



Modellenreeksen D20, D50, D60 en D80
UITSLUITEND CE

Decathlon gasfriteuses (CE)

Installatie- en gebruikshandleiding



DEAN



JUNI 2002

* 8195951 *

Lees alle hoofdstukken van deze handleiding en bewaar ze om ze in de toekomst nog te kunnen raadplegen.

AANDACHT

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en herstellingen dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het Dean Factory Authorized Service Center (FASC) of een andere bevoegde technicus. Indien een onbevoegd persoon de installatie, het onderhoud of herstellingen uitvoert, kan de door de fabrikant voorziene garantie daardoor vervallen. In hoofdstuk 1 van deze handleiding wordt gedefinieerd wie precies een bevoegd persoon is.

AANDACHT

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de nationale en plaatselijke voorschriften die van toepassing zijn in het land en/of de regio waar het toestel wordt geïnstalleerd.

AANDACHT

De tekeningen en foto's in deze handleiding zijn bedoeld om de bediening, het schoonmaken en technische procedures te illustreren en zijn mogelijk niet in overeenstemming met de specifieke procedures die u ter plaatse dient te volgen.

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

V.S.

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

Canada

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



GEVAAR

Een installatie, afstelling, onderhoud of herstellingen en niet toegelaten wijzigingen of aanpassingen kunnen leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijke letsels 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. In hoofdstuk 1 van deze handleiding wordt gedefinieerd wie precies een bevoegd persoon is.



GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting van de gasleiding. Enkelvoudige friteuses met poten moeten worden gestabiliseerd met behulp van verankeringsriemen. Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van kettingen. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een extra bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt.

**GEVAAR**

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

**GEVAAR**

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

**GEVAAR**

De instructies die dienen te worden nageleefd wanneer een operator gas ruikt of op een andere manier een gaslek opmerkt, moeten op een goed zichtbare plaats worden opgehangen. Voor die informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gasmaatschappij of gasleverancier.

**GEVAAR**

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. Bijkomende informatie vindt u in de filterhandleiding die bij het toestel wordt geleverd.

**WAARSCHUWING**

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 Dean op het nummer +1-800-551-8633.

**GEVAAR**

Klop nooit met de frituurkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de braadpot. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te kloppen, 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.

BELANGRIJK

Voor een veilig en bevredigend gebruik van toestellen van Dean is de correcte installatie van het allergrootste belang. De installatie **MOET** voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de normen van de Europese Gemeenschap (CE).



Decathlon gasfriteuses (CE)
Installatie- en gebruikshandleiding

INHOUDSOPGAVE

	Pagina
1. INLEIDING	1-1
1.1 Toepasbaarheid en geldigheid	1-1
1.2 Na de aankoop	1-1
1.3 Onderdelen bestellen	1-1
1.4 Informatie dienst na verkoop	1-2
1.5 Computerinformatie	1-2
1.6 Veiligheidsinformatie	1-2
1.7 Bevoegd Servicepersoneel	1-3
2. BELANGRIJKE INFORMATIE	2-1
2.1 Het toestel ontvangen en uitpakken	2-1
2.2 Algemeen	2-1
2.3 Werkingsprincipes	2-2
2.4 Typeplaat	2-3
2.5 Voorbereiding van de installatie	2-3
2.6 Luchttoevoer en ventilatie	2-4
2.7 Toestellen die op grote hoogte zijn geïnstalleerd	2-5
2.8 Conversie van maateenheden	2-5
3. INSTALLATIE	3-1
3.1 De friteuse installeren	3-1
3.2 De friteuse waterpas zetten (friteuses met alleen poten)	3-1
3.3 Zwenkwielen en poten installeren	3-2
3.4 Gascategorieën	3-3
3.5 Gasaansluitingen	3-4
3.6 Afstelling voor/aanpassing aan diverse gastypes	3-7
3.7 Elektrische aansluitingen	3-11



Decathlon gasfriteuses (CE)
Installatie- en gebruikshandleiding

INHOUDSOPGAVE (VERVOLG)

	Pagina
4. BEDIENING VAN FRITEUSE.....	4-1
4.1 Ingebruikneming.....	4-1
4.2 Uitkookprocedure.....	4-3
4.3 Laatste stap van de voorbereiding.....	4-5
5. BEDIENING VAN DE THERMATRON-STURING.....	5-1
5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen.....	5-1
6. PREVENTIEF ONDERHOUD.....	6-1
6.1 Algemeen.....	6-1
7. TROUBLESHOOTING.....	7-1
7.1 Algemeen.....	7-1
7.2 De waakvlambrander werkt niet naar behoren.....	7-1
7.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren.....	7-2
7.4 Kalibratie van de Thermatron-sturing.....	7-3
7.5 Bedradingsschema's.....	7-4
7.6 Aanbevolen reserveonderdelen.....	7-7

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 1: INLEIDING

1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

De Decathlon modelreeks gasfriteuses van Dean is door de Europese Unie (EU) goedgekeurd om te worden verkocht en geïnstalleerd in de volgende landen: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT en SE.

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

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

1.2 Na de aankoop

Om de dienstverlening te verbeteren laat u de bevoegde technicus van Dean die het toestel heeft geïnstalleerd de onderstaande gegevens invullen.

Bevoegd technicus

/FASC

Adres

Telefoon-/Faxnr.

Modelnummer

Serienummer

Gastype

1.3 Onderdelen bestellen

Klanten kunnen rechtstreeks onderdelen bestellen bij hun plaatselijk bevoegd servicecenter. Voor het adres en het telefoonnummer neemt u contact op met uw bevoegd servicecenter of belt u de dienst na verkoop van Dean op het nummer +1-800-551-8633.

Om de verwerking van uw bestelling sneller te laten verlopen, vermeldt u het modelnummer, het serienummer, het gastype, het gewenste onderdeel, het stuknummer (indien bekend) en de gewenste hoeveelheid.

1.4 Servicedienst

Bel servicedienst na verkoop van Dean op het nummer +1-800-551-8633 voor de locatie van uw dichtstbijzijnde bevoegde servicecenter. Om u doeltreffender te kunnen helpen, verstrekt u steeds het modelnummer, het gastype, het serienummer en de aard van het probleem aan de servicetechnicus.

1.5 Computerinformatie

Aan de hand van tests is aangetoond dat dit toestel voldoet aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig Part 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. Deze grenswaarden zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen nadelige interferentie wanneer het toestel wordt gebruikt in een commerciële omgeving. Dit toestel is een bron van en maakt gebruik van radiofrequentie-energie en kan die energie ook uitstralen, en indien het toestel niet is geïnstalleerd en niet wordt gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, kan het nadelige interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Het gebruik van het toestel in een residentiële omgeving zal waarschijnlijk nadelige interferentie veroorzaken. In dat geval dient de gebruiker de interferentie op eigen kosten te verhelpen.

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

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

De volgende brochure die door de Amerikaanse Federal Communications Commission is opgesteld, kan nuttig zijn voor de gebruiker: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". De brochure is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.6 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.

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*.



OPGEPAST

Voorbeeld van een OPGEPAST-tekstkader.

1.6 Veiligheidsinformatie (vervolg)

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.



WAARSCHUWING

Voorbeeld van een **WAARSCHUWING**-tekstkader.

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.



GEVAAR

Hete frituurolie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om een friteuse met hete frituurolie te verplaatsen of de frituurolie van een opvangbak naar een ander over te brengen.

1.7 Servicepersoneel

1.7.1 Definities

A. Bevoegd en/of gemachtigd bedieningspersoneel

1. 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.

B. Bevoegd installatiepersoneel

1. Bevoegd/gemachtigd personeel 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.

C. Bevoegd Servicepersoneel

1. Bevoegd servicepersoneel betekent die personen die vertrouwd zijn met toestellen van Dean en die door de Dean zijn gemachtigd om de service te verzorgen voor toestellen van Dean. Het bevoegde servicepersoneel dient te beschikken over een volledige set van handleidingen voor reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor toestellen van Dean in stock hebben. Op het ogenblik dat de friteuse vanuit de fabriek werd verstuurd, werd er een lijst aan toegevoegd van Dean Factory Authorized Service Centers (FASCs). *Het niet inschakelen van bevoegd servicepersoneel doet de garantie van Dean voor uw toestel vervallen.*

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 2: BELANGRIJKE INFORMATIE

2.1 Het toestel ontvangen en uitpakken

- A. Vergewis u ervan dat de doos rechtop staat. Verwijder het verpakkingsmateriaal met naar buiten wikkende bewegingen – *sla er niet op met een hamer of ander voorwerp*. Haal de friteuse en alle accessoires voorzichtig uit het verpakkingsmateriaal. De accessoires mogen niet worden weggegooid of bewaard op een plaats waar u ze later niet meer zult vinden, want u zult ze nog nodig hebben.
- B. Na het uitpakken controleert u het toestel onmiddellijk op zichtbare tekenen van beschadiging tijdens het transport. Indien er schade is ontstaan, neemt u contact op met de transporteur en dient u de nodige vorderingen in. Het heeft geen zin contact op te nemen met de fabriek. De verantwoordelijkheid voor schade tijdens het transport moet worden geregeld tussen de transporteur en de dealer.

Als u het toestel in beschadigde toestand ontvangt:

1. Dien onmiddellijk een vordering voor schadeloosstelling in, ongeacht de ernst van de schade.
2. Zichtbare schade of beschadiging: Zorg ervoor dat de schade op de vrachtbrief of het ontvangstbewijs wordt vermeld en dat dat document wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
3. Verborgene schade of beschadiging: Indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur onmiddellijk op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgen schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar de doos en het verpakkingsmateriaal voor inspectie.

OPMERKING: Dean kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor beschadiging of verlies tijdens het transport.

- C. **Friteuses met ingebouwd filtersysteem:** Verwijder de filtersteunbeugel en haal de filterpan uit de kast.
- D. Verwijder de plastic folie van de zijwanden, de voorkant en de deuren van de friteuse(s). Wanneer u dat niet doet voor het eerste gebruik van de friteuse, zal de folie later erg moeilijk te verwijderen zijn.

2.2 Algemeen

De volgende procedures mogen uitsluitend door bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd personeel (zoals gedefinieerd in rubriek 1.7) worden uitgevoerd:

- Installatie en onderhoud/repairatie van toestellen van Dean.
- Conversie van het toestel van een gastype naar een ander.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel wordt ingeschakeld voor de installatie, de aanpassing aan een ander gastype of andere onderhoudswerkzaamheden, vervalt de garantie van Dean en kan het toestel beschadigd worden en kunnen personen gewond raken.

2.2 Algemeen (vervolg)

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



OPGEPAST

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

Bij ontvangst controleert u de friteuse zorgvuldig op zichtbare en verborgen schade. (Zie Het toestel ontvangen en uitpakken in rubriek 2.1.)



OPGEPAST

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

2.2.1 Productbeschrijving

Decathlon gasfriteuses van Dean zijn energiezuinige toestellen van het buistype die werken op gas. Alle toestellen worden volledig geassembleerd verstuurd met alle accessoires opgeborgen in de vetpan. Voor ze worden verstuurd worden alle toestellen in de fabriek afgesteld, getest en geïnspecteerd. In deze handleiding vindt u de afmetingen, het gewicht en het ingangsvermogen van alle modellen.

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

2.3 Werkingsprincipes

Het binnenkomende gas stroomt door spuitmonden en wordt in de branders vermengd met lucht om de juiste verhouding te krijgen voor een correcte ontbranding. Het mengsel wordt aan de voorkant van elke vlampijp aangestoken door de waakvlam. Interne baffle's vertragen de vlam terwijl die door de branderpijp gaat. Door de tragere en turbulenter vlam verkrijgt men een betere warmteoverdracht aan de wanden van de buizen, waardoor de olie beter verhit wordt.

2.4 Typeplaat

De typeplaat is aangebracht aan de binnenkant van het voordeurpaneel, in de rechterhoek. U vindt er de volgende informatie: model- en serienummer van de friteuse, kW/uur (BTU/uur) van de branders, uitgangsgasdruk in mbar (inch waterkolom) en of het toestel spuitmonden heeft voor aardgas dan wel voor propaangas.



GEVAAR

De friteuses **MOGEN UITSLUITEND** worden aangesloten op het gastype dat vermeld staat op de aangebrachte typeplaat.

2.5 Voorbereiding van de installatie



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 Dean/Frymaster op het nummer +1-800-551-8633.



GEVAAR

Sluit dit toestel niet aan op de gastoevoer voor u alle informatie in dit hoofdstuk hebt gelezen.

- A. **Algemeen:** Toestellen die werken op gas mogen alleen worden geïnstalleerd door bevoegd personeel (zoals gedefinieerd in rubriek 1.7).
1. Voor de veiligheid en het gemak bij onderhoudswerkzaamheden in de toekomst moet de gastoevoerleiding worden voorzien van een handmatige afsluitklep vóór friteuses.
 2. De Decathlon (CE) gasfriteuses van Dean werken op 230VAC eenfasige 50-hertz (Internationaal/CE) elektriciteitstoevoer en zijn uitgerust met een 16-3 SJT geaard en flexibel snoer voor directe aansluiting op het elektriciteitsnet. De gebruikte stroomsterkte hangt af van de accessoires die bij de eenheid/het systeem in kwestie worden geleverd.
- B. **Tussenruimte:** In de omgeving rond de friteuse mogen zich geen brandbare materialen bevinden. Het ontwerp van het toestel is goedgekeurd voor de volgende installatieomstandigheden:
1. Uitsluitend commerciële installatie (niet voor huishoudelijk gebruik).
 2. Installatie op vuurvaste vloer, toestel wordt geleverd met aanpasbare poten van 15 cm (standaard) of met zwenkwielen van 13 cm.

2.5 Voorbereiding van de installatie (vervolg)

3. Afstand tot brandbare constructies minimum 15 cm aan de zijkanten en 15 cm aan de achterkant, toestel wordt geleverd met aanpasbare poten van 15 cm (standaard) of met zwenkwielen van 13 cm.



GEVAAR

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

C. Installatienormen

1. CE-/EXPORTNORMEN: De installatie van de friteuse moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de van toepassing zijnde nationale normen of de normen van de Europese Gemeenschap (CE).

2.6 Luchttoevoer en ventilatie



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.

Houd de ruimte rond de friteuse vrij, zowel om te vermijden dat de verbranding en de ventilatieluchtstroom belemmerd zou worden als om reparatie's en onderhoud gemakkelijk uit te kunnen voeren.

- A. Sluit de friteuse niet aan op een afzuigkoker.
- B. Een correcte installatie en afstelling garanderen een voldoende luchttoevoer naar de friteuse.
- C. Bij een commerciële friteuse voor veelvuldig gebruik moeten de verbrandingsafvalstoffen buiten het gebouw worden uitgestoten. Een friteuse met frituurvet moet worden geïnstalleerd onder een machinaal of elektrisch aangedreven afzuigkap, of er moet een afzuigventilator zijn voorzien in de wand boven het toestel. De temperatuur van de gasuitstoot bedraagt namelijk ongeveer 427-538°C (800-1000°F). Controleer de luchtstroming tijdens de installatie. Sterke afzuigventilatoren in de afzuigkap of in de algemene airconditioning kunnen lichte tocht veroorzaken in de ruimte.
- D. Plaats de uitlaat van de vlampijp van de friteuse niet rechtstreeks in de stuwkamer van de afzuigkap omdat de gasverbranding van de friteuse daardoor beïnvloed zou worden.
- E. Gebruik de binnenkant van de kast van de friteuse nooit als opbergplaats en bewaar ook geen producten of voorwerpen op planken boven of achter de friteuse. De temperatuur van de uitstoot kan hoger zijn dan 427°C waardoor producten of voorwerpen die in of in de buurt van de friteuse worden bewaard, kunnen worden beschadigd of smelten.

2.6 Luchttoevoer en ventilatie (vervolg)

- F. Er moet voldoende afstand worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp van de friteuse(s) en de onderkant van de filterhouder. De NFPA Standards No. 96 schrijven een minimale afstand van 45 cm voor tussen de vlampijp(en) en de onderkant van de filter in de afzuigkap.
- G. Elke industriële afzuigkap zou moeten zijn voorzien van filters en druipgoten, maar raadpleeg in ieder geval de plaatselijke voorschriften voor u een afzuigkap installeert. De gootconstructie, de afzuigkap en de filters moeten regelmatig schoon worden gemaakt en vetvrij worden gehouden.

2.7 Toestellen die op grote hoogte zijn geïnstalleerd

- A. Het ingangsvermogen van de friteuse [kW/uur (BTU/uur)] is voor installatie op een hoogte tot 610 m. Bij installatie op een hoogte van meer dan 610 m moet de waarde 4 percent worden verminderd voor elke bijkomende 305 m boven de zeespiegel.
- B. Als de hoogte waarop het toestel zal worden gebruikt bekend is op het ogenblik dat de klant zijn bestelling plaatst, worden de correcte spuitmonden geïnstalleerd in de fabriek.

2.8 Conversie van maateenheden

Druk:

1 mbar = 10,2 mm waterkolom = 0,4 inch waterkolom

20 mbar = 204 mm waterkolom = 8 inch waterkolom

1-inch waterkolom = 25,4 mm waterkolom = 2,5 mbar

Warmte-invoer:

1 kW = 3410 BTU/uur

100 BTU/uur = 0,0293 kW

Temperatuur:

0° Celsius = 32° Fahrenheit

Temperatuur in graden Celsius = (Temperatuur in graden Fahrenheit (F) – 32) x 0,555

100° Celsius = (212° Fahrenheit – 32) x 0,555

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 3: INSTALLATIE

3.1 De friteuse installeren

- A. Eerste installatie: Indien de friteuse op poten is geïnstalleerd, mag er niet tegen worden geduwd om haar positie te corrigeren. Gebruik een hefwagen of steekboom om de friteuse een klein beetje op te tillen en verplaats ze vervolgens naar de plaats waar ze moet worden geïnstalleerd.
- B. De friteuse een nieuwe plaats geven: Verwijder al het gewicht van elke poot vóór u een friteuse met geïnstalleerde poten verplaatst. Verschuif de friteuse niet op haar poten.
- C. Als een poot beschadigd raakt, neemt u contact op met uw serviceagent voor onmiddellijke reparatie's/vervangings.

3.2 De friteuse waterpas zetten (friteuses met alleen poten)

- A. **Alle installaties**: Als de vloer ongelijk is of duidelijk helt, plaatst u de friteuse op een volledig horizontaal platform.
- B. Plaats een waterpas op de bovenkant van de friteuse en zet het toestel waterpas, zowel in de diepte als in de breedte. Als het toestel niet waterpas staat, zal het mogelijk niet doeltreffend werken, kan de olie niet goed afvloeien om te worden gefilterd wanneer er meerdere friteuses naast elkaar staan zal het niet mooi aansluiten op de toestellen ernaast.
- C. Pas de stand aan ten opzichte van de hoogste hoek en controleer met de waterpas. Als de vloer oneven is, zet u het toestel waterpas met behulp van de schroefverstelling van elke poot (**zorg ervoor dat de minimale afstanden zoals beschreven in hoofdstuk 2 tijdens het waterpas zetten behouden blijven**).
- D. **Opnieuw waterpas zetten**: Als de friteuse werd verplaatst, moet ze opnieuw waterpas worden gezet door de bovenstaande instructies te volgen.
- E. Op het ogenblik dat de installatie wordt uitgevoerd, moet zij worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat zij voldoet aan de bedoeling van deze instructies.



OPGEPAST

Wanneer de friteuse wordt verplaatst moet zij op kamertemperatuur zijn, mag zij geen olie bevatten, en indien ze is uitgerust met poten, moet zij worden opgetild om beschadiging en mogelijk lichamelijke letsels te voorkomen.



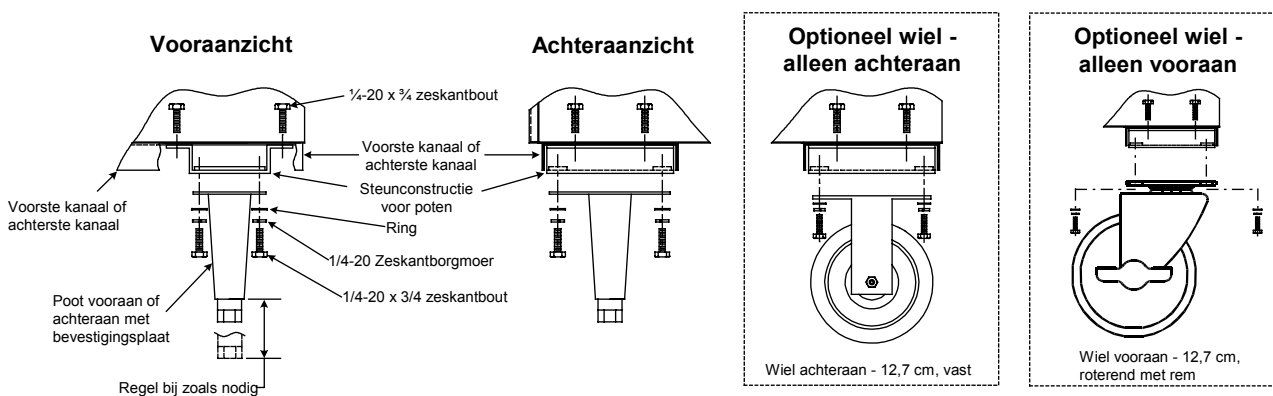
GEVAAR

Heet bakvet 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. Deze friteuse kan omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op haar plaats is bevestigd.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE) CHAPTER 3: INSTALLATIE

3.3 Zwenkwielen en poten installeren

- A. Monteer de zwenkwielen en/of poten dicht bij de plaats waar de friteuse zal worden gebruikt want noch de wielen, noch de poten zijn veilig genoeg voor het verplaatsen over grote afstand. Decathlon (CE) gasfriteuses kunnen niet op een rand worden geplaatst en moeten worden voorzien van of de geleverde poten of de geleverde zwenkwielen.
- B. Na het uitpakken gebruikt u een hefwagen of steekboom om het toestel op te tillen voor u de zwenkwielen installeert.
- C. Lijn de gaten in de basis van de zwenkwielen of de poten uit met de onderstelsteunconstructie en breng de bout aan. Installeer de ringen en draai de moer handvast aan. Herhaal voor de vier gaten in de basisconstructie van de zwenkwielen/poten.
- D. Bevestig het zwenkwiel/de poot stevig tegen de onderstelsteunconstructie met behulp van aangewezen gereedschap. Zorg ervoor dat de vier bouten even vast zijn aangedraaid. Draai de bouten vast tot een draaimoment van 5,65 Nm (50 inch-lbs.).
- E. **Voor friteuses met zwenkwielen is er geen ingebouwde verstelvoorziening.** De vloer waarop de friteuses worden geïnstalleerd moet volledig horizontaal zijn.



Installatie en afstelling van zwenkwielen/poten

OPMERKING: Nadat de installatie is voltooid, moet zij worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat zij voldoet aan de bedoeling van deze instructies. Aan de supervisor en/of de gebruikers die ter plaatse werken, moet worden meegedeeld dat het toestel is voorzien van bevestigingen. Als de bevestigingen worden verwijderd om de friteuse te verplaatsen (voor het schoonmaken onder en achter de friteuse, om de friteuse een nieuwe plaats te geven, enz.), mag niet worden vergeten om de bevestigingen opnieuw te installeren wanneer de friteuse opnieuw op haar vaste plaats is gezet.



WAARSCHUWING

Friteuses van Dean met poten zijn bedoeld om op een vaste plaats te worden geïnstalleerd. Friteuses met poten moeten tijdens het verplaatsen worden opgetild om beschadiging en mogelijk lichamelijke letsels te voorkomen. Voor niet-permanente of draagbare installaties, moet u optionele zwenkwielen van Dean gebruiken. Hebt u vragen? Bel +1-800-551-8633

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)
CHAPTER 3: INSTALLATIE

3.4 Gascategorieën

De installatie dient te gebeuren met een gasaansluitstuk dat voldoet aan de nationale en plaatselijke voorschriften. Snelkoppelingen, indien gebruikt, moeten eveneens voldoen aan de nationale en plaatselijke voorschriften.



WAARSCHUWING

De friteuse **MOET** worden aangesloten op de gastoevoer die vermeld staat op de typeplaat die zich op de achterkant van de friteusedeur bevindt.



WAARSCHUWING

Wanneer een gasreuk wordt waargenomen, **MOET** de gastoevoer worden afgesneden aan de hoofdafsluitklep. Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijke gasmaatschappij of een FASC om het probleem te verhelpen.

De Decathlon gasfriteuses van Dean hebben het CE-label gekregen voor de landen en de gascategorieën die in de onderstaande tabel zijn opgenomen:

Land	Gasdruk en gas (mbar)	Toestel-categorie	Land	Gasdruk en gas (mbar)	Toestel-categorie
BE België	G20 20/25 G31 37	I2E (R) B I3P	GR Griekenland	G20 20 G31 37 en 50	II2H3P
DE Duitsland	G20 20 G31 50	I2E I3P	IR Ierland	G20 20 G31 37	II2H3P
DK Denemarken	G20 20	I2H	IT Italië	G20 20	I2H
ES Spanje	G20 20 G31 37 en 50	II2H3P	LU Luxemburg	G20/G25 20/25 G31 50	II2E3P
FR Frankrijk	G20/G25 20/25 G31 37 en 50	II2ESI3P	NL Nederland	G25 25 G31 50	II2L3P
GB Groot-Brittannië	G20 20 G31 37	II2H3P	PT Portugal	G20 20 G31 37	II2H3P

3.5 Gasaansluitingen



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 leidt tot een onjuiste en risicovolle werking.

- A. De gastoevoerlijn (huisaansluiting) moet dezelfde of een grotere diameter hebben als de inlaatlijn van de friteuse. De friteuse is voorzien van een mannelijke inlaat van 22 mm (3/4"). De gastoevoerlijn moet voldoende groot zijn om alle op gas werkende toestellen die er mogelijk op worden aangesloten te bedienen. Raadpleeg uw ondernemer, gasmaatschappij, leverancier of andere instanties met kennis ter zake.

Aanbevolen afmetingen voor gastoevoerlijnen			
Gastype	Aantal friteuses		
	1	2 tot 3	4 of meer (*)
G20 en G25	22 mm (3/4")	28 mm (1")	35 mm (1-1/4")
G31	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")

(*) Bij een lengte van meer dan 6 meter voor een opstelling van 4 of meer friteuses is het nodig om een stijve gasaansluiting van 35 mm (1-1/4") te gebruiken.



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 servicedienst na verkoop voor nazicht.



GEVAAR

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

- B. Stijve aansluitingen: Controleer alle door de installateur geleverde pijpen visueel en verwijder draadsnijresten of andere vreemde materie voor ze op de huideaansluiting worden aangesloten. Als de inlaatpijpen niet vrij zijn van vreemde materialen, verstopten de spuitmonden onder invloed van de gasdruk. Maak de verbindingen dicht met een afdichtingspasta die bestand is tegen G31 gas. Wanneer u een schroefverbindingspasta gebruikt voor de gasleidingen, mag u slechts kleine hoeveelheden gebruiken en alleen op mannelijke draden. Gebruik een schroefverbindingspasta die bestand is tegen de chemische werking van G31 gassen. Breng GEEN schroefverbindingspasta aan op de eerste twee schroefverbindingen – doet u dat toch, dan verstopten de spuitmonden van de brander en de regelklep.

3.5 Gasaansluitingen (vervolg)

- C. Handbediende afsluitklep: Deze door de gasleverancier geïnstalleerde klep moet op de huisaansluitingslijn zijn geïnstalleerd vóór de friteuses, gezien vanuit de richting van waaruit het gas naar de friteuses stroomt, en op een plaats waar men er vlug bij kan in geval van nood.
- D. De gasdruk regelen: De friteuse en de afsluitklep moeten van de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem.
1. Externe gasreguleerkranen zijn doorgaans niet nodig voor de friteuse. Een veiligheidsregelklep beschermt de friteuse tegen drukschommelingen. Als de binnenkomende druk hoger is dan 3,45 kPa/35,0 mbar (½" PSI), **is een reductiereguleerkraan vereist**.



GEVAAR

Wanneer u de binnenkomende gastoevoerleidingen test, moet u de friteuse loskoppelen van de gasleiding als de testdruk 3,45 kPa [½" PSI (14 inch waterkolom)] of meer bedraagt om beschadiging van de gaspijpen en de gasklep(pen) van de friteuse te voorkomen.

- E. Druk in de verdeelleiding: Uw plaatselijke onderhoudstechnicus moet de druk in de verdeelleiding controleren met een nanometer.
1. Controleer de typeplaat voor de druk in de verdeelleiding. G20-G25 toestellen hebben normaal een gasdruk van 10,0 mbar nodig en G31 toestellen 27,5 mbar.
 2. Bevestig dat de pijl die in de onderkant van de reguleerkraanconstructie is aangebracht en die de richting van de gasstroom aangeeft, in de richting wijst waarlangs het gas naar de friteuses stroomt. De dop van het luchtafvoerkanaal maakt deel uit van de reguleerkraan en mag niet worden verwijderd.
 3. Als er gebruik wordt gemaakt van een ontluichtingsleiding vanaf de gasdrukregelkraan, moet die worden geïnstalleerd overeenkomstig de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de van toepassing zijnde nationale normen of de normen van de Europese Gemeenschap (CE).
- F. De reguleerkranen kunnen ter plaatse worden bijgesteld, maar het verdient de aanbeveling om niet aan de kranen te komen tenzij men weet dat de kraan niet goed afgesteld is of ernstige drukschommelingen werden vastgesteld en die niet op een andere manier kunnen worden opgelost.
- G. Alleen bevoegd personeel mag de reguleerkranen bijstellen.

3.5 Gasaansluitingen (vervolg)

H. Spuitsmonden: De friteuse kan worden aangepast om op elk beschikbaar gastype te werken. De correcte veiligheidsregelklep, de geschikte gasspuitsmonden en de waakvlambrander worden in de fabriek geïnstalleerd. Hoewel de klep ter plaatse kan worden aangepast, mag dat alleen worden gedaan door bevoegd servicepersoneel dat over de nodige testapparatuur beschikt.

1. De volgende kleurcodes geven het type gas aan dat moet worden gebruikt voor elke friteuse en de bijbehorende componenten.

Gastype	CE kleurcode
G20 en G25	Blauw
G31	Rood



WAARSCHUWING

Gebruik een verdunde zeepoplossing om gaslekken op te sporen wanneer u nieuwe verbindingen maakt.



WAARSCHUWING

Wanneer een gasreuk wordt waargenomen, moet de gastoevoer worden afgesneden aan de hoofdafsluitklep. Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijke gasmaatschappij of een FASC om het probleem te verhelpen.

I. Flexibele verbindingen, koppelstukken en zwenkwielen

1. Als de friteuse wordt geïnstalleerd met flexibele verbindingen en/of snelkoppelingen, moet de installateur een commerciële, flexibele verbinding gebruiken die is goedgekeurd voor veeleisende toepassingen en een diameter heeft van ten minste 22 mm NPT (met geschikte ontlastingsvoorzieningen), die voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de van toepassing zijnde nationale normen of de normen van de Europese Gemeenschap (CE). Snelkoppelingen moeten voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de van toepassing zijnde nationale normen of de normen van de Europese Gemeenschap (CE).
2. Bij een toestel dat is uitgerust met zwenkwielen moet bij de installatie een koppelstuk worden gebruikt dat voldoet aan de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de van toepassing zijnde nationale normen of de normen van de Europese Gemeenschap (CE).
3. Onder geen enkel beding mogen het koppelstuk en de snelkoppeling of de bijbehorende leidingen worden gebruikt om de bewegingsmogelijkheden van de friteuse te beperken. Op de achterkant van het toestel is een bevestigingsbeugel voorzien waarmee kan worden voorkomen dat het toestel zich van de plaats van installatie zou verplaatsen.



WAARSCHUWING

Bevestig geen accessoires aan de friteuse tot de friteuse is beveiligd tegen kantelen. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken.

3.5 Gasaansluitingen (vervolg)

4. Om de bewegingsmogelijkheden van de friteuse te beperken, moeten bevestigingen worden gebruikt die onafhankelijk werken van de flexibele verbinding of de snelkoppeling. Op de achterpaneel van de friteuse zijn clips voorzien voor het aanbrengen van de bevestigingen.
 5. Als het noodzakelijk is om de bevestiging los te maken, moet de bevestiging opnieuw worden vastgemaakt nadat de friteuse opnieuw op haar oorspronkelijke installatieplaats is geplaatst.
- J. Na het aansluiten laat u de gaslijn ontluchten om ervoor te zorgen dat de waakvlam snel en gelijkmatig ontbrandt.
- K. CE-normen: Als het toestel wordt geïnstalleerd met een flexibele verbinding, gebruikt u een commerciële, flexibele verbinding die is goedgekeurd als NF D 36123 (of een andere nationale norm) of een snelkoppeling die is goedgekeurd als NF D 36124 (of een andere nationale norm).

3.6 Afstelling voor/aanpassing aan diverse gastypes



WAARSCHUWING

Elke afstelling, aanpassing, gasconversie, indien nodig, **MOET** worden uitgevoerd door bevoegde personen. Het niet inschakelen van bevoegd personeel doet de garantie van Dean vervallen.

- A. Voor de correcte werking van de toestellen moet de operator de afstelling controleren op de volgende punten:
1. Gastoevoer en gasdruk.
 2. Voltage en cycles van de elektrische stroomtoevoer.
- B. De gasfriteuses van Dean worden gefabriceerd om het gastype te gebruiken en met de gasdruk te werken die vermeld staan op de typeplaat. Bij het omschakelen op een ander gas, moet de aanpassing worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Het niet inschakelen van bevoegd personeel doet de garantie van Dean vervallen.



WAARSCHUWING

Als er een gasreuk wordt waargenomen, **MOET** de gastoevoer worden afgesneden aan de hoofdafsluitlep en moet onmiddellijk contact worden opgenomen met de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde servicedienst na verkoop voor nazicht.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)
CHAPTER 3: INSTALLATIE

3.6.1 CE-specificaties

3.6.1.1 Gastypes en specificaties

MODEL*	NOMINALE WARMTE-INVOER Q _n (kW)	GASTYPE	GROOTTE SPUITMOND (MM)†	SPUITMOND STUKNUMMER	SPUITMOND AANTAL/ KLEUR
D 80 G	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5/BLAUW 5/BLAUW 5/ROOD
D 60 G	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5/BLAUW 5/BLAUW 5/ROOD
D 50 G	30,0	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	4/BLAUW 4/BLAUW 4/ROOD
D 20 G	15,0	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	2/BLAUW 2/BLAUW 2/ROOD

3.6.1.2 Aanpassingen aan andere gastypes

MODEL*	GROOTTE SPUITMOND (MM)†	GASTYPE	GASDRUK BIJ REGULEERKRAAN MBAR INCH W.K.		BRANDER- MARKERING	WAAKVLAM- MARKERING
D 80G	2,40 2,40 1,51 2,40(1)	G20 G25 G31 G25(1)	10,0 15,0 27,0 10,0(1)	4,0 6,0 10,8 4,0(1)	Blauw Blauw Rood Blauw	26N 26N 16LP 26N
D 60G	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8	Blauw Blauw Rood	26N 26N 16LP
D 50G	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8	Blauw Blauw Rood	26N 26N 16LP
D 20G	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8	Blauw Blauw Rood	26N 26N 16LP

*D prefix- Decathlon modellenreeks

*G suffix- friteuses die op gas werken

†Vermelde grootte van spuitmond geldt voor friteuses die op een hoogte van 610 meter of lager boven de zeespiegel worden gebruikt.

(1) Uitsluitend voor Nederland (NL).

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 3: INSTALLATIE

3.6.1.2 Aanpassingen aan andere gastypes (vervolg)

OPMERKING: de uitlaatgasdruk moet 5 tot 10 minuten na het in gebruik nemen van het toestel strikt binnen de bovenstaande vereisten worden afgesteld.

- * Voor bedieningselementen en afstellingen, zie de afbeelding "gasklep" op pagina 3-10. Draai de stelschroef van de waakvlam naar links/rechts tot het gewenste vlamvolume wordt bereikt).

3.6.2 Gasconversieprocedures



GEVAAR

Dit toestel werd in de fabriek geconfigureerd voor een welbepaald type gas. Voor de omschakeling van een gastype op een ander moeten specifieke gasconversieonderdelen worden geïnstalleerd.

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

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

Zie pagina 3-10 voor afbeelding van gasklep wanneer u de volgende conversies uitvoert.

Bij het omschakelen van G20 op G25 gas gelden de volgende procedures:

- ♦ Er hoeven geen onderdelen te worden vervangen.
- ♦ Stel de spuitmondgasdruk af op de van toepassing zijnde waarde zoals vermeld in de tabellen op pagina 3-8 en 3-9 door aan de "stelschroef" van de gasklep te draaien.
- ♦ Na het afstellen brengt u de bescherming opnieuw aan op de stelschroef.

Bij het omschakelen van G20 (of G25) gas op G31 propaangas (of omgekeerd) gelden de volgende procedures:

- ♦ De spuitmonden van de brander en de waakvlambrander **MOETEN** worden vervangen.
- ♦ Stel de spuitmondgasdruk af op de van toepassing zijnde waarde zoals vermeld in de tabellen op pagina 3-8 en 3-9 door aan de stelschroef van de gasklep te draaien.
- ♦ Na het afstellen brengt u de bescherming opnieuw aan op de stelschroef.
- ♦ De fabrikant **MOET** op de hoogte worden gebracht zodat de conversie kan worden verwerkt en een nieuwe typeplaat kan worden opgestuurd.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE) CHAPTER 3: INSTALLATIE

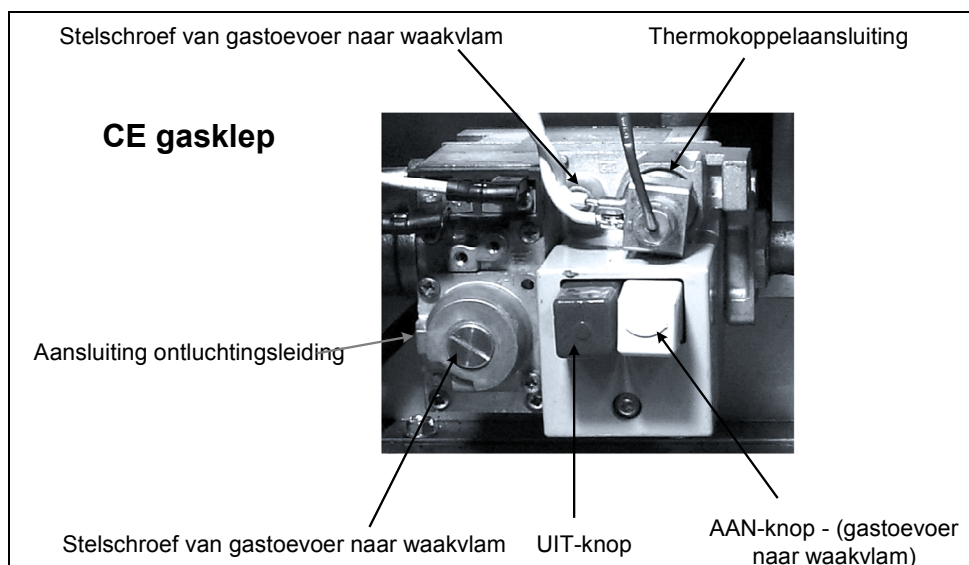
3.6.2 Gasconversieprocedures (vervolg)

Bij het omschakelen van G20 (20 mbar) op G25 (25 mbar) gas of omgekeerd, of van G1 (37 mbar) op G31 (50 mbar) gelden de volgende procedures:

- ◆ Controleer de afstelling van de waakvlam en pas aan waar nodig.
- ◆ Andere aanpassingen zijn niet nodig.

Voor de omschakeling van een gasgroep op een ander (d.w.z. omschakelen van aardgas op propaangas) moeten specifieke onderdelen worden geïnstalleerd. De nodige onderdelen kunt u bestellen aan de hand van de tabel op pagina 3-11, gasconversieonderdelen.

Conversies mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegd personeel met de machtiging van de fabrikant.



Gebruik de volgende onderdeelinformatie om om te schakelen van aardgas op propaangas en omgekeerd.

Onderdelen voor omschakeling van aardgas op propaangas		Onderdelen voor omschakeling van propaangas op aardgas	
REF.	OMSCHRIJVING	REF.	OMSCHRIJVING
810-2400	Spuitmond waakvlam (16LP)	810-0811	Spuitmond waakvlam (16N)
810-2059	Spuitmond brander (diameter: 1,51 mm)†	810-2060	Spuitmond brander (diameter: 2,40 mm)†
Nieuwe typeplaat	Neem contact op met de fabrikant op het ogenblik van de conversie.	Nieuwe typeplaat	Neem contact op met de fabrikant op het ogenblik van de conversie.
†Vermelde spuitmonden zijn voor friteuses die op een hoogte van 610 meter of lager boven de zeespiegel worden gebruikt. Voor hoogtes boven 610 meter neemt u contact op met de fabrikant voor de correcte spuitmondgrootte.			

3.7 Elektrische aansluitingen

Wanneer de friteuse wordt geïnstalleerd moet zij elektrisch geaard zijn overeenkomstig de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, aan de van toepassing zijnde nationale normen of de normen van de Europese Gemeenschap (CE).



GEVAAR

De friteuse is uitgerust met een stekker met drie stekkerpennen (een aarding) als bescherming tegen elektrische schokken en de stekker moet rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is en geschikt is voor drie stekkerpennen. DE AARDINGSPEN VAN DE STEKKER MAG NIET WORDEN AFGESNEDEN, VERWIJDERD OF OP EEN ANDERE MANIER WORDEN OVERBRUGD!

De typeplaat en het bedradingsschema bevinden zich aan de binnenkant van de voordeur. De friteuse is voorzien van een 230VAC eenfasig 50-hertz systeem (internationaal/CE). De aardingspen van de stekker mag niet worden afgesneden of verwijderd. Probeer nooit om de friteuse te gebruiken tijdens een stroomonderbreking.



GEVAAR

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

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 4: BEDIENING VAN FRITEUSE

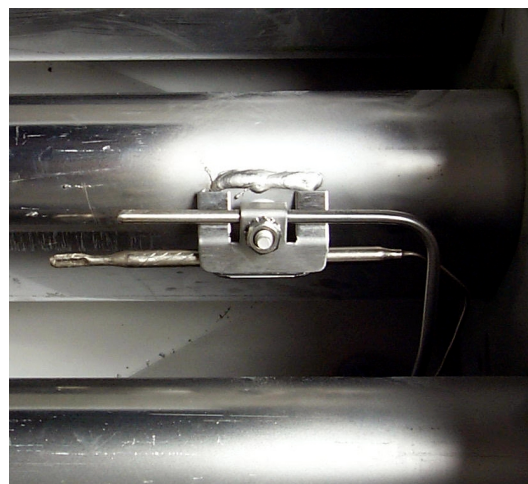
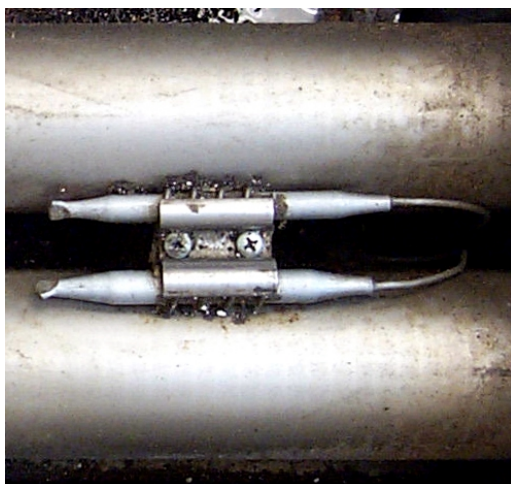
4.1 Ingebruikneming



WAARSCHUWING

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

Schoonmaken: Nieuwe toestellen worden in de fabriek schoongewreven met oplosmiddelen om eventuele zichtbare resten van vuil, olie, vet, enz. die zijn achtergebleven van het fabricageproces. Daarna wordt er een lichte oliefilm op aangebracht. Voor er voedingswaren in worden bereid, moet u het toestel grondig schoonmaken met een warme zeepoplossing om alle olieresiduen, stof en afvalresten te verwijderen. Spoel vervolgens uit en droog af. Was ook alle accessoires af die bij het toestel zijn geleverd. Sluit de aftapklep volledig en verwijder de kruimelfilter van over de verhittingsbuisen. Vergewis u ervan dat de schroeven waarmee de voelers van de thermostaat en de maximaal in de vetpan zijn bevestigd, goed vast zijn aangedraaid.



Typische locatie van maximaalthermostaatvoeler-/probe en bevestigingsmateriaal.



OPGEPAST

Klop nooit met de frituorkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpan. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te kloppen, 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.



GEVAAR

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

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 4: BEDIENING VAN FRITEUSE

4.1.1 Procedures voor het ontsteken van de waakvlam

De waakvlam voor het eerst ontsteken: Voor ze de fabriek verlieten, zijn alle friteuses van Dean getest, afgesteld en gekalibreerd voor omstandigheden op zeeniveau. Om een correcte werking van de waakvlam te garanderen kan het toestel bij de installatie bijgeregeld moeten worden ten gevolge van plaatselijke omstandigheden, lage gasdruk, hoogteverschillen en verschillen in de eigenschappen van het gas. Met die bijregeling worden ook mogelijke problemen verholpen die ontstaan door onvoorzichtige behandeling of vibraties tijdens het transport. Het bijregelen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegd servicepersoneel. De afstelling is de verantwoordelijkheid van de klant en/of de dealer en valt niet onder de garantie die Dean verleent.

De inlaatpijp onderaan aan de achterkant van de friteuse voert het binnenkomende gas naar de veiligheidsregelklep en vervolgens naar de waakvlam en de hoofdbranders. De waakvlam bevindt zich bovenaan in de kast, aan de onderkant van de vetpan.



WAARSCHUWING

Wanneer u de ontsteking of de prestaties van de branders controleert, moet u voldoende afstand bewaren. Een trage ontbranding kan een terugslag veroorzaken waardoor de kans op brandwonden in het aangezicht en op het lichaam toeneemt.

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

1. Draai de handbediende afsluitklep van de binnenkomende huisaansluiting dicht.
2. Zet de bedieningsthermostaat uit ("OFF").
3. Druk de (rode) uitschakelknop van de waakvlam op de veiligheidsregelklep in om de waakvlam in de stand "OFF" te zetten.
4. Wacht ten minste 5 minuten zodat al het eventuele geaccumuleerde gas zich kan verspreiden.
5. Vul de vetpan met olie of water tot aan de onderste markering "OIL LEVEL" op de achterwand van de vetpan. Vergewis u ervan dat de verhittingsbuizen onder de vloeistof zitten voor de branders worden geactiveerd.
6. Draai de handbediende afsluitklep van de binnenkomende huisaansluiting open.
7. Houd een brandende lucifer of lont aan de kop van de waakvlambrander. (Als de friteuse is uitgerust met een piëzo-ontsteking gaat u naar stap 8).
8. Druk op de witte ontstekingsknop van de waakvlam op de gasklep en houd de knop ongeveer 45 seconden tot 1 minuut ingedrukt, tot de waakvlam blijft branden. (Als de friteuse is uitgerust met een piëzo-ontsteking, houdt u de witte ontstekingsknop van de waakvlam ingedrukt en drukt u herhaaldelijk op de piëzo-ontstekingsknop tot de waakvlam brandt. Laat de witte knop na ongeveer 45 seconden tot 1 minuut los.)
9. Als de waakvlam niet blijft branden, drukt u de witte ontstekingsknop van de waakvlam opnieuw in en ontsteekt u de waakvlam opnieuw, maar houdt u de knop langer ingedrukt voor u hem weer loslaat. Door de aanwezigheid van lucht kan het gebeuren dat de waakvlam meermaals opnieuw moet worden ontstoken tot een constante gasstroom wordt verkregen.
10. Wanneer de waakvlam blijft branden, laat u de witte ontstekingsknop van de waakvlam los.
11. Zet de thermostaat op een willekeurige stand aan ("ON") en controleer of de hoofdbrander door de waakvlam wordt ontstoken.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE) CHAPTER 4: BEDIENING VAN FRITEUSE

4.1.2 Procedures voor het ontsteken van de waakvlam, elektronische ontstekingssystemen



WAARSCHUWING

Gebruik nooit een lucifer of lont om de waakvlam te ontsteken bij dit soort ontstekingssystemen.

1. Zet de gastoevoer aan ("ON").
2. Zet de elektrische stroomtoevoer aan ("ON") met behulp van de desbetreffende wipschakelaar of regelaar/computer.
3. De ontstekingsmodule activeert de gastoevoer naar de waakvlam en de ontsteking. Door de vonk van de ontsteking wordt het gas van de waakvlam ontstoken. De aanwezigheid van de waakvlam wordt vervolgens gecontroleerd door een vlamsensor die een signaal naar de hoofdgastoevoer stuurt om daar de klep te openen. Na de ontsteking wordt de friteuse verder geregeld door de bedieningsthermostaat of computer/regelaar.



WAARSCHUWING

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

4. Als de waakvlam niet werkt, schakelt de ontstekingsmodule zichzelf uit en wordt het systeem vergrendeld. Om opnieuw te beginnen schakelt u de elektrische stroomtoevoer uit ("OFF"), wacht u ongeveer 5 minuten om het systeem de kans te geven om zich opnieuw klaar te maken, en zet u vervolgens de stroomtoevoer weer aan ("ON"). Herhaal de stappen 1-3.

4.2 Uitkookprocedure



GEVAAR

Laat de friteuse nooit onbewaakt achter tijdens het uitkookproces. Als de uitkookoplossing overkookt, schakelt u de friteuse onmiddellijk uit en laat u de oplossing gedurende enkele minuten afkoelen alvorens u het proces hervat. Om de kans op overkoken te verminderen, draait u de knop van de gasklep van de friteuse af en toe in de waakvlamstand ("PILOT").



WAARSCHUWING

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



GEVAAR

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

4.2 Uitkookprocedure (vervolg)

- A. Giet het schoonmaakmiddel in de vetpan en voeg water toe tot aan de onderste markering "OIL LEVEL" op de achterwand van de vetpan.
- B. Friteuses met een bedieningsthermostaat: Zet de draaiknop/temperatuurregelaar op 107°C (225°F), net boven de temperatuur van kokend water.
- C. Friteuses met filtratie-/kookmodus: Zet de hoofdschakelaar van de friteuse aan ("ON"). Druk op de resetschakelaar van de friteuse (indien van toepassing).



OPGEPAST

Als de waakvlam en de hoofdbrander doven, MOET(EN) de friteuse(s) ten minste 5 minuten volledig uitgeschakeld blijven voor ze opnieuw worden ontstoken.

- D. De hoofdbrander zal ontsteken.
- E. Wanneer de oplossing het kookpunt bereikt, stelt u de temperatuurregelaar in op 93°C (200°F).
- F. De branders zouden moeten doven op het ogenblik dat het water begint te koken.



OPGEPAST

Laat de friteuse niet onbewaakt achter. De uitkookoplossing kan schuimen en overlopen als de friteuse onbewaakt wordt achtergelaten. Zet de aan/uit-schakelaar in de stand uit ("OFF") (bij friteuses met een filtratie-/kookmodus) of verlaag de temperatuur (bij friteuses met een bedieningsthermostaat) om dat te vermijden.

- G. De branders verhitten de uitkookoplossing tot deze zachtjes begint te koken. Laat de oplossing gedurende ongeveer 45 minuten zachtjes koken. Trek beschermende handschoenen aan en schrob de binnenkant van de vetpan met de L-vormige Teflon borstel. Wees voorzichtig met de temperatuurvoelers en de maximaalthermostaat.
- H. Laat het waterpeil tijdens de uitkookprocedure nooit tot onder de onderste markering "OIL LEVEL" van de vetpan zakken.



WAARSCHUWING

Water of uitkookoplossing mag NIET afvloeien in de filterpan of het filtersysteem. Als water het systeem binnendringt, wordt het onherstelbaar beschadigd.

- I. Friteuses met een bedieningsthermostaat: Nadat het uitkoken voltooid is, zet u de thermostaatknop op "OFF". Friteuses met filtratie-/kookmodus: Nadat het uitkoken voltooid is, zet u de uitkook- en frituurschakelaar op "OFF". Laat de oplossing uit de vetpan lopen. Plaats een ketel die voldoende groot is om de volledige inhoud van de vetpan op een veilige manier op te vangen onder de afvoeropening en laat het water en de uitkookoplossing erin lopen. Laat geen water of uitkookoplossing in de filterpan afvloeien. De filterpomp is niet ontworpen om te werken in water en zal onherstelbaar worden beschadigd (zie waarschuwing hierboven).

4.2 Uitkookprocedure (vervolg)

- J. Sluit de afvoer, giet drinkbaar water (zonder uitkookoplossing) in de vetpan en was alle oppervlakken van de vetpan. Laat het water opnieuw weglopen. Laat opnieuw leeglopen.
- K. Vul de vetpan met drinkbaar water en azijn om de residuen van de uitkookoplossing te neutraliseren. Was alle oppervlakken van de vetpan. Laat de vetpan volledig leeglopen en wrijf alle oppervlakken van de vetpan schoon om al het water volledig te verwijderen.

Friteuses met een computer: raadpleeg de computerhandleiding voor het programmeren van het uitkoken en volg de bovenstaande procedures voor het uitkoken.



GEVAAR

Kom niet in de omgeving direct boven de vlampijp terwijl de friteuse wordt gebruikt.

Draag altijd oliebestendige, geïsoleerde handschoenen wanneer u aan een friteuse werkt die gevuld is met hete olie.

Laat warme olie altijd afvloeien in een metalen ketel die voldoende groot is om de volledige inhoud van de vetpan op te vangen.

4.3 Laatste stap van de voorbereiding



WAARSCHUWING

Plaats **NOOIT een volledig blok niet-vloeibaar bakvet op de verhittingsbuizen. Anders worden de verhittingsbuizen en de braadpot beschadigd, en vervalt de garantie.**

4.3.1 De friteuse vullen met frituurolie/bakvet

- A. Wanneer u vloeibaar bakvet (frituurolie) gebruikt, vult u de vetpan tot aan de onderste markering “OIL LEVEL” op de achterwand van de vetpan.
- B. Wanneer u een niet-vloeibaar bakvet gebruikt, smelt u het eerst in een geschikt pan of snijdt u het in kleine stukken die u onder, tussen en bovenop de verhittingsbuizen legt zodat er geen lucht meer aan de buizen kan. Verstoor of plooi de voelers niet.
- C. Thermatron met ingeschakelde smeltcyclusoptie: Zet de Thermatron op de bedrijfstemperatuur. De branders worden afwisselend ongeveer 5 seconden geactiveerd en ongeveer 15 seconden uitgeschakeld tot de temperatuur 66°C (150°F) bedraagt. De Thermatron schakelt dan over op de normale werking.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)
CHAPTER 4: BEDIENING VAN FRITEUSE

4.3.1 De friteuse vullen met frituurolie/bakvet (vervolg)

- D. Bedieningsthermostaat: Zet alle branders gedurende ongeveer 10 seconden aan en schakel ze vervolgens een minuut uit. Herhaal tot al het bakvet is gesmolten. Als u het bakvet op deze manier laat smelten en rook uit het bakvet ziet komen, zet u de branders telkens minder lang aan en laat u ze telkens langer uitgeschakeld. Rook wijst op mogelijke verschroeïng van het bakvet, waardoor het bakvet minder lang bruikbaar wordt.
- E. Compu-Fry Computer: Zet de aan/uitschakelaar van de computer in de stand “ON”. De branders beginnen in de smeltcyclusmodus (“MELT CYCLE”) tot het bakvet een temperatuur van 82°C (180°F) bereikt. Daarna wordt automatisch overgeschakeld op de normale werking.
- F. Wanneer de vetpan is gevuld en het bakvet is gesmolten, plaatst u voorzichtig de kruimelfilter op de verhittingsbuizen. Draag oliebestendige, geïsoleerde handschoenen om mogelijke brandwonden te voorkomen wanneer u de kruimelfilter in de vetpan plaatst.
- G. Voor u de friteuse begint te gebruiken, stelt u de Thermatron/bedieningsthermostaat in op de waarschijnlijke bedrijfstemperatuur of programmeert u de waarschijnlijke bedrijfstemperatuur in de computer. Wacht vervolgens om de temperatuur te laten stabiliseren.

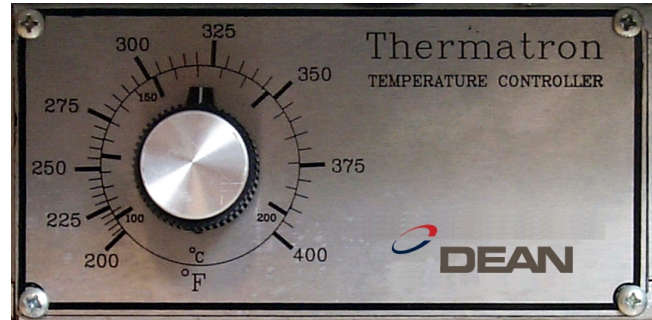
Voor bijkomende computerinstructies raadpleegt u de computerhandleiding.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 5: BEDIENING VAN DE THERMATRON-STURING

5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen

Heel wat Decathlon friteuses maken gebruik van een vaste temperatuursturing, of Thermatron®-sturing, in plaats van een computer of standaard thermostaat. Bij een Thermatron systeem wordt gebruik gemaakt van een printplaat voor het regelen van de temperatuur, een potentiometer en een temperatuurvoeler. Het systeem biedt een grotere nauwkeurigheid en betrouwbaarheid dan een standaard thermostaat en is minder duur dan een computersturing. Er zijn diverse schakelaarconfiguraties beschikbaar voor Decathlon friteuses. Hieronder vindt u voorbeelden van twee configuraties die vaak worden gebruikt voor de huidige productiereeksen (de plaats van de schakelaars varieert van model tot model).



Thermatron temperatuursturing

Configuratie 1

Stroomschakelaar van friteuse(s): regelt de stroomtoevoer naar elke individuele friteuse, zowel in de Thermatron- als de reservemodus.

Hoofdstroomschakelaar (optioneel): schakelt de primaire stroomtoevoer aan en uit; twee aan-standen en uit-stand in het midden. Deze schakelaar regelt de stroomtoevoer naar twee Thermatron-sturingen/Compu-Fry computers en/of twee reservethermostaten.

Resetschakelaar bovenlimiet: bevindt zich onder elk bedieningspaneel. De schakelaar moet manueel worden gereset als de friteuse de bovenlimietwaarde heeft overschreden.

Filterresetschakelaar [stroombreker van 7 Ampère (115VAC) of 5 Ampère (230VAC)]: deze schakelaar bevindt zich in lijn tussen de filterpomp en de binnenkomende lijnstroomspanning. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is uitgeschakeld voor u de stroomverbreker reset of vervangt.

Uitkookschakelaar: werkt alleen in de "Thermatron" modus. Wanneer de schakelaar aanstaat ("ON"), wordt de Thermatron smeltcyclus overgeslagen en kan het water een temperatuur bereiken van ongeveer 91°C.

5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen (vervolg)

HOOFDSTROOMSCHAKELAAR – schakelt de primaire stroomtoevoer aan en uit; twee aan-standen en uit-stand in het midden. Eén hoofdstroomschakelaar regelt de stroomtoevoer naar twee Thermatron-sturingen/Compu-Fry computers en/of twee reservethermostaten. Wanneer de hoofdstroomschakelaar in de middelste stand staat, wordt de stroomtoevoer naar de twee friteuses die worden gestuurd door de Thermatron-sturing/Compu-Fry computer of reservethermostaten, onderbroken. Wanneer de hoofdstroomschakelaar in de rechtse stand wordt gedrukt, wordt stroom geleverd aan de Thermatron/Compu-Fry computer van de beide friteuses. Wanneer de schakelaar in de linkse stand wordt gezet, wordt de reservethermostaat van elk van de beide friteuses van stroom voorzien. De reservethermostaat moet in de uit-stand "OFF" blijven staan wanneer hij niet wordt gebruikt (**recentere friteuses zijn niet uitgerust met de reservesturingopties**).

STROOMSCHAKELAAR VAN INDIVIDUELE FRITEUSE – met deze schakelaar wordt de stroomtoevoer naar de individuele friteuse geregeld, ongeacht of de friteuse in de Thermatron-/Computermodus werkt dan wel in de reservemodus. Wanneer de stroomschakelaar in aanstaat ("ON"), licht het verklikkerlichtje op wanneer extra warmte wordt gevraagd. De stroomschakelaar onderbreekt alleen de stroomtoevoer naar het temperatuurregelschakelaar (Thermatron en reservethermostaat). De stroomschakelaar moet in de uit-stand ("OFF") staan tijdens het filteren.

UITKOOKSCHAKELAAR – **werkt alleen in de Thermatron-modus**. Wanneer de uitkookschakelaar aanstaat ("ON"), wordt de Thermatron smeltcyclus overgeslagen kan het water een temperatuur bereiken van ongeveer 91°C.

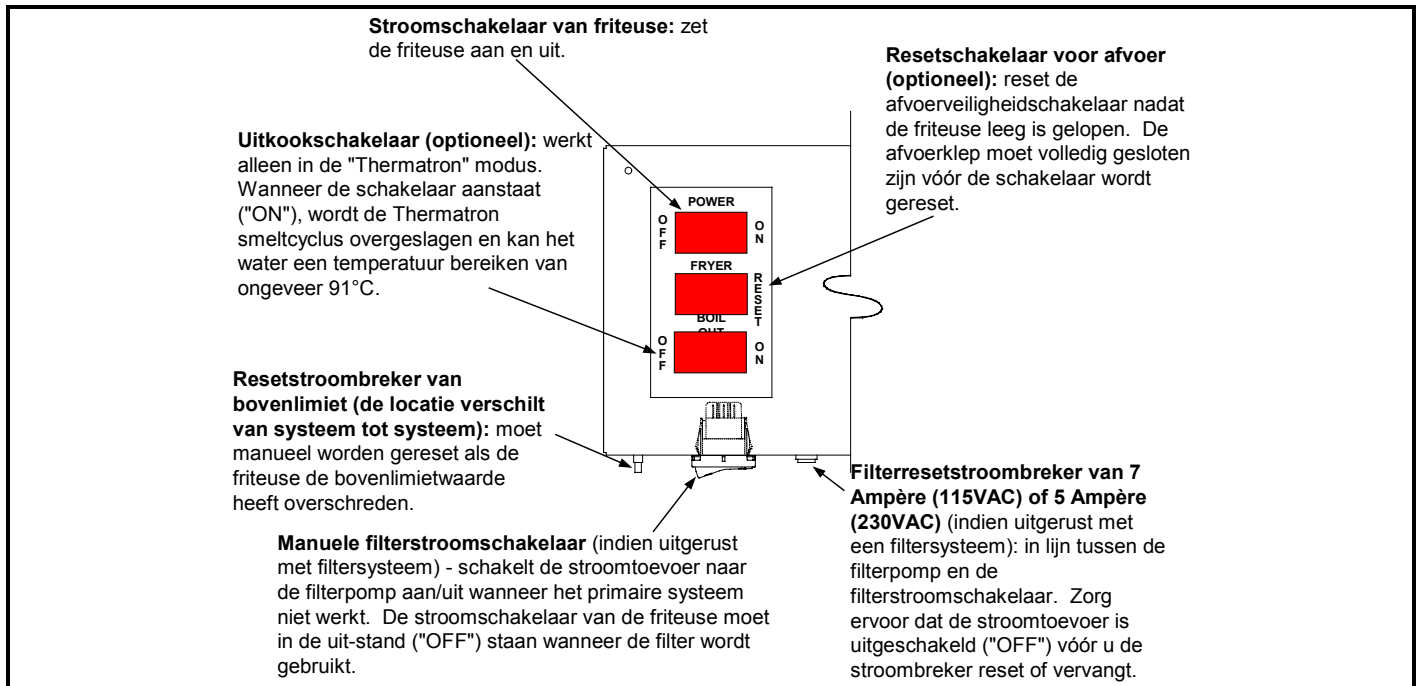
RESETVOORZIENING MAXIMAAL – bevindt zich onder het bedieningspaneel. Moet handmatig worden gereset als de friteuse de maximaalwaarde heeft overschreden.

FILTERRESETSTROOMBREKER (stroombreker van 7 Ampère - 120VAC of stroombreker van 5 Ampère - 230VAC) – De stroombreker bevindt zich tussen de filterschakelaar en de pomp. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar de filter is uitgeschakeld voor u de stroomverbreker reset of vervangt.

ZEKERING VAN 5 AMP (115VAC) of 2 AMP (230VAC) – het circuit van elke friteuse wordt beveiligd door eenzekering van 5 ampère (115VAC) of 2 ampère (230VAC) die zich onder het bedieningspaneel bevindt.

5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen (vervolg)

Configuratie 2



STROOMSCHAKELAAR VAN FRITEUSE – Met deze schakelaar wordt de friteuse aan- en uitgezet. Wanneer de stroomschakelaar in de aanstaat ("ON"), licht het verknikkerlichtje op wanneer extra warmte wordt gevraagd.

UITKOOKSCHAKELAAR – werkt alleen in de **Thermatron-modus**. Wanneer de uitkookschakelaar aanstaat ("ON"), wordt de Thermatron smeltcyclus overgeslagen en kan het water een temperatuur bereiken van ongeveer 91°C.

RETSCHAKELAAR VOOR AFVOER (Optioneel) – reset de afvoerveiligheidsschakelaar nadat de friteuse leeg is gelopen. De afvoerklep moet volledig gesloten zijn voor de schakelaar wordt gereset.

HANDMATIG FILTERSTROOMSCHAKELAAR (indien uitgerust met filtersysteem) – regelt de stroomtoevoer naar de filterpomp wanneer het primaire systeem niet werkt. De stroomschakelaar van de friteuse moet in de uit-stand ("OFF") staan wanneer deze functie wordt gebruikt.

RESETVOORZIENING MAXIMAALTHERMOSTAAT – bevindt zich onder het bedieningspaneel. Moet handmatig worden gereset als de friteuse de maximaal heeft overschreden.

FILTERRESETSTROOMBREKER (stroombreker van 7 Ampère - 120VAC of stroombreker van 5 Ampère - 230VAC) – De stroombreker bevindt zich tussen de filterschakelaar en de pomp. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar de filter is uitgeschakeld voor u de stroomverbreker reset of vervangt.

ZEKERING VAN 5 AMP (115VAC) of 2 AMP (230VAC) – het circuit van elke friteuse wordt beveiligd door eenzekering van 5 ampère (115VAC) of 2 ampère (230VAC) die zich onder het bedieningspaneel bevindt.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 5: BEDIENING VAN DE THERMATRON-STURING

5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen

Heel wat Decathlon friteuses maken gebruik van een vaste temperatuursturing, of Thermatron®-sturing, in plaats van een computer of standaard thermostaat. Bij een Thermatron systeem wordt gebruik gemaakt van een printplaat voor het regelen van de temperatuur, een potentiometer en een temperatuurvoeler. Het systeem biedt een grotere nauwkeurigheid en betrouwbaarheid dan een standaard thermostaat en is minder duur dan een computersturing. Er zijn diverse schakelaarconfiguraties beschikbaar voor Decathlon friteuses. Hieronder vindt u voorbeelden van twee configuraties die vaak worden gebruikt voor de huidige productiereeksen (de plaats van de schakelaars varieert van model tot model).



Thermatron temperatuursturing

Configuratie 1

Stroomschakelaar van friteuse(s): regelt de stroomtoevoer naar elke individuele friteuse, zowel in de Thermatron- als de reservemodus.

Hoofdstroomschakelaar (optioneel): schakelt de primaire stroomtoevoer aan en uit; twee aan-standen en uit-stand in het midden. Deze schakelaar regelt de stroomtoevoer naar twee Thermatron-sturingen/Compu-Fry computers en/of twee reservethermostaten.

Resetschakelaar bovenlimiet: bevindt zich onder elk bedieningspaneel. De schakelaar moet manueel worden gereset als de friteuse de bovenlimietwaarde heeft overschreden.

Filterresetschakelaar [stroombreker van 7 Ampère (115VAC) of 5 Ampère (230VAC)]: deze schakelaar bevindt zich in lijn tussen de filterpomp en de binnenkomende lijnstroomspanning. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is uitgeschakeld voor u de stroomverbreker reset of vervangt.

Uitkookschakelaar: werkt alleen in de "Thermatron" modus. Wanneer de schakelaar aanstaat ("ON"), wordt de Thermatron smeltcyclus overgeslagen en kan het water een temperatuur bereiken van ongeveer 91°C.

5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen (vervolg)

HOOFDSTROOMSCHAKELAAR – schakelt de primaire stroomtoevoer aan en uit; twee aan-standen en uit-stand in het midden. Eén hoofdstroomschakelaar regelt de stroomtoevoer naar twee Thermatron-sturingen/Compu-Fry computers en/of twee reservethermostaten. Wanneer de hoofdstroomschakelaar in de middelste stand staat, wordt de stroomtoevoer naar de twee friteuses die worden gestuurd door de Thermatron-sturing/Compu-Fry computer of reservethermostaten, onderbroken. Wanneer de hoofdstroomschakelaar in de rechtse stand wordt gedrukt, wordt stroom geleverd aan de Thermatron/Compu-Fry computer van de beide friteuses. Wanneer de schakelaar in de linkse stand wordt gezet, wordt de reservethermostaat van elk van de beide friteuses van stroom voorzien. De reservethermostaat moet in de uit-stand "OFF" blijven staan wanneer hij niet wordt gebruikt (**recentere friteuses zijn niet uitgerust met de reservesturingopties**).

STROOMSCHAKELAAR VAN INDIVIDUELE FRITEUSE – met deze schakelaar wordt de stroomtoevoer naar de individuele friteuse geregeld, ongeacht of de friteuse in de Thermatron-/Computermodus werkt dan wel in de reservemodus. Wanneer de stroomschakelaar in aanstaat ("ON"), licht het verklikkerlichtje op wanneer extra warmte wordt gevraagd. De stroomschakelaar onderbreekt alleen de stroomtoevoer naar het temperatuurregelaarscircuit (Thermatron en reservethermostaat). De stroomschakelaar moet in de uit-stand ("OFF") staan tijdens het filteren.

UITKOOKSCHAKELAAR – **werkt alleen in de Thermatron-modus**. Wanneer de uitkookschakelaar aanstaat ("ON"), wordt de Thermatron smeltcyclus overgeslagen kan het water een temperatuur bereiken van ongeveer 91°C.

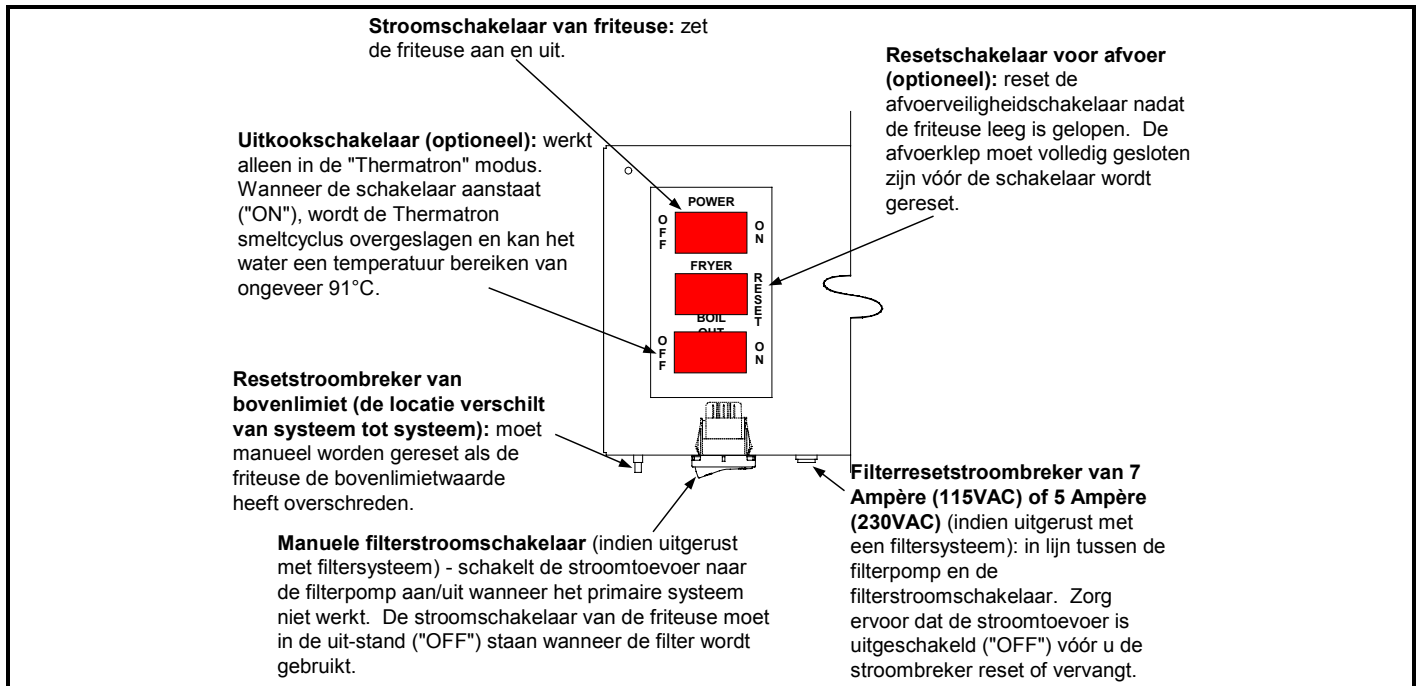
RESETVOORZIENING MAXIMAAL – bevindt zich onder het bedieningspaneel. Moet handmatig worden gereset als de friteuse de maximaalwaarde heeft overschreden.

FILTERRESETSTROOMBREKER (stroombreker van 7 Ampère - 120VAC of stroombreker van 5 Ampère - 230VAC) – De stroombreker bevindt zich tussen de filterschakelaar en de pomp. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar de filter is uitgeschakeld voor u de stroomverbreker reset of vervangt.

ZEKERING VAN 5 AMP (115VAC) of 2 AMP (230VAC) – het circuit van elke friteuse wordt beveiligd door eenzekering van 5 ampère (115VAC) of 2 ampère (230VAC) die zich onder het bedieningspaneel bevindt.

5.1 Friteuses met een Thermatron-sturing bedienen (vervolg)

Configuratie 2



STROOMSCHAKELAAR VAN FRITEUSE – Met deze schakelaar wordt de friteuse aan- en uitgezet. Wanneer de stroomschakelaar in de aanstaat ("ON"), licht het verknipperlichtje op wanneer extra warmte wordt gevraagd.

UITKOOKSCHAKELAAR – werkt alleen in de Thermatron-modus. Wanneer de uitkookschakelaar aanstaat ("ON"), wordt de Thermatron smeltcyclus overgeslagen en kan het water een temperatuur bereiken van ongeveer 91°C.

RETSCHAKELAAR VOOR AFVOER (Optioneel) – reset de afvoerveiligheidsschakelaar nadat de friteuse leeg is gelopen. De afvoerklap moet volledig gesloten zijn voor de schakelaar wordt gereset.

HANDMATIG FILTERSTROOMSCHAKELAAR (indien uitgerust met filtersysteem) – regelt de stroomtoevoer naar de filterpomp wanneer het primaire systeem niet werkt. De stroomschakelaar van de friteuse moet in de uit-stand ("OFF") staan wanneer deze functie wordt gebruikt.

RESETVOORZIENING MAXIMAALTHERMOSTAAT – bevindt zich onder het bedieningspaneel. Moet handmatig worden gereset als de friteuse de maximaal heeft overschreden.

FILTERRESETSTROOMBREKER (stroombreker van 7 Ampère - 120VAC of stroombreker van 5 Ampère - 230VAC) – De stroombreker bevindt zich tussen de filterschakelaar en de pomp. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar de filter is uitgeschakeld voor u de stroomverbreker reset of vervangt.

ZEKERING VAN 5 AMP (115VAC) of 2 AMP (230VAC) – het circuit van elke friteuse wordt beveiligd door eenzekering van 5 ampère (115VAC) of 2 ampère (230VAC) die zich onder het bedieningspaneel bevindt.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 6: PREVENTIEF ONDERHOUD

6.1 Algemeen



GEVAAR

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

Toestellen die naar behoren worden onderhouden en schoon worden gehouden werken beter en gaan langer mee. Toestellen voor het bereiden van voedingswaren vormen daarop geen uitzondering. De Decathlon gasfriteuse moet in de loop van de werkdag schoon worden gehouden en op het einde van de dag grondig schoon worden gereinigd. Hieronder vindt u aanbevelingen voor het dagelijks, wekelijks en periodiek preventieve onderhoud.

6.1.1 Dagelijks



WAARSCHUWING

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

- A. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en was ze af.
- B. Maak de buitenste oppervlakken van de kast schoon. Gebruik geen schoonmaakmiddelen, staalwol of andere schurende middelen op roestvrij staal.
- C. Filter de olie en vervang indien nodig. De olie moet vaker worden gefilterd bij intensief gebruik.

6.1.2 Wekelijks

- A. Laat al de olie uit de friteuse wegvloeien in een metalen ketel die voldoende groot is om de volledige inhoud van de vetpan op te vangen. Gebruik geen glazen of plastic bak.
- B. Maak de vetpan schoon door de uitkookprocedures toe te passen zoals beschreven in hoofdstuk 4.2.



OPGEPAST

Laat tijdens het koken nooit zoveel water verdampen dat de verhittingsbuizen bloot komen te liggen. In dat geval wordt de braadpot namelijk beschadigd.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 6: PREVENTIEF ONDERHOUD

6.1.3 Periodiek/jaarlijks

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

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

- Controleer de binnen- en buitenkant, en de voor en achterkant van de kast op excessieve afzettingen van olie en/of oliesporen.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.
- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.
- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.
- Controleer of de temperatuur- en maximaalvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. computer/sturing, transformatoren, relais, interfaceprintplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentkast en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert. Controleer of de baffle's van de vlampijpen aangebracht zijn en in goede staat verkeren (d.w.z. geen zichtbare slijtage of schade vertonen).
- Controleer of de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

6.1.4 Onderhoud van roestvrij staal



WAARSCHUWING

Laat GEEN water in het reservoir met hete olie lopen. Het zal spatten en kan zo ernstige brandwonden veroorzaken.

Alle onderdelen uit roestvrij staal van de kast van de friteuse moeten regelmatig schoon worden gewreven met warm zeepsop in de loop van de dag en met een speciaal vloeibaar schoonmaakmiddel voor roestvrij staal op het einde van elke dag.

- A. Gebruik geen staalwol, schurende doeken, schoonmaakmiddelen of poeders.
- B. Gebruik geen metalen messen, spatels of andere metalen voorwerpen om roestvrij staal af te schrapen! Krassen zijn nagenoeg onmogelijk te verwijderen.
- C. Als het nodig is om het roestvrij staal af te schrapen om vastgekoekte stoffen te verwijderen, weekt u die plaats eerst om de afzetting zachter te maken en gebruikt u vervolgens uitsluitend een schraper uit hout of nylon.

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 7: TROUBLESHOOTING

7.1 Algemeen



GEVAAR

Hete frituurolie/heet bakvet veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete olie te verplaatsen of de olie van een bak naar een ander over te brengen.



GEVAAR

De stekker van dit toestel moet uit het stopcontact worden getrokken wanneer het wordt onderhouden/gerepareerd, behalve wanneer de elektrische circuits worden getest. Wees uiterst voorzichtig bij het uitvoeren van dergelijke tests.

Dit toestel kan meer dan een aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers uit voor u begint aan het onderhoud/de reparatie.

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

De hier vermelde problemen en mogelijke oplossingen zijn de meest voorkomende problemen. Om de problemen te verhelpen, voert u de testopstelling uit aan het begin van elke probleemsituatie. Voer elk van de stappen in de beschreven volgorde uit.

7.2 De waakvlambrander werkt niet naar behoren

- A. De waakvlam wil niet ontsteken; geen tekenen van gas aan de waakvlambrander.
 - 1. Controleer of de gasklep geopend is en er gas naar de gasklep stroomt.
 - 2. Controleer de spuitmond van de waakvlambrander op vuil of pluizen.
 - 3. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Verwijder de toevoerlijn van de waakvlambrander en controleer op verontreiniging; blaas uit indien nodig en installeer opnieuw.
- B. De waakvlam ontsteekt maar blijft niet branden wanneer de handbediende knop van de gasklep los wordt gelaten.
 - 1. Controleer of de thermokoppelvoedingsdraad naar behoren in de thermokoppelaansluitbus op de gasklep is geschroefd.
 - 2. Verwijder het uiteinde van de thermokoppelvoedingsdraad uit de thermokoppelaansluitbus en maak het uiteinde schoon met fijn schuurpapier of een schuurdoek.
 - 3. Uitsluitend bevoegd serviceagent: De waakvlam kan te hoog of te laag zijn. Regel de stelschroef van de waakvlam bij zodat de waakvlam ongeveer 19 mm boven de bovenkant van de brander komt.

7.2 De waakvlambrander werkt niet naar behoren (vervolg)

4. Controleer bij alle aansluitingen of ze schoon zijn en goed vast zitten.
- C. De waakvlam heeft de juiste grootte maar is niet stabiel. De vlam flakkert en omgeeft het thermokoppel niet steeds volledig.
 1. Controleer of er geen tocht is die wordt veroorzaakt door airconditioningtoestellen of suppletie luchttoestellen. Zet toestellen die luchtcirculatie veroorzaken uit en controleer de waakvlam opnieuw.

7.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren

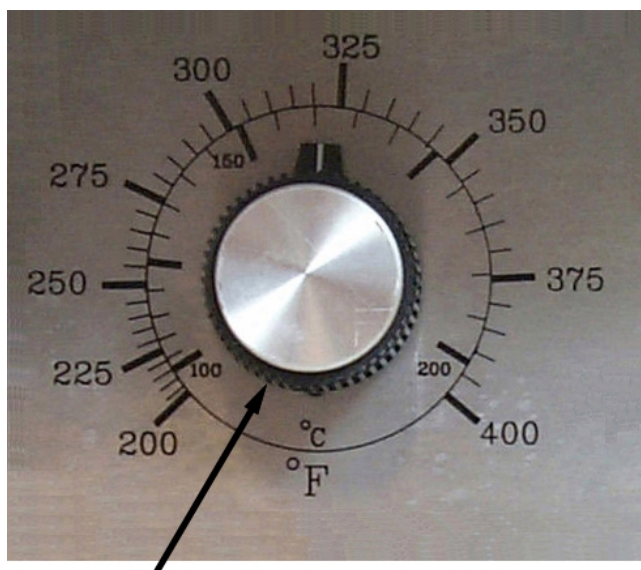
- A. De hoofdbrander wil niet beginnen te branden; geen tekenen van gas aan de hoofdbrander.
 1. Controleer of de gasklep openstaat .
 2. Controleer of de waakvlam ontstoken is en naar behoren werkt.
 3. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Controleer de continuïteit van de maximaal.
 4. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Controleer de combinatiegasklep en vervang indien defect.
- B. De vlammen van de hoofdbrander zijn klein en lijken lui; het bakvet wordt te traag warm.
 1. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Controleer de gasdruk aan de drukkraan van de gasklep. Gebruik een meetkloknanometer of standaard U-vormige nanometer met wateraanduiding. Wanneer de brander brandt, moet de druk 10 mbar (4" waterkolom) bedragen voor aardgas en 27,5 mbar (11" waterkolom) voor propaangas. Als dat niet het geval is, verwijdert u de bescherming van de drukreguleerkraan. Gebruik een schroevendraaier om de stelschroef bij te regelen voor de correcte druk. Breng de bescherming weer aan, controleer de druk nogmaals en breng de dop van de drukkraan weer aan.
- C. Teken van een te hoge temperatuur; het bakvet verbrandt en verkleurt snel.
 1. Controleer de bedieningsthermostaat. De afstelling of ijking is mogelijk niet langer correct. Kalibreer opnieuw indien nodig.
 2. Controleer de gasdruk op de boven beschreven manier.
 3. Het gebruikte bakvet is van mindere kwaliteit en/of het bakvet wordt al te lang gebruikt. Vervang het bakvet.
 4. Zorg ervoor dat de vetpan schoon is wanneer u hem vult met nieuw bakvet.

7.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren (vervolg)

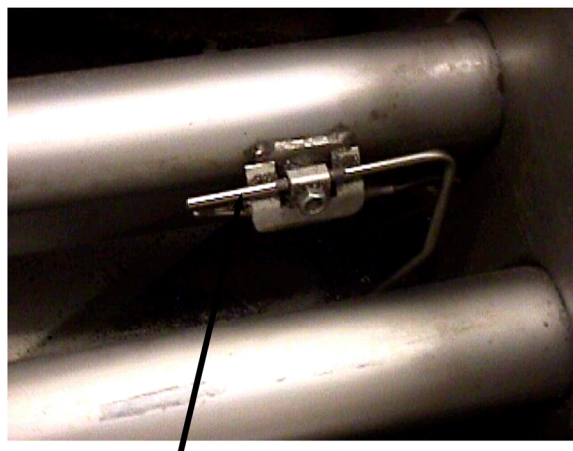
- D. De friteuse bereikt de ingestelde temperatuur niet en/of werkt onregelmatig.
 - 1. De voeler is niet op de correcte plaats aangebracht of de temperatuurvoeler is defect.
 - 2. Bekabeling/kabelaansluiting los
- E. De bakvettemperatuur kan niet worden gecontroleerd; de friteuse werkt op de maximaaltemperatuur.
 - 1. Bedieningsthermostaat of temperatuurvoeler defect; bel bevoegd serviceagent.

7.4 Kalibratie van de Thermatron-sturing

Via een voeler die in de vetpan is aangebracht, handhaaft de Thermatron-sturing een specifieke olie-/bakvettemperatuur. Als de feitelijke temperatuur van de frituurolie afwijkt van de ingestelde waarde van de draaiknop, draait u de stelschroef van de knop los en draait u aan de knop tot hij de temperatuur aanwijst die overeenstemt met de feitelijke temperatuur van de olie. Wanneer u de feitelijke olietemperatuur meet, moet u ervoor zorgen dat de thermometer binnen de 2,5 cm van de in de vetpan bevestigde voeler wordt ingebracht. Als u geen correcte kalibratie kunt verkrijgen, neemt u contact op met een bevoegd serviceagent voor reparatie.



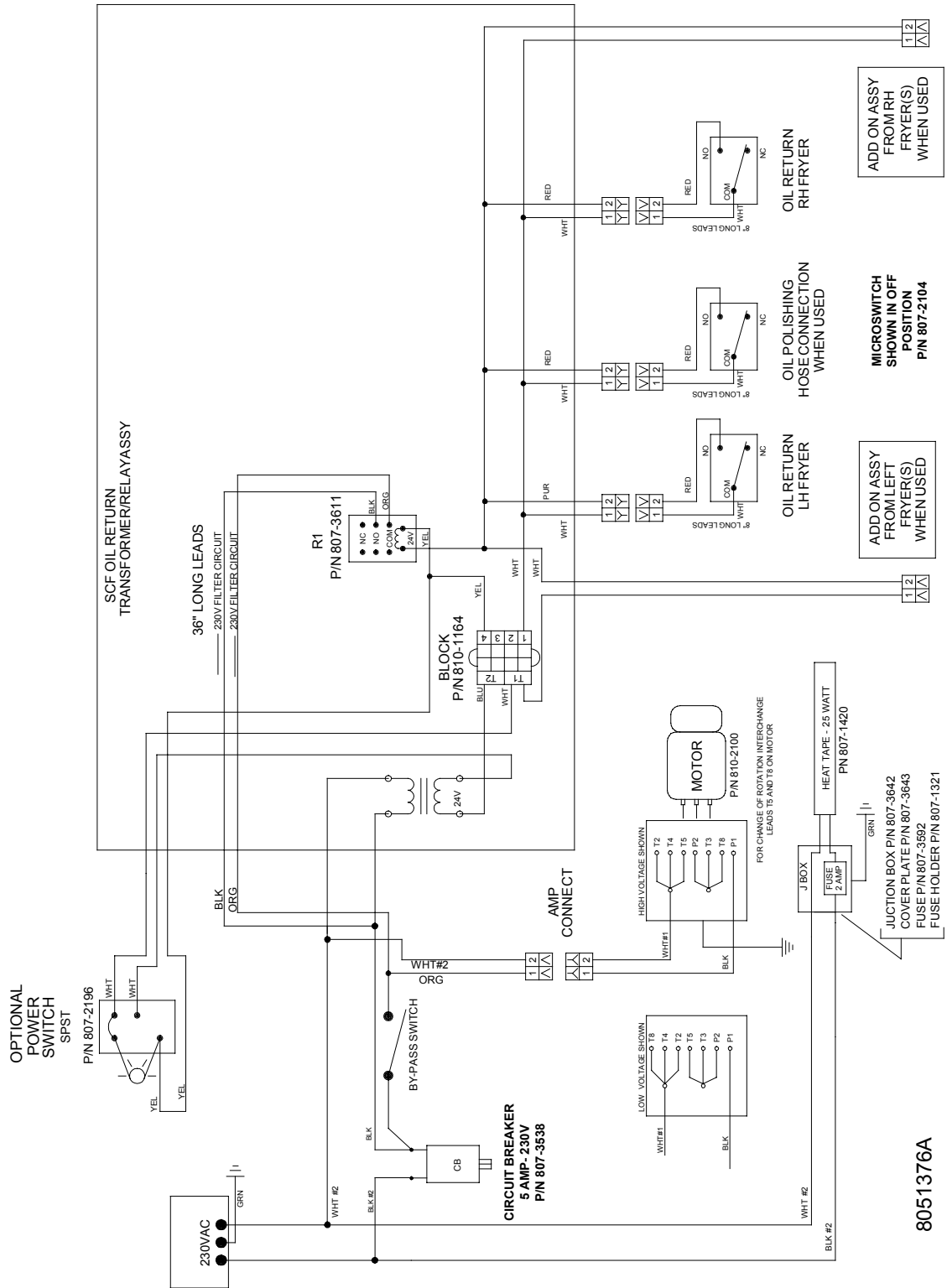
Stelschroef van regelknop
(tegendraaiend in de knop)



Thermatron-voeler

DECATHLON GASFRITEUSES (CE) CHAPTER 7: TROUBLESHOOTING

7.5.3 UFF filtratie- Typische bedrading



8051376A

7.6 Aanbevolen reserveonderdelen

De aanbevolen reserveonderdelen in oudere Decathlon gasfriteuses zijn:

Gasklep- G20/G25 (CE)- 807-2091
Gasklep- G31 (CE)- 807-2127
Maximaalthermostaat- 807-3560
Thermokoppel- 810-1152
Temperatuurvoeler, Thermatron (D20, D50)- 106-1757SP
Temperatuurvoeler, Thermatron (D60, D80)- 106-1260SP
Temperatuurvoeler, Dean Compu-Fry Computer- 106-1541SP
Thermatron-plaat- 807-3722
Stroomschakelaar- 807-3574
Uitkookschakelaar (6 aansluitingspunten)- 807-3579
Resetschakelaar friteuse (momenteel)- 807-3576
Handbediende filterstroomschakelaar- 807-3580
Ontstekingsmodule- 807-3563
Ontsteking/waakvlamarmatuur- aardgas (met ontstekingskabel)- 106-1839SP
Ontsteking/waakvlamarmatuur- LP- 807-1553
Ontstekingskabel- 807-1315
Voelerkabel- 106-1645SP
Vlamsensor- 807-1310

DECATHLON GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 7: TROUBLESHOOTING

7.1 Algemeen



GEVAAR

Hete frituurolie/heet bakvet veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete olie te verplaatsen of de olie van een bak naar een ander over te brengen.



GEVAAR

De stekker van dit toestel moet uit het stopcontact worden getrokken wanneer het wordt onderhouden/gerepareerd, behalve wanneer de elektrische circuits worden getest. Wees uiterst voorzichtig bij het uitvoeren van dergelijke tests.

Dit toestel kan meer dan een aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers uit voor u begint aan het onderhoud/de reparatie.

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

De hier vermelde problemen en mogelijke oplossingen zijn de meest voorkomende problemen. Om de problemen te verhelpen, voert u de testopstelling uit aan het begin van elke probleemsituatie. Voer elk van de stappen in de beschreven volgorde uit.

7.2 De waakvlambrander werkt niet naar behoren

- A. De waakvlam wil niet ontsteken; geen tekenen van gas aan de waakvlambrander.
 - 1. Controleer of de gasklep geopend is en er gas naar de gasklep stroomt.
 - 2. Controleer de spuitmond van de waakvlambrander op vuil of pluizen.
 - 3. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Verwijder de toevoerlijn van de waakvlambrander en controleer op verontreiniging; blaas uit indien nodig en installeer opnieuw.
- B. De waakvlam ontsteekt maar blijft niet branden wanneer de handbediende knop van de gasklep los wordt gelaten.
 - 1. Controleer of de thermokoppelvoedingsdraad naar behoren in de thermokoppelaansluitbus op de gasklep is geschroefd.
 - 2. Verwijder het uiteinde van de thermokoppelvoedingsdraad uit de thermokoppelaansluitbus en maak het uiteinde schoon met fijn schuurpapier of een schuurdoek.
 - 3. Uitsluitend bevoegd serviceagent: De waakvlam kan te hoog of te laag zijn. Regel de stelschroef van de waakvlam bij zodat de waakvlam ongeveer 19 mm boven de bovenkant van de brander komt.

7.2 De waakvlambrander werkt niet naar behoren (vervolg)

4. Controleer bij alle aansluitingen of ze schoon zijn en goed vast zitten.
- C. De waakvlam heeft de juiste grootte maar is niet stabiel. De vlam flakkert en omgeeft het thermokoppel niet steeds volledig.
 1. Controleer of er geen tocht is die wordt veroorzaakt door airconditioningtoestellen of suppletie luchttoestellen. Zet toestellen die luchtcirculatie veroorzaken uit en controleer de waakvlam opnieuw.

7.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren

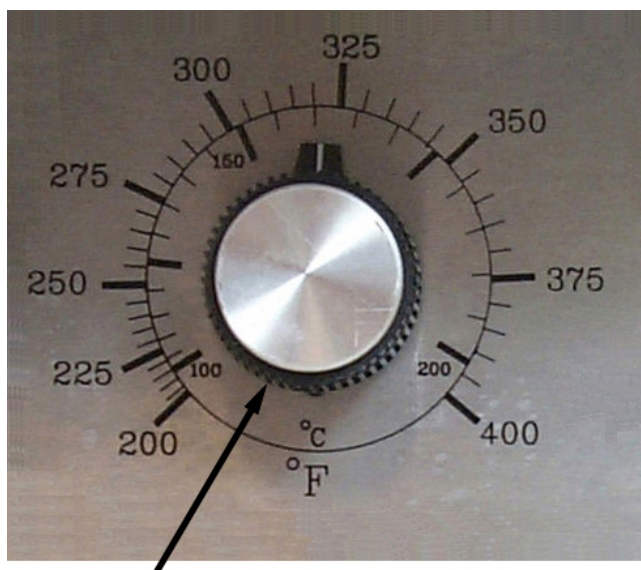
- A. De hoofdbrander wil niet beginnen te branden; geen tekenen van gas aan de hoofdbrander.
 1. Controleer of de gasklep openstaat .
 2. Controleer of de waakvlam ontstoken is en naar behoren werkt.
 3. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Controleer de continuïteit van de maximaal.
 4. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Controleer de combinatiegasklep en vervang indien defect.
- B. De vlammen van de hoofdbrander zijn klein en lijken lui; het bakvet wordt te traag warm.
 1. Uitsluitend bevoegd serviceagent: Controleer de gasdruk aan de drukkraan van de gasklep. Gebruik een meetkloknanometer of standaard U-vormige nanometer met wateraanduiding. Wanneer de brander brandt, moet de druk 10 mbar (4" waterkolom) bedragen voor aardgas en 27,5 mbar (11" waterkolom) voor propaangas. Als dat niet het geval is, verwijdert u de bescherming van de drukreguleerkraan. Gebruik een schroevendraaier om de stelschroef bij te regelen voor de correcte druk. Breng de bescherming weer aan, controleer de druk nogmaals en breng de dop van de drukkraan weer aan.
- C. Teken van een te hoge temperatuur; het bakvet verbrandt en verkleurt snel.
 1. Controleer de bedieningsthermostaat. De afstelling of ijking is mogelijk niet langer correct. Kalibreer opnieuw indien nodig.
 2. Controleer de gasdruk op de boven beschreven manier.
 3. Het gebruikte bakvet is van mindere kwaliteit en/of het bakvet wordt al te lang gebruikt. Vervang het bakvet.
 4. Zorg ervoor dat de vetpan schoon is wanneer u hem vult met nieuw bakvet.

7.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren (vervolg)

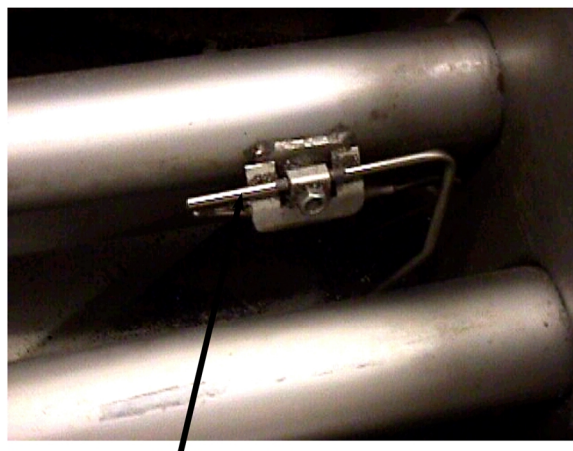
- D. De friteuse bereikt de ingestelde temperatuur niet en/of werkt onregelmatig.
 - 1. De voeler is niet op de correcte plaats aangebracht of de temperatuurvoeler is defect.
 - 2. Bekabeling/kabelaansluiting los
- E. De bakvettemperatuur kan niet worden gecontroleerd; de friteuse werkt op de maximaaltemperatuur.
 - 1. Bedieningsthermostaat of temperatuurvoeler defect; bel bevoegd serviceagent.

7.4 Kalibratie van de Thermatron-sturing

Via een voeler die in de vetpan is aangebracht, handhaaft de Thermatron-sturing een specifieke olie-/bakvettemperatuur. Als de feitelijke temperatuur van de frituurolie afwijkt van de ingestelde waarde van de draaiknop, draait u de stelschroef van de knop los en draait u aan de knop tot hij de temperatuur aanwijst die overeenstemt met de feitelijke temperatuur van de olie. Wanneer u de feitelijke olietemperatuur meet, moet u ervoor zorgen dat de thermometer binnen de 2,5 cm van de in de vetpan bevestigde voeler wordt ingebracht. Als u geen correcte kalibratie kunt verkrijgen, neemt u contact op met een bevoegd serviceagent voor reparatie.



Stelschroef van regelknop
(tegendraaiend in de knop)

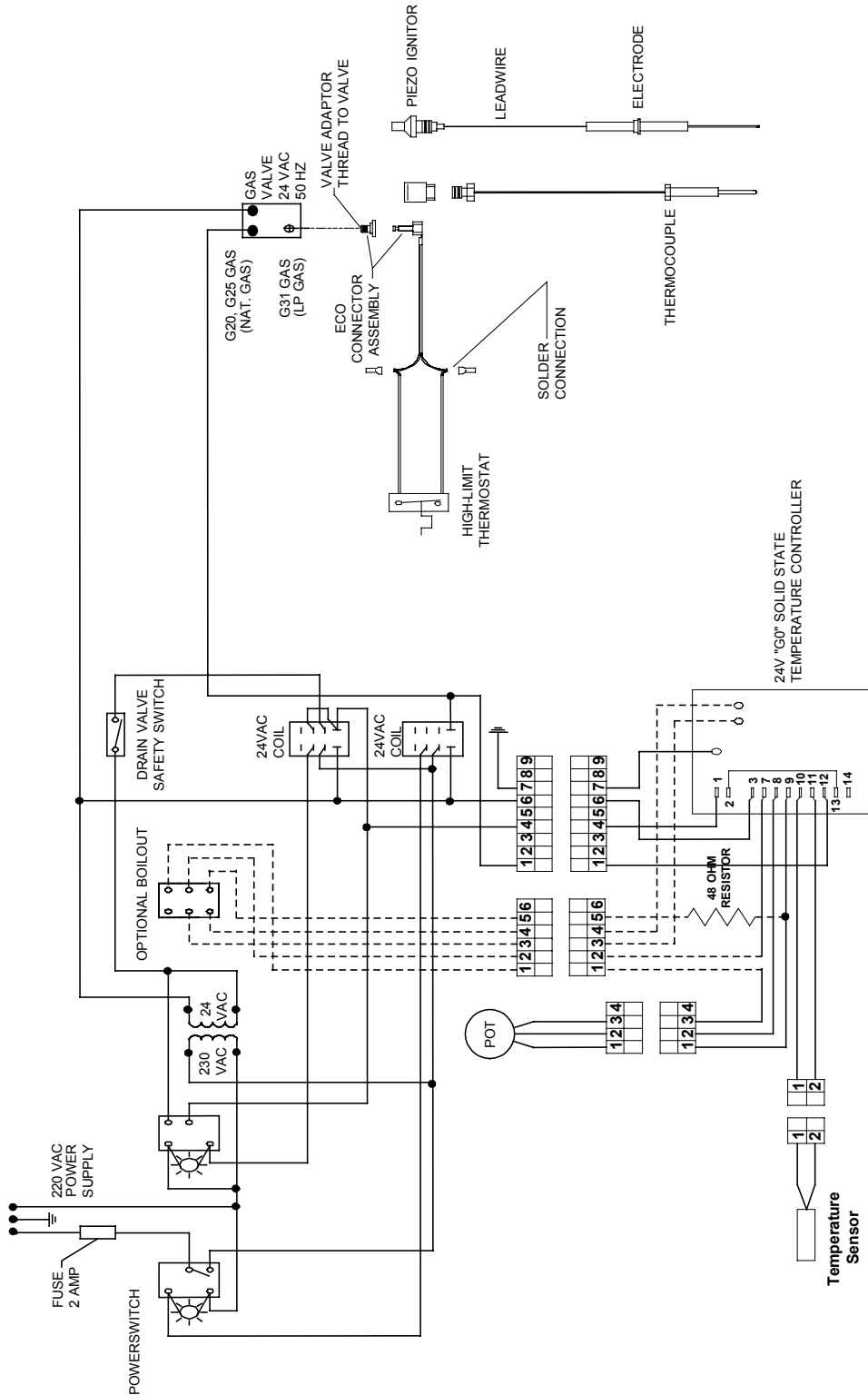


Thermatron-voeler

DECATHLON GASFRITEUSES (CE) CHAPTER 7: TROUBLESHOOTING

7.5 Bedradingsschema's

7.5.1 Decathlon D-50G en D-60G- Thermatron-sturing- alleen CE-model



7.6 Aanbevolen reserveonderdelen

De aanbevolen reserveonderdelen in oudere Decathlon gasfriteuses zijn:

Gasklep- G20/G25 (CE)- 807-2091
Gasklep- G31 (CE)- 807-2127
Maximaalthermostaat- 807-3560
Thermokoppel- 810-1152
Temperatuurvoeler, Thermatron (D20, D50)- 106-1757SP
Temperatuurvoeler, Thermatron (D60, D80)- 106-1260SP
Temperatuurvoeler, Dean Compu-Fry Computer- 106-1541SP
Thermatron-plaat- 807-3722
Stroomschakelaar- 807-3574
Uitkookschakelaar (6 aansluitingspunten)- 807-3579
Resetschakelaar friteuse (momenteel)- 807-3576
Handbediende filterstroomschakelaar- 807-3580
Ontstekingsmodule- 807-3563
Ontsteking/waakvlamarmatuur- aardgas (met ontstekingskabel)- 106-1839SP
Ontsteking/waakvlamarmatuur- LP- 807-1553
Ontstekingskabel- 807-1315
Voelerkabel- 106-1645SP
Vlamsensor- 807-1310



Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Adres van verzending: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL: +1-318-865-1711

FAX (Onderdelen):
+1-310-327-3343

FAX (technische ondersteuning):
+1-318-219-7135

GEDRUKT IN DE VERENIGDE
STATEN

TEL. DIENST NA VERKOOP:
1-318-865-1711

Prijs: \$10.00
819-5951 JUNI 2002