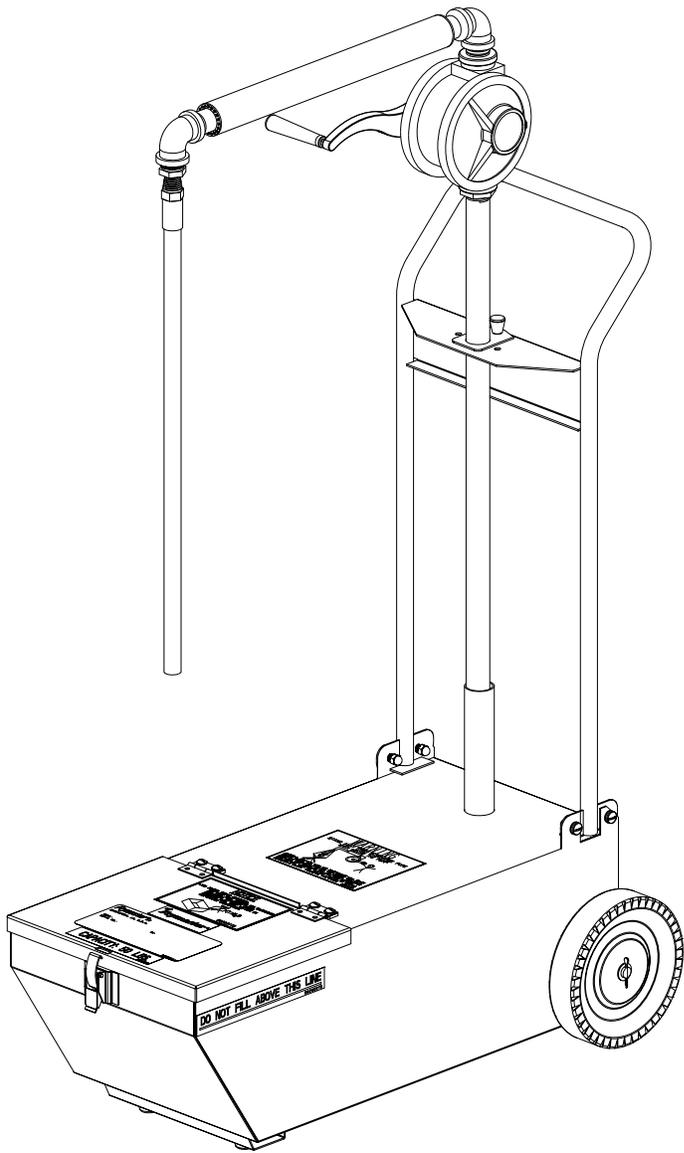


FETTENTSORGUNGSGERÄT
(SDU 50 und SDU 90)
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-, WARTUNGS- UND
ERSATZTEILHANDBUCH




Frymaster®

German

24-Stunden-Service-Hotline 1-318-865-1711

02-2000

* 8195797 *

FETTENTSORGUNGSGERÄT (SDU)

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1 Allgemeine Informationen

1.1	Wartungsinformationen und Teilebestellung.....	1-1
1.2	Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal.....	1-1
1.3	Definitionen	1-1
1.4	Abwicklung von Forderungen bei Transportschäden.....	1-2

KAPITEL 2 Montage- und Betriebsanweisungen

2.1	Gerätebeschreibung	2-1
2.2	Gerätemontage.....	2-1
2.3	Gerätebetrieb.....	2-2
2.4	Reinigung.....	2-3

KAPITEL 3 Wartungsverfahren und Ersatzteilliste

3.1	Einleitung.....	3-1
3.2	Abgenutzte oder beschädigte O-Ringe ersetzen	3-1
3.3	Abgenutzte Pumpenschieber ersetzen	3-1
3.4	Teileliste	3-2
3.5	Eingeschränkte Garantie.....	3-4

FETTENTSORGUNGSGERÄT (SDU)

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Wartungsinformationen und Teilebestellung

Mit der Lieferung ab Werk ist dem Gerät eine Liste der autorisierten Wartungsdienste (Factory Authorized Service Centers – FASC) beigelegt. Der zuständige autorisierte Wartungsdienst kann dieser Liste entnommen werden. Wenn die Liste nicht zur Verfügung steht, bitte an die Technische Service-Abteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (nur in den USA) bzw. +1-318-865-1711 wenden.

Für Informationen zur Wartung bitte an den zuständigen autorisierten Wartungsdienst (FASC) wenden. Informationen sind auch über die Technische Service-Abteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (nur in den USA) bzw. +1-318-865-1711 erhältlich. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich weiterhelfen können, benötigt der autorisierte Wartungsdienst bzw. die Service-Abteilung bestimmte Informationen über das Gerät. Diese Informationen befinden sich auf einer Datenplakette auf der Abdeckung des Ölbehälters. Bei einem Wartungsanruf sollten die folgenden Informationen bereitgehalten werden:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____

Neben der Modellnummer und der Seriennummer sollten Sie in der Lage sein, das Problem zu beschreiben, und alle weiteren Informationen angeben, von denen Sie glauben, dass sie zur Lösung des Problems beitragen können. Teilebestellungen können direkt beim zuständigen Wartungsdienst (FASC) oder Händler aufgegeben werden. Bei der Bestellung von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Teilenummer: _____
Benötigte Anzahl: _____

DIESE ANLEITUNGEN ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

1.2 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Die Informationen zu Installation, Betrieb und Wartung für dieses Gerät richten sich ausschließlich an qualifiziertes und/oder autorisiertes Personal, wie in Abschnitt 1.3 definiert.

1.3 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER AUTORISIERTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes bzw. autorisiertes Betriebspersonal sind Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sorgfältig durchgelesen und sich mit den Funktionen des Geräts vertraut gemacht haben, oder die bereits mit dem Betrieb des in diesem Handbuch beschriebenen Geräts vertraut sind.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit diesem Gerät vertraut und durch Frymaster, L.L.C. autorisiert sind, Wartungsarbeiten an Frymaster Geräten durchzuführen. Alle zur Wartung autorisierten Personen müssen über einen kompletten Satz von Wartungs- und Teilehandbüchern verfügen und eine Mindestanzahl von Ersatzteilen für Geräte von Frymaster auf Lager haben. Mit der Lieferung ab Werk ist eine Liste der autorisierten Wartungsdienste (Factory Authorized Service Centers – FASC) beigelegt. **Die Garantie von Frymaster für dieses Gerät wird ungültig, wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal eingesetzt wird, es sei denn, es wäre in diesem Handbuch ausdrücklich anders angegeben.**

1.4 Abwicklung von Forderungen aus Transportschäden

Das Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks sorgfältig geprüft und verpackt. Mit der Einwilligung zur Übernahme des Gerätetransports übernimmt das Transportunternehmen auch die volle Verantwortung für eine sichere Auslieferung.

MASSNAHMEN, FALLS DAS GERÄT BESCHÄDIGT ANKOMMT:

1. **Umgehend eine Schadensersatzforderung einreichen**, ganz gleich, wie groß der Umfang des Schadens ist.
2. **Auf sichtbare Schäden oder Verluste überprüfen, diese notieren** und sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Lieferschein oder dem Expressgut-Beleg festgehalten und von der ausliefernden Person abgezeichnet werden.
3. **Versteckte Schäden oder Verluste**, die erst beim Auspacken des Geräts entdeckt werden, müssen notiert und dem Frachtunternehmen oder Verkehrsträger **sofort** nach dem Entdecken gemeldet werden. Eine Schadensersatzforderung aufgrund von versteckten Schäden muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Auslieferungstag eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Lieferkarton zur Inspektion aufbewahrt wird.

**Frymaster ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG
FÜR WÄHREND DES TRANSPORTS ENTSTANDENE SCHÄDEN ODER
VERLUSTE.**

FETTENTSORGUNGSGERÄT (SDU)

KAPITEL 2: MONTAGE- UND BETRIEBSANWEISUNGEN

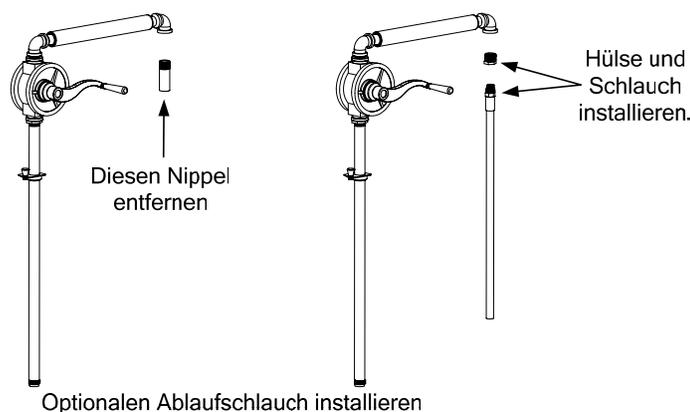
2.1 Gerätebeschreibung

Das Fettentsorgungsgerät (SDU) wurde für den sicheren Transport von gebrauchtem Backfett oder Kochöl aus der Küche zu einem Entsorgungsbehälter konzipiert. Zwei Modelle sind erhältlich – das SDU 50 (mit einem Fassungsvermögen von 23 kg Backfett oder Kochöl) und das SDU 90 (mit einem Fassungsvermögen von 41 kg Backfett oder Kochöl). Mit Ausnahme ihres Fassungsvermögens für Backfett oder Kochöl sind beide Modelle in Bauweise und Betrieb identisch. Die Geräte bestehen aus einem Behälter für das verbrauchte Fett oder Öl aus Frittiergeräten sowie einer leistungsstarken manuellen Pumpe zum Ablassen des Fetts bzw. Öls in einen Entsorgungsbehälter. Beide Modelle sind mit 203 mm Rädern und einklappbaren Griffen ausgestattet. Die Pumpe ist in bequemer Höhe angebracht, so dass sie von einer Person im Stehen betrieben werden kann. Bei offener Abdeckung befindet sich der obere Rand des Behälters 292 mm über dem Boden, so dass der Behälter direkt unter den Abfluss der meisten Frittiergeräte gestellt werden kann.

2.2 Gerätemontage

Das Gerät wird in vier Schritten zusammengebaut:

1. Die zwei verrücktes (oder auch Sicherungsstifte falls hergestellt früher zu Mai 2006) aus der Befestigungsklammer des Griffs entfernen und den Griff senkrecht aufstellen. Die verrücktes (oder auch Sicherungsstifte) wieder in die Klammer einsetzen.
2. Das Saugrohr und die Pumpeneinheit durch die Rohrschelle am Griff einsetzen.
3. **HINWEIS:** Sicherstellen, dass die O-Ringe und die unteren 25 mm des Saugrohrs mit *Teflonhaltigem Accrolube* oder einem gleichwertigen leichten Öl oder Fett geschmiert sind.
4. Das Saugrohr in das Aufnehmerrohr oben auf dem Behälter einführen. Die Pumpeneinheit nach unten drücken, um sicherzustellen, dass das Saugrohr richtig sitzt.
5. Wenn der optionale Ablaufschlauch installiert werden soll, den 7,62 cm Ablassnippel aus dem Ablaufrohr entfernen. Gewindedichtmittel auf das Außengewinde der Reduzierhülse auftragen und diese fest in den Rohrkrümmer des Ablaufrohrs schrauben. Gewindedichtmittel auf das Gewinde des Ablaufschlauch-Anschlussstücks auftragen und den Ablaufschlauch in die Hülse am Ablaufrohr schrauben. Beide Anschlussstücke mit einem Schraubschlüssel festziehen.



2.3 Gerätebetrieb

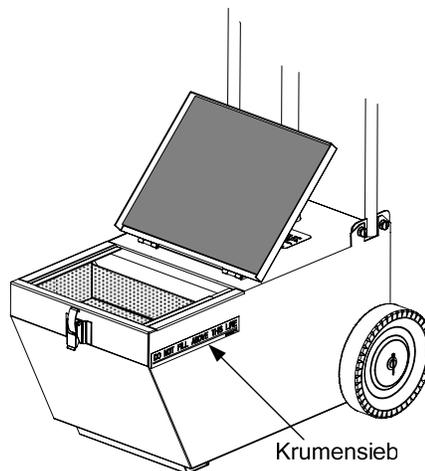
ACHTUNG

Das Gerät **NICHT** zum Entsorgen von Wasser oder Auskochlösung verwenden. Gelangen Wasser oder Lösungsmittel in das Gerät, führt dies zu dauerhaften Schäden an der Pumpe.

1. Das abzulassende Frittiergerät ausschalten. Falls vorhanden, sicherstellen, dass das Ablassrohr des Frittiergeräts fest in das Ablassventil gedreht ist.
2. Die Abdeckung öffnen, sicherstellen, dass das Krumensieb eingesetzt ist, und das Gerät so aufstellen, dass sich dessen Öffnung direkt unter dem Ablassrohr des Frittiergeräts befindet.
3. Das Ablassventil *langsam* öffnen. Den Fluss mit dem Ablassventil regulieren, um ein Verspritzen des Fetts zu verhindern.

GEFAHR

NICHT ÜBERFÜLLEN! Den Behälter nicht über die an den Seiten befindliche Füllmarkierung hinaus füllen. Das Transportieren eines Fettentsorgungsgeräts mit übervollem Behälter kann zum Verschütten des Fetts und Verletzungen der Personen führen, die mit dem verschütteten Fett oder Öl in Berührung kommen.



4. Das Gerät vorsichtig so weit zurückziehen, bis die Abdeckung geschlossen werden kann. Die Abdeckung in geschlossener Stellung verriegeln. Das Gerät vorsichtig am Griff zurückkippen, damit es einfacher geschoben werden kann, und das Gerät an den Entsorgungsort rollen.

ACHTUNG

Die Pumpe oder die Ablaufrohre **NICHT** als Griff verwenden!

 **VORSICHT**

Frymaster empfiehlt, das Fett oder Öl nach dem Ablassen in das Fettentsorgungsgerät auf ca. 38 °C abkühlen zu lassen, um die Verbrennungsgefahr während des Transports und der Entsorgung auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Das Fett darf jedoch **nicht** im Fettentsorgungsgerät erstarren.

Das Gerät wurde so konzipiert, bei richtiger Füllung auf ebenem Boden in durchschnittlichem Schrittempo gerollt zu werden. **Der Transport von heißem Fett oder Öl muss jedoch stets mit Vorsicht erfolgen. Unebener Boden oder abruptes Anhalten und Anrollen kann zum Verschütten oder Verspritzen des Behälterinhalts führen, was wiederum Verletzungen zur Folge haben kann.**

5. Am Entsorgungsort den Sicherungsstift der Pumpeneinheit anheben und das Ablaufrohr so drehen, dass sich der Ablassnippel über der Öffnung des Entsorgungsbehälters befindet oder der Ablaufschlauch in die Öffnung des Entsorgungsbehälters eingeführt werden kann. Den Sicherungsstift zum Sichern der Pumpe freigeben. Den Pumpengriff in die auf dem Pumpengehäuse angegebene Richtung drehen (nach rechts). Die Pumpe ist selbst-ansaugend und beginnt nach wenigen Umdrehungen, das Fett oder Öl abzulassen. Den Griff solange drehen, bis der Behälter des Fettentsorgungsgeräts entleert ist.

2.4 Reinigung

Das Krumensieb mit einer Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser reinigen. Die **Außenflächen** des Fettentsorgungsgeräts mit einem weichen Tuch und einer Lösung aus Reiniger und Wasser abwischen. Es ist nicht notwendig, das Innere des Behälters zu reinigen. Es kann jedoch auf Wunsch mit Papiertüchern abgewischt werden, um überschüssige Fett- oder Ölablagerungen zu entfernen.

 **ACHTUNG**

Nicht das Innere des Behälters reinigen. Gelangen Wasser oder Lösungsmittel in das Gerät, führt dies zu dauerhaften Schäden an der Pumpe.

FETTENTSORGUNGSGERÄT (SDU)

KAPITEL 3: WARTUNGSVERFAHREN UND ERSATZTEILLISTE

3.1 Einleitung

Abgesehen von routinemäßiger Reinigung benötigt das Fettentsorgungsgerät so gut wie keine Wartung. Lediglich die O-Ringe des Saugrohrs und die abgenutzten Pumpenschieber müssen ersetzt werden. Beide Wartungsverfahren können vom eigenen Personal ausgeführt werden, ohne dass die Garantie ungültig wird.

3.2 Abgenutzte oder beschädigte O-Ringe ersetzen

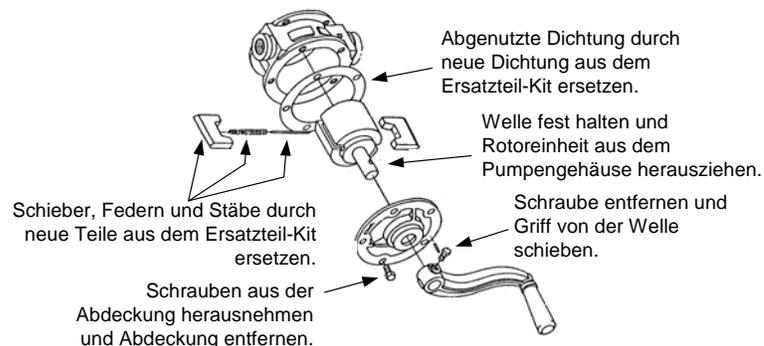
Wenn die Wirksamkeit der Pumpe nachlässt, deutet das darauf hin, dass die O-Ringe am Saugrohr wahrscheinlich abgenutzt oder beschädigt sind. Die O-Ringe werden folgendermaßen ersetzt:

1. Die Pumpeneinheit gerade nach oben aus dem Griff herausziehen.
2. Die abgenutzten oder beschädigten O-Ringe aus den Vertiefungen unten am Saugrohr entfernen und durch neue O-Ringe ersetzen. *Teflon-haltiges Accrolube* oder ein gleichwertiges Schmierfett auf den unteren 50 mm des Saugrohrs auftragen.
3. Das Saugrohr durch die Rohrschelle im Griff in den Aufnehmer oben auf dem Behälter einführen. Die Pumpeneinheit nach unten drücken, um sicherzustellen, dass das Saugrohr fest sitzt.

3.3 Abgenutzte Pumpenschieber ersetzen

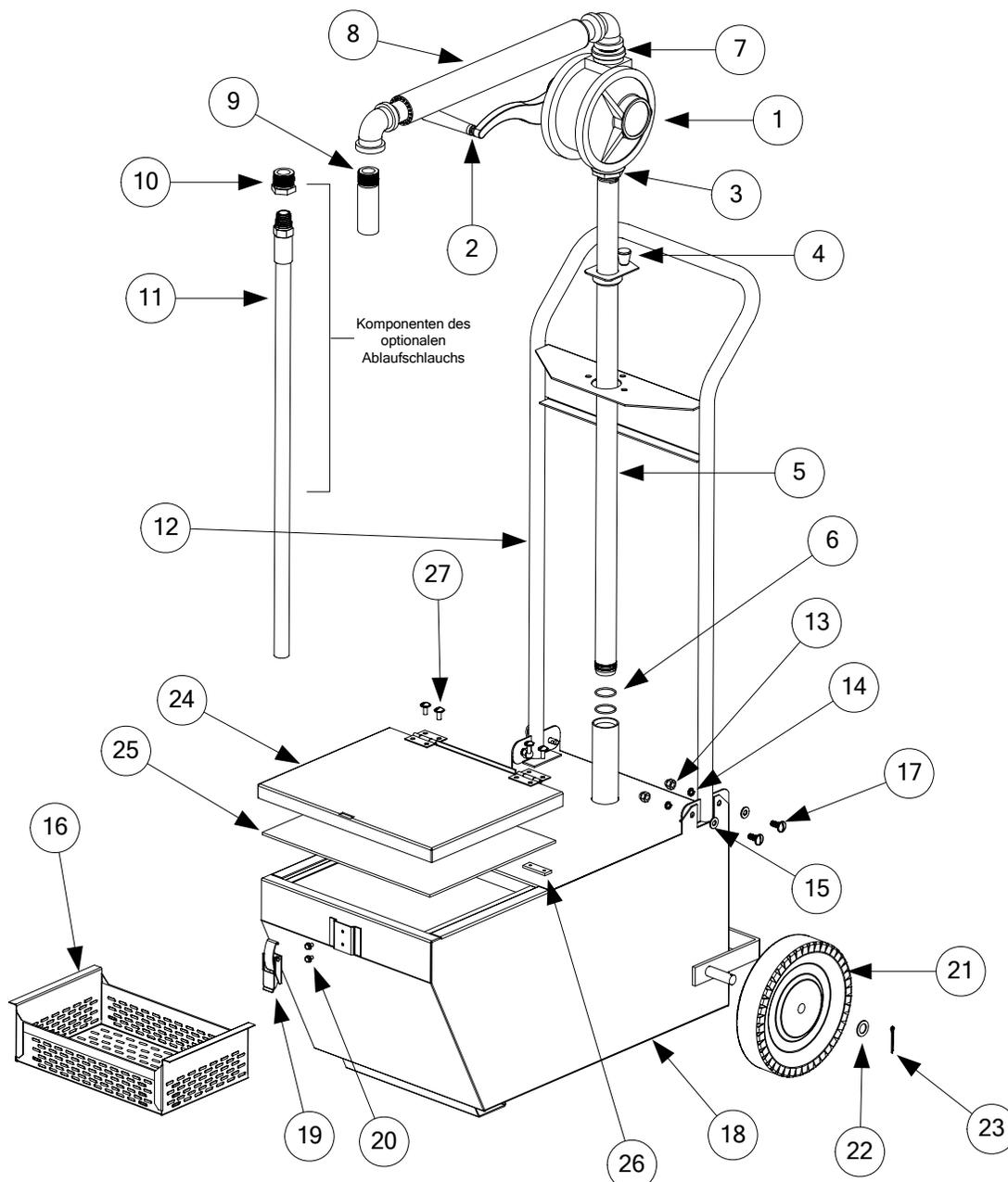
Je nachdem, wie oft das Gerät benutzt wird, sind die Schieber der Pumpe irgendwann so abgenutzt, dass die Pumpe nicht mehr wirksam arbeitet. In diesem Fall ist ein Kit zum Ersetzen der abgenutzten Schieber erhältlich. Die Pumpenschieber werden folgendermaßen ersetzt:

1. Die Schraube entfernen, mit der der Pumpengriff an der Pumpenwelle befestigt ist, und den Griff von der Welle herunterschieben.
2. Die fünf Schrauben entfernen, mit denen die vordere Abdeckung am Pumpengehäuse befestigt ist, und die Abdeckung entfernen.
3. Die Welle fest halten und die Rotoreinheit vorsichtig gerade nach oben so weit aus dem Pumpengehäuse ziehen, dass die Schieber freigelegt werden. **WICHTIG:** Die Schieber sind federgeladen. Mit einer Hand die Schieber fest halten und die Rotoreinheit weiter aus dem Gehäuse ziehen. Die Schieber loslassen und die abgenutzten Schieber, Federn und Stäbe wegwerfen. Die alte Dichtung aus dem Pumpengehäuse entfernen und durch die neue Dichtung aus dem Kit ersetzen.



4. Die Ersatzschieber, -federn und -stäbe in die Rotoreinheit einbauen. Die Schieberfedern zusammendrücken und die Rotoreinheit vorsichtig wieder in das Pumpengehäuse einsetzen.
5. Die Abdeckung über die Welle schieben und die Stifte in der Abdeckung mit den Öffnungen im Pumpengehäuse ausrichten. Die fünf in Schritt 2 entfernten Schrauben wieder einsetzen und festziehen.
6. Den Pumpengriff wieder auf die Welle schieben und die Schraubenbohrung im Griff mit der Schraubenbohrung in der Welle ausrichten. Die in Schritt 1 entfernte Schraube wieder einsetzen und festziehen.

3.4 Ersatzteilliste



TEIL	TEILE-NUMMER	KOMPONENTE
	806-5638	Pumpeneinheit, vollständig
1	810-0784	Pumpe
2	810-0657	Griff, Pumpe
3	813-0032	Reduzierhülse, 1 Zoll auf ¾ Zoll, Sechskant
4	810-0777	Sicherungsstift, federgeladen
5	823-2040	Saugrohr und Schelle
6	816-0132	O-Ring (2 erforderlich)
7	813-0109	Nippel, ¾ Zoll x Kurz
8		Ablaufrohreinheit
	823-2943	Standardgeräte SDU 50 und SDU 90
	823-2067	Zur Verwendung an für Hardee's [®] hergestellten Geräten.
9	813-0115	Ablassnippel, ¾ Zoll × 3 Zoll
10	813-0031	Reduzierhülse, ¾ Zoll auf ½ Zoll, Sechskant (nur zur Verwendung mit Teil 11)
11	810-1845	Ablaufschlauch (optionale Komponente – an Stelle von Teil 9)
12		Griffeinheit
	823-2038	SDU 50
	823-2421	SDU 90
13	809-0047	Mutter, 7/16 Zoll × ¼-20
14	809-0191	Sicherungsscheibe, ¼ Zoll
15	809-0193	Unterlegscheibe, ¼ Zoll Nylon, flach
16		Krumensieb
	824-0438	SDU 50
	824-0615	SDU 90
17	809-0129	Schraube, ¼-20 × 5/8 Zoll
18		Behälter (Tank)
	823-2039	SDU 50
	823-2420	SDU 90
19	810-0742	Riegel
20	809-0359	Schraube, Nr. 8 × ¼ Zoll
21	810-0517	Rad
22	809-0196	Unterlegscheibe
23	810-0783	Splint
24		Abdeckung (ohne Dichtung)
	823-1683	SDU 50
	823-2422	SDU 90
25		Dichtung, Abdeckung
	816-0134	SDU 50
	816-0264	SDU 90
26	816-0133	Dichtung, Scharnier
27	809-0119	Schraube, 10-32 × ½ Zoll
*	809-0256	Mutter, 10-32 Sechskant (Verwendung mit Teil 27)
*	826-1053	Ersatzteil-Kit für Pumpenschieber
*	816-0401	Pumpenschaftdichtung

* Ohne Abbildung

3.5 Eingeschränkte Garantie

Frymaster, L.L.C. gewährt dem Erstkäufer folgende eingeschränkte Garantien:

1. **GARANTIEBEDINGUNGEN** Frymaster, L.L.C. garantiert für 90 Tage ab Kauf durch den Erstkäufer, dass alle Teile frei von Material- und Herstellungsschäden sind. Darüber hinaus gilt die Garantie für die Pumpe für ein Jahr (nur auf Teile).
2. **RÜCKGABE VON TEILEN**
 - a. Alle während der Garantiezeit defekt gewordenen Teile müssen innerhalb von 60 Tagen an den durch Frymaster autorisierten Händler zurückgegeben werden, der den Kaufpreis rückerstattet. Nach Ablauf von 60 Tagen ist eine Erstattung des Kaufpreises nicht mehr möglich.
 - b. Diese Garantie ist ungültig, wenn Frymaster feststellt, dass das Gerät verändert, zweckentfremdet oder missbräuchlich eingesetzt wurde.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Liefadresseadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Teile) 1-318-219-7140 FAX (Technische Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN USA

US \$5.00
819-5797
02-2002