

Gasfrittiermaschinen der
Serie Decathlon
(Modelle D und HD)
Installations- und Bedienungshandbuch



- Modelle D, SCFD, CFD, YHBT 14, HBT 50
- Modelle HD, SCFHD
- Modelle FPD65, FPHD65

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



NICHT-CE und



Dean, ein Mitglied der Commercial Food Equipment Service Association, empfiehlt, von CFESA geprüfte Techniker zu beauftragen.

24-Stunden-Service-Hotline 1-800-551-8633

**GEDRUCKT IN
DEN VEREINIGTEN
STAATEN VON
AMERIKA**



8 1 9 7 3 9 5

07/2022

German / Deutsch

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Dean werksseitig zugelassenen Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Personal.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 3 dieses Handbuchs.

HINWEIS

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

HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT COMPUTERN AUSGESTATTET SIND

USA

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

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet nicht die von der Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegten Grenzwerte der Klasse A oder B für Funkstörungen.

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.

GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Vor der Installation oder dieses Gerätes müssen diese Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durchgelesen werden. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät von der ursprünglichen Konfiguration auf eine andere Gasart umstellen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Servicepersonal.

HINWEIS

Im Commonwealth of Massachusetts müssen alle Gasprodukte von einem lizenzierten Installateur installiert werden.

 **GEFAHR**

Es muss ausreichend Vorsorge zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Einzelne Frittiermaschinen mit Standbeinen müssen durch den Einbau von Ankerbändern gesichert werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Frittiermaschinen müssen durch die Verwendung von Sicherungsketten befestigt werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei Betrieb der Frittiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

 **GEFAHR**

Die Vorderkante dieser Frittiermaschine ist keine Stufe. Niemand darf sich auf die Frittiermaschine stellen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl können schwere Verletzungen auftreten.

 **GEFAHR**

Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderer Geräte aufbewahren.

 **GEFAHR**

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck feststellt, müssen entsprechende, gut sichtbar angebrachte Anweisungen befolgt werden. Diese Informationen können beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen angefordert werden.

 **GEFAHR**

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden. Weitere Informationen sind dem Filterhandbuch zu entnehmen, das zum Lieferumfang des Systems gehört.

 **ACHTUNG**

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

 **ACHTUNG**

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

HINWEIS

VERWENDET DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DAS DEAN GERÄT, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI DEAN ODER EINEM VON DEAN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, ERLISCHT DIESE GARANTIE. AUSSERDEM HAFTEN DEAN UND DESSEN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN INFOLGE DER INSTALLATION EINES GEÄNDERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES ERSATZTEILS, DAS VON EINEM NICHT ZUGELASSENEN KUNDENDIENSTE ERHALTEN WURDE, ENTSTEHEN.



Hocheffiziente Gasfrittiermaschinen der Serie Decathlon (HD) Installations- und Bedienungshandbuch

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1. EINLEITUNG	1-1
1.1 Anwendung und Gültigkeit.....	1-1
1.2 Nach dem Kauf.....	1-1
1.3 Ersatzteilbestellung.....	1-1
1.4 Serviceinformationen.....	1-2
1.5 Steuerung-Informationen.....	1-2
1.6 Sicherheitsinformationen.....	1-3
1.7 Servicepersonal.....	1-3
2. WICHTIGE INFORMATIONEN	2-1
2.1 Übernahme und Auspacken der Maschine.....	2-1
2.2 Allgemeines.....	2-1
2.3 Produktbeschreibung.....	2-2
2.4 Betriebsweise.....	2-2
2.5 Typenschild.....	2-3
2.6 Vor der Installation.....	2-3
2.7 Luftversorgung und Belüftung.....	2-4
2.8 In großen Höhenlagen aufgestellte Maschinen.....	2-5
3. INSTALLATION	3-1
3.1 Installation der Frittiermaschine.....	3-1
3.2 Nivellieren der Frittiermaschine (nur mit Standbeinen).....	3-1
3.3 Einbau von Laufrollen und Standbeinen.....	3-2
3.4 Gasanschlüsse.....	3-3
3.5 Gasspezifikationen.....	3-6
3.6 Gaseinstellungen.....	3-7
3.7 Verfahren zur Umstellung auf eine andere Gasart.....	3-7
3.8 Elektrische Anschlüsse.....	3-9



Hocheffiziente Gasfrittiermaschinen der Serie Decathlon (HD) Installations- und Bedienungshandbuch

INHALTSVERZEICHNIS (FORTS.)

	Seite
4. BETRIEB DER FRITTIERMASCHINE	4-1
4.1 Anfängliche Inbetriebnahme.....	4-1
4.2 Auskochverfahren.....	4-3
4.3 Abschließende Vorbereitung.....	4-5
5. STEUERUNG-BETRIEBSANWEISUNG	5-1
5.1 Betriebsanweisungen: Elektronischer Thermostatregler.....	5-1
5.2 Elektronischer Thermostatregler/Computer mit Reservethermostat.....	5-2
6. FILTERUNG	6-1
6.1 Allgemeines.....	6-1
6.2 Filtervorbereitung.....	6-1
6.3 Täglicher Filterbetrieb.....	6-2
6.4 Betrieb des Filters.....	6-2
7. VORBEUGENDE WARTUNG	7-1
7.1 Täglich.....	7-1
7.2 Wöchentlich.....	7-1
7.3 Regelmäßig/jährlich.....	7-2
7.4 Pflege von rostfreiem Stahl.....	7-2
8. FEHLERSUCHE	8-1
8.1 Fehlfunktion des Zündelements.....	8-1
8.2 Fehlfunktion des Hauptbrenners.....	8-2
8.3 Kalibrierung des elektronischen Thermostats.....	8-3

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.1 Anwendung und Gültigkeit

Die Dean Decathlon Familie der Gasmodelle (D- und HD-Modelle) 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. Diese Gebrauchsanleitung gilt für alle hocheffizienten gasbetriebenen Dean Decathlon Maschinen, die in englischsprachigen Ländern ausschließlich 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.
des autorisierten
Kundendienstes:
Adresse

Tel./Fax:
Modellnummer
Seriennummer
Gasart

1.3 Ersatzteilbestellung

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

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

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.4 Serviceinformationen

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 Gasart, Seriennummer und die Art des Problems angeben.

1.5 Steuerung-Informationen

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Das Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie, kann diese ausstrahlen und schädliche Interferenzen auf Funkverbindungen ausüben, wenn es nicht gemäß den Anweisungen dieses Handbuchs installiert und verwendet wird. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird davor gewarnt, dass etwaige Änderungen oder Modifizierungen, die von der für die Zulassung zuständigen Stelle nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts hinfällig machen können.

Falls erforderlich, sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zurate ziehen.

Für den Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission herausgegebene Broschüre hilfreich sein: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist von der US- Bundesdruckerei, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4 erhältlich.

1.6 Sicherheitsinformationen

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden.

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

VORSICHT

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

ACHTUNG

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

GEFAHR

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

1.7 Servicepersonal

A. Qualifiziertes und/oder autorisiertes 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 Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch eine sie vertretende autorisierte Person mit der Installation gasgefeuerter Geräte vertraut und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtsmaßnahmen für Gas Bescheid wissen und alle Anforderungen der geltenden Vorschriften einhalten.

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 zugelassenen Dean-Kundendienste (FASs) kann online unter www.frymaster.com aufgerufen werden.
2. *Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal eingesetzt wird, macht dies die Dean-Gerätegarantie nichtig.*

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 2: WICHTIGE INFORMATIONEN

2.1 Übernahme und Auspacken der Maschine

- A. Prüfen, ob der Verpackungsbehälter aufrecht steht. Den Karton mit einer nach außen gerichteten Bewegung entfernen – **nicht hämmern**. Die Frittiermaschine 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 den Hersteller verständigen. Transportschäden liegen im Verantwortungsbereich von Spediteur und Händler.

Wenn die Maschine beschädigt geliefert 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 und von der zustellenden Person unterzeichnet wird.
3. Verdeckte Schäden oder fehlende Teile: Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt wird, den Spediteur sofort darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Das sollte innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum durchgeführt werden. Achten Sie darauf, dass der Verpackungsbehälter und alle Verpackungsmaterialien zur Inspektion aufgehoben werden.

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

- C. **Frittiersystem mit eingebautem Filtersystem**: Die Filterstützstrebe abnehmen und die Filterwanne aus dem Gehäuse entfernen.
- D. **Decathlon-Systeme mit vier Frittierwannen**: Laufrollen am Frittiersystem werden vormontiert geliefert und der Karton ist mit drei Entladerampen ausgestattet. Entfernen Sie die Riegel von den vorderen Laufrollen, indem Sie die Sicherheitsbolzen herausnehmen. Rollen Sie die Maschine vorsichtig nach vorne (Kochseite) über die Rampen.
- E. Alle Kunststoffabdeckungen von Seitenwänden, Vorderseite und Türen der Frittiermaschine(n) entfernen. Wenn dies vor der ersten Inbetriebnahme der Frittiermaschine versäumt wird, können diese später nur sehr schwer entfernt werden.

2.2 Allgemeines

Qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu autorisiertes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 dieses Handbuchs) muss folgende Aufgaben durchführen:

- **Installation- und Wartung von Dean-Maschinen.**

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 2: WICHTIGE INFORMATIONEN

- Umstellung dieser Maschine von einer Gasart auf eine andere.

Wenn zum Installieren, Umstellen auf eine andere Gasart 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.

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.

GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, eine Frittiermaschine mit offener, und heißem Frittieröl oder -fett gefüllter Wanne neben Geräten mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herden, aufzustellen.

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

VORSICHT

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 die optional erhältlichen Laufrollen verwendet werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

2.3 Produktbeschreibung

Gasfrittiermaschinen der Decathlon-Serie sind energiesparende, gasbetriebene Maschinen in Röhrenbauweise. Alle Maschinen werden vollständig montiert geliefert. Zubehörteile sind in der Frittierwanne verpackt. Jede Frittiermaschine wird vor dem Versand vom Hersteller eingestellt, getestet und inspiziert. In diesem Handbuch sind die Größen, Gewichte und Eingangswerte aller Modelle angeführt.

ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, besonders die Verfahren zum Systembetrieb, zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

2.4 Betriebsweise

Das eingespeiste Gas strömt durch Öffnungen und wird in den Brennern mit Luft gemischt, um das korrekte Mischverhältnis für eine 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 langsam turbulente Flamme verbessert die Wärmetübertragung an die inneren Röhrenwände, wodurch das Öl effizienter erhitzt wird.

