FRYMASTER

# Performance-serie MJ40-MJ50

## Gasfriteuses

## Installatie-, bedienings- en onderhoudshandleiding

Aangezien er nieuwe informatie en nieuwe modellen zijn vrijgegeven werd deze handleiding geactualiseerd. Bezoek onze website voor de laatste versie van de handleiding.

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

**⚠ OPGEPAST**
**LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U DE FRITEUSE GEBRUIKT.**

8 1 9 7 4 1 1
Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197411 09/2022
Dutch/Nederland

NIET-CE &

WELBILT

KENNISGEVING

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT FRYMASTER DEAN-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.

KENNISGEVING

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.

KENNISGEVING

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 V.S.

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de basisvoorschriften voor loodgieterwerk van de building officials and code administrators international, inc. (BOCA) en de Amerikaanse Food Service Sanitation Manual. Amerikaanse Food en Drug Administration.

KENNISGEVING

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.

KENNISGEVING

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

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

VS

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

CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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

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.

KENNISGEVING

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

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen van jonger dan 16 jaar of personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet spelen met dit apparaat.

⚠ 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.

⚠ GEVAAR

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

KENNISGEVING

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.

KENNISGEVING

Het toestel moet worden geïnstalleerd en gebruikt op een manier dat er geen contact mogelijk is tussen het vet of de olie en water.

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

Wees voorzichtig en draag geschikt veiligheidsmateriaal om contact te voorkomen met hete olie of hete oppervlakken die ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

⚠ WAARSCHUWING

Als het stroomsnoer beschadigd is moet die vervangen worden door een Frymaster Factory Authorized Servicer -technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om zo ongevallen te vermijden.

⚠ WAARSCHUWING

Laat de reinigingsoplossing NOOIT wegvloeien in een afvaleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid of een draagbare filtereenheid. Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof; hierdoor komt de garantie te vervallen.

# Gasfriteuse model MJ40 en MJ50 Performance-serie
# Installatie- en gebruikshandleiding

## INHOUDSOPGAVE


| | Pagina |
|---|---|
| Hoofdstuk 1: Inleiding | 1-1 |
| Hoofdstuk 2: Installatie-instructies | 2-1 |
| Hoofdstuk 3: Bedieningsvoorschriften | 3-1 |
| Hoofdstuk 4: Filterinstructies | 4-1 |
| Hoofdstuk 5: Preventief onderhoud | 5-1 |
| Hoofdstuk 6: Probleemoplossing door gebruiker | 6-1 |

# GASFRITEUSE MODEL MJ40 EN MJ50 PERFORMANCE-SERIE
# HOOFDSTUK 1: ALGEMENE INFORMATIE

## 1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

**De gasfriteuse van Performance-serie is door de Europese Unie goedgekeurd om te worden verkocht en geïnstalleerd in alle EU-landen.**

**Deze handleiding is van toepassing op en geldig voor alle atmosferische gasfriteuses van de Performance-serie 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 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

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 kan u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk FAS of uw plaatselijke verdeler. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: www.frymaster.com. Als u die lijst niet heeft, kunt u contact opnemen met de afdeling Dienst na verkoop van Frymaster op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711.

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

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

Voor informatie over de dienst na verkoop neemt u contact op met uw plaatselijke 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. 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.**

## 1.3 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 veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat de brander ontsteekt wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

## 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 tabellen.

## 1.5 Beschrijving van het toestel

Alle friteuses van de Performance-serie hebben een open-panontwerp zonder buizen en zijn voorzien van openingen die groot genoeg zijn om met de hand in de diepe koude zone te kunnen, waardoor het schoonmaken van de vetpan snel en gemakkelijk kan gebeuren.

De vetpannen zijn vervaardigd uit gelast, extra dik roestvrij staal. Voor de verhitting zorgt een branderconstructie met meerdere gasbekken die gericht zijn op keramische doelzones op de onderkant van de vetpan. De branderconstructie kan worden geconfigureerd voor aardgas of propaangas. Met behulp van een handbediende kogelkraan kan men de vetpan laten leeglopen.

Friteuses van de Performance-serie zijn uitgerust met een thermostaatsonde voor exacte temperatuurregeling. De voeler bevindt zich op de hartlijn van de vetpan om snel te reageren op veranderende ladingen en om een zo nauwkeurig mogelijke temperatuurmeting te verkrijgen. Friteuses van de 50-modelfamilie kunnen vetpannen met tweeledige vaten hebben (in tweeën verdeelde vetpotten). Elke helft van de vetpan met tweeledige vaten heeft een eigen temperatuursonde.

De bedieningselementen van de friteuses van de Performance-serie verschillen afhankelijk van het gekochte model en de gekozen configuratie. De bedieningselementen kunnen bestaan uit thermostaatregelingen, digitale sturingen of Computer Magic III.3.5 computers. Niet alle modellen zijn verkrijgbaar met alle bedieningsopties. Elke regelaar wordt in detail beschreven in de aparte gebruiksaanwijzing voor de bedieningselementen die bij uw Frymaster friteuse zit.

De friteuses van de Performance-serie kunnen worden uitgerust met een optionele smeltcyclusvoorziening, die de brander tegen een bepaalde snelheid steeds kort aan- en uitzet. De smeltcyclusvoorziening is bedoeld om te voorkomen dat de vetpan zou verbranden of ongelijkmatig verwarmen wanneer niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt.

Friteuses van deze serie kunnen worden geconfigureerd met waakvlamontsteking of elektronische ontsteking. Friteuses die zijn geconfigureerd met elektronische ontsteking en/of elektronische bedieningen en alle friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem, vereisen een externe wisselstroombron. De toestellen kunnen worden geconfigureerd voor voltages van 100 VAC tot 240 VAC.

Friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem worden volledig gemonteerd verscheept. Bij friteuses zonder ingebouwd filtersysteem, moeten de poten of de optionele zwenkwielen ter plaatse worden geïnstalleerd. 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.

### Modelindicatoren

Het voornaamste verschil tussen de friteusemodellen in deze serie is de grootte van de vetpan.

- **40** modellen hebben een capaciteit van de vetpan van 13,5 tot 18 kilo frituurolie of bakvet en zijn ontworpen voor alle frituurdoeleinden met laag volume.
- **50** modellen hebben een capaciteit van de vetpan van 18 tot 22,5 kilo frituurolie of bakvet en zijn ontworpen voor frituren met hoog volume van niet gepaneerde producten.

Friteuses van de Performance-serie kunnen zijn uitgerust met een mandlift (***B*** in de indicator) en een ingebouwd filtersysteem. Friteuses met een ***MJ***-indicator hebben geen ingebouwd filtersysteem. Garland-model GF16FR en het Frymaster-model AGF14 worden vertegenwoordigd

door Model MJ40. Friteuses met een ***FMJ***-indicator hebben een ingebouwd filtersysteem onder de twee meest linkse ***friteuses***. De friteuses met een ***FMJ##0S***-indicator hebben een ingebouwd filtersysteem onder de twee meest linkse ***stations*** en een houderstation. Het houderstation kan op elke positie in de rij staan.

| 40-modelfamilie | | |
|---|---|---|
| **Model** | **Ingebouwde filter** | **bedieningen (NB: Millivolt-bedieningen hebben geen externe voeding nodig.)** |
| **MJ*40†/GF16FR/A GF14** | Nee | Millivolt. Thermostaatknop aan binnenkant van deur. |
| **FMJ*40 of FPP*35** | Yes (ja) | Millivolt. Thermostaatknop aan binnenkant van deur. (Vereist externe voeding voor filter.) |

*** Plaats het aantal friteuses in de rij (een MJ140 heeft bijv. één friteuse, een MJ240 of een FMJ240 heeft twee friteuses; een FMJ240S heeft twee friteuses en één houderstation, een FMJ240 heeft twee friteuses en geen houderstation. Er is geen FMJ140).**

**† Alleen beschikbaar met waakvlamontsteking.**

| 50-modelfamilie | | |
|---|---|---|
| **Model** | **Ingebouwde filter** | **bedieningen (NB: Millivolt-bedieningen hebben geen externe voeding nodig.)** |
| **MJ*50†** | Nee | Millivolt. Thermostaatknop aan binnenkant van deur. |
| **MJ*50E** | Nee | Elektrisch. Digitale of CM III.5-regelaar. |
| **MJ*50EC** | Nee | Elektrisch. CM III.5 Computer. |
| **MJ*50EBLC** | Nee | Elektrisch. CM III Computer. |
| **FMJ*50** | Yes (ja) | Millivolt. Thermostaatknop achter de deur. (Vereist externe voeding voor filter.) |
| **FMJ*50EC** | Yes (ja) | Elektrisch. CM III.5 Computer. |
| **FMJ*50EBLC** | Yes (ja) | Elektrisch. CM III.5 Computer. |
| **FMJ*50EBLM** | Yes (ja) | Elektrisch. Thermostaatknop op bedieningspaneel met mandliftbediening met drukknop plus AAN/UIT- en smeltcyclusschakelaars. |
| **FMJ*50EM** | Yes (ja) | Elektrisch. Thermostaatknop op bedieningspaneel met AAN/UIT- en smeltcyclusschakelaars. |

*** Plaats het aantal friteuses in de rij (een MJ150 heeft bijv. één friteuse, een MJ250 of een FMJ250 heeft twee friteuses; een FMJ250S heeft twee friteuses en één houderstation. Er is geen FMJ150).**

**† Alleen beschikbaar met waakvlamontsteking.**

## 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 om de dienst na verkoop te verzorgen voor de toestellen. Het bevoegde onderhoudspersoneel dient te beschikken over een volledige set van handleidingen voor reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor Frymaster toestellen in stock hebben. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: 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. **Verborgen 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 verborgen 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.**

# GASFRITEUSE MODEL MJ40 EN MJ50 PERFORMANCE-SERIE
# 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 reservoir voor hete olie/heet bakvet te installeren naast een open vlam van welk type dan ook, met inbegrip van de vlammen van grillen en fornuizen.**

Bij ontvangst haalt u de friteuse uit de doos en controleert u de friteuse zorgvuldig op zichtbare en verborgen schade. (Zie **Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport** in hoofdstuk 1.) Als er geen schade is, haalt u de friteuse van de pallet. Doe de doos en de pallet weg.

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

**EEN CORRECTE INSTALLATIE IS VAN CRUCIAAL BELANG VOOR EEN DOELTREFFEND EN PROBLEEMLOOS GEBRUIK VAN UW FRITEUSE. ELKE NIET TOEGELATEN WIJZIGING VAN DIT TOESTEL DOET DE FRYMASTER GARANTIE VERVALLEN.**

## VRIJE RUIMTE EN VENTILATIE

**⚠ 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.**

**⚠ 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 friteuse(s) moet(en) worden geïnstalleerd met aan de beide zijkanten en aan de achterkant een vrije ruimte van 150mm (6") wanneer de friteuses(s) naast een brandbare constructie wordt/worden geïnstalleerd; u hoeft geen ruimte vrij te laten bij installatie naast een niet-brandbare constructie. Als een vlampijpafbuiger is meegeleverd met de friteuse, moet u ervoor zorgen dat de vlampijpafbuiger wordt geïnstalleerd volgens het meegeleverde instructieblad. Het wordt aanbevolen om een vlampijpafbuiger te gebruiken voor friteuses die zijn geïnstalleerd in de buurt van een opening in de muur die brandbare materialen bevat. Aan de voorkant van de friteuse moet een vrije ruimte van ten minste 600 mm (24") worden voorzien.

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 brengen.

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.

