

BIGLA30-T Series

Gen III LOV™ Gas Fryer



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.

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



INHOUDSOPGAVE

WAARSCHUWINGEN EN OPMERKINGEN	Pagina ii
GARANTIEVERKLARING.....	Pagina v
INLEIDING	Pagina 1-1
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	Pagina 2-1
INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING.....	Pagina 3-1
M4000 COMPUTERINSTRUCTIES.....	Pagina 4-1
HET INGEBOUWDE FILTERSISTEEM BEDIENEN	Pagina 5-1
PREVENTIEF ONDERHOUD.....	Pagina 6-1
PROBLEEM OPLOSSEN DOOR OPERATOR.....	Pagina 7-1
RTI (BULKOLIE) INSTRUCTIES.....	Pagina A-1
JIB-BEREIDING MET NIET-VLOEIBAAR BAKVET	Pagina B-1
GEbruik VAN DE SMELTER VOOR NIET-VLOEIBAAR BAKVET	Pagina C-1

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.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u vertrouwd raakt met het apparaat voordat u het op de gastoevoer aansluit.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197698 09/2022

Oorspronkelijke vertaalinstructies Dutch/Nederland



WELBILT®

OPMERKING

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

OPMERKING

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 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.

OPMERKING

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. VOOR de Verenigde Staten en Canada zijn dit de National Fuel Gas Code, ANSI Z233.1 / NFPA 54 of de Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Zie VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING in hoofdstuk 2 van deze handleiding voor meer details.

Het gasklepverdeelstuk van dit toestel of de batterij waarvan het onderdeel uitmaakt, moet worden aangesloten op een drukregelaar van het gasstoestel en worden afgesteld op de druk in het verdeelstuk, zoals aangegeven op het typeplaatje.

Het apparaat en zijn individuele afsluitklep moeten worden losgekoppeld van het gastoevoerleidingsstelsel telkens wanneer er een druktest van dat stelsel wordt uitgevoerd met een testdruk die hoger is dan ½ psi (3,5 kPa/13.84 inches W.C.).

Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsstelsel voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsstelsel voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan (3.5 kPa (½ psi, 13.84 inch W.C.).

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.



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. Deze informatie kunt u verkrijgen bij uw plaatselijke gasmaatschappij of gasleverancier.



WAARSCHUWING

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.

VOOR UW VEILIGHEID

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

OPMERKING

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.

OPMERKING

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.

OPMERKING

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



GEVAAR

Er moeten adequate middelen aanwezig zijn om de beweging van het apparaat te beperken zonder afhankelijk te zijn van de gasleidingconnector en het snelkoppelingsapparaat of de bijbehorende leidingen om de beweging van het apparaat te beperken.

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

Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen, moeten worden geïnstalleerd met behulp van een connector die voldoet aan de norm voor connectoren voor beweegbare gastoeestellen, ANSI Z21.69 of CSA 6.16 en een apparaat voor snelontkoppeling dat voldoet aan de norm voor apparaten die snel moeten worden losgemaakt voor gebruik met Gasbrandstof, ANSI Z21.41 of CSA 6.9.

OPMERKING

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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



GEVAAR

Wanneer dit toestel wordt geïnstalleerd, moet het elektrisch geaard worden in overeenstemming met de lokale voorschriften, of indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, in overeenstemming met de nationale elektrische voorschriften, ANSI/NFPA 70, de Canadese elektrische voorschriften, CSA C22.2 of de overeenkomstige nationale voorschriften van het land waar het toestel wordt geïnstalleerd.



GEVAAR

Na de installatie moet dit apparaat voldoen aan de plaatselijke voorschriften of, indien er geen lokale normen zijn, met de nationale brandstofgasnorm, ANSI Z223.1/NFPA54 of de installatienorm voor aardgas en propaan, CSA B149.1, of de toepasselijke nationale norm van het land van installatie.



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen, moet de stekker van de 120-voltskabel (240 volt in EU), die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.

OPMERKING

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

OPMERKING

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.

OPMERKING

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

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

Gebruik, installatie en onderhoud van dit product kunnen u blootstellen aan chemicaliën/producten zoals [Bisfenol A (BPA), glaswol of keramische vezels en kristallijne silica], waarvan bekend is bij de Staat Californië dat deze kanker, geboortefwijkingen of andere reproductieve schade kunnen veroorzaken. Ga voor meer informatie naar www.P65Warnings.ca.gov.

OPMERKING

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

LOV™ GAS GARANTIEVERKLARING

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

A. GARANTIEBEPALINGEN - FRITEUSES

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

B. GARANTIEBEPALINGEN - VETPANNEN

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

C. GARANTIEBEPALINGEN - VERBRANDINGSKAMERS

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

D. GARANTIEBEPALINGEN - EASY TOUCH - TOUCH SCREEN CONTROLLER

Frymaster L.L.C. biedt garantie op de Easy Touch - Touch Screen Controllers tegen defect materiaal of vakmanschap voor een periode van drie jaar, vanaf de oorspronkelijke ingebruiknamedatum, voor onderdelen en arbeid.

E. ONDERDELEN RETOURNEREN

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

F. UITSLUITINGEN OP DE GARANTIE

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

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

Deze garantie geldt ook niet voor:

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

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

Deze garantie is van toepassing op het moment van naar de drukker gaan en kan worden gewijzigd.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

NB: Frymaster BIGLA30-T friteuse moet eerst worden opgestart en er moet een demonstratie en training gegeven worden voordat de normale restaurantwerk kan beginnen.

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. Deze handleiding geldt voor alle modelconfiguraties en BIGLA30-T LOV™ friteuses. De toestellen van modelreeks BIGLA30-T zijn uitgerust met een ingebouwd filtratiesysteem. De friteuses van deze modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen. Wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer "LOV™-friteuses".

De BIGLA30-T LOV™ Friteuses hebben een vetpan met een laag olievolume, automatische bijvulling, automatische intermitterende filtratie en een aanraakscherm. Kenmerkend voor het design zijn afgeronde bovenkap en een grote ronde afvoer waardoor friet en andere restjes gegarandeerd in de filterpan worden gespoeld. De BIGLA30-T LOV™ friteuses worden bediend met een M4000 aanraakschermaansturing. De friteuses van deze modelreeks zijn leverbaar als opstellingen met of zonder onderverdeling van het vat, en kunnen in groep van maximaal vijf vaten worden aangekocht.

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

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

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

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

Voor alle toestellen van deze modelreeks is elektrische wisselstroom van een externe bron nodig. De toestellen kunnen worden geconfigureerd voor voltages van 100 VAC tot 250 VAC.

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

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

1.2 Veiligheidsinformatie

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



OPGEPAST

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



WAARSCHUWING

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



GEVAAR

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

Uw friteuse is uitgerust met automatische veiligheidsvoorzieningen:

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

De regelaar is uitgerust met een lithiumbatterij. Vervang de batterij alleen door een Panasonic CR2032 3V lithiumbatterij, onderdeelnummer 807-4674. Het gebruik van een andere batterij kan brand- of explosiegevaar veroorzaken. De batterij kan worden gekocht bij een door de fabriek geautoriseerd servicecenter.



OPGEPAST

De batterij kan exploderen bij verkeerde behandeling. Niet opladen, demonteren of in vuur gooien.

1.3 Informatie voor de M4000 Touchscreen-bediening

FCC CONFORMITEIT

Aan de hand van testen is aangetoond dat dit toestel voldoet aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig hoofdstuk 15 van de FCC-voorschriften. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B. Die grenswaarden zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen nadelige interferentie wanneer het toestel wordt gebruikt in een commerciële omgeving. Dit toestel genereert gebruikt en kan radiogolven uitstralen. Indien het toestel niet is geïnstalleerd en niet wordt gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, kan het nadelige interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie.

Het gebruik van het toestel in een residentiële omgeving zal waarschijnlijk nadelige interferentie veroorzaken. In dat geval dient de gebruiker de interferentie op eigen kosten te verhelpen.

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

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

De volgende brochure die door de Amerikaanse Federal Communications Commission is opgesteld, kan nuttig zijn voor de gebruiker: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Dit boekje is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stocknr. 004-000-00345-4.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

De Europese Gemeenschap (CE) heeft bepaalde specifieke normen vastgelegd met betrekking tot dit soort apparatuur. Wanneer CE en niet-CE-normen conflicteren, worden de instructies en de informatie in kwestie geïdentificeerd in een kader met schaduw effect.

1.5 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

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

1.6 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

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

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

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

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

Bevoegd onderhoudspersoneel betekent die personen die vertrouwd zijn met Frymaster toestellen en die door Frymaster L.L.C. zijn gemachtigd om de dienst na verkoop te verzorgen voor de toestellen. Het bevoegde onderhoudspersoneel dient te beschikken over een volledige set van handleidingen voor onderhoud en reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor Frymaster toestellen op voorraad 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 apparatuur vervallen.**

1.7 Claimprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

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

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

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

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

1.8 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Servicer (FAS). Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Factory Authorized Servicer (FAS) 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. Nummers van onderdelen zijn te vinden in het Onderdelenhandboek. 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.

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

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

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

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

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

Het is uiterst belangrijk dat dit toestel goed geïnstalleerd wordt zodat het veilig, efficiënt en zonder problemen werkt.

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door bevoegd, geattesteerd en/of gemachtigd installatie- en onderhoudspersoneel zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding.

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

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

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

U kunt een onderhoudsbeurt regelen door contact op te nemen met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service.

GEVAAR

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

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

2.1.1 Vrije ruimte en ventilatie

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

WAARSCHUWING

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

GEVAAR

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

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

De vlampijpopening mag niet dicht bij de inlaat van de afzuigventilator worden geplaatst en de vlampijp van de friteuse mag nooit worden uitgebouwd tot een soort schoorsteen. Een uitbreiding van de vlampijp leidt tot

gewijzigde verbrandingskenmerken van de friteuse, waardoor een langere hersteltijd nodig is. Vaak leidt het ook tot een vertraagde ontsteking. Om de luchtstroom te verkrijgen die nodig is voor een goede verbranding en een goede werking van de brander moet de ruimte aan de voor- en achterkant en aan de zijkanten van de friteuse altijd vrij zijn.



GEVAAR

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

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

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

2.1.2 Vereisten volgens de nationale wetgeving

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

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

1. Het toestel en de individuele afsluitklep moeten van het leidingsysteem voor de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem bij een testdruk die hoger is dan 3,5 kPa (½ psi).
2. Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsysteem voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsysteem voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan 3,5 kPa (½ psi).

2.1.3 Elektrische aardingsvereisten

Alle toestellen die op elektriciteit werken, moeten worden geaard overeenkomstig alle van toepassing zijnde nationale en lokale voorschriften, en waar van toepassing de CE-voorschriften. Indien er geen lokale voorschriften zijn, moet het toestel worden geaard in overeenstemming met de nationale elektriciteitscode ANSI/NFPA 70, of de Canadese elektriciteitscode CSA C22.2, waar van toepassing. Alle toestellen (verbonden met stroomsnoer of permanent verbonden) moeten met een geaard stroomtoevoersysteem verbonden zijn. Op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt zich een bedradingschema. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse voor het correcte voltage.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

2.1.4 Vereisten in Australië

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

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

2.2 Installatie van zwenkwielen

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

Het rechetzwenkwiel voor kan worden vastgezet met stelschroeven die mogelijk moeten worden losgedraaid om hem op de plaats te zetten. Eenmaal op zijn plaats kunnen de stelschroeven van het zwenkwiel van voor naar achter parallel aan de friteuse worden vastgezet om het in en uit de kap verplaatsen van de friteuse te vergemakkelijken en te voorkomen dat het zwenkwiel tegen het oliereservoir botst.

2.3 Voorbereiding van de aansluitingen



GEVAAR

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

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

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



GEVAAR

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

2. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van de afzuigkap wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.
3. Test het elektrische systeem van de friteuse:
 - a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact. **NB: Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 220-240-voltkabel (100-120-voltkabel voor VS) die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.**
 - b. Zet de stroomschakelaar in de **AAN**-stand (ON).
 - Voor friteuses met een regelaar, controleert u of de regelaar is ingeschakeld.

- Als de zaak is uitgerust met een afzuigkapvergrendelsysteem, moet de ventilator van de afzuigkap aanstaan. Als dit niet het geval is, is het afzuigkapvergrendelsysteem niet juist bekabeld en moet dit gecorrigeerd worden.
- c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de **UIT**-stand (OFF). Controleer of de display OFF (uit) aangeeft. Het afzuigkapsysteem moet zijn uitgeschakeld zijn als alle regelaars OFF tonen
4. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse om na te gaan of de brander van de friteuse voor het juiste gastype is geconfigureerd alvorens u de friteuse aansluit op de snelkoppeling of de gasleiding van de gastoevoer.
 5. Controleer de minimale en maximale gasdruk voor het te gebruiken gastype aan de hand van de onderstaande tabellen en de gegevensplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse.
 6. Voor friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem (BIGLA30-T-modellen) sluit u de elektriciteitskabel(s) aan op een stopcontact achter de friteuse.

Niet-CE norm voor gasdruk		
Friteuse Model	BIGLA30-T	
Gastype	Aardgas (Natuurlijk)	Propaangas (Propaangas)
Inkomende min. druk WC/kPa/mbar	6 /1,49 /14,93	11 /2,74 /27,37
Inkomende max. druk WC/kPa/mbar	14 /3,48 /34,84	14 /3,48 /34,84
Grootte spuitmond (mm)	3,18	2,10
Aantal spuitmonden	2	2
Druk aan het verdeelstuk van de brander WC/kPa	3,00 / 0,73	8,25 / 2,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Koreaanse norm voor gasdruk		
Friteuse Model	BIGLA30-T	
Gastype	LNG (Natuurlijk)	LPG (Propaangas)
Inkomende min. druk WC/kPa/mbar	4 /1,00 /10,00	9,2 /2,30 /23,00
Inkomende max. druk WC/kPa/mbar	10 /2,50 /25,00	13,2 /3,30 /33,00
Grootte spuitmond (mm)	3,18	2,10
Aantal spuitmonden	2	2
Druk aan het verdeelstuk van de brander WC/kPa	3,00 /0,73	8,25 / 2,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

CE-norm voor gasdruk				
Friteuse Model	BIGA30-T			
Gastype	G20 Lacq aardgas	G25 Gro-nings aard-gas	G30 Butaan-gas/ Propaan-gas	G31 Propaan-gas
Inkomende min. druk (mbar)	20	20	28/30	37
Inkomende max. druk (mbar)	20	25	50	50
Grootte spuitmond (mm)	3,18	3,18	1,95	1,95
Aantal spuitmonden	2	2	2	2
Druk aan regelaar vol vat (mbar)	7	10	17	20,6
Druk aan regelaar tweeledig vat (mbar)	8	11,2	17	20,6
Druk aan het verdeelstuk van de brander (mbar) vol vat	7	10	17	20,6
Druk aan het verdeelstuk van de brander (mbar) onderverdeeld vat	8	11,2	17	20,6

(1) mbar = 10.2 mm H₂O

Australische norm voor gasdruk		
Friteuse Model	FQG30-T	
Gastype	Aardgas (Natuurlijk)	Propaangas (Propaangas)
Inkomende min. druk WC/kPa/mbar	4.54/1,13 /11,30	11,05/2,75/27,50
Inkomende max. druk WC/kPa/mbar	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Volledig vat grootte spuitmond (mm)	2,92	1,95
Onderverdeeld vat grootte spuitmond (mm)	2,84	1,95
Aantal spuitmonden	2	2
Vol vat druk aan branderverdeelstukken WC/MJ/h/TPP(kPa)	3,00/73,8/1,0	8,25/73,8/2,05
Onderverdeeld vat aan branderverdeelstukken WC/MJ/h/TPP(kPa)	3,00/36,9 elk (73,8 totaal)/1,0	8,25/36,9 elk (73,8 totaal)/2,05

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

2.4 De gastoevoer aansluiten

GEVAAR

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

GEVAAR

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

GEVAAR

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

GEVAAR

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

GEVAAR

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

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

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

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

Leidingafmetingen voor gasaansluiting

(De minimale inkomende leidinggrootte moet 41 mm (1 1/2") zijn)

Gas	1 toestel	2 -3 toestellen	4 of meer toestellen*
Aardgas	22 mm (3/4")	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")
Propaangas	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")
Vervaardigd	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")	41 mm (1 1/2")

* For distances of more than 20 feet (6 m) and/or more than 4 fittings or elbows, increase the connection by one pipe size.

MEDEDELING - Alleen Australië

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

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

CE-norm

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

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

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

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

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



GEVAAR

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

4. Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de tabellen op pagina 2-4 staan de branderverdeelstukdrukwaarden voor de verschillende soorten gas die voor dit toestel kunnen worden gebruikt. Controleer ook de druk op de typeplaat op de binnenkant van de deur van de friteuse.
5. Controleer de geprogrammeerde instelling van de temperatuurthermostaat te drukken TEMPERATUURKNOP.

2.5 Conversie naar een ander gastype



GEVAAR

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

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

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

BIGLA30-T LOV™ die zijn geproduceerd voor niet-CE landen gebruiken verschillende branders voor elk. De branders van friteuses die zijn geproduceerd om met propaangas te werken, hebben een speciale, grijze coating op de brandertegels om bestand te zijn tegen de hogere calorische waarde van het propaangas. Branders die bestemd zijn voor gebruik in propaantoeestellen mogen worden gebruikt voor aardgastoepassingen maar niet omgekeerd.

Niet-CE gasconversiekits

Aardgas naar propaangas (LP)
Vol vat: PN 826-2965
Tweeledig vat: PN 826-2966

Propaangas (LP) naar aardgas
Vol vat: PN 826-2967
Tweeledig vat: PN 826-2968

Niet-CE gasconversiekits voor Australië

Aardgas naar propaangas (LP)
Vol vat: PN 826-2969
Tweeledig vat: PN 826-2970

Propaangas (LP) naar aardgas
Vol vat: PN 826-2971
Tweeledig vat: PN 826-2972

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

CE-gasconversiekits voor toestellen met gasklep 810-1715

G20 of G25 (aardgas) naar G30 of G31 gas:
PN 826-2975

G30 of G31 gas naar G20 of G25 aardgas:
PN 826-2976

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

2.6 Nadat de friteuses geplaatst zijn aan het friteusestation



GEVAAR

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

1. Nadat de friteuse op het friteusestation is geplaatst, gebruikt u een waterpas op de bovenkant van de friteuse om te verifiëren of de friteuse waterpas staat, zowel van zijde tot zijde als van voren naar achteren.

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

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



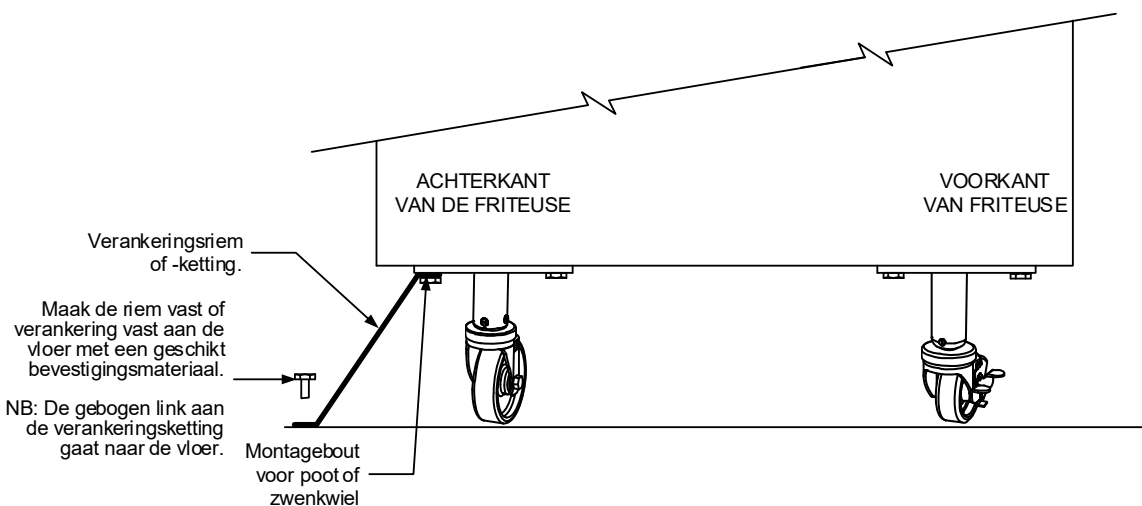
GEVAAR

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



GEVAAR

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



2. De vetpan(nen) schoonmaken en met frituurolie vullen. (Zie **Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel** in hoofdstuk 3).

2.7 De JIB-stellage installeren

Open de friteusedeur (normaal gezien de meest rechtse deur of derde deur) en verwijder de kruisbeugel die gebruikt wordt om het toestel tijdens de verzending te ondersteunen door de vier schroeven te verwijderen (zie Afbeelding 1). Installeer de in het accessoirepakket meegeleverde JIB-stellage (kan er anders uitzien dan het getoonde model) met de schroeven die u verwijderd hebt toen u de kruisbeugel losmaakte (zie Afbeelding 2). Binnen sommige opstellingen is de stellage optioneel. Installeer het optionele JIB-spatscherf om de bodem van de JIB te beschermen (zie Afbeelding 3). Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage B en C achterin deze handleiding voor installatie-instructies.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

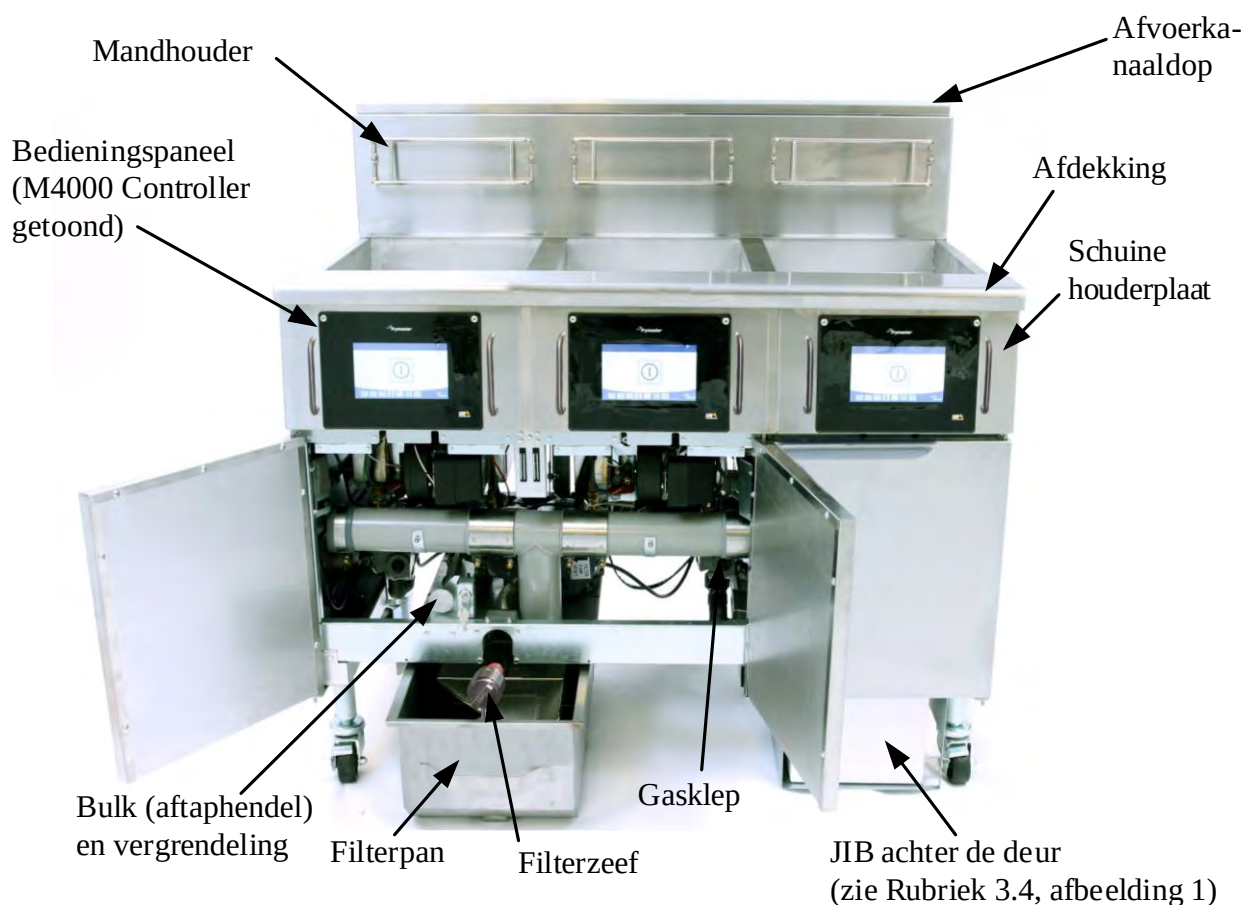


Afbeelding 3

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE LOV GASFRITEUSE VAN MODELREEKS BIGLA30-T



TYPISCHE CONFIGURATIE (BIGLA330-T AFGEBEELD)

NB: Uw friteuse kan er ietwat anders uitzien dan hier getoond, afhankelijk van de configuratie en de productiedatum.

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen van de toestellen

WAARSCHUWING

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

OPGEPAST

Voor u de friteuse aansteekt, moet u zich ervan vergewissen dat de friteuse in de UIT-stand staat en de aftapkranen van de vetpan gesloten 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.

3.1.1 Ingebruikneming

WAARSCHUWING

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

GEVAAR

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

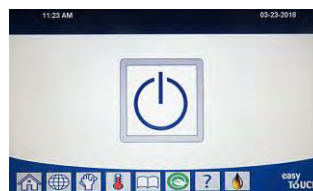
WAARSCHUWING

De BIGLA30-T is niet bedoeld om gebruikt te worden met vast vet zonder dat er een kit voor vast vet geïnstalleerd is. Het gebruik van niet-vloeibaar bakvet zonder kit voor vast vet doet de oliebijvoleidingen verstopen. De oliecapaciteit van de BIGLA30-T LOV™ gasfriteuse is 14 liter (14,5 liter) bij 21°C voor een volledig vat en 8,3 kg (8,3 liter) bij 21°C voor elke helft van een tweeledig vat.

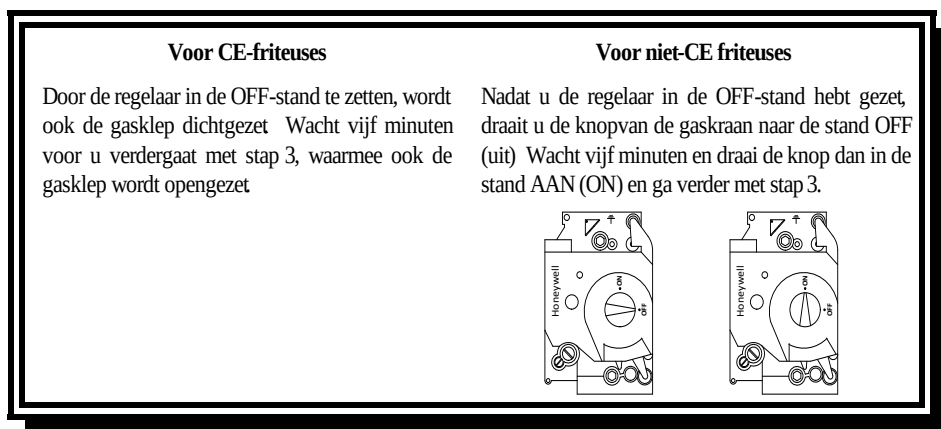
Vergewis u ervan dat alle aftapkranen gesloten zijn voordat u de vetpannen vult.

1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmarkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting. Als vast bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpan is aangedrukt.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten). Controleer of de voorkant van de stekker gelijk ligt met de uitgangsplaat, zonder dat er een deel van de pinnen zichtbaar is.
3. Zorg ervoor dat de olie tot aan de bovenste OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie op baktemperatuur is.

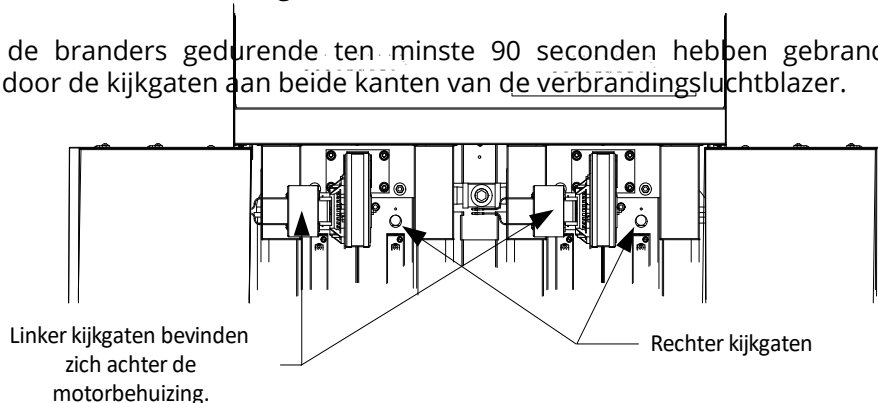
3.1.2 De friteuse aansteken



1. Zorg ervoor dat de regelaar in de UIT-stand staat.
2. Zet de knop van de gasklep in de stand ON (AAN).
3. Druk op de AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand ON en houd hem 3 seconden ingedrukt.
4. Als de branders niet ontsteken, drukt u de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT (OFF) en wacht u 60 seconden. Herhaal stap 2.



5. De friteuse kiest automatisch de smeltcyclusmodus wanneer de temperatuur van de vetpan lager is dan 82°C en toont MELT CYCLUS IN PROGRESS (Smeltcyclus bezig). (**NB:** Tijdens de smeltcyclus ontbranden de branders herhaaldelijk gedurende een paar seconden om dan langere tijd weer te doven.) Het bakvet moet tijdens het verwarmingsproces af en toe worden geroerd om ervoor te zorgen dat al het bakvet in de afvoer en het vat vloeibaar zijn. Wanneer de temperatuur van de vetpan 180°C bereikt, schakelt het toestel automatisch over op de verwarmingsmodus en wordt PREHEAT (Voorverwarmen) weergegeven totdat hij binnen 9°C van de ingestelde waarde komt. De branders blijven branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur bereikt. Het regelaarscherm wijzigt naar START zodra de friteuse het de ingestelde waarde bereikt waarna de friteuse klaar is voor gebruik.
6. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer.



Een optimale vlam heeft een heldere, oranje-rode gloed. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, past u het lucht/gasmengsel als volgt aan: Aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een of twee sluitmoeren. Draai de moer(en) voldoende los om de plaat te kunnen verplaatsen en pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen of te sluiten tot u een heldere oranje-rode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer(en) vast.

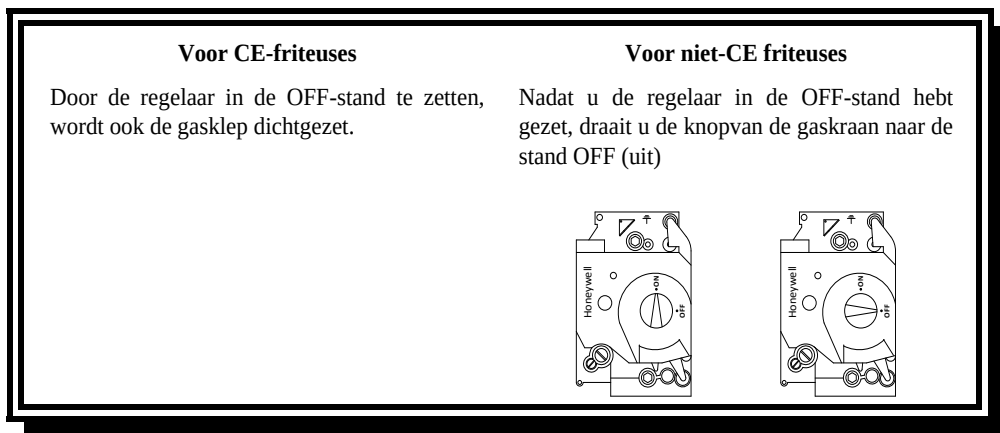
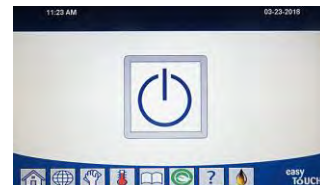
3.1.3 Uitschakelen

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

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

De friteuses uitzetten aan het einde van de werkdag:

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



2. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 5 en 6).
3. Reinig de filterpan en vervang het filterpapier. Laat 's nachts geen vast bakvet in de filterpan achter.
4. Plaats de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 Bediening

Deze friteuse is uitgerust met de M4000-besturing (hieronder afgebeeld). Raadpleeg voor het programmeren en bedienen van de M4000-regelaar hoofdstuk 4 van de gebruiksaanwijzingen voor de regelaar.



M4000 REGELAAR

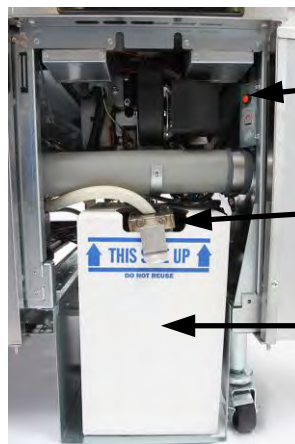
Zie hoofdstuk 5 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

3.3 Automatisch bijvullen bij laag olievolume

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

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

NB: Het systeem is bedoeld om de vetpannen bij te vullen, niet om ze volledig te vullen. De vetpannen zullen bij het opstarten en na grondig reinigen (uitkoken) handmatig gevuld moeten worden, tenzij er een bulksysteem voor verse olie wordt gebruikt.



Resetschakelaar JIB (Jug In Box): Reset het gele lampje na een olie vervanging.

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

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

Afbeelding 1

3.4.1 Het systeem voorbereiden voor gebruik

Op het moment dat de friteuse onder de afzuigkap staat, installeert u het mandje van de JIB (Jug In Box) dat in het accessoirepakket werd meegeleverd (zie afbeelding 2). Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlagen B en C voor instructies.



Afbeelding 2

3.4.2 Installeren van het oliereservoir of kan (JIB)

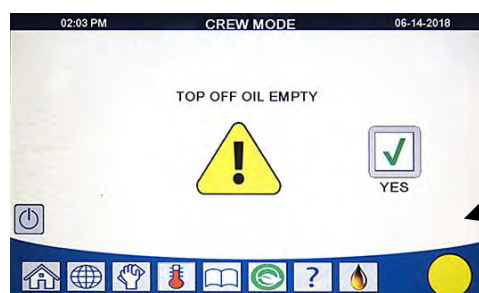
Verwijder het originele deksel van de oliecontainer en de folie. Vervang met het bijgeleverde deksel dat een verbinding heeft met het zuigmechanisme. Zorg ervoor dat de toevoerkabel tot op de bodem van de oliecontainer komt.

Plaats de oliecontainer binnenin de behuizing en schuif hem op zijn plaats (zoals afgebeeld op de volgende pagina). Voorkom dat u de aanzuigapparatuur binnenin de behuizing beetpakt als u de container in de friteuse plaatst.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

3.4.3 Het JIB (Jug In Box) oliereservoir vervangen

Als het peil van het oliereservoir te laag is, gaat er een geel lampje branden (zie afbeelding 3) en wordt TOP OFF OIL EMPTY (Bijvullen olie leeg) getoond. Druk op de knop met het vinkje om het scherm leeg te maken. Nadat het reservoir is bijgevuld en/of de olie erin is vervangen, houdt u de oranje resetknop naast het oliereservoir ingedrukt totdat het gele lampje niet meer brandt. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt,



Afbeelding 3

Geel waarschuwingslampje als oliereservoir leeg is.

kijk in bijlagen B en C.

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Afbeelding 4).



Afbeelding 4

2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie Afbeelding 5).



Afbeelding 5

3. Plaats een nieuwe JIB rechtop en verwijder de dop en folie (zie figuur 6).



Afbeelding 6

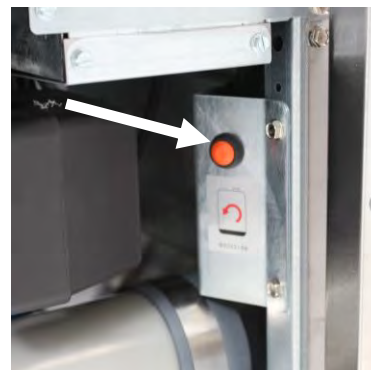
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie afbeelding 7).



Afbeelding

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

6. Druk op de JIB-resetschakelaar om het gele JIB-lampje op de M4000-regelaar uit te schakelen (zie afbeelding 8).



Afbeelding 8

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

3.4.4 Bulk or Front Dispose Oil Systems

Instructies voor het gebruik van bulkolieafvoersystemen zijn te vinden in Bijlage A, aan het einde van deze handleiding.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 4: M4000 REGELAARINSTRUCTIES

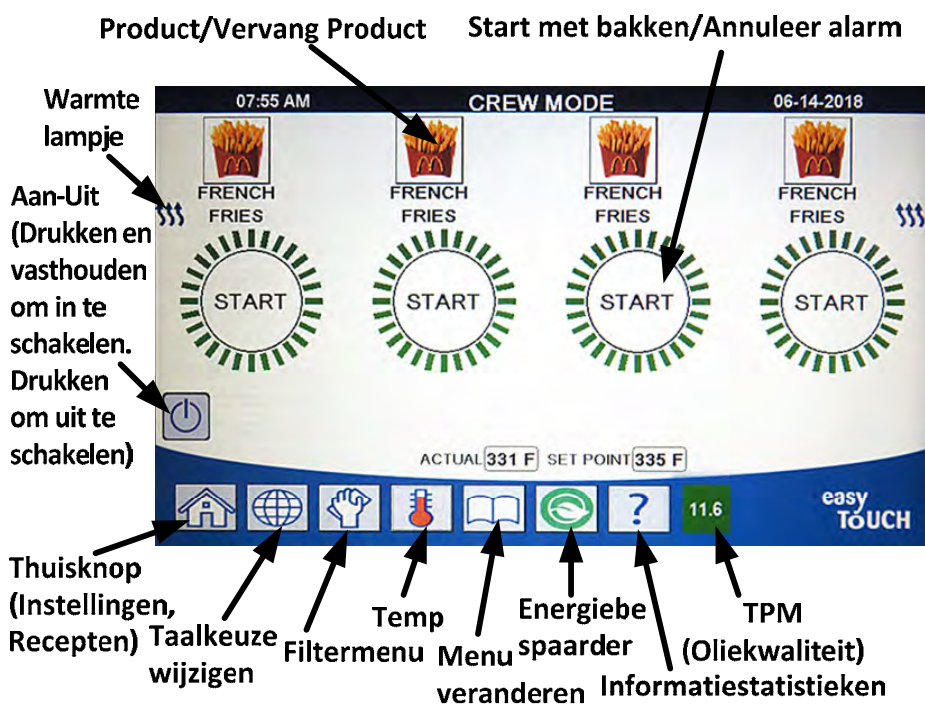
4.1 M4000 Algemene informatie

Welkom bij de M4000, een eenvoudig te bedienen aanraakschermregelaar met functionaliteit en capaciteit voor 40-productmenu's. Met een druk op de knop start u een bakcyclus voor een geselecteerd product. Kies gewoon een menu-item op een productknop en druk op de START-knop onderaan het scherm waarop het gewenste item wordt getoond. De regelaar kan naadloos van McNuggets naar Crispy Chicken of elk ander toegevoegd menu-item gaan.

De M4000 werkt met elektrische friteuses en gasfriteuses, zowel modellen met een enkele pan als modellen met een onderverdeelde pan.

4.2 M4000 Beschrijving knoppen en functies

4.2.1 Navigatieknoppen



4.2.1.1 Knoppenbalk Hoofdmenu

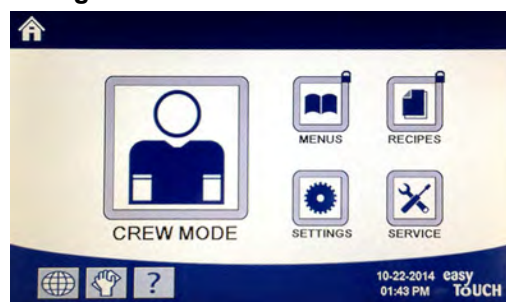
De knoppenbalk van het hoofdmenu onder aan het scherm wordt gebruikt om door de verschillende M4000-menu's te navigeren (zie afbeelding 1).



Afbeelding 1

4.2.1.2 Thuisknop

De thuisknop wordt gebruikt om naar het huisscherm te gaan (zie afbeelding 2). Het huisscherm heeft een Personeelsmodus (Crew Mode) en knoppen voor Menu's, Recepten (Recipes), Instellingen (Settings) en Onderhoud (Service).



Afbeelding 2

4.2.1.3 Knop Personeelsmodus

De personeelsmodus-knop schakelt van het thuisscherm naar de bakmodus (zie Afbeelding3).

4.2.1.4 Menu's-knop

De menu's-knop wordt gebruikt om meerdere menu's met specifieke producten in te stellen, zoals ontbijt, lunch en wisselmenu's (zie Afbeelding 4).

4.2.1.5 Receptenknop

Met de receptenknop kunt u producten aanpassen of toevoegen (zie Afbeelding 5).

4.2.1.6 Instellingenknop (Settings)

Met de instellingenknop (Settings) krijgt u toegang tot het aanpassen van de friteuse-instellingen (zie Afbeelding 6).

4.2.1.7 Onderhoudknop (Service)

Met de onderhoudknop krijgt u toegang tot de onderhoudsfuncties van de friteuse (zie Afbeelding 7).

Als er tijdens het programmeren en andere functies niet binnen één minuut activiteit plaatsvindt, keert de regelaar terug naar de vorige werkinsmodus.

4.2.1.8 Aan-/Uitknop

Door de aan-/uitknop drie (3) seconden lang ingedrukt te houden, worden het gebruikersscherm en de friteuse 'zacht' ingeschakeld. Door op de aan/uitknop te drukken wanneer de friteuse aan staat, wordt de friteuse uitgeschakeld (zie afbeelding 8).

4.2.1.9 Taalkeuzeknop

Door op de taalknop te drukken, wisselt u tussen een primaire taal en een secundaire taal, indien deze functie in de managerinstellingen is ingesteld (zie Afbeelding 9).



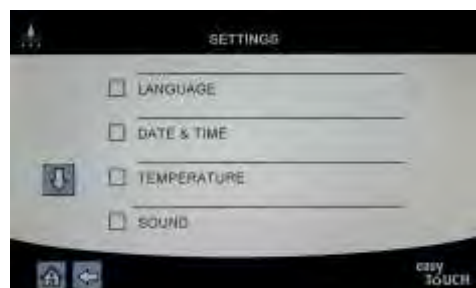
Afbeelding 3:



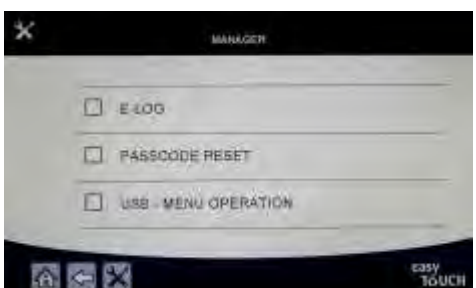
Afbeelding 4:



Afbeelding 5



Afbeelding 6



Afbeelding 7



Afbeelding 8



Afbeelding 9

4.2.1.10 Filtermenuknop

Door op de filtermenuknop te drukken, krijgt u toegang tot de functies die horen bij het filteren, afvoeren, aftappen, vullen en diepreinigen van de vaten (zie Afbeelding 10). Als een autofiltratie wordt overgeslagen wordt de filterknop geel totdat de filtratie is uitgevoerd.



Afbeelding 10

4.2.1.11 Temperatuurknop

Als u op de temperatuurknop drukt, worden de huidige temperatuur en ingestelde temperatuurwaarde getoond (zie Afbeelding 11).



Afbeelding 11

4.2.1.12 Menuknop

Door op de menuknop te drukken, kunt u schakelen tussen verschillende menu's indien deze geconfigureerd zijn (zie Afbeelding 12).



Afbeelding 12

4.2.1.13 Energiespaarstandknop

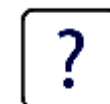
Door op de energiespaarstandknop te drukken, schakelt de friteuse van een standaard instelpunt naar een lager temperatuurinstelpunt wanneer de friteuse inactief is, om energiekosten te besparen (zie Afbeelding 13).



Afbeelding 13

4.2.1.14 Informatie Statistieken-knop

Als u op de knop informatiestatistieken drukt, krijgt u informatie over filterstatistieken, oliestatistieken, levensduurstatistieken, gebruikstatistieken, hersteltijd, statistieken voor de laatste lading en softwareversies (zie afbeelding 14).



Afbeelding 14

4.2.1.15 Items van het Escape-menu

Om te ontsnappen uit MENU'S en SUBMENU'S, drukt u op de thuis- of pijltje-terugknop (zie Afbeelding 15).



Afbeelding 15

4.2.1.16 Knop TPM (Total Polar Materials) OQS (Oil Quality Sensor)

Door bij vaste toestand op de TPM-knop te drukken, worden de TPM/OQS-waarden van de laatste 30 dagen getoond (zie afbeelding 16). Als u op de TPM-knop drukt wanneer hij knippert, betekent dat het meer dan 24 uur geleden is sinds de laatste OQS-filtratie en wordt u gevraagd een OQS-filtratie te doen.



Afbeelding 16

4.3 M4000 Samenvattende menuboom

Hieronder staan de voornaamste programmeeronderdelen van de M4000 en de volgorde waarin u de submenu's kunt vinden onder de hoofdstukken in de Installatie en Gebruikshandleiding.

Filtratiemenu

- Automatische filtratie
- Onderhoudsfilter
- Olie afvoeren
- Olie aftappen
- FILL VAT FROM DRAIN PAN? (vat vullen uit afvoerpan?)
- Fill Vul vat uit bulk (alleen bulk)
- Pan naar afvoer (enkel bulk)
- Diep reinigen

Home-knop

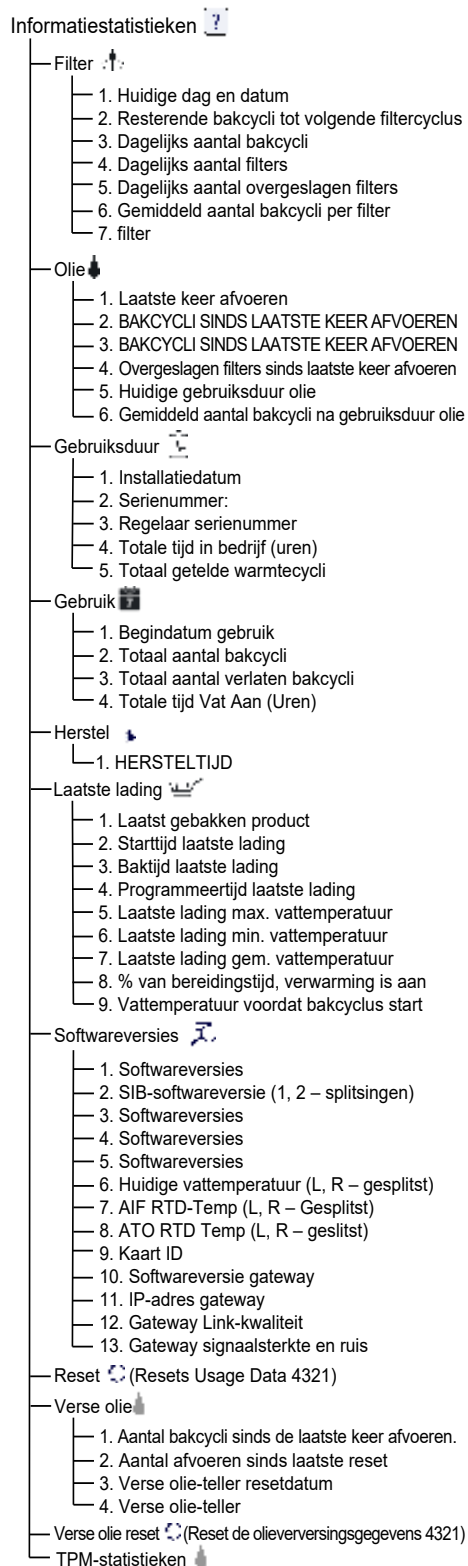
- Personeelsmodus (Frituurmodus) 
- Menus (1234) 
 - Nieuwe aanmaken
- Recepten (1234) 
 - PRODUCTNaam
 - Temp 
 - Bereidingstijd 
 - Grootte lading 
 - Kwaliteitstimer 
 - Schudden 
 - Schudden 
 - Filter 
- Instellingen 
 - Manager (1234) 
 - Taal
 - Primary
 - Tweede
 - Datum en Tijd
 - F° naar C° / C° naar F° (Wisselen van temperatuurschaal)
 - Geluid
 - Volume
 - Toon
 - Filterattributen
 - Filter na (bakcycli)
 - Filtertijd (Uren)
 - Filtervergrendeling
 - Filtervergrendelingstijd
 - Energiebesparing (Ingeschakeld, Temperatuur, Tijd)
 - Baantoewijzingen (aantal manden)
 - Helderheid
 - Screen Saver
 - SERVICE (1650) 
 - Lokaal (CE / Niet-CE)
 - Energietype (Gas / Elektra)
 - Vat type (Heel / Gedeeld)
 - Mandconfiguratie
 - Oliesysteemtype (JIB/Bulk)
 - Afvalolie (Geen / Bulk/Afvoer voorkant)
 - Auto Top Off Vat (Aan / Uit / Door gebruiker gevraagd bijvullen)
 - Door gebruiker gevraagde Top Off-timer
 - ATO Vertragingstijd
 - Filtratie tijdsinstellingen
 - Filtratietype
 - OQS-opstelling
 - OQS (Inschakelen/Uitschakelen)
 - Olietype (Oliecurve)
 - Displaytype (Nummer/Tekst)
 - Nu afvoeren (TPM-waarde)
 - Binnenkort afvoeren (TPM-offsetwaarde)
 - Afvoertragingstimer

SERVICE

- Manager (4321) 
 - E-Log
 - Wachtwoord instellen
 - USB-menubediening
 - Kopieer menu vanaf USB naar frituse
- Personeel 
 - Bovenlimiettest

4.4 M4000 Informatieoverzichtsboom

Hieronder worden de informatiestatistieken in de M4000 weergegeven evenals de volgorde waarin submenu-koppen in de regelaar worden gevonden.



M4000 Basisbediening



Zet de friteuse AAN of UIT

De knop ingedrukt houden om in te schakelen. Druk op de knop om uit te schakelen
Kies de knop op de gewenste kant van een gesplitst vat.



Van product wisselen

Druk op het productpictogram die met de baan is verbonden om van product te veranderen. Druk vervolgens op het bijbehorende productpictogram.



Een nieuwe bakcyclus starten

Druk op de START-knop onder het gewenste product.

Een bakcyclus annuleren

Druk binnen de eerste 30 seconden van een bakcyclus op de RODE "X"-knop naast het gewenste product.



Annuleer taak- of opschudalarm

Druk op de knop onder het actieve scherm.

Het annuleren van een einde bakcyclus (REMOVE/VERWIJDEREN)-alarm

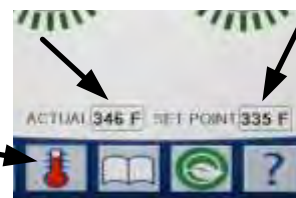
Druk op de knop onder het actieve scherm.



Controleer de temperatuur en ingestelde waarde

TEMPERATUURKNOP

Als dat niet het geval is, controleert u de feitelijke temperatuur en de ingestelde waarde.



Thuisknop
(Instellingen, Recepten)

Taalkeuze
wijzigen

Filtermenu

Temp Menu

Energiebespaarder

Informatiestatistieken



4.6 Bakken

Frituren met de M4000

- 1** Op het scherm wordt een product getoond. Om een ander product te kiezen, drukt u op het productpictogram en kiest u een ander product.



- 2** Druk op de START-knop onder het product om de frituurcyclus te starten.

- 3** Display verandert naar BAKKEN en toont de resterende frituurtijd.



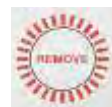
- 4** Als het tijd is om de frituurmand te schudden wordt SCHUDDEN afwisselend met een mand op het scherm getoond.



- 5** Druk op SCHUDDEN/MAND-knop op het SCHUD-alarm te annuleren.



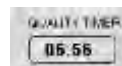
- 6** REMOVE (VERWIJDEREN) wordt afwisselend met het VINKJE getoond als de bakcyclus voltooid is.



- 7** Druk op de VERWIJDEREN/VINKJE-knop om het alarm te annuleren.



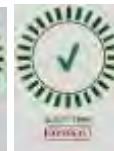
- 8** QUALITY TIMER (KWALITEITSTIMER) wordt weergegeven onder de START-knop waarbij de kwaliteitstimer aftelt.



- 9** Als u nu op de bakcyclusknop drukt, zal er een nieuwe bakcyclus beginnen en zal de kwaliteitstijdaftelling stoppen.



- 10** HOLD EXPIRED (VASTHOUDEN VERLOPEN) wordt afwisselend met het VINKJE getoond als de kwaliteitstijd is verstreken en verlopen.



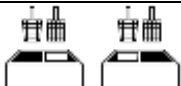
- 11** Als u op de VASTHOUDEN VERLOPEN/VINKJE-kop drukt, gaat het scherm terug naar het huidige geselecteerde product en is de unit gereed voor het bakken.



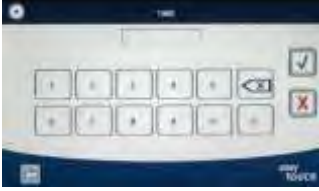
4.7 Friteuse (onderhoud) instellingen programmeren

Dit is nodig om bij de eerste keer opstarten of bij het vervangen van een regelaar om de parameters voor de friteuse te configureren. Opstelling omvat locale, energietype, vattype, type verse olie, type afvalolie en instellingen voor automatisch bijvullen (top off). Deze instellingen mogen **ALLEEN** door een technicus gewijzigd worden.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Home-knop terwijl de regelaar in de stand off/standby staat.
	2. Druk op de Settings-knop (instellingen).
	3. Druk op de Onderhoudsknop
1 6 5 0	4. Voer 1650 in
	5. Druk op de √-knop (vinkje).
☐ LOCALE (Lokaal)	6. Druk op de Locale-knop
CE NON-CE	7. Selecteer CE of NON-CE . CE (Normen van Europese conformiteit) or Non-CE (niet-Europese normen)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	8. Geen actie nodig.
	9. Druk op de √-knop (vinkje).
☐ ENERGY TYPE (ENERGIETYPE)	10. Druk op de Energietype-knop
GAS ELECTRIC	11. Selecteer GAS of ELECTRIC
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	12. Geen actie nodig.
	13. Druk op de √-knop (vinkje).
☐ VAT TYPE (Vattype)	14. Druk op de Vattype-knop
FULL VAT (Vol vat) SPLIT VAT (Onderverdeeld vat)	15. Selecteer FULL VAT of SPLIT VAT (Vol vat of onderverdeeld vat)
4	16. Selecteer mandconfiguratie (Standaardinstelling is 4 :
	17. Druk op de productknop waarop het icoontje van het gewenste product staat. Herhaal voor de andere paden.
	18. Druk na voltooiing op de Save-knop.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	19. Geen actie nodig.
	20. Druk op de √-knop (vinkje).
	21. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
☐ OIL SYSTEM TYPE	22. Druk op de Type Oliesysteem-knop.
JIB BULK	23. Selecteer JIB of BULK . NB: Een JIB (Jug in a Box) of BIB (Bag in a Box) is een oliecontainer voor eenmalig gebruik. Een bulksysteem heeft grote opslagtanks die op de friteuse zijn aangesloten en die een ingebouwd reservoir vullen.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	24. Geen actie nodig.
	25. Druk op de √-knop (vinkje).

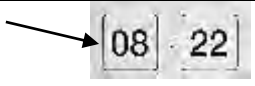
SCHERM	ACTIE
☐ WASTE OIL	26. Druk op de Waste Oil-knop (afvalolie)
NONE BULK FRONT DISPOSE	27. Selecteer NONE (geen) , BULK of FRONT DISPOSE (Afvoer voorkant) . NB: Selecteer NONE als de olie wordt afgetapt naar een MSDU of andere METALEN container. Selecteer BULK als olie wordt afgevoerd naar het bulkoliesysteem met grote opslagtanks die op de friteuse zijn aangesloten. Selecteer FRONT DISPOSE als u aftapt naar een afvoerpan van het fronttype.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	28. Geen actie nodig.
	29. Druk op de ✓-knop (vinkje).
☐ AUTO TOP OFF VAT	30. Druk op de Auto Top Off Vat-knop (vat autom. bijvullen)
	31. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
ON OFF USER PROMPTED TOP OFF (Aan / Uit / Door gebruiker gevraagd bijvullen)	32. Selecteer ON voor auto top off. Selecteer OFF om auto top off uit te schakelen. Selecteer USER PROMPTED TOP OFF (gebruiker waarschuwen dat bijvullen nodig is) om auto top off uit te schakelen en de gebruiker te waarschuwen als er moet worden bijgevuld. Standaardinstelling is ON .
	33. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
☐ USER PROMPTED TOP OFF TIMER (Door gebruiker gevraagde Top Off-timer)	34. Stel de tijd in voor het opnieuw waarschuwen na het bevestigen van een top-off-waarschuwing. Deze instelling is alleen beschikbaar als USER PROMPTED TOP OFF is geselecteerd in AUTO TOP OFF VAT . (Standaard is 30 minuten).
☐ ATO DELAY TIME	35. Druk op de ATO Delay time-knop (ATO-vertragingstijd).
30 MINUTES 	36. Selecteer FRONT DISPOSE (Afvoer voorkant) als u naar een pan van het fronttype afvoert. Druk op de ✓-knop (vinkje). Voer een waarde in die groter is dan 0 voor vast bakvet. De standaardinstelling is 30 minuten om het smelten van het bakvet toe te staan voordat het bijvullen (top off) begint. Stel de waarde voor vloeibaar bakvet in op 0.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	37. Geen actie nodig.
	38. Druk op de kleine ✓-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
☐ FILTRATION TIME SETTINGS	39. Druk op de knop Filtration Time Settings (Filtratietijdsinstellingen).
☐ POLISH TIME ☐ DEEP CLEAN TIME ☐ AUTO FILTER WASH TIME ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME 	40. Deze instellingen moeten alleen worden aangepast als de fabriek dit aangeeft. De standaardinstellingen zijn: ☐ POLISH TIME -300 ☐ DEEP CLEAN TIME -3600 ☐ AUTO FILTER WASH TIME ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30 Druk na voltooiing op de Back-knop.
	41. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
☐ FILTRATION TYPE	42. Druk op de Filtration Type-knop.
SOLID LIQUID 	43. Selecteer SOLID (vast) als niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt. Selecteer LIQUID (vloeibaar) als vloeibare bakolie wordt gebruikt. Druk na voltooiing op de Back-knop.
☐ OQS SETUP	44. Druk op de OQS Setup-knop indien er een OQS-sensor is geïnstalleerd.
OQS ENABLE/DISABLE	45. Druk op OQS ENABLE/DISABLE-knop (OQS Inschakelen/Uitschakelen) om de OQS-sensor in of uit te schakelen.
ENABLE DISABLE	46. Selecteer FRONT DISPOSE (Afvoer voorkant) om de OQS-sensor in te schakelen of op DISABLE (Uitschakelen) om de OQS-sensor uit te schakelen.

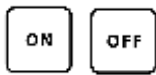
SCHERM	ACTIE
SETUP COMPLETE 	47. Druk op de ✓-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
☐ OIL TYPE	48. Druk op de Oil Type-knop (olietype).
OC01v01, OC02v02, etc. 	49. Selecteer de juiste olietype-curve Druk op de pijltje-omlaag-knop om naar extra olietype-curves te scrollen. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Zorg ervoor dat het olietype overeenkomt met wat de winkel gebruikt.
SETUP COMPLETE 	50. Druk op de ✓-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
☐ DISPLAY TYPE	51. Druk op de Display Type-knop.
NUMBER TEXT	52. Kies NUMBER of TEXT (Nummer of tekst) NB: Indien ingesteld op NUMBER (nummer), wordt het totale aantal polaire materialen weergegeven met een nummer. Als TEXT is geselecteerd, wordt alleen DISCARD SOON/CONFIRM (Binnekort afvoeren/Bevestig), OIL IS GOOD (Olie is goed) of DISCARD NOW (Nu afvoeren) getoond.
SETUP COMPLETE 	53. Druk op de ✓-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
☐ DISCARD NOW	54. Druk op de DISCARD NOW-knop (Nu afvoeren).
TPM VALUE	55. Druk op het nummer boven TPM Value (TPM-waarde). Nadat de TPM-waarde (Total Polar Materials) van de olie is bereikt, geeft de friteuse een waarschuwing om de olie af te voeren.
	56. Gebruik het toetsenbord om TPM discard now-waarde (nu afvoeren) in te voeren.
	57. Druk op de ✓-knop nadat de waarde is ingevoerd.
	58. Druk op de ✓-knop om de waarde op te slaan.
SETUP COMPLETE 	59. Druk op de ✓-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	60. Druk op de pijltje omlaag-knop.
☐ DISCARD SOON	61. Druk op de Discard Soon-knop (binnenkort afvoeren).
TPM VALUE	62. Druk op het nummer boven de Discard Soon TPM Value (binnenkort afvoeren TPM-waarde). Deze waarde wordt normaal gekozen als één getal onder de TPM Discard Now-waarde. Deze waarde zal de Discard Soon-waarschuwing tonen zodra de TPM Discard Soon-waarde is bereikt. Dit dient als een kennisgeving aan het personeel dat de olie spoedig zal moeten worden ververs.
	63. Gebruik het toetsenbord om TPM Discard Now-waarde (TPM nu afvoeren-waarde) in te voeren.

SCHERM	ACTIE
	64. Druk op de ✓-knop nadat de waarde is ingevoerd.
	65. Druk op de ✓-knop om de waarde op te slaan.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid) 	66. Druk op de ✓-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
☐ DISPOSE DELAY TIMER (Afvoervertragingstimer)	67. Druk op de Dispose Delay Timer-knop (Afvoervertragingstimer) Dit is de tijd waarop het bericht DISPOSE NOW (nu afvoeren) verschijnt en wordt genegeerd voordat het bericht DISCAR NOW (nu afvoeren) opnieuw wordt weergegeven. (Standaardinstelling is 5. 30 minuten. Minimumwaarde is :00 = DISABLED (Uitgeschakeld), maximumwaarde is 4:00 uur.)
	68. Druk op het uren-kader om een vertragingstijd in uren in te voeren.
	69. U voert de tijd in uren in door het toetsenbord te gebruiken.
	70. Druk op het minuten-kader om een vertragingstijd in minuten in te voeren.
	71. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
	72. Druk op de ✓-knop om de waarde op te slaan.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid) 	73. Druk op de ✓-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	74. Druk op de Thuis-knop.
 CREW MODE	75. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)
	76. Houd de resetschakelaar binnen de linkerdeur gedurende dertig (30) seconden ingedrukt.
	77. Het systeem start na ongeveer 45 seconden opnieuw op en keert terug naar de stand Off/Standby-modus.

4.8 Friteuse (Manager) Instellingen Programmeren

Het is nodig om bij de eerste keer opstarten of bij het wisselen van regelaar m deze lokale managerinstellingen voor de friteuse te configureren. De setup omvat taal, datum en tijd, temperatuurschaal, geluidsinstellingen, filterinstellingen, energiebesparing, bestemming van banen en schermhelderheid. Deze instellingen mogen ALLEEN worden gewijzigd door een manager of technicus.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Home-knop terwijl de regelaar in de stand off/standby staat.
	2. Druk op de Settings-knop (instellingen).
	3. Druk op de Manager-knop.
1 2 3 4	4. Voer 1234 in
	5. Druk op de ✓-knop (vinkje).
□ LANGUAGE	6. Druk op de Language-knop (taalkeuze).
	7. Druk op de Primary Language-knop (hoofdtal).
□ ENGLISH	8. Selecteer de gewenste hoofdtal.
	9. Druk op de Secondary Language-knop (tweede taal).
□ SPANISH	10. Kies de gewenste tweede taal.
	11. Druk op de Terug-knop.
□ DATE & TIME	12. Druk op de Date & Time-knop (datum en tijd).
	13. Druk op de Set Time-knop (tijd instellen).
	14. Druk op het urenkader.
	15. U voert de tijd in uren in door het toetsenbord te gebruiken.
	16. Druk op het minutenkader.
	17. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
AM PM 24hr	18. Druk op de AM-, PM- of 24-uursknop.
	19. Druk op de ✓-knop (vinkje).

SCHERM	ACTIE
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	20. Geen actie nodig.
	21. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	22. Druk op de Set Time-knop (tijd instellen).
	23. Druk op het kader 'Date Format' om te schakelen tussen MM-DD-YY of DD-MM-YY.
	24. Aan de bovenkant van het scherm wordt het jaar getoond. Druk op het pijltje naar links of naar rechts om het jaar te selecteren.
	25. Onder het jaar staat de maand. Druk op het pijltje naar links of naar rechts om de maand te selecteren.
	26. Selecteer de datum door de genummerde toetsen te gebruiken en druk op de √-knop om te bevestigen.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	27. Geen actie nodig.
	28. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	29. Press the DST-knop (DAYLIGHT SAVINGS TIME / Zomertijd).
☐ DST ON/OFF	30. Druk op de DST ON/OFF-knop.
	31. Selecteer ON om DST in te schakelen en Off om DST uit te schakelen.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	32. Geen actie nodig.
	33. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
☐ DST SETTINGS	34. Druk op de DST SETTINGS-knop.
☐ DST START MONTH ☐ DST START SUNDAY ☐ DST END MONTH ☐ DST END SUNDAY	35. Selecteer elk van deze knoppen en gebruik het toetsenbord om aan te passen. De standaardinstellingen voor de EU zijn: DST START SUNDAY -2 DST START MONTH -3 DST END SUNDAY -1 DST END MONTH -11
	36. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	37. Geen actie nodig.
	38. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	39. Druk drie (3) keer op de Terug-knop.
☐ F° TO C°	40. Druk op de knop F° TO C° of F° TO C° NB: F staat voor Fahrenheit en C voor Celsius
BEVESTIGEN 	41. Selecteer YES om van temperatuurschaal te veranderen.
SUCCESVOL VOLTOOID 	42. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.

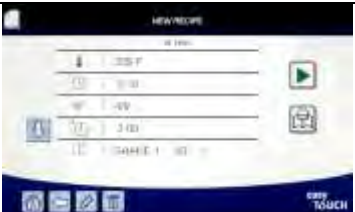
SCHERM	ACTIE
□ SOUND	43. Druk op de SOUND/geluidsknop
	44. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om het geluidsniveau en toon (SOUND) te veranderen. Het volume heeft 9 niveaus waarvan 1 het zachtst is en 9 het luïdst. Toon heeft drie frequenties van 1-3. Gebruik verschillende frequenties om onderscheid te maken tussen eiwit- of frietstations.
	45. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	46. Geen actie nodig.
	47. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	48. Druk op de omlaag-knop.
□ FILTER ATTRIBUTES (Filterattributen)	49. Druk op de filterattributen-knop. De auto-filtratiemodus gebruikt twee metingen voordat er om een filtratie wordt gevraagd. De een controleert de bakcycli en wordt aangepast met de FILTER AFTER-instelling en de andere controleert de tijd en wordt aangepast in volgende rubriek met de FILTER TIME-instelling. De waarschuwing dat er moet worden gefilterd, wordt gegenereerd door welk van de twee het eerst verstreken is: het aantal bakcycli danwel de verstreken tijd.
□ FILTER AFTER (Filteren na)	50. Druk op de Filter After-knop (Filteren na) De optie FILTER AFTER (filteren na) wordt gebruikt om het aantal bakcycli in te stellen voordat er gevraagd wordt om te filteren.
	51. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan of druk op de getallenknop en voer het aantal bakcycli in en druk op de √-knop (vinkje). (Standaard is het volle vat ingesteld op 12 bakcycli en het gesplitste vat is ingesteld op 6 bakcycli.
	52. Druk op de √-knop (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	53. Geen actie nodig.
	54. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
□ Filter Time (filtertijd)	55. Druk op de Filter Time-knop (filtertijd). De filtertijd-optie wordt gebruikt om de tijd in te voeren die verstrijkt voordat er opnieuw om een filtratie wordt gevraagd. Deze optie is nuttig voor bedrijven met lagere volumes, waar de filtratie vaker is gewenst dan wanneer de filtratiewaarschuwing na een aantal bakcycli wordt gegenereerd.
	56. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan, of druk op de numerieke toets en voer het aantal uren in tussen de filterwaarschuwingen (u vult bijv. 2 in als voor na iedere twee uur) waarna u op de √-knop (vinkje) drukt. (Standaard is de tijd ingesteld op 0 uur.)
	57. Druk op de √-knop (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	58. Geen actie nodig.
	59. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
□ FILTER LOCKOUT (Filtervergrendeling)	60. Druk op de knop (Filter Lockout) Filtervergrendeling. De filtervergrendelingsoptie wordt gebruikt om de tijden in te stellen waarop de filterwaarschuwing is uitgeschakeld (bijvoorbeeld tussen de middag).
	61. Selecteer ON om de filtervergrendeling in te schakelen. Selecteer OFF om de filtervergrendeling UIT te schakelen.

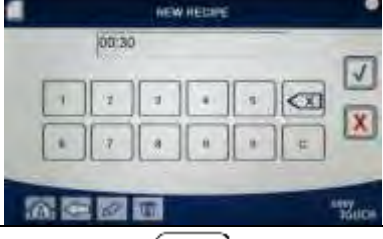
SCHERM	ACTIE
□ Filter Lockout Time (Filtervergrendelingstijd)	62. Druk op de Filter Lockout Time-knop (Filtervergrendelingstijd). De filtervergrendelingstijd-optie wordt gebruikt om de tijden in te stellen waarop de filterwaarschuwing is uitgeschakeld (bijvoorbeeld bij de drukte rond lunchtijd). NB: Als filtervergrendeling is uitgeschakeld (OFF), is deze optie grijs en niet beschikbaar.
	63. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om te scrollen tussen M-F 1 tot en met SUN 4. Er zijn in totaal 12 perioden die voor filtervergrendeling kunnen worden geprogrammeerd. Selecteer het veld om de begin- en eindtijden te wijzigen voor wanneer de filterwaarschuwing moet worden opgeschort. Selecteer AM/PM. Als de tijden zijn geselecteerd, drukt u op de √-knop (vinkje) om de instelling op te slaan. Het voorbeeld aan de linkerkant toont dat op maandag - vrijdag, er geen filtering wordt gewenst tijdens de lunchspits van 11:00 tot 13:00 uur.)
	64. Als e tijden zijn geselecteerd, drukt u op de √-knop (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	65. Geen actie nodig.
	66. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	67. Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	68. Druk op de Terug-knop.
□ ENERGY SAVINGS (Energiebesparing)	69. Druk op de Energy Savings-knop (Energiebesparing). De energiebesparings-optie (Energy Savings) wordt gebruikt tijdens inactieve perioden om de temperatuur van de vetpan te verlagen om energie te besparen.
	70. Druk op de inschakelknop (enable) om de optie Energiebesparing aan of uit te zetten.
	71. Druk op de knop Set Back Temp om de ingestelde waarde van de energiebesparingsoptie te wijzigen. Gebruik het numerieke toetsenbord om de ingestelde waarde voor de temperatuur van de energiebesparingsmodus in te stellen en druk daarna op de √-knop (vinkje).
	72. Druk op de Idle Time-knop (inactief) om de hoeveelheid tijd in minuten te wijzigen dat het vat inactief is voordat automatisch naar de energiebesparingsmodus wordt overgeschakeld. Gebruik het numerieke toetsenbord om de ingestelde waarde voor de temperatuur van de energiebesparingsmodus in te stellen en druk daarna op de √-knop (vinkje).
	73. Druk op de √-knop (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	74. Geen actie nodig.
	75. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
□ LANE ASSIGNMENTS	76. Druk op de knop Lane Assignments-knop (Baantoewijzingen). Dit wordt gebruikt om het aantal banen of manden die elk vat zal gebruiken. (Standaardinstelling is 4.)
	77. Druk op de nummer 4-knop.
	78. Druk op het pictogram onder elke baan en kies het bijbehorende product dat in die baan wordt gebakken.
	79. Druk op de knop Opslaan.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	80. Geen actie nodig.

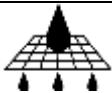
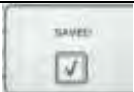
SCHERM	ACTIE
	81. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Instellen voltooid reset het systeem).
□ BRIGHTNESS	82. Druk op de Brightness-knop (Helderheid). Wordt gebruikt om de helderheid van het scherm in te stellen. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om aan te passen. (Standaardinstelling is 100.)
	83. Druk op de √-knop (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	84. Geen actie nodig.
	85. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
□ SCREEN SAVER	86. Druk op de Screen Saver-knop. Hiermee kunt u de hoeveelheid tijd instellen voordat de screensaver-modus wordt geactiveerd nadat de regelaar inactief is. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de tijd aan te passen. (Standaard is 15 minuten.)
	87. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de helderheid van het scherm aan te passen. Helderheid heeft negen niveaus waarbij 100 de helderste is en 10 de donkerste.
	88. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	89. Geen actie nodig.
	90. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	91. Druk op de Terug-knop.
	92. Druk op de Thuis-knop.
 CREW MODE	93. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)
	94. Houd de resetschakelaar binnen de linkerdeur gedurende dertig (30) seconden ingedrukt.
	95. Het systeem start na ongeveer 45 seconden opnieuw op en keert terug naar de stand Off/Standby-modus.

4.9 Bestaande producten toevoegen of bewerken

Deze functie wordt gebruikt om aanvullende producten toe te voegen of bestaande producten te bewerken.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Thuisknop.
	2. Druk op de Receptenknop.
1 2 3 4	3. Voer 1234 in
	4. Druk op de √-knop (vinkje).
	5. Kies het productpictogram dat u wilt bewerken of druk op + om een nieuw product toe te voegen.
	6. Druk op het potloodpictogram onder aan het scherm om een bestaand product te bewerken.
	7. Voer de naam van het product in of wijzig deze met behulp van het toetsenbord.
	8. Druk op de √-knop (vinkje).
	9. Dit scherm toont de huidige ingestelde waarde, de baktijd, de belastingscompensatie of -gevoeligheid, de kwaliteitstimer, schudtimers en filterinstellingen. Als u een parameter wilt bewerken, drukt u op het item dat u wilt bewerken.
	10. Druk op de temp-knop om de temperatuur aan te passen.
	11. Gebruik het toetsenblok om de bereidingstemperatuur voor het product in te voeren of te bewerken.
	12. Druk op de √-knop (vinkje).
	13. Druk op de baktijdknop.

SCHERM	ACTIE
	14. Gebruik het toetsenblok om de baktijd in minuten en seconden in te voeren of te bewerken.
	15. Druk op de √-knop (vinkje).
	16. Druk op de knop Belastingcompensatie of Sensitivity.
	17. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de voor dit product aanbevolen belastingcompensatie- of gevoeligheidsinstelling te wijzigen. Met deze instelling kan de productcompensatie (gevoeligheid) worden gewijzigd. Sommige menu-items hebben misschien een aanpassing nodig, afhankelijk van hun bakeigenschappen. NB: Het wordt ten zeerste aanbevolen om deze instelling NIET aan te passen, omdat dit een negatief effect kan hebben op de bakcycli van het product. De standaardinstelling voor productcompensatie is vier.
	18. Druk op de √-knop (vinkje).
	19. Druk op de Kwaliteitstimerknop
	20. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de houdtijd van het product.
	21. Druk op de √-knop (vinkje).
	22. Druk op de Schudtimer 1-knop.
	23. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de eerste keer schudden die moet worden uitgevoerd.
	24. Druk op de √-knop (vinkje).
	25. Druk op het pijltje omlaag om naar meer instellingen te gaan.
	26. Druk op de Schudtimer 2-knop als er een extra keer schudden nodig is; anders gaat u door naar stap 30.

SCHERM	ACTIE
	27. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de tweede maal schudden.
	28. Druk op de √-knop (vinkje).
	29. Druk op de FILTER-knop
	30. Zorg ervoor dat de filterknop is ingeschakeld met ON om automatische filtering voor dit product in te schakelen. Deze instelling wordt gebruikt om vermenging van productspecifieke oliën te voorkomen. Selecteer voor producten zoals FISH (vis) selecteert u NO (nee) om automatische filtratie te voorkomen.
	31. Druk op de √-knop (vinkje).
	32. Kies het pictogram dat moet worden gekoppeld aan het productrecept dat wordt ingevoerd of bewerkt.
	33. Druk op de √-knop (vinkje).
	34. Kies het menu of de menu's die moeten worden gekoppeld aan het productrecept dat wordt ingevoerd of bewerkt.
	35. Druk op de √-knop (vinkje).
	36. Het regelaar toont SAVED (opgeslagen).
	37. Druk op de √-knop (vinkje).
	38. Selecteer een ander product om te bewerken of druk op de + toets om extra producten toe te voegen. Als u klaar bent, drukt u op de thuisknop.
 CREW MODE	39. Druk op de knop Crew Mode-knop (personeelsmodus) om terug te keren naar het hoofdscherm.

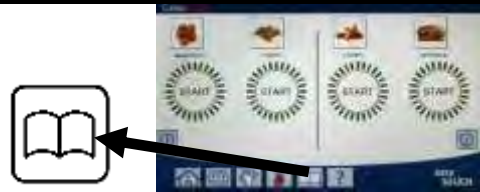
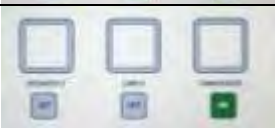
4.10 Menu's toevoegen of bewerken

Deze functie wordt gebruikt om menu's toe te voegen of te bewerken. Met menu's kan de operator bepaalde producten groeperen. Als u bijvoorbeeld een ontbijtmenu instelt, kunt u producten groeperen die alleen voor het ontbijt zijn. Dit is handig wanneer u van product wisselt door het aantal producten om uit te kiezen te beperken.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Thuisknop.
	2. Druk op de Menu's-knop
1 2 3 4	3. Voer 1234 in
	4. Druk op de √-knop (vinkje).
	5. Selecteer een menu door op de knop boven de ON/OFF-knop te drukken om (groen gemarkeerde) producten te bewerken, of druk op de +knop om een nieuw menu toe te voegen. Als u een nieuw menu toevoegt, voert u de naam van het menu in het volgende scherm in en drukt u daarna op de √-knop (vinkje). Om een menu te verwijderen, highlight u het menu en drukt u daarna op de prullenbak onder aan het scherm.
	6. Druk op het potloodpictogram onder aan het scherm om een bestaand menu te bewerken.
	7. Selecteer de gewenste producten door op hun pictogrammen te drukken om ze aan het gekozen menu toe te voegen. De geselecteerde producten worden groen gemarkeerd. Als u de selectie van een product ongedaan wilt maken, drukt u op het pictogram en verandert de markering van groen in grijs.
	8. Druk op de √-knop (vinkje) als u gereed bent met het geselecteerde product opslaan naar het menu.
	9. Druk op de terug-knop om aanvullende menu's te bewerken en begin met stap 5; anders gaat u verder naar de volgende stap
	10. Druk op de Thuisknop.
 CREW MODE	11. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)

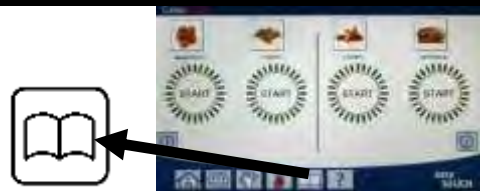
4.11 Van Lunchmenu naar Changeover (wisselmenu) of Breakfast Menu (ontbijtmenu) veranderen

Als er afzonderlijke menu's voor ontbijt, wisselmenu en lunch moeten worden gemaakt, worden de opties voor menuwijziging weergegeven door op de MENU-knop op het hoofdscherm te drukken. Als u op het gewenste menu drukt, worden de menu's gewijzigd.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Menu-knop.
	2. Druk op de ON/OFF-knop onder Changeover of Lunch om van menu te veranderen. NB: Er kan slechts één menu tegelijk worden geselecteerd.
	3. Nadat het gewenste menu is geselecteerd, wordt "ON" gemarkeerd onder het menu.
	4. Druk op de terug-knop om terug te keren naar het hoofdscherm.
	5. Druk op het productpictogram om van product te wisselen.
	6. Scherm keert terug naar hoofdscherm

4.12 Van Lunchmenu veranderen naar Changeover (wisselmenu) of Breakfast Menu (ontbijtmenu)

Als er afzonderlijke menu's voor ontbijt, wisselmenu en lunch moeten worden gemaakt, worden de opties voor menuwijziging weergegeven door op de MENU-knop op het hoofdscherm te drukken. Als u op het gewenste menu drukt, worden de menu's gewijzigd.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Menu-knop.

SCHERM	ACTIE
	2. Druk op de ON/OFF-knop onder Breakfast (ontbijt) of Changeover (wisselmenu) om van menu te wisselen. NB: Er kan slechts één menu tegelijk worden geselecteerd.
	3. Nadat het gewenste menu is geselecteerd, wordt "ON" gemarkeerd onder het menu.
	4. Druk op de terug-knop om terug te keren naar het hoofdscherm.
	5. Druk op het productpictogram om van product te wisselen.
	6. Scherm keert terug naar hoofdscherm

4.13 Onderhoudstaken

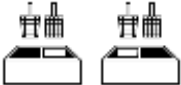
In dit gedeelte worden de personeels- en managersonderhoudstaken behandeld die binnen het bedrijf worden gebruikt zoals de bovenlimiettest, E-Log (foutlogboek), wachtwoordinstellingen en functies om via menu-connect menu's vanaf een USB van en naar de friteuse te kopiëren.

4.13.1 Bovenlimiettest

De bovenlimiettestmodus wordt gebruikt om het bovenlimietcircuit te testen. De bovenlimiettest zal de olie onbruikbaar maken. Deze test mag dan ook alleen met oude olie worden uitgevoerd. Schakel de friteuse uit en bel onmiddellijk voor service als de temperatuur de 238° C bereikt zonder dat de tweede bovenlimiet wordt ingeschakeld, waarbij de regelaar HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (bovenlimiet faalt, stroom afkoppelen) toont en er een alarmtoon klinkt tijdens het testen.

De test kan steeds geannuleerd worden door de friteuse uit te zetten. Wanneer u de friteuse weer aanzet gaat hij terug naar de bedieningsmodus en geeft het scherm het product weer.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Home-knop terwijl de regelaar in de stand off/standby staat.
	2. Druk op de Onderhoudsknop
	3. Druk op de Personeel-knop

SCHERM	Actie
	4. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtvat) voor onderverdeelde vaten.
PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	5. Druk op de Press and Hold-knop (Ingedrukt houden) en houd deze ingedrukt om met de bovenlimiettest te beginnen.
RELEASE	6. Terwijl u de knop ingedrukt houdt, begint het vat te verwarmen. De regelaar geeft tijdens de test de actuele vattertemperatuur weer. Wanneer de temperatuur $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ * bereikt en de regelaar toont HOT HI-1 (ex. 210°C), gaat het verhitten verder. *LET OP: Bij regelaars die in de Europese Unie worden gebruikt (die met het CE-keurmerk), bedraagt de temperatuur 202°C wanneer de regelaar HOT HI-1 toont.
HOT HI-1	7. Terwijl u de knop blijft indrukken en ingedrukt houdt, blijft de friteuse verwarmen totdat de bovenlimiet wordt geopend. Dit gebeurt meestal wanneer de olie een temperatuur bereikt van 217°C tot 231°C voor niet-CE bovenlimieten en 207°C tot 219°C voor CE-bovenlimieten.
HELP HI-2	8. Laat de knop los. Het vat stopt met verwarmen en de regelaar toont de actuele temperatuursinstelling totdat deze afkoelt tot onder de 204°C . Druk op de aan-/uitknop om het alarm te annuleren.
HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Stroom ontkoppelen)	9. Als de regelaar dit bericht toont, koppelt u de stroom naar de friteuse af en belt u onmiddellijk een onderhoudstechnicus.
	10. Als het vat na een bovenlimiettest eenmaal is afgekoeld onder de 204°C , gooit u de olie weg.

4.13.2 Managerfuncties

4.13.2.1 E-Log

De E-LOG-functie wordt gebruikt om de tien (10) meest recente foutcodes te bekijken die zich de friteuse hebben voorgedaan. Deze codes worden weergegeven met de meest recente fouten bovenaan. De tijd, datum en foutcode worden weergegeven.

Als er geen foutmeldingen zijn, blijft het regelaarscherm leeg in deze functie. Fouten worden bij een gesplitst vat weergegeven met de kant van de fout, de foutcode, tijdstip en de datum. Een "L" in een foutcode geeft aan dat de fout aan de linkerkant van een onderverdeeld vat zit, terwijl een "R" aangeeft dat de fout op het rechtvat zit (R E19 06:34AM 04/22/2014). Een foutcode met een "G" geeft aan dat dit een algemene fout (Global Error) was die niet specifiek aan een bepaald vat is gekoppeld. De foutcodes staan in de lijst van rubriek 7.6 van deze handleiding.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de knop Home.
	2. Druk op de knop Service.
	3. Druk op de Manager-knop.
4 3 2 1	4. Voer 4321 in
	5. Druk op de v-knop (vinkje).
 E-LOG	6. Druk op de E-LOG-knop. De drie meest recente fouten worden getoond.
	7. Druk op de omlaag-knop. De volgende drie fouten worden getoond. Lijf op de pijl-omlaag drukken om aanvullende fouten te bekijken.
 	8. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

SCHERM	Actie
 CREW MODE	9. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)

4.13.2.2 Wachtwoord instellen

Met de wachtwoordmodus kan een restaurantmanager wachtwoorden voor verschillende modi wijzigen.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de knop Home.
	2. Druk op de knop Service.
	3. Druk op de Manager-knop.
4 3 2 1	4. Voer 4321 in
	5. Druk op de √-knop (vinkje).
☐ PASSCODE SETUP	6. Druk op de PASSCODE SETUP-knop (wachtwoord instellen).
☐ MENUS ☐ RECIPES ☐ SETTINGS MANAGER ☐ DIAGNOSTICS MANAGER	7. Selecteer het wachtwoord dat u wilt veranderen. Druk op het pijltje omlaag om naar meer instellingen te gaan. Standaardinstellingen zijn: Menu's 1234 Recepten 1234 SETTINGS MANAGER (Instellingen manager) 1234 DIAGNOSTICS MANAGER (Diagnostiek manager) 4321
	8. Gebruik het toetsenblok om een nieuw wachtwoord in te voeren voor het geselecteerde item.
	9. Druk op de √-knop (vinkje).
RETYPE PASSWORD	10. Gebruik het toetsenblok om het nieuwe wachtwoord opnieuw in te voeren ter verificatie.
	11. Druk op de √-knop (vinkje).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (Wachtwoord met succes ingesteld)	12. Druk op de √-knop (vinkje).
☐ MENUS ☐ RECIPES ☐ SETTINGS MANAGER ☐ DIAGNOSTICS MANAGER	13. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.
 	
 CREW MODE	14. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)

4.13.2.3 USB – Menubeheer

Met deze optie kunt u menu's uploaden naar de regelaar. Hiermee kunnen producten in MenuSync worden gecreëerd en op een USB-stick worden opgeslagen om naar de friteuse te worden geüpload.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de knop Home.
	2. Druk op de knop Service.
	3. Druk op de Manager-knop.
4 3 2 1	4. Voer 4321 in
	5. Druk op de ✓-knop (vinkje).
□ USB – MENU OPERATION	6. Druk op de knop USB-menubediening
□ COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIEER MENU VANAF USB NAAR FRITEUSE)	7. Druk op de knop Menu kopiëren van USB naar friteuse
INSERT USB... (USB insteken)	8. Steek de USB-drive in de aansluiting achter de meest linker friteusedeur.
IS USB INSERTED? (Is USB ingestoken?) YES NO (ja nee)	9. Druk YES als de USB-drive is ingeplugd.
READING FILE FROM USB (Bestand wordt afgelezen van USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (USB niet verwijderen tijdens aflezen)	10. Geen actie nodig.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (Overdracht UI-UI-menugegevens bezig)	11. Geen actie nodig terwijl het bestand wordt geladen.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (Menu bijwerken bezig)	12. Geen actie nodig terwijl het bijwerken bezig is.
UPGRADE COMPLETE? (Bijwerken voltooid?) YES	13. Druk YES.
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM (Menu bijwerken voltooid, verwijder de usb en herstart het systeem).	14. Verwijder de USB-drive en de hele friteuserij uit- en weer inschakelen met behulp van de resetschakelaar achter de linkerdeur van de friteuse onder de USB-aansluiting. NB: Zorg ervoor dat de knop tenminste 30 seconden ingedrukt wordt gehouden.

4.14 Informatiestatistieken

4.14.1 Filterstatistieken

De filterstatistiekenfunctie wordt gebruikt om het aantal bakcycli dat resteert tot de volgende filtratie te bekijken, het aantal bakcycli per vat, het aantal overgeslagen filtraties per vat en het gemiddelde aantal bakcycli per filtratie per dag.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de FILTER-knop
□ DAY 1 □ DAY 2 □ DAY 3 □ DAY 4 	3. Selecteer de gewenste dag en druk op de knop. Druk op het pijltje omlaag om extra dagen terug te scrollen.

SCHERM	Actie
1. DAY AND DATE (Getoonde Dag en Datum van filterstatistieken) 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Aantal keren bakken te gaan tot volgende filterwaarschuwing.) 3. DAILY NUMBER OF COOKS (Aantal bakcycli op die dag) 4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Aantal keren dat vat wordt gefilterd op een bepaalde dag) 	4. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Aantal keren dat filteren is overgeslagen op die dag.) 6. AVERAGE COOKS PER FILTER - (Gemiddels aantal bakcycli per filter op die dag) 7. FILTRATION - (Wordt getoond als filtratie is in- of uitgeschakeld. Diagnostisch hulpmiddel om de status van de FIB-plaat te bepalen.)  	5. Druk op het pijltje omhoog of de back-knop om terug te gaan en een andere dag te selecteren.
 	6. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

4.14.2 Oliestatistieken

De oliestatistiekenfunctie wordt gebruikt om de datum van de laatste afvoer te bekijken, het aantal bakcycli sinds de laatste afvoer, het aantal overgeslagen filtraties sinds laatste afvoer, huidige gebruiksduur van de olie en het gemiddeld aantal bakcycli na verlopen van de oliegebruiksduur.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Press the Olieknop
1. LAST DISPOSE DATE (Laatste afvoerdatum) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (Bakcycli sinds laatste keer afvoeren) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Filtraties sinds laatste afvoer) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Overslagen filtraties sinds laatste afvoer) 	3. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
5. CURRENT OIL LIFE (Huidige oliegebruiksduur) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (Gemiddeld aantal bakcycli na gebruiksduur olie)   	4. Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

4.14.3 Statistieken gebruiksduur

De statistieken over de gebruiksduur worden gebruikt om de ingebruiknamedatum van de friteuse, die automatisch wordt ingesteld als de friteuse 25 bakcycli heeft gemaakt, het serienummer van de regelaar, de totale tijd in uren die de friteuse heeft gewerkt, en de totale warmtecycli van de friteuse *het aantal keren dat de regelaar de verwarming heeft aan- en uitgezet).

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de Life Stats-knop
1. COMMISSION DATE (Datum ingebruikname) 2. UNIT SERIAL NUMBER (Serienummer unit) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (Serienummer unit) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) (Totale tijd in bedrijf (uren)) 5. TOTAAL GETELDE WARMTECYCLI  	3. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

4.14.4 Gebruiksstatistieken

De de gebruiksstatistieken toont het totaal aantal bakcycli per vat, het aantal bakcycli dat is verlaten voor voltooiing, het aantal uur dat een vat/de vaten heeft aangestaan, en de datum van de laatste keer waarop het gebruik gereset werd.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de gebruiksstatistieken-knop
1. USAGE START DATE (Startdatum gebruik) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (Totaal aantal bakcycli) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (Totaal aantal verlaten bakcycli) 4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (TOTALE TIJD VAT AAN (UREN))  	3. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

4.14.5 Hersteltijd

Herstel wordt gebruikt om te bepalen of de friteuse correct werkt. De hersteltijd is de tijd die de friteuse nodig heeft om de olietemperatuur van 28°C te verhogen tot een temperatuur tussen 121°C en 149°C. De maximale hersteltijd mag voor elektrische friteuses nooit meer bedragen dan 1:40 en voor gasfriteuses 3:15.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de RECOVERY-knop (herstel). De tijd wordt weergegeven in minuten en seconden.
1. LAST RECOVERY TIME (Laatste hersteltijd)  	3. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

4.14.6 Laatste lading statistieken

De laatste ladingstatistieken bieden gegevens voor de laatste bakcyclus.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de Last Load-knop.
1. LAST COOKED PRODUCT (Laatst gebakken product) 2. LAST LOAD START TIME (Starttijd laatste lading) 3. LAST LOAD COOK TIME (Baktijd laatste lading) 	3. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
4. LAST LOAD PROGRAM TIME (Programmeertijd laatste lading) 5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (Laatste lading max. vattemp) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (Laatste lading min. vattemp) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (Laatste lading gem. vattemp) 	4. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
8. % van bereidingstijd, verwarming is aan 9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (VATTEMPERATUUR VOORDAT    BAKCYCLUS START)	5. Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

4.14.7 Softwareversie

De softwareversiefunctie biedt de softwareversies van de regelaar en printplaten in het friteusesysteem; De waarden van de temperatuursonde, de AIF-RTD-sonde en de ATO-RTD-sonde.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de pijltje omlaag-knop.
	3. Druk op de Software Version-knop
1. UIB SOFTWARE VERSION 2. SIB SOFTWARE VERSION 3. VIB SOFTWARE VERSION 4. FIB SOFTWARE VERSION 	4. Druk op het pijltje omlaag om naar aanvullende softwareversies en informatie te scrollen. NB: Onderverdeelde vaten hebben een SIB2 enlinker en rechter vat-AIF en ATO-temperaturen.
5. OQS SOFTWARE VERSION 6. ACTUAL VAT TEMP 7. AIF RTD TEMP 8. ATO RTD TEMP 9. Plaat-ID 	5. Druk op het pijltje omlaag om naar aanvullende softwareversies en informatie te scrollen.

SCHERM	Actie
10. GATEWAY SOFTWAREVERSIE 11. GATEWAY IP-ADRES 12. GATEWAY LINK QUALITY (GATEWAY LINK-KWALITEIT) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (GATEWAY SIGNAALSTERKTE EN RUIS) 	6. Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

4.14.8 Gebruiksstatistieken resetten

De resetfunctie reset alle gebruiksgegevens binnen de gebruiksstatistieken

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Informatieknop.
	2. Druk op de pijltje omlaag-knop.
	3. Druk op de reset-knop.
4 3 2 1	4. Voer 4321 in
	5. Druk op de √-knop (vinkje).
ALLE GEBRUIKSgegevens ZIJN GERESET	6. Druk op de √-knop (vinkje).
	7. Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

4.14.9 Verse olie statistieken

De functie verse oliestatistieken wordt gebruikt om informatie over de huidige verse olie te bekijken.

SCHERM	Actie
	1. Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	2. Druk op de pijltje omlaag-knop.
	3. Druk op de knop voor verse olie (Fresh Oil).
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (Aantal bakcycli sinds laatste keer afvoeren) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (Aantal afvoeren sinds laatste reset) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (Verse olie-teller resetdatum) 4. FRESH OIL COUNTER (Verse olie-teller) 	4. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

4.14.10 Verse olie reset gebruiksstatistieken

De reset-functie reset alle gegevens over verse olie in de statistieken voor verse olie.

SCHERM	Actie
 	1. Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	2. Druk op de pijltje omlaag-knop.
	3. Druk op de Fresh Oil Reset-knop
4 3 2 1	4. Voer 4321 in
	5. Druk op de √-knop (vinkje).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (Verse oliegegevens zijn gereset) 	6. Druk op de √-knop (vinkje).
 	7. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

4.14.11 TPM (Total Polar Material) Statistieken

De TPM-statistieken bieden gegevens van de OQS (Oil Quality Sensor). Dezelfde gegevens zijn toegankelijk door op de TPM-knop op de voorkant van de regelaar te drukken wanneer de TPM-knop constant brandt.

SCHERM	Actie
 	1. Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	2. Druk op het pijltje omlaag.
	3. Druk op de TPM Statistics-knop. De TPM-waarden voor de afgelopen geldige dertig (30) dagen worden vermeld.
  	4. Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 5: INSTRUCTIES FILTERMENU

5.1 Inleiding

Het Footprint Pro-filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie in de ene vetpan veilig en doelmatig te filteren terwijl de andere vetpannen van diezelfde groep in gebruik blijven.

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



WAARSCHUWING

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

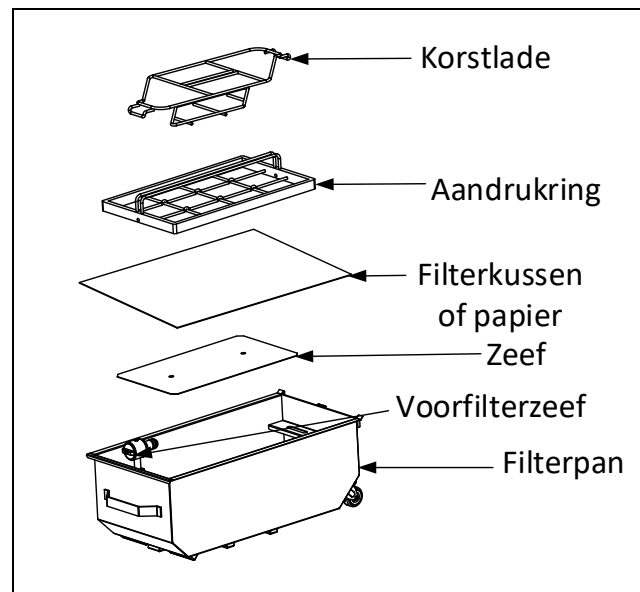


WAARSCHUWING

Het filterkussen of het papier MOET dagelijks vervangen worden.

5.2 Het filter klaarmaken voor gebruik

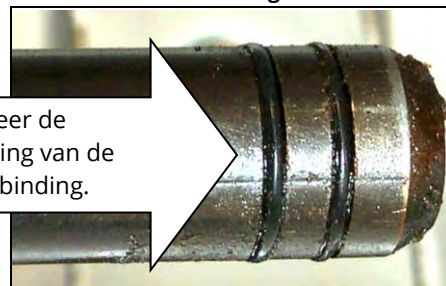
1. Trek de filterpan een stukje uit de behuizing en wacht tot het druppelen is gestopt voordat u de pan er helemaal uit haalt (hieronder afgebeeld). Verwijder de kruimelmand, de aandrukkring, het filterkussen (of papier) en het filterscherm (zie afbeelding 1). Maak alle metalen onderdelen schoon met warm water en een universeel reinigingsmiddel en droog ze vervolgens grondig af.



Afbeelding 1

2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren (zie afbeelding 2). Controleer of de voorfilterzeef is geïnstalleerd, schoon is en strak vast zit.

Controleer de aansluiting van de filterverbinding.



Afbeelding 2

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

4. Plaats de korstlade terug aan de voorkant van de pan. (Zie afbeelding 1)

GEBRUIK GEEN FILTERPOEDER ALS U EEN FILTERKUSSEN GEBRUIKT!

5. Duw de filterpan terug in de friteuse, net onder de friteuse. Vergewis u ervan dat "P" niet wordt weergegeven in de rechterbovenhoek van een van de regelaars. Het filtersysteem is nu klaar voor gebruik.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

5.3 Filtermenu

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

Het filtermenu wordt hieronder weergegeven:

- | | |
|--|-------------|
| • Autofiltratiemodus | pagina 5-2 |
| • Auto Demand Filtration (Automatische filtratievraag) | pagina 5-3 |
| • Onderhoudsfilter | pagina 5-5 |
| • Dispose Oil (Non-Bulk Systems) (Olie afvoeren (niet-bulksystemen)) | pagina 5-6 |
| • Dispose Oil (Bulk Systems) (Olie verwijderen (bulkoliesystemen)) | pagina 5-7 |
| • Olie aftappen | pagina 5-9 |
| • FILL VAT FROM DRAIN PAN? (vat vullen uit aftappen?) | pagina 5-10 |
| • Vul vat uit bulk (alleen bulk) | pagina 5-11 |
| • Pan naar afvoer (enkel bulk) | pagina 5-11 |
| • Deep Clean (Non-Bulk Systems) (Diepreinigen (niet-bulksystemen)) | pagina 5-13 |
| • Deep Clean (Bulk Systems) (Diepreinigen (niet-bulksystemen)) | pagina 5-15 |

5.3.1 Autofiltratiemodus

Autofiltratie is een functie die de vetpannen automatisch filtert na een vooraf ingesteld aantal bakcycli of tijd. Deze functie kan ook handmatig worden uitgevoerd en wordt in de volgende rubriek uitgelegd. NB: Het is niet mogelijk om verschillende vaten tegelijkertijd te filteren.

** display:	Actie
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (Filtratie gevraagd - nu filteren?)	1. Druk op de √-knop (vinkje) om het filteren te starten. Als de x-knop wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking. De filterknop wordt geel totdat de friteuse is gefilterd. De regelaar zal binnenkort opnieuw vragen om de olie te filteren. Deze sequentie herhaalt zich totdat het filteren is voltooid.
OIL LEVEL TOO LOW (Oliepeil te laag)	2. Wordt getoond als het oliepeil te laag is Druk op de √-knop (vinkje) om het probleem te bevestigen en ga terug naar de stand-by-modus. Controleer of er te weinig olie in de JIB zit. Als er niet te weinig olie in de JIB zit en dit geval zich blijft voordoen, contacteert u uw FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (Vat skimmen PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE - druk op bevestigen na voltooiing)	3. Skim de kruimels van de olie door van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooiën.

** display:	Actie
INSERT PAN (Plaats de pan)	4. Duw de filterpan helemaal terug op zijn plek. Wordt getoond als de filterpan niet geheel op zijn plek zit.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	5. Geen actie nodig.
WASHING IN PROGRESS (Wassen bezig)	6. Geen actie nodig.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	7. Geen actie nodig.
PREHEAT (Voorverhitten)	8. Geen actie nodig. Wordt weergegeven totdat de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.
START	9. Friteuse is klaar voor gebruik. Wordt weergegeven zodra de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.

Het volledige filterproces duurt ruwweg vier minuten.

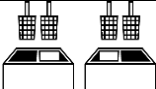
Als de olie niet geheel volledig wordt teruggevoerd tijdens de filtratie, zal het systeem overgaan naar een onvolledige filtratiefunctie. Zie rubriek 7.3.1.

NB: Als de filterpan tijdens het filterproces wordt verwijderd, stopt het filterproces en begint pas weer op het moment dat de filterpan terug op zijn plaats staat.

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

5.3.2 Automatische filtratievraag

Automatische filtervraag wordt gebruikt wanneer een autofiltratie manueel wordt gestart. NB: Het is niet mogelijk om verschillende vaten tegelijkertijd te filteren.

** display:	Actie
	1. Friteusetemperatuur MOET de ingestelde waarde hebben bereikt. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	3. Selecteer AUTO FILTRATION.
AUTO FILTRATION? (Autofiltratie?)	4. Druk op de ✓-knop (vinkje) om het filteren te starten. Als de X-knop wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking.

OIL LEVEL TOO LOW (Oliepeil te laag)	5. Wordt getoond als het oliepeil te laag is Druk op de √-knop (vinkje) om het probleem te bevestigen en ga terug naar de stand-by-modus. Controleer of er te weinig olie in de JIB zit. Als er niet te weinig olie in de JIB zit en dit geval zich blijft voordoen, contacteert u uw FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (Vat skimmen PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE - druk op bevestigen na voltooiing)	6. Skim de kruimels van de olie door van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooiën.
INSERT PAN (Plaats de pan)	7. Duw de filterpan helemaal terug op zijn plek. Wordt getoond als de filterpan niet geheel op zijn plek zit.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	8. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
WASHING IN PROGRESS (Wassen bezig)	9. Geen actie nodig terwijl restjes uit het vat worden gespoeld.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	10. Geen actie nodig terwijl het vat wordt hervuld.
PREHEAT (Voorverhitten)	11. Geen actie nodig terwijl de friteuse opwarmt tot het ingestelde punt.
START	12. Friteuse is klaar voor gebruik. Wordt weergegeven zodra de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.

Het volledige filterproces duurt ruwweg vier minuten.

NB: Als de filterpan tijdens het filterproces wordt verwijderd, stopt het filterproces en begint pas weer op het moment dat de filterpan terug op zijn plaats staat.



GEVAAR

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

Als het autofiltratieproces mislukt, wordt er een foutmelding weergegeven. Volg de instructies op de regelaar om de fout op te lossen.

Wanneer FILTER BUSY (filter bezig) wordt weergegeven is het MIB-paneel aan het wachten om een ander vat te filteren, of aan het wachten totdat een ander probleem wordt opgelost. Druk op de √-knop (vinkje) en wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.



GEVAAR

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



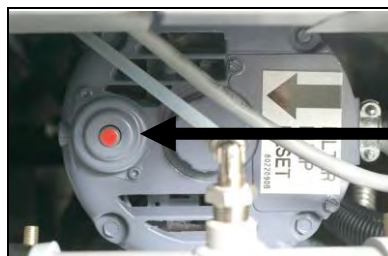
WAARSCHUWING

De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop voor het geval de filtermotor oververhit raakt of er een elektrische fout optreedt. Als deze schakelaar wordt ingeschakeld, sluit u de stroomtoevoer naar het filtersysteem af en laat u de pompmotor 20 minuten afkoelen voor u probeert de stroomtoevoer de schakelaar te resetten (zie foto op de volgende pagina).



WAARSCHUWING

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



Filtermotor resetschakelaar

5.3.3 Onderhouds- of eindedagfilter

Zorg ervoor dat het filterkussen dagelijks vervangen wordt zodat het systeem correct blijft werken. Voor een goede werking in winkels met een groot volume of die 24 uur per dag geopend zijn, moet het filterkussen of filterpapier twee keer per dag worden vervangen.

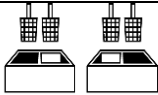
Als CLOSE DISPOSE VALVE (sluit afvoerklep) wordt weergegeven sluit u de RTI-aftapkraan. Druk op de X-knop om af te sluiten.

OPMERKING

Het filterkussen of -papier moet dagelijks vervangen worden.

⚠ WAARSCHUWING

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

** display:	Actie
	1. Friteusetemperatuur MOET de ingestelde waarde hebben bereikt. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	3. Selecteer MAINTENANCE FILTER (Onderhoudsfilter).
MAINTENANCE FILTRATION? (Onderhoudsfiltratie?)	4. Druk op de √-knop (vinkje) om het filteren te starten. Als de X-knop wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Draag beschermende handschoenen - druk op bevestigen na voltooiing)	5. Druk op de √-knop (vinkje) nadat alle persoonlijke beschermmiddelen inclusief hittebestendige handschoenen aanwezig zijn.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Zorg dat de oliepan en afdekking juist geplaatst zijn)	6. Druk op de √-knop (vinkje) als de oliepan en afdekking op hun plek zijn.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	7. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Binnenkant vat en tussen verhitters schrob – druk op confirm na voltooiing)	8. Schrob het vat Bij elektrische friteuses, tussen de verwarmingselementen schoonmaken. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooiën. ⚠ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
CLEAN SENSORS – (Sensors reinigen) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE - druk op bevestigen na voltooiing)	9. (Alleen gasmodellen) Reinig de oliesensor met een niet-schurende spons (zie rubriek 6.6.2 op pagina's 6-4). (Alle friteuses) Reinig rondom de AIF- en ATO-sensoren met een schroevendraaier of vergelijkbaar voorwerp om bezinskel rond de sensoren te verwijderen (zie paragraaf 6.2.4 op pagina 6-1) en druk op de √-knop (vinkje) wanneer u klaar bent.
WASH VAT? (Vat wassen?)	10. Druk op de √-knop (vinkje).

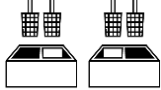
** display:	Actie
WASHING IN PROGRESS (Wassen bezig)	11. Geen actie nodig terwijl de retourklep zich opent en het vat volloopt met olie uit de oliepan.
WASH AGAIN? (Opnieuw wassen?)	12. De filterpomp wordt uitgeschakeld Als het vat vrij is van resten, drukt u op de X-knop om verder te gaan. Als er nog steeds kruiden zijn drukt u op de √-knop (vinkje) en de filterpomp zal opnieuw gaan draaien. Deze cyclus wordt herhaald totdat op de X-knop wordt gedrukt.
RINSING IN PROGRESS (Spoelen bezig)	13. Geen actie nodig terwijl de aftapklep zich sluit en de filterpomp het vat opnieuw vult. De aftapklep gaat open en spoelt het vat.
RINSE AGAIN? (Opnieuw spoelen?)	14. Als het vat vrij is van resten, drukt u op de X-knop om verder te gaan. Als een extra spoelbeurt nodig is, drukt u op de √-knop (vinkje) en wordt het spoelen herhaald totdat de X-knop wordt ingedrukt.
POLISH? (Poetsen?)	15. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.
POLISH IN PROGRESS (Poetsen bezig)	16. Geen actie nodig terwijl de afvoer- en retourkranen open zijn en de olie gedurende vijf minuten door de vetpan wordt gepompt.
FILL VAT? (Vat vullen?)	17. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	18. Geen actie nodig terwijl het vat hervuld wordt.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	19. Druk op de X-knop om de pomp opnieuw te laten draaien indien het olieniveau lager is dan de lijn voor het volle afvulniveau.* Druk op de √-knop (vinkje) zodra het olieniveau de lijn voor het volle afvulniveau bereikt. Als het vat niet volledig met olie gevuld is controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijft. Druk eenmaal op de √-knop (vinkje) nadat er geen olie meer in de pan is achtergebleven.
	20. De regelaar wordt uitgeschakeld.

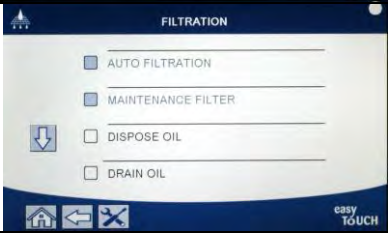
***LET OP:** Het is normaal bij een onderhoudsfiltratie dat er olie in de filterpan achterblijft en dat de olie in de vetpan niet naar zijn oorspronkelijk niveau terugkeert. Als u YES (ja) antwoordt na twee pogingen om het vat te vullen, activeert u de auto top off om enig olieeverlies tijdens het filteren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

5.3.4 Olie verwijderen voor niet-bulkoliesystemen

Deze optie wordt gebruikt om oude olie te laten wegvloeien in een MSDU of een METALEN vat.

Wanneer de frituurolie is opgebruikt, laat u de olie in een container wegvloeien die geschikt is voor transport naar de olieafvalcontainer. Frymaster beveelt een McDonald's wegwerpeenheid voor bakvet (MSDU) aan. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. **NB:** Als u een MSDU gebruikt die voor januari 2004 gebouwd werd, zal deze niet onder de afvoer passen. Als er geen afvloeieenheid voor bakvet beschikbaar is laat u de olie afkoelen tot 38°C en laat u de olie dan in een METALEN container wegvloeien met een capaciteit van 15 liter of meer, om zo te voorkomen dat er olie gemorst wordt.

** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtvat) voor onderverdeelde vaten.

** display:	Actie
	4. Selecteer OLIE AFVOEREN
DISPOSE OIL (Olie afvoeren?)	5. Druk op de ✓-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu. ⚠ GEVAAR Laat de olie afkoelen tot 38°C alvorens u ze in een geschikt METALEN container laat lopen voor afvalverwerking.
INSERT DISPOSAL UNIT (Plaats afvoerunit)	6. Verwijder de filterpan en plaats de afvoerunit. ⚠ GEVAAR Wanneer u olie in een wegwerpeenheid aftapt, mag u de container niet hoger vullen dan tot de bovenste vullijn.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Staat de afvoerunit op zijn plek?)	7. Zorg ervoor dat er een MSDU of een METALEN container onder de afvoer staat met een capaciteit van VIJFTIEN (15) liter of meer. Druk op de ✓-knop (vinkje) om verder te gaan. ⚠ GEVAAR Wanneer u olie in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter in de container past, anders kan de hete vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	8. Geen actie nodig terwijl het vat de olie laat leeglopen.
IS VAT EMPTY? (Is vat leeg?)	9. Als het vat leeg is drukt u op de ✓-knop (vinkje) om verder te gaan.
CLEAN VAT COMPLETE? (Vat reinigen klaar?)	10. Reinig het vat met een schrobborstel en na voltooien drukt u tweemaal op de ✓-knop (vinkje) om verder te gaan.
MANUALLY FILL VAT (Handmatig vullen vat)	11. Giet voorzichtig olie in het vat totdat de onderste vullijn in de friteuse is bereikt. Druk op de ✓-knop (vinkje) als het vat vol is.
	12. De regelaar wordt uitgeschakeld.

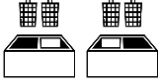
5.3.5 Olie verwijderen voor bulkoliesystemen

Deze optie wordt gebruikt om oude olie te laten wegvloeien in een afvalstelsel voor bulkolie, zoals een RTI. Bulkoliesystemen gebruiken een pomp om de uitgeputte olie van de friteuse naar een tank te pompen. Er worden extra leidingen gebruikt om de bulkoliesystemen met de friteuses te verbinden.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat er een filterkussen geplaatst is voordat u de olie aftapt of verwijdert. Als u geen filterkussen plaatst, kunnen de leidingen en/of pomp verstopt raken.

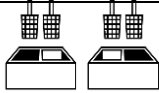
** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.

** display:	Actie
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	4. Selecteer OLIE AFVOEREN
DISPOSE OIL (Olie afvoeren?)	5. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu.
BULK TANK FULL? (Bulktank vol?)	6. Dit bericht wordt enkel weergegeven als de bulktank vol is. Druk op de √-knop (vinkje) om te bevestigen en bel de afvalverwerker voor bulkolie. Het scherm gaat terug naar OFF (uit).
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	7. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
VAT EMPTY? (vat leeg?)	8. Als het vat leeg is drukt u op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.
CLEAN VAT COMPLETE? (Vat reinigen klaar?)	9. Reinig het vat met een schrobborstel en na voltooiën drukt u tweemaal op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklap) 	10. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de aftaphendel volledig naar voren om het wegvloeiën te laten beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	11. Geen actie nodig terwijl de pomp gedurende vier (4) minuten de olie uit de oliepan naar de afvaltanks voor bulkolie pompt.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	12. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. ⚠ GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?)	13. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje). Als de pan niet leeg is, drukt u op de X-knop en keert u terug naar stap 11 nadat u de filterpan hebt geplaatst.
INSERT PAN (Plaats de pan)	14. Plaats de filterpan.
CLOSE DISPOSE VALVE (Sluit de aftapklep) 	15. Sluit de aftapklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager.
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	16. Het vat is klaar om te worden bijgevuld met olie. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan, of druk op de X-knop om te voltooiën en verder te gaan naar stap 20.
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	17. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsdrukschakelaar. Hij pompt alleen zolang de schakelaar wordt ingedrukt.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten als hij vol is)	18. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste vullijn.

** display:	Actie
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	19. Druk op de √-knop (vinkje) om terug te keren naar stap 17 om door te gaan met vullen. In het andere geval drukt u zodra het vat vol is op de X-knop om de modus te verlaten en terug te gaan naar OFF (Uit).
	20. De regelaar wordt uitgeschakeld.

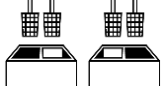
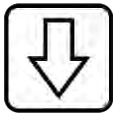
5.3.6 Olie aftappen naar pan

De functie aftappen naar pan wordt gebruikt om olie van het vat naar de filterpan af te voeren.

** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	4. Selecteer DRAIN OIL (Olie aftappen).
DRAIN OIL TO PAN? (Olie aftappen naar pan?)	5. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, schakelt de regelaar naar OFF (Uit). Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Controleer of de oliepan en afdekking correct zijn geplaatst) totdat de pan wordt gedetecteerd.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	6. Geen actie nodig terwijl het vat de olie laat leeglopen in de filterpan.
IS VAT EMPTY? (Is vat leeg?)	7. Als het vat leeg is drukt u op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Vat vullen uit aftappan?)	8. Druk op de √-knop (vinkje) om het vat te hervullen, anders doorgaan naar stap 10.
FILLING (Vullen bezig)	9. Geen actie nodig terwijl het vat wordt gevuld.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	10. Druk op de X-knop om de pomp opnieuw te laten draaien als het olieniveau lager is dan de bovenste lijn voor het max. vulniveau. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is en ga verder naar stap 15 om terug te keren naar OFF.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	11. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse.  GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?)	12. NB: Er kan een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijven na het hervullen. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje) en gaat u verder naar stap 12. Als de pan niet leeg is, drukt u op de X-knop en gaat u terug naar FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Vul vat vanuit aftappan?) in stap 7. Als de pan niet leeg is en de friteuse het bulkoliesysteem gebruikt, druk dan op de X-knop en ga verder naar stap 13.
INSERT PAN (Plaats de pan)	13. Plaats de filterpan en ga verder naar stap 14 om terug te gaan naar OFF.
PAN TO WASTE? (Pan naar afval?)	14. Druk op de √-knop (vinkje) om de olie af te voeren naar de afvaltank van het bulkoliesysteem. Ga verder naar rubriek 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (Oliepan naar afval) stap 6.
	15. De regelaar wordt uitgeschakeld.

5.3.7 Vul vat vanuit (Filter)aftappen

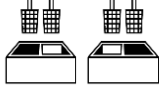
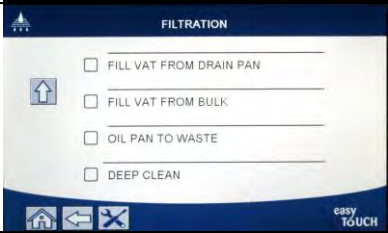
De functie aftappen naar pan wordt gebruikt om olie van het vat naar de filterpan af te voeren.

** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
 	4. Druk op het pijltje omlaag.
	5. Selecteer FILL VAT FROM DRAIN PAN (Vat vullen uit afvoerpan).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Vat vullen uit aftappen?)	6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, schakelt de regelaar naar OFF (Uit). Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
FILLING (Vullen bezig)	7. Geen actie nodig terwijl het vat wordt gevuld.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	8. Druk op de X-knop om de pomp opnieuw te laten draaien als het olieniveau lager is dan de bovenste lijn voor het max. vulniveau. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is en ga terug naar OFF.
	9. De regelaar wordt uitgeschakeld.

5.3.8 Vat vullen uit bulk

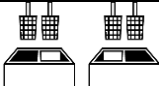
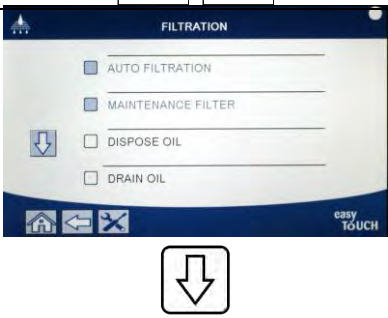
De functie aftappen naar pan wordt gebruikt om olie van het vat naar de filterpan af te voeren.

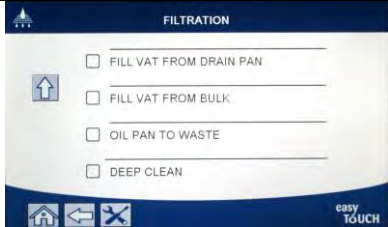
** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.

** display:	Actie
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtvat) voor onderverdeelde vaten.
	4. Druk op het pijltje omlaag.
	5. Selecteer FILL VAT FROM BULK (Vat vullen uit bulk).
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	6. Druk op de ✓-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, schakelt de regelaar naar OFF (Uit).
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	7. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsedrukschakelaar. Hij pompt alleen zolang de schakelaar wordt ingedrukt.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten als hij vol is)	8. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste vullijn.
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	9. Druk op de ✓-knop (vinkje) om verder te gaan met vullen. In het andere geval drukt u zodra het vat vol is op de X-knop om de modus te verlaten en terug te gaan naar OFF (Uit).
	10. De regelaar wordt uitgeschakeld.

5.3.9 Oliepan naar afval

De selectie pan naar afval is een optie waarmee bulkoliesystemen het teveel aan olie in de pan kunnen wegpompen naar de afvoertanks zonder de bestaande olie in het vat af te tappen.

** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtvat) voor onderverdeelde vaten.
	4. Druk op het pijltje omlaag.

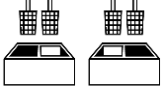
** display:	Actie
	5. Selecteer OIL PAN TO WASTE (Oliepan naar afval).
OIL PAN TO WASTE? (Oliepan naar afval?)	6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
BULK TANK FULL? (Bulktank vol?)	7. Druk op de √-knop (vinkje) om te bevestigen en bel de afvalverwerker voor bulkolie. Het scherm gaat terug naar OFF (uit).
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep)	8. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de aftaphendel volledig naar voren om het wegvloeiën te laten beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	9. Geen actie nodig terwijl de pomp gedurende vier (4) minuten de olie uit de oliepan naar de afvaltanks voor bulkolie pompt.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	10. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. ⚠ GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?)	11. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje). Is de pan niet leeg, dan drukt u op de X-knop en gaat u terug naar stap 9.
INSERT PAN (Plaats de pan)	12. Plaats de filterpan.
CLOSE DISPOSE VALVE (Sluit de aftapklep)	13. Sluit de aftapklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager.
	14. De regelaar wordt uitgeschakeld.

5.3.10 Diepreinigen (Uitkoken) voor niet-bulkoliesystemen

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

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

** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.

** display:	Actie
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	4. Druk op het pijltje omlaag.
	5. Selecteer DEEP CLEAN (Diepreinigen).
DEEP CLEAN?	6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
IS VAT OIL REMOVED? (Is olievat verwijderd?)	7. Druk op de X-knop als er olie in het vat zit. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat leeg is en ga verder naar stap 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (Plaats afvoerunit)	8. Verwijder de filterpan en plaats de afvoerunit. ⚠ GEVAAR Zorg ervoor dat er een PMSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) of een geschikte metalen container op zijn plaats is onder de afvoer met een capaciteit van VIJFTIEN (15) liter of meer.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Staat de afvoerunit op zijn plek?)	9. Zorg ervoor dat er een MSDU of een METALEN container onder de afvoer staat met een capaciteit van VIJFTIEN (15) liter of meer. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. ⚠ GEVAAR Laat de olie afkoelen tot 38°C alvorens u ze in een geschikt METALEN container laat lopen voor afvalverwerking. ⚠ GEVAAR Wanneer u olie in een wegwerpeenheid aftapt, mag u de container niet hoger vullen dan tot de bovenste vullijn. ⚠ GEVAAR Wanneer u olie aftapt in een geschikte PMSDU of METALEN container, zorg er dan voor dat de container ten minste VIJFTIEN (15) liter of meer kan bevatten. Anders kan de olie overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

** display:	Actie
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	10. Geen actie nodig terwijl het olievat wordt afgetapt naar de afvalcontainer.
IS VAT EMPTY? (Is vat leeg?)	11. Als het vat leeg is drukt u op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?)	12. Vul het te reinigen vat met water en reinigungsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje) om de reinigprocedure te starten. Raadpleeg de instructies op de onderhoudsvereistenkaart en Kay Chemical "Friteuse diepreinigprocedure" voor McDonald's diepreinigprocedure (uitkoken).
DEEP CLEANING (Diepreinigen)	13. Schrob het vat en laat de oplossing inwerken terwijl het vat gedurende een uur wordt verhit tot 91° C.
CLEAN DONE (Reiniging voltooid)	14. Na een uur schakelt de verwarmmer uit. Druk op de √-knop (vinkje) om het alarm uit te schakelen.
IS SOLUTION REMOVED? (Is oplossing verwijderd?)	15. Verwijder de filterpan en verwijder de kruimelmand, de aandrukkring, het filterpad en het scherm. Vervang de lege filterpan in de friteuse. Raadpleeg de Kay Chemical-instructies en de "Friteuse diepreinigprocedure"-instructies om de schoonmaakoplossing te verwijderen. Druk op de √-knop (vinkje) nadat de reinigungsoplossing is verwijderd. ⚠ GEVAAR Laat de diepreinigoplossing eerst afkoelen tot 38°C voordat u het laat wegvloeien, anders kan de vloeistof persoonlijk letsel veroorzaken.
SCRUB VAT COMPLETE? (Vat schrobben voltooid?)	16. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat geschrobd is.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	17. Geen actie nodig terwijl het kleine restje achtergebleven oplossing uit het vat wegloopt.
RINSE COMPLETE? (Spoelen voltooid?)	18. Spoel de overtollige oplossing uit het vat. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat volledig is uitgespoeld.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	19. Verwijder de filterpan en leeg de inhoud ervan. Spoel de overtollige oplossing uit het vat.
VAT AND PAN DRY? (Vat en pan droog?)	20. Zorg ervoor dat het vat en de pan volledig droog zijn. ⚠ GEVAAR Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan en filterpan bevindt voor u deze met frituurolie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
INSERT PAN (Plaats de pan)	21. Plaats de filterzeef, het filterscherm, de aandrukkring en de kruimelmand terug die in stap 15 werden verwijderd. Plaats de filterpan.
MANUALLY FILL VAT (Handmatig vullen vat)	22. Giet voorzichtig olie in het vat totdat de onderste vullijn in de friteuse is bereikt. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is.
	23. De regelaar wordt uitgeschakeld.

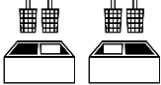
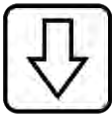
5.3.11 Diepreinigen (Uitkoken) voor bulkoliesystemen

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

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

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat er een filterkussen geplaatst is voordat u de olie aftapt of verwijdert. Als u geen filterkussen plaatst, kunnen de leidingen en/of pomp verstopt raken.

** display:	Actie
	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtvat) voor onderverdeelde vaten.
 	4. Druk op het pijltje omlaag.
	5. Selecteer DEEP CLEAN (Diepreinigen).
DEEP CLEAN?	6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
BULK TANK FULL? (Bulktank vol?)	7. Dit bericht wordt enkel weergegeven als de bulktank vol is. Druk op de √-knop (vinkje) om te bevestigen en bel de afvalverwerker voor bulkolie. Het scherm gaat terug naar OFF (uit).
IS VAT OIL REMOVED? (Is olievat verwijderd?)	8. Druk op de X-knop als er olie in het vat zit. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat leeg is en ga verder naar stap 17.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	9. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
VAT EMPTY? (vat leeg?)	10. Als het vat leeg is drukt u op de √-knop (vinkje) om verder te gaan.

** display:	Actie
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep) 	11. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de aftaphendel volledig naar voren om het wegvloeiën te laten beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	12. Geen actie nodig terwijl de pomp gedurende vier (4) minuten de olie uit de oliepan naar de afvaltank voor bulkolie pompt.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	13. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. ⚠ GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?)	14. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje). Is de pan niet leeg, dan drukt u op de X-knop en gaat u terug naar stap 9.
INSERT PAN (Plaats de pan)	15. Plaats de filterpan.
CLOSE DISPOSE VALVE (Sluit de aftapklep) 	16. Sluit de aftapklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?)	17. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje) om de reinigprocedure te starten. Raadpleeg de instructies op de onderhoudsvereistenkaart en Kay Chemical "Friteuse diepreinigprocedure" voor McDonald's diepreinigprocedure (uitkoken).
DEEP CLEANING (Diepreinigen)	18. Schrob het vat en laat de oplossing inwerken terwijl het vat gedurende een uur wordt verhit tot 91° C.
CLEAN DONE (Reiniging voltooid)	19. Na een uur schakelt de verwarmers uit. Druk op de √-knop (vinkje) om het alarm uit te schakelen.
IS SOLUTION REMOVED? (Is oplossing verwijderd?)	20. Verwijder de filterpan en verwijder de kruimelmand, de aandrukkring, het filterpad en het scherm. Vervang de lege filterpan in de friteuse. Raadpleeg de Kay Chemical-instructies en de "Friteuse diepreinigprocedure"-instructies om de schoonmaakoplossing te verwijderen. Druk op de √-knop (vinkje) nadat de reinigingsoplossing is verwijderd. ⚠ GEVAAR Laat de diepreinigoplossing eerst afkoelen tot 38°C voordat u het laat wegvloeiën, anders kan de vloeistof persoonlijk letsel veroorzaken.
SCRUB VAT COMPLETE? (Vat schrobben voltooid?)	21. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat geschrobd is.
DRAINING IN PROGRESS (Aftappen bezig)	22. Geen actie nodig terwijl het kleine restje achtergebleven oplossing uit het vat wegloopt.
RINSE COMPLETE? (Spoelen voltooid?)	23. Spoel de overtollige oplossing uit het vat. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat volledig is uitgespoeld.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	24. Verwijder de filterpan en leeg de inhoud ervan. Spoel de overtollige oplossing uit het vat.

** display:	Actie
VAT AND PAN DRY? (Vat en pan droog?)	25. Zorg ervoor dat het vat en de pan volledig droog zijn. ⚠ GEVAAR Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan en filterpan bevindt voor u deze met frituurolie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
INSERT PAN (Plaats de pan)	26. Plaats de filterzeef, het filterscherf, de aandrukking en de kruimelmand terug die in stap 15 werden verwijderd. Plaats de filterpan.
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	27. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Als de X-knop wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu.
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	28. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsdrukschakelaar. Hij pompt alleen zolang de schakelaar wordt ingedrukt.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten als hij vol is)	29. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste vullijn.
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	30. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan met vullen. In het andere geval drukt u zodra het vat vol is op de X-knop om de modus te verlaten en terug te gaan naar OFF (Uit).
	31. De regelaar wordt uitgeschakeld.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 6: PREVENTIEF ONDERHOUD

6.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de fritouse



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

6.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.2.1 Controleer de fritouse 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 fritouse en accessoires niet klaar of veilig zijn voor gebruik.

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

Maak de binnenkant van de behuizing van de fritouse schoon met een droge, schone doek. Neem alle toegankelijke metalen oppervlakken en onderdelen af om afzettingen van olie en stof te verwijderen.

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

6.2.3 Maak het ingebouwde filtersysteem schoon - Dagelijks



WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie in het systeem.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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

Er zijn geen periodieke preventieve onderhoudscontroles en -services vereist voor uw FootPrint Pro Filtration System anders dan het dagelijks reinigen van de filterpan met een oplossing van warm water en McDonald's All-Purpose Concentrate.

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

6.2.4 Schoonmaken rondom de AIF- en ATO-sensors

1. Reinig de vuilafzetting rondom de AIF- en ATO-sensoren tijdens onderhoudsfiltratie wanneer de olie uit de vetpan is afgetapt.
2. Gebruik een schroevendraaier of ander soortgelijk voorwerp dat toegang tot de sonde mogelijk maakt (zie foto rechts). Wees voorzichtig om ervoor te zorgen dat de sonde niet wordt beschadigd.
3. Retourneer de olie zodra de onderhoudsfiltratie is voltooid.



6.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN ONDERHOUD

6.3.1 De ruimte achter de friteuses schoonmaken

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

WAARSCHUWING

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

6.3.2 De frituurpan schoonmaken - driemaandelijks



GEVAAR

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

6.3.3 Filterpan, verwijderbare onderdelen en accessoires reinigen

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

Wrijf de filterpan en alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een schone, droge doek. Gebruik een doek die is bevochtigd met een oplossing van McDonald's All-Purpose Concentrate om geaccumuleerde verkoolde olie te verwijderen. Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af. GEBRUIK GEEN staalwol of schuurspunten om deze onderdelen schoon te maken. Anders zou u krassen veroorzaken die het schoonmaken daarna moeilijker maken.

6.4 TWEEWEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

6.4.1 Controleer de accuraatheid van de ingestelde waarden van de M4000-regelaar

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometersonde in de olie waarbij het uiteinde de temperatuursonde van de friteuse raakt.
2. Wanneer de regelaar "START" weergeeft (wat aangeeft dat de inhoud van de vetpan binnen het bakbereik valt), drukt u eenmaal op de knop om de temperatuur en de ingestelde waarde van de olie weer te geven, zoals waargenomen door de temperatuursonde.
3. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De werkelijke temperatuur en de waarde gemeten door de pyrometer moeten binnen een bereik van 3° C uit elkaar liggen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor bijstand.



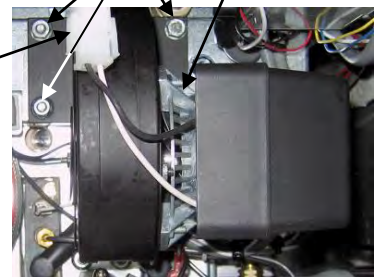
6.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN ONDERHOUD

6.5.1 Maak de verbrandingsluchtblazer schoon

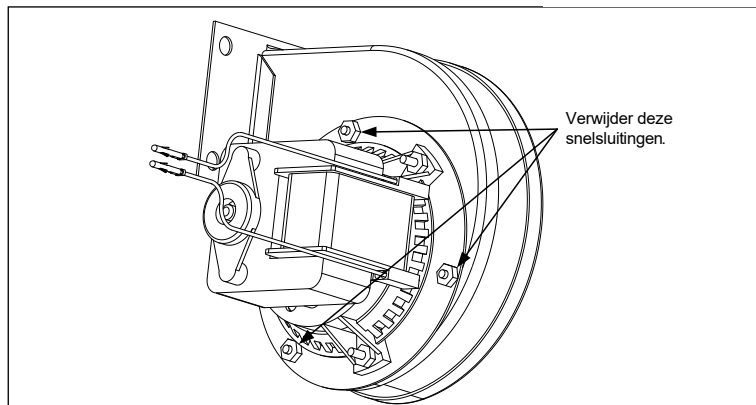
1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagemoeren van de blazer. (Zie afbeelding 1)
2. Verwijder de blazer uit de friteusekast.
3. Verwijder de blazerbeschermkap of beschermkapconstructie.
4. Verwijder de drie snelsluitingen waarmee de blazermotor op de blazerbehuizing is bevestigd en haal de twee componenten van elkaar. (Zie afbeelding 2)

Draadaansluiting

Blazer
Bevestigingsmoeren montage



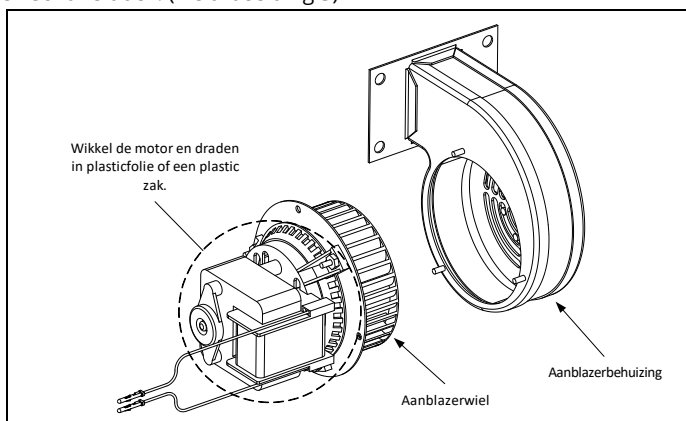
Afbeelding 1



Verwijder deze
snelsluitingen.

Afbeelding 2

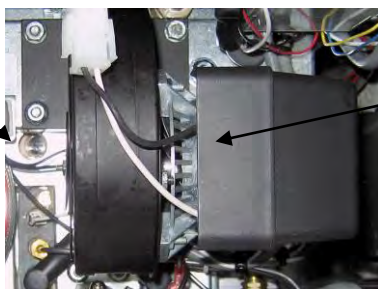
5. Wikkel de motor in plasticfolie om te voorkomen dat water in de motor zou dringen. Spuit ontvetter of detergent op het blazerwiel en de blazerbehuizing. Laat vijf minuten inweken. Spoel het wiel en de behuizing af met warm leidingwater en droog ze daarna af met een schone doek. (Zie afbeelding 3)



Afbeelding 3

6. Verwijder de plasticfolie van de blazermotor. Assembleer de blazermotor en de blazerbehuizing. Monteer de blazerconstructie opnieuw in de friteuse.
7. Blazerbeschermkap of blazerbeschermkapconstructie opnieuw installeren.
8. Start de friteuse volgens de procedure die in hoofdstuk 3, rubriek 3.1.2 is beschreven.
9. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer. (Zie afbeelding 4)

**Linker kijkgat
gat**

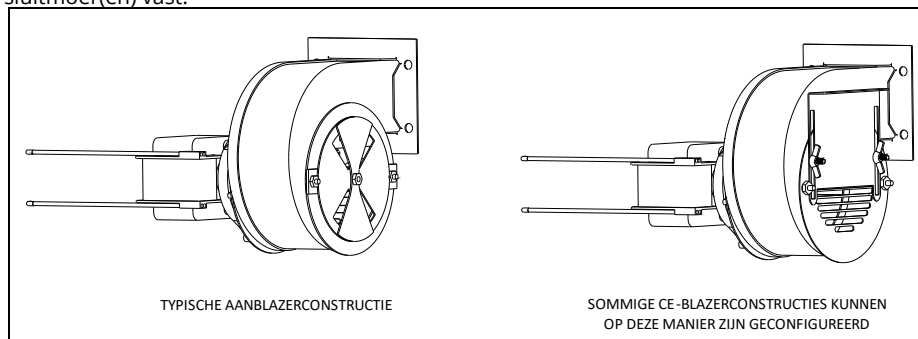


**Rechter
Kijkgat
bevindt
zich
achter
de motor**

Afbeelding 4

Het lucht/gasmengsel is correct afgesteld wanneer de druk aan het branderverdeelstuk overeenstemt met de van toepassing zijnde tabel op pagina 2-4 en de branders een heldere oranje gloed vertonen. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, moet het lucht/gasmengsel worden aangepast:

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



6.5.2 Vervangen van de O-ringen

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

6.5.3 Diepreinigen (uitkoken) van de bakpan

Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich geleidelijk een afzetting van verkoolde frituurolie vormen op de binnenkant van de vetpan. Deze laag moet geregeld worden verwijderd door de diepreinig(uitkook-)procedure te volgen in de Kay Chemical "Friteuse diepreinigprocedure"-instructies. Kijk op de pagina's 5-13 tot en met 5-17 voor oor specifieke informatie over het instellen van de regelaar voor een diepreinigprocedure (uitkoken).



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



GEVAAR

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

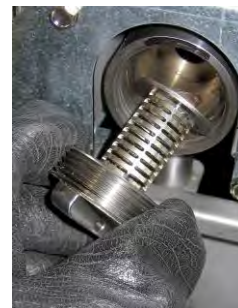
6.5.4 Onderhoud voorfilter

Het voorfilter vraagt om regelmatig onderhoud. Elke 90 dagen, of vaker indien de oliestroom vertraagt, de dop verwijderen en het vastzittende scherm schoonmaken.

1. Draag beschermende handschoenen en gebruik meegeleverde sleutel om de dop van het voorfilter te verwijderen (Afbeelding 1).
2. Gebruik een kleine borstel om vuil van de aangesloten zeef te verwijderen (Afbeelding 2).
3. Onder de kraan schoonmaken en grondig afdrogen.
4. De dop terugplaatsen op het voorfilterhuis en stevig vastdraaien.



Afbeelding 1



Afbeelding 2



WAARSCHUWING

De voorfilterdop NIET verwijderen terwijl er een filtercyclus bezig is. Het filtersysteem NIET in werking zetten als de dop is verwijderd. Draag beschermende handschoenen als u de dop hanteert. Het metaal en de open olie zijn heet.

6.6 HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN ONDERHOUD

6.6.1 Maak de ontluchtingspijp van de gasklep schoon

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

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

6.6.2 Maak de oliepeilsensor schoon

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



6.7 Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem

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

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

6.7.1 Friteuse

- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.
- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.
- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietsondes naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de sondebeschermingen aanwezig en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. regelaar, transformatoren, relais, interfaceplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en andere afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentkast en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

6.7.2 Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olieretur- en aftapleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en hygiëne. 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 de O-ringen en de afdichtingen zijn aangebracht en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:
 - Controleer of het deksel van de filterpan op zijn plaats zit en correct is geïnstalleerd.
 - Als de filterpan leeg is, selecteert u voor ieder vat één voor één "vul vat uit afvoer" (zie rubriek 5.3.7 op pagina 5-10, Controleer of iedere oliereturklep goed werkt door de filterpomp te activeren met keuze vul vat uit afvoerpan. Controleer of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie van de gerelateerde vetpan.
 - Controleer of de filterpan goed voorbereid is voor het filteren. Laat vervolgens een vetpan met olie van 177°C wegvloeien in de filterpan met de keuze afvoeren naar pan (zie rubriek 5.3.6 op pagina 5-9). Selecteer nu vul vat uit afvoerpan (zie rubriek 5.3.7 op pagina 5-10) en laat de olie terug in de vetpan lopen (er komen bubbels tevoorschijn in de frituurolie). Druk op de knop met vinkje wanneer alle olie is geretourneerd. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 7: PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

7.1 Inleiding

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

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

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

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

- Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomonderbrekers zijn ingeschakeld.
- Controleer of de snelkoppelingen van de gasleiding correct zijn aangesloten
- Controleer of de gasafsluitkleppen openstaan.
- Controleer of de aftapkranen van de vetpannen volledig gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat u het model- en serienummer van uw friteuse bij de hand hebt om door te geven aan de technicus die u helpt.



GEVAAR

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



GEVAAR

Wanneer u onderhoud uitvoert aan dit toestel, 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 één aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers eruit voor u onderhoud uitvoert.

Inspectie, testen en reparatie van elektrische onderdelen mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.

7.2 Problemen met friteuses oplossen

7.2.1 Regelaar- en verwarmingsproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen weergave op de regelaar.	A. Geen stroomtoevoer naar friteuse. B. Defecte regelaar of ander onderdeel	A. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomonderbreker niet is geactiveerd. B. Bel uw FAS voor ondersteuning.
M4000 toont IS VAT FULL? (Is vat vol?) YES NO (ja nee) na filtratie.	Er is een filterfout opgetreden als gevolg van vuil of verstopt filterkussen of papier, verstopt voorfilter, onjuist geïnstalleerde filterpancomponenten, versleten of ontbrekende O-ringen, koude olie of thermische verstoorde filtermotor, defecte retourklep of actuator aandrijving, defecte afvoerklap of aandrijving of verstopte filterpomp.	Volg de instructies op het scherm om de fout op te lossen. Zie rubriek 5.2 voor instructies om het filter te veranderen; rubriek 6.5.4 om het voorfilter te reinigen, of 5.3.2 om overbelasting van de filtermotor te lokaliseren. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
M4000 toont IS DRAIN CLEAR? (Is afvoer ontstopt?)	Afvoer is verstopt en olie kon niet worden afgetapt.	Ontstop de afvoer met Fryers Friend en druk op de √-knop. Filtratie wordt uitgesteld.
M4000 toont CHANGE FILTER PAD? (Filterkussen vervangen?)	Er heeft zich een filterfout voorgedaan, het filterkussen is verstopt, het verschijnen van de 25-uurswaarschuwing voor filterkussen vervangen is verschenen of het bericht om het filterkussen te vervangen werd bij een eerdere waarschuwing genegeerd.	Vervang het filterkussen en let erop dat de filterpan tenminste 30 seconden uit de friteuse werd verwijderd. Negeer NOOIT CHANGE FILTER PAD (filterkussen vervangen) waarschuwingen.
De friteuse warmt niet op.	A. De aftapkraan is niet volledig gesloten. B. De gasklep is niet geactiveerd. C. De manuele gasafsluitklep is gesloten. D. Onjuist aangesloten snelkoppeling van gasleiding. E. Verbrandingsluchtblazer is geblokkeerd of defect.	A. Controleer het foutenlogboek. Controleer of E33 niet wordt getoond. B. Zet de knop van de gasklep in de stand ON (AAN). C. Controleer of alle mogelijke manuele lijngasafsluitkleppen en de hoofdgasklep openstaan. D. Controleer of de snelkoppeling van de flexibele gasleiding stevig op de friteuse is aangesloten. E. Controleer of de verbrandingsluchtblazer werkt. Als dat niet het geval is, belt u de FAS voor onderhoud. Als de ontbrandingsluchtblazer werkt, schoonmaken en afregelen volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang.	Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Reinigen en afstellen volgens de instructies in Hoofdstuk 6 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal maar wanneer de branders ontsteken is een ploppend geluid te horen.	A. Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd. B. Ventilatie van gasklep vuil of geblokkeerd (alleen niet-CE friteuses). C. Slecht werkende verbrandingsluchtblazer.	A. Reinigen en afstellen volgens de instructies in Hoofdstuk 6 van deze handleiding. B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding. C. Bel uw FAS.
Regelaar blijft hangen.	Regelaarfout.	De stroomtoevoer naar de regelaar uit- en weer inschakelen. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
M4000 toont MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Foute configuratie energietype)	Ingesteld energietype in frituurinstallatie is fout.	Zorg ervoor dat de friteuse correct is geconfigureerd voor het juiste energietype.
M4000 toont VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (Vat-ID-connector niet aangesloten)	Zoeker van de regelaar ontbreekt of is losgekoppeld.	Zorg ervoor dat de 6-pins-locators aangesloten op de achterkant van de regelaar en correct is geaard in de schakelkast.

7.2.2 Foutmeldingen en problemen met het weergavescherm

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
M4000 toont E65 CLEAN OIB SENSOR (E65 reinigen OIB-sensor)	Vuile OIB-sensor (Oliepeilsensor)	Reinig de OIB-sensor (Oliepeilsensor) Zie rubriek 6.6.2.
M4000 toont OIL SENSOR FAIL (Oliesensor fout).	Mogelijk werkte de oliesensor niet.	Bel uw FAS voor ondersteuning.
M4000 toont E19 of E28 HEATING FAILURE (Verwarmingsfout).	Gasklep uit, defecte regelaar, defecte transformator, relais of open bovenlimiet thermostaat	Het is normaal dat deze melding verschijnt tijdens het opstarten als er lucht in deze lijnen zit. Controleer of de gasklep open staat. Als het gas aan is en het aanhoudt, schakelt u de friteuse uit en belt u uw FAS.
M4000-scherm toont HOT-HI-1.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
M4000 toont RECOVERY FAULT (Herstelfout) en het alarm klinkt.	Hersteltijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en demp het alarm door op de √-knop (vinkje) te drukken. De maximale hersteltijd voor gas is 3:15. Als de fout aanhoudt belt u uw FAS.
M4000 is op verkeerde temperatuurschaal ingesteld (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde weergave-optie geprogrammeerd.	Wissel van F° naar C° door te gaan naar manager-instellingen -> temperatuur, om daar te wisselen van temperatuurschaal. Schakel de regelaar aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.
M4000 toont HELP HI-2 or HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Help hoog-2 of fout bovenlimiet, ontkoppel stroom).	Defecte bovenlimiet.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
M4000 toont TEMPRATURE PROBE FAILURE (Temperatuursonde fout).	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuursonde of een beschadigde regelaar bedradingsboom of connector.	Schakel de friteuse uit en bel uw FAS voor ondersteuning.
Op de M4000 verschijnt SERVICE REQUIRED (onderhoud vereist), gevolgd door een foutmelding.	Er heeft zich een fout voorgedaan die alleen kan worden opgelost door een technicus.	Druk op X om verder te gaan met bakken en bel uw FAS voor ondersteuning. In sommige gevallen mag u niet meer verder bakken.
M4000 toont NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Geen menugroep beschikbaar voor selectie)	Alle menugroepen zijn verwijderd. NB: ALL RECIPES (Alle recepten) is geen groep die gebruikt kan worden voor het bakken van recepten.	Maak een nieuwe MENU-groep. Nadat een nieuw menu is aangemaakt, voegt u recepten toe aan de groep (zie rubriek 4.10).

7.3 Problemen met de automatische filtratie oplossen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse filtert na elke frituurcyclus.	Nafilteren-instelling onjuist.	Wijzig of overschrijf het filter na het instellen door het filter opnieuw in te voeren na de waarde in Managerinstellingen, Filterattributen in rubriek 4.8.
MAINTENACE FILTER (Onderhoudsfilter) start niet.	De temperatuur is te laag.	Controleer of de friteuse op de ingestelde waarde staat voor het starten van de onderhoudsfiltertratie.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
M4000-scherm toont FILTER BUSY (Filtratie bezig).	A. Een andere filtercyclus of filterkussenvervanging is nog bezig. B. Filter interface board heeft het controlesysteem niet gewist.	A. Wacht tot de vorige filtercyclus beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. Vervang het filterkussen indien gevraagd. B. Wacht 15 minuten en probeer opnieuw.
De aftap- of retourklep blijft openstaan.	A. Open interfacekaart is defect. B. Actuator is defect.	Bel uw FAS voor ondersteuning.
De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomonderbreker is geactiveerd. B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd. C. Blokkering in filterpomp.	A. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. B. Als de motor langer dan een paar seconden te warm is om aan te raken, dan is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk geactiveerd. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de pomp (pagina 5-5). C. Bel uw FAS voor ondersteuning.
M4000 toont INSERT PAN (Pan plaatsen).	A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. C. Defecte filterpanschakelaar.	A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw. Kijk na of de regelaar geen P weergeeft. B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zit en vervang hem indien hij afwijkt. C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft INSERT PAN (pan plaatsen) weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.
Automatisch filteren wil niet starten.	A. Olieniveau te laag. B. Olietemperatuur te laag. C. Filterpan uit. D. Filtratie in receptinstellingen is ingesteld op OFF. E. Defect filterrelais.	A. Zorg dat het oliepeil zich bovenaan de olieafvullijn bevindt (bij de bovenste oliepeilsensor). B. Zorg ervoor dat de olietemperatuur de ingestelde waarde heeft. C. Kijk na of de regelaar geen P weergeeft. controleer of de filterpan volledig in de friteuse is geplaatst. Schakel de friteuse uit en weer aan. D. Zet filtratie in recepten op AAN. E. Bel uw FAS voor ondersteuning.
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	A. Onjuist geïnstalleerde of voorbereide filterpanonderdelen. B. Voorfilterzeef zit mogelijk verstopt.	A. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het filterkussen, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd onder het kussen. Als u een filterkussen gebruikt, controleert u of de ruwe kant naar boven is gericht. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting aanwezig zijn en in goede staat verkeren. B. Voorfilter reinigen (zie rubriek 6.5.4).

7.3.1 Onvolledige filtratie

Als het autofiltratieproces mislukt, wordt er een foutmelding weergegeven. Volg de instructies op het scherm om de olie terug te sturen en fout op te lossen.

** display:	Actie
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	1. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar gaat naar stand-by of  . Druk op X als het vat niet volledig gevuld is.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	2. Geen actie nodig terwijl de pomp werkt.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	3. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar gaat naar stand-by of  . Druk op X als het vat niet volledig gevuld is.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	4. Geen actie nodig terwijl de pomp werkt.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	5. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar gaat naar stand-by of  . Druk op X als het vat niet volledig gevuld is. Als dit de zesde opeenvolgende onvolledige filtratie is gaat u naar stap 10.
CHANGE FILTER PAD? (Filterkussen vervangen?)	6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Door op X te drukken gaat u verder naar  .
REMOVE PAN (Verwijder pan)	7. Verwijder de filterpan.
CHANGE FILTER PAD (Vervang filterkussen)	8. Vervang het filterkussen en zorg ervoor dat de filterpan ten minste 30 seconden naar voren, uit de friteusekast getrokken wordt. Zodra de filterpan 30 seconden uit de kast is geweest, gaat de regelaar terug naar de standby-modus. Controleer of de pan droog is en plaats hem terug. Duw de filterpan terug in de friteuse. Controleer of er geen "P" wordt weergegeven op de regelaar.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	9. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar keert terug naar de standby-modus. Druk op X als het vat niet vol is en de regelaar verder gaat naar  .
SERVICE REQUIRED (Onderhoud vereist)	10. Als er zes opeenvolgende keren een filterfout optreedt, sluit de terugslagklep. Druk op de √-knop (vinkje) om het alarm te stoppen en verder te gaan.
ERROR PUMP NOT FILLING (Fout pomp vult niet)	11. Het systeem detecteert dat olie niet terugkeert naar het vat en dat onderhoud vereist is. Bel naar een FAS
SYSTEM ERROR FIXED? (Systeemfout opgelost?)	12. Druk op de X-knop om verder te gaan met bakken indien mogelijk. Bel uw FAS om de friteuse te herstellen en te resetten. De fout zal elke 15 minuten opnieuw worden getoond totdat het probleem hersteld is. Autofiltratie en auto-bijvullen worden gedeactiveerd totdat de friteuse gereset is.
ENTER CODE (Code invoeren)	13. FAS-technische dienst voert de technische code in om de friteuse opnieuw in te stellen.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Vat vullen uit aftappan?)	14. Druk op de √-knop (vinkje) om het vat vanuit de filterpan te vullen om verder te gaan. Volg de schermaanwijzingen nadat het vat vol is. Druk op X om het vullen uit de afvoerpan over te slaan.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	15. Verwijder de filterpan.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?)	16. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat leeg is en ga verder naar de volgende stap. Druk op X om verder te gaan met vullen van het vat. Volg de schermaanwijzingen nadat het vat vol is.
	17. De regelaar wordt uitgeschakeld.

7.3.2 Foutmelding verstopte afvoer

De foutmelding verstopte afvoer treedt op tijdens autofiltratie als de oliepeilsensor detecteert dat de olie niet geheel wordt afgevoerd uit de vetpan. Dit kan het gevolg zijn van een verstopte afvoer of een defecte oliesensor. Volg de instructies op het regelaarscherm om de fout op te lossen.

Wanneer dit gebeurt, toont de controller **CLEAR DRAIN** (Afvoer ontstoppen) gedurende 15 seconden, en verandert dan naar **IS DRAIN CLEAR?** (Is afvoer ontstopt?).

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

7.3.3 Filteren bezig

Wanneer **FILTER BUSY** (filteren bezig) wordt weergegeven wacht de filter-interfaceplaat op een ander vat dat gefilterd moet worden of wacht totdat een andere functie is voltooid, Wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.

7.4 Probleemoplossing bij Auto Top Off-problemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Vetpannen vullen koud bij.	Ingestelde temperatuur niet correct.	Zorg ervoor dat de geprogrammeerde temperatuur goed staat.
Eén vat wil niet bijvullen.	A. Er is een filterfout. B. Fout die via onderhoudsservice moet worden opgelost C. Probleem met magneetventiel, pomp, pin, RTD of ATO.	A. Wis de filterfout. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. B. Bel uw FAS voor ondersteuning. C. Bel uw FAS voor ondersteuning.
De vetpannen willen niet bijvullen.	A. De temperatuur is te laag. B. Olie is te koud. C. Het gele bijvullampje brandt D. Fout die via onderhoudsservice moet worden opgelost E. De schakelaar van de smelter is uitgeschakeld (alleen op toestellen voor niet-vloeibaar vet) F. Zekering gesprongen	A. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan. B. Zorg ervoor dat de olie in het top-offreservoir warmer dan 21°C is. C. Controleer of het top-offreservoir niet leeg is. Vervang het top-offreservoir of vul het vanuit bulk en reset het top-offsysteem. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. D. Bel uw FAS voor ondersteuning. E. Controleer of de stroomschakelaar van de smelter in de AAN-stand staat. F. Controleer de zekering aan de linkerkant van het ATO-vak. Als u een smelter gebruikt voor niet-vloeibaar bakvet, controleer dan de zekering onder de schakelaar van de smelter.

7.5 Probleemoplossing bij problemen met bulkoliesysteem

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Top-offreservoir vult niet op.	A. Onjuiste instelprocedure. B. Er is een andere functie bezig. C. De aftapklep is niet volledig gesloten. D. De bulkolietank is leeg. E. Problemen met solenoïde, pomp of schakelaar.	A. Friteuse uit- en weer inschakelen door het loskoppelen en opnieuw aansluiten van 5-pins bulkolie-voedingskabel aan de achterkant van de friteuse. B. Als een filtratie of een andere functie uit het filtermenu gaande is, of FILTER NOW (nu filteren)? YES/NO (JA/NEE), CONFIRM YES/NO (BEVESTIGEN JA/NEE), of SKIM VAT (VAT AFSCHUIMEN) wordt weergegeven, wacht u totdat dit proces voltooid is en probeert u daarna opnieuw. C. Controleer of de hendel van de aftapkraan volledig is afgesloten. D. Bel uw bulkolieleverancier. E. Bel uw FAS voor ondersteuning.
Top-off-reservoir of -vat vult langzaam.	A. Problemen met de pomp of leidingen die de bediener van de friteuse niet kan oplossen.	A. Contacteer uw bulkolieleverancier.
Vetpan wordt niet gevuld.	A. Onjuiste instelprocedure. B. De aftapklep is niet volledig gesloten. C. De bulkolietank is leeg. D. Probleem met RTI-pomp.	A. Friteuse uit- en weer inschakelen door het loskoppelen en opnieuw aansluiten van 5-pins bulkolie-voedingskabel aan de achterkant van de friteuse. B. Controleer of de hendel van de aftapkraan volledig is afgesloten. C. Bel uw bulkolieleverancier. D. D. Bel uw FAS voor ondersteuning.

7.6 Foutcodes

Zie Rubriek 4.13.2.1 voor instructies voor toegang tot het foutenlogboek.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Fout temperatuursonde)	Waarde temperatuursonde buiten bereik
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Bovenlimiet 1 overschreden)	Bovenlimiettemperatuur is meer dan 210 °C, of in CE-landen 202 °C.
E17	BOVENLIMIET 2 OVERSCHREDEN	Bovenlimietschakelaar is geopend.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Probleem bovenlimiet) DISCONNECT POWER (Stroom ontkoppelen)	Vattemperatuur overschrijdt de 238° C en de bovenlimiet kon niet worden geactiveerd. Schakel de stroom naar de friteuse onmiddellijk uit en bel de onderhoudsdienst.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Verwarmingsstoring - xxx f of xxx c)	Storing circuitvergrendeling warmtebeheersing. Warmtecontactor kon niet worden vergrendeld.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Verwarmingsstoring - blazer)	De luchtdrukschakelaar(s) konden niet sluiten.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Storing verwarming - drukschakelaar - bel onderhoud)	De luchtdrukschakelaar kon niet sluiten.
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Verwarmingsstoring - xxx f of xxx c)	De friteuse kon niet worden aangestoken en heeft de ontstekingsmodule vergrendeld.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Fout top-offsonde - bel onderhoud)	Auto Top Off-sonde (ATO) RTD-waarde buiten bereik.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Aftapklep niet open - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	De afvoerkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Aftapklep niet gesloten - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	De afvoerkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Retourklep niet open - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	De retourkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Retourklep niet gesloten - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel service)	De retourkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Klepinterface-plaatstoring - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	Klepinterface-plaatverbindingen verloren of plaatstoring.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Automatische intermitterende filtratie storing - filtratie uitgeschakeld - bel onderhoud)	AIF RTD-waarde buiten bereik
E39	CHANGE FILTER PAD (Vervang filterkussen)	Timer van 25 uur verlopen of logische schakeling voor vuile filter geactiveerd.
E41	OIL IN PAN ERROR (Storing olie in pan)	Het systeem detecteert dat er olie in de filterpan aanwezig kan zijn.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas)	Vat leegde niet tijdens filtratie
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Fout oliesensor - bel service)	Oliepeilsensor is mogelijk defect.
E44	RECOVERY FAULT (Herstelfout)	Hersteltijd overschreed maximale tijdslimiet.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (HERSTELFOUT BEL ONDERHOUD)	De recuperatietijd overschreed de tijdslimiet voor twee of meer cycli.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat 1 ontbreekt - bel onderhoud)	Verbinding SIB-Plaat 1 verbroken of plaat defect
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Duplicaat plaat-ID - bel onderhoud)	Twee of meer regelaars hebben dezelfde locatie-ID.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Fout gebruikersinterface regelaar - bel onderhoud)	De regelaar heeft een onbekende fout.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN-busfout - bel onderhoud)	Communicatie tussen de borden verbroken.
E54	USB ERROR (USB-fout)	USB-verbinding verbroken tijdens een update.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat 2 ontbreekt - bel onderhoud)	Verbinding SIB-Plaat 2 verbroken or plaat defect
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Verkeerd ingesteld energietype)	De friteuse is voor het verkeerde type energie geconfigureerd.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (Vat warmt niet op - controleer energiebron - XXXF of XXXC)	Het vat verwarmt niet correct.
E63	RATE OF RISE (stijgingspercentage)	Stijgingspercentagefout opgetreden tijdens een hersteltest.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (filtratie-interfaceplaatstoring - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	Filtratie Interface Board-verbindingen verloren of kaartfout.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (OIB-sensor reinigen - XXX F of XXX C - bel onderhoud)	Gas -De "Olie-is-terug" (OIB)-sensor detecteert geen olie. Oliesensor reinigen (zie rubriek 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (Aftapklep staat open - XXXF of XXXC)	Aftapklep staat open tijdens het bakken.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat niet geconfigureerd - bel de service)	Regelaar is ingeschakeld terwijl het SIB-bord niet is geconfigureerd.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (OIB-zekering geactiveerd - bel de service)	De "Olie Is Terug" (OIB) hermische zekering op het VIB-bord is geactiveerd en niet gereset.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (Recepten niet beschikbaar - bel de service)	De regelaar is niet met de productrecepten geprogrammeerd. Vervang de regelaar door een in de fabriek geprogrammeerde regelaar.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-Temp hoog)	Olietemperatuur is te hoog voor een geldige OQS-meting Filter op een temperatuur tussen de 149° C en 191° C.
E71	OQS-TEMP LOW (OQS-Temp laag)	Olietemperatuur is te laag voor een geldige OQS-meting Filter op een temperatuur tussen de 149° C en 191° C.

E72	TPM RANGE LOW (TPM-bereik laag)	De TPM is te laag voor een geldige OQS-meting. Dit kan ook worden gezien met verse nieuwe olie. Het kan zijn dat het verkeerde olietype is geselecteerd in het instellingenmenu. De sensor is mogelijk niet voor het olietype gekalibreerd. Kijk op de tabel in instructiedocument 8197316. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-bereik hoog)	De TPM-meting is te hoog voor een geldige OQS-meting Olie weggooien.
E74	OQS-FOUT	De OQS heeft een interne fout. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E75	OQS AIR ERROR (OQS-Luchtfout)	De OQS detecteert lucht in de olie. O-ringen controleren en de voorfilterzeef controleren/vastzetten om ervoor te zorgen dat er geen lucht binnenkomt in de OQS-sensor. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E76	OQS-FOUT	De OQS-sensor heeft een communicatiefout. Controleer de aansluitingen naar de OQS-sensor. De hele friteuse uit- en weer inschakelen. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

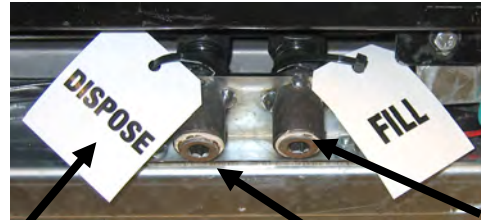
APPENDIX A: RTI (BULKOLIE) INSTRUCTIES

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

C.1.1 Bulkoliesystemen

Bulkoliesystemen hebben grote olie-opslag tanks, meestal achterin het restaurant, die zijn aangesloten op een verdeelstuk aan de achterkant van de friteuse. Afvalolie wordt via de leiding die aan de onderkant zit uit de friteuse gepompt. Het gaat naar afvaltanks en nieuwe olie wordt vanuit de tanks door de leiding die aan de bovenkant zit naar de friteuse gepompt (zie afbeelding 1). Verwijder de plaat om bij de RTI-aansluiting te kunnen en verbind de RTI-aansluiting met de friteuse (zie afbeelding 2).

Het is noodzakelijk de stroom van het friteusesysteem opnieuw te starten na een oliesysteemwijziging van JIB naar Bulk.



Afbeelding 1

Verbinding
verse olie

Aansluiting
afvalolie

RTI-
kabelaansluiting
(achter afvoer-
tag).



Afbeelding 2

⚠ WAARSCHUWING
Voeg geen HETE of
GEBRUIKTE olie toe om
het reservoir bij te vullen.

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



Afbeelding 3

De pulsdrukschakelaar die gebruikt wordt om het lampje voor de lage stand van top-offreservoir te resetten, wordt ook gebruikt om de kan in een RTI-systeem te vullen. Nadat u op de knop heeft gedrukt om het top-offsysteem te resetten, houdt u de pulsdrukschakelaar boven het top-offreservoir ingedrukt, zodat de kan vanuit de bulkolieopslag kan worden gevuld.

Om de kan te vullen, houdt u de top off-resetknop ingedrukt totdat de kan vol is, waarna u de knop los laat.*

**NB: Laat NIET teveel olie in de
jug lopen.**

Voor instructies om het vat te vullen
vanuit bulk, zie rubriek 5.3.9.



Afbeelding 4

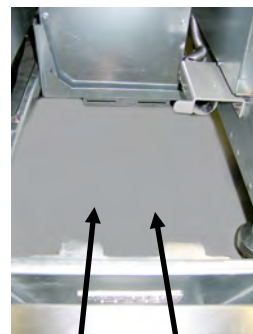
* **NB:** Tussen het indrukken van de top off-resetknop en het starten van de RTI-pomp zit ongeveer twaalf seconden. Het duurt ongeveer 20 seconden voordat het niveau in het top-offreservoir begint te stijgen. Het duurt normaal gezien ongeveer drie minuten om het reservoir te vullen. Het duurt ongeveer één minuut om een onderverdeeld vat te vullen en twee minuten om een volledig vat te vullen.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE APPENDIX B: JIB-bereiding met niet-vloeibaar bakvet

1. Open de tweede of derde deur aan de linkerzijde van de friteuse en verwijder de beugel in de JIB-behuizing.
2. Bevestig de linieerbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel met de meegeleverde moeren. Zie afbeelding 1.
3. Positioneer de smelter voor de behuizing.
4. Schuif de tabs van de smelter in de linieergleuven. Zie afbeelding 2.
5. Als de smelter in de uitlijnbeugel is bevestigd, plaatst u de interne oliereservoirpan in de lade. Zie afbeelding 3.
6. Plaats het deksel van de smelter op zijn plaats en schuif de olieslangnippel in het vrouwelijke gedeelte van de zuiger. Zie afbeelding 4.
7. Gebruik de meegeleverde schroeven om de smelter aan beide zijden in de bodem van de onderste rails te bevestigen door gebruik te maken van de bestaande gaten. Zie afbeelding 5.
8. Maak aan de achterzijde van de smelter de witte twee-pens-aansluitingen vast en steek de zwarte aansluiting in het stopcontact, zoals afgebeeld in afbeelding 6.
9. Controleer of de stroomschakelaar van de smelter in de AAN-stand staat. Zie afbeelding 7.



Afbeelding 1: Bevestig de uitlijnbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel.



Afbeelding 2: Plaats de smelter in de kast en steek de tabs in de linieergleuven.



Afbeelding 3: Plaats de interne oliereservoirpan in de smelter.



Afbeelding 4: Plaats het deksel op de pan en schuif de olieslang in het vrouwelijke gedeelte van de zuiger.



Afbeelding 5: Bevestig de smelter aan beide zijden op de rails.

De oranje knop reset het systeem na een melding van laag oliepeil.



Afbeelding 6: Bevestig de twee-pens witte aansluitingen en steek de zwarte aansluiting in de doos zoals aangegeven. * Merk op dat de positie van de zwarte connector kan verschillen van de positie op de foto.



Stroomschakelaar smelter.

Afbeelding 7: De gemonteerde smelter wordt op zijn plaats getoond.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ GASFRITEUSE

APPENDIX E: Gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet

Reset het oliereservoirsysteem

- Zorg ervoor dat de smelter voor niet-vloeibaar bakvet aan staat.
- Vul de smelter met bakvet.
- Laat het niet-vloeibare bakvet in 2-3 uur smelten. DRUK **NIET** op de oranje resetknop voordat het bakvet de tijd heeft gehad om te smelten. Het waarschuwingslampje voor laag oliepeil in oliereservoir gaat branden als de friteuse om olie vraagt voordat het bakvet in de smelter vloeibaar is.
- Zodra het bakvet volledig gesmolten is, houdt u de oranje resetknop ingedrukt tot het lampje uit gaat en het top-off-systeem wordt gereset.
- **VOEG GEEN** hete olie toe aan de bakvetsmelter. De temperatuur van het oliereservoir mag niet meer dan 60°C bedragen. Voeg kleine hoeveelheden niet-vloeibaar bakvet toe aan het reservoir om ervoor te zorgen dat het voldoende olie heeft om het top off-systeem in werking te stellen.
- Om het beste resultaat te behalen zet u de smelter voor niet-vloeibaar bakvet 's nachts **NIET UIT**.
- De stroomschakelaar van de smelter wordt ook gebruikt als resetschakelaar als de bovenlimiettemperatuur van het systeem wordt bereikt.



Stroomschakelaar smelter



Til voorzichtig op om bakvet toe te voegen.



WAARSCHUWING

De oppervlakken van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet zijn heet. Niet aanraken met blote handen. Draag beschermende kleding wanneer u vet aan de smelter toevoegt.



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_8197698 09/2022