2.5 Typenschild

Das Typenschild ist innen an der Fronttürwand angebracht. Die darauf angegebenen Informationen umfassen die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine, die thermische Leistung W der Brenner, den Versorgungsgasdruck in mbar und ob die Maschine mit Öffnungen für Propan- oder Erdgas ausgestattet ist.



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

2.6 Vor der Installation



Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.



Dieses Gerät darf nicht an die Gasversorgung angeschlossen werden, bevor alle Schritte dieses Kapitels abgeschlossen wurden.

- A. **Allgemeines:** Nur lizenziertes Personal darf gasbetriebene Maschinen installieren.
1. Aus Sicherheitsgründen und zur Vereinfachung von Wartungsaufgaben muss vor jeder Frittiermaschine in der Gasversorgungsleitung ein manuelles Gasabsperrentil installiert werden.
 2. Decathlon-Gasfrittiermaschinen der Serie 60 benötigen eine 120-V~/50-Hz oder einphasige 230 V~ Stromversorgung (16-3 Hz, International/) und sind mit einem geerdeten Netzkabel vom Typ 16-3 SJT für den direkten Anschluss an die Stromversorgung ausgerüstet. Die Stromaufnahme einer Maschine hängt von den Zubehörteilen ab, die mit der Maschine bzw. dem System mitgeliefert wurden.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 2: WICHTIGE INFORMATIONEN

B. **Abstände:** Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss frei von brennbarem Material gehalten werden. Diese Maschine ist für folgende Installationen zugelassen:

1. Nur kommerzielle Installation (nicht für Haushaltsgebrauch).
2. Installationen auf nicht brennbaren Böden auf werksseitig gelieferten verstellbaren 15-cm-Standbeinen oder 13-cm-Laufrollen;
3. Bei brennbaren Baumaterialien muss ein Mindestabstand von 15 cm zu beiden Seiten und an der Rückseite eingehalten werden und die Maschine mit vom Hersteller gelieferten verstellbaren 15-cm-Standbeinen oder 13-cm-Laufrollen ausgestattet sein.

C. Installationsnormen

<p>1. <u>Bei Installationen in den USA müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:</u></p> <p>American National Standards Institute (ANSI) ANSI Z83.11 American Gas Association 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131</p> <p>Der National Electrical Code:</p> <p>ANSI/NFPA #70 American National Standards Institute (ANSI) 1430 Broadway New York, NY 10018</p> <p>Die NFPA Normen #96 und #211 National Fire Protection Association (NFPA) 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110</p>	<p>2. <u>Bei Installationen in Kanada müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:</u></p> <p>Die CAN 1-B149 Installation Codes</p> <p>Canadian Gas Association 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3</p> <p>Der Canadian Electric Code c22.1, Teil 1 Canadian Standards Association 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3</p>
<p>3. <u>CE/Exportnormen:</u> Die Installation der Frittiermaschinen muss die örtlichen Vorschriften erfüllen; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen die entsprechenden landesweiten Normen oder CE-Normen der Europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.</p>	

2.7 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 Frittiermaschine frei halten, damit Verbrennungs- und Belüftungsströme nicht blockiert werden und Zugang für Service und Wartung möglich ist.

- A. Diese Frittiermaschine darf nicht an einen Abgasschacht angeschlossen werden.
- B. Die korrekte Installation und Einstellung stellt eine ausreichende Luftzufuhr für das Frittiersystem sicher.
- C. Eine kommerzielle, hoch belastbare Frittiermaschine muss ihre Verbrennungsabgase aus dem Gebäude in das Freie leiten. Eine Fettfrittiermaschine muss unter einer Abzugshaube mit Gebläse installiert werden oder es muss in der Decke über der Maschine ein Abzugsgebläse vorgesehen werden, da die Abgastemperaturen zwischen ca. 420 und 540 °C liegen. Während der Installation die Luftbewegung prüfen. Starke Abgasgebläse in der Abzugshaube oder in der Klimaanlage können im Raum zu leichtem Luftzug führen.
- D. Der Ausgang der Frittiermaschinenabgase darf nicht direkt in die Leitung der Abzugshaube münden, da dies die Verbrennung in der Frittiermaschine beeinträchtigen würde.
- E. Niemals das Frittiermaschinengehäuse für die Lagerung verwenden; auch nicht auf Regalen über oder hinter der Frittiermaschine lagern. Abgastemperaturen können mehr als 420 °C betragen und Gegenstände beschädigen oder schmelzen, die in oder in der Nähe der Frittiermaschine aufbewahrt werden.
- F. Zwischen der Abgasöffnung der Frittiermaschine(n) und der Unterkante der Filterbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Bei Aufstellungen in den USA muss die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten werden; diese besagt, dass zwischen der/den Abgasöffnung(en) und der Unterkante des Abgasfilters ein Mindestabstand von 450 mm eingehalten werden muss.
- G. Filter und Tropfwannen sollten Teil einer kommerziellen Abzugshaube sein, aber vor Bau und Installation einer Abzugshaube müssen die örtlichen Behörden konsultiert werden. Das Leitungssystem, die Abzugshaube und die Filterbank müssen regelmäßig gereinigt und frei von Fett gehalten werden.

2.8 In großen Höhenlagen aufgestellte Maschinen

- A. Der Eingangsnennwert der Frittiermaschine [W] dient für Höhenlagen bis zu 610 m über NN. Bei Höhenlagen von mehr als 610 m NN sollte der Nennwert pro weiteren 305 m über NN um 4 % verringert werden.
- B. Im Werk wurden die korrekten Öffnungen installiert, sofern die Aufstellungshöhe zum Zeitpunkt der Kundenbestellung bekannt war.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 3: INSTALLATION

3.1 Installation der Frittiermaschine

- A. Beginn der Installation: Wenn die Frittiermaschine mit Standbeinen eingebaut wird, darf die Frittiermaschine nicht in ihre Einbaustellung geschoben werden. Die Frittiermaschine muss mit einem Paletten- oder Wagenheber leicht angehoben und dann an ihren endgültigen Standort gebracht werden.
- B. Umstellen der Frittiermaschine: Alle Standbeine vollständig entlasten, bevor eine mit Standbeinen eingebaute Frittiermaschine bewegt wird. Die Frittiermaschine nicht auf den Standbeinen verschieben.
- C. Sollte ein Standbein beschädigt werden, muss ein Kundendienst zwecks sofortiger Reparatur/Austausch kontaktiert werden.

3.2 Nivellieren der Frittiermaschine (nur mit Standbeinen)

- A. **Alle Installationen**: Wenn der Boden uneben oder leicht geneigt ist, muss die Frittiermaschine auf eine ebene Plattform gestellt werden.
- B. Eine Wasserwaage oben auf die Frittierwanne auflegen und die Frittiermaschine von vorne nach hinten und Seite zu Seite nivellieren. Wenn sie nicht nivelliert ist, funktioniert die Frittiermaschine unter Umständen nicht effizient, das Öl kann nicht korrekt zum Filtrieren ablaufen; bei der Aufstellung mehrerer Frittiermaschinen können benachbarte Maschinen eventuell nicht eben abschließen, etc.
- C. Die hohe Ecke einstellen und mit der Wasserwaage nachmessen. Wenn der Boden uneben ist, muss die Maschine mit den Stellschrauben an den einzelnen Standbeinen nivelliert werden (**dabei die Mindestfreiräume wie in Kapitel 2 angegeben einhalten**).
- D. **Erneutes Nivellieren**: Wenn die Frittiermaschine 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 der Zweck dieser Anweisungen erfüllt wird.

 **VORSICHT**

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

 **GEFAHR**

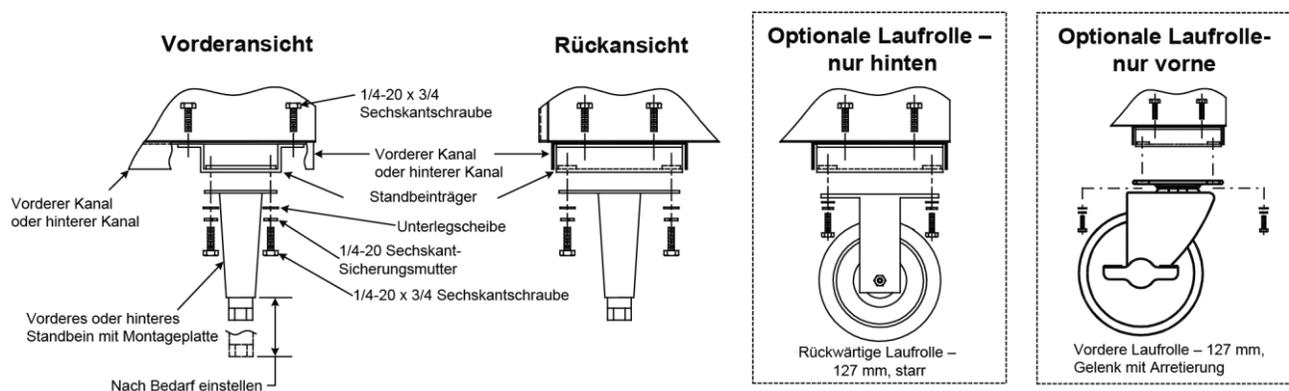
Heißes Frittieröl kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Frittiermaschine kann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

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 3: INSTALLATION

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 Gasfrittiermaschinen der Serie Decathlon müssen entweder mit Standbeinen oder Laufrollen aufgestellt werden (ohne diese ist die Montage nicht möglich).
- B. Nach dem Auspacken muss die Maschine vor dem Montieren der Laufrollen mit einem Paletten- oder Wagenheber angehoben 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 festziehen.
- E. **Frittiermaschinen mit Laufrollen haben keine Nivellierungsvorrichtungen.** Diese Frittiermaschinen müssen daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.



Einbau und Einstellung von Laufrollen/Standbeinen

⚠ ACHTUNG

Frittiermaschinen von Dean sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Frittiermaschinen mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit die Frittiermaschine nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche oder tragbare Installationen müssen bei Dean erhältliche optionale Laufrollen verwendet werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 3: INSTALLATION

3.4 Gasanschlüsse

GEFAHR

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

USA NATIONALE BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der US- Food and Drug Administration (FDA).

Diese Maschinen werden für die Gasart und den Gasdruck gefertigt, die auf dem Typenschild (an der Tür) angegeben sind. Maschinen mit der Angabe „NAT“ sind nur für Erdgas und solche mit der Angabe „PRO“ nur für Propangas geeignet.

Die Installation muss mit einem Gasanschlusselement ausgeführt werden, das landesweite und örtliche Vorschriften erfüllt. Schnelltrennvorrichtung, falls verwendet, müssen ebenfalls die landesweiten und örtlichen Vorschriften erfüllen.