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 graden 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 18 inches (450 mm) moet worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderkant van het vetfilter." Frymaster *beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm (24 inch) te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van het filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.*

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

## 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.
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.

## VEREISTEN INZAKE ELEKTRISCHE AARDING

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. 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**

**Als de friteuse is uitgerust met een stekker met drie stekkerpennen (een aarding) om u tegen elektrische schokken te beschermen, dan moet de stekker rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is en geschikt is voor drie stekkerpennen. 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 het toestel niet te gebruiken tijdens een stroomonderbreking.**

## VEREISTEN IN AUSTRALIË

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

## VEREISTEN VOOR ZUID-AFRIKA

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER
Dit toestel mag alleen worden geïnstalleerd door een geregistreerde SAQCC-gasinstallateur. Alle geregistreerde installateurs krijgen een kaart met daarop hun registratienummer. Vraag om de kaart te zien te krijgen voordat wordt toegestaan om te beginnen met de installatiewerkzaamheden en noteer het registratienummer van de installateur. Na het afronden van de installatie moet de installateur een toelichting geven op de werkingsdetails van het toestel samen met de veiligheidsinstructies. U wordt gevraagd om acceptatie van de installatie te ondertekenen en u krijgt een uitvoeringscertificaat. U moet alleen tekenen voor acceptatie van de installatie wanneer de installatie naar uw tevredenheid is uitgevoerd. Denk eraan dat uw factuur vereist is in het geval dat u een garantieclaim wilt indienen.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR.
Dit toestel mag alleen worden geïnstalleerd door een gasinstallateur die is geregistreerd bij de Zuid-Afrikaanse kwalificatie- en certificeringscommissie (SAQCC). Het toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de vereisten van SANS 10087-1 voor gebruik met LPG, SANS 827 voor gebruik met aardgas en alle brandweervoorschriften en/of lokaal volgens toepasselijke wetten in het gebied. Controleer bij twijfel met de desbetreffende instantie voordat u begint met de installatie. Na afronding van de installatie moet u een volledige toelichting geven op en moet u de werkingsdetails en toepasselijke veiligheidsprocedures voor het apparaat en de installatie laten zien aan de gebruiker.

## 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 / m3 ( droog, 0 ° C, bovenste waarde) of 41.23 - 42.98 (droog, 15 ° C, bovenste waarde). Dit apparaat kan bovendien worden geconverteerd en / of gekalibreerd voor de toestelcategorie E (I2E). Dit betekent dus dat het apparaat: "geschikt is voor G + gas en H-gas of aantoonbaar geschikt is voor G + -gas en aantoonbaar geschikt gemaakt kan worden voor H-gas" in de zin van het "Nederlandse besluit van 10 mei 2016 betreffende wijziging van het Nederlands Gastoestellenbesluit .... "

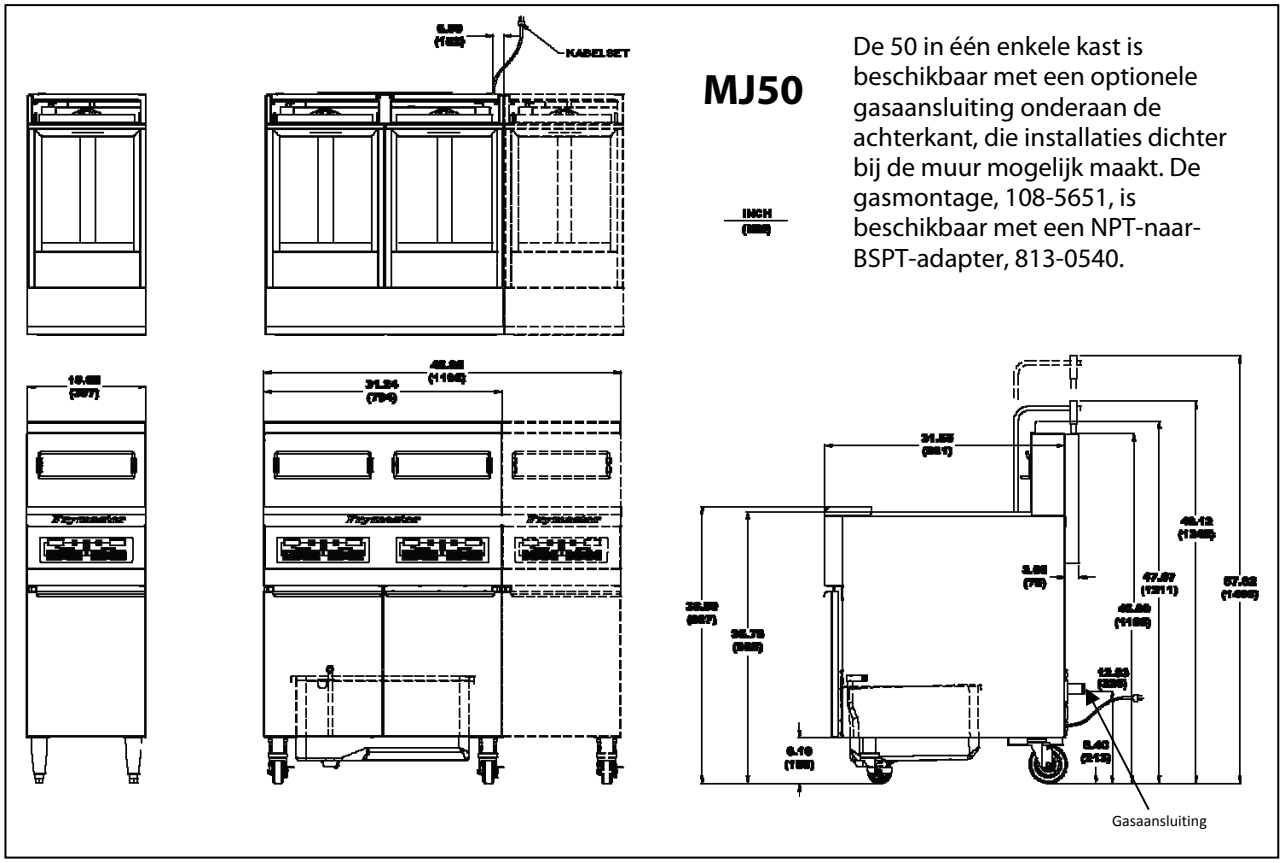
## FCC-CONFORMITEIT

Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing aan Frymaster computers die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken. Aan de hand van tests is aangetoond dat Frymaster computers voldoen aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig Part 15 van de FCC voorschriften. Hoewel de toestellen officieel als toestellen van Klasse A zijn geclassificeerd, is uit testen gebleken dat ze ook voldoen 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.

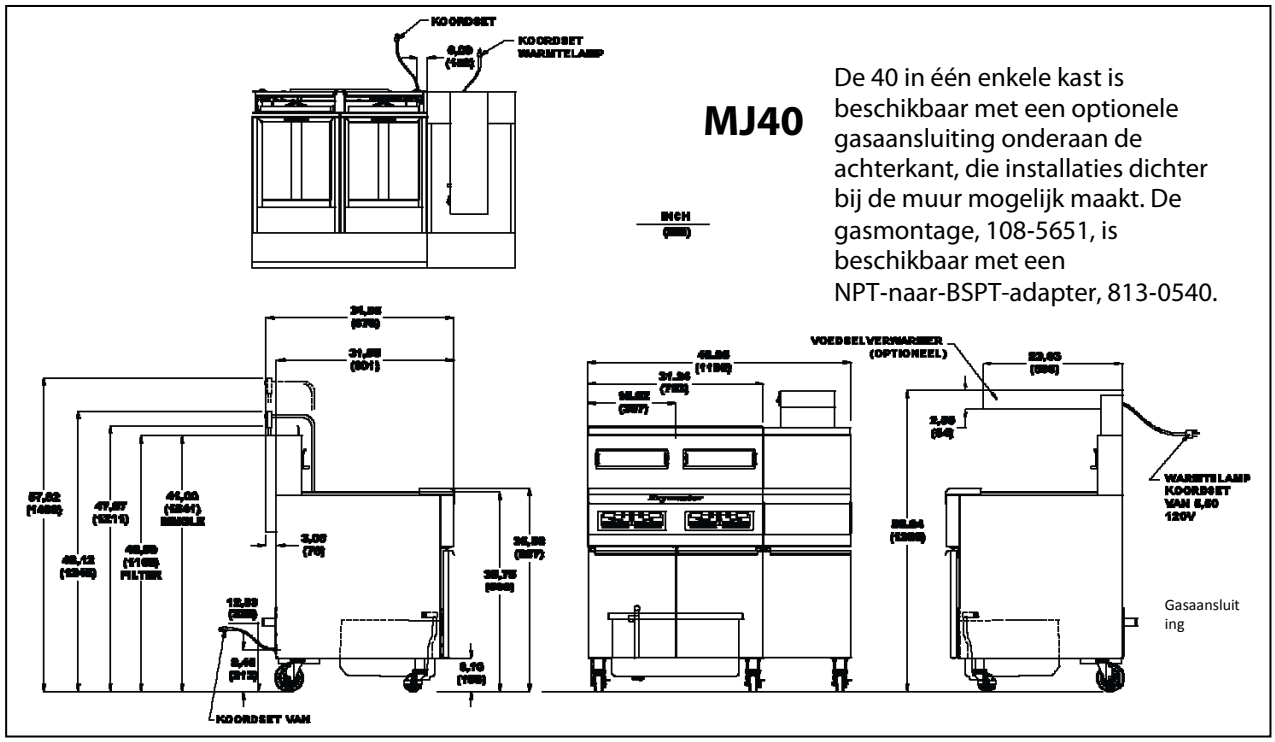
Indien nodig moet de gebruiker de dealer of een ervaren radio- en televisietechnicus raadplegen voor bijkomende suggesties.

Het is voor de gebruiker misschien nuttig om de brochure "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" te raadplegen. De brochure is samengesteld door de Federal Communications Commission en is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stocknr. 004-000-00345-4.

## 2.2 Afmetingen




De 50 in één enkele kast is beschikbaar met een optionele gasaansluiting onderaan de achterkant, die installaties dichter bij de muur mogelijk maakt. De gasmontage, 108-5651, is beschikbaar met een NPT-naar-BSPT-adapter, 813-0540.




De 40 in één enkele kast is beschikbaar met een optionele gasaansluiting onderaan de achterkant, die installaties dichter bij de muur mogelijk maakt. De gasmontage, 108-5651, is beschikbaar met een NPT-naar-BSPT-adapter, 813-0540.

## 2.3 Installatie van zwenkwielen/poten

**⚠ GEVAAR**
**Installeer dit toestel NIET zonder poten of zwenkwielen.**

Afhankelijk van de specifiek bestelde configuratie kan het gebeuren dat de friteuse wordt verscheept zonder dat de poten of zwenkwielen zijn geïnstalleerd. Als op uw kookstel wel zwenkwielen of poten zijn geïnstalleerd, mag u dit hoofdstuk overslaan en verder gaan met hoofdstuk 2.4, Voorbereiding van de aansluitingen.

**Als op uw friteuses wel nog zwenkwielen of poten moeten worden geïnstalleerd, installeert u ze overeenkomstig de instructies die in uw pakket met accessoires zitten.**

## 2.4 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 van het friteusestation, 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.
2. ***Uit een enkel toestel bestaande*** friteuses moeten worden gestabiliseerd door bevestigingskettingen aan te brengen bij toestellen met zwenkwielen of verankeringsriemen bij toestellen met poten. Volg de instructies die bij uw zwenkwielen/poten zitten om de kettingen of riemen correct te installeren.

**⚠ GEVAAR**
**Bevestig geen afdruipbak op een enkelvoudige friteuse. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken. In de omgeving rond het toestel mogen zich nooit brandbare materialen bevinden.**

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 (24 inch) te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van het filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.

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

4. Test het elektrische systeem van de friteuse: Controleer de juiste spanning en sluit aan volgens nationale wet- en regelgeving.

   a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact.

   b. Zet de stroomschakelaar in de **AAN**-stand (ON ).

      - Bij friteuses die zijn uitgerust met een thermostaatregeling, controleert u of de lampjes van de stroomtoevoer en de verwarming oplichten.
      - Bij friteuses met een computer of digitaal display, controleert u of het volgende op het display staat

   c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de **UIT**-stand (OFF). Controleer of de lampjes van de stroomtoevoer en de verwarming gedoofd zijn, dan wel of er niets meer op het display staat.

5. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse om te verifiëren 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.

6. Controleer de minimale en maximale gasdruk voor het te gebruiken gastype aan de hand van de onderstaande tabellen:

**NB:** Gasspecificaties zijn opgenomen op het gegevensplaatje van het toestel dat zich op de binnenkant van de deur bevindt.

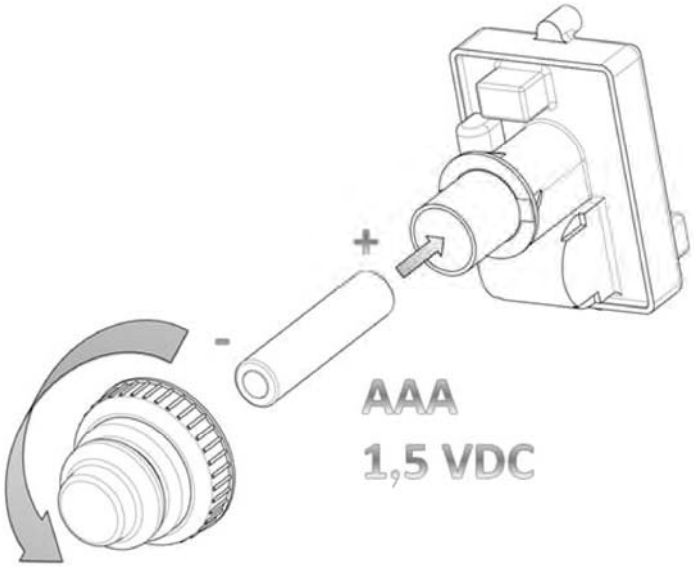
7. Bij friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem en/of mandliften, steekt u de stekker(s) in een stopcontact achter de friteuse.

| **Niet-CE-norm voor gasdruk** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Model 40/GF16FR** | | **Model 50** | |
| Gastype | **Aardgas** | **Propaangas** | **Aardgas** | **Propaangas** |
| Min druk W.C/kpa/mbar | 6/1.49/14.93 | 11/2.74/27.37 | 6/1.49/14.93 | 11/2.74/27.37 |
| Max druk W.C/kpa/mbar | 14/3.48/34.84 | 14/3.48/34.84 | 14/3.48/34.84 | 14/3.48/34.84 |
| Grootte spuitmond (mm) | 1.7 | 1.05 | 1.45 | 0.86 |
| Aantal spuitmonden | 9 | 9 | 18 | 18 |
| Druk in de verdeelleiding (WC) | 4 | 8.25 | 3.5 | 8.25 |

| **CE-norm voor gasdruk** | | | |
|---|---|---|---|
| | **Model 50** | | |
| Gastype | **G20** | **G25** | **G31** |
| Druk (mbar) | 20 | 20-25 | 37-50 |
| Grootte spuitmond (mm) | 1,40 | 1,40 | 0,86 |
| Aantal spuitmonden | 18 | 18 | 18 |
| Druk in de verdeelleiding (mbar) | 7,5 | 10 | 20,6 |

| Australische norm voor gasdruk | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Model 40/GF16FR/AGF14** | | **Model 50** | |
| Gastype | **Aardgas** | **Propaangas** | **Aardgas** | **Propaangas** |
| Min druk | 1,13 kPa | 2,75 kPa | 1,13 kPa | 2,75 kPa |
| Max druk | 5,0 kPa | 7,0 kPa | 5,0 kPa | 7,0 kPa |
| Grootte spuitmond (mm) | 1.7 | 1.05 | 1.20 | 0.81 |
| Aantal spuitmonden | 9 | 9 | 18 | 18 |
| Druk in de verdeelleiding | 0,80 kPa | 2,5 kPa | 0,96 kPa | 2,2 kPa |
| Gasverbruik (per uur) | 107 Mj | 107 Mj | 110 Mj | 110 Mj |

7. Verwijder de kap van de EZSpark™ -drukknopontsteking op batterijen en plaats de AAA-batterij met het positieve uiteinde richting de achterkant van de friteuse (zie illustratie hieronder). Plaats de kap terug, waarbij u ervoor zorgt dat het stevig is bevestigd.




## 2.5 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**

**Wanneer u de binnenkomende gastoevoerleidingen test, moet u de friteuse loskoppelen van de gasleiding als de testdruk 3,45 kPa [½ PSI (35,15 cm waterkolom)] of meer bedraagt om beschadiging van de gasslangen en gasklep(pen) van de friteuse te voorkomen.**

De atmosferische gasfriteuse van de Performance-serie heeft een CE-markering gekregen voor de landen en gascategorieën die in tabel 3 hieronder staan vermeld.

**Tabel 3: Gascategorieën met CE goedkeuring**

| Land | Categorie | Gas | Druk (mbar) |
|---|---|---|---|
| BE | I2E+(S)<br>I3P | G20/G25<br>G31 | 20/25<br>37 |
| DE | I2 ELL<br>13P | G20/G25<br>G31 | 20<br>50 |
| DK-GR-IT | I2 H | G20 | 20 |
| FR | II2Esi3P | G20/G25<br>G31 | 20/25<br>37 ET 50 |
| LU | I2E | G20/G25 | 20/25 |
| ES | II2H3P | G20<br>G31 | 20<br>37 ET 50 |
| NL | II2L3P | G25<br>G31 | 25<br>50 |
| IE-PT-GB | II2H3P | G20<br>G31 | 20<br>37 |

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 tabel 4 hieronder voor de minimale diameter van de aansluitleidingen.

**Tabel 4: Leidingafmetingen voor gasaansluiting**
(de minimale inkomende leidinggrootte moet 38 mm zijn)

| Gas | 1 toestel | 2 - 3 toestellen | 4 toestellen* |
|---|---|---|---|
| Aardgas | 3/4" (19 mm) | 1" (25 mm) | 1-1/4" (33 mm) |
| Propaangas | 1/2" (13 mm) | 3/4" (19 mm) | 1" (25 mm) |
| | | | |

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

**CE-norm**

**De CE-voorschriften schrijven een verbrandingsluchttoevoer voor van 2m$^3$/uur per kW per friteuse. (Zie typeplaat op de deur voor aantal kW.)**

**VEREISTE VOOR ZUID-AFRIKA (ALLEEN LPG-FRITEUSES)**

Dit toestel vereist een bedrijfsdruk van 2,8 kPa bij het toestel. Een geschikte LPG-regelaar die voldoet aan de vereisten van SANS 1237, moet worden geïnstalleerd.

1. Sluit de snelkoppelslang aan op de snelkoppeling onder de voorkant van de friteuse en op de gasleiding van het gebouw. De gasinlaataansluiting zal tot 38,1 mm zijn, afhankelijk van het aantal friteuses in de rij. Het gasaansluitpunt zal ongeveer 326 mm van de vloer staan. De positie van links naar rechts zal variëren overeenkomstig het aantal friteuses in de rij.

   **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 PST567 dichtingspasta is een voorbeeld van een dergelijk product). Breng GEEN pasta aan op de eerste twee draden. Als u dat wel doet, zal dat leiden tot verstopping van de spuitmonden van de brander en de regelklep.

2. Open de gastoevoerkraan naar de friteuse en controleer alle leidingen, koppelstukken en aansluitingen op lekken. Daarvoor gebruikt u het beste een zeepoplossing.

**⚠ 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.**

**⚠ GEVAAR**

**Gebruik nooit lucifers, kaarsen of andere ontbrandingsbronnen om eventuele lekken op te sporen. Als een gasgeur wordt gedetecteerd:**

- **Schakel de gastoevoer naar het toestel uit bij de hoofdafsluitklep of fles.**
- **Doof al het open vuur.**
- **Bedien geen elektrische toestellen in het gebied.**
- **Ventileer het gebied.**
- **Controleer op lekkages als gedetailleerd in deze handleiding met gebruik van een zeepoplossing.**
- **Neem onmiddellijk contact op met het lokale gasbedrijf of een geautoriseerd servicebureau voor service.**

**Als geur blijft aanhouden, moet u onmiddellijk contact opnemen met de dealer of gasleverancier.**

**⚠ GEVAAR**

**In het geval van vlamterugkeer, waarbij de vlam terug naar de straal brandt, moet u de gastoevoer onmiddellijk afsluiten bij de stuurklep op het paneel. Nadat u er voor hebt gezorgd dat de vlam is gedoofd, moet u 1 minuut wachten en het toestel op de normale manier opnieuw ontsteken. Indien het toestel opnieuw vlamterugkeer vertoont, sluit u de stuurklep en belt u een servicetechnicus. Gebruik het toestel niet opnieuw totdat de servicetechnicus heeft aangegeven dat dit veilig kan worden gedaan.**

3. Sluit de afvoerkraan van de friteuse en vul de vetpan met water en een uitkookoplossing tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterste wand van de vetpan. Zet de friteuse aan en voer de uitkookprocedures uit die worden beschreven onder "Instructies voor het aansteken" en "De vetpan uitkoken" 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 gesmolten bakvet, olie of water in de vetpan is vóór u de vlam activeert.**

4. Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de tabellen op pagina 2-6 t/m 2-7 ziet u de correcte drukwaarden voor de branderverdeelstukken.

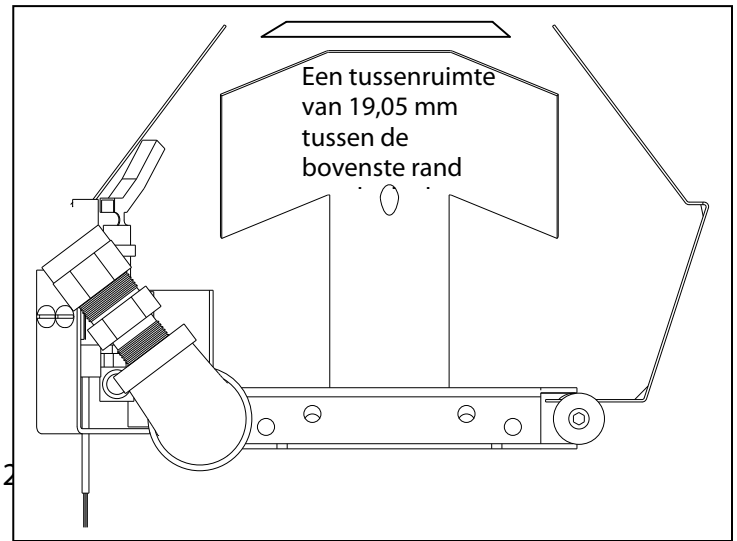
5. Controleer de ijking van de thermostaat of de in de computer geprogrammeerde temperatuur.

   - Voor toestellen die zijn uitgerust met een thermostaatsturing, raadpleegt u de instructies voor het kalibreren van de thermostaat in hoofdstuk 5.

   - Voor toestellen die met een ander type sturing zijn uitgerust, raadpleegt u het van toepassing zijnde hoofdstuk in de Bedieningshandleiding voor uw Frymaster-friteuses die bij uw toestel is geleverd voor instructies met betrekking tot het programmeren en bedienen van uw bedieningselementen.

## 2.6 Zorg ervoor dat de doelzones van de brander op een juiste tussenafstand staan

De bovenste rand van de metalen doelzone van de brander moet op 19,05 mm van de zijde van de vetpan staan. Buig de beugel van de doelzone als



nodig naar voren of achteren om een gelijkmatige tussenafstand te krijgen.

## 2.7 Conversie naar een ander gastype

Uw friteuse is bij de productie ingesteld voor hetzij aardgas, hetzij propaangas (LP).

***Als u van een bepaald gastype op een ander gastype wilt overstappen, moet een gasconversiekit worden geïnstalleerd door een technicus van een Factory Authorized Servicer.***

**⚠ 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.**

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ GEVAAR**

**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.**

### CE instructies voor gasconversie

1. Tussen aardgas van het type G20 en G25: pas de gasdruk aan de regelaar aan. (Raadpleeg de tabel met CE-standaard gasdrukwaarden aan het branderverdeelstuk.) Wijzig de spuitmond of de waakvlam niet.

2. Tussen een gas van de tweede generatie (G25 of G31) en een gas van de derde generatie
   (G31 propaangas):

   a. Verander de spuitmonden.
   b. Verander de waakvlam.
   c. Verander de gasregelaar of de gaskraan.
   d. Pas de druk aan het verdeelstuk aan.

3. Breng het nieuwe label dat deel uitmaakt van de gasconversieset aan naast de bestaande typeplaat met de vermelding dat een conversie van het gastype werd uitgevoerd. Verwijder elke verwijzing naar het eerder gebruikte gas van de bestaande typeplaat.
4. Als de doeltaal verandert, vervangt u de labels. Neem contact op met uw plaatselijke serviceagent of uw leverancier van keukentoestellen voor een nieuwe labelset. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

De volgende CE gasconversieonderdelen en –kits zijn verkrijgbaar bij uw FAS:

Honeywell G31 (propaan) gaskleppen kunnen worden aangepast voor G20 en G25 gas (aardgas), maar kleppen voor G20 en G25 gas kunnen niet worden aangepast voor G31. Daarom moet u wanneer u van G20 of G25 gas overschakelt op G31 gas niet alleen de waakvlam en de spuitmonden vervangen, maar ook de gasklep. In de onderstaande tabel ziet u welke onderdelen nodig zijn om van het ene gastype over te schakelen op het andere:

**Van propaangas (G31) naar aardgas (G20/G25)**
Alleen regelaar: Stuknummer 810-1292
Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:
Stuknr. 826-1201 (**Model 50**)

**Van aardgas (G20/G25) naar propaangas (G31)**
Alleen regelaar: Stuknummer 810-1292
Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:
Stuknr. 826-1202 (**Model 50**)

| **2e generatie (G25/G31) naar 3e generatie (G31)** | **3e generatie (G20) naar 2e generatie (G20/25)** |
|---|---|
| 810-0427 spuitmonden voor waakvlam (2 stuks nodig)* | 810-0426 spuitmonden voor waakvlam (2 stuks nodig)* |
| 807-2121 CE Gasklep (Millivolt) | Pas gasklep aan (geen nieuwe klep nodig)* |
| *De vereiste hoeveelheid is **één** tenzij anders vermeld. Conversie-ijkingslabel stuknr.802-2144 | |

# Niet-CE-instructies voor gasconversie

Voor friteuses op een hoogte van 1524 meter (5.000 feet) of hoger belt u de Frymaster dienst na verkoop
(+1-800-551-8633) om na te gaan welke onderdelen geschikt zijn voor uw configuratie op uw hoogte. Neem contact op met uw plaatselijk FAS om de onderdelen te bestellen en de installatie te plannen. Voor friteuses op minder dan 1524 meter vindt u hieronder de kits die nodig zijn voor conversie.

**Van aardgas (G20/G25) naar propaangas (G31)**
Conversiekit voor regelaar: STUKNUMMER 807-1846
Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:
Stuknr. 826-1139 (**Model 40**)
Stuknr. 826-1143 (**Model 50**)

**Van propaangas (G31) naar aardgas (G20/G25)**
Conversiekit voor regelaar: STUKNUMMER 807-1849
Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:
Stuknr. 826-1158 (**Model 40**)
Stuknr. 826-1144 (**Model 50**)

**Van propaangas (G31) naar aardgas (G20/G25) Australisch**
Conversiekit voor regelaar: STUKNUMMER 807-1849
Kits met waakvlam, regelaar en spuitmonden:
Stuknr. 826-1144 (**Model 50**)

# GASFRITEUSE MODEL MJ40 EN MJ50 PERFORMANCE-SERIE
# HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

## 3.1 Opstartprocedure

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ 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 frituurolie-/bakvetcapaciteit van de friteuse van de 40-serie bedraagt 20 liter bij 21°C. Voor friteuses van de 50-serie bedraagt de capaciteit 25 liter voor een friteuse met vol vat en 12 liter voor elke helft van een friteuse met tweeledig 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. Als vast bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpan is aangedrukt.**

**NB: De waakvlam moet handmatig worden aangestoken voordat de friteuse in bedrijf kan worden gesteld. Op friteuses die zijn geconfigureerd met elektronische ontsteking, wordt de waakvlam automatisch aangestoken wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.**

***Zorg ervoor dat de volgende stappen in volgorde zijn uitgevoerd alvorens de waakvlam te ontsteken of opnieuw te ontsteken:***

1. Draai de werkingsthermostaat naar de laagste instelling, of schakel de regelaar uit.

2. Draai de manuele afsluitklep, indien deze is uitgerust, van de binnenkomende gasleiding dicht.

3. Vul de vetpan met olie, vloeibaar bakvet of water tot aan de onderste OLIEPEIL markering op de achterste wand van de vetpan. *Bij gebruik van vast bakvet,* moet u het bakvet opnieuw smelten voorafgaand aan het vullen van de vetpan.

4. *Niet-CE:* Draai de knop van de gaskraan naar de stand UIT. *CE:* Druk de (rode) UIT-knop op de veiligheidsregelklep in om de klep uit te schakelen.

5. Wacht ten minste 5 minuten zodat al het eventuele geaccumuleerde gas zich kan verspreiden.

6. Draai de manuele afsluitklep, indien deze is uitgerust, van de binnenkomende gasleiding open.

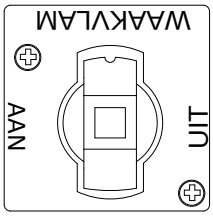
## TOEGANG TOT DE WAAKVLAM

Bij apparaten met vol vat bevindt de waakvlambrander zich op de linkerkant van het branderverdeelstuk en is toegankelijk via een opening in de isolatie van de vetpan. Bij apparaten met tweeledig vat bevindt zich een waakvlam op zowel de linker als de rechter helft van het branderverdeelstuk.

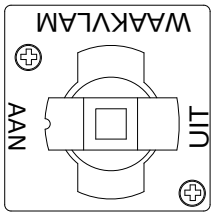
## DE WAAKVLAM ONTSTEKEN BIJ FRITEUSES MET STANDAARD HONEYWELL-GASKLEP

1. Vergewis u ervan dat de stroomtoevoer naar het toestel is uitgeschakeld ("OFF") en zet de knop van de gasklep in de stand "OFF". Wacht tenminste 5 minuten en draai de knop van de gasklep dan in de waakvlamstand "PILOT" (zie afbeelding 1).

De waakvlam aansteken




Afbeelding 1




Afbeelding 2

2. Tijdens het indrukken van de gasklep moet u op de ontstekingsknop drukken totdat de waakvlam wordt ontstoken. Houd de knop nog gedurende een zestigtal seconden ingedrukt nadat de vlam van de waakvlambrander verschijnt. Laat de knop los. De waakvlam zou moeten blijven branden.

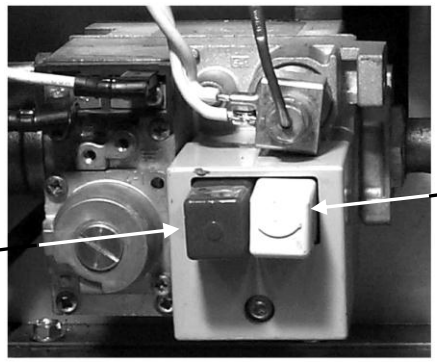
**⚠ OPGEPAST**

**Als de waakvlam niet blijft branden zet u de knop van de gasklep in de stand "OFF" en wacht u ten minste vijf minuten alvorens u probeert om de waakvlam opnieuw te ontsteken.**

3. Wanneer de waakvlam brandt, drukt u de knop in en draait u hem langzaam in de stand "ON" (zie afbeelding 2 hierboven). Wanneer de waakvlam brandt, gaat de brander automatisch branden wanneer de thermostaat boven de laagste instelling wordt ingesteld of wanneer de regelaar vraagt om warmte.

## DE WAAKVLAM AANSTEKEN OP FRITEUSES DIE ZIJN UITGERUST MET DOOR CE GOEDGEKEURDE GASKLEPPEN

1. Vergewis u ervan dat het toestel uit staat ("OFF") en druk dan op de (rode) "OFF"-knop op de gasklep (zie foto hieronder). Wacht tenminste 5 minuten.



2. Houd de (witte) waakvlamknop ingedrukt en druk herhaaldelijk op de ontstekingsknop tot de waakvlam brandt.
3. Als u de knop niet lang genoeg ingedrukt houdt, zal de waakvlam doven wanneer u de knop loslaat. Als de waakvlam bij het loslaten van de knop dooft, wacht u tenminste 5 minuten en herhaalt u vervolgens deze stap.

## OPMERKINGEN OVER FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN

**⚠ WAARSCHUWING**
**Gebruik nooit een lucifer of lont om de waakvlam te ontsteken bij elektronische ontstekingssystemen.**

Wanneer de stroomschakelaar van de regelaar in de stand ON (AAN) staat, schakelt de ontstekingsmodule de gastoevoer voor de waakvlam in en zorgt voor een ontstekingsvonk. De vonk steekt de waakvlam aan. Een vlamsensor verifieert de aanwezigheid van de waakvlam. Tenzij de waakvlam wordt gedetecteerd, staat de ontstekingsmodule het niet toe dat de gasklep gas toevoert aan de branders. De regelaar regelt het activeren van de vlam van de branders nadat ontsteking van de waakvlam heeft plaatsgevonden.

Als de waakvlam niet werkt, schakelt de ontstekingsmodule zichzelf uit en wordt het systeem vergrendeld. Om het systeem opnieuw te starten, schakelt u regelaar uit ("OFF"), wacht u ongeveer 5 minuten om het systeem de kans te geven om zich opnieuw klaar te maken, en zet u vervolgens de regelaar weer aan ("ON").

**⚠ WAARSCHUWING**
**In het geval van een langere stroomonderbreking schakelt de ontstekingsmodule zichzelf uit en wordt het systeem vergrendeld. Schakel de regelaar uit ("OFF") en wanneer de stroomonderbreking voorbij is, zet u de regelaar weer aan ("ON").**

## DE FRITEUSE IN GEBRUIK NEMEN

**⚠ OPGEPAST**
**Als u de friteuse na de installatie voor de allereerste keer gebruikt, raadpleegt u hoofdstuk 3.2, Uitkookprocedure.**

**Voor toestellen die met een thermostaatregeling zijn uitgerust:**

Zet de thermostaatknop op de gewenste bereidingstemperatuur. De U-vormige brander zou moeten ontsteken en met een sterke blauwe vlam branden.

**Voor toestellen met een andere sturing dan een thermostaatregeling:**

Zet de AAN/UIT-schakelaar van de regelaar in de stand “ON” en stel de regelaar in op - of programmeer de regelaar met – de gewenste bereidingstemperatuur, ook wel *ingestelde waarde/temperatuur* genoemd. De U-vormige brander zal ontsteken en met een sterke blauwe vlam branden. Het toestel start automatisch een smeltcyclus wanneer de temperatuur van de vetpan lager is dan 82°C (180°F). **(NB:** Tijdens de smeltcyclus ontbrandt de brander herhaaldelijk gedurende een paar seconden om dan langere tijd weer te doven.) Wanneer de temperatuur van de vetpan 82°C (180°F) bereikt, schakelt het toestel automatisch over op de verwarmingsmodus. De brander blijft branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur (ingestelde temperatuur) bereikt.

## 3.2 De vetpan uitkoken

Om ervoor te zorgen dat er geen besmettings- of vervuilingsbronnen meer achterblijven in de vetpan als gevolg van de productie, het transport en de omgang tijdens de installatie, moet de vetpan vóór het eerste gebruik worden uitgekookt. Frymaster raadt aan om de vetpan uit te koken telkens wanneer de olie of het bakvet wordt ververst.

**⚠ 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. Om het risico op overkoken te verminderen, draait u de knop van de gasklep van de friteuse af en toe in de waakvlamstand ("PILOT").**

1. Voor u de brander ontsteekt, sluit u de afvoerkra(a)n(en) van de vetpan en vult u de vetpan tot aan de onderste OLIEPEIL-markering met een mengsel van water en vaatwasservloeistof.

2. Bij toestellen die zijn uitgerust met een ***thermostaat***, stelt u de thermostaat in op 91°C (195°F).

   Bij toestellen die zijn uitgerust met een ***digitale sturing***, stelt u de temperatuur in op 91°C (195°F).

   Bij toestellen die zijn uitgerust met een ***Computer Magic III.5 Computer,***

   - drukt u op de Aan/uit-schakelaar ⓘ gevolgd door de schakelaar voor Programmamodus ☑. Code verschijnt op het linker display.

   - Voer het codenummer 1653 in. In het rechter display verschijnt Koken. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 91°C (195°F). De friteuse warmt op tot die temperatuur en blijft op die temperatuur tot op de Aan/uit ⓘ-knop wordt gedrukt, waardoor de uitkookmodus wordt geannuleerd.

3. Stel de friteuse in bedrijf overeenkomstig Rubriek 3.1.

4. Laat de oplossing 1 uur sudderen.

5. Nadat de oplossing 1 uur heeft gesudderd, zet u de friteuse uit, laat u de oplossing afkoelen en voegt u vervolgens 8 liter koud water toe en roert u. Laat de oplossing wegvloeien in een geschikt recipiënt en maak de vetpan grondig schoon.

**⚠ WAARSCHUWING**

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

6. Spoel de vetpan ten minste twee keer uit door de vetpan te vullen met schoon water en dat water dan te laten wegvloeien. Droog de vetpan grondig uit met een schone droge doek.

**⚠ GEVAAR**

**Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pot vult met frituurolie of bakvet. Zoniet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie of het vet tot het kookpunt wordt verhit, waardoor personen in de buurt verwond kunnen worden.**

### 3.3 De friteuse uitzetten

Voor een korte onderbreking tijdens de werkdag zet u de stroomschakelaar in de stand "OFF" en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

Wanneer u de friteuses op het einde van de dag uitschakelt, zet u de stroomschakelaar in de stand "OFF", zet u de gasklep in de stand "OFF" en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

### 3.4 Bediening en programmering van de besturing

Friteuses van de Performance-serie kunnen worden uitgerust met Computer Magic III.5 (CM III.5)-regelaar, digitale regelaars of thermostaatregelaars. Instructies voor het gebruik van elk type zijn opgenomen in de aparte *gebruiksaanwijzing* voor de bedieningselementen die bij uw *Frymaster-friteuse* zit.

# 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 De olie laten wegvloeien en manueel filteren

**⚠ GEVAAR**

**Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie of het bakvet 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 (350°F). 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 of bakvet laat wegvloeien en filtert.**

**⚠ GEVAAR**

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

**⚠ GEVAAR**

**Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie/heet bakvet zou worden gemorst.**

**⚠ GEVAAR**

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

Als uw friteuse niet is uitgerust met een ingebouwd filtersysteem, moet u de frituurolie of het bakvet laten weglopen in een ander geschikt recipiënt. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie of gebruikt bakvet veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpeenheid voor bakvet ("Frymaster Shortening Disposal Unit" of SDU). De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.)

1. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de **UIT**-stand (**OFF**). Schroef de afvoerpijp (geleverd bij uw friteuse) in de afvoerkraan. Zorg ervoor dat de afvoerpijp stevig in de afvoerklep is geschroefd en dat de opening naar beneden wijst.

2. Plaats een metalen recipiënt met afsluitbaar deksel onder de afvoerpijp. Het metalen recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte van de frituurolie/het bakvet en hete vloeistoffen

kunnen bevatten. Als u van plan bent om de olie of het bakvet opnieuw te gebruiken, beveelt Frymaster aan om een Frymaster filtertrechterhouder en een filtertrechter te gebruiken wanneer geen filtermachine beschikbaar is. Als u een Frymaster filtertrechterhouder gebruikt, zorgt u ervoor dat de trechterhouder stevig op het metalen recipiënt rust.

3. Open de afvoerkraan traag om spatten te vermijden. Als de afvoerkraan verstopt raakt met voedselresten, gebruikt u de "Fryer's Friend" (een kachelpookachtig instrument) om de verstopping te verwijderen.

**⚠ GEVAAR**

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

**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/het bakvet hebt laten wegvloeien, verwijdert u alle etensresten en olie-/bakvetresten uit de vetpan. OPGEPAST: dit materiaal kan nog steeds ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de blote huid.

5. Sluit de afvoerkraan goed en vul de vetpan met schoon, gefilterd of verse frituurolie of niet-vloeibaar bakvet tot aan de onderste OLIEPEIL-markering.

**⚠ GEVAAR**

**Wanneer u vast bakvet gebruikt, moet het bakvet op de bodem van de vetpot worden aangebracht. Gebruik de friteuse NOOIT met een blok bakvet in het bovenste gedeelte van de vetpan. Daardoor zou de vetpot beschadigd raken en kan er een steekvlam optreden.**

### 4.2 Het ingebouwde filtersysteem klaarmaken voor gebruik

Het ingebouwde filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie of het bakvet van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpoten van diezelfde groep in gebruik blijven. Het ingebouwde filtersysteem is verkrijgbaar in drie verschillende configuraties:

- Filterpapier – met korstzeef, grote aandrukring en metalen filterzeef.
- Filterkussen – met korstzeef, kleine aandrukring en metalen filterzeef.
- Magnasol filter – met korstzeef en Magnasol filterarmatuur.

In hoofdstuk 4.2.1 wordt het klaarmaken van de filterpapier- en filterkussenconfiguraties voor gebruik beschreven. Zie hoofdstuk 4.2.2 voor instructies voor het klaarmaken van de Magnasol filterconfiguratie voor gebruik. De bediening is dezelfde voor de drie configuraties en wordt beschreven in hoofdstuk 4.3. Demontage en assemblage van de Magnasol filter komen in hoofdstuk 4.4 aan bod.

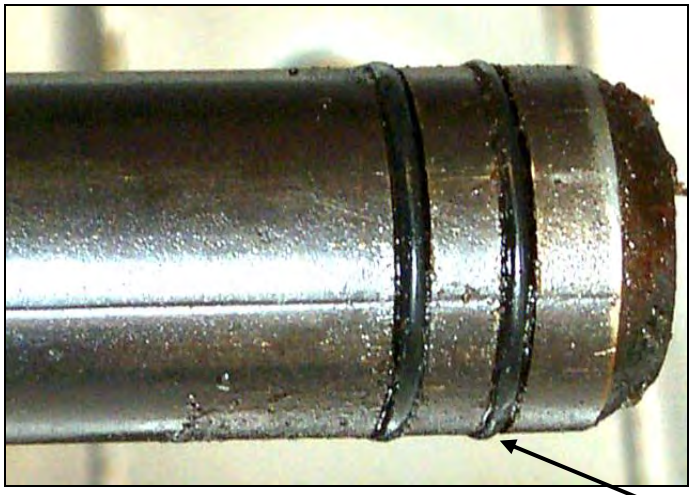
### 4.2.1 Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstzeef, de aandrukring en de filterzeef.

   De filterpan is voorzien van in rails rollende wieltjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wieltjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wieltjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om schoon te worden gemaakt of om toegang te verlenen tot de componenten aan de binnenkant. Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvaleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

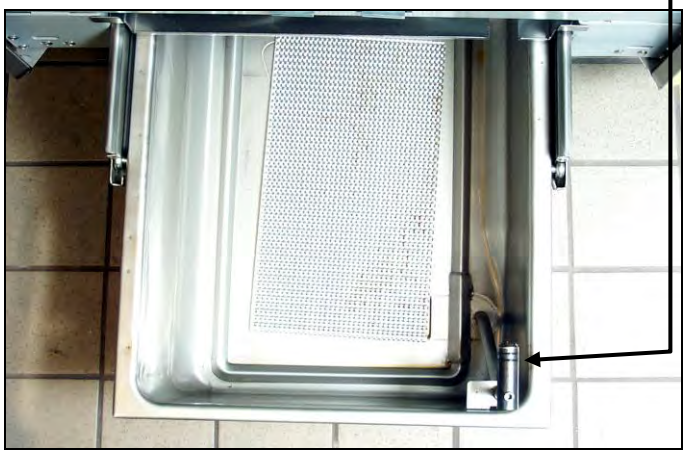
**Verwijder de korstzeef, de aandrukring en de filterzeef uit de pan. Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.**

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



**Controleer de O-ringen van de filteraansluiting.**

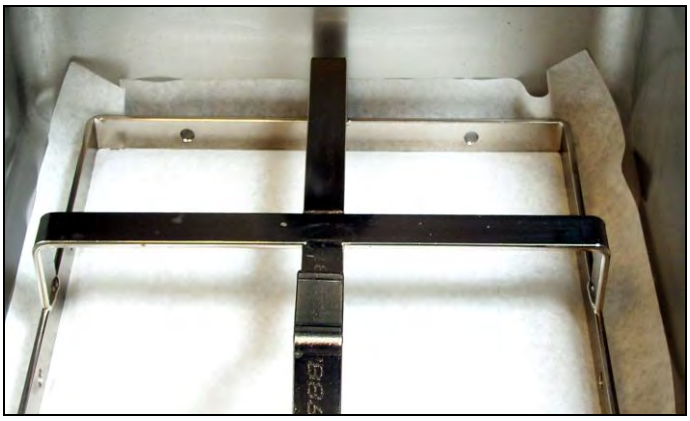
3. Plaats de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan.



**Plaats de filterzeef op de bodem van de filterpan.**

4. Leg een laag filterpapier over de zeef, waarbij alle zijden worden overlapt, of leg, bij het gebruik van een filterkussen, het kussen over de zeef.

**Leg een laag filterpapier of een filterkussen over de zeef. *Bij het gebruik van een KUSSEN moet u ervoor zorgen dat de ruwe zijde van het kussen omhoog is gericht.***



5. Installeer de aandrukring over het papier of het kussen.

**Bij het gebruik van filterpapier plaatst u de aandrukring over het filterpapier en drukt u de ring in de pan, waarbij u het papier rond de ring omhoog laat plooien naarmate het tot op de bodem van de pan wordt gedrukt. Wanneer de aandrukring op zijn plaats zit, strooit u gelijkmatig 250 ml filterpoeder over het papier.**

**Als u een filterkussen gebruikt, plaatst u de aandrukring boven op het filterkussen. *GEBRUIK GEEN filterpoeder als u een filterkussen gebruikt*.**

6. Plaats de korstzeef opnieuw in de filterpan 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.

### 4.2.2 Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur

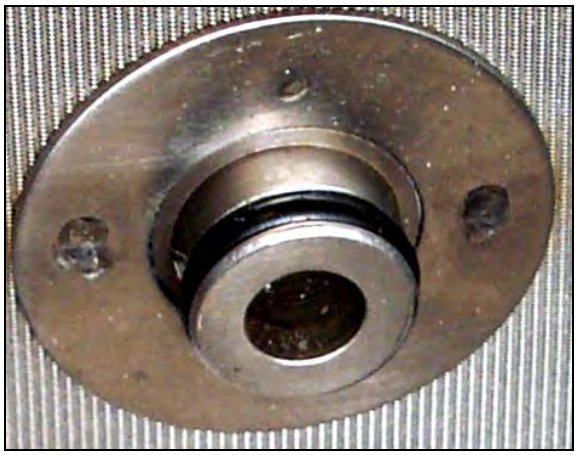
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstzeef en de Magnasol filterarmatuur.

   De filterpan is voorzien van in rails rollende wieltjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wieltjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wieltjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om schoon te worden gemaakt of om toegang te verlenen tot de componenten aan de binnenkant. Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvaleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

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

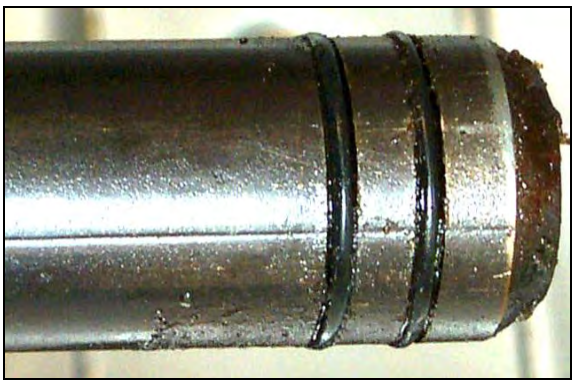
**Verwijder de korstzeef en filterarmatuur uit de pan. Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.**

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.



**Controleer de O-ring van de filterzeef.**

3. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren.



**Controleer de O-ringen van de filteraansluiting.**

4. Plaats de Magnasol filterarmatuur terug in de filterpan.

**Plaats de 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 250 ml Magnasol XL filterpoeder gelijkmatig over de zeef.**

5. Breng korstzeef 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.

### 4.3 Bediening van de filter

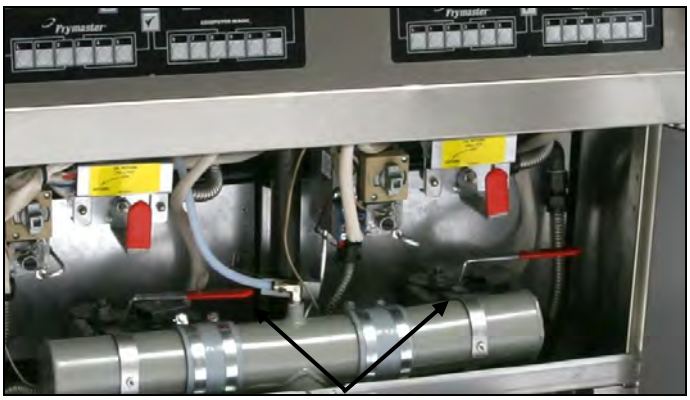
**⚠ GEVAAR**

**Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie of het bakvet 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 (350°F). Vergewis u ervan dat de hendels in de correcte stand staan voor u schakelaars of kranen activeert. Draag alle aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie of bakvet laat wegvloeien en filtert.**

**⚠ GEVAAR**

**Probeer NOOIT de frituurolie of het bakvet 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. Zet de friteuse uit (OFF). Tap ***ÉÉN*** van de vetpannen af in de filterpan. Indien nodig maakt u gebruik van de ***Fryer's Friend*** schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.




**Draai ÉÉN van de hendels van de afvoerkraan naar links om een afvoerkraan te openen.**

**⚠ GEVAAR**

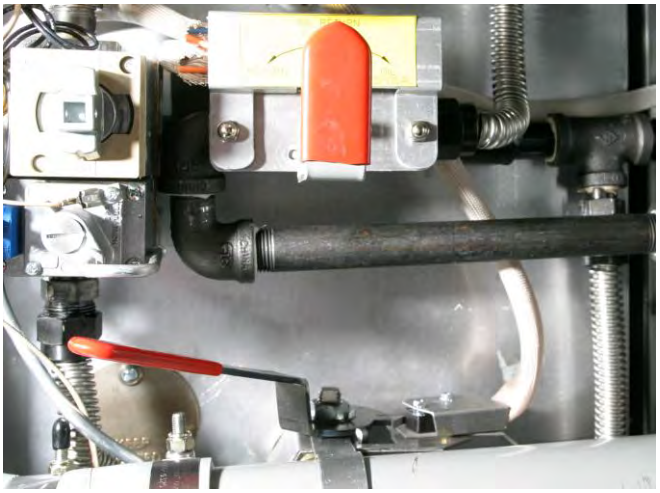
**Laat niet meer dan één vetpot tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie/heet bakvet zou worden gemorst.**

**⚠ 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.**

**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.**

2. Nadat de frituurolie uit de vetpan is gelopen, draait u de olieretourhendel naar links naar de RETOUR-positie (RETURN) om de pomp te starten en het filterproces te beginnen. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten. Op friteuses die zijn uitgerust met een optioneel achterafvoersysteem (zie Hoofdstuk 4.6), wordt de olie afgetapt door de hendel naar rechts te draaien.



**Draai de hendel naar links om olie terug te laten stromen naar de vetpan. Draai naar rechts op friteuses met optionele achterafvoer om de olie te verwijderen.**

3. De filterpomp trekt de frituurolie/het bakvet door het filtermedium en stuurt terug naar en door de vetpot gedurende een vijf minuten durend proces dat polijsten wordt genoemd. Door het polijsten wordt de olie gezuiverd doordat de vaste partikels in het filtermedium blijven zitten.

4. Wanneer de olie gefilterd is (na ongeveer 5 minuten), sluit u de afvoerkraan en laat u de vetpan weer vollopen. Laat de filterpomp 10 tot 12 seconden nadat de olie begint te borrelen aanstaan. Zet de filter uit.

**⚠ 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). Voor toegang tot de schakelaar, reikt u naar binnen vanaf de voorkant van de friteuse.**

**Resetschakelaar van filterpomp (pijl)**

7. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is. (Als de afvoerkraan niet volledig toe is, werkt de friteuse niet.) Zet de friteuse aan (ON) en verwarm de frituurolie tot de ingestelde temperatuur.

**⚠ GEVAAR**

**Na het gebruik van de friteuse moet de korstzeef 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.**

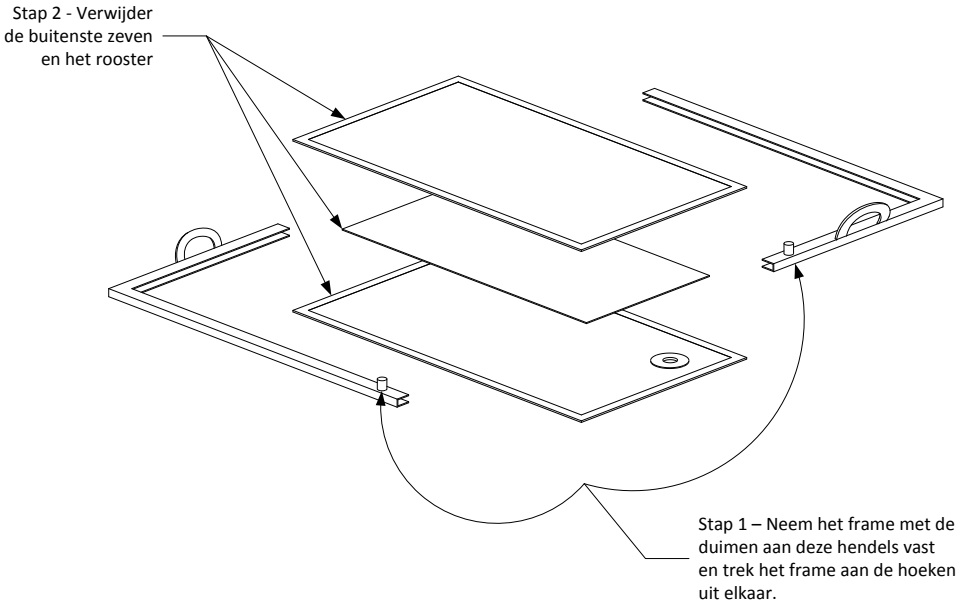
**⚠ WAARSCHUWING**

**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.**

## 4.4 Demontage en assemblage van 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.




2. Verwijder de buitenste zeven en het rooster.

**Schoonmaken**

1. Dagelijks – Maak de buitenste zeven, het rooster en het frame 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.

   Laat de onderdelen van de filterarmatuur aan de lucht drogen en wrijf ze goed droog met een schone doek voor u ze opnieuw assembleert.

2. Bij elke geplande uitkookprocedure demonteert u bovendien de schijffilterarmatuur en legt u ze in de vetpot die wordt uitgekookt. Volg de uitkookprocedure in hoofdstuk 5.1.2 van deze handleiding.

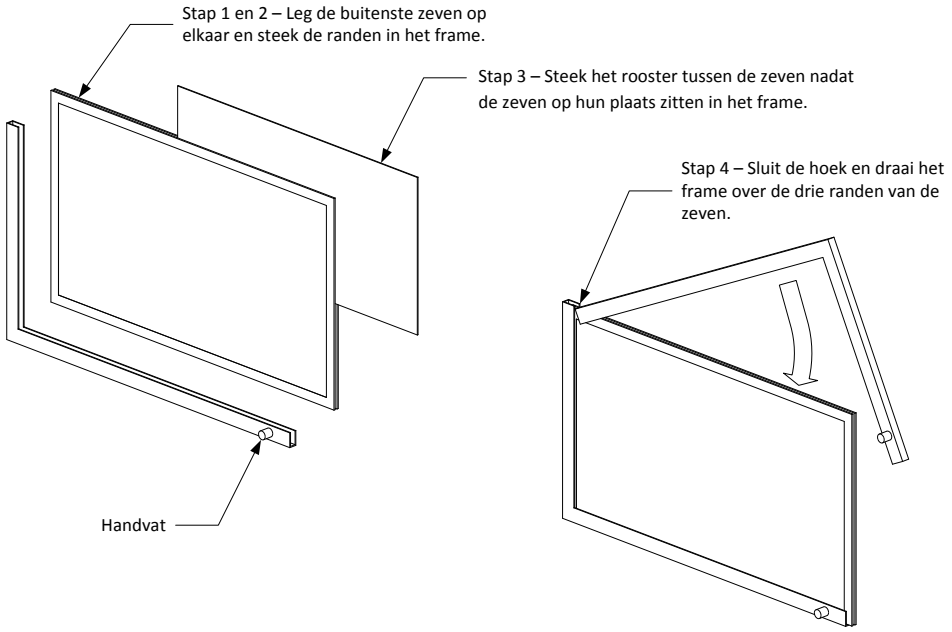
**Assemblage**

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

2. Steek de zeven in een van de framehelften (het maakt niet uit welke helft). Zorg ervoor dat de aansluiting in de bodem van de zeef zich aan de kant van het frame tegenover de hendel bevindt.

3. Schuif het rooster tussen de zeven, en let er daarbij op dat het rooster in het midden tussen de randen van de zeven zit.

4. Sluit de andere helft van het frame aan op de hoek tegenover de hendels en scharnier het frame op de vrije randen van de zeef.



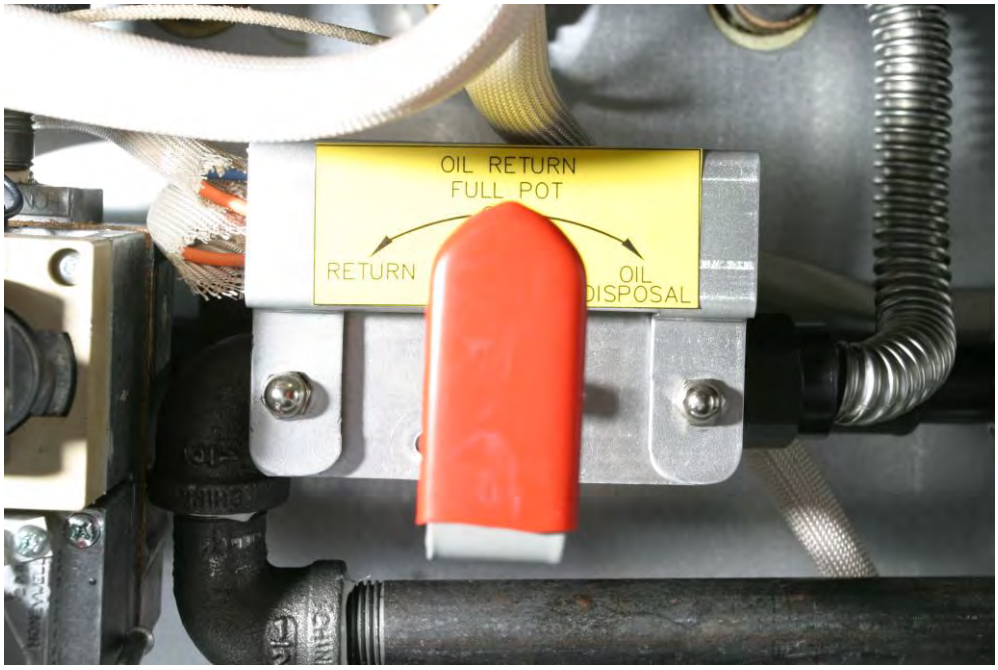

## 4.5 Vuile olie laten wegvloeien en weggooien

Wanneer uw frituurolie/bakvet het einde van zijn bruikbare leven heeft bereikt, laat u de olie/het bakvet in een recipiënt lopen dat geschikt is voor transport naar de afvalcontainer. Frymaster raadt het gebruik aan van de Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU). **NB:** Het deksel van de filterpan moet worden verwijderd van de friteuse zodat de SDU onder de aftapkraan past. Om het deksel te verwijderen, tilt u de voorste rand op en trekt u het recht uit de behuizing. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als u niet over een wegwerpeenheid voor bakvet beschikt, laat u de olie/het bakvet afkoelen tot 38°C om de olie/het bakvet in een metalen ketel of vergelijkbaar metalen recipiënt te laten lopen. Wanneer de vetpot leeg is gelopen, sluit u de afvoerkraan van de friteuse goed af.

**⚠ GEVAAR**

**Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 38°C alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking. Wanneer u olie/bakvet in een wegwerpeenheid laat wegvloeien, mag u het recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn van het recipiënt vullen.**

### 4.5.1 Olie verwijderen met optionele achterafvoer




Draai de hendel naar links om olie terug te laten stromen van de filterpan naar de vetpan. Draai het naar rechts om de olie af te voeren naar het verwijderingssysteem.

1. Zorg ervoor dat de filterpan schoon is en klaar voor het filteren. Maak de filterpan indien nodig klaar. Laat GEEN olie weglopen door een vuile of onvolledige filterpan.
2. Schaakel de friteuse uit wanneer de olie op bedrijfstemperatuur is. Draag beschermende kledij en wees voorzichtig. Hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.
3. Tap de olie af in de filterpan door de aftapkraan te openen. **Laat slechts één vat tegelijk leeglopen.** Sluit de afvoerkraan. Zorg ervoor dat alle aftapkranen gesloten zijn.
4. Zorg ervoor dat het afvaloliercipiënt niet vol is en dat de friteuse correct op het afvoersysteem voor afvalolie is aangesloten.
5. Draai de hendel van de filterklep naar de positie Olieverwijdering. Zie afbeelding hierboven. De olie wordt van de filterpan naar het olieverwijderingsreservoir gepompt. Laat geen water of andere vloeistoffen door het filtersysteem weglopen.
6. Breng de filterhendel terug naar de positie UIT (OFF) rechtop wanneer de filetrpan wordt geleegd.
7. Herhaal de stappen indien nodig voor andere vetpannen.
8. Vul de friteuse met nieuwe olie.

# GASFRITEUSE MODEL MJ40 EN MJ50 PERFORMANCE-SERIE
# HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

## 5.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

### DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

**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.

Inspecteer de ceramische doelzones voor de brander. Vergewis u ervan dat de doelzones zich boven elk van de spuitmonden bevinden en dat de vlam ongeveer 60 mm (2-1/2 inch) boven de spuitmond ontbrandt. De vlam moet het midden van de doelzone raken en een diepblauwe kleur hebben. Bel uw Factory Authorized Servicer (FAS) als u een probleem ontdekt.

**Maak de binnen- en buitenkant van de behuizing schoon**

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

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

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 of bakvet en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schoon, vochtig doek dat in vaatwasdetergent is gedrenkt om olie/bakvet, stof en andere afvalstoffen van de friteusebehuizing te verwijderen.

**Filter de frituurolie/het bakvet**

De frituurolie of het bakvet dat in uw friteuse wordt gebruikt moet ten minste één keer per dag worden gefilterd (vaker wanneer de friteuse constant in gebruik is). Raadpleeg hoofdstuk 4, Filterinstructies, voor meer details.

## WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

### Controleer de hersteltijd (alleen friteuses met regelaars)

De hersteltijd is de tijd die de friteuse nodig heeft om de vetpantemperatuur van 250°F (121°C) te verhogen tot 300°F (149°C). Het is een maatstaf voor de doeltreffendheid van de friteuse, en mag niet langer zijn dan 2 minuten en 30 seconden voor model MJ40 en MJ50 friteuses. De hersteltijd van modellen met een CM III.5 regelaar wordt automatisch gemeten door de regelaar.

Om de hersteltijd te bekijken bij modellen die met een CM III.5 regelaar zijn uitgerust, drukt u op de programmeermodusknop ☑. CodE wordt weergegeven in het linker display. Voer de code 1 6 5 2 (1652) in met de numerieke toetsen. De recentste hersteltijd verschijnt gedurende 5 seconden op beide displays.

## DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

### Laat de vetpan leeglopen en maak hem schoon

Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich geleidelijk een afzetting van verkoolde frituurolie of verkoold bakvet vormen op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden.

**⚠ GEVAAR**
**Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 38°C (100°F) of minder alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.**

Als uw friteuse niet is uitgerust met het ingebouwde filtersysteem, moet u de frituurolie of het bakvet laten weglopen in een ander geschikt recipiënt. Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie of gebruikt bakvet veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpeenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU). De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.

### Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon

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

Wrijf alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een in detergentoplossing gedrenkt schoon doek. Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af.

### Controleer de ijking van de regelknop van de thermostaatregelaar

1. Vergewis u ervan dat de vetpan gevuld is met frituurolie of gesmolten bakvet.

2. Stel de temperatuurregelknop in op de bereidingstemperatuur.

3. Laat de brander drie keer automatisch ontbranden en doven om de frituurolie/het bakvet een uniforme temperatuur te geven. Indien nodig roert u in het bakvet om al het bakvet op de bodem van de vetpan te laten smelten.

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

5. Wanneer de brander de vierde keer ontbrandt, moet de thermometer/pyrometer een waarde melden die binnen de 2°C onder of boven de met de temperatuurknop ingestelde waarde moet liggen. Als dat niet het geval is, voert u als volgt een kalibratie uit:

   a. Draai de afstelschroef in de temperatuurregelknop los tot de knop vrij op de as kan ronddraaien.

   b. Draai aan de knop tot de markeringslijn op de knop op een lijn staat met de markering die overeenstemt met de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde.

   c. Houd de knop vast en draai de stelschroef vast.

   d. Vergelijk de door de thermometer/pyrometer gemeten waarde nogmaals met de waarde van de temperatuurregelknop wanneer de brander opnieuw ontbrandt.

   e. Herhaal de stappen 4.a. tot en met 4.d. tot de door de thermometer/pyrometer gemeten waarde binnen de 2°C onder of boven de instelling van de knop ligt.

**Als u de knop niet kunt ijken, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor dienst na verkoop.**

**Controleer de ijking van de thermostaatregeling**

**(NB:** Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met een thermostaatregeling)

1. Vergewis u ervan dat de vetpan gevuld is met frituurolie of bakvet.

2. Stel de temperatuurregelknop in op 162°C (325°F) en steek een kwaliteitsthermometer of pyrometer in de vetpan zodat het uiteinde ervan de bescherming van de temperatuurvoeler raakt.

3. Wanneer de brander weer dooft, stelt u de temperatuurregelknop in op 170°C (340°F). Wanneer de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde in de buurt komt van de met de temperatuurknop ingestelde waarde, maar vóór de brander dooft, stelt u de knop in op 162°C (325°F). Op het ogenblik dat de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde onder de 162°C (325°F) zou de brander moeten ontbranden. Als dat brander dat niet doet, moet het toestel worden geijkt. Neem contact op met een Factory Authorized Servicer (FAS) voor dienst na verkoop.

**Controleer de accuraatheid van de met Computer Magic III.5 ingestelde waarden**

**(NB:** Deze controle geldt alleen voor toestellen die zijn uitgerust met Computer Magic III.5 Controllers)

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

2. Wanneer op het computerdisplay – – – – verschijnt zonder rood punt tussen het eerste en het tweede streepje (wat wil zeggen dat de inhoud van de vetpan een temperatuur in het bereidingsbereik heeft), drukt u eenmaal op de schakelaar [🌡] om de temperatuur van de frituurolie of het bakvet weer te geven zoals die door de temperatuurvoeler wordt gemeten.

3. Druk tweemaal op de schakelaar [🌡] om de voorinstelling weer te geven.

4. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De drie gemeten waarden zouden allemaal niet meer dan 2°C graden van elkaar mogen verschillen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor bijstand.

**Maak de ontluchtingspijp van de gasklep schoon**

1. Schroef de ontluchtingspijp voorzichtig los van de klep. **(NB:** U mag de ontluchtingspijp rechtzetten om ze gemakkelijk te kunnen verwijderen.)

2. Steek een stuk gewone binddraad (13 mm diameter) door de pijp om eventuele obstructies te verwijderen.

3. Verwijder de draad en blaas door de pijp om er zeker van te zijn dat deze vrij is.

4. Breng de pijp opnieuw aan en buig ze zodat de opening naar beneden wijst.

**HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN**

**Controleer de druk aan het verdeelstuk van de brander**

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

**⚠ WAARSCHUWING**
**Laat geen water of uitkookoplossing door het filtersysteem lopen. Daardoor zou de pomp onherstelbaar beschadigd raken en vervalt de garantie.**

## 5.2 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van het ingebouwde filtersysteem

Uw ingebouwde filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan, zeef, en aandrukring met een oplossing van warm water en detergent. **Verwijder de filterpanarmatuur altijd uit de friteuse voor het**

**schoonmaken met water en detergent. Draai de filterpan na het spoelen ondersteboven en til het uiteinde licht omhoog om al het water uit de zuigbuis te laten weglopen. Zorg ervoor dat de pan volledig droog is voor u ze weer in gebruik neemt.**

Als u merkt dat het systeem traag of helemaal niet pompt, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het filterpapier bovenop de zeef. Als de filterzeef en het papier correct geïnstalleerd zijn, vervangt u het papier en controleert u of de O-ringen op de aansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren. **NB:** Met een nieuw papier en correct geïnstalleerde O-ringen zou het systeem de friteuse in 2 tot 3 minuten weer moeten vullen.

## 5.3 JAARLIJKSE/PERIODIEKE INSPECTIE VAN HET SYSTEEM

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

**Frymaster beveelt aan om het toestel op de volgende manier ten minste een keer per jaar te laten controleren door een door de fabrikant erkende servicetechnicus:**

**Friteuse**

- Controleer de binnen- en buitenkant, en de voor- en achterkant van de kast op excessieve afzettingen van olie en/of oliesporen.

- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.

- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.

- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.

- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de voelerbeschermingen wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.

- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. sturing, transformatoren, relais, interfaceprintplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van 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 diffusoren van de vetpanbuizen

aangebracht zijn en in goede staat verkeren (d.w.z geen zichtbare slijtage of schade vertonen).

- Controleer of de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

**Ingebouwd filtersysteem**

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

- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich veel korsten in de kruimelvanger bevinden, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvanger dagelijks leeg te maken in een brandveilig recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.

- Controleer of alle O-ringen en afdichtingen (met inbegrip van die op de snelkoppelingen) aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.

- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:

  – Wanneer de filterpan leeg is zet u de olieretourhendels een voor een in de stand "ON". Ga na of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie/het bakvet van de gerelateerde vetpan.

  – Sluit alle olieretourkleppen (d.w.z. zet alle olieretourhendels in de stand "OFF"). Controleer de correcte werking van elk van de olieretourkleppen door de filterpomp te activeren met behulp van de hendel op een van de olieretourhendelmicroschakelaars. In geen enkele vetpan mogen nog luchtbellen te zien zijn.

  – Controleer of de filterpan correct klaar is gemaakt voor het filteren, laat vervolgens de tot 177°C (350°F) verhitte olie uit een vetpan in een filterpan lopen en sluit de afvoerkraan van de vetpan. Zet de olieretourhendel in de stand "ON". Laat alle frituurolie/bakvet terugkeren naar de vetpan, wat blijkt uit de vorming van bellen in de frituurolie/het bakvet. Zet de olieretourhendel weer in de stand "OFF". De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in niet meer dan 2 minuten en 30 seconden.

# GASFRITEUSE MODEL MJ40 EN MJ50 PERFORMANCE-SERIE
# HOOFDSTUK 6: PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

## 6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht 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 problemen met uw toestel te helpen oplossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het best gebeuren dat u op een probleem stuit dat niet in dit hoofdstuk aan bod komt. In dat geval zal 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. Bovendien kan het gebeuren dat de richtsnoeren voor het oplossen van problemen niet van toepassing zijn op bepaalde modellen.

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. Vergeet ook niet wat voor de hand ligt. Het kan iedereen overkomen dat hij of zij een stekker vergeet in het stopcontact te steken of vergeet om een vel filterpapier in de filterpan te leggen. Ga er nooit van uit dat u dat niet kan overkomen.

Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van 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.

Als het stroomsnoer/de stroomsnoeren moet(en) worden vervangen, neem dan contact op met uw lokale Frymaster Factory Authorized Servicer voor bijstand. Het stroomsnoer/de stroomsnoeren mag/mogen alleen worden vervangen door een Frymaster Factory Authorized Servicer.

**⚠ GEVAAR**

**Hete frituurolie/heet bakvet veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete frituurolie/heet bakvet erin te verplaatsen of de frituurolie/het bakvet 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 of vervanging van elektrische onderdelen, inclusief stroomsnoer(en), mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.**

## 6.2 Problemen oplossen bij friteuses met vaste (analoge) regelaars, digitale of CM III.5 sturingen

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | OPLOSSING |
|---|---|---|
| **De brander wil niet ontbranden.** | A. De waakvlam brandt niet. | A. Ontsteek de waakvlam volgens de instructies in hoofdstuk 3 van deze handleiding. |
| | B. Afvoerkraan staat open. | B. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is. |
| | C. Geen elektrische stroomtoevoer naar het toestel. | C. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. |
| | D. Geen gastoevoer naar het toestel. | D. Controleer of de aansluitingen van de gaslijn correct zijn aangebracht en of de afsluitkleppen tussen de friteuse en de hoofdgasleiding open staan en of de afsluitklep van de hoofdgasleiding open staat. |
| | E. Defecte sturing. | E. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt. Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FAS. |
| **Op het CM III.5 display verschijnt** Prob. | Defecte sturing.<br><br>Defecte temperatuurvoeler. | Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt. Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FAS. Als de friteuse niet naar behoren werkt, laat u het circuit van de temperatuurvoeler testen. Neem contact op met FAS. |
| **Het toestel blijft in de smeltcyclus werken.** | Defecte sturing.<br><br>Defecte temperatuurvoeler. | Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt. Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FAS. Als de friteuse niet naar behoren werkt, laat u het circuit van de temperatuurvoeler testen. Neem contact op met FAS. |

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | OPLOSSING |
|---|---|---|
| **De programmeermodus van de CM III.5 wil niet starten.** | A. Tijdelijke storing van de sturing als gevolg van een stroompiek. | A. Trek de stekker uit, wacht ten minste één minuut, steek de stekker weer in het stopcontact en zet de sturing aan. |
| | B. Defecte sturing. | B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt (zie hoofdstuk 6.6). Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FAS. |
| **Op het CM III.5 display verschijnt HI bij het beëindigen van de smeltcyclus**<br>**OF**<br>**de indicator van de verwarmingsmodus licht helemaal niet op.** | A. Ingestelde temperatuur niet correct. | A. Controleer of de gewenste waarde correct werd ingevoerd. |
| | B. Tijdelijke storing van de sturing als gevolg van een stroompiek. | B. Trek de stekker uit, wacht ten minste één minuut en steek de stekker weer in het stopcontact. |
| | C. Defecte sturing. | C. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt (zie hoofdstuk 6.6). Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FAS. |
| **Het lampje van de verwarmingsmodus brandt, maar de friteuse warmt niet naar behoren op.** | A. De brander brandt niet. | A. Zie probleem *Brander wil niet ontbranden* op pagina 6-2. |
| | B. Defecte sturing. | B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing door een sturing waarvan u weet dat ze goed werkt (zie hoofdstuk 6.6). Als de friteuse normaal werkt, bestelt u een nieuwe sturing bij uw FAS. |

## 6.3 Problemen oplossen bij friteuses met thermostaatregelingen

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | Oplossing |
|---|---|---|
| **De brander wil niet ontbranden.** | A. De waakvlam brandt niet. | A. Ontsteek de waakvlam volgens de instructies in hoofdstuk 3 van deze handleiding. |
| | B. De afvoerkraan is niet volledig gesloten. | B. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is. |
| | C. Geen elektrische stroomtoevoer naar het toestel. (behalve millivolt-toestellen.) | C. Controleer of de stekker juist in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. |
| | D. Geen gastoevoer naar het toestel. | D. Controleer of de aansluitingen van de gaslijn correct zijn aangebracht en of de afsluitkleppen tussen de friteuse en de hoofdgasleiding open staan en of de afsluitklep van de hoofdgasleiding open staat. |
| **De friteuse haalt nooit de bereidings-temperatuur.** | Defecte thermostaat of thermostaat niet goed geijkt. | Het correct bepalen vergt een probleemoplossing die niet binnen de mogelijkheden van de gebruiker liggen. Neem contact op met FAS. |

## 6.4 Problemen met het ingebouwde filtersysteem oplossen

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | OPLOSSING |
|---|---|---|
| **De pomp wil niet starten**<br><br>**OF**<br><br>**De pomp stopt tijdens het filteren.** | A. Thermische overbelastingsschakelaar is geactiveerd door oververhitting van de motor.<br><br>***Test***: Als de pomp tijdens het filteren plots is gestopt, en dan vooral na meerdere filtercycli, is de pompmotor mogelijk oververhit geraakt. Zet de filterhendel in de stand "OFF", laat de pomp gedurende ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetknop op de pompmotor. Probeer de pomp te starten. | A. Als de pomp normaal functioneert na de thermische overbelastingsschakelaar te hebben gereset, was de pomp oververhit.<br><br>Filter de frituurolie/het bakvet steeds op of in de buurt van de bereidingstemperatuur.<br><br>Laat de pompmotor een tiental minuten afkoelen nadat u twee volle vetpannen een na een hebt gefilterd.<br><br>Controleer het filterpapier nadat elke vetpan is gefilterd. Vervang het papier als er zich een te grote afzetting heeft opgehoopt. |
| | B. Defecte filterhendelmicroschakelaar.<br><br>***Test***: Bij een friteuse met meerdere vetpannen, probeert u de pomp te activeren met een andere hendel. Als de pomp start, is de hendelmicroschakelaar niet correct uitgelijnd of defect.<br><br>Wanneer de hendel in de stand ON staat, moet de hendel van de microschakelaar stevig tegen de schakelaar gedrukt zijn. Als dat het geval is, is de schakelaar defect. Zoniet zit de schakelaar los en/of is hij verkeerd uitgelijnd. | B. Als de schakelaar los zit, schroeft u de bevestigingsschroeven aan, waarbij u ervoor zorgt dat wanneer de hendel in de stand "ON" staat, de hendel op de microschakelaar stevig tegen de schakelaar is gedrukt.<br><br>Als de schakelaar defect is, belt u uw FAS. |

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | OPLOSSING |
|---|---|---|
| | C. Pomp geblokkeerd.<br><br>***Test***: Sluit de afvoerkraan. Zet de filterhendel in de stand "OFF", laat de pomp gedurende ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetknop op de pompmotor. Trek de filterpan uit het toestel en activeer de pomp. Als de pomp bromt en dan stopt, is de pomp geblokkeerd. | C. Blokkeringen van de pomp worden doorgaans veroorzaakt doordat zich afzettingen in de pomp hebben opgehoopt als gevolg van een onjuiste afmeting van het filterpapier, het niet correct geïnstalleerd zijn van het filterpapier en het niet gebruiken van de korstzeef. Bel FAS om de blokkering te verhelpen.<br><br>Zorg ervoor dat het filterpapier de correcte afmetingen heeft en naar behoren is geïnstalleerd, en dat de korstzeef wordt gebruikt. |
| **De pomp start, maar er is geen of erg trage overdracht.** | A. De frituurolie/het bakvet is te koud om te worden gefilterd. | A. Om naar behoren te kunnen filteren moet de olie of het bakvet een temperatuur hebben van om en bij de 177°C (350°F). Bij een lagere temperatuur wordt de olie of het bakvet te dik om nog gemakkelijk door het filtermedium te kunnen, wat leidt tot een veel tragere olieretour en uiteindelijk tot een oververhittende filterpompmotor. Zorg ervoor dat de frituurolie of het bakvet ongeveer de bereidingstemperatuur heeft voor u de olie/het bakvet in de filterpan laat lopen. |
| | B. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen.<br><br>***Test***: Sluit de afvoerkraan. Zet de filterhendel in de stand "OFF" en trek de filterpan uit het toestel. Zet de filterhendel in de stand ON.<br><br>Als er een sterke luchtstroom uit de olieretourpoort wordt gepompt, ligt het probleem bij de onderdelen van de filterpan. | B. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het papier, waarbij u erop let dat de papiersteunzeef correct is geïnstalleerd ***onder*** het papier.<br><br>Als het probleem daarmee niet is verholpen, is de zuigbuis van de filterpan waarschijnlijk verstopt. Verwijder de verstopping met behulp van een dunne, flexibele draad. Als u de verstopping niet kunt verwijderen, belt u uw FAS. |

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | OPLOSSING |
|---|---|---|
| | C. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen (vervolg). | C. Controleer of de O-ringen van de filteraansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren.<br><br>Vervang het filterpapier, waarbij u erop let dat de papiersteunzeef correct is geïnstalleerd ***onder*** het papier. |

## 6.5 Problemen met abnormale werking van de brander oplossen

| PROBLEEM | Waarschijnlijke oorzaken | OPLOSSING |
|---|---|---|
| **De friteuse werkt normaal, maar er komen vlammen uit de voorkant van de brander.** | Verstopte ontluchtingspijp van de gasklep | Zet de friteuse uit en maak de ontluchtingspijp van de gasklep schoon volgens de instructies op pagina 5-4 – 5-5 van deze handleiding. |
| | Verstopping of koolafzetting in de vlampijp. | Zet de friteuse uit en verwijder alle verstoppingen en/of koolafzettingen uit de vlampijp. |

DEZE PAGINA OPZETTELIJK VERLATEN LEEG

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table* · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197411 09/2022