#### Propaangas (LP) naar aardgas

Vol vat van voor 09/10: PN 826-2747

Tweeledig vat van voor 09/10: PN 826-2748

Vol vat van na 09/10: PN 826-2971

Tweeledig vat van na 09/10: PN 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:

van voor 09/10 PN 826-2973

van na 09/10 PN 826-2975

G30 of G31 gas naar G20 of G25 aardgas:

van voor 09/10 PN 826-2974

van na 09/10 PN 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 keukentoeestellen voor een labelkit. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

## 2.6 De friteuse plaatsen

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.

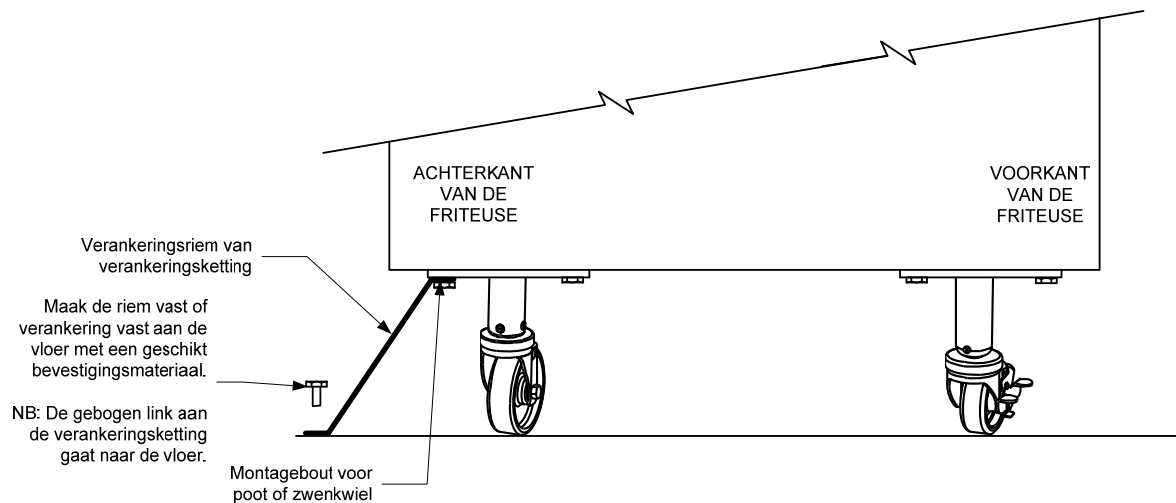
Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de door KES geleverde verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de aansluiting gaat hangen of trekken. Installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies. Als de verankering 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

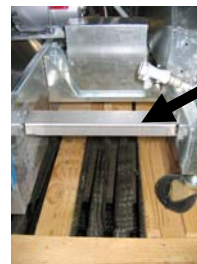
**De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting en de gaskoppeling of de bijbehorende leidingen om de bewegingsmogelijkheid van het toestel te beperken.**



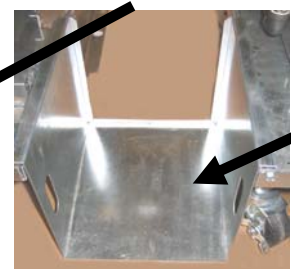
2. Sluit de afvoerklep(pen) van de friteuse.
3. Reinig en vul de vetpan(nen) met frituurolie tot aan de onderste "Oil level" markering. (Zie *Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel* in hoofdstuk 3).

## 2.7 Het installeren van de JIB Cradle

Open de deur friteuse (meestal de meest rechtse deur) en verwijder het kruis brace wordt gebruikt voor de scheepvaart te ondersteunen door het verwijderen van de vier schroeven (zie figuur 1). Installeer de JIB wieg verscheept in de accessoires pakket met de schroeven die werden verwijderd in de cross brace verwijderen stap (zie figuur 2). Bij gebruik van de vaste verkorten optie zie bijlage A aan de achterkant van deze handleiding voor installatie-instructies.



Figuur 1

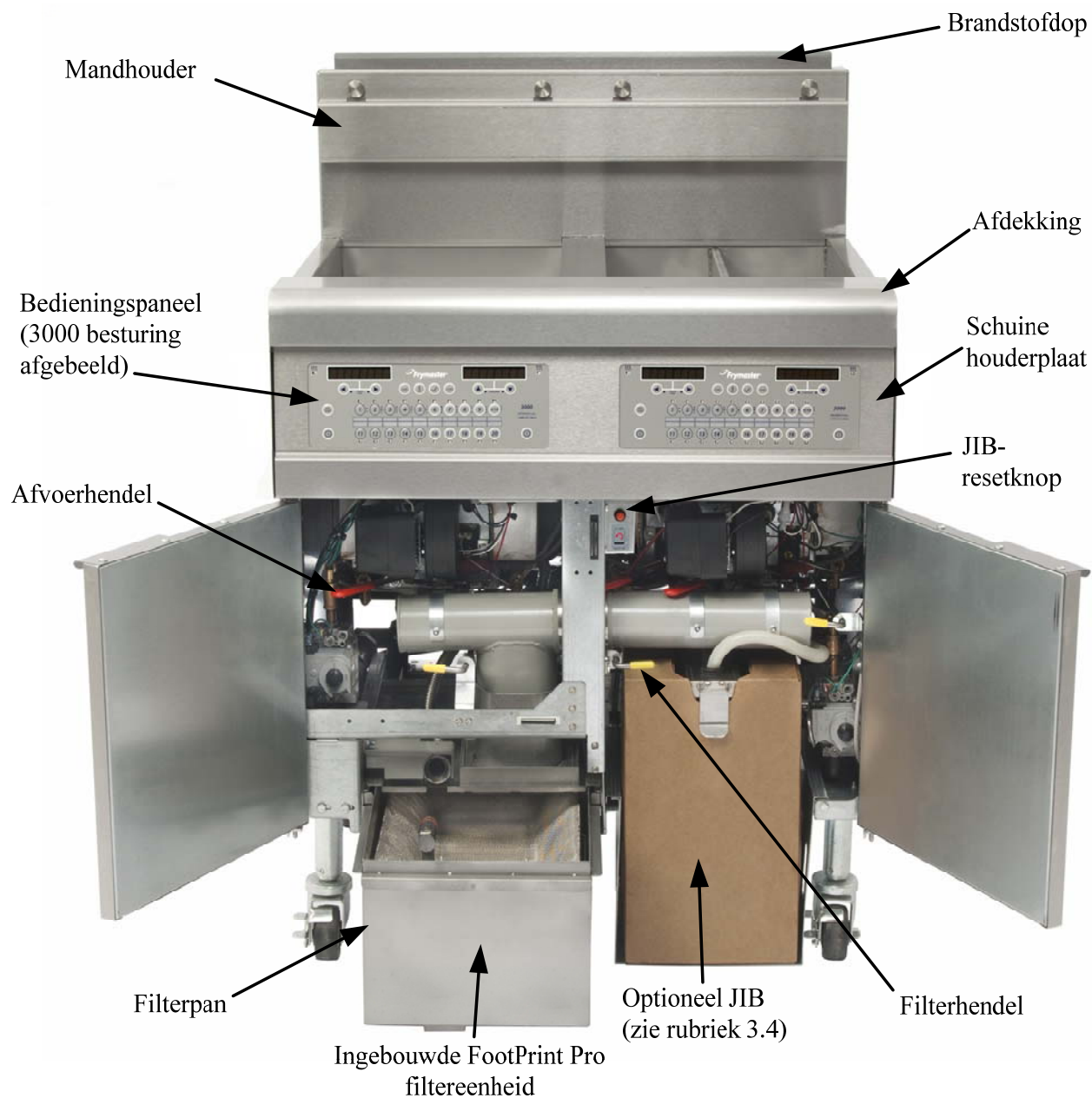


Figuur 2

# GASFRITEUSE VAN MODELREEKS OCF30™

## HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE GASFRITEUSE VAN MODELREEKS OCF30™



### TYPISCHE CONFIGURATIE (FPGL230 AFGEBEELD)

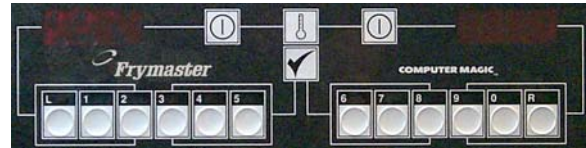
**NB:** Uw friteuse kan er ietwat anders uitzien afhankelijk van de configuratie en de productiedatum.

### 3.1 Bediening en programmering van de besturing

Deze friteuse is uitgerust met 3000- of CM3.5-besturing (hieronder afgebeeld). Voor friteuses met 3000-besturing raadpleegt u de *Handleiding voor de 3000-besturing 819-6872* voor de programmeer- en bedieningsprocedure van de besturing. Raadpleeg voor CM3.5-besturing de aparte *gebruikershandleiding Frymaster Friteusebesturingen*, geleverd met uw friteuse met de specifieke bedieningsinstructies voor de besturing.



3000-BESTURING



CM3.5

Zie hoofdstuk 4 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

### 3.2 Procedures voor ingebruikneming en opstarten

#### ⚠ WAARSCHUWING

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

#### ⚠ OPGEPAST

De frituuroliecapaciteit van de gasfriteuse van modelreeks OCF30™ bedraagt 14,5 liter bij 21°C voor een volledig vat.

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

#### 3.2.1 Instellen

#### ⚠ 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.

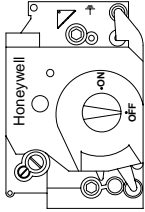
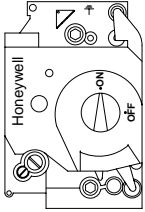
#### ⚠ WAARSCHUWING

De gasfriteuse uit de modelreeks OCF30™ is NIET bedoeld om gebruikt te worden met niet-vloeibaar bakvet. Gebruik enkel vloeibaar bakvet in deze friteuse. Niet-vloeibaar bakvet doet de bijvulolieleidingen verstopen.

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.

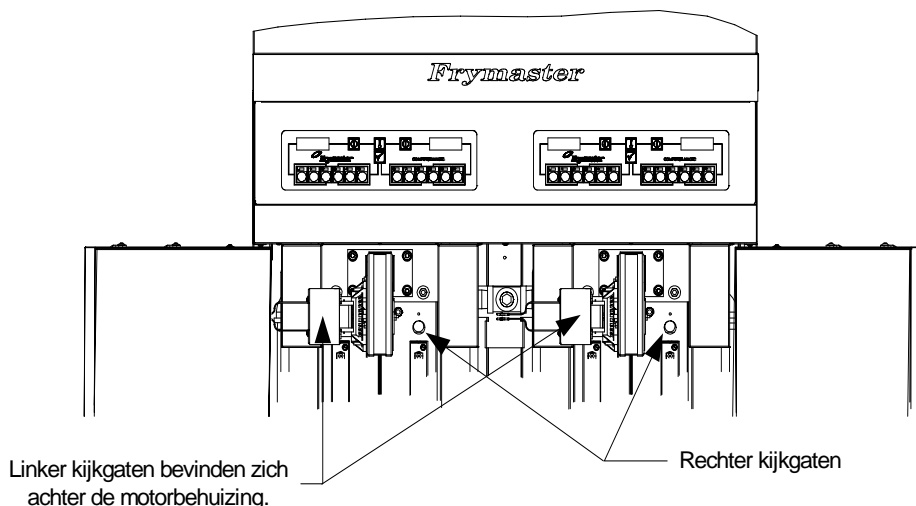
### 3.2.2 De friteuse ontsteken

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

Voor CE-friteuses	Voor niet-CE friteuses
<p>Als u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT (OFF) zet, wordt ook de gasklep dichtgezet. Wacht vijf minuten voor u verdergaat met stap 2, waarin ook de gasklep open wordt gezet. <b>NB:</b> Er is geen fysieke AAN/UIT-knop op de CR-gaskleppen.</p>	<p>Nadat u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT (OFF) hebt gezet, draait u de gasklepknop in de stand UIT (OFF). Wacht vijf minuten en draai de knop dan in de stand AAN (ON) en ga verder met stap 2.</p>
	

2. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de besturing AAN (ON) en programmeer de besturing voor de normale bereidingstemperatuur.
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. (**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 volledig verwarmd-modus. De branders blijven branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur bereikt. Friteuses die zijn uitgerust met CM 3.5 wijzigt de display naar **LAGE TEMP** totdat het zich binnen -9,4 C° van het instelpunt bevindt. Dan wijzigt de display naar het product of stippellijnen. Op de 3000 wijzigt de display van de besturing naar **LATEN ZAKKEN** zodra de friteuse het instelpunt bereikt en dan is de friteuse klaar voor gebruik. Om op de 3000 de smeltcyclus te verlaten drukt u op de knop AFKOELEN VERLATEN (EXIT COOL). Beantwoord SMELTEN VERLATEN (EXIT MELT) met JA (YES).
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 orangerode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer vast.

### 3.3 De friteuse uitzetten

Voor een korte onderbreking tijdens de werkdag zet u de AAN/UIT-schakelaar in de UIT-stand (**OFF**) en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

Als u bij sluitingstijd de friteuses uit wilt zetten, filtert u de olie en maakt u de friteuses schoon. Druk AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand **UIT**. Zet de gasklep in de uit-stand. Zie afbeelding hieronder.

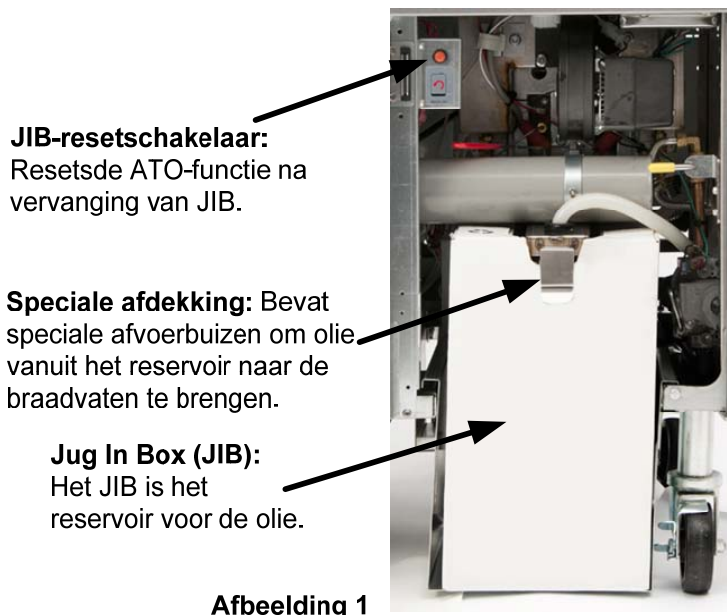
Voor CE-friteuses	Voor niet-CE friteuses
<p>Als u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT (OFF) zet, wordt ook de gasklep dichtgezet. NB: Er is geen fysieke AAN/UIT-knop op de CR-gaskleppen.</p>	<p>Nadat u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT (OFF) hebt gezet, draait u de gasklepknop in de stand UIT (OFF).</p>

Breng de deksels op de vetpotten aan (als de friteuse ermee is uitgerust).

### 3.4 Optioneel Attendant™ Automatisch top-offstelsysteem

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

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



Afbeelding 1

#### 3.4.1 Installeer het oliereservoir

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

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

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

#### 3.4.2 Routine olievervangingen

Als het niveau in het oliereservoir te laag is, toont de besturing **BIJVULLEN OLIE LEEG** in de linkerdisplay en **BEVESTIGEN** in de rechterdisplay. Druk op ▲ (BEVESTIGEN). Sommige procedures kunnen afwijken van getoonde afbeeldingen. Volg de instructies van de fabrikant voor het vervangen van de JIB. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage B achterin deze handleiding voor instructies.

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Figuur 3).
2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie figuur 4).



Afbeelding 3



Afbeelding 4

3. Verwijder de dop en folie terwijl u de kan rechtop houdt (zie figuur 5).
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie afbeelding 6).



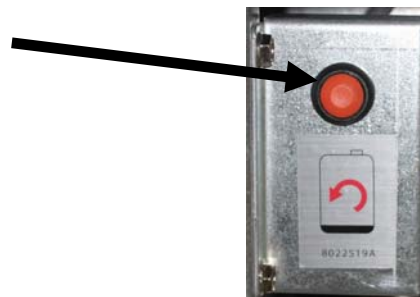
Afbeelding 5



Afbeelding 6

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

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in afbeelding 3).
6. Druk de oranje resetschakelaar van de JIB in en houd **drie (3) seconden** vast om het top-offsystem te resetten. (Zie afbeelding 7).



Afbeelding 7  
Beeld en plaats kunnen afwijken van de foto.

### 3.4.3 Bulkoliesystemen

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

# GASFRITEUSES UIT MODELREEKS CF30™

## HOOFDSTUK 4: FILTERINSTRUCTIES

### ⚠ WAARSCHUWING

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

#### 4.1 Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik

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

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

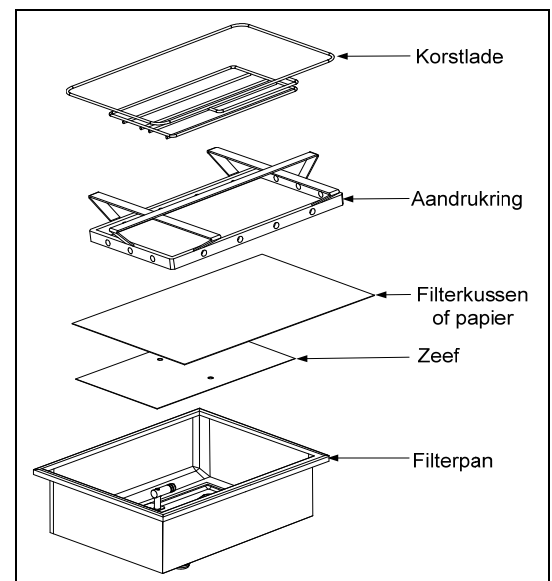
In hoofdstuk 4.1.1 wordt het klaarmaken van de filterpapier- en filterkussenconfiguraties voor gebruik beschreven. Zie hoofdstuk 4.1.2 voor instructies voor het klaarmaken van de Magnasol filterconfiguratie voor gebruik. De bediening is dezelfde voor de drie configuraties en wordt beschreven in hoofdstuk 4.3. Demontage en assemblage van de Magnasol filter komen in hoofdstuk 4.4 aan bod.

#### 4.1.1 Klaarmaken voor gebruik van ingebouwd filtersysteem met filterpapier of filterkussen

Het Footprint Pro filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpotten van diezelfde groep in gebruik blijven. Het FootPrint Pro filtersysteem maakt gebruik van een filterpapierconfiguratie met een korstlade, grote aandrukking en metalen filterzeef.

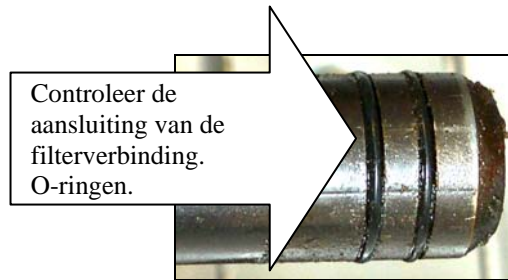
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukking, het filterpapier en de filterzeef (zie afbeelding 1). Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvalleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU), gebouwd voor januari 2004. Afvoerinstructies zijn te vinden op pagina 1-6 van de besturingshandleiding.



Afbeelding 1

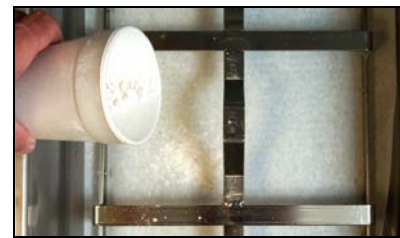
2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren (zie afbeelding 2).
3. In omgekeerde volgorde plaatst u dan de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan, waarna u een blad filterpapier zo boven op de zeef legt dat het de zeef aan alle kanten overlapt (zie afbeelding 1). Als u een filterkussen gebruikt, zorgt u ervoor dat de ruwe kant van het kussen naar boven is gericht en legt u het kussen zo op de zeef dat het zich tussen de gewelfde ringen van de filterpan bevindt.
4. Plaats de aandrukking over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier op de zijkanten van de filterpan laat rusten (zie afbeelding 3).
5. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit en u filterpapier gebruikt, strooit u gelijkmatig een pak filterpoeder over het papier. (Zie afbeelding 4)
6. Plaats de korstlade terug in de filterpan, druk dan de filterpan terug in de friteuse, onder de afvoer.



**Afbeelding 2**



**Afbeelding 3**



**Afbeelding 4**

#### 4.1.2 Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade en de Magnasol filterarmatuur (zie Afbeelding 5). Maak schoon zoals vermeld in Rubriek 4.4

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

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

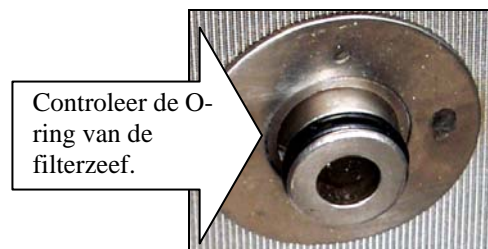
2. Controleer de aansluiting aan de onderkant van de Magnasol Filterarmatuur om er zeker van te zijn dat de O-ring op zijn plaats zit en in goede staat verkeert. (Zie afbeelding 6)
3. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren. (Zie afbeelding 2 hierboven).
4. Plaats de Magnasol Filterarmatuur weer in de filterpan, waarbij u erop let dat de onderkant van de armatuur stevig in de

opening in de bodem van de pan zit. Strooi een pak Magnasol XL filterpoeder gelijkmatig uit over de zeef.

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



**Afbeelding 5**



**Afbeelding 6**

## 4.2 Filteren

Een 3000-regelaar waarschuwt de gebruiker als het tijd is om de OCF30™-friteuse te filteren. Na een vooraf ingesteld aantal bakcycli wordt op de besturing **nu Filteren? JA/nee** weergegeven. Volg de instructies op pagina 1-12 in de handleiding van de regelaar 819-6872. Als u NO (nee) geselecteerd hebt of er is een bakcyclus begonnen, dan zal de regelaar gauw weer om een filtratie vragen.

Filtratie op eigen aanvraag wordt gebruikt om handmatig een filter te starten. Zie pagina 1-11 in de regelaarshandleiding 819-6872 voor het filtermenu.

De friteuse **MOET** op de ingestelde temperatuur zijn om eventuele filtratie te starten.

**NB: U mag GEEN meerdere vaten tegelijkertijd filteren.**

### 4.2.1 Bediening van de filter

#### ⚠ GEVAAR

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

#### ⚠ GEVAAR

Probeer **NOOIT** de frituurolie te laten wegvloeien uit de braadoven terwijl de branders branden! Daardoor zou de vetpot onherstelbaar beschadigd raken en kan er een steekvlam optreden. Het zou ook de Frymaster garantie doen vervallen.

1. Zorg ervoor dat de filter klaarligt. Zie Rubriek 4.1.
2. Zorg ervoor dat de olie op bereidingstemperatuur is.
3. Laat de inhoud van de vetpan in de filterpan lopen door de afvoerkraan 90° te draaien (zie afbeelding 7). Indien nodig maakt u gebruik van de *Fryer's Friend* schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.



Afbeelding 7

#### ⚠ 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.

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ GEVAAR**

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

4. Nadat de olie uit de pot is gelopen, draait u de filterhendel naar de “I” om de pomp te starten en het filterproces te beginnen. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten (zie Afbeelding 8).

Draai de filterhendel om de pomp te activeren. (Positie van de hendel kan afwijken van de foto).



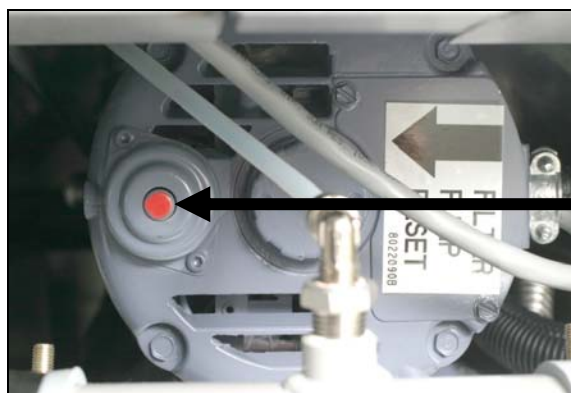
**Afbeelding 8**

5. De filterpomp trekt de frituurolie door het filtermedium en stuurt het terug naar en door de vetpot tijdens het filteren.
6. Wanneer de olie gefilterd is, sluit u de afvoerkraan als daar naar gevraagd wordt en laat u de vetpan weer vollopen. Laat de filterpomp 10 tot 12 seconden nadat de olie begint te borrelen aanstaan. Zet de filter uit.
7. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is. (Als de afvoerkraan niet volledig toe is, werkt de friteuse niet.)
8. Zet de filter uit als daar naar gevraagd wordt.

De computer geeft **Uit** weer als het klaar is.

**⚠ WAARSCHUWING**

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



**Resetschakelaar van filterpomp**

### **⚠ WAARSCHUWING**

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

### **⚠ 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**

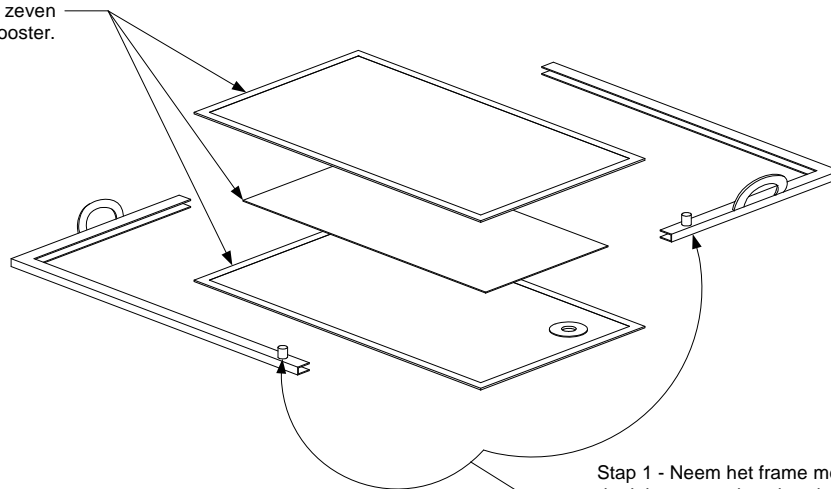
Klop nooit met de frituurmand of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om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

## **4.3 Demontage en assemblage van de Magnasol Filter**

### **Demontage**

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

Stap 2 - Verwijder de buitenste zeven en het rooster.



Stap 1 - Neem het frame met de duimen aan deze hendels vast en trek het frame aan de hoeken uit elkaar.

2. Verwijder de buitenste zeven en het rooster.

### **Schoonmaken**

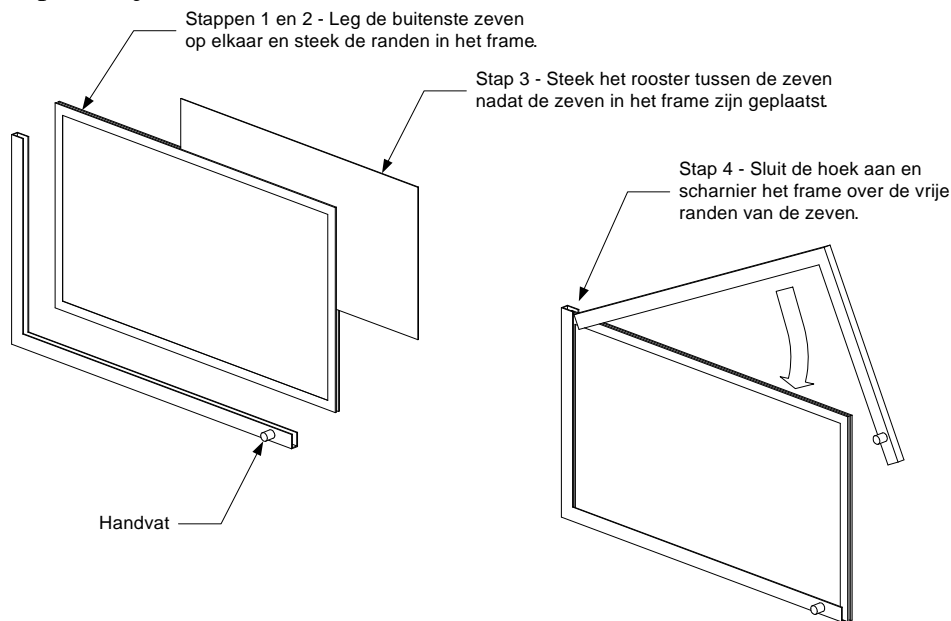
1. Maak de twee delen van het frame, de buitenste zeven en het rooster schoon met een ontvetter van goede kwaliteit en warm water uit een sproeierkop. De gleuf in de afdichtingsframestukken kunnen worden schoongemaakt met de rand van een Scotch-Brite™ of vergelijkbaar schoonmaaksponsje.



2. Bij elke geplande uitkookprocedure demonteert u de schijffilterarmatuur en legt u ze in de vetpot die wordt uitgekookt. Volg de uitkookprocedure in hoofdstuk 5.3.2 van deze handleiding.
3. Laat de onderdelen van de filterarmatuur aan de lucht drogen en wrijf ze goed droog met een schone doek voor u ze opnieuw assembleert.

## Assemblage

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



## 4.4 Vuile olie laten wegvloeien en weggoien

Als de frituurolie is uitgeput, moet de olie worden uafgevoerd in de filterpan, SDU of ander passend METALEN recipiënt voor vervoer naar de afvalcontainer. Als een bulkoliesysteem is geïnstalleerd, gebruikt u het bulkolieafvoersysteem door **d ISPOSE** (afvoeren) te selecteren in het filtermenu als de friteuse is uitgerust met een 3000 (zie pagina 1-13 in de regelaarhandleiding) en volg de meldingen en instructies voor het afvoeren van olie naar het bulkoliesysteem. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpeenheid voor bakvet ("Frymaster Shortening Disposal Unit" of SDU) voor JIB-systemen. De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.) **NB:** Als u een SDU gebruikt die voor januari 2004 werd geproduceerd moet het deksel van de filterpan worden verwijderd om de SDU onder de afvoer te kunnen plaatsen. Om het deksel te verwijderen, tilt u de voorste rand op en trekt u het recht uit de behuizing. Raadpleeg de documentatie die bij uw

wegwerpenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als u niet over een wegwerpenheid voor bakvet beschikt, laat u de olie afkoelen tot 38°C om de olie in een METALEN ketel of vergelijkbaar METALEN recipiënt te laten lopen.

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ GEVAAR**

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

1. Zet de stroomschakelaar van de computer in de **UIT**-stand (OFF).
2. Plaats een METALEN recipiënt met afsluitbaar deksel onder de afvoerpijp. Het METALEN recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte van de frituurolie en hete vloeistoffen kunnen bevatten.
3. Volg de instructies voor het afvoeren van olie op pagina 1-13 in besturingshandleiding 819-6872 indien uitgerust met een 3000. Open de afvoerkraan traag om spatten te vermijden. Als de afvoerkraan verstopt raakt met voedselresten, gebruikt u de "Fryer's Friend" (een kachelpookachtig instrument) om de verstopping te verwijderen.

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ GEVAAR**

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

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

# GASFRITEUSES IN DE MODELREEKS OCF30™

## HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

### 5.1 PREVENTIEVE ONDERHOUDSCONTROLES VOOR DE FRITEUSE

#### GEVAAR

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

#### GEVAAR

Probeer de friteuse nooit schoon te maken tijdens het bereidingsproces of wanneer de vetpan gevuld is met hete olie. Als water in contact komt met olie die tot het kookpunt wordt verhit, kan dat de olie doen spatten en de personen in de buurt van de friteuse ernstig verbranden.

#### WAARSCHUWING

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

### 5.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

#### 5.2.1 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.

#### 5.2.2 Maak de binnen- en buitenkant van de behuizing schoon

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 schoon, vochtig doek dat in vaatwasmiddel is gedrenkt om olie, stof en andere afvalstoffen van de friteusebehuizing te verwijderen.

#### 5.2.3 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 detergent.

Als u merkt dat het systeem traag of helemaal niet pompt, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het filterpapier bovenop de zeef. 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.

#### **5.2.4 Maak de filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoon**

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

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

#### **⚠ WAARSCHUWING**

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

### **5.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN**

#### **5.3.1 Laat de vetpan leeglopen en maak hem schoon**

#### **⚠ 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.**

Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden.

Raadpleeg de instructies voor de schoonmaak- en filterprocedure op pagina 1-13 in de besturingshandleiding 819-6872 om de vetpan schoon te maken.

#### **5.3.2 De vetpan uitkoken**

Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Deze laag moet periodiek worden verwijderd door de uitkookprocedure te volgen die hierna volgt.

1. Voordat u de friteuse(s) AAN zet, sluit u de afvoerklep(pen) van de vetpan. vervolgens vult u de lege vetpan met een mengsel van koud water en detergent. Volg bij het mengen de instructies op de verpakking van het detergent.

2. Bij friteuses die zijn uitgerust met 3000-regelaar programmeert u de regelaar voor uitkoken zoals beschreven op pagina 1-14 van de regelaarshandleiding 819-6872. Bij friteuses met CM 3.5-besturing programmeert u de besturing voor uitkoken zoals beschreven in de aparte gebruikershandleiding voor de Frymaster Friteusebesturing.
3. Laat de oplossing 30 minuten tot een uur sudderen. Laat het waterpeil tijdens de uitkookprocedure nooit tot onder de onderste markering "oil level" van de vetpan zakken.

**⚠ GEVAAR**

**Laat de friteuse nooit onbewaakt achter tijdens het uitkookproces. Als de uitkookoplossing overkookt, schakelt u de friteuse onmiddellijk uit en laat u de oplossing gedurende enkele minuten afkoelen alvorens u het proces hervat.**

4. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de friteuse in de stand UIT (OFF).
5. Voeg 7,6 liter water toe. Laat de oplossing wegvloeien en reinig de vetpannen grondig.

**⚠ WAARSCHUWING**

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

6. Hervul de vetpan(nen) opnieuw met proper water. Spoel de vetpan(nen) tweemaal, laat het water wegvloeien en droog met een propere handdoek. Verwijder al het water grondig van de vetpan en elementen voordat u de vetpan met olie vult.

**⚠ GEVAAR**

**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.**


### **5.1.5 Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon – Wekelijks**

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

## 5.4 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

### 5.4.1 Controleer de accuraatheid van de ingestelde waarden van de 3000

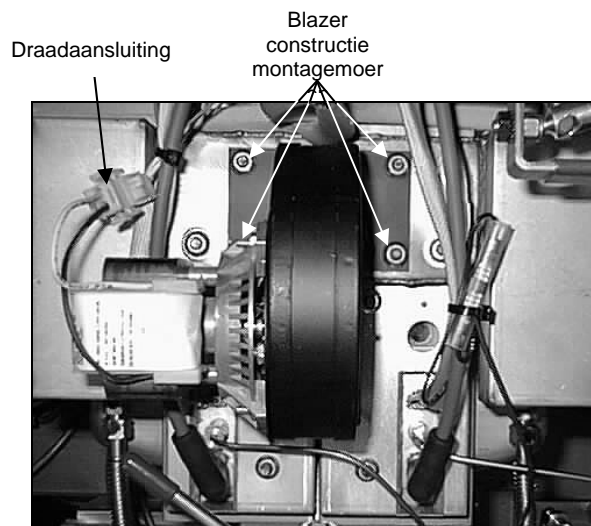
*(Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met 3000 regelaars of CM3.5 regelaars)*

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
2. Wanneer op het 3000 regelaarsdisplay "DROP" (plaatsen) verschijnt of CM3.5 een product of stippellijnen weergeeft (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. De ingestelde waarde is de temperatuur waar een punt achterstaat.
3. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De drie gemeten waarden zouden allemaal niet meer dan 2°C graden van elkaar mogen verschillen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor bijstand.

## 5.5 CONTROLES EN TAKEN PER KWARTAAL

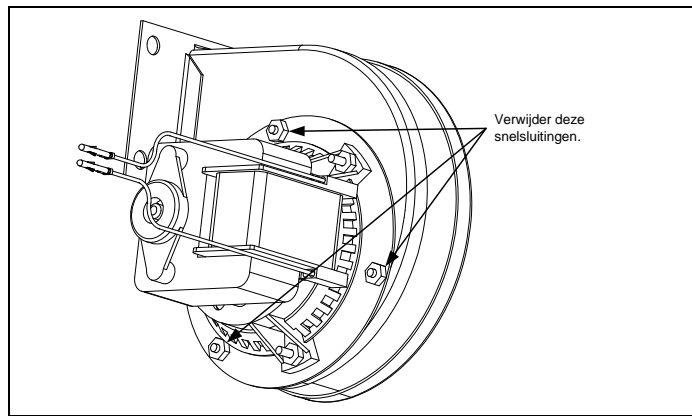
### 5.5.1 Maak de verbrandingsluchtblazer schoon

1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagemoeren van de blazer (zie afbeelding 1 hieronder). In sommige posities moet de module worden verwijderd voordat de blazer verwijderd kan worden.



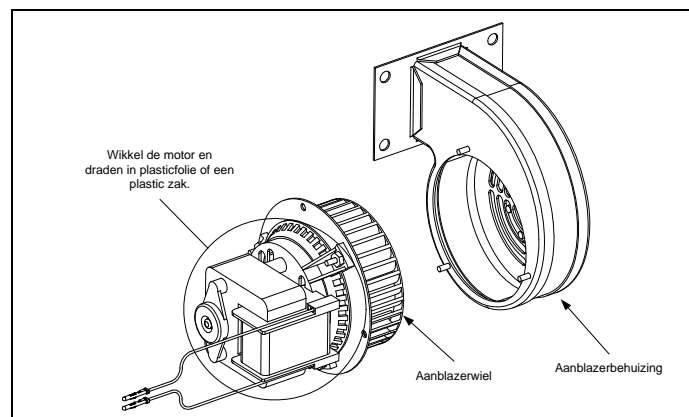
Afbeelding 1

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



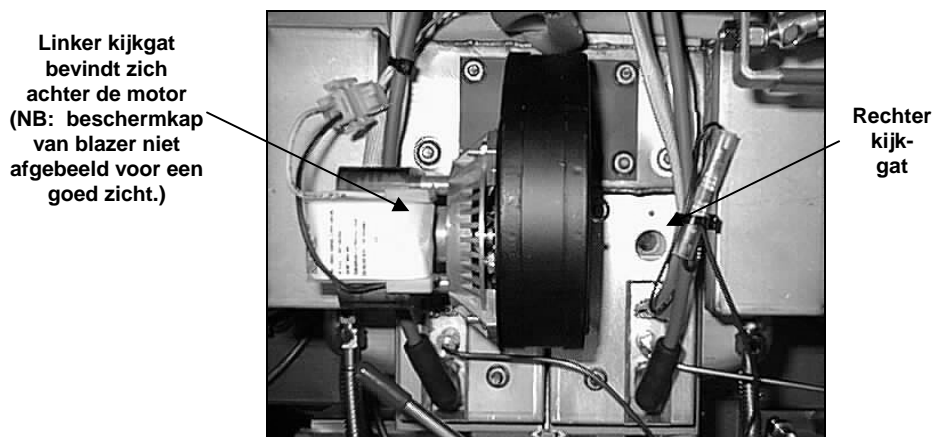
**Afbeelding 2**

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 3.2.2 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 op de volgende pagina).



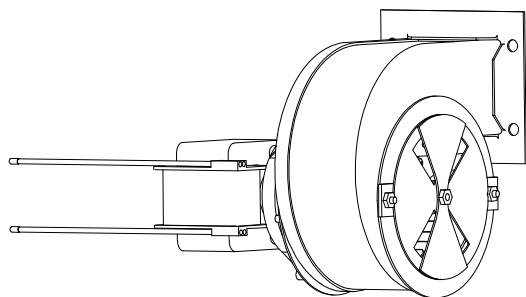
Linker kijkgat bevindt zich achter de motor (NB: beschermkap van blazer niet afgebeeld voor een goed zicht.)

Rechter kijkgat

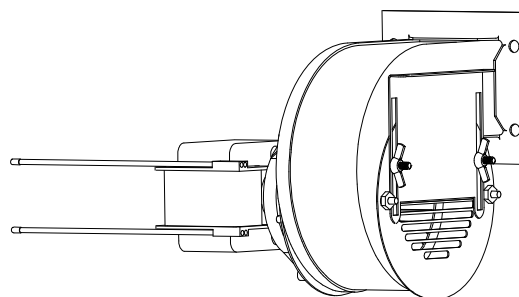
Afbeelding 4

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 orangerode gloed vertonen. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderopervlak 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. 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 orangerode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer(en) vast.



TYPISCHE AANBLAZERCONSTRUCTIE



SOMMIGE CE BLAZERCONSTRUCTIES HEBBEN MOGELIJK EEN ANDERE CONFIGURATIE

## 5.6 HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN

### 5.6.1 Maak de ontluhtingspijp 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 ontluhtingspijp voorzichtig los van de gasklep. **NB:** U mag de ontluhtingspijp 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.

#### 5.6.2 Controleer de druk aan het verdeelstuk van de brander



**GEVAAR**

**Deze taak mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Neem contact op met uw FASC om deze taak te laten uitvoeren.**

#### 5.7 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 Servicer Technician) uw toestel minstens één keer per jaar als volgt nakijkt:**

##### 5.7.1 Friteuse

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

##### 5.7.2 Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olietour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich 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.
  - Wanneer de filterpan leeg is zet u de olietourhendels een voor een in de stand "ON" (AAN). Ga na of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie van de gerelateerde vetpan.
  - Sluit alle olietourkleppen (d.w.z. zet alle olietourhendels in de stand "OFF" (UIT). Controleer de correcte werking van elk van de olietourkleppen door de filterpomp te activeren met behulp van de hendel op een van de olietourmicroschakelaars. In geen enkele vetpan mogen nog luchtbelletten te zien zijn.
  - Controleer of de filterpan correct klaar is gemaakt voor het filteren, laat vervolgens de tot 177°C verhitte olie uit een vetpan in een filterpan lopen en sluit de afvoerkraan van de vetpan. Zet de olietourhendel in de stand "ON". Laat alle frituurolie terugkeren naar de vetpan, wat blijkt uit de vorming van bellen in de olie. Zet de olietourhendel weer in de stand "OFF". De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in niet meer dan 2 minuten en 30 seconden.

# GASFRITEUSES IN DE MODELREEKS OCF30™

## HOOFDSTUK 6: PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

---

### 6.1 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 ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Als u niet zeker weet wat u moet doen, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop of uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Servicer 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.**
- **Zorg 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 frituurolie erin te verplaatsen of de frituurolie 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.**

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

## 6.2 Probleemoplossing friteuses

### 6.2.1 Regelaar- en verwarmingsproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen weergave op het display van de regelaar.	A. Regelaar staat niet aan. B. Geen stroomtoevoer naar friteuse. C. Defecte regelaar of andere onderdelen.	A. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om de regelaar 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 FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt IS het uit of JA NEE na filtratie.	A. Normaal na filteren. B. Olie mag in de pan blijven.	A. Druk op ▲ (JA) als het vat vol is, anders drukt u op ▼ (NEE). B. Volg de regelaarmeldingen om het bericht te wissen. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
Op de regelaardisplay verschijnt uEr uRnG F ILtErPRP lEr?.	Er heeft zich een melding voorgedaan dat het filterpapier dagelijks vervangen moet worden.	Druk op ▲ (JA), volg de instructies en vervang het filterpapier.
De friteuse wordt wisselend aan en uitgezet als u hem voor het eerst aanzet.	De friteuse bevindt zich in de smeltcyclus.	Dit is de normale werking. Dit gaat door tot de friteuse een temperatuur bereikt van 82°C.
De friteuse warmt niet op.	A. Afvoerkraan staat open. 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. Sluit de afvoerkraan. B. Zet de knop van de gasklep in de stand <b>AAN</b> . 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 uw FAS 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 5 van deze handleiding.
Het verwarmingslampje brandt en de blazer werkt, maar de brander ontsteekt niet.	Doorgebrande zekering op interfacekaart of ontbrandingsmodule.	Neem contact op met uw FAS voor dienst na verkoop.
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 5 van deze handleiding. B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding. C. Als de blazer traag op snelheid komt neemt u contact op met uw FAS voor dienst na verkoop.
Regelaar geeft hERt InG FR ILtErE (verwarmingsdefect) weer.	Gasklep uit, defecte computer, defecte regelaar, 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 FAS.

## 6.2.2 Foutmeldingen en problemen met het display

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Regelaar geeft <b>CLAGE</b> <b>TEMP</b> of <b>Lo</b> weer.	De temperatuur van de vetpan is meer dan 17°C onder het instelpunt in de stationaire modus of onder 25°C in de bakmodus gezakt.	Het is normaal dat deze melding kortdurend verschijnt als een grote hoeveelheid diepgevroren producten in de vetpan wordt gebracht of als de friteuse niet goed opwarmt. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
Regelaar geeft <b>hot h 1-1</b> (warm hoog-1) weer.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
Regelaar geeft <b>h 1 TEMP</b> (hoge temp) weer.	Temperatuur van de vetpan is hoger dan 4°C.	Druk op de stroomschakelaar om de friteuse uit te zetten en laat afkoelen voordat u de friteuse weer aanzet. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
CM III.5 geeft <b>h 1</b> (hoog) weer.	De friteuse is meer dan 12°C warmer dan de ingestelde waarde.	Het is normaal dat deze melding wordt weergegeven als de ingestelde waarde van de friteuse is gewijzigd naar een lagere temperatuur. De melding op de display moet terugkeren naar de normale vier streepjes als de vetpantemperatuur daalt naar de ingestelde waarde. Als de ingestelde waarde niet gewijzigd is, wordt met deze melding een probleem aangegeven van het regelcircuit. Zet de friteuse uit en bel uw FAS.
Regelaar geeft <b>RECOVERY</b> <b>FAULT YES</b> (herstelfout/ja) weer en er klinkt een alarm.	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en annuleer het alarm door op de ► (JA)-knop te drukken. Maximale hersteltijd is 2:25. Als de fout aanhoudt belt u uw FAS.
Het regelaardisplay geeft de verkeerde temperatuurschaal weer (Fahrenheit of Celsius)).	Verkeerde displayoptie geprogrammeerd.	Friteuses die gebruik maken van de 3000-regelaar kunnen schakelen van F° naar C° door op de ✓ Druk op ► om te bladeren naar de Tech-modus en druk op ✓. Geef 1658 in. Druk op de scanknop. De regelaar geeft <b>U 1</b> weer. Schakel de regelaar aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven. Friteuses die gebruik maken van de CM3.5 moeten de aparte gebruikershandleiding voor friteuseregelaars raadplegen.
Regelaar geeft <b>h 1h</b> <b>L 1 1 FAULT</b> (defect bovenlimiet) weer, zet de stroom af of <b>HELP</b> .	A. Open de afvoerkraan. B. Defecte bovenlimiet.	A. Sluit de afvoerkraan. B. Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
Regelaar geeft <b>TEMP</b> <b>Probe FAULT</b> (storing in temperatuurvoeler) of <b>Prob</b> weer.	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuurvoeler of een beschadigde regelaar bedradingsboom of connector.	Schakel de friteuse uit en bel uw FAS.
Regelaar geeft <b>SERVICE</b> <b>REQUIRED</b> (onderhoud vereist) weer, gevolgd door een foutmelding.	Er heeft zich een fout voorgedaan die alleen kan worden opgelost door een technicus.	Druk op de ▲ (JA)-knop als het probleem is opgelost of druk op de ▼ (NEE)-knop om door te gaan met bakken en bel uw FAS voor assistentie. In sommige gevallen kunt u niet meer verder bakken.

### 6.2.3 Mandliftproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De mandlift beweegt met schokken en/of maakt lawaai.	De stangen van de mandlift moeten worden gesmeerd.	Breng een lichtgewicht smeermiddel van Lubriplate™ of gelijkaardig wit vet aan de stang en aansluitbuizen.

### 6.2.4 Filterproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse filtert na elke kookcyclus.	Filterwaarschuwingsinstelling onjuist.	Wijzig de filterwaarschuwingsinstelling.
Filtermenufuncties willen niet starten.	Temperatuur is te laag of de regelaar geeft OFF (UIT) weer.	Zorg ervoor dat de friteuse zich op de ingestelde waarde bevindt voordat deze wordt opgestart; zorg ervoor dat de regelaar AAN staat.
Regelaar geeft <b>LichtEen op Filter</b> en weer.	Er is een andere functie aan de gang.	Wacht tot de vorige functie beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus.
De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd.</li> <li>B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd.</li> <li>C. Blokkering in filterpomp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.</li> <li>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 4-3).</li> <li>C. Bel uw FAS voor hulp.</li> </ul>
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen of koude olie.	Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het papier, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd <b>onder</b> het papier. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren.
Regelaar geeft <b>Oil in Drain Pan Conf Irp</b> (olie in afvoerpan/bevestigen) weer.	Afvoerklep open of mogelijkheid dat er olie in de afvoerpan zit.	Druk op ▲ (BEVESTIGEN) en volg de instructies voor <b>FILL UP Before Drain Pan</b> (vat vullen uit afvoerpan).

### 6.2.5 Auto Top Off problemen

PROBLEEM	Waarschijnlijke oorzaken	OPLOSSING
Vetpan vult koud bij.	Ingestelde temperatuur niet correct.	Zorg ervoor dat de geprogrammeerde temperatuur goed staat.
De vetpannen willen niet bijvullen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. De temperatuur is te laag.</li> <li>B. Olie is te koud.</li> <li>C. Geen olie in JIB.</li> <li>D. Fout die met onderhoud moet worden opgelost.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan.</li> <li>B. Zorg ervoor dat de olietemperatuur in de JIB hoger is dan 21°C.</li> <li>C. Zorg ervoor dat er voldoende olie in de JIB zit en dat de toevoerlijn in de JIB ligt. Vervang de JIB en druk op de ▲-knop als u de melding krijgt het top off-systeem te resetten. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.</li> <li>D. Bel uw FAS voor hulp.</li> </ul>

<b>Eén vat wil niet bijvullen.</b>	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 FAS. B. Bel uw FAS voor hulp. C. Bel uw FAS voor hulp.
<b>Regelaar geeft topoff olie leeg/bevestigen) weer.</b>	Het top off-systeem heeft geen olie meer.	Het het top off-systeem met olie en druk op de ▲ (BEVESTIGEN).

### 6.2.6 Foutcodes (alleen voor de 3000 regelaar)

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Temp-voelerwaarde buiten bereik
E04	HI 2 BAD	Bovenlimietwaarde buiten bereik.
E05	HOT HI 1	Bovenlimiettemperatuur is meer dan 210°C, of in CE-landen, 202°C
E06	HEATING FAILURE	Een component werkt niet naar behoren, zoals de regelaar, interfaceplaat, gasklep, ontstekingsmodule of de open-bovenlimiet.
E07	ERROR MIB SOFTWARE	Interne MIB softwarefout
E08	ERROR ATO BOARD	Verbinding met ATO-plaat verbroken; defect ATO-plaat
E15	ERROR MIB BOARD	De regelaar detecteert verbroken MIB-verbindingen; controleer de softwareversie op elke regelaar. Als er versies ontbreken, controleer dan de CAN-aansluitingen tussen elke regelaar; MIB-plaatdefect
E17	ERROR ATO PROBE	ATO RTD waarde buiten bereik
E20	INVALID CODE LOCATION	SD-kaart verwijderd tijdens update
E21	FOUT FILTERPAPIERPROCEDURE (vervang filterkussen)	Timer van 25 uur verlopen of een vies filter kunnen de oorzaak zijn van incomplete filtratie.
E22	OIL IN PAN ERROR	Olie mag in de pan blijven.
E25	RECOVERY FAULT	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet. Hersteltijd mag de 2:25 niet overschrijden voor gas.
E27	LOW TEMP (LAGE TEMP) ALARM	De olietemperatuur zakte 17°C onder de ingestelde waarde in de wachtmodus of 25°C in de bakmodus. (Deze melding kan verschijnen als een product is neergelaten en de startknop om te bakken niet onmiddellijk wordt ingedrukt of als er teveel bakproducten worden neergelaten).

# GASFRITEUSE VAN MODELREEKS OCF30™

## APPENDIX A: JIB bereiden met niet-vloeibaar bakvet

1. Open de rechterdeur van de friteuse en verwijder de beugel in de JIB-behuizing.
2. Positioneer de smelter voor de behuizing. Maak indien nodig de steun aan de linkerzijde van de smelter iets los om plaatsing in de behuizing te vergemakkelijken.
3. Gebruik de meegeleverde schroeven om de smelter in de bestaande gaten in de binnenrails van de behuizing van de friteuse aan beide zijden vast te maken. Zie afbeeldingen 1 en 2.
4. Maak aan de achterzijde van de smelter de witte twee-pens-aansluitingen vast en steek de zwarte aansluiting in het stopcontact, zoals afgebeeld in afbeelding 3.
5. Positioneer het oliereservoir in de smelter, waarbij u oliepickuptubes in de vrouwelijke contactdoos schuift. Positioneer de voorste deksel en de voorkant van de smelter. Zie afbeelding 4.



**Afbeelding 1:** Plaats de smelter in de behuizing en maak vast aan de binnenkant van de behuizing met de meegeleverde schroeven.



**Afbeelding 2:** Positioneer de smelter.



**Afbeelding 3:** Bevestig de twee-pens witte aansluitingen en steek de zwarte aansluiting in de doos zoals aangegeven.



**Afbeelding 4:** De gemonteerde smelter wordt op zijn plaats getoond.

AAN/UIT-knop smelter.

Oranje knop reset het systeem na een melding van laag oliepeil.

Til voorzichtig om bakvet toe te voegen.



# GASFRITEUSE VAN MODELREEKS OCF30™

## APPENDIX B: Gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet

---

### Reset het oliereservoirsysteem

- Zorg ervoor dat de smelter voor bakvet aan staat.
- Vul de smelter met bakvet.
- Laat het niet-vloeibare bakvet in 2-3 uur smelten. Probeer het top off-systeem **NIET** te gebruiken als er niet gesmolten olie in het top off-systeem zit. De melding laag oliepeil in oliereservoir wordt gegeven als de friteuse vraagt om olie voordat het bakvet in de smelter vloeibaar is.
- Zodra het bakvet volledig gesmolten is, drukt u op de oranje resetknop en houdt deze vast om de display te resetten en het top off-systeem te resetten.
- **VOEG GEEN** hete olie toe aan de bakvetsmelter. De temperatuur van het oliereservoir mag niet hoger zijn dan 60°C. Voeg kleine hoeveelheden niet-vloeibaar bakvet toe aan het reservoir om ervoor te zorgen dat het voldoende olie heeft om het top off-systeem in werking te stellen.
- Om het beste resultaat te behalen zet u de smelter voor niet-vloeibaar bakvet 's nachts **NIET** uit.
- De aan/uit-schakelaar van de smelter wordt ook gebruikt als resetschakelaar als de bovenlimiettemperatuur van het systeem wordt bereikt.

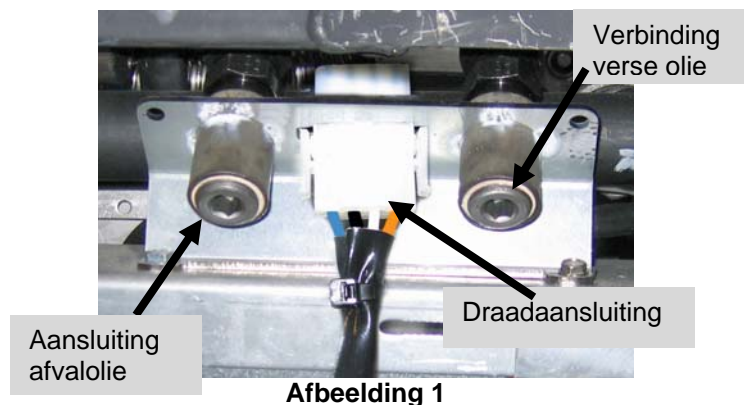


# GASFRITEUSE VAN MODELREEKS OCF30™

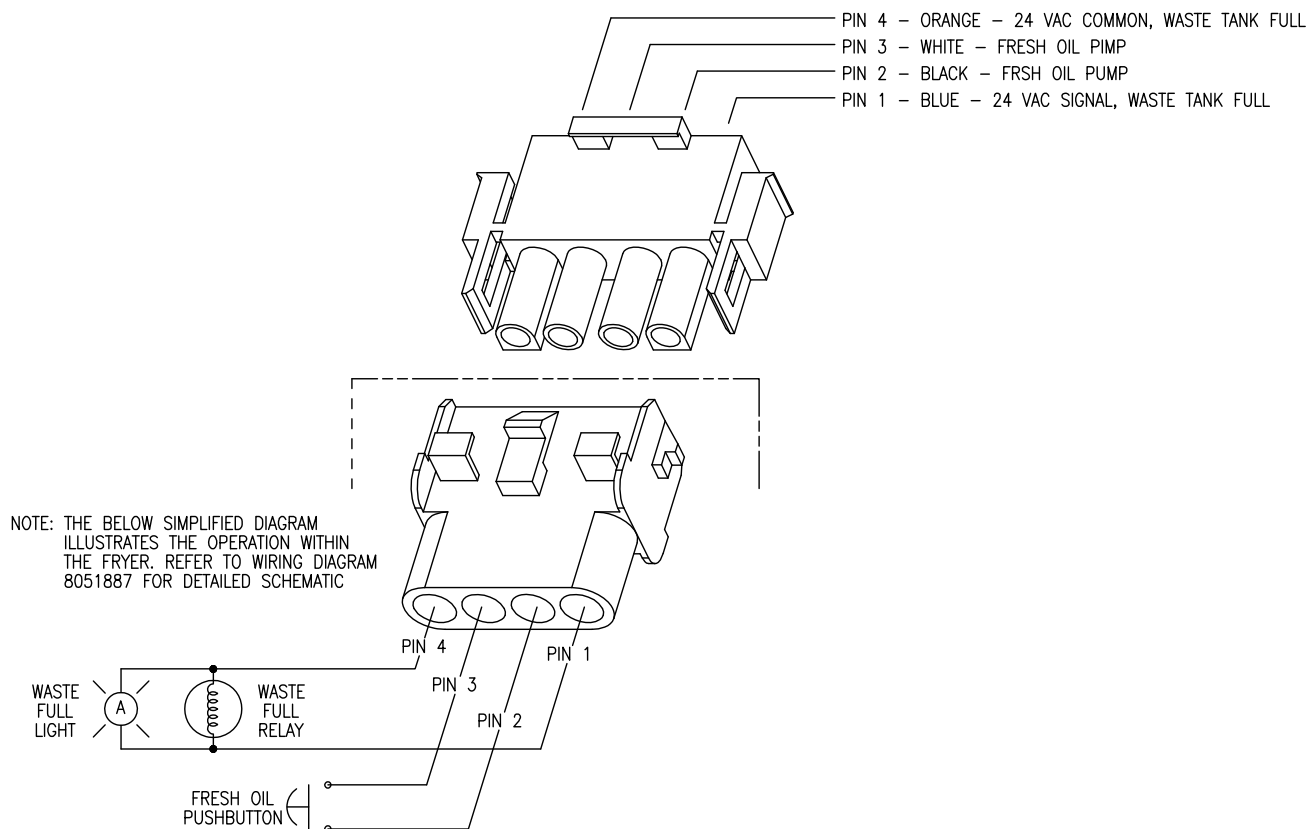
## APPENDIX C: INSTRUCTIES BULKOLIE

### C.1.1 Bulkoliesystemen

Bulkoliesystemen hebben grote olie-opslagtanks, meestal achterin het restaurant, die zijn aangesloten op een verdeelstuk aan de achterkant van de friteuse. Sommige systemen zijn alleen voor afvalolie, andere systemen zijn zowel voor afvalolie als nieuwe olie. Afvalolie wordt via de leiding die aan de onderkant zit uit de friteuse gepompt. Het gaat naar afvaltanks en nieuwe olie wordt vanuit de tanks door de leiding die aan de bovenkant zit naar de friteuse gepompt (zie afbeelding 1). Met de 4-pens bedradingsboom kunnen meerdere bulkoliesystemen aangesloten worden (zie afbeelding 2). Sluit pen 1 en 4 aan op de volschakelaar van de tank om te voorkomen dat de afvaltank overstroomt. Sluit pen 2 en 3 aan op de pomp voor verse olie. Stel de friteuse in op bulk via de instelmodus voor het vat op de meest linkse controller. Raadpleeg de 3000 regelaarhandleiding, rubriek 1.4 op pagina 1-3. **Het is noodzakelijk dat het friteusesysteem volledig stroom krijgt na een instellingswijziging van JIB naar Bulk.**



**Afbeelding 1**



## Afbeelding 2

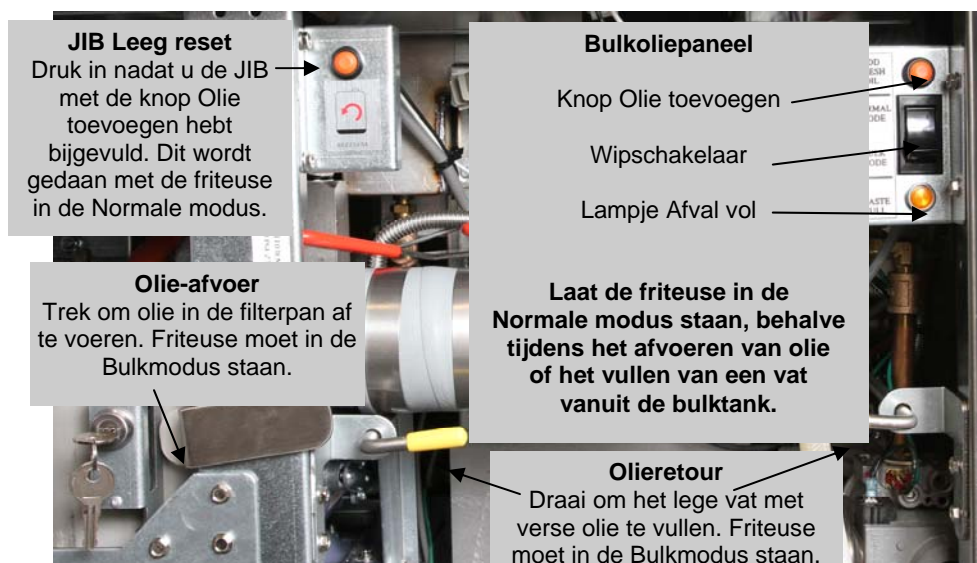
De OCF™-friteuses, uitgerust voor gebruik met bulkoliesystemen, maken gebruik van een ingebouwd vat met verse olie, meestal geleverd door de distributeur van de bulkolie. Verwijder de dop en steek de standaardleiding in het vat, waarbij de metalen dop op de rand van het vat rust. De olie wordt door dezelfde leiding in en uit het vat gepompt (zie afbeelding 3).



Afbeelding 3

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

## Bedienen van de met bulkolie uitgeruste friteuse



**NB:** Het uiterlijk van uw friteuse kan licht verschillen van de afgebeelde friteuse, afhankelijk van configuratie, friteusetype en productiedatum.

### C.1.2 JIB vullen

1. De melding "TOPOFF OLIE LEEG" verschijnt op de regelaar.
2. Zorg ervoor dat de wipschakelaar in de Normale modus staat.
3. Houd de oranje knop boven de wipschakelaar ingedrukt om de JIB te vullen.
4. Als de JIB vol is laat u de knop los.
5. Druk de oranje JIB-resetknop in om de melding Topoff Olie leeg te wissen en om naar de normale werking terug te keren.

\* **NB:** Tussen het indrukken van de knop en het starten van pompen van verse olie zit ongeveer 10 seconden. Het duurt ongeveer 15 seconden voordat het niveau in de JIB begint te stijgen. Het duurt ongeveer 4 minuten om de JIB te vullen.

### C.1.3 Afvoeren van afvalolie

1. Zorg ervoor dat de filterpan gereed is voor filtratie.
2. Voer vat af in de filterpan.

3. Schakel op het wipschakelaarpaneel naar Bulkmodus.
4. Ontgrendel de hendel van de afvoerklep.
5. Trek aan de olieafvoerklep en de pomp wordt ingeschakeld en leegt de filterpan naar de afvalolietank. Het lampje Afval vol op het wipschakelaarpaneel licht op als de tank vol is.
6. Vullen met verse olie? Zie Vat vullen uit bulk hieronder. Als u dit niet wilt, schakelt u naar de Normale modus op het wipschakelaarpaneel.

#### **C.1.4 Vat vullen uit bulktank**

1. Zorg ervoor dat het vat leeg is en de afvoerklep gesloten.
2. Schakel op het wipschakelaarpaneel naar de Bulkmodus.
3. Open de retourklep op de lege tank. Druk op de knop Verse olie toevoegen. Vul totaan de onderste lijn in de vetpan.
4. Sluit de retourklep.
5. Zorg ervoor dat de filterpan leeg is.
6. Schakel op het wipschakelaarpaneel naar de Normale modus.

\* **NB:** Tussen het indrukken van de knop Verse olie toevoegen en het starten van pompen van verse bulkolie zit ongeveer 15 seconden. Het duurt ongeveer 25 seconden voordat het niveau in het vat begint te stijgen. Het duurt ongeveer één minuut om een onderverdeeld vat te vullen en twee minuten om een volledig vat te vullen.

**DEZE PAGINA OPZETTELIJK VERLATEN LEEG**



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

TEL 1-318-865-1711

GEDRUKT IN DE  
VERENIGDE STATEN

TEL. SERVICEDIENST:  
1-800-551-8633

819-6902  
11/2017

Dutch/Nederland