GEFAHR

Die Frittiermaschine MUSS an eine Gasversorgung mit Nennwerten angeschlossen werden, die denen auf dem Typenschild an der Rückseite der Frittiermaschinentür entsprechen.

GEFAHR

Wenn Gasgeruch festgestellt wird, MUSS die Gasversorgung am Hauptventil unterbrochen werden. Zur Beseitigung des Problems muss sofort das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder der Kundendienst verständigt werden.

Die Gasversorgungsleitung muss den gleichen oder einen größeren Durchmesser als die Eingangsleitung der Frittiermaschine haben. Diese Frittiermaschine ist mit einem 19 mm (3/4") Anschluss mit Außengewinde versehen. Die Gasversorgungsleitung muss so bemessen werden, dass alle an diese Gasversorgung angeschlossenen gasbetriebenen Geräte versorgt werden können. Wenden Sie sich an den Installateur, das Gasversorgungsunternehmen oder andere kompetente Stellen.

Empfohlene Größe der Gasversorgungsleitung			
Gasartn	Anzahl der Frittiermaschinen		
	1	2 bis 3	4 oder mehr (*)
Erdgas	22 mm	25 mm	32 mm
Propangas (Flüssiggas)	13 mm	22 mm	25 mm

(*) Bei Längen von mehr als 5,5 m für mehr als vier Frittiermaschinen muss ein starrer Gasanschluss von 32 mm vorgesehen werden.

3.4 Gasanschlüsse (Forts.)

Art und Druck der Gasversorgung	
Art der Gasversorgung	Druck der Gasversorgung
Erdgas	15-25 mbar (1,5-2,5 kPa) (Dynamisch)
Propangas (Flüssiggas)	27-32 mbar (2,7-3,3 kPa) (Dynamisch)

 **GEFAHR**

Falls bei Druckprüfungen an den Gasversorgungsleitungen der Prüfdruck größer als 3,45 kPa ist, muss die Frittiermaschine von der Gasleitung getrennt werden, um Schäden an den Gasleitungen und Gasventilen der Frittiermaschine zu vermeiden.

 **GEFAHR**

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gasart geeignet ist, und vor dem Anzünden von Zündflammen müssen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Lecks geprüft werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf undichte Stellen prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, muss die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abgeschaltet und sofort das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder ein autorisierter Kundendienst verständigt werden.

 **GEFAHR**

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Frittierwanne und kann einen Brand verursachen. Bevor die Brenner gezündet werden, muss immer sichergestellt werden, dass die Frittierwanne mit geschmolzenem Fett, Frittieröl oder Wasser gefüllt ist.

- A. Starre Anschlüsse: Alle vom Installateur gelieferten Rohre einer Sichtprüfung unterziehen und Gewindeschneidreste oder andere Fremdstoffe vor ihrer Installation in einer Versorgungsleitung entfernen. Wenn die Rohre Fremdstoffe enthalten, verstopfen sich die Öffnungen beim Anlegen von Gasdruck. Rohrverbindungen mit einem Dichtmittel für den Betrieb mit Flüssiggas abdichten. Die Gewindedichtmasse für Gasrohre darf nur in sehr kleinen Mengen und nur auf die Außengewinde aufgetragen werden. Ein Rohrdichtmittel verwenden, das durch die chemische Einwirkung von Flüssiggas nicht beeinträchtigt wird. KEINE Gewindedichtmasse auf die ersten beiden Gewindegänge des Rohrs auftragen – dies könnte dazu führen, dass die Brenneröffnungen und das Regelventil verstopfen.
- B. Manuelles Gasabsperrentil: Dieses vom Gasversorgungsunternehmen installierte Ventil muss in der Versorgungsleitung vor der Frittiermaschine installiert sein, und zwar so, dass es im Notfall schnell zugänglich ist.
- C. Regulierung des Gasdrucks: Für einen Drucktest des Systems müssen die Frittiermaschine und das Absperrentil von der Gasversorgung getrennt werden.

3.4 Gasanschlüsse (Forts.)

HINWEIS: Externe Gasregler sind für diese Frittiermaschine in der Regel nicht notwendig. Ein Sicherheitsregelventil schützt die Frittiermaschine vor Druckschwankungen. Wenn der anliegende Druck größer als 3,45 kPa/35 mbar ist, **muss ein Drosselregler eingesetzt werden.**

 **GEFAHR**

Falls bei Druckprüfungen an den Gasversorgungsleitungen der Prüfdruck größer als 3,45 kPa ist, muss die Frittiermaschine von der Gasleitung getrennt werden, um Schäden an den Gasleitungen und Gasventilen der Frittiermaschine zu vermeiden.

- D. Verteilerdruck: Ihr lokaler Servicetechniker sollte den Verteilerdruck mit einem Manometer prüfen.
1. Die spezifischen Verteiler-Gasdruckwerte sind auf dem Typenschild zu finden. Erdgasgeräte benötigen normalerweise 10,0 mbar und Propan-/Flüssiggasgeräte benötigen normalerweise 27,5 mbar Gasdruck.
 2. Sicherstellen, dass der in die Unterseite des Reglergehäuses eingeprägte Pfeil, der die Gasströmungsrichtung angibt, stromabwärts in Richtung Frittiermaschinen zeigt. Die Entlüftungskappe ist auch Teil des Reglers und darf nicht entfernt werden. Wenn am Gasdruckregler eine Entlüftungsleitung verwendet wird, muss diese gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, müssen in den USA der National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (neueste Ausgabe) oder in der Europäischen Union die entsprechenden landesweiten Normen oder die Normen (EG) der Europäischen Gemeinschaft eingehalten werden.

 **ACHTUNG**

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

- E. Regler können am Aufstellungsort justiert werden; es wird jedoch empfohlen, dass diese nur dann von autorisiertem Kundendienstpersonal justiert werden, wenn sicher feststeht, dass der Regler falsch eingestellt ist oder wenn starke Druckschwankungen vorliegen, die auf keine andere Weise beseitigt werden können.
- F. Die Reglerjustierung darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- G. Öffnungen: Die Frittiermaschine kann so konfiguriert werden, dass sie mit jedem verfügbaren Gas betrieben werden kann. Das korrekte Sicherheitsregelventil, die entsprechenden Gasöffnungen und Zündelemente werden vom Hersteller eingebaut. Das Ventil kann zwar am Aufstellungsort eingestellt werden; diese Justierungen dürfen aber nur von qualifiziertem Personal mit entsprechenden Prüfgeräten vorgenommen werden.
- H. Flexible Verbindungen, Anschlüsse und Laufrollen: Wenn die Frittiermaschine mit flexiblen Verbindungen und/oder Schnelltrennschlüssen installiert wird, muss der Installateur einen hoch belastbaren, von der AGA zugelassenen Anschluss für kommerzielle Anwendungen mit einem Mindestgewindedurchmesser von 19 mm NPT (mit geeigneten Spannungsentlastungsvorrichtungen) verwenden; dabei muss die "Norm für Anschlüsse von beweglichen Gasgeräten", ANSI Z21.69 (neueste Ausgabe) und Addenda Z21.69a (neueste Ausgabe) eingehalten werden. Schnelltrennvorrichtungen müssen die Norm für Schnelltrennvorrichtungen zum Einsatz mit Gasbrennstoff ANSI Z21.41 (neueste Ausgabe) erfüllen.
1. Wenn eine Maschine mit Laufrollen ausgestattet ist, muss die Installation in den USA über einen Anschluss erfolgen, der die "Norm für Anschlüsse von beweglichen Gasgeräten", ANSI Z21.69 (neueste Ausgabe) und Addenda Z21.69a (neueste Ausgabe) erfüllt. In der Europäischen Union muss ein flexibler Anschluss gemäß NF D 36123 (oder einer anderen landesweiten Norm) oder eine Schnelltrennvorrichtung gemäß NF D 36124 (oder einer anderen landesweiten Norm) verwendet werden.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 3: INSTALLATION

3.4 Gasanschlüsse (Forts.)

ACHTUNG

An dieser Frittiermaschine dürfen keine Extrateile befestigt werden, ausgenommen die Frittiermaschine ist gegen Umkippen gesichert. Dies kann zu Verletzungen führen.

2. Die Frittiermaschine muss mit von den flexiblen Anschlüssen oder Verbindungen unabhängigen Vorrichtungen gegen jede Art von Bewegung gesichert werden. An der Rückwand der Frittiermaschine befinden sich Halteklammern, an denen die Sicherungsvorrichtungen befestigt werden können.
 3. Wenn es erforderlich ist, die Sicherungsvorrichtung abzutrennen, muss diese wieder angebracht werden, nachdem die Frittiermaschine in die ursprüngliche Einbauposition zurückgebracht wurde.
- I. Nach der Herstellung des Anschlusses muss die Gasleitung entlüftet werden, damit das Zündelement schnell und sicher zündet.

ANFORDERUNGEN IN AUSTRALIEN

Die Installation muss gemäß AS 5601 / AG 601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

3.5 Gasspezifikationen

NICHT-CE (Höhenlagen bis zu 610 m über NN)							
MODELL	EINGANG (BTU)	GASART	ÖFFNUNG (mm)	ÖFFNUNG TEIL-NR.	ANZAH L	GERÄTEDRUCK	
						mbar	ZOLL H2O
D20G	50	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,18 (Nr. 44)	810-2050	2	10	4
			1,40 (Nr. 54)	810-2324	2	27,5	11
D50G	85	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,08 (Nr. 45)	14-0067-45	4	10	4
			1,32(Nr. 55)	810-2441	4	27,5	11
D50G(HP)	120	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,53 (Nr. 39)	810-2048	4	10	4
			1,51 (Nr. 53)	810-2059	4	27,5	11
D50GDDHP	115	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,44 (Nr. 41)	14-0067-41	4	10	4
			1,51(Nr. 53)	810-2059	4	27,5	11
D60G	112	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,08 (Nr. 45)	14-0067-45	5	10	4
			1,32(Nr. 55)	810-2441	5	27,5	11
D60G(HP)	150	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,53 (Nr. 39)	810-2048	5	10	4
			1,51 (Nr. 53)	810-2059	5	27,5	11
D80G	122	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,26(Nr. 43)	810-2049	5	10	4
			1,40 (Nr. 54)	810-2324	5	27,5	11
D80G(HP)	165	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,58 (Nr. 38)	810-2062	5	10	4
			1,61(Nr. 52)	810-2063	5	27,5	11
HD50G	95	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,26(Nr. 43)	810-2938	4	10	4
			1,40 (Nr. 54)	810-2939	4	27,5	10
HD50G Aust	93	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,58 (Nr. 38)	810-2062	4	8,2	3,3
			1,4 (Nr. 54)	810-2939	4	23,9	9,6
HD60G	125	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,26(Nr. 43)	810-2938	5	10	4
			1,40 (Nr. 54)	810-2939	5	27,5	10
HD60G Aust	117	ERDGAS FLÜSSIGGAS	2,58 (Nr. 38)	810-2062	4	8,2	3,3
			1,4 (Nr. 54)	810-2939	4	23,9	9,6

HINWEIS: Der Ausgangsdruck muss 5 bis 10 Minuten nach Inbetriebnahme der Maschine streng innerhalb der obigen Anforderungen eingestellt werden. (Einstellung der Zündflamme: Die Zündflammen-Stellschraube solange nach rechts bzw. links drehen, bis die gewünschte Flammengröße eingestellt ist.)

