



Modellenreeksen SM20, SM35, SM40, SM50, SM60, SM80,
SR42 en SR52
UITSLUITEND CE

Dean Millivolt gasfritensuses (CE)

Installatie- en gebruikshandleiding



DEAN



MEI 2007
* 8195954 *

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.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

 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. Uitglijden of contact met hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.

 **OPGEPAST**

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

 **OPGEPAST**

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.

 **WAARSCHUWING**

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).



Dean Millivolt gasfriteuses (CE)
Installatie- en gebruikshandleiding

INHOUDSOPGAVE

	Pagina
1. INLEIDING	1-1
1.1 Toepasbaarheid en geldigheid.....	1-1
1.2 Onderdelen bestellen.....	1-1
1.3 Informatie dienst na verkoop.....	1-1
1.4 Veiligheidsinformatie.....	1-2
1.5 Bevoegd Servicepersoneel.....	1-2
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 Toestellen die op grote hoogte zijn geïnstalleerd.....	2-4
2.7 Luchttoevoer en ventilatie.....	2-4
2.8 Conversie van maateenheden.....	2-5
3. INSTALLATIE	3-1
3.1 De friteuse installeren.....	3-1
3.2 Zwenkwielen en poten installeren.....	3-1
3.3 De friteuse waterpas zetten.....	3-2
3.4 Gasaansluitingen.....	3-4
3.5 Afstelling voor/aanpassing aan diverse gastypes.....	3-8
3.6 Gastoevoer.....	3-9
3.7 Gasconversieprocedures.....	3-11
3.8 Onderdelen voor gasconversie.....	3-13
3.9 Elektrische aansluitingen.....	3-13



Dean Millivolt 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. PREVENTIEF ONDERHOUD	5-1
5.1 Algemeen	5-1
6. TROUBLESHOOTING	6-1
6.1 Algemeen	6-1
6.2 De waakvlambrander werkt niet naar behoren	6-1
6.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren	6-2
6.4 Millivolt bedradingschema	6-3
6.5 Aanbevolen reserveonderdelen	6-4

DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 1: INLEIDING

1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

De Super Marathon en Super Runner modelreeksen van 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 Super Marathon en Super Runner 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 1.5.

1.2 Onderdelen bestellen

Klanten kunnen rechtstreeks onderdelen bestellen bij hun plaatselijke bevoegde onderdelendistributiecentrum. Voor het adres en het telefoonnummer van dat centrum neemt u contact op met uw onderhouds- en herstellingscentrum of belt u de fabriek. Het adres en de telefoonnummers van de fabriek vindt u op de achterkant van deze handleiding.

Om uw bestelling sneller te kunnen verwerken, zijn de volgende gegevens vereist:

Modelnummer	_____	Type	_____
Serienummer	_____		_____
Optionele uitrusting	_____		
Stuknummer	_____	Gewenste hoeveelheid	_____

1.3 Service-dienst

Bel de dienst na verkoop op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711 voor de locatie van uw dichtstbijzijnde onderhouds- en herstellingscentrum. Vermeld steeds het modelnummer en het serienummer van uw friteuse.

Om u doeltreffender te kunnen helpen, is de volgende informatie vereist:

Modelnummer	_____	Type	_____
Serienummer	_____		
Optionele uitrusting	_____		
Aard van het probleem	_____		

Bijkomende informatie (zoals de bereidingsomgeving, tijdstip en andere pertinente informatie) kan nuttig zijn voor het oplossen van uw probleem.

1.4 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.

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 bak naar een ander over te brengen.

1.5 Servicepersoneel

1.5.1 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.

2.5.1 Definities (vervolg)

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 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.***

DEAN MILLIVOLT 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 wrikkende 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. 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. De vordering dient binnen de 15 dagen na de leveringsdatum te worden ingediend. Bewaar de doos voor inspectie.

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

- C. Verplaats de friteuse naar de locatie waar ze zal worden geïnstalleerd en installeer de poten en/of zwenkwielen zoals beschreven in hoofdstuk 3.2.
- 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 1,5) 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.

 **GEVAAR**

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

Bij ontvangst controleert u de friteuse zorgvuldig op zichtbare en verborgen schade. (Zie Het toestel ontvangen en uitpakken in rubriek 2,7.)

 **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.

Super Marathon en Super Runner 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 en het ingangsvermogen van alle modellen.

 **WAARSCHUWING**

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een friteuse/filtersysteem 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.

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 doeltreffendere warmteoverdracht aan de wanden van de buizen, waardoor de olie beter verhit wordt.

2.4 Typeplaat



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

De typeplaat bevindt zich op het binnenpaneel van de deur van de friteuse. Op de typeplaat vindt u de volgende informatie: model- en serienummer van de friteuse, kW/uur (BTU/uur) van de branders, uitgangsgasdruk in mbar (inch waterkolom) en de configuratie aardgas of propaangas. De gegevens op de typeplaat zijn van essentieel belang voor de correcte identificatie van het toestel, bij de communicatie met de fabrikant, bij het bestellen van specifieke onderdelen en/of het opvragen van informatie.

2.5 Voorbereiding van de installatie



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.



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.
1. Voor de veiligheid en het gemak bij onderhoudswerkzaamheden in de toekomst moet de gastoevoerleiding worden voorzien van een handbediende afsluitklep vóór de friteuses.
 2. De Super Marathon en Super Runner gasfriteuses van Dean werken op millivolt, en hebben geen externe stroomtoevoer nodig.
- 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.
 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.

2.5 Voorbereiding van de installatie (vervolg)

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 Toestellen die op grote hoogte zijn geïnstalleerd

- A. Het ingangsvermogen van de friteuse (kW/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.

2.7 Luchttoevoer en ventilatie

Houd de ruimte rond de friteuse vrij om te vermijden dat de verbranding en de ventilatieluchtstroom belemmerd zou worden.

- 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.
- 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.

2.8 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

DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 3: INSTALLATIE

3.1 De friteuse installeren

- A. Eerste installatie: Indien de friteuse op poten is geïnstalleerd, mag niet tegen de zijkant 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: Als u de friteuse een andere plaats wilt geven, verwijdert u al het gewicht van elke poot vóór u ze verplaatst.

Opmerking: Als een poot beschadigd raakt tijdens het verplaatsen, neemt u contact op met uw serviceagent voor onmiddellijke reparatie/vervanging.



Wanneer friteuses over een rand worden geplaatst, zullen ze mogelijk niet naar behoren werken.



De friteuse kan omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op haar plaats is bevestigd. Laat alle olie/al het bakvet uit de friteuse afvloeien vóór u ze verplaatst. De hete olie kan spatten en ernstige brandwonden veroorzaken bij contact .

3.2 Installatie van poten en zwenkwielen

A. Algemeen

1. Monteer de 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. Het toestel mag niet op een rand worden geplaatst en moet worden voorzien van of de geleverde poten of de geleverde zwenkwielen.
2. Wanneer u de friteuse op haar plaats zet, laat u ze voorzichtig zakken om onnodige belasting te vermijden op de poten en het interne bevestigingsmateriaal. Gebruik indien mogelijk een hefwagen of steekboom om de friteuse op te tillen en op haar plaats te zetten. Wanneer u de friteuse kantelt, kunnen de poten worden beschadigd.
3. De vaste wielen mogen alleen op de achterste kanaalconstructie van de friteuse worden geïnstalleerd.
4. Ga verder met stap 3.3, de friteuse waterpas zetten, nadat de poten zijn geïnstalleerd om ervoor te zorgen dat de friteuse waterpas staat voor u ze gebruikt.

3.2 Installatie van poten en zwenkwielen (vervolg)

B. Installatie van poten en vaste wielen

1. Verwijder het toestel van het laadbord.
2. Til het toestel voorzichtig op met een vorklift, een hefwagen of een ander stabiel werktuig.
3. Plaats een borgring op elke zeskantschroef.
4. Steek de zeskantschroeven met de borgringen [1/4-20 schroefdraad, 19 mm (3/4") lang] door de boutgaten van de pootbevestigingsplaten en bevestig op het voorste kanaal, op het achterste kanaal en volg daarbij dezelfde procedure. Aan de bovenkant van de bevestigingsplaten is in de fabriek een borgmoer aangebracht om de zeskantmoer in vast te schroeven.
5. Draai de bouten vast tot een draaimoment van 5,65 Nm (50 inch-lbs.).



OPGEPAST

Wanneer achteraf zwenkwielen worden geïnstalleerd, moet het toestel op kamertemperatuur zijn en moet al het bakvet uit het toestel zijn afgevoerd voor de wielen worden geïnstalleerd.

3.3 De friteuse waterpas zetten

- A. Plaats een waterpas op de bovenkant van de friteuse en zet het toestel waterpas in de diepte. Als de friteuse in de breedte niet waterpas staat, is een verhoog of een andere aanpassing van de oppervlakte nodig; een friteuse die is uitgerust met een combinatie van poten en wielen, is niet voorzien van regelmogelijkheden om haar waterpas te zetten in de breedte. (Als een friteuse alleen op poten staat, kan ze wel in de breedte waterpas worden gezet. Als een friteuse alleen op zwenkwielen staat, kan ze niet in de breedte waterpas worden gezet.) 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.

Poten

1. Regel de hoogte van de poot bij door met een sleutel (aanpasbaar of 27 mm/1-1/16-inch) aan de zeskantmoer te draaien aan de onderkant van de poot.
2. De zeskantmoer is uitsluitend bedoeld voor kleine aanpassingen van de poothoogte. **Regel niet meer bij dan 22 mm.**
3. Wanneer het toestel waterpas wordt gezet, moet de poot stevig vast worden gehouden om te vermijden dat hij zou buigen of draaien terwijl de zeskantmoer tot de correcte hoogte wordt gedraaid.

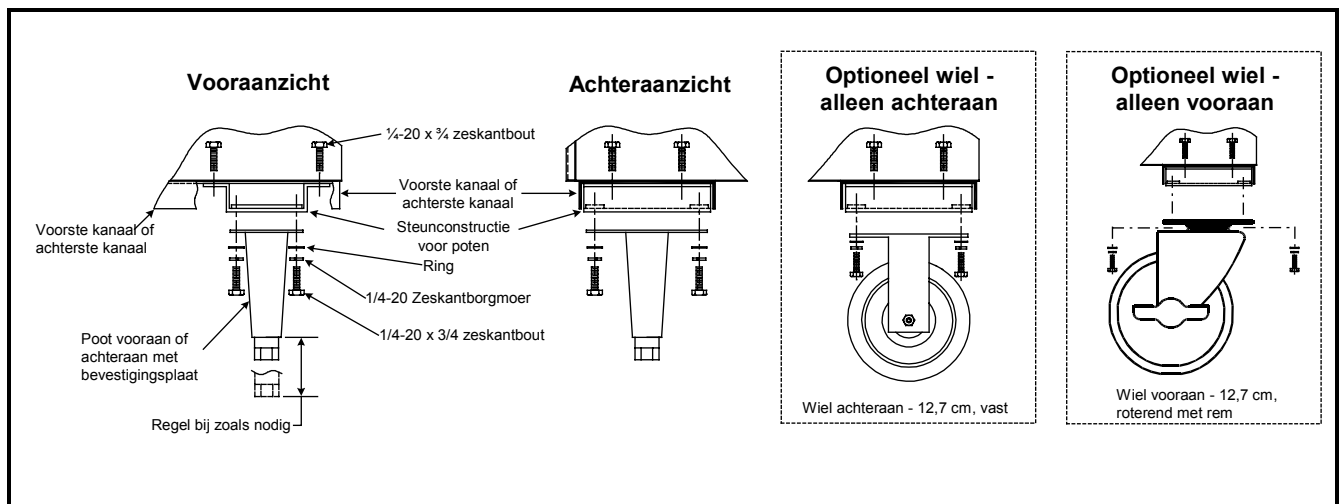
3.3 De friteuse waterpas zetten (vervolg)

Vaste wielen

1. Installeer de vaste wielen alleen op de achterste kanaalconstructie van de friteuse. Op het voorste kanaal moeten poten worden geïnstalleerd.
 2. Er zijn geen hoogte-instelmogelijkheden aan de vaste wielen.
- B. Als de vloer ongelijk is of duidelijk helt, plaatst u de friteuse op een vlak en volledig horizontaal platform.
- C. Als de friteuse werd verplaatst, moet ze opnieuw waterpas worden gezet door de stappen 3.3A-C uit te voeren.
- D. Een geïnstalleerde friteuse moet worden verankerd om te voorkomen dat ze zou kantelen, waardoor hete olie zou kunnen rondspatten. De verankering kan een riem of ketting zijn die wordt bevestigd aan een onverplaatsbaar object (muur, vloeranker) maar kan ook de manier van installeren zijn (de friteuse kan in een nis worden geïnstalleerd, ingebouwd staan tussen andere toestellen, enz.).

E. Optionele roterende wielen installeren:

1. Installeer niet-vergrendelbare zwenkwielen alleen aan de achterkant van het toestel.
2. Aan de voorkant van het toestel installeert u vergrendelbare zwenkwielen. Vergrendelbare wielen bieden de mogelijkheid om de friteuse op haar plaats te "vergrendelen" voor een veilig gebruik.
3. Volg dezelfde instructies als hoger beschreven in de stappen 3.2, B1-5.



Installatie van poten en (optionele) wielen

3.3 De friteuse waterpas zetten (vervolg)

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 gebruiker die ter plaatse werken, moet worden meegedeeld dat het toestel is voorzien van bevestigingen. Als de verankeringen 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 verankeringen opnieuw te installeren wanneer de friteuse opnieuw op haar vaste plaats is gezet.

 **OPGEPAST**

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.

3.4 Gasaansluitingen

De Super Marathon en Super Runner 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
BE België	G20 20/25 G31 37	IIE(R)B3P
DE Duitsland	G20 20 G31 50	I2E I3P
DK Denemarken	G20 20	I2H
ES Spanje	G20 20 G31 37 en 50	I12H3P
FR Frankrijk	G20/G25 20/25 G31 37 en 50	I12ESI3P
GB Groot-Brittannië	G20 20 G31 37	I12H3P
GR Griekenland	G20 20 G31 37 en 50	I12H3P
IR Ierland	G20 20 G31 37	I12H3P
IT Italië	G20 20	I2H
LU Luxemburg	G20/G25 20/25 G31 50	I12E3P
NL Nederland	G25 25 G31 50	I12H3P
PT Portugal	G20 20 G31 37	I12H3P

3.4 Gasaansluitingen (vervolg)

NATIONALE VOORSCHRIFTEN EN VEREISTEN

CE en plaatselijke voorschriften

Dit toestel is gefabriceerd om het type gas te gebruiken dat vermeld staat op de typeplaat die op de deur is bevestigd. Sluit een toestel met de vermelding "NAT" alleen aan op aardgas en een toestel met de vermelding "PRO" alleen op propaangas.



GEVAAR

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

De gastoevoerlijn (huisaansluiting) moet dezelfde of een grotere diameter hebben als de inlaatlijn van de friteuse. De Super Marathon en Super Runner gasfriteuses zijn voorzien van een mannelijke ISO 7.1 inlaat van 22 mm. De gastoevoerlijn moet voldoende groot zijn om alle op gas werkende toestellen die erop zijn aangesloten te bedienen. Raadpleeg uw plaatselijke gasmaatschappij of -leverancier of uw plaatselijke aannemer voor de minimale vereisten waaraan de toevoerlijn moet voldoen.

Toevoerlijnspecificaties

De gastoevoerlijnen moeten de in de tabel hieronder vermelde diameter hebben, afhankelijk van het aantal gasfriteuses dat is aangesloten op de hoofdtoevoerlijn.

Aanbevolen afmetingen voor gastoevoerlijnen			
Gastype	Aantal friteuses		
	1	2 tot 3	4 of meer (*)
Aardgas	22 mm	28 mm	35 mm
Propaangas	15 mm	22 mm	28 mm

(*) Bij een lengte van meer dan 6 meter voor een opstelling van 4 of meer friteuses is het nodig om een stijve gasaansluiting van 33 mm 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 service dienst.

3.4 Gasaansluitingen (vervolg)



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.

Stijve aansluitingen

Controleer alle door de installateur geleverde pijpen visueel en verwijder metaalpartikels of andere vreemde materie van de schroefdraad voor ze op de huisaansluiting worden aangesloten. Als de inlaatpijpen niet vrij zijn van vreemde materialen, verstopen de spuitmonden onder invloed van de gasdruk. 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 LPG. Breng GEEN schroefverbindingspasta aan op de eerste twee schroefverbindingen – doet u dat toch, dan verstopen de spuitmonden van de brander en de regelklep.

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.

De gasdruk regelen

De friteuse en de afsluitklep moeten van de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem.

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 mbar, 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 [$\frac{1}{2}$ " PSI (35,15 cm waterkolom)] of meer bedraagt om beschadiging van de gaspijpen en de gasklep(pen) van de friteuse te voorkomen.

- A. 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. Aardgastoestellen hebben normaal een gasdruk van 10 mbar nodig en propaangastoestellen 27 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.

3.4 Gasaansluitingen (vervolg)

3. Als er gebruik wordt gemaakt van een ontluchtingsleiding 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).



WAARSCHUWING

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

- B. Reguleerkranen: Gasreguleerkranen kunnen ter plaatse worden afgesteld, maar zij mogen niet worden afgesteld tenzij de reguleerkraan niet goed is afgesteld of ernstige drukschommelingen worden vastgesteld.
- C. Alleen bevoegd personeel mag de reguleerkranen bijstellen.
- D. Spuitmonden: De friteuse kan worden aangepast om op elk beschikbaar gastype te werken. De correcte veiligheidsregelklep, de geschikte gasspuitmonden 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
Aardgas	Blauw
Propaangas	Rood

- E. 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.

3.4 Gasaansluitingen (vervolg)

 **WAARSCHUWING**

Bevestig geen accessoires aan de friteuse tot de friteuse is beveiligd tegen kantelen. Dat kan immers leiden tot lichamelijke letsels.

4. Om de bewegingsmogelijkheden van de friteuse te beperken, moeten bevestigingen worden gebruikt die onafhankelijk werken van de flexibele verbinding of de snelkoppeling. Op het 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.
- F. Na het aansluiten laat u de gaslijn ontluichten om ervoor te zorgen dat de waakvlam snel en gelijkmatig ontbrandt.

 **OPGEPAST**

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

3.5 Afstelling voor/aanpassing aan een ander gastype

 **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 zoals beschreven in Rubriek 3.6 voor wat betreft de gastoevoer en de gasdruk.
- B. De Super Marathon en Super Runner 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.

**DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)
CHAPTER 3: INSTALLATIE**

3.6 Gastoevoer

In de onderstaande tabel staan de nominale warmte-invoer (Qn), het gastype, de spuitmondgrootte, het stuknummer en de hoeveelheid/kleur vermeld:

MODEL	NOMINALE WARMTE-INVOER Qn (kW)	GASTYPE	GROOTTE SPUITMOND (MM)	SPUITMOND STUKNUMMER	SPUITMOND AANTAL/ KLEUR
SM 80 GM	37.5	G20	2.40	810-2060	5/BLAUW
		G25	2.40	810-2060	5/BLAUW
		G31	1.51	810-2059	5/ROOD
SM 60 GM	37.5	G20	2.40	810-2060	5/BLAUW
		G25	2.40	810-2060	5/BLAUW
		G31	1.51	810-2059	5/ROOD
SM 52 GM SM 50 GM	30	G20	2.40	810-2060	4/BLAUW
		G25	2.40	810-2060	4/BLAUW
		G31	1.51	810-2059	4/ROOD
SM 35 GM SR 38G SR 42G	26	G20	2.40	810-2060/*810-3101	3/BLAUW
		G25	2.40	810-2060/*810-3101	3/BLAUW
		G31	1.51	810-2059/*810-3102	3/ROOD
SM 20 GM	15	G20	2.40	810-2060	2/BLAUW
		G25	2.40	810-2060	2/BLAUW
		G31	1.51	810-2059	2/ROOD

*Use these orifices on SR42 fryers built after 4/07.

A. De aanpassingen voor de verschillende gassen zijn als volgt:

MODEL *	GROOTTE SPUITMOND (MM)	GASTYPE	GASDRUK BIJ REGULEERKRAAN		BRANDER- MARKERING	WAAKVLAM- MARKERING
			MBAR	INCH W.K.		
SM 80GM	2,40	G20	10,0	4,0	Blauw	26N
	2,40	G25	15,0	6,0	Blauw	26N
	1,51	G31	27,0	10,8	Rood	16LP
	2,40(1)	G25(1)	10,0(1)	4,0(1)	Blauw	26N
SM 60GM	2,40	G20	12,0	4,8	Blauw	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Blauw	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Rood	16LP

*SR prefix- Super Runner modellenreeks

*SM prefix- Super Marathon modellenreeks

*GM suffix- millivolt gassysteem zonder vereiste elektrische toevoeraansluitingen

(1) Uitsluitend voor Nederland (NL).

**DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)
CHAPTER 3: INSTALLATIE**

3.6 Gastoevoer (vervolg)

A. De aanpassingen voor de verschillende gassen zijn als volgt (vervolg):

MODEL*	GROOTTE SPUITMOND (MM)	GASTYPE	GASDRUK BIJ REGULEERKRAAN		BRANDER- MARKERING	WAAKVLAM- MARKERING
SR 52GM SM 50GM	2,40	G20	12,0	4,8	Blauw	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Blauw	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Rood	16LP
SM 35GM SR 38G SR 42G	2,40	G20	12,0	4,8	Blauw	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Blauw	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Rood	16LP
SM 20GM	2,40	G20	12,0	4,8	Blauw	26N
	2,40	G25	17,5	7,0	Blauw	26N
	1,51	G31	22,0	8,8	Rood	16LP
*SR prefix- Super Runner modellenreeks *SM prefix- Super Marathon modellenreeks *GM suffix- millivolt gassysteem zonder vereiste elektrische toevoeraansluitingen (1) Uitsluitend voor Nederland (NL).						

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 3-12. Draai de stelschroef van de waakvlam naar links/rechts tot het gewenste vlamvolume wordt bereikt).

 **WAARSCHUWING**

Als er een gasreuk wordt waargenomen, MOET de gastoevoer worden afgesneden aan de hoofdafsluitklep en moet onmiddellijk contact worden opgenomen met de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde service dienst.

3.7 Gasconversieprocedures



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 1,5 van deze handleiding.

Zie pagina 3-12 voor de afbeelding van gasklep en de locatie van de gasklep, de brander en de spuitmond 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 3-9 en 3-10 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 3-9 en 3-10 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.

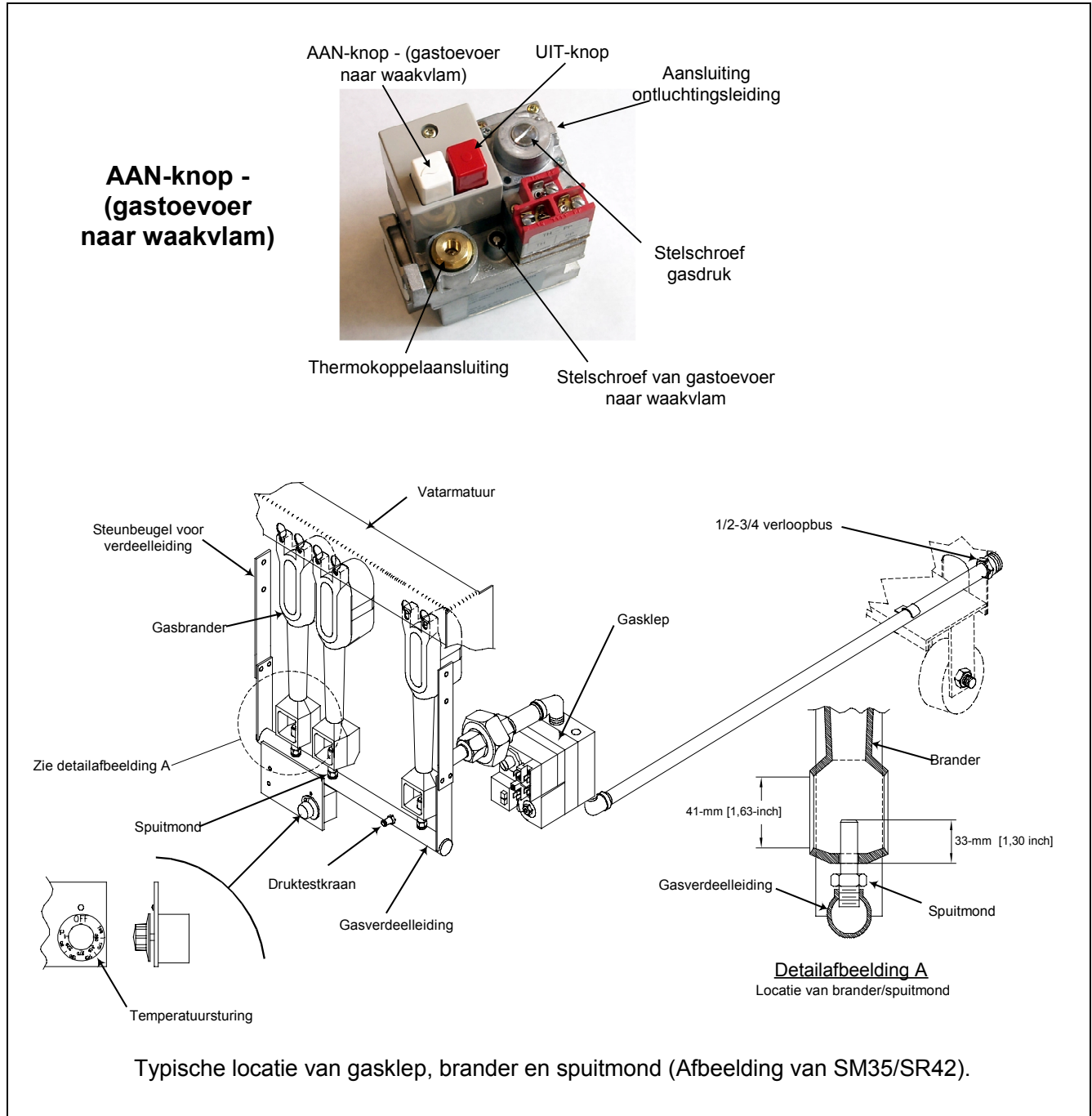
Bij het omschakelen van G20 (20 mbar) op G25 (25 mbar) gas of omgekeerd, of van G1 (37 mbar) op G31 (50 mbar) gelden de volgende procedures:

- ◆ 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 3-13, gasconversieonderdelen.

3.7 Gasconversieprocedures (vervolg)

Conversies mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegd, door de fabrikant gemachtigd personeel.



**DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)
CHAPTER 3: INSTALLATIE**

3.8 Onderdelen voor gasconversie

Gebruik de volgende onderdelen om om te schakelen van aardgas op propaangas en omgekeerd. Zie rubriek 3.6 voor het aantal spuitmonden dat vereist is voor de conversie.

Onderdelen voor omschakeling van aardgas op propaangas, 826-1817.	Onderdelen voor omschakeling van propaangas op aardgas, 826-2017.
Spuitmondbus, NPT vlak, <i>Alleen modelreeks SR42</i>	Spuitmondbus, NPT vlak, <i>Alleen modelreeks SR42</i>
Spuitmond waakvlam (16LP) CE & niet-CE	Spuitmond waakvlam (26N) CE & niet-CE
Spuitmond brander 1,51mm ALLEEN CE: <i>Alle Super Runner modellen</i>	Spuitmond brander 2,40mm ALLEEN CE: <i>Alle Super Runner modellen</i>
Spuitmond brander 1,51mm (#53) ALLEEN NIET-CE: <i>Alleen modelreeks SR52 en SR62</i>	Spuitmond brander 2,53mm (#39) ALLEEN NIET-CE: <i>Alleen modelreeks SR52 en SR62</i>
Spuitmond brander 1,70mm (#51) ALLEEN NIET-CE: <i>Alleen modelreeks SR42</i>	Spuitmond brander 2,80mm (#35) ALLEEN NIET-CE: <i>Alleen modelreeks S42</i>
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 worden gebruikt. Voor hoogtes boven 610 meter neemt u contact op met de fabrikant voor de correcte spuitmondgrootte.	

3.9 Elektrische aansluitingen

Friteuses zonder ingebouwde filtratie hebben geen elektrische aansluiting nodig. Wanneer een friteuse met ingebouwde filtratie wordt geïnstalleerd, moet zij elektrisch geaard zijn overeenkomstig de plaatselijke voorschriften, of, indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, overeenkomstig de van toepassing zijnde nationale normen.



WAARSCHUWING

Friteuses met ingebouwde filtratiesystemen zijn voorzien van een stekker met drie stekkerpennen (een aarding) voor bescherming tegen elektrische schokken. Die stekker moet rechtstreeks op een naar behoren geaard stopcontact worden aangesloten dat geschikt is voor drie stekkerpennen. DE AARDINGSPEN VAN DE STEKKER MAG NIET WORDEN AFGESNEDEN, VERWIJDERD OF OP EEN ANDERE MANIER WORDEN OVERBRUGD!

Voor friteuses met ingebouwd filtratiesysteem: De typeplaat en het bedradingsschema bevinden zich aan het binnenpaneel van de voordeur. Ingebouwde filtratiesystemen zijn voorzien van een 120VAC eenfasig 60-hertz systeem (V.S.) of een 230VAC eenfasig 50-hertz systeem (internationaal/CE). De aardingspen van de stekker mag niet worden afgesneden of verwijderd.



GEVAAR

Dit toestel (uitsluitend met ingebouwd filtratiesysteem) 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.

DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)

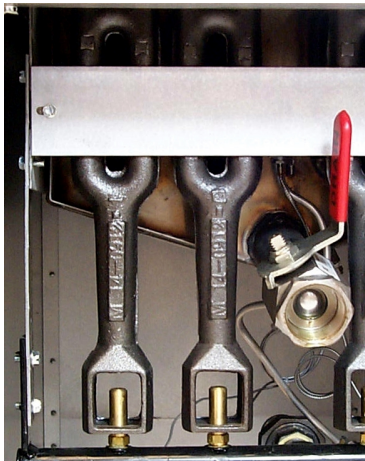
CHAPTER 4: BEDIENING VAN FRITEUSE

4.1 Ingebruikneming

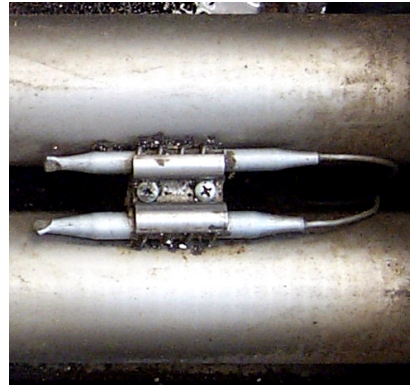
WAARSCHUWING

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.

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 afvoerklep volledig en verwijder de kruimelfilter. Vergewis u ervan dat de schroeven waarmee de voelers van de thermostaat en de maximaal thermostaat in de vetpan zijn bevestigd, goed vast zijn aangedraaid.



Typische afvoerklep van vetpan (Afbeelding van SM35/SR42).



Typische locatie van Maximaal / thermostaat voeler en bevestigingsmateriaal.

WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurkorf 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.

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.

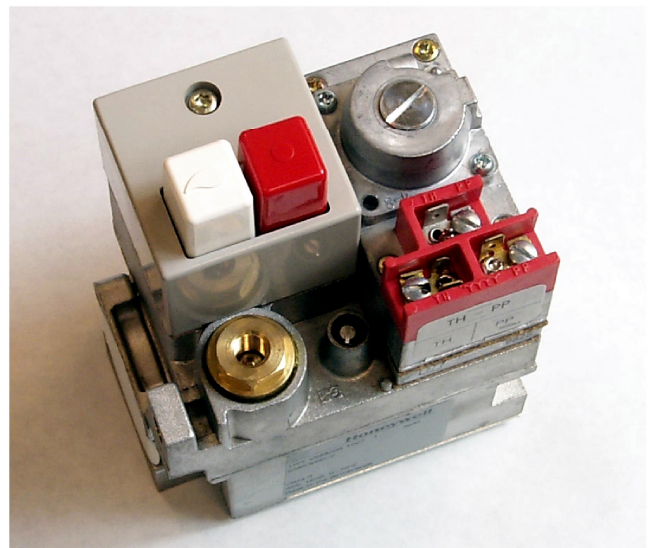
De inlaatpijp onderaan aan de achterkant van de friteuse voert het binnenkomende gas naar de veiligheidsregelklep en vervolgens naar de waakvlam en de hoofdbranders. De waakvlam bevindt zich bovenaan in de kast, links in het midden, aan de onderkant van de vetpan.

 **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 het risico 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.)



Honeywell gasklep.

4.1.1 Procedures voor het ontsteken van de waakvlam (vervolg)

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.

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.

 **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.

1. Maak de vetpan leeg en giet er een geconcentreerde schoonmaakoplossing in. Vul de vetpan met water tot aan de onderste markering "OIL LEVEL" op de achterwand van de braadpot.
2. Zet de bedieningsthermostaat op 107°C (225°F), net boven de temperatuur van kokend water.
3. De hoofdbrander zal ontsteken.
4. Zet de temperatuurregelaar op 93°C (200°F).
5. De branders zouden moeten doven op het ogenblik dat de uitkookoplossing de ingestelde temperatuur bereikt.

 **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.

4.2 Uitkookprocedure (vervolg)

- 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 (optioneel bij bepaalde modellen). Wees voorzichtig met de temperatuurvoelers en de maximaal thermostaat.

 **OPGEPAST**

Laat de friteuse niet onbewaakt achter. De uitkookoplossing kan schuimen en overlopen als de friteuse onbewaakt wordt achtergelaten. Als dat gebeurt zet u de thermostaat uit ("OFF") en de gasklep in de waakvlamstand ("PILOT"). Hervat het uitkoken wanneer het schuim verdwijnt.

- 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.

- Nadat het uitkoken voltooid is, zet u de thermostaatknop/Thermatron-sturing uit ("OFF") en laat u de vloeistof 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).
- Sluit de afvoer, giet drinkbaar water (zonder uitkookoplossing) in de vetpan en was alle oppervlakken van de braadpot. Laat het water opnieuw weglopen. Laat opnieuw leeglopen.
- Vul de vetpan met drinkbaar water en azijn om de residuen van de uitkookoplossing te neutraliseren. Was alle oppervlakken van de vetpan. Laat de braadpot volledig leeglopen en wrijf alle oppervlakken van de vetpan schoon zodat er absoluut geen water meer achterblijft in de braadpot.

BELANGRIJK

Vul de vetpan onmiddellijk met olie of wrijf de binnenkant ervan in met olie om oxidatie en roestvorming te voorkomen.

OPMERKING: Het verdient de aanbeveling om de uitkookprocedure telkens uit te voeren wanneer de olie/het bakvet wordt vervangen.

 **WAARSCHUWING**

Alle waterdruppels MOETEN uit de vetpan zijn verwijderd voor u de pot vult met frituurolie. Zet de friteuse niet aan om ze te laten drogen...de vetpan wordt dan immers aanzienlijk beschadigd en ALLE van toepassing zijnde garanties vervallen.

4.3 Laatste stap van de voorbereiding

 **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.

 **WAARSCHUWING**

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

1. Wanneer u vloeibaar bakvet (frituurolie) gebruikt, vult u de vetpan tot aan de onderste markering "OIL LEVEL" op de achterwand van de vetpan.
2. 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.
3. Zet alle branders gedurende ongeveer 10 seconden aan ("ON") en schakel ze vervolgens een minuut uit ("OFF"). 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.
4. Voor u de friteuse begint te gebruiken, zet u de bedieningsthermostaat op de waarschijnlijke bedrijfstemperatuur. Laat de olietemperatuur stabiliseren en controleer de temperatuur vervolgens met een donpelthermometer van goede kwaliteit.

4.3.1 De bruikbaarheid van het bakvet/de olie verlengen

Hoewel 177°C (350°F) de aanbevolen temperatuur is voor de meeste bereidingstoepassingen, zet u de friteuse op de laagst mogelijke temperatuur die een eindproduct van goede kwaliteit oplevert. Op die manier wordt de langst mogelijke bruikbaarheid van het bakvet verkregen.

Wanneer de friteuse niet wordt gebruikt, zet u de thermostaat op een lagere temperatuur dan tijdens het frituren. Ook grote hoeveelheden kunnen op een lagere temperatuur worden bereid. Een goede operator moet experimenteren om de optimale temperatuur en hoeveelheden te bepalen voor de diverse voedingswaren die moeten worden bereid.

4.3.2 Starten: De werkdag beginnen

Bij het begin van elke werkdag controleert u steeds de friteuse om u ervan te vergewissen dat:

1. de combinatie- of hoofdgasklep gesloten is ("OFF").
2. de vetpan gevuld is met vloeibare olie tot aan de onderste oliepeilmarkering "OIL LEVEL" die is aangebracht op de achterste wand van de vetpan.

Om de friteuse te ontsteken:

1. Draai de handbediende afsluitklep van de binnenkomende huisaansluiting open.
2. Ontsteek de waakvlam.
 - a. Zie rubriek 4.1.1 voor de procedures voor het ontsteken van de waakvlam.

Nadat de waakvlam is ontstoken:

1. Laat de witte waakvlamknop los.
2. Zet de thermostaat op de gewenste bereidingstemperatuur. Controleer of de waakvlam de hoofdbranders ontsteekt.
3. Laat de met olie/bakvet gevulde vetpan ongeveer 30 minuten verwarmen voor u begint met de bereiding. De olietemperatuur stabiliseert dan op de gewenste waarde, waardoor een bereiding van goede kwaliteit wordt gegarandeerd.

4.3.3 Basisregels voor het filteren


 **OPGEPAST**

Laat het toestel nooit onbewaakt achter tijdens het filteren. De flexibele terugvoerslang kan door de beweging van de olie door de lijnen, uit de friteuse worden geduwd, waardoor hete olie rondspat en ernstige brandwonden kan veroorzaken.

 **GEVAAR**

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

De basisregels voor het filteren zijn:

-  Het bakvet moet ten minste een keer per dag en bij intensief gebruik zelfs frequenter worden gefilterd. Filteren garandeert een langere bruikbaarheid van het bakvet, een betere smaak van de voedingswaren en een zo klein mogelijke smaakoverdracht van de ene lading naar de volgende.

4.3.3 Basisregels voor het filteren (vervolg)

- ☞ Wanneer de filtratiecyclus voltooid is, moet u steeds de terugvoerklep(pen) van de friteuse(s) sluiten om te vermijden dat er olie uit de friteuse in het filtratiesysteem zou lopen. Open de klep aan de filter om de olie via de terugvoerlijnen in de filterpan te laten stromen.
- ☞ Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, moet u er steeds voor zorgen dat de terugvoerlijnen volledig leeg zijn voor u de filtermotor uitschakelt. Hang flexibele slangen ook omhoog om leeg te laten lopen en zo te voorkomen dat niet-vloeibaar bakvet zou stollen in de lijnen.

Voor filtratie-instructies en troubleshooting raadpleegt u de bedieningshandleiding die bij de filtereenheid werd geleverd.

4.3.4 Stoppen: de werkdag afsluiten

Wanneer u 's avonds stopt:

- ☞ Filter de olie van alle friteuses en laat de filterlijnen leeglopen.
- ☞ Dek de met olie gevulde open vetpan af.
- ☞ Druk op de rode knop om de gasklep te sluiten.

4.3.5 De friteuse uitschakelen

Wanneer u de friteuse voor een langere tijd uitschakelt dan alleen maar tot de volgende dag:

- ☞ Laat het bakvet uit de vetpan lopen en maak de vetpan grondig schoon.
- ☞ Gooi het bakvet weg of filter het en laat het gefilterde bakvet weer in de vetpan lopen. Breng het deksel van de vetpan aan om te vermijden dat het bakvet verontreinigd zou worden.
- ☞ Uitsluitend voor vetpan uit niet-roestvrij staal: Als het bakvet wordt weggegooid, wrijft u de binnenkant van de vetpan uit niet-roestvrij staal (zacht staal) na het schoonmaken in met nieuw bakvet om roestvorming te voorkomen.
- ☞ Druk op de rode knop om de gasklep te sluiten.
- ☞ Draai de handbediende afsluitklep van de binnenkomende huisaansluiting dicht ("**OFF**").
- ☞ Trek de stekker van de (eventuele) draagbare of ingebouwde filtereenheid uit het stopcontact.

DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 Algemeen

 **GEVAAR**

Probeer nooit om de friteuse 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 Super Marathon en Super Runner 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.

5.1.1 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.

5.1.2 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 4,3.

 **WAARSCHUWING**

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

5.1.3 Periodiek

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

5.1.4 Onderhoud van roestvrij staal

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.

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



GEVAAR

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

DEAN MILLIVOLT GASFRITEUSES (CE)

CHAPTER 6: TROUBLESHOOTING

6.1 Algemeen



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

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.

6.2 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. 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. De waakvlam kan te hoog of te laag zijn. Regel de stelschroef van de waakvlam bij zodat de waakvlam ongeveer 22 mm (3/4 inch) boven de bovenkant van de brander komt.
 - 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.

6.3 De hoofdbrander werkt niet naar behoren

- A. De hoofdbrander wil niet beginnen te branden: geen tekenen van gas bij de hoofdbrander.
 - 1. Controleer of de gasklep openstaat.
 - 2. Controleer of de waakvlam ontstoken is en naar behoren werkt.
 - 3. Controleer de continuïteit van de maximaal.
 - 4. De combinatiegasklep is mogelijk defect: vervang indien defect.

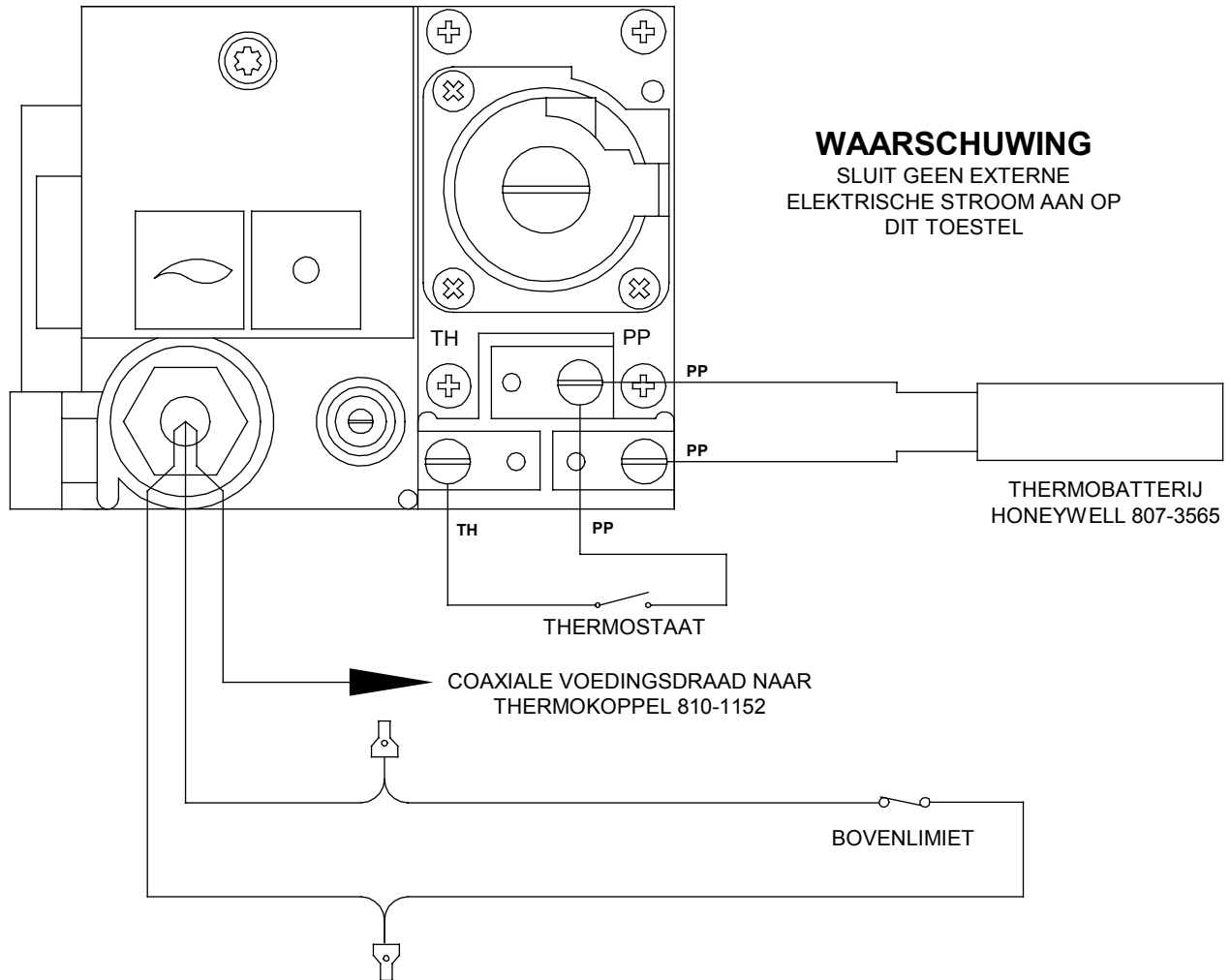
- B. De vlammen van de hoofdbrander zijn klein en lijken lui: het bakvet wordt te traag warm.
 - 1. Controleer de gasdruk aan de drukkraan van de gasklep. Gebruik een meetkloknanometer of standaard U-vormige nanometer met wateraanduiding. Wanneer de brander brandt, zou de druk moeten overeenstemmen met de waarden die in de tabel op pagina 3-9 – 3-10 staan vermeld.
 - 2. 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.

- 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 onder controle worden gehouden: de friteuse werkt op de maximaaltemperatuur.
 - 1. Bedieningsthermostaat of temperatuurvoeler defect.
 - 2. Bel onderhoudstechnicus.

6.4 Millivolt Bedradingschema (CE)



HONEYWELL CE

6.5 Aanbevolen reserveonderdelen

De aanbevolen reserveonderdelen in oudere Dean Millivolt gasfriteuses (CE) zijn:

Gasklep (Honeywell)- aardgas- 807-2122
Gasklep (Honeywell)- LPG- 807-2121
Maximaalthermostaat- Handbediende reset (CE- 210°C)- 807-3560
Maximaalthermostaat (CE-224°C)- 807-3516
Thermobatterij- 807-3565
Thermokoppel-812-1284
Thermostaat, bedieningstype- 807-3515
Knop, thermostaat- 816-0139



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: U.S. \$8.00
819-5954 MEI 2007