



Serie D20, D50, D60 und D80

NUR CE

Gasfritiermaschinen der Serie Decathlon (CE)
Installations- und Gebrauchsanleitung



DEAN



Service-Hotline 1-318-865-1711

JUNI 2002

* 8195953 *

Bitte alle Kapitel dieses Handbuchs durchlesen und es zur zukünftigen Verwendung aufheben.

ANMERKUNG

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Dean-Werk autorisierten Servicestelle (FASC) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal kann die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

ANMERKUNG

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden.

ANMERKUNG

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

ANMERKUNG FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die ungewünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

Kanada

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegt wurden.

 GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie nicht berechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät auf andere Gassorten als die ursprünglich konfigurierten umstellen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

 GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Einzelne Fritiermaschinen mit Standbeinen müssen durch den Einbau von Ankerbändern gesichert werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Fritiermaschinen müssen durch den Einbau von Sicherungsketten gesichert werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Fritiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

**GEFAHR**

Die Vorderkante dieser Fritiermaschine ist keine Stufe. Nicht auf der Fritiermaschine stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl/Fett können schwere Verletzungen auftreten.

**GEFAHR**

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

**GEFAHR**

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck festgestellt wird, müssen dementsprechende Anweisungen befolgt werden. Diese Anweisungen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht sein. Diese Informationen können vom örtlichen Gaswerk oder Gasversorgungsunternehmen erhalten werden.

**GEFAHR**

Das Krümelblech von Fritiermaschinen mit einem Filtersystem muss jeden Tag am Ende des Fritierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden. Weitere Informationen sind dem Filtrierungshandbuch zu entnehmen, das im Lieferumfang des Systems enthalten sein kann.

**ACHTUNG**

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Fritiermaschine geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Fritiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

**ACHTUNG**

Die Fritierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Fritierwannen. Wenn die Fritierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

WICHTIG

Der sichere und zufriedenstellende Betrieb der Dean-Geräte hängt von der sachgerechten Installation ab. Die Installation MUSS den örtlichen Vorschriften entsprechen; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.



Gasfritiermaschinen der Serie Decathlon (CE)
Installations- und Gebrauchsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1. EINLEITUNG	1-1
1.1 Anwendung und Gültigkeit.....	1-1
1.2 Nach dem Kauf.....	1-1
1.3 Teilebestellung.....	1-1
1.4 Serviceinformationen.....	1-2
1.5 Computer-Informationen.....	1-2
1.6 Sicherheitsinformationen.....	1-2
1.7 Wartungspersonal.....	1-3
2. WICHTIGE INFORMATIONEN	2-1
2.1 Übernahme und Auspacken der Maschine.....	2-1
2.2 Allgemeines.....	2-1
2.3 Betriebsweise.....	2-2
2.4 Typenschild.....	2-3
2.5 Vor der Installation.....	2-3
2.6 Luftversorgung und Belüftung.....	2-4
2.7 In großen Höhenlagen aufgestellte Maschinen.....	2-5
2.8 Umstellung von Maschinen.....	2-5
3. EINBAU	3-1
3.1 Einbau der Fritiermaschine.....	3-1
3.2 Nivellieren der Fritiermaschine (nur Fritiermaschinen mit Standbeinen).....	3-1
3.3 Einbau von Laufrollen und Standbeinen.....	3-2
3.4 Gassorten.....	3-3
3.5 Gasanschlüsse.....	3-4
3.6 Einstellungen/Umstellung auf andere Gassorte.....	3-7
3.7 Elektrische Anschlüsse.....	3-11



Gasfritiermaschinen der Serie Decathlon (CE)
Installations- und Gebrauchsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS (FORTS.)

	Seite
4. BETRIEB DER FRITIERMASCHINE	4-1
4.1 Anfängliche Inbetriebnahme.....	4-1
4.2 Auskochverfahren.....	4-3
4.3 Abschließende Vorbereitung.....	4-5
5..... THERMATRON-BETRIEB	5-1
5.1 Betrieb von Fritiermaschinen mit Thermatron-Steuerungen.....	5-1
6..... VORBEUGENDE WARTUNG	6-1
6.1 Allgemeines.....	6-1
7..... FEHLERSUCHE	7-1
7.1 Allgemeines.....	7-1
7.2 Fehlfunktion des Zündelements.....	7-1
7.3 Fehlfunktion des Hauptbrenners.....	7-2
7.4 Thermatron-Kalibrierung.....	7-3
7.5 Schaltpläne.....	7-4
7.6 Empfohlene Ersatzteile.....	7-7

GASFRIERTERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.1 Anwendung und Gültigkeit

Die Dean Decathlon Familie der Gasmodelle wurde von der Europäischen Gemeinschaft zum Verkauf und zur Aufstellung in folgenden Mitgliedsstaaten genehmigt: AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT und SE.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für alle gasbetriebenen Dean Decathlon Maschinen, die in englischsprachigen Ländern, einschließlich denen in der Europäischen Gemeinschaft, verkauft werden. Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Dieses Gerät ist für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden (siehe Definition in Kapitel 1.7).

1.2 Nach dem Kauf

Um unseren Service zu verbessern, sollte das folgende Diagramm vom werksautorisierten Dean- Servicetechniker, der diese Maschine installiert hat, ausgefüllt werden.

Name des Servicetechnikers
bzw. der autorisierten
Service-Stelle:
Adresse:

Tel./FAX:

Modellnummer

Seriennummer

Gassorte

1.3 Teilebestellung

Kunden können Teile direkt beim örtlichen FASC bestellen. Dessen Adresse und Telefonnummer erhalten Sie entweder von Ihrem FASC oder von der Dean Service-Hotline unter der Rufnummer 1-800-551-8633.

Um die Bestellabwicklung zu beschleunigen, geben Sie bitte die Modellnummer, Seriennummer, Gassorte, benötigten Teile, Teilenummer (sofern bekannt) und die benötigte Menge an.

1.4 Service-Informationen

Rufen Sie die Dean Service-Hotline unter der Rufnummer 1-800-551-8633 an, um die Adresse des nächstgelegenen FASC ausfindig zu machen. Damit wir Ihnen besser helfen können, sollten Sie dem Servicetechniker immer die Modellnummer, die Gassorte, Seriennummer und die Art des Problems angeben.

1.5 Computer-Informationen

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellem Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen zu eigenen Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

Nach Bedarf sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zu Rate ziehen.

Der Benutzer kann die folgende von der amerikanischen Federal Communications Commission vorbereitete Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

1.6 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen.

In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen enthalten – siehe unten.

VORSICHTSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die *zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können*.



1.6 Sicherheitsinformationen (Forts.)

WARNHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die *zu Schäden am Gerät führen* und Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können.



ACHTUNG

Beispiel eines WARNHINWEISES.

GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die *zu Personenverletzungen führen* und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können.



GEFAHR

Heißes Fritierfett kann schwere Verbrennungen verursachen. Niemals versuchen, eine Fritiermaschine mit heißem Fett zu bewegen oder heißes Fett von einem Behälter in einen anderen schütten.

1.7 Servicepersonal

1.7.1 Definitionen

A. Qualifiziertes und/oder berechtigtes Betriebspersonal

1. Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung im Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

B. Qualifiziertes Installationspersonal

1. Qualifiziertes/autorisiertes Personal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung im Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

C. Qualifiziertes Wartungspersonal

1. Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Dean-Geräten vertraut sind und die von Dean zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Berechtigtes Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Dean-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Dean-FASCs (Factory Authorized Service Centers) ist im Lieferumfang der Fritiermaschine enthalten. *Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal eingesetzt wird, macht dies die Dean-Gerätegarantie nichtig.*

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 2: WICHTIGE INFORMATIONEN

2.1 Übernahme und Auspacken der Maschine

- A. Prüfen, ob der Verpackungsbehälter aufrecht ist. Den Karton mit einer nach außen gerichteten Bewegung entfernen – **nicht hämmern**. Die Fritiermaschine vorsichtig auspacken und alle Zubehörteile aus dem Karton nehmen. Diese nicht wegwerfen oder verlegen, da sie alle benötigt werden.
- B. Die Maschine nach dem Auspacken sofort auf Anzeichen von Transportschäden prüfen (Sichtprüfung). Wenn Schäden vorliegen, muss sofort der Spediteur verständigt und eine Schadensforderung bei diesem eingereicht werden. Nicht das Werk verständigen. Transportschäden liegen im Verantwortungsbereich von Spediteur und Händler.

Wenn die Maschine beschädigt erhalten wird:

1. Sofort eine Schadensforderung einreichen – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. Sichtbare Schäden oder fehlende Teile: Darauf achten, dass dies auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt ist und von der zustellenden Person unterzeichnet wird.
3. Verdeckte Schäden oder fehlende Teile: Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur sofort darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Das sollte innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum durchgeführt werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter und alle Verpackungsmaterialien zur Inspektion aufgehoben werden.

ANMERKUNG: Dean übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die auf dem Transportweg auftraten.

- C. **Fritiersysteme mit eingebautem Filtriersystem**: Die Filterstützstrebe abnehmen und die Filterwanne aus dem Schrank entfernen.
- D. Alle Kunststoffabdeckungen von Seiten, Vorderseite und Türen der Fritiermaschine(n) entfernen. Wenn dies vor der ersten Inbetriebnahme der Fritiermaschine verabsäumt wird, können diese später nur sehr schwer entfernt werden.

2.2 Allgemeines

Qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) muss folgende Aufgaben durchführen:

- **Installation- und Wartung von Dean-Maschinen.**
- **Umstellung dieser Maschine von einer Gassorte auf eine andere.**

Wenn zum Installieren, Umstellen auf eine andere Gassorte oder für andere Wartungsarbeiten kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal herangezogen wird, macht das die Dean-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden an der Maschine und Verletzungen von Personal kommen.

2.2 Allgemeines (Forts.)

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.



Bauvorschriften verbieten es, eine Fritiermaschine mit einem offenen Tank, der mit heißem Fett/Öl gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

Nach Anlieferung muss die Fritiermaschine sorgfältig auf sichtbare oder verdeckte Schäden geprüft werden. (Siehe "Übernahme und Auspacken der Maschine" in Kapitel 2.1)



Geräte von Dean sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Geräte mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche Installationen müssen wahlweise erhältliche Laufrollen verwendet werden. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

2.2.1 Produktbeschreibung

Dean-Gasfritiermaschinen der Decathlon-Serie sind energiesparende, gasbetriebene Maschinen in Röhrenbauweise. Alle Maschinen werden vollständig montiert geliefert. Zubehörteile sind in der Fritierwanne verpackt. Jede Fritiermaschine wird vor dem Versand im Werk eingestellt, getestet und inspiziert. In diesem Handbuch sind die Größen, Gewichte und Eingangswerte aller Modelle angeführt.

ANMERKUNG: Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines tiefen Fettfiltrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen der Fritiermaschine, informiert wird.

2.3 Betriebsweise

Das eingespeiste Gas strömt durch Öffnungen und wird in den Brennern mit Luft gemischt, um das korrekte Mischverhältnis für vollständige Verbrennung zu bilden. Das Gemisch wird am vorderen Ende der einzelnen Heizröhren durch eine Zündflamme gezündet. Interne Ablenkleche verlangsamen den Lauf der Flammen durch die Brennröhre. Diese langsamere und turbulenter Flamme sorgt für eine wesentlich bessere Wärmeübertragung an die inneren Röhrenwände, wodurch das Öl besser erwärmt wird.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)
KAPITEL 2: WICHTIGE INFORMATIONEN

2.4 Typenschild

Das Typenschild ist innen an der rechten Ecke der Fronttürwand angebracht. Die darauf angegebenen Informationen umfassen die Modell- und Seriennummer der Fritiermaschine, kW/hr (BTU/hr) der Brenner, Versorgungsgasdruck in mbar (Zoll H₂O) und ob die Maschine mit Öffnungen für Propan- oder Erdgas ausgestattet ist.



Fritiermaschinen **DÜRFEN NUR an die Gasversorgung angeschlossen werden, die auf dem Typenschild angegeben ist.**

2.5 Vor der Installation



Keine tragenden Bauteile der Fritiermaschine dürfen geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Fritiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.



Dieses Gerät darf nicht an die Gasversorgung angeschlossen werden, bevor alle Schritte in diesem Kapitel abgeschlossen wurden.

- A. **Allgemeines:** Nur lizenziertes Personal (gemäß Definition in Kapitel Section 1.7) darf gasbetriebene Maschinen installieren.
1. Aus Sicherheitsgründen und zur Vereinfachung von Wartungsaufgaben muss in der Gasversorgungsleitung vor Fritiermaschinen ein manuelles Gasabsperrventil installiert werden.
 2. Dean-Gasfritiermaschinen der Decathlon-Serie (CE) benötigen eine einphasige 230 V~ Stromversorgung (50 Hz, International/CE) und sind mit einem geerdeten Netzkabel vom Typ 16-3 SJT ausgerüstet, das für den direkten Anschluss an die Stromversorgung dient. Die Stromaufnahme einer Maschine hängt von den Zubehörteilen ab, die mit der Maschine bzw. dem System mitgeliefert wurden.
- B. **Freiräume:** Der Aufstellbereich der Fritiermaschine muss frei von brennbarem Material gehalten werden. Die Konstruktion dieser Maschine ist für folgende Installationen genehmigt:
1. Nur kommerzielle Installation (nicht für Haushaltsgebrauch).
 2. Installationen auf nicht brennbaren Böden auf werksseitig gelieferten verstellbaren 15-cm-Standbeinen oder 13-cm-Laufrollen;

2.5 Vor der Installation (Forts.)

3. Bei brennbaren Baumaterialien einen Mindestfreiraum von 15 cm zu beiden Seiten und an der Rückseite lassen; Ausstattung mit werksseitig gelieferten verstellbaren 15-cm-Standbeinen oder 13-cm-Laufrollen;



GEFAHR

Örtliche Bauvorschriften verbieten es, eine Fritiermaschine mit einem offenen Tank, der mit heißem Fett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

C. Installationsnormen

1. CE/EXPORT-NORMEN: Die Fritiermaschineninstallation muss den örtlichen Vorschriften entsprechen; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.

2.6 Luftversorgung und Belüftung



GEFAHR

Die Installation dieses Geräts muss ausreichende Belüftung vorsehen, damit keine zu hohen Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Gasen im Aufstellungsraum auftreten.

Den Bereich um die Fritiermaschine frei halten, damit Verbrennungs- und Belüftungsströme nicht blockiert werden und Zugang für Service und Wartung möglich ist.

- A. Diese Fritiermaschine nicht an einen Abgasschacht anschließen.
- B. Die korrekte Installation und Einstellung stellt ausreichende Luftströmung für das Fritiersystem sicher.
- C. Eine kommerzielle, robuste Fritiermaschine muss seine Verbrennungsabgase aus dem Gebäude in das Freie leiten. Eine Fettfritiermaschine muss unter einer Abzugshaube mit Gebäse installiert werden; oder es muss in der Decke über der Maschine ein Abzugsgebläse vorgesehen werden. Bei diesen Maschinentypen liegen die Abgastemperaturen zwischen 427 und 538 °C. Bei der Installation die Luftbewegung prüfen. Starke Abgasgebläse in der Abzugshaube oder in der Klimaanlage können im Raum zu leichtem Luftzug führen.
- D. Die Ausgangsseite der Fritiermaschinen-Abgasklappe nicht direkt in den Schacht der Abzugshaube setzen, da dies einen Einfluss auf die Verbrennung in der Fritiermaschine haben wird.
- E. Niemals den Fritiermaschinenschrank für die Lagerung verwenden; auch nicht auf Regalen über oder hinter der Fritiermaschine lagern. Abgastemperaturen können mehr als 427 °C betragen und Gegenstände beschädigen oder schmelzen, die in oder in der Nähe der Fritiermaschine aufbewahrt werden.

2.6 Luftversorgung und Belüftung (Forts.)

- F. Zwischen der Abgasöffnung der Fritiermaschine(n) und der Unterkante der Filterbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Bei Aufstellungen in den U.S.A. sollte die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten, die Folgendes besagt: "Zwischen der/den Abgasöffnung(en) und der Unterkante des Abgasfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm (18 in.) eingehalten werden."
- G. Filter und Tropfwannen sollten Teil einer kommerziellen Abzugshaube sein; vor Bau und Installation einer Abzugshaube die örtlichen Vorschriften nachfragen. Das Schachtsystem, die Abzugshaube und die Filterbank müssen regelmäßig gereinigt und frei von Fett gehalten werden.

2.7 In großen Höhenlagen aufgestellte Maschinen

- A. Der Eingangsnennwert der Fritiermaschine [kW/hr (BTU/hr)] dient für Höhenlagen bis zu 610 m über Seehöhe. Bei Höhenlagen von mehr als 610 m Seehöhe sollte der Nennwert für jede weiteren 305 m über Seehöhe um 4 Prozent verringert werden.
- B. Im Werk wurden die korrekten Öffnungen installiert, sofern die Aufstellungshöhe zum Zeitpunkt der Kundenbestellung bekannt war.

2.8 Umstellung von Maschinen

Druck:

1 mbar = 10,2 mm H₂O = 0,4-inch H₂O

20 mbar = 204 mm H₂O = 8-inch H₂O

1-inch H₂O = 25,4 mm H₂O = 2,5 mbar

Wärmeleistung:

1 kW = 3410 BTU/hr

100 BTU/hr = 0,293 kW

Temperatur:

0° Celsius = 32° Fahrenheit

Temperatur in Grad Celsius = (Temperatur in Grad Fahrenheit (F) – 32) x 0,555

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

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 3: EINBAU

3.1 Einbau der Fritiermaschine

- A. Anfänglicher Einbau: Wenn die Fritiermaschine mit Standbeinen eingebaut wird, darf die Fritiermaschine nicht in ihre Einbaustellung geschoben werden. Die Fritiermaschine mit einem Paletten- oder Wagenheber etwas anheben und dann an den Einbauort verschieben.
- B. Umstellen der Fritiermaschine: Alle Standbeine vollständig entlasten, bevor eine mit Standbeinen eingebaute Fritiermaschine bewegt wird. Die Fritiermaschine nicht auf den Standbeinen verschieben.
- C. Sollte ein Standbein beschädigt werden, sofort eine Service-Stelle zwecks sofortiger Reparatur/Austausch kontaktieren.

3.2 Nivellieren der Fritiermaschine (nur Fritiermaschinen mit Standbeinen)

- A. **Alle Installationen**: Wenn der Boden uneben oder geneigt ist, die Fritiermaschine auf eine ebene Plattform stellen.
- B. Eine Wasserwaage oben auf die Fritierwanne auflegen und die Fritiermaschine von vorne nach hinten und Seite zu Seite nivellieren. Wenn sie nicht nivelliert ist, funktioniert die Fritiermaschine u.U. nicht effizient, das Öl könnte nicht korrekt zur Filtrierung ablaufen; bei der Aufstellung mehrerer Fritiermaschinen schließen benachbarte Maschinen u.U. nicht eben ab.
- C. Die hohe Ecke einstellen und mit der Wasserwaage nachmessen. Wenn der Boden uneben ist, die Maschine mit den Stellschrauben an den einzelnen Standbeinen nivellieren (**dabei die Mindestfreiräume wie in Kapitel 2 angegeben einhalten**).
- D. **Erneutes Nivellieren**: Wenn die Fritiermaschine umgestellt wird, muss sie gemäß den obigen Anweisungen erneut nivelliert werden.
- E. Der Einbau muss zum Zeitpunkt der Installation geprüft werden, um zu gewährleisten, dass die Absicht dieser Anweisungen erfüllt wird.



VORSICHT

Fritiermaschinen müssen Raumtemperatur haben, dürfen kein Öl enthalten, und wenn Standbeine vorhanden sind, müssen diese beim Bewegen angehoben werden, damit sie nicht beschädigt und damit keine Verletzungen verursacht werden.

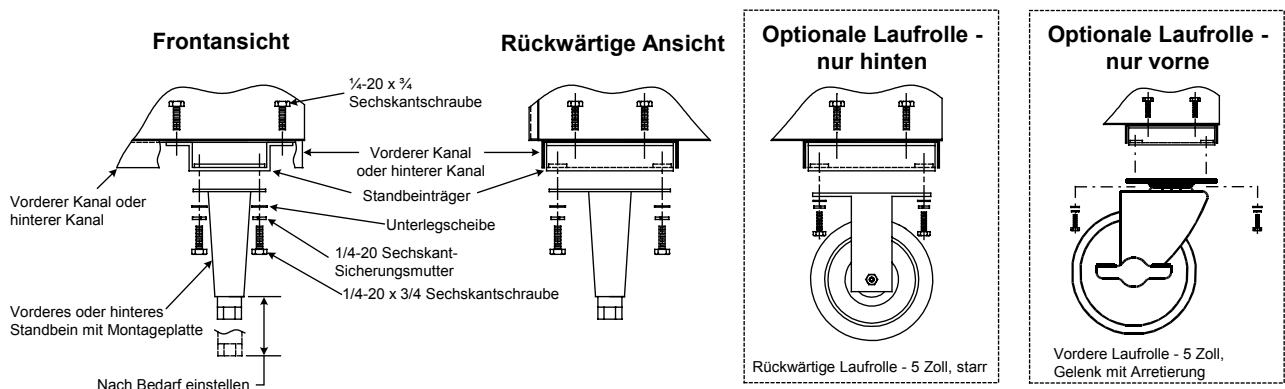


GEFAHR

Heißes Fritierfett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden Das Öl muss unter allen Umständen aus der Fritiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Fritiermaschine kann umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert wird.

3.3 Einbau von Laufrollen und Standbeinen

- A. Laufrollen und/oder Standbeine in der Nähe des endgültigen Einbauorts montieren, da beide für lange Transportwege ungeeignet sind. Die Gasfritiermaschinen der Serie Decathlon (CE) müssen entweder mit Standbeinen oder Laufrollen aufgestellt werden (ohne diese ist die Montage nicht möglich).
- B. Nach dem Auspacken die Maschine mit einem Paletten- oder Wagenheber anheben, bevor die Laufrollen montiert werden.
- C. Laufrollen- oder Standbeinlöcher mit dem Standbeinträger ausrichten und Schrauben einsetzen. Unterlegscheiben und Muttern aufsetzen und von Hand festziehen; diesen Schritt für alle vier Löcher in den Laufrollen-/Standbeinlöchern wiederholen.
- D. Laufrollen/Standbeine am Standbeinträger mit geeigneten Werkzeugen festziehen. Sicherstellen, dass alle vier Schrauben gleich stark festgezogen sind. Die Schrauben auf ein Drehmoment von 5,65 Nm (50 inch-lbs.) festziehen.
- E. **Bei mit Laufrollen ausgestatteten Fritiermaschinen gibt es keine Nivellierungsvorrichtungen.** Diese Fritiermaschinen müssen daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.



Einbau und Einstellung von Laufrollen/Standbeinen

ANMERKUNG: Der Einbau muss nach der Installation geprüft werden, um zu gewährleisten, dass die Absicht dieser Anweisungen eingehalten werden. Der Installationsleiter und/oder Bediener müssen darüber informiert werden, dass die Maschine mit Sicherungen aufgestellt ist. Wenn diese Sicherungen zum Bewegen der Fritiermaschine (Reinigung unter und hinter der Maschine, Umstellen etc.) entfernt werden, muss sichergestellt sein, dass die Sicherungen nach Erreichen der endgültigen Einbaustellung wieder angebracht werden.

⚠ ACHTUNG

Fritiermaschinen von Dean sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Fritiermaschinen mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit die Fritiermaschine nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche oder tragbare Installationen müssen wahlweise von Dean erhältliche Laufrollen verwendet werden.

Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)
KAPITEL 3: EINBAU

3.4 Gassorten

Die Installation muss mit einem Gasanschluss ausgeführt werden, der landesweite und örtliche Vorschriften erfüllt. Schnellverschlüsse, sofern verwendet, müssen ebenfalls die landesweiten und örtlichen Vorschriften erfüllen.

 **ACHTUNG**

Die Fritiermaschine **MUSS** an eine Gasversorgung mit den Nennwerten angeschlossen werden, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Rückseite der Fritiermaschinentüre angegeben sind.

 **ACHTUNG**

Wenn Gasgeruch festgestellt wird, **MUSS** die Gasversorgung am Hauptventil unterbrochen werden. Das örtliche Gaswerk oder FASC sollte sofort zur Beseitigung des Problems verständigt werden.

Die Gasfritiermaschinen der Dean Decathlon-Serie haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in folgender Tabelle angeführt sind.

Länder	Versorgungsdruck und Gas (mbar)	Geräte-kategorie	Länder	Versorgungsdruck und Gas (mbar)	Geräte-kategorie
BE Belgien	G20 20/25 G31 37	I2E (R) B I3P	GR Griechenland	G20 20 G31 37 und 50	II2H3P
DE Deutschland	G20 20 G31 50	I2E I3P	IR Irland	G20 20 G31 37	II2H3P
DK Dänemark	G20 20	I2H	IT Italien	G20 20	I2H
ES Spanien	G20 20 G31 37 und 50	II2H3P	LU Luxemburg	G20/G25 20/25 G31 50	II2E3P
FR Frankreich	G20/G25 20/25 G31 37 und 50	II2ESI3P	NL Niederlande	G25 25 G31 50	II2L3P
GB Großbritannien	G20 20 G31 37	II2H3P	PT Portugal	G20 20 G31 37	II2H3P

3.5 Gasanschlüsse

 **GEFAHR**

Bevor eine neue Rohrleitung an dieses Gerät angeschlossen wird, muss die Leitung gründlich ausgeblasen werden, um alle Fremdstoffe zu beseitigen. Fremdstoffe im Brenner und in der Gasregelung führen zu unsachgemäßer und gefährlicher Betriebsweise.

- A. Die Gasversorgungsleitung muss den gleichen oder einen größeren Durchmesser als die Einlassleitung der Fritiermaschine haben. Diese Fritiermaschine mit einem 22 mm (3/4 Zoll) Anschluss mit Außengewinde versehen. Die Gasversorgungsleitung muss so bemessen werden, um alle gasbetriebenen Maschinen zu versorgen, die an diese Gasversorgung angeschlossen werden können. Wenden Sie sich an den Installateur, das Gaswerk oder andere erfahrene Stellen.

Empfohlene Größe der Gasversorgungsleitung			
Gassorten	Anzahl der Fritiermaschinen		
	1	2 bis 3	4 oder mehr (*)
G20 und G25	22 mm (3/4 Zoll)	28 mm (1 Zoll)	35 mm (1-1/4 Zoll)
G31	15 mm (1/2 Zoll)	22 mm (3/4 Zoll)	28 mm (1 Zoll)

(*) Bei Längen von mehr als 6 m (18 Fuß) für mehr als vier Fritiermaschinen muss ein starrer 35-mm-Gasanschluss (1-1/4 Zoll) vorgesehen werden.

 **GEFAHR**

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gassorte geeignet ist. Außerdem müssen vor dem Anzünden von Zündflammen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit getestet werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf Undichtheiten prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abschalten und sofort das örtliche Gaswerk oder eine autorisierte Servicestelle um Service verständigen.

 **GEFAHR**

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Fritierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Fritierwanne mit geschmolzenem Fett, mit Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

- B. Starre Anschlüsse: Alle vom Installateur gelieferten Einlassrohre einer Sichtprüfung unterziehen und Gewindeschneidreste oder andere Fremdstoffe vor der Installation aus einer Versorgungsleitung entfernen. Wenn die Einlassrohre Fremdstoffe enthalten, verstopfen sich die Öffnungen beim Anlegen von Gasdruck. Rohrverbindungen mit einem Dichtmittel für den Betrieb mit der Gassorte G31 abdichten. Die Gewindedichtmasse für Gasrohre darf nur in sehr kleinen Mengen und nur auf Außengewinde aufgetragen werden. Ein Rohrdichtmittel verwenden, das durch die chemische Einwirkung von Gas der Sorte G31 nicht beeinträchtigt wird. KEINE Gewindedichtmasse auf die ersten beiden Gewindegänge des Rohrs auftragen – dies könnte dazu führen, dass die Brenneröffnungen und das Regelventil verstopfen.

3.5 Gasanschlüsse (Forts.)

- C. Manuelles Gasabsperrenteil: Dieses vom Gaswerk installierte Ventil muss in der Versorgungsleitung vor der Fritiermaschine installiert sein, und zwar so, dass es im Notfall schnell zugänglich ist.
- D. Regulierung des Gasdrucks: Die Fritiermaschine und das Absperrenteil müssen für einen Drucktest des Systems von der Gasversorgung getrennt werden.
1. Externe Gasregler sind für diese Fritiermaschine in der Regel nicht erforderlich. Ein Sicherheitsregelventil schützt die Fritiermaschine vor Druckschwankungen. Wenn der anliegende Druck höher als 3,45 kPa/35,0 mbar (½" PSI) ist, **ist ein Drosselregler erforderlich**.



Bei Drucktests an den Gasversorgungsleitungen die Fritiermaschine von der Gasleitung trennen, falls der Testdruck 3,45 kPa (½ PSIG, 35,56 cm H₂O) oder größer ist, um Schäden an den Gasleitungen und Gasventilen der Fritiermaschine zu vermeiden.

- E. Verteilerdruck: Ihr lokaler Servicetechniker sollte den Verteilerdruck mit einem Manometer prüfen.
1. Die Verteiler-Gasdruckwerte vom Typenschild ablesen. Maschinen für Gas der Sorten G20-G25 erfordern in der Regel 10,0 mbar und Maschinen für Gas der Sorte G31 erfordern in der Regel 27,5 mbar Gasdruck.
 2. Sicherstellen, dass der an der Unterseite des Reglergehäuses eingeschmiedete Gasströmungsrichtungspfeil stromabwärts in Richtung Fritiermaschinen zeigt. Die Entlüftungskappe ist auch Teil des Reglers und darf nicht entfernt werden.
 3. Wenn am Gasdruckregler eine Entlüftungsleitung verwendet wird, muss diese gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.
- F. Regler können am Aufstellungsort eingestellt werden; es wird jedoch empfohlen, dass diese nur dann verändert werden, wenn gewiss ist, dass der Teil falsch eingestellt ist oder wenn starke Druckschwankungen vorliegen, die auf keine andere Weise beseitigt werden können.
- G. Die Reglereinstellung darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

3.5 Gasanschlüsse (Forts.)

H. Öffnungen: Die Fritiermaschine kann so konfiguriert werden, dass sie mit jedem verfügbaren Gas betrieben werden kann. Das korrekte Sicherheitsregelventil, die entsprechenden Gasöffnungen und Zündelemente werden im Werk eingebaut. Das Ventil kann zwar am Aufstellungsort eingestellt werden; diese Einstellungen dürfen aber nur von qualifiziertem Personal mit entsprechenden Prüfgeräten vorgenommen werden.

1. Die folgenden Farbkennungen zeigen die Gassorte für die jeweilige Fritiermaschine und deren zugehörige Komponenten an.

Gassorte	CE-Farbkennung
G20 und G25	Blau
G31	Rot

 **ACHTUNG**

Bei der Herstellung neuer Verbindungen mit einer dünnen Seifenlösung nach Gaslecks suchen.

 **ACHTUNG**

Wenn Gasgeruch festgestellt wird, muss die Gasversorgung am Hauptventil unterbrochen werden. Das örtliche Gaswerk oder FASC sollte sofort zur Beseitigung des Problems verständigt werden.

I. Flexible Verbindungen, Anschlüsse und Laufrollen

1. Wenn die Fritiermaschine mit flexiblen Verbindungen und/oder Schnellverschlüssen installiert wird, muss der Installateur einen robusten Anschluss für kommerzielle Anwendungen mit einem Mindestgewindedurchmesser von 22 mm NPT (mit geeigneten Spannungsentlastungsvorrichtungen) verwenden; dabei müssen örtliche Vorschriften eingehalten werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden. Schnellverschluss-Vorrichtungen müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.
2. Wenn eine Maschine mit Laufrollen ausgestattet ist, muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der den örtlichen Vorschriften entspricht; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.
3. Unter keinen Umständen darf der Anschluss und die Schnellverschluss-Vorrichtung zur Begrenzung der Fritiermaschinenbewegung verwendet werden. Auf einem tragenden Bauteil an der Rückseite der Maschine ist eine Sicherungshalterung vorgesehen, die verhindert, dass die Maschine aus der Einbaustellung bewegt wird.

 **ACHTUNG**

An dieser Fritiermaschine keine Zubehörteile befestigen, es sei denn, die Fritiermaschine ist gegen Umkippen gesichert. Die Fritiermaschine kann instabil werden, umkippen und Verletzungen verursachen.

3.5 Gasanschlüsse (Forts.)

4. Um die Bewegung der Fritiermaschine zu beschränken, müssen unabhängig von der flexiblen Verbindung oder des flexiblen Anschlusses Sicherungsvorrichtungen verwendet werden. An der Rückwand der Fritiermaschine befinden sich Klammern, an denen die Sicherungsvorrichtungen befestigt werden können.
 5. Wenn die Sicherungsvorrichtung abgetrennt werden muss, muss diese wieder angebracht werden, nachdem die Fritiermaschine wieder in die ursprüngliche Einbauposition zurückgebracht wurde.
- J. Nach der Herstellung des Anschlusses die Gasleitung entlüften, damit das Zündelement schnell und gleichmäßig zündet.
- K. CE-Normen: Wenn die Maschine mit einem flexiblen Anschluss installiert wird, muss eine kommerzielle flexible Verbindung gemäß NF D 36123 (oder einer anderen landesweiten Norm) oder ein Schnellverschluss gemäß NF D 36124 (oder einer anderen landesweiten Norm) verwendet werden.

3.6 Einstellungen/Umstellung auf andere Gassorte

 **ACHTUNG**

Adaptionen, Modifikationen oder Umstellungen auf eine andere Gassorte (sofern erforderlich) MÜSSEN von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn kein qualifiziertes Personal eingesetzt wird, macht dies die Dean-Garantie nichtig.

- A. Zum korrekten Betrieb der Maschine muss der Bediener die folgenden Einstellungen auf folgende Punkte prüfen:
1. Gaseingänge und -druckwerte.
 2. Spannungen und Polaritäten der elektrischen Stromversorgung.
- B. Dean-Gasfritiermaschinen werden für die Gassorte und den Gasdruck gefertigt, die auf dem Typenschild angeführt sind. Wenn die Maschine auf eine andere Gassorte umgestellt wird, müssen die Adaptierungen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn kein qualifiziertes Personal eingesetzt wird, macht dies die Dean-Garantie nichtig.

 **ACHTUNG**

Wird Gasgeruch festgestellt, MUSS die Gasversorgung zur Maschine am Hauptventil abgeschaltet und sofort das örtliche Gaswerk oder eine autorisierte Servicestelle um Service verständigt werden.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)
KAPITEL 3: EINBAU

3.6.1 CE-Spezifikationen

3.6.1.1 Gassorten und Spezifikationen

MODELL*	HEIZEINGANGS-NENNLEISTUNG Q _n (kW)	GASSORTE	ÖFFNUNGS-GRÖSSE (mm)	ÖFFNUNG TEIL-NR.	ÖFFNUNG MENGE/FARBE
D 80 G	37,5	G20 G25 G31	2,40	810-2060	5/BLAU
			2,40	810-2060	5/BLAU
			1,51	810-2059	5/ROT
D 60 G	37,5	G20 G25 G31	2,40	810-2060	5/BLAU
			2,40	810-2060	5/BLAU
			1,51	810-2059	5/ROT
D 50 G	30,0	G20 G25 G31	2,40	810-2060	4/BLAU
			2,40	810-2060	4/BLAU
			1,51	810-2059	4/ROT
D 20 G	15,0	G20 G25 G31	2,40	810-2060	2/BLAU
			2,40	810-2060	2/BLAU
			1,51	810-2059	2/ROT

3.6.1.2 Einstellungen für die Umstellung auf andere Gassorte

MODELL*	ÖFFNUNGS-GRÖSSE (mm)	GASSORTE	GASDRUCK AM REGLER		BRENNER-KENNZ.	ZÜNDFL.-KENNZ.
			mbar	ZOLL H ₂ O		
D 80G	2,40	G20	10,0	4,0	Blau	26N
	2,40	G25	15,0	6,0	Blau	26N
	1,51	G31	27,0	10,8	Rot	16LP
	2,40(1)	G25(1)	10,0(1)	4,0(1)	Blau	26N
D 60G	2,40	G20	10,0	4,0	Blau	26N
	2,40	G25	15,0	6,0	Blau	26N
	1,51	G31	27,0	10,8	Rot	16LP
D 50G	2,40	G20	10,0	4,0	Blau	26N
	2,40	G25	15,0	6,0	Blau	26N
	1,51	G31	27,0	10,8	Rot	16LP
D 20G	2,40	G20	10,0	4,0	Blau	26N
	2,40	G25	15,0	6,0	Blau	26N
	1,51	G31	27,0	10,8	Rot	16LP

*D Präfix – Serie Decathlon

*G Suffix - Gasfritiersystem

† Angegebene Öffnungsgröße für Fritiermaschinen, die unter 610 m Seehöhe betrieben werden.

(1) Nur für Niederlande (NL).

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 3: EINBAU

3.6.1.2 Einstellungen für die Umstellung auf andere Gassorte (Forts.)

ANMERKUNG: Der Ausgangsdruck muss 5 bis 10 Minuten nach Inbetriebnahme der Maschine streng innerhalb der obigen Anforderungen eingestellt werden.

- * Regler und Einstellungen sind in den Abbildungen "Gasventil" auf Seite 3-10 beschrieben. (Einstellung der Zündflamme: Die Zündflammen-Stellschraube solange nach rechts bzw. links drehen, bis die gewünschte Flammengröße eingestellt ist).

3.6.2 Verfahren zur Umstellung auf eine andere Gassorte



GEFAHR

Dieses Gerät wurde im Werk für eine bestimmte Gassorte eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden.

Wenn auf eine andere Gassorte umgestellt wird ohne die korrekten Konvertierungskomponenten zu installieren, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen. DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Eine Abbildung des Gasventils ist auf Seite 3-10 zu finden (zur Bezugnahme bei den folgenden Umstellungen).

Bei der Umstellung von G20 auf G25 gilt das folgende Verfahren:

- ◆ Es müssen keine Teile ausgetauscht werden.
- ◆ Den Gasdruck an den Öffnungen auf den entsprechenden Wert einstellen, der in den Tabellen auf Seite 3-8 angegeben ist. Dazu die Gasventil-Stellschraube verdrehen.
- ◆ Nach der Einstellung die Kappe der Stellschraube wieder anbringen.

Bei der Umstellung von G20 (oder G25) auf G31 Propan (oder umgekehrt) gilt das folgende Verfahren:

- ◆ Die Brenneröffnungen und die Zündflammenöffnung **MÜSSEN** ersetzt werden.
- ◆ Den Gasdruck an den Öffnungen auf den entsprechenden Wert einstellen, der in den Tabellen auf Seite 3-8 angegeben ist. Dazu die Gasventil-Stellschraube verdrehen.
- ◆ Nach der Einstellung die Kappe der Stellschraube wieder anbringen.
- ◆ Das Werk MUSS verständigt werden, damit die Umstellung dokumentiert und ein neues Typenschild geliefert werden kann.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)
KAPITEL 3: EINBAU

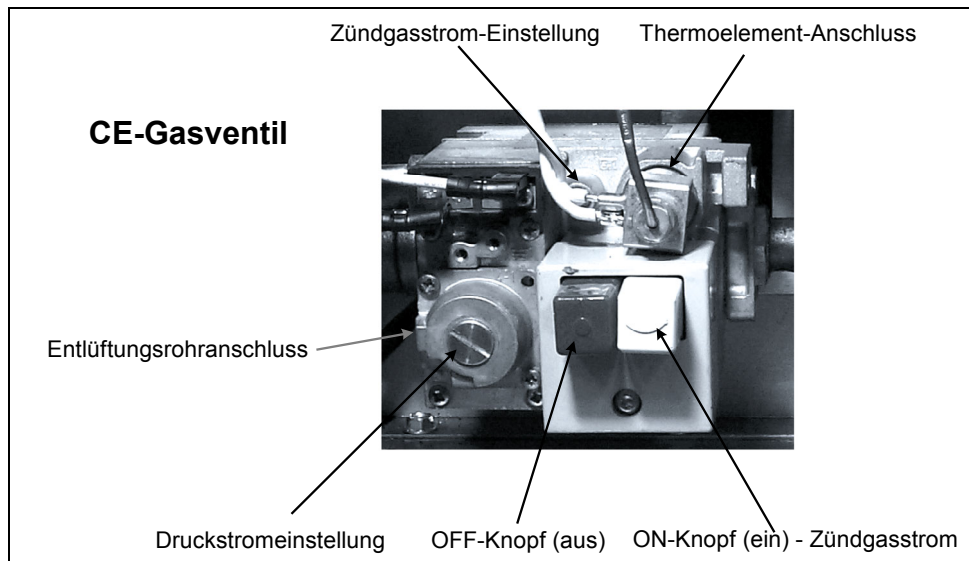
3.6.2 Verfahren zur Umstellung auf eine andere Gassorte (Forts.)

Bei der Umstellung von G20 (20 mbar) auf G25 (25 mbar) oder umgekehrt, oder von G31 (37 mbar) auf G31 (50 mbar) gilt das folgende Verfahren:

- ◆ Die Einstellung der Zündflamme prüfen und ggf. korrigieren.
- ◆ Es sind keine anderen Einstellungen erforderlich.

Die Umstellung von einer Gasart (z.B. von Erdgas auf Propan) erfordert spezielle Komponenten. Die erforderlichen Komponenten anhand der Verweise in Kapitel 3.8, Komponenten für die Umstellung auf eine andere Gassorte, beschaffen.

Umstellungen dürfen nur von qualifiziertem, vom Werk dazu berechtigtem Personal vorgenommen werden.



Zur Umstellung von Erdgas auf Propan und umgekehrt die folgenden Komponenteninformationen heranziehen.

Komponenten für Erdgas zu Propan		Komponenten für Propan zu Erdgas	
REF.	BESCHREIBUNG	REF.	BESCHREIBUNG
810-2400	Zündflammenöffnung (16LP)	810-0811	Zündflammenöffnung (26N)
810-2059	Brenneröffnung. DM: 1,51 mm)†	810-2060	Brenneröffnung. DM: 2,40 mm)†
Neues Typenschild	Werk zum Zeitpunkt der Umstellung kontaktieren.	Neues Typenschild	Werk zum Zeitpunkt der Umstellung kontaktieren.

† Angegebene Brenneröffnungen für Fritiermaschinen, die unter 610 m Seehöhe betrieben werden. Bei Seehöhe über 610 m die korrekte Öffnungsgröße beim Werk nachfragen.

3.7 Elektrische Anschlüsse

Die Fritiermaschine muss bei der Installation unter Einhaltung örtlicher Vorschriften geerdet werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.

 **GEFAHR**

Diese Fritiermaschine ist mit einem dreipoligen, geerdeten Stecker zum Schutz vor Stromschlägen ausgestattet und muss direkt an eine Steckdose angeschlossen werden. DER ERDUNGSSTIFT DIESES STECKERS DARF NICHT ABGESCHNITTEN, ENTFERNT ODER AUF ANDERE WEISE UMGANGEN WERDEN!

Das Typenschild und der Schaltplan befinden sich an der Innenseite der Fronttüre. Die Fritiermaschine ist mit einem einphasigen 230-V~/50-Hz-System (International/CE) ausgerüstet. Der Erdungsstift des Netzkabelsteckers darf nicht abgeschnitten oder entfernt werden. Die Fritiermaschine darf während eines Stromausfalls nicht betrieben werden.

 **GEFAHR**

Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung zum Betrieb. Bei einem längeren Stromausfall das Gasregelventil auf AUS stellen. Dieses Gerät darf nicht während eines Stromausfalls betrieben werden.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

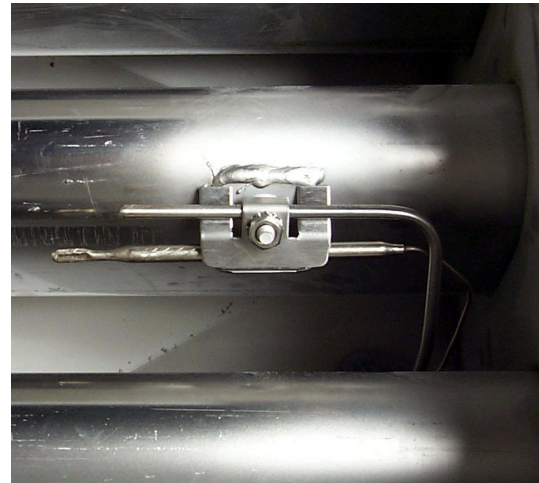
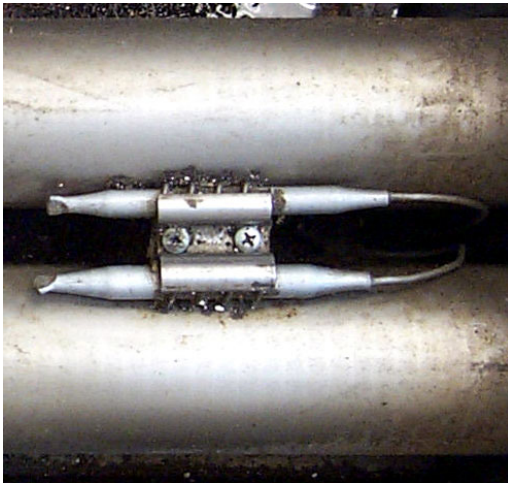
KAPITEL 4: BETRIEB DER FRITIERMASCHINE

4.1 Anfängliche Inbetriebnahme

ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filterungssystems, besonders die Verfahren zum Systembetrieb, zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

Reinigung: Neue Maschinen werden im Werk mit Lösungsmittel gereinigt, um sichtbaren Schmutz, Öl, Fett usw. aus dem Fertigungsprozess zu entfernen. Danach wird die Maschine leicht geölt. Vor der Zubereitung von Nahrungsmitteln muss die Maschine gründlich mit heißem Seifenwasser gereinigt werden, um Filmrückstände und Staub oder Fremdstoffe zu entfernen. Danach spülen und trocken wischen. Auch die mit der Einheit gelieferten Zubehörteile müssen gewaschen werden. Das Ablassventil ganz schließen und das Krustensieb über den Heizröhren entfernen. Sicherstellen, dass die Schrauben, mit denen der Thermostat und die Obergrenzen-Sensoren an der Fritierwanne befestigt sind, sicher festgezogen sind.



Üblicher Anbringungsort und Befestigungsteile für die Obergrenzensonde.

VORSICHT

Die Fritierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Fritierwannen. Wenn die Fritierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

GEFAHR

Die Fritiermaschine darf nie bei leerer Fritierwanne betrieben werden. Die Fritierwanne muss mit Wasser oder Fritierfett gefüllt sein, bevor die Brenner gezündet werden. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

4.1.1 Verfahren zum Einschalten der Zündflamme

Anfängliches Einschalten der Zündflamme: Alle Dean-Fritiermaschinen werden vor Verlassen des Werks getestet und für Bedingungen auf Seehöhe eingestellt und kalibriert. Einstellungen für den sachgerechten Betrieb des Zünderlements können im Laufe der Installation erforderlich sein, um die örtlichen Bedingungen, niedrigen Gasdruck, die jeweilige Seehöhe des Aufstellungsorts und verschiedene Gaseigenschaften zu berücksichtigen. Diese Einstellungen korrigieren mögliche Probleme, die durch unsanfte Handhabung oder Vibrationen während des Transports verursacht werden, und dürfen nur von qualifiziertem Wartungspersonal vorgenommen werden. Diese Einstellungen liegen im Verantwortungsbereich des Kunden und/oder Händlers und sind nicht von der Dean-Garantie gedeckt.

Das Einlassrohr unten an der Rückseite der Fritiermaschine leitet das Gas zum Sicherheitsregelventil des Zünderlements, dann zum Zünderelement und zu den Hauptbrennern. Das Zünderelement befindet sich im oberen Schrankteil am Sockel der Fritierwanne.

 **ACHTUNG**

Wenn die Brennerzündung oder -leistung geprüft wird, nicht zu Nahe an den Brennern sein. Langsame Zündung kann zu plötzlichem Aufflammen und damit zu einer erhöhten Verbrennungsgefahr für Gesicht und Körperteile führen.

Sicherstellen, dass folgende Schritte der Reihe nach durchgeführt werden, bevor das Zünderelement gezündet oder erneut gezündet wird:

1. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung absperren.
2. Den Betriebsthermostat auf OFF (aus) stellen.
3. Die Taste "Zündflamme Aus" (rot) auf dem Sicherheitsregelventil auf OFF (aus) stellen.
4. Mindestens 5 Minuten lang warten, damit sich angesammeltes Gas verteilen kann.
5. Die Fritierwanne mit Öl oder Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Sicherstellen, dass die Heizröhren ganz in Flüssigkeit getaucht sind, bevor die Brenner aktiviert werden.
6. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung öffnen.
7. Ein brennendes Zündholz oder einen Zünder an die Spitze des Zünderlements halten und dieses zünden. (Wenn die Fritiermaschine mit einem Piezo-Zünderelement ausgestattet ist, mit Schritt 8 fortfahren).
8. Den weißen Zündflammenknopf auf dem Gasventil drücken und etwa 45 Sekunden bis 1 Minute lang gedrückt halten – bis die Zündflamme nicht mehr ausgeht. (Wenn die Fritiermaschine mit einem Piezo-Zünderelement ausgestattet ist, den weißen Zündflammenknopf drücken und gedrückt halten; dann wiederholt den Piezo-Zünderelementknopf drücken, bis die Zündflamme brennt. Den weißen Knopf nach etwa nach 45 Sekunden bis 1 Minute loslassen.)
9. Wenn die Zündflamme nicht brennt, den weißen Zündflammenknopf drücken und die Zündflamme erneut zünden; dabei den Knopf länger als zuvor halten. Eingeschlossene Luft kann ein wiederholtes Zünden des Zünderlements erforderlich machen, und zwar sooft, bis eine konstante Gasströmung erhalten wird.
10. Wenn die Zündflamme brennt, den Zündflammenknopf loslassen.
11. Den Thermostat auf ON (ein) stellen und sicherstellen, dass die Hauptbrenner durch das Zünderelement gezündet werden.

4.1.2 Verfahren zum Einschalten der Zündflamme, elektronische Zündsysteme

 **ACHTUNG**

Niemals ein Zündholz oder einen Zünder zum Zünden dieses Zündsystems verwenden.

1. Die Gasversorgung einschalten.
2. Die Stromversorgung mit dem entsprechenden Kippschalter oder Steuerung/Computer einschalten.
3. Das Zündmodul schaltet die Gasversorgung für die Zündflamme und das Zündelement ein. Der Zündfunke wird das Gas in der Zündflammenversorgung zünden. Ein Flammensensor stellt nun fest, dass die Zündflamme brennt. Dieser Flammensensor sendet ein Signal an die Hauptgasversorgungssteuerung, die das Ventil öffnet. Nach der Zündung regelt der Betriebsthermostat oder der Computer bzw. die Steuerung die Fritiermaschine.

 **ACHTUNG**

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich das Zündmodul ab und sperrt das System aus. Die Stromversorgung nach dem Stromausfall ab- und wieder einschalten.

4. Wenn die Zündflamme ausgeht, schaltet sich das Zündmodul ab und sperrt das System aus. Zum erneuten Einschalten die Stromversorgung abschalten, etwa 5 Minuten lang warten, bis sich das System zurücksetzt, und dann die Stromversorgung wieder einschalten. Schritte 1-3 wiederholen.

4.2 Auskochverfahren

 **GEFAHR**

Die Fritiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Fritiermaschine sofort abschalten und die Lösung einige Minuten abkühlen lassen, bevor der Prozess fortgesetzt wird. Um die Gefahr des Überkochens zu verringern, den Gasregelknopf der Fritiermaschine gelegentlich auf PILOT stellen.

 **ACHTUNG**

Die Auskochlösung nicht in eine Fettentsorgungseinheit, eine eingebaute Filtriereinheit oder eine tragbare Filtriereinheit leeren. Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt.

 **GEFAHR**

Alle Wassertropfen aus der Fritierwanne entfernen, bevor sie mit Öl oder Fritierfett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Fritiertemperatur erwärmt wird, und kann nahestehendes Personal verletzen.

4.2 Auskochverfahren (Forts.)

- A. Eine Reinigungslösung in die Fritierwanne leeren und mit Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen.
- B. Betrieb von Fritiermaschinen mit Thermostat: Den Drehschalter/Temperaturregler auf 107 °C (225 °F) einstellen (etwas über dem Siedepunkt von Wasser).
- C. Fritiermaschinen mit Filtrier-/Auskochmodus: Den Netzschalter der Fritiermaschine auf ON stellen. Den Rücksetzschalter der Fritiermaschine drücken (sofern zutreffend).

 **VORSICHT**

Wenn die Zündflamme und der Hauptbrenner ausgehen, MUSS die Fritiermaschine mindestens 5 Minuten im abgeschalteten Zustand bleiben, bevor sie erneut gezündet wird.

- D. Der Hauptbrenner zündet.
- E. Wenn die Lösung den Siedepunkt fast erreicht hat, den Temperaturregler auf 93 °C (200 °F) zurückstellen.
- F. Die Brenner sollten sich abschalten, wenn das Wasser zum Sieden beginnt.

 **VORSICHT**

Die Fritiermaschine nicht unbeaufsichtigt lassen. Die Auskochlösung kann schäumen und überlaufen, wenn die Fritiermaschine unbeaufsichtigt ist. Den ON/OFF-Schalter auf OFF (aus) stellen (Fritiermaschinen mit Filtrier-/Auskoch-Modus) oder die Temperatur reduzieren (Fritiermaschinen mit Betriebsthermostat), um diesen Zustand zu beheben.

- G. Die Brenner halten die Auskochlösung leicht kochend. Die Lösung etwa 45 Minuten lang leicht kochen lassen. Schutzhandschuhe tragen und die Seiten der Fritierwanne und die Röhren mit der L-förmigen Teflonbürste abreiben; Darauf achten, dass die Temperatursensoren und der Obergrenzen thermostat nicht gestört werden.
- H. Der Wasserfüllstand darf beim Auskochen in der Fritierwanne nicht unter die untere ÖLFÜLLSTANDSLINIE abfallen.

 **ACHTUNG**

Wasser oder Auskochlösung DARF nicht in die Filterwanne oder das Filtersystem abgelassen werden. Wenn Wasser in das System gelangt, führt das zu nicht behebbaren Schäden.

- I. Betrieb von Fritiermaschinen mit Thermostat: Nach Abschluss des Auskochens den Thermostat-Drehschalter auf OFF (aus) stellen. Fritiermaschinen mit Filtrier-/Auskochmodus: Nach Abschluss des Auskochens die Auskoch- und Fritiermaschinenschalter auf OFF (aus) stellen. Die Lösung aus der Fritierwanne ablaufen lassen. Einen metallenen Brühetopf ausreichender Größe (für den gesamten Inhalt der Fritierwanne) unter den Ablass stellen, und das Wasser und die Auskochlösung ablassen. Wasser oder Auskochlösung darf nicht in die Filterwanne abgelassen werden. Die Filterpumpe ist nicht für Betrieb mit Wasser geeignet und erleidet dadurch nicht behebbare Schäden (siehe Warnhinweis weiter oben).

4.2 Auskochverfahren (Forts.)

- J. Den Ablass schließen, frisches Wasser (ohne Auskochlösung) hinzufügen und alle Oberflächen der Fritierwanne waschen. Das Wasser ablassen.
- K. Die Fritierwanne mit frischem Wasser und Essig füllen, um Rückstände der Auskochlösung zu neutralisieren. Alle Flächen der Fritierwanne reinigen. Die Flüssigkeit vollständig ablassen und alle Oberflächen der Fritierwanne abwischen, damit das gesamte Wasser entfernt wird.

Betrieb von Fritiermaschinen mit Computer: Die Programmierung zum Auskochen im Computer-Handbuch nachlesen und das obige Auskochverfahren befolgen.



Vom Bereich in der Nähe oder direkt über der Abgasöffnung fernbleiben, solange die Fritiermaschine in Betrieb ist.

Immer ölsichere, isolierte Handschuhe tragen, wenn an einer mit heißem Öl gefüllten Fritiermaschine gearbeitet wird.

Heißes Öl immer in einen metallenen Brühetopf ausreichender Größe (für den gesamten Inhalt der Fritierwanne) ablassen.

4.3 Abschließende Vorbereitung



NIEMALS einen ganzen Fettblock auf die Heizröhren aufsetzen. Das wird die Heizröhren und die Fritierwanne beschädigen und macht die Garantie ungültig.

4.3.1 Fritiermaschine mit Fritieröl/Fett füllen

- A. Wenn ein flüssiges Fett (Fritieröl) verwendet wird, die Fritiermaschine bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen.
- B. Wenn ein festes Fett verwendet wird, dieses erst in einem geeigneten Behälter schmelzen oder es in kleine Stücke schneiden und unter, zwischen und über die Heizröhren packen. Es dürfen keine Räume mit Luft um die Röhren verbleiben. Die Sensoren nicht stören oder biegen.
- C. Thermatron mit aktivierter Schmelzyklus-Option: Thermatron auf die Betriebstemperatur einstellen. Die Brenner schalten sich etwa 5 Sekunden lang ein, dann wieder 15 Sekunden lang aus, solange, bis die Temperatur 66 °C (150 °F) erreicht. Thermatron schaltet dann zu normalem Betrieb um.

4.3.1 Fritiermaschine mit Fritieröl/Fett füllen (Forts.)

- D. Betriebsthermostat: Die Brenner etwa 10 Sekunden lang einschalten, dann eine Minute lang aus usw., bis das Fett geschmolzen ist. Wenn das Fett bei diesem Vorgang zu rauchen beginnt, die Einschaltdauer verkürzen und die zwischenliegenden Pausen verlängern. Rauch weist auf mögliches Anbrennen des Fetts hin, was die Einsatzdauer des Fetts verkürzt.
- E. Compu-Fry-Computer: Den ON/OFF-Schalter des Computers auf ON (ein) stellen. Die Brenner werden anfänglich im Modus MELT CYCLE (SCHMELZZYKLUS) betrieben, und zwar bis das Fett 82 °C (180 °F) erreicht hat. Danach wird automatisch zu normalem Betrieb umgeschaltet.
- F. Wenn die Fritierwanne gefüllt und das Fett geschmolzen ist, vorsichtig das Krustensieb über den Heizröhren einsetzen. Ölsichere, isolierte Handschuhe tragen, um mögliche Verbrennungen beim Einsetzen des Krustensiebs in die Fritierwanne zu vermeiden.
- G. Vor Betriebsbeginn den Thermatron/Betriebsthermostat auf die wahrscheinliche Betriebstemperatur einstellen oder den Computer demgemäß programmieren und warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.

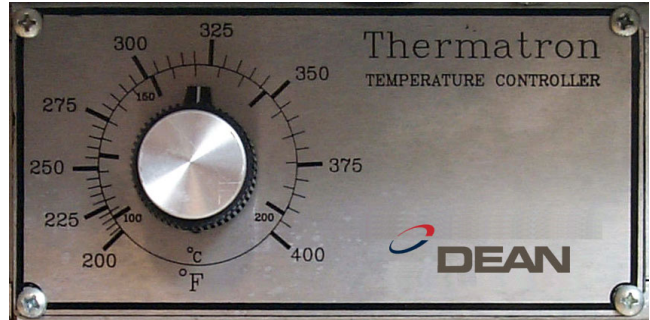
Weitere Anweisungen für Modelle mit Computer im Computer-Handbuch nachlesen.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 5: THERMATRON-BETRIEB

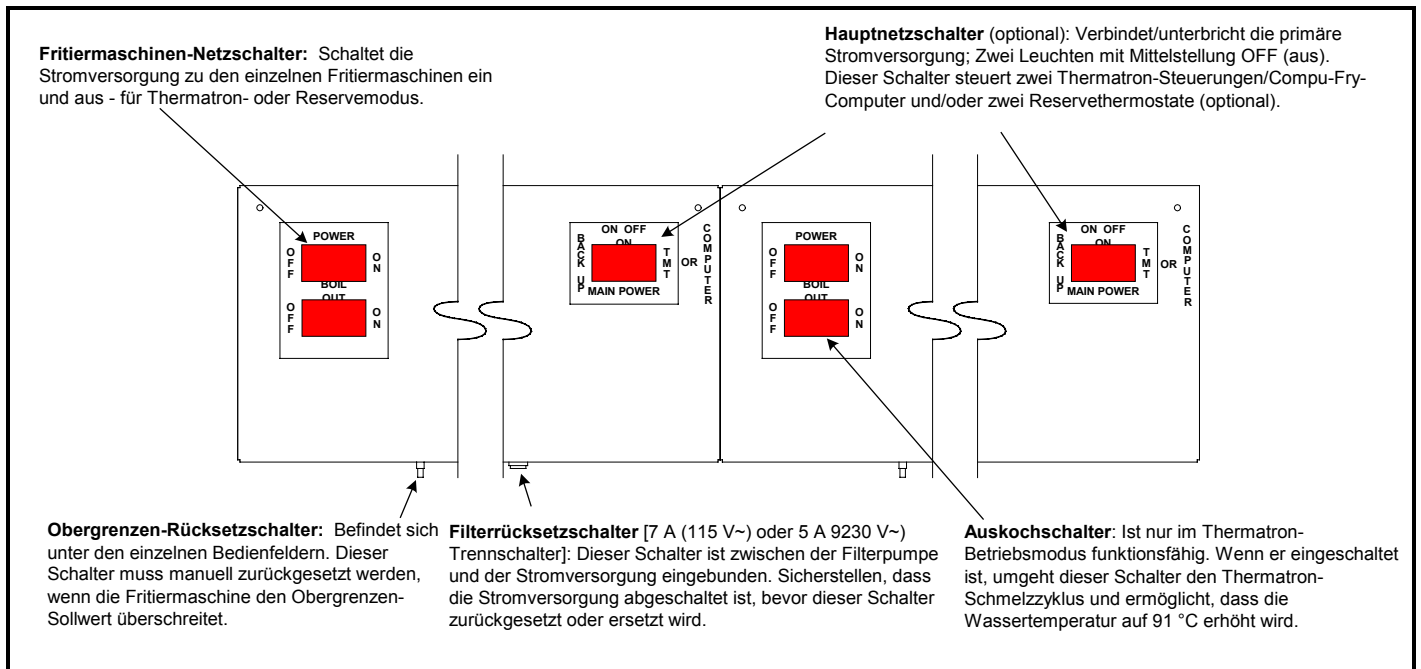
5.1 Betrieb von Fritiermaschinen mit Thermatron-Steuerungen

Viele Decathlon-Fritiermaschinen verwenden eine Festkörper-Temperatursteuerung, eine Thermatron®-Steuerung, anstelle eines Computers oder eines einfachen Thermostats. Ein Thermatron-System umfasst eine Temperaturregelkarte, ein Potentiometer und einen Temperatursensor. Dieses System ist genauer und zuverlässiger als ein herkömmlicher Thermostat und kostengünstiger als eine Computer-Steuerung. Für die Decathlon-Zündsysteme sind verschiedene Schalteroptionen erhältlich. Zwei typische Konfigurationen an derzeitigen Produktionssystemen sind unten abgebildet (Schalter-Anbringungsorte können von Modell zu Modell verschieden sein).



Thermatron-Temperatursteuerung

Ausführung Nr. 1



5.1 Betrieb von Fritiermaschinen mit Thermatron-Steuerungen (Forts.)

HAUPTNETZSCHALTER – verbindet/unterbricht die Stromversorgung; zwei Leuchten mit Mittelstellung OFF (aus). Ein Hauptschalter steuert zwei Thermatron-Steuerungen/Compu-Fry-Computer und/oder zwei Reservethermostate. Wenn der Hauptnetzschalter in der Mittelstellung ist, wird die Stromversorgung zu den beiden Fritiermaschinen unterbrochen, die von der Thermatron-Steuerung bzw. vom Compu-Fry-Computer oder den Reservethermostaten gesteuert werden. Wenn der Hauptnetzschalter nach rechts gedrückt wird, wird die Stromversorgung zum Thermatron bzw. Compu-Fry-Computer der einzelnen Fritiermaschinen hergestellt. Wenn der Hauptnetzschalter nach links gedrückt wird, wird die Stromversorgung zum Reservethermostat der einzelnen Fritiermaschinen hergestellt. Der Reservethermostat sollte in der Stellung OFF (aus) gelassen werden, wenn er nicht verwendet werden (**neuere Fritiermaschinen verfügen u.U. nicht über diese Reservesteuerung**).

NETZSCHALTER DER EINZELNEN FRITIERMASCHINEN – dieser Schalter steuert die Stromversorgung zur jeweiligen Fritiermaschine, unabhängig davon, ob diese im Thermatron/Computer-Modus oder Reservemodus ist. Wenn der Netzschalter auf ON (ein) gestellt ist, leuchtet die Anzeigeleuchte auf, sofern die Fritiermaschine Heizleistung anfordert. Der Netzschalter unterbricht nur die Stromversorgung zum Temperatursteuerkreis (Thermatron und Reservethermostat). Der Netzschalter sollte während des Filterens auf OFF (aus) gestellt sein.

AUSKOCHSCHALTER – **dieser Schalter ist nur im Thermatron-Modus funktionsfähig**. Wenn der Auskochschalter auf ON (ein) gestellt ist, umgeht er den Thermatron-Schmelzzyklus und ermöglicht das Aufheizen von Wasser auf etwa 91 °C.

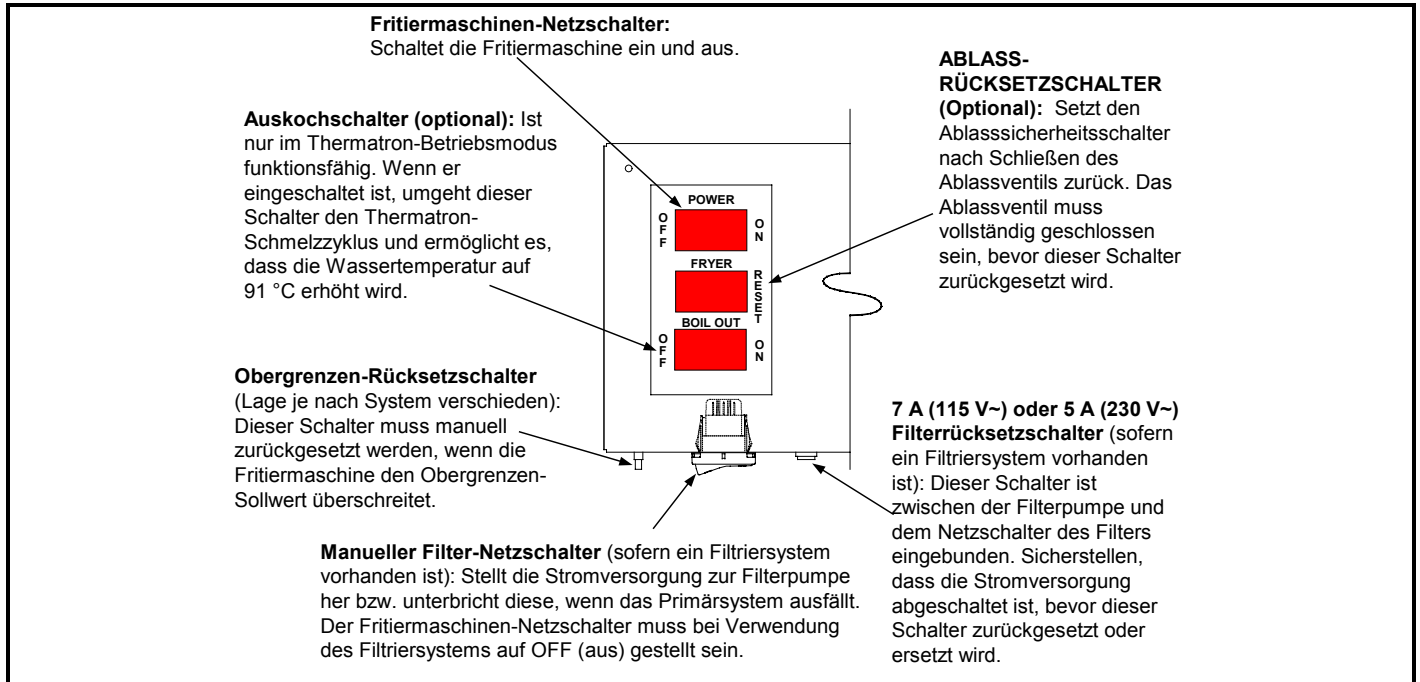
OBERGRENZENRÜCKSETZUNG – Befindet sich unter dem Bedienfeld. Diese Taste muss manuell zurückgesetzt werden, wenn die Fritiermaschine die eingestellte Obergrenze überschreitet.

FILTERRÜCKSETZ-TRENNSCHALTER (7 A Trennschalter – 120 V~ oder 5 A Trennschalter – 230 V~) – Der Trennschalter ist zwischen dem Filterschalter und der Pumpe eingebunden. Sicherstellen, dass die Stromversorgung zur Filtriereinheit abgeschaltet ist, bevor dieser Trennschalter zurückgesetzt oder ersetzt wird.

5 A (115 V~) oder 2 A (230 V~) SICHERUNG – jeder Fritiermaschinen-Stromkreis ist durch eine 5 A (115 V~) oder 2 A (230 V~) Sicherung unter dem Bedienfeld geschützt.

5.1 Betrieb von Fritiermaschinen mit Thematron-Steuerungen (Forts.)

Ausführung Nr. 2



FRITIERMASCHINEN-NETZSCHALTER – Dieser Schalter schaltet die Fritiermaschine ein und ab. Wenn der Netzschalter auf ON (ein) gestellt ist, leuchtet die Anzeigeleuchte auf, sofern die Fritiermaschine Heizleistung anfordert.

AUSKOCHSCHALTER – **dieser Schalter ist nur im Thematron-Modus funktionsfähig.** Wenn der Auskochscharter auf ON (ein) gestellt ist, umgeht er den Thematron-Schmelzzyklus und ermöglicht das Aufheizen von Wasser auf etwa 91 °C.

ABLASS-RÜCKSETZSCHALTER (Optional) – Setzt den Ablasssicherheitsschalter nach Ablassen der Fritiermaschine zurück. Das Ablassventil muss vollständig geschlossen sein, bevor dieser Schalter zurückgesetzt wird.

MANUELLER FILTERNETZSCHALTER (sofern ein Filtriersystem vorhanden ist) – Regelt die Stromversorgung zur Filterpumpe für den Fall, dass das Primärsystem ausfallen sollte. **Der Fritiermaschinen-Netzschalter muss bei Verwendung auf OFF (aus) gestellt sein.**

OBERGRENZENRÜCKSETZUNG – Befindet sich unter dem Bedienfeld. Diese Taste muss manuell zurückgesetzt werden, wenn die Fritiermaschine die eingestellte Obergrenze überschreitet.

FILTERRÜCKSETZ-TRENNSCHALTER (7 A Trennschalter – 120 V~ oder 5 A Trennschalter – 230 V~) – Der Trennschalter ist zwischen dem Filterschalter und der Pumpe eingebunden. Sicherstellen, dass die Stromversorgung zur Filtriereinheit abgeschaltet ist, bevor dieser Trennschalter zurückgesetzt oder ersetzt wird.

5 A (115 V~) oder 2 A (230 V~) SICHERUNG – jeder Fritiermaschinen-Stromkreis ist durch eine 5 A (115 V~) oder 2 A (230 V~) Sicherung unter dem Bedienfeld geschützt.

GASFRIERTERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 6: VORBEUGENDE WARTUNG

6.1 Allgemeines



GEFAHR

Niemals versuchen die Fritiermaschine während des Fritierens oder wenn die Fritierwanne mit heißem Fett/Öl gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett/Öl, das Fritiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Öl/Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

Alle Geräte funktionieren besser und halten länger, wenn sie sachgerecht gewartet und sauber gehalten werden. Auch Küchenmaschinen sind hier kein Ausnahmefall. Die Gasfritiermaschinen der Serie Decathlon sollten während des Arbeitstages sauber gehalten und am Ende eines jeden Tages gereinigt werden. Es folgen Empfehlungen für die tägliche, wöchentliche und regelmäßige vorbeugende Wartung.

6.1.1 Täglich



ACHTUNG

Einen kommerziellen Reiniger verwenden, der zum wirksamen Reinigen von Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geeignet ist. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf den Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

- A. Alle entfernbaaren Teile entnehmen und waschen.
- B. Alle Außenflächen des Schrankes reinigen. Keine Reiniger, Stahlwolle oder andere scheuernde Mittel auf rostfreiem Stahl verwenden.
- C. Das Fritierfett filtrieren und bei Bedarf ersetzen. Das Fett muss bei starker Auslastung der Fritiermaschine häufiger filtriert werden.

6.1.2 Wöchentlich

- A. Das Fett vollständig aus der Fritiermaschine in einen metallenen Brühetopf ausreichender Größe (für den gesamten Inhalt der Fritierwanne) zur Entsorgung ablassen. Keinen Glas- oder Kunststoffbehälter verwenden.
- B. Die Fritierwanne reinigen; dazu das Auskochverfahren in Kapitel 4.2 befolgen.



VORSICHT

Niemals Wasser soweit abkochen lassen, dass die Heizröhren freiliegen. Dadurch wird die Fritierwanne beschädigt.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE) KAPITEL 6: VORBEUGENDE WARTUNG

6.1.3 Regelmäßig/jährlich

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster/Dean empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

- Das Innere, Äußere des Schanks vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen und/oder Öl-/Fettspuren untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen festen Fetts/Öls blockiert ist.
- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d.h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und richtig funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse sicher festgezogen sind.
- Überprüfen, ob der Druck am Brennerverteiler die Werte hat, die auf dem Typenschild der Fritiermaschine angegeben sind. Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Sondenschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten (d.h. Computer/Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Öl/Fett und anderen Verunreinigungen ist. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d.h. Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Fritierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Fritierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein. Überprüfen, ob die Fritierwannenrohr-Ablenkbleche vorhanden und in gutem Zustand sind (d.h. keine sichtbare Zustandsverschlechterung bzw. keine Schäden).
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

6.1.4 Pflege von rostfreiem Stahl

 **ACHTUNG**
KEIN Wasser in den Tank mit heißem Fett spritzen lassen. Es wird spritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

Alle aus rostfreiem Stahl bestehende Schrankteile der Fritiermaschine müssen im Laufe des Tages regelmäßig mit heißem Seifenwasser gereinigt werden; am Ende eines jeden Tages müssen sie mit einem Flüssigreiniger für rostfreien Stahl gereinigt werden.

- A. Keine Stahlwolle, scheuernden Lappen, Reiniger oder Pulver verwenden.
- B. Keine Metallmesser, -spachteln oder andere Metallwerkzeuge zum Abkratzen von rostfreiem Stahl verwenden. Es ist praktisch unmöglich, Kratzer zu entfernen.
- C. Wenn rostfreier Stahl abgekratzt werden muss, um festgebackene Reste zu entfernen, den Bereich erst einweichen, um die Ablagerungen aufzuweichen. Danach nur einen Kratzer aus Holz oder Nylon verwenden.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 7: FEHLERSUCHE

7.1 Allgemeines



GEFAHR

Heißes Fritierfett/Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Fritiermaschine mit heißem Fett/Öl zu bewegen oder heißes Fett/Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.



GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

Hier werden übliche Probleme und mögliche Lösungen beschrieben. Zur Fehlersuche die Testeinrichtung am Anfang eines Zustandes durchführen. Die Schritte der Reihe nach befolgen.

7.2 Fehlfunktion des Zündelements

- A. Zündflamme zündet nicht; kein Anzeichen von Gas am Zündelement.
 - 1. Prüfen, ob das Gasventil geöffnet ist und Gas am Gasventil anliegt.
 - 2. Die Öffnung des Zündelements auf Schmutz oder Fusel untersuchen.
 - 3. Nur autorisierte Service-Stelle: Die Gasleitung zum Zündelement ausbauen und auf Verunreinigungen prüfen; bei Bedarf ausblasen und dann wieder einbauen.

- B. Das Zündelement zündet, die Flamme erlischt wieder, wenn der manuelle Gasknopf losgelassen wird.
 - 1. Prüfen, ob der Thermoelementsensoren korrekt in die Thermoelement-Anschlussbuchse des Gasventils eingeschraubt ist.
 - 2. Das Ende des Thermoelementsensors von der Thermoelement-Anschlussbuchse entfernen und mit feinem Schmirgelpapier oder Polierleinen reinigen.
 - 3. Nur autorisierte Service-Stelle: Die Zündflamme ist zu groß oder zu klein. Mit der Einstellschraube des Zündelements die Zündflamme so einstellen, dass die Flamme etwa 19 mm (3/4 Zoll) über die Spitze des Zündelements hinaus reicht.

7.2 Fehlfunktion des Zündelements (Forts.)

4. Alle Anschlüsse auf Reinheit und sichere Verbindung prüfen.
- C. Zündflamme hat die richtige Größe, ist aber nicht stabil. Die Flamme flackert und umfasst das Thermoelement nicht immer.
1. Auf Zugluft prüfen, die von Klimaanlage oder Luftversorgungsvorrichtungen erzeugt werden könnte. Die Luftumwälzvorrichtungen abschalten und die Zündflamme erneut prüfen.

7.3 Fehlfunktion des Hauptbrenners

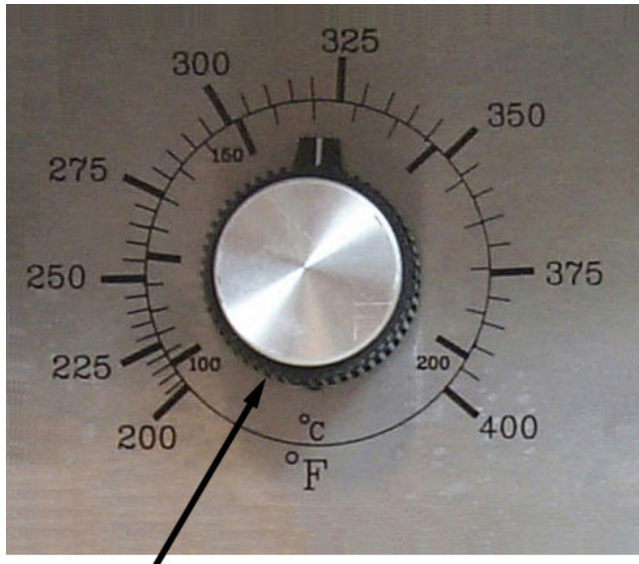
- A. Der Hauptbrenner zündet nicht; kein Anzeichen von Gas am Hauptbrenner.
1. Prüfen, ob das Gasventil offen ist.
 2. Prüfen, ob das Zündelement gezündet ist und korrekt funktioniert.
 3. Nur autorisierte Service-Stelle: Den Obergrenzen-Schalter auf Durchgang prüfen.
 4. Nur autorisierte Service-Stelle: Das Kombinationsgasventil prüfen und es ersetzen, sofern es fehlerhaft ist.
- B. Die Flammen des Hauptbrenners sind klein und schwach; das Fett/Öl erreicht die Solltemperatur nur langsam.
1. Nur autorisierte Service-Stelle: Den Gasdruck am Manometeranschluss des Gasventils prüfen. Ein Manometer mit Messuhr oder ein Wassermanometer des Typs U verwenden. Bei eingeschaltetem Brenner sollte der Druck bei Erdgas 10 mbar (4 Zoll H₂O) und bei Propan 27,5 mbar (11 Zoll H₂O) betragen. Andernfalls die Druckregler-Einstellkappe entfernen. Die Stellschraube mit einem Schraubendreher auf den korrekten Druckwert einstellen. Die Kappe wieder anbringen, nochmals den Druck prüfen und die Kappe für den Manometeranschluss aufsetzen.
- C. Anzeichen zu hoher Temperatur; Fett verbrennt und entfärbt schnell.
1. Den Betriebsthermostat prüfen. Er kann nicht richtig eingestellt oder kalibriert sein. Bei Bedarf neu kalibrieren.
 2. Den Gasdruck wie oben beschrieben prüfen.
 3. Das verwendete Fett/Öl hat geringe Qualität und/oder es wurde bereits zu lange verwendet. Das Fett/Öl ersetzen.
 4. Sicherstellen, dass die Fritierwanne rein ist, bevor sie mit neuem Fett/Öl gefüllt wird.

7.3 Fehlfunktion des Hauptbrenners (Forts.)

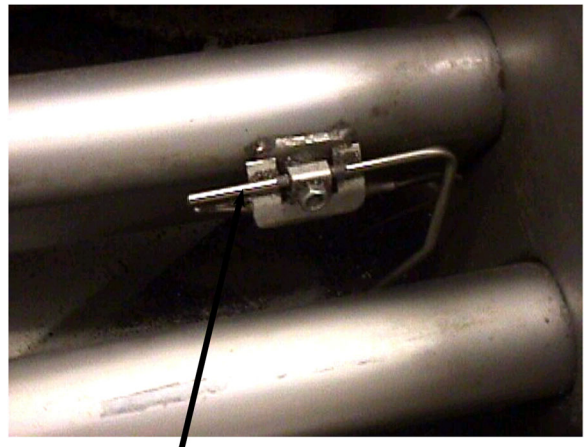
- D. Die Fritiermaschine erreicht die Temperatureinstellung nicht und/oder läuft unregelmäßig.
 - 1. Falsche Platzierung des Sensors oder fehlerhafter Temperatursensor.
 - 2. Lose Verdrahtung/Drahtverbindungen.
- E. Die Fetttemperatur der Fritiermaschine kann nicht gesteuert werden; die Temperatur der Fritiermaschine ist immer an der Obergrenze.
 - 1. Fehlerhafter Betriebsthermostat oder Temperatursensor; eine autorisierte Service-Stelle verständigen.

7.4 Thermatron-Kalibrierung

Mit Hilfe eines Sensors in der Fritierwanne erhält die Thermatron-Steuerung eine bestimmte Öl-/Fetttemperatur aufrecht. Wenn die Isttemperatur des Fritierfetts von der Einstellung des Drehschalter der Steuerung abweicht, die Stellschraube des Drehschalters lockern und diesen solange drehen, bis er mit der tatsächlichen Fetttemperatur übereinstimmt. Wenn die tatsächliche Öltemperatur erhalten wird, sicherstellen, dass das Thermometer in maximal 25 mm Abstand vom in der Fritierwanne montierten Sensor eingesetzt wird. Sollte eine korrekte Kalibrierung nicht erreicht werden, muss eine autorisierte Service-Stelle zur Reparatur verständigt werden.



Stellschraube des Drehschalters (im Schalter eingesetzt)



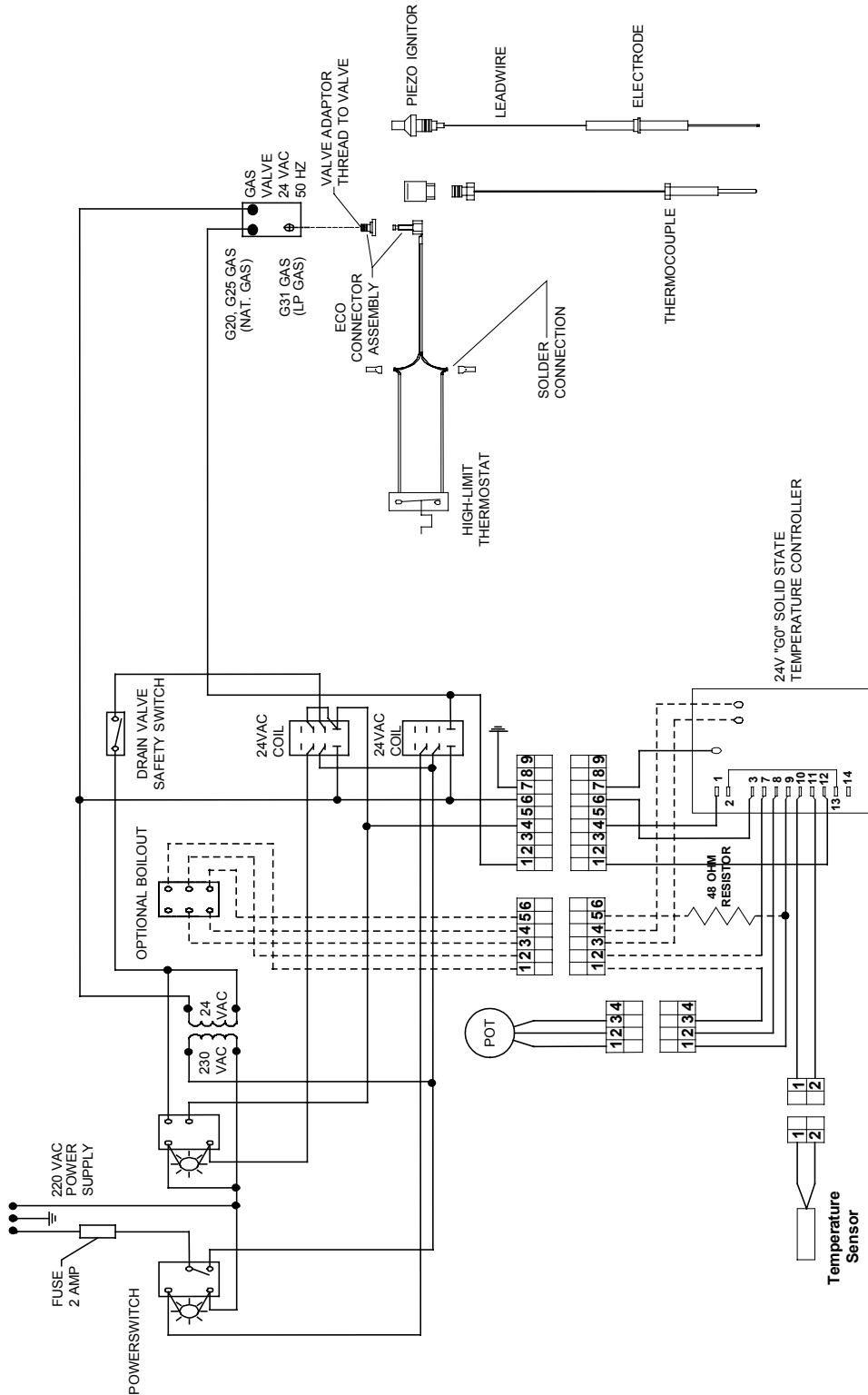
Thermatron-Sensor

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 7: FEHLERSUCHE

7.5 Schaltpläne

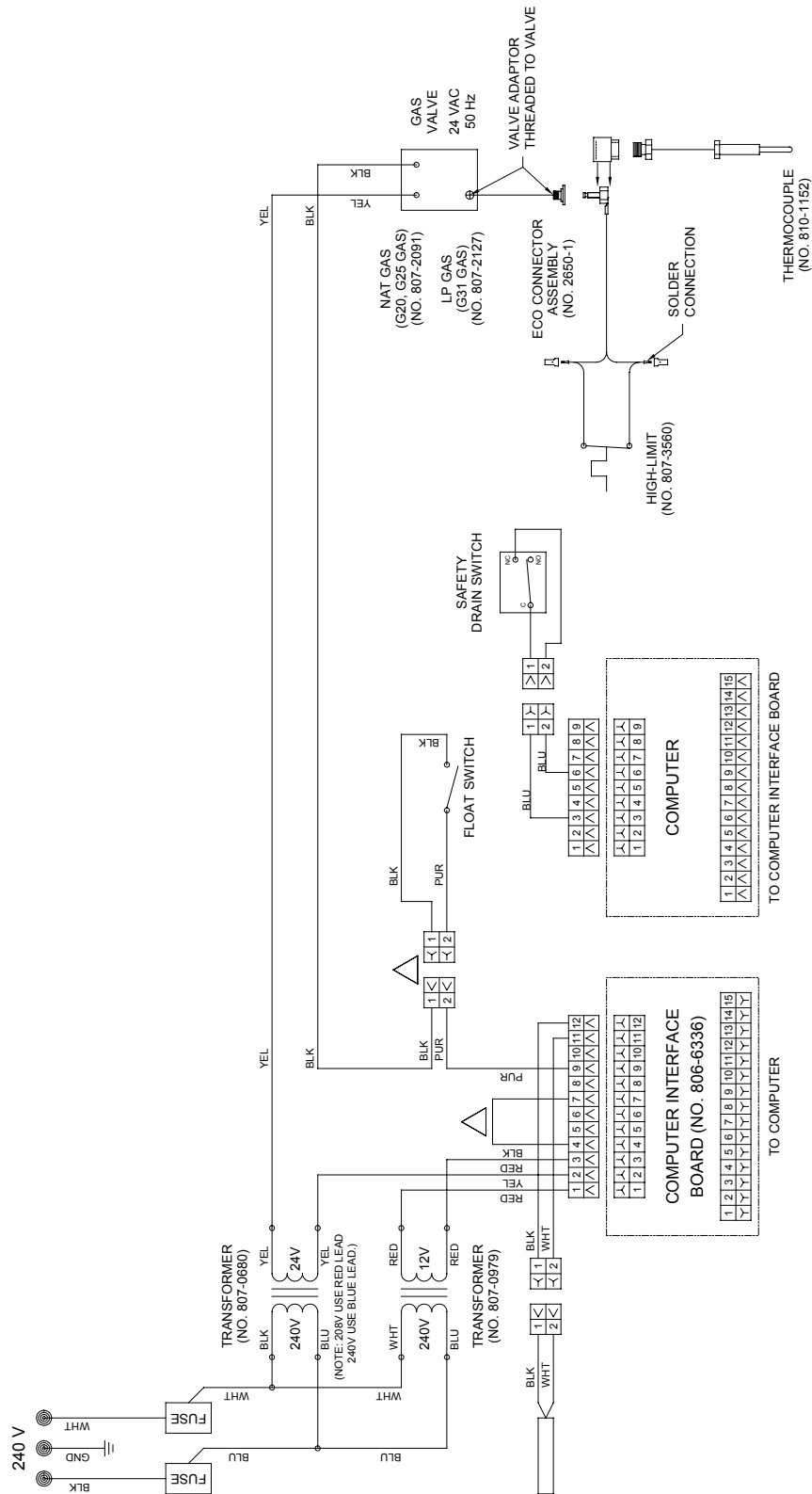
7.5.1 Decathlon D-50G und D-60G – Thermatron-Steuerung – Nur CE



GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 7: FEHLERSUCHE

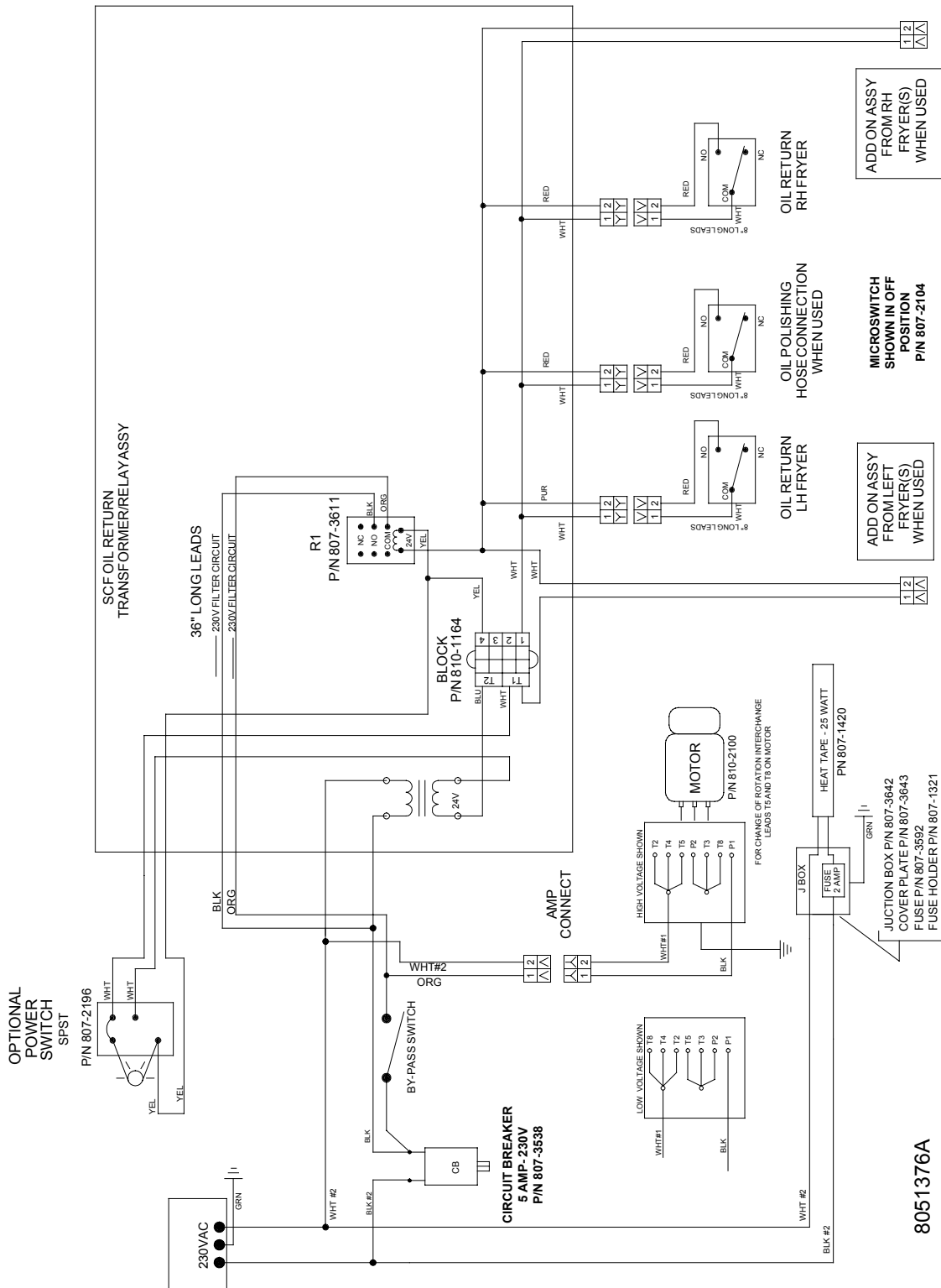
7.5.2 Decathlon D-50G und D-60G – Computer – Nur CE



GASFRIERTERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (CE)

KAPITEL 7: FEHLERSUCHE

7.5.3 UFF-Filtrierung – Übliche Verdrahtung



8051376A

7.6 Empfohlene Ersatzteile

Übliche Ersatzteile für ältere Gasfritiermaschinen der Decathlon-Serie:

Gasventil - G20/G25 (CE)- 807-2091

Gasventil - G31 (CE)- 807-2127

Obergrenzen thermostat - 807-3560

Thermoelement - 810-1152

Temperatursensor, Thermatron (D20, D50) - 106-1757SP

Temperatursensor, Thermatron (D20, D50) - 106-1260SP

Temperatursensor, Dean Compu-Fry Computer - 106-1541SP

Thermatron-Karte - 807-3722

Netzschalter - 807-3574

Auskochschalter (6-polig) - 807-3579

Fritiermaschinen-Rücksetzschalter (Momentankontakt) - 807-3576

Manueller Filter-Netzschalter - 807-3580

Zündmodul - 807-3563

Zündelement/Baugruppe - Erdgas (einschl. Zündkabel) - 106-1839SP

Zündelement/Baugruppe - LP- 807-1553

Zündkabel - 807-1315

Sensorkabel - 106-1645SP

Flammensensor - 807-1310



Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Versandadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Teile) 1-318-327-3343

(Techn. Unterstützung)
1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

SERVICE-HOTLINE
1-318-865-1711

Preis: US\$ 10,00
819-5953
APRIL 2002