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 3: INSTALLATION

3.5 Gasspezifikationen (Forts.)

NUR CE (Höhenlagen bis zu 610 m über NN)							
MODELL	EINGANG (kW)	GASART	ÖFFNUNG (mm)	ÖFFNUNG TEIL-NR.	ANZAHL	GERÄTEDRUCK	
						mbar	ZOLL H2O
D20G	15,0	G20	2,40	810-2060	2	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	2	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	2	27,0	10,8
D50G	30,0	G20	2,40	810-2060	4	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	4	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	4	27,0	10,8
D60G	37,5	G20	2,40	810-2060	5	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	5	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	5	27,0	10,8
D80G	37,5	G20	2,40	810-2060	5	10,0	4,0
		G25	2,40	810-2060	5	15,0	6,0
		G31	1,51	810-2059	5	27,0	10,8

HINWEIS: Der Ausgangsgasdruck muss 5 bis 10 Minuten nach Inbetriebnahme der Maschine streng innerhalb der obigen Anforderungen eingestellt werden. (Einstellung der Zündflamme: Die Zündflammen-Stellschraube solange nach rechts bzw. links drehen, bis die gewünschte Flammengröße eingestellt ist.)

3.6 Verfahren zur Umstellung auf eine andere Gasart

GEFAHR

Dieses Gerät wurde vom Hersteller für eine bestimmte Gasart eingestellt. Zur Umstellung von einer Gasart auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden.

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

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gasart auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Für die Umstellung der verwendeten Gasart, geben Sie dem Hersteller die folgenden Informationen:

- Seriennummer der Frittiermaschine
- Gasart
- Modellnummer der Frittiermaschine
- Höhenlage der Installation

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 3: INSTALLATION

Umstellungen dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal vorgenommen werden.



Typisches Nicht-CE-Gasventil für Frittiermaschinen, die mit elektronischer Zündung ausgestattet sind.

3.7 Elektrische Anschlüsse

Die Frittiermaschine muss bei der Installation unter Einhaltung örtlicher Vorschriften geerdet werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss der National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 (neueste Ausgabe).eingehalten werden.



GEFAHR

Diese Frittiermaschine 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 Fronttür. Die Frittiermaschine ist mit einem einphasigen 120-V~/60-Hz-System (US-Modelle) oder einem einphasigen 230-V~/50-Hz-System (International/CE) ausgerüstet. Der Erdungsstift des Netzkabelsteckers darf nicht abgeschnitten oder entfernt werden. Die Frittiermaschine darf während eines Stromausfalls nicht betrieben werden.



GEFAHR

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

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

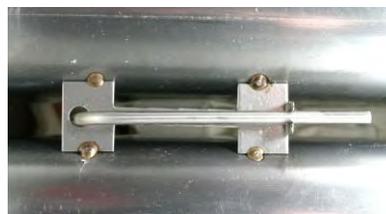
KAPITEL 4: BETRIEB DER FRITTIERMASCHINE

4.1 Anfängliche Inbetriebnahme

⚠ ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, besonders die Verfahren zum Systembetrieb, zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

Reinigung: Neue Maschinen werden vom Hersteller mit Lösungsmittel gereinigt, um sichtbaren Schmutz, Öl oder Fett 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 gereinigt werden. Das Ablassventil ganz schließen und das Krümelsieb über den Heizröhren entfernen. Sicherstellen, dass die Schrauben, mit denen das Thermostat und die Obergrenzensonden an der Frittierwanne befestigt sind, vollständig festgezogen sind.



Üblicher Anbringungsort und Befestigungsteile für die Obergrenzensonde.

⚠ ACHTUNG

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

⚠ GEFAHR

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

⚠ ACHTUNG

Bei Prüfung der Brennerzündung oder -leistung, muss der notwendige Mindestabstand zu den Brennern eingehalten werden. Langsame Zündung kann zu plötzlichem Aufflammen und damit zu einer erhöhten Verbrennungsgefahr für Gesicht und Körperteile führen.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 4: BETRIEB DER FRITTIERMASCHINE

4.1.1 Verfahren zum Einschalten der Zündflamme, nur stehende Zündflamme

Erstes Einschalten der Zündflamme: Alle Dean-Frittiermaschinen werden vor Verlassen des Werks getestet und für Bedingungen auf Seehöhe eingestellt und kalibriert. Einstellungen für den sachgerechten Betrieb des Zündelements 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 Eingangsrohr unten an der Rückseite der Frittiermaschine leitet das Gas zum Sicherheitsregelventil des Zündelements, dann zum Zündelement und zu den Hauptbrennern. Das Zündelement befindet sich in der Mitte im oberen Gehäuseteil am Sockel der Frittierwanne.

Das Zündelement wie folgt entzünden:

1. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung absperrn.
2. Das Betriebsthermostat oder den Computer ausschalten.
3. Den Gashahn-Drehschalter am Kombinationsregelventil auf „OFF“ (aus) stellen.
4. Ca. 5 Minuten lang warten, damit sich angesammeltes Gas verteilen kann.

Hinweis: Vor der Befüllung der Frittierwanne mit Wasser oder Öl die Position des Obergrenzen-thermostats/Temperaturfühlers prüfen. Sicherstellen, dass die Verbindungsteile unbeschädigt und die Birnen korrekt befestigt sind.

5. Die Frittierwanne mit Öl oder Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne 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 Zündelements halten und dieses zünden.
8. Den Gashahn-Drehschalter am Regelventil auf „Pilot“ (Zündung) stellen und dann den Schalter gedrückt halten, bis die Flamme ca. 1 Minute nach Erscheinen der Zündflamme brennt. Den Knopf loslassen. Die Zündflamme sollte weiter brennen.

Piezo-Zündelement: Den Gashahn-Drehschalter am Regelventil auf „Pilot“ (Zündung) stellen und dann wiederholt den Piezo-Zündelementknopf drücken, während der Gasventilknopf gedrückt gehalten wird, bis die Zündflamme brennt. Den Knopf während 1 Minute weiterhin gedrückt halten. Den Knopf loslassen. Die Zündflamme sollte weiter brennen.



9. Wenn die Zündflamme erlischt, den Drehschalter drücken und die Zündflamme erneut zünden; dabei den Knopf länger als zuvor gedrückt halten.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 4: BETRIEB DER FRITTIERMASCHINE

10. Wenn die Zündflamme brennt, den Gashahn-Drehschalter auf die Position „ON“ (ein) drehen.
11. Das Betriebsthermostat, den Computer und die Steuerung einschalten und sicherstellen, dass die Hauptbrenner durch das Zündelement gezündet werden.

4.1.2 Verfahren zum Einschalten der Zündflamme und elektronische Zündsysteme

ACHTUNG

Das Zündelement dieses Zündsystems darf niemals mit einem Streichholz oder einer Kerze angezündet werden.

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 des Zünders zünden. Ein Flammensensor prüft, ob die Zündflamme brennt, und sendet ein Signal für die Öffnung des Ventils an die Hauptgasversorgung. Nach der Zündung regelt das Betriebsthermostat oder der Computer bzw. die Steuerung die Frittiermaschine.

ACHTUNG

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich das Zündmodul ab und damit wird auch das System abgeschaltet. Schalten Sie die Stromversorgung aus und nach Ende des Stromausfalls wieder ein.

4. Wenn die Zündflamme ausgeht, schaltet sich das Zündmodul ab und damit wird auch das System abgeschaltet. 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 Frittiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Frittiermaschine sofort abschalten und die Lösung einige Minuten lang abkühlen lassen, bevor der Prozess fortgesetzt wird. Um die Gefahr des Überkochens zu verringern, den Gasregelknopf der Frittiermaschine gelegentlich auf PILOT stellen.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 4: BETRIEB DER FRITTIERMASCHINE

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 Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Öl oder Frittierfett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird, und kann nahestehendes Personal verletzen.

- A. Eine Reinigungslösung in die Frittierwanne leeren und mit Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen.
- B. Betrieb von Frittiermaschinen mit Thermostat: Den Drehschalter/Temperaturregler auf 107 °C einstellen (etwas über dem Siedepunkt von Wasser).
- C. Frittiermaschinen mit Filtrier-/Auskochmodus: Den Netzschalter der Frittiermaschine auf ON stellen. Den Rücksetzschalter der Frittiermaschine drücken (sofern zutreffend). Auskochschalter auf „ON“ (ein) drehen.

VORSICHT

Wenn die Zündflamme und der Hauptbrenner ausgehen, MUSS die Frittiermaschine 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 zurückstellen.
- F. Die Brenner sollten sich abschalten, wenn das Wasser zum Sieden beginnt.

VORSICHT

Die Frittiermaschine nicht unbeaufsichtigt lassen. Die Auskochlösung kann schäumen und überlaufen, wenn die Frittiermaschine unbeaufsichtigt ist. Den ON/OFF-Schalter auf OFF (aus) stellen (Frittiermaschinen mit Filtrier-/Auskoch-Modus) oder die Temperatur reduzieren (Frittiermaschinen 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 Frittierwanne und die Röhren mit der L-förmigen Teflonbürste abreiben; Darauf achten, dass die Temperatursensoren und das Obergrenzen thermostat nicht gestört werden.

4.2 Auskochverfahren (Forts.)

- H. Der Wasserfüllstand darf beim Auskochen in der Frittierwanne nicht unter die untere ÖLFÜLLSTANDSLINIE abfallen.

 **ACHTUNG**

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

- I. Betrieb von Frittiermaschinen mit Thermostat: Nach Abschluss des Auskochens den Thermostat-Drehschalter auf OFF (aus) stellen. Frittiermaschinen mit Filtrier-/Auskochmodus: Nach Abschluss des Auskochens die Auskoch- und Frittiermaschinenschalter auf OFF (aus) stellen. Die Lösung aus der Frittierwanne ablaufen lassen. Einen metallenen Suppentopf mit ausreichender Größe (für den gesamten Inhalt der Frittierwanne) 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).
- J. Den Ablass schließen, frisches Wasser (ohne Auskochlösung) hinzufügen und alle Oberflächen der Frittierwanne waschen. Das Wasser ablassen.
- K. Die Frittierwanne mit frischem Wasser und Essig füllen, um Rückstände der Auskochlösung zu neutralisieren. Alle Flächen der Frittierwanne reinigen. Die Flüssigkeit vollständig ablassen und alle Oberflächen der Frittierwanne abwischen, damit das gesamte Wasser entfernt wird.

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

 **GEFAHR**

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

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

Heißes Öl immer in einen metallenen Suppentopf mit ausreichender Größe (für den gesamten Inhalt der Frittierwanne) ablassen.

4.3 Abschließende Vorbereitung

 **ACHTUNG**

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

- A. Wenn ein flüssiges Fett verwendet wird, die Frittiermaschine bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne 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. Elektronischer Thermostatregler mit aktivierter Schmelzyklus-Option: Regler auf die Betriebstemperatur einstellen. Die Brenner schalten sich etwa 5 Sekunden lang ein, dann wieder 15 Sekunden lang aus, solange, bis die Temperatur 150 °C erreicht. Das elektronische Thermostat schaltet dann zu normalem Betrieb um.
- 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" stellen. Die Brenner werden anfänglich im Modus MELT CYCLE (SCHMELZZYKLUS) betrieben, und zwar bis das Fett 82 °C erreicht hat. Danach wird automatisch zu normalem Betrieb umgeschaltet.
- F. Wenn die Frittierwanne gefüllt und das Fett geschmolzen ist, vorsichtig das Krustensieb über den Heizröhren einsetzen. Ölsichere, isolierte Handschuhe tragen, um mögliche Verbrennungen beim Einsetzen des Krümelsiebs in die Frittierwanne zu vermeiden.
- G. Vor Betriebsbeginn das elektronische Thermostat/ Betriebsthermostat auf die wahrscheinliche Betriebstemperatur einstellen oder den Computer demgemäß programmieren und warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.

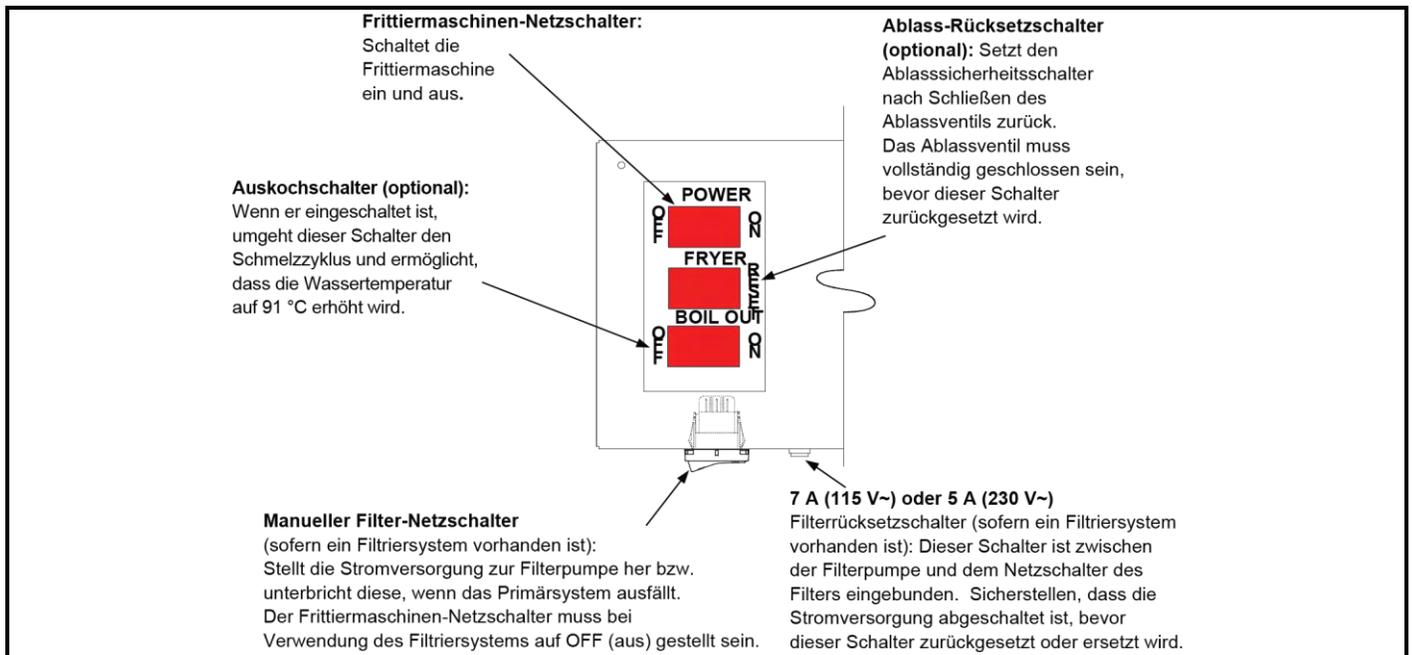
Weitere Bedienungsverfahren des Computers finden Sie in dem mit dem Frittersystem gelieferten Computerhandbuch.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 5: STEUERUNG-BETRIEBSANWEISUNG

5.1 Betriebsanweisungen: Elektronischer Thermostatregler

Decathlon-Gasfrittiermaschinen umfassen serienmäßig einen elektronischen Thermostatregler, der eine Temperaturregelkarte, ein Potentiometer und einen Temperatursensor einschließt. Der Potentiometerknopf wird ähnlich wie bei einem Standard-Thermostat auf die gewünschte Temperatureinstellung gedreht. Verschiedene Schalteroptionen für den Regler sind beruhend auf den Frittiermaschinenoptionen zum Zeitpunkt der Bestellung erhältlich. Die typischen Schalteroptionen sind nachstehend darstellt.



Elektronischer Thermostatregler mit Netzschalter und Auskoochoption.

5.1 Betriebsanweisungen: Elektronischer Thermostatregler (Forts.)

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

AUSKOCHSCHALTER (optional) – Wenn der Auskochschalter auf ON (ein) gestellt ist, umgeht er den Schmelzzyklus des elektronischen Thermostats und ermöglicht das Aufheizen von Wasser auf etwa 91°C (196 °F).

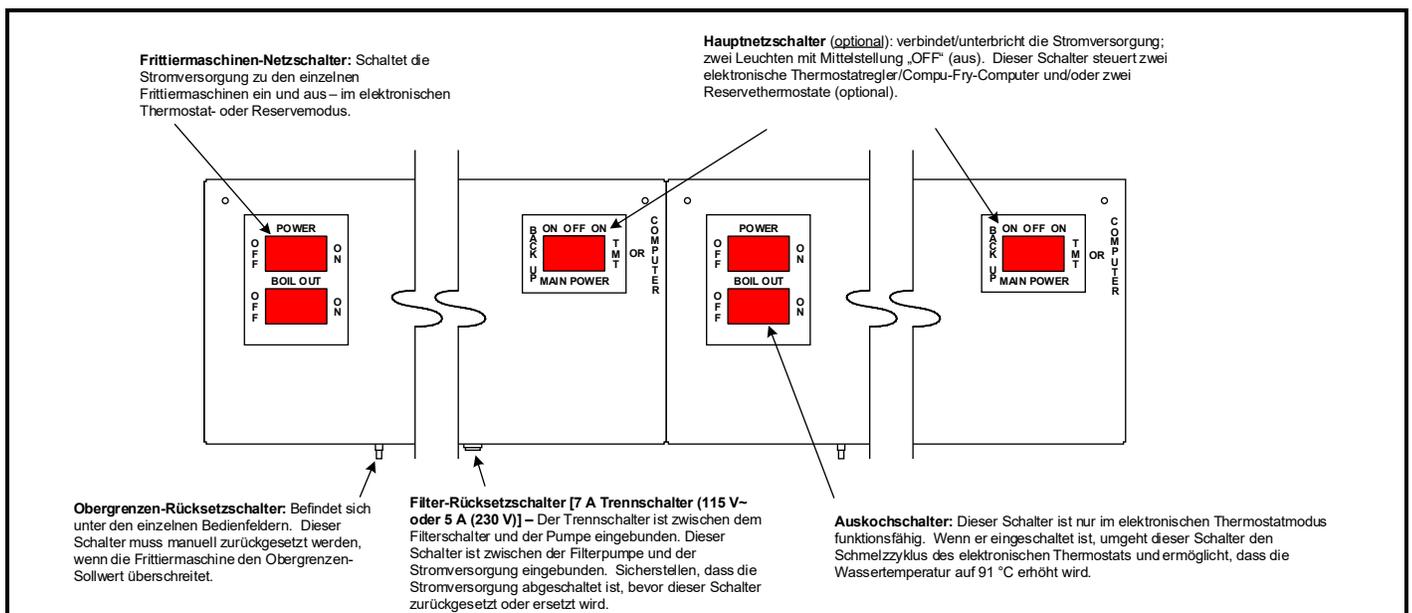
ABLASS-RÜCKSETZSCHALTER (optional) – Setzt den Ablasssicherheitsschalter nach Ablassen der Frittiermaschine zurück. Das Ablassventil muss vollständig geschlossen sein, bevor dieser Schalter zurückgesetzt wird.

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

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 Filtereinheit abgeschaltet ist, bevor dieser Trennschalter zurückgesetzt oder ersetzt wird.

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

5.2 Elektronischer Thermostatregler/Computer



5.2 Elektronischer Thermostatregler/Computer (Forts.)

HAUPTNETZSCHALTER – verbindet/unterbricht die Stromversorgung; zwei Leuchten mit Mittelstellung OFF (aus). Ein Hauptschalter steuert zwei elektronische Thermostate/Compu-Fry-Computer oder dezentrale Computer. Wenn der Hauptnetzschalter in der Mittelstellung ist, wird die Stromversorgung zu den beiden Frittiermaschinen unterbrochen, die von den elektronischen Thermostaten bzw. vom Compu-Fry- oder den dezentralen Computern gesteuert werden. Wenn der Hauptnetzschalter nach rechts gedrückt wird, wird die Stromversorgung zum elektronischen Thermostat bzw. zum Compu-Fry- oder den dezentralen Computer der einzelnen Frittiermaschinen hergestellt.

NETZSCHALTER DER EINZELNEN FRITTIERMASCHINEN – dieser Schalter steuert die Stromversorgung zur jeweiligen Frittiermaschine. Wenn der Netzschalter auf ON (ein) gestellt ist, leuchtet die Anzeigeleuchte auf, sofern die Frittiermaschine Heizleistung anfordert. Der Netzschalter unterbricht nur die Stromversorgung zum Temperatursteuerkreis (elektrischer Thermostatregler). Der Netzschalter sollte während des Filtrierens auf OFF (aus) gestellt sein.

AUSKOCHSCHALTER – **dieser Schalter ist nur bei Aktivierung des elektronischen Thermostatregler funktionsfähig.** Wenn der Auskochschalter auf „ON“ (ein) gestellt ist, umgeht er den Schmelzyklus und ermöglicht das Aufheizen von Wasser auf etwa 91 °C.

OBERGRENZEN-RÜCKSETZSCHALTER – Diese Taste muss manuell zurückgesetzt werden, wenn die Frittiermaschine 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 Frittiermaschinen-Stromkreis ist durch eine 5 A (115 V~) oder 2 A (230 V~) Sicherung unter dem Bedienfeld geschützt.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: FILTERUNG

! ACHTUNG

Zeichnungen und Fotos dieses Handbuchs illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

6.1 Allgemeines

Die meisten SUFF-/UFF-Systeme verwenden Filterpapier als Filtermedium. Einige Filtersysteme können speziell mit einer Filterblatt-Baugruppe bestellt werden, welche die Notwendigkeit von Filterpapier eliminiert. Beide Typen erfordern die Verwendung von Filterpulver für eine Verbesserung des Filtrierprozesses. Die für die Darstellung des Verfahrens verwendeten Fotos können eventuell der mit dem Frittiersystem gelieferten Filtereinheit nicht ähneln. Die folgenden Verfahren gelten für alle Frittiermaschinen, die mit einem SUFF-/UFF-Filtersystemen ausgestattet sind. Die Auslegung des Filtersystems hängt von der Ausstattung des Frittiersystems ab (Systeme mit Einzel- oder Mehrfachwannen, siehe Fotos unten).



Typischer Unter-Frittiermaschinen-Filter (UFF) in einem Frittiersystem mit Mehrfachwannen.



Typischer Einzel-Unter-Frittiermaschinen-Filter (SUFF) in einem Frittiersystem mit Einzelwanne.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.2 Filtervorbereitung

Vor der Ersteinstallation und vor jedem Gebrauch muss der Filter gereinigt werden:

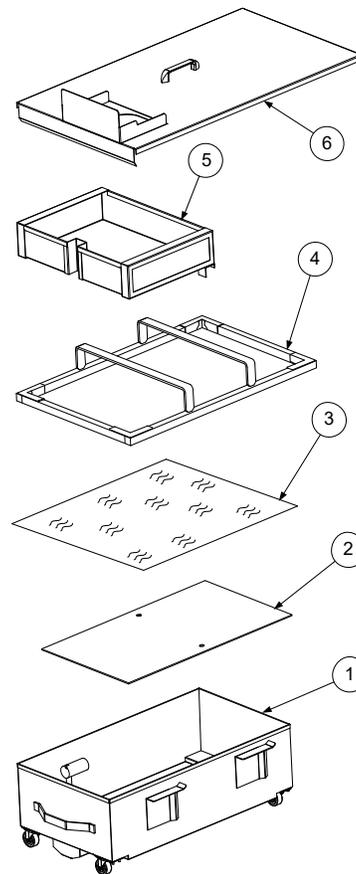
- alle losen Teile vom Filter entfernen,
- Filterpfanne und alle Zubehörteile in heißem Seifenwasser waschen,
- und gründlich trocknen.

6.2.1 Typen von Filtereinheiten

FILTERPAPIER UND NIEDERHALTERING

Das Filterpapier wird mit einem Niederhaltering gehalten. Das Öl fließt durch das Papier und alle Verunreinigungen werden zurückgehalten.

1. Filterwanne
2. Filtertraggitter
3. Filterpapier
4. Niederhaltering
5. Krümelsieb
6. Filterwannendeckel.



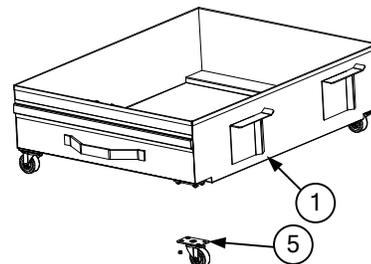
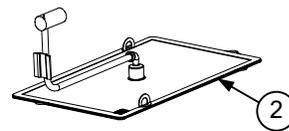
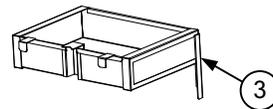
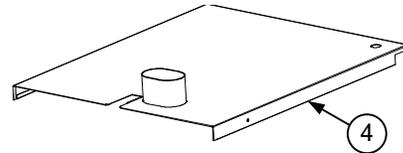
Eine Filtereinheit, in der Einwegfilterpapier zum Filtern von Öl verwendet wird.

6.2.1 Typen von Filtereinheiten (Forts.)

FILTERBLATT

Ein Filterblatt ist ein feinmaschiges Sieb, das wiederverwendet werden kann und anstelle des Einwegpapiers verwendet wird. Das Öl fließt durch das Blatt und alle Verunreinigungen werden zurückgehalten.

1. Filterwanne
2. Filterblatt.
3. Krümelsieb.
4. Filterwannendeckel.
5. Laufrolle.



Eine Filtereinheit, in der ein Filterblatt zum Filtern von Öl verwendet wird.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.2.2 Montage des Filters

FILTERPAPIER UND NIEDERHALTERING

1. Das Tragitter auf den Boden der Filterwanne legen.



Ordnungsgemäß in der Filterwanne angebrachtes Tragitter.

2. Ein Filterpapierblatt oben auf das Tragitter legen. Stellen Sie sicher, dass das Filterpapier den Boden der Filterwanne abdeckt und um ca. 5 cm die Wannenzwand nach oben bedeckt.



Sicherstellen, dass das Filterpapier an allen Seiten um ca. 5 cm nach oben übersteht und dass es gleichmäßig unter dem Niederhaltering angebracht ist.

3. Den Niederhaltering von oben auf das Filterpapier legen. Stellen Sie sicher, dass der Niederhaltering das Tragitter rundum abdichtet. Dies verhindert, dass Luft in das System gelangt.



Korrekt auf dem Filterpapier in der Filterwanne angebrachter Niederhaltering

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.2.2 Montage des Filters (Forts.)

4. 227 g Filterpulver auf das Filterblatt streuen. Sicherstellen, dass das Filterpulver das Filterpapier gleichmäßig bedeckt.



Korrekte Menge an Filterpulver gleichmäßig auf das Papier streuen.

5. Das Krümelsieb in die Filterwanne einsetzen. Das Krümelsieb auf die oberen Ränder des Niederhalterings aufsetzen.



Korrekt angebrachtes Krümelsieb

6. Die Filterwannen-Abdeckung auf die Filterwannen-Baugruppe setzen. Sicherstellen, dass das Saugrohr korrekt in der Zugangsöffnung des Wannendeckels positioniert ist.



Vollständig montierte Wanne mit korrekt in der Zugangsöffnung des Wannendeckels positioniertem Saugrohr. Seine Position kann je nach Modell variieren.

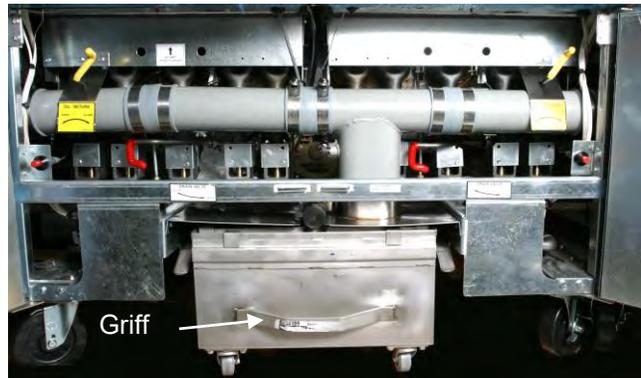
GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.2.2 Montage des Filters (Forts.)

FILTERBLATT

1. Die Filterwanne aus der Frittiermaschine nehmen, indem am Filterwannengriff gezogen wird.



Am Griff ziehen, um die Filterwanne zu entfernen.

2. Den Filterwannendeckel von der Wanne abnehmen.

3. Das Krümelsieb nach oben aus der Filterwanne heben. Darauf achten, dass die Rohre oder Anschlüsse in der Wanne nicht beschädigt werden.



Das Krümelsieb nach oben herausheben.

4. Das Filterblatt entfernen, indem das Saugrohr nach oben gezogen und die Filterblatt-Baugruppe vorsichtig aus der Filterwanne herausgehoben wird.

5. Die Filterblatt-Baugruppe, das Krümelsieb und die Wanne mit warmem Seifenwasser reinigen. Gründlich spülen und trocknen.

6. Das saubere Filterblatt vorsichtig wieder in die Filterwanne setzen.



Vorsichtig die Filterblatt-Baugruppe entfernen.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.2.2 Montage des Filters (Forts.)

7. 227 g Filterpulver auf das Filterblatt streuen. Sicherstellen, dass das Filterpulver das Sieb gleichmäßig bedeckt.



Filterpulver auf das Filterblatt auftragen.

8. Das Krümelblech nach der Aufbringung des Filterpulvers wieder in die Filterwanne setzen.



Ordnungsgemäß in der Filterwanne angebrachtes Krümelsieb.

9. Den Filterwannendeckel wieder einbauen. Sicherstellen, dass das Saugrohr korrekt in der Zugangsöffnung des Wannendeckels positioniert ist.



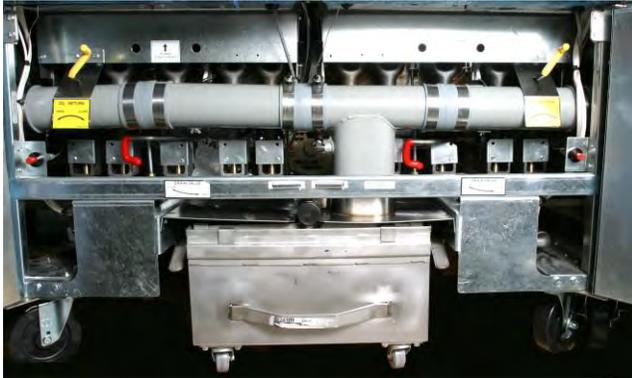
Vollständig montierte Wanne mit korrekt in der Zugangsöffnung des Wannendeckels positioniertem Saugrohr. Seine Position kann je nach Modell variieren.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.2.3 Installation des Filters

10. Die Filterwanne in das Gehäuse der Frittiermaschine schieben. Sicherstellen, dass die mit Außen-/Innengewinde ausgestatteten Saugrohre völlig verschraubt sind. Sicherstellen, dass sich die Filterwannenöffnung direkt unter dem Sammelrohr befindet.



Die Filterwanne unter die Frittiermaschine schieben (links) und mit einem Anschluss mit Außengewinde verbinden (rechts). Sicherstellen, dass das Absaugrohr fest an mit dem Anschluss verbunden wurde. Seine Position kann je nach Modell variieren.



6.3 Täglicher Filterbetrieb

ACHTUNG

Vorsichtig arbeiten und Schutzkleidung tragen. Das zu filtrierende Fett hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Sicherstellen, dass alle Schläuche korrekt angeschlossen und Ablassgriffe in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Andernfalls kann es zu schweren Verbrennungen kommen.

ACHTUNG

Zeichnungen und Fotos dieses Handbuchs illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

6.3.1 Überblick

Öl darf nur bei Betriebstemperatur gefiltert werden (~177°C). Am Beginn des Filterprozesses startet der Filtermotor und Öl wird durch Filterpapier oder eine Filterblatt-Baugruppe gesaugt und durch die Ölrücklaufleitung oder einen optionalen Filterstab zurück in die Frittierwanne gepumpt. Der Ablass der Frittierwanne bleibt während des Filterprozesses offen, wodurch das zu filternde Öl aus der Frittierwanne wieder in den Filter laufen kann. Das Öl etwa 5 Minuten lang durch diesen Prozess laufen lassen. Nach 5 Minuten das Ablassventil schließen und die Frittierwanne bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen. Nachdem erstmals Blasen in der Frittierwanne oder den optionalen Stab-Zerstäubern auftreten, die Pumpe 10 bis 15 Sekunden lang weiterlaufen lassen, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus der Ablasswanne und den Leitungen gepumpt wurde. Das Ölrücklaufventil schließen und den Stab-Kippschalter auf die Position „OFF“ (aus) drücken, falls ein optionaler Filterstab verwendet wird.

6.3.2 Filterwerkzeuge

Diese Werkzeuge werden für das Filtrieren benötigt. Sie sind Teil des Filterbausatzes, der mit der Frittiermaschine/dem Filtersystem mitgeliefert wird.

- Frittierwannen- und Filterbürste – dient zum Reinigen der Frittierwanne und den Seitenwänden und des Bodens der Filterwanne, der Heizelemente und zum Loslösen von Ablagerungen während des Filtriervorgangs bzw. eines Ölwechsels.
- Reinigungsstange (verschiedene Ausführungen) – dient zum Loslösen schwerer Rückstände im Ablassrohr (sofern erforderlich).
- Filterpulver.
- Filterpapier (nicht verwendet bei Filtersystemen, die mit einem Filterblatt ausgestattet sind).

Die folgenden Werkzeuge sind nicht obligatorisch, werden jedoch empfohlen, um den Filtriervorgang zu vereinfachen.

- Messbecher – dient zum Messen der Filterpulvermenge.
- Krümelkelle aus rostfreiem Stahl – zum Entfernen großer Rückstände.

Hinweis: Immer ölsichere, isolierte Handschuhe und Schutzkleidung tragen, wenn mit heißem Öl gearbeitet wird.

6.4 Betrieb des Filters

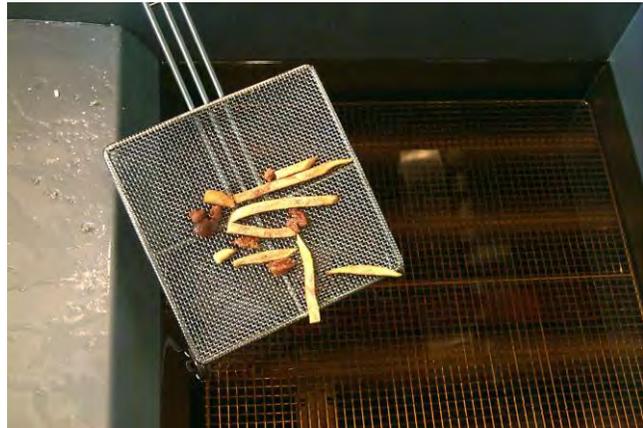
6.4.1 Vorbereitung und Betrieb der Wanne

Hinsichtlich des geeigneten Verfahrens zur Vorbereitung der Wanne siehe auch Kapitel 6.2.1, *Montage des Filters* und Kapitel 6.2.2, *Installation des Filters*. Informationen zum optionalen Filterschlauch und Filterstab finden Sie im Kapitel 6.4.3, *Betrieb des optionalen Filterschlauchs und Filterstabs*.



**Die Filtriereinheit NUR DANN betreiben, wenn das Frittieröl
bei Betriebstemperatur (ca. 177 °C) ist.**

1. Sicherstellen, dass die Filterwannen-Baugruppe gemäß Kapitel 6.2.1, *Montage des Filters*, vorbereitet wurde und dass die Frittiermaschine abgeschaltet ist.
2. Frittierkörbe aus der Frittierwanne nehmen und größere Rückstände aus dem Öl entfernen. Besonders vorsichtig sein, da das Öl eine Temperatur von etwa 177 °C hat.



Vor dem Filtrieren alle großen Rückstände aus dem Öl in der Frittierwanne entfernen.

3. Entfernen sie mit der Reinigungsstange das Traggitter aus der Frittierwanne. Das Öl mit der Frittierwannen- und Filterbürste umrühren, damit Rückstände vor dem Ablassen im Öl schweben.



Vor dem Filtrieren das Traggitter aus dem Frittierbehälter entfernen.

6.4.1 Vorbereitung und Betrieb der Wanne (Forts.)

4. Nachdem sichergestellt wurde, dass die Filterwanne korrekt unter den Ablassrohren platziert ist, den roten Griff auf 'offen' stellen (rechts), um das Öl aus der Frittierwanne in die Filterwanne abzulassen. **NUR jeweils eine Frittierwanne nach der anderen entleeren. Die Filterwanne kann nur den Inhalt einer einzigen Frittierwanne aufnehmen.**



Stellen Sie den roten Griff des Ablassventils auf 'offen'.

5. Nachdem das gesamte Öl aus der Frittierwanne in die Filterwanne abgelassen ist, den gelben Griff ziehen, um die Ölrücklaufleitungen zu öffnen und die Filterpumpe zu starten. Lassen Sie den roten Griff in der Stellung 'offen'.



Ölrücklaufventil durch Ziehen am gelben Griff öffnen und Filterpumpe aktivieren.

HINWEIS: Einige größere Frittiersysteme ab drei Frittierwannen sind abhängig vom Modell optional mit einer Ablassspülung erhältlich. Die Ablassspülung verhindert, dass Ablagerungen die Ablassleitung bei Systemen mit Mehrfachwannen verstopfen. Nach Ablassen der dritten (oder vierten) Frittierwanne das Ablassventil (roter Griff) an allen Frittierwannen schließen. Sicherstellen, dass alle anderen Ventile (rote und gelbe Griffe) geschlossen sind. Am blauen Griff ziehen, um das Spülventil zu öffnen. Nachdem die Ablassleitung keine Ablagerungen mehr enthält (nach etwa 2 Minuten), am blauen Griff drücken, um das Spülventil zu schließen. Das Ablassventil (roter Griff) an der abgelassenen Frittierwanne erneut öffnen und mit Schritt 5 fortfahren.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.4.2 Betrieb des Filters

6. Nun wird das Öl aus der Filterwanne in die Frittierwanne gepumpt. Wenn an den Röhren, Seiten und am Boden der Frittierwanne Ablagerungen vorhanden sind, muss die Frittierwanne mit der Reinigungsbürste (im Lieferumfang der Frittiermaschine enthalten) gereinigt werden. Die Brennröhren von unten und darunter vorsichtig reinigen, damit die Sonden (Pfeil) nicht beschädigt werden.



Während des Ölumlaufts alle Rückstände und schwebenden Teilchen von den Brennröhren und aus der Frittierwanne entfernen. Vorsichtig arbeiten, damit die Sonden (Pfeile) auf den Brennröhren nicht beschädigt werden.

7. Das Öl etwa 5 Minuten lang umlaufen lassen (das Verfahren ist auch als "Polieren" bekannt), um alle schwebenden Teilchen zu entfernen.



Das Polieren des Öls entfernt schwebende Teilchen und verlängert so die Lebensdauer des Öls.

8. Nach Beendigung des Filterzyklus, Ablassventil schließen (den roten Griff nach rechts bis zum Anschlag drehen) und die Frittiermaschine wieder füllen (für zusätzliche Hinweise siehe oben Schritt 4).



Nach Beendigung des Filterens muss der rote Griff des Ablassventils geschlossen werden, um die Filterwanne wieder zu füllen-

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.4.2 Betrieb des Filters (Forts.)

9. Nachdem das gesamte Öl in die Frittierwanne zurückgepumpt wurde, bilden sich Blasen im Öl, die auf Luft in den Ölrücklaufleitungen hinweisen. Das Öl 10 bis 15 Sekunden lang sprudeln lassen, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus den Rückleitungen entfernt wurde. Am gelben Griff drücken, um das Ölrücklaufventil zu schließen und die Filterpumpe abzuschalten (für zusätzliche Hinweise siehe oben Schritt 5).



Öl 10 bis 15 Sekunden lang sprudeln lassen, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus den Rückleitungen entfernt wurde.

10. Wenn der Ölstand niedrig ist, Öl nachfüllen, bis es die obere ÖLFÜLLSTANDSLINIE erreicht.

DIE FRITTIERWANNE NICHT ÜBERFÜLLEN. Dies führt während des Frittierens zum Herausspritzen des Öls aus der Frittierwanne und kann Verbrennungen verursachen.



Solange Öl/Frittierfett nachfüllen, bis es die obere ÖLFÜLLSTANDSLINIE erreicht. **DIE FRITTIERWANNE NICHT ÜBERFÜLLEN.**

11. Das Gitter der Frittierwanne vorsichtig austauschen, damit kein heißes Öl verspritzt. Die Frittiermaschine einschalten.



Das Gitter der Frittierwanne vorsichtig austauschen, damit kein heißes Öl verspritzt.

6.4.2 Betrieb des Filters (Forts.)

12. Nicht zulassen, dass sich Krümel im Krümelblech ansammeln können. Das Krümelblech MUSS TÄGLICH am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden (siehe nachfolgenden GEFAHRENHINWEIS).



Das Krümelblech muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. IM KRÜMELBLECH DÜRFEN SICH KEINE KRÜMEL ANSAMMELN.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

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

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.4.3 Betrieb des optionalen Filterschlauchs und Filterstabs

Einige Frittiersysteme sind optional mit einem Filterschlauch, Filterstab und einem Kippschalter ausgestattet, um Rückstände leichter aus der Frittierwanne entfernen zu können. Der Schlauch wird an eine Nicht-Schnellkupplung an der unteren Vorderseite der Frittiermaschine angeschlossen und über einen Kippschalter am Bedienfeld der Frittiermaschine gesteuert.

1. Sicherstellen, dass das Öl seine Betriebstemperatur erreicht hat (~177 °C). Die Frittiermaschine abschalten und das Ablassventil öffnen. Das Öl in die Filterwanne ablaufen lassen.



Den roten Griff des Ablassventils bewegen, um das Ablassventil zu öffnen und das heiße Öl in die Filterwanne ablaufen zu lassen.

2. Sobald das gesamte Öl aus der Frittierwanne abgelaufen ist, die Schlauch/Stab-Baugruppe an der Schnellkupplung an der vorderen Unterseite des Frittiermaschinenschrankes anschließen. Sicherstellen, dass der Schlauch korrekt angeschlossen ist, bevor fortgefahren wird.



Optionaler Schlauch/Stab-Verbinder, der korrekt an der Schnellkupplung des Frittiermaschinenschrankes angeschlossen

3. Den Stab in die offene Frittierwanne einführen und den Filter über den Stab/Entsorgungsschalter (Kippschalter) an der Schrankvorderseite aktivieren.

ERST DANN FORTFAHREN, WENN DER STAB INNERHALB DER FRITTIERWANNE IST. Heißes Öl kann sofort nach dem Anschluss aus dem Stab fließen und schwere Verbrennungen verursachen, wenn sich der Stab nicht in der Frittierwanne befindet.



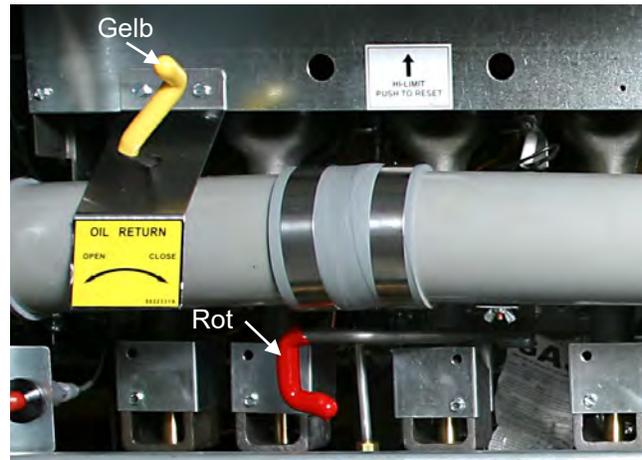
Nach korrekter Positionierung des Stabs innerhalb der jeweiligen Frittierwanne, die Filterpumpe über den Stab/Entsorgungsschalter an der Frittiermaschine aktivieren.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 6: INSTALLATION UND BETRIEB

6.4.3 Betrieb des Filterschlauchs und Filterstabs (Forts.)

- Das Öl beginnt sofort, in die Frittierwanne zu laufen. **Den Filterstab jederzeit innerhalb der Frittierwanne halten, während die Filterpumpe in Betrieb ist.**



Der rote Griff ist am Ablassventil angebracht. Der gelbe Griff ist am Ölrücklaufventil angebracht.

- Rückstände mit dem Stab aus der Frittierwanne spülen. Nach dem Abschluss der Reinigung das Ablassventil schließen (roter Griff) und den Stab/Entsorgungsschalter auf die Position „OFF“ (aus) schalten. Den Schlauch/Stab in die Filterwanne ablaufen lassen.



Rückstände mit dem optionalen Stab aus der Frittierwanne spülen. Den Stabgriff dabei jederzeit fest und sicher in der Hand halten.

- Schlauch/Stab von der Frittiermaschine trennen.

6.5 Filtervorgang abschließen

- Frittierwanne wieder füllen, indem das Ölrücklaufventil durch Ziehen am gelben Griff geöffnet wird (dadurch wird automatisch die Filterpumpe aktiviert).
- Nach der Befüllung der Frittierwanne das Öl 10 bis 15 Sekunden lang sprudeln lassen, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus den Rückleitungen entfernt wurde. Den gelben Griff hineindrücken, um das Ölrücklaufventil zu schließen und die Filterpumpe auszuschalten. Der Filtervorgang ist abgeschlossen. Eine weitere Frittierwanne filtern oder die Frittiermaschine wieder in Betrieb nehmen.



Das gefilterte Öl wieder in die Frittierwanne füllen, indem das Ölrücklaufventil durch Ziehen am gelben Griff geöffnet wird.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 7: VORBEUGENDE WARTUNG

GEFAHR

Niemals versuchen die Frittiermaschine während des Frittierens oder wenn die Frittierwanne mit heißem Fett/Öl gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett/Öl, das Frittieretemperatur 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 Gasfrittiermaschinen 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.

7.1 Täglich

ACHTUNG

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

- A. Alle entfernbaren Teile entnehmen und waschen.
- B. Alle Außenflächen des Gehäuses reinigen. Keine Reiniger, Stahlwolle oder andere scheuernde Mittel auf rostfreiem Stahl verwenden.
- C. Das Frittieröl filtern und bei Bedarf ersetzen. Das Öl muss bei starker Auslastung der Frittiermaschine häufiger gefiltert werden.

7.2 Wöchentlich

- A. Für die Entsorgung muss das Öl vollständig aus der Frittiermaschine in einen für den gesamten Inhalt der Frittierwanne ausreichenden Metalltopf abgelassen werden. Keinen Glas- oder Kunststoffbehälter verwenden.
- B. Die Frittierwanne reinigen; dazu das Auskochverfahren in Kapitel 4.2 befolgen.

ACHTUNG

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

7.3 Regelmäßig/jährlich

Die Frittiermaschine muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker als Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms inspiziert und eingestellt werden.

Dean empfiehlt, dass die Frittiermaschine mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Kundendienst wie folgt geprüft wird:

- Das Innere und Äußere des Frittiermaschinenschanks vorne und hinten auf übermäßige Ölablagerungen und/oder Ölspuren untersuchen. Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d. h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und ordnungsgemäß funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen wurden.
- Temperatur- und Obergrenzensonden auf ordnungsgemäße Installation, Anschluss und Funktion überprüfen.
- Überprüfen ob alle Komponentenkästen (d.h. Computer/Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von Ölablagerungen und anderen Verunreinigungen sind. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind. Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetzschalter etc.) vorhanden sind und ordnungsgemäß funktionieren.
- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand ist und keine undichten Stellen aufweist. Überprüfen, ob die Ablenkleche der Frittierwannenrohre vorhanden und in gutem Zustand sind (d.h. keine sichtbaren Abnutzungen oder Schäden).
- Überprüfen, ob alle Verkabelungen und Anschlüsse ordnungsgemäß funktionieren und in gutem Zustand sind.

Allgemeine Filterinformationen können Sie dem Kapitel 6 entnehmen.

7.4 Pflege von rostfreiem Stahl



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

Alle aus rostfreiem Stahl bestehenden Gehäuseteile der Frittiermaschine 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.

HOCHEFFIZIENTE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (HD)

KAPITEL 7: VORBEUGENDE WARTUNG

- B. Keine Metallmesser, -spachteln oder andere Metallwerkzeuge zum Abschaben 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 zunächst einweichen, um die Ablagerungen aufzuweichen. Danach nur einen Schaber aus Holz oder Nylon verwenden.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE DECATHLON (D und HD)

KAPITEL 8: FEHLERSUCHE

GEFAHR

Heißes Frittierfett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Frittiermaschine mit heißem Frittierfett zu bewegen oder heißes Frittierfett 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 einem werksseitig zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden.

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

8.1 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 Fussel untersuchen.
 - 3. Nur zugelassener Kundendienst: 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 Thermoelementsensord 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 zugelassener Kundendienst: Die Zündflamme ist zu groß oder zu klein. Mit der Justierschraube den Zünder so einstellen, dass die Zündflamme etwa 19 mm über die Spitze des Zündelements hinausreicht.
 - 4. Alle Anschlüsse auf Reinheit und sichere Verbindung prüfen.

8.1 Fehlfunktion des Zündelements (Forts.)

- C. Zündflamme hat die richtige Größe, ist aber nicht stabil. Die Flamme flackert und umfasst das Thermoelement nicht immer.
- Auf Zugluft prüfen, die von Klimaanlage oder Luftversorgungsvorrichtungen erzeugt werden könnte. Die Vorrichtungen für die Luftumwälzung abschalten und den Zünder erneut prüfen.

8.2 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 zugelassener Kundendienst: Den Obergrenzenschalter auf Durchgang prüfen.
 4. Nur zugelassener Kundendienst: Das Kombinationsgasventil prüfen und ersetzen, falls es fehlerhaft ist.
- B. Die Flammen des Hauptbrenners sind klein und schwach; das Fett/Öl erreicht die Solltemperatur nur langsam.
- Nur zugelassener Kundendienst: Den Gasdruck am Manometeranschluss des Gasventils prüfen. Ein Manometer mit Messuhr oder ein Wassermanometer des Typs U verwenden. Bei eingeschaltetem Brenner sollte der Druck für D- und HD-Modelle, die Erdgas verwenden, 10 mbar betragen. Bei D-Modellen mit Propangas sollte der Druck 27,5 mbar und bei HD-Modellen mit Propangas 24,9 mbar 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. Das Betriebsthermostat prüfen. Er kann falsch eingestellt oder kalibriert sein. Bei Bedarf neu kalibrieren.
 2. Den Gasdruck wie oben beschrieben prüfen.
 3. Das verwendete Frittierfett hat geringe Qualität und/oder es wurde bereits zu lange verwendet. Das Frittierfett austauschen.
 4. Sicherstellen, dass die Frittierwanne rein ist, bevor sie mit neuem Fett/Öl gefüllt wird.

8.2 Fehlfunktion des Hauptbrenners (Forts.)

- D. Die Frittiermaschine erreicht die Temperatureinstellung nicht und/oder läuft unregelmäßig.
 - 1. Falsche Platzierung der Sonde oder fehlerhafte Temperatursonde.
 - 2. Lose Verdrahtung/Drahtverbindungen.
- E. Die Fetttemperatur der Frittiermaschine kann nicht gesteuert werden; die Temperatur der Frittiermaschine ist immer an der Obergrenze.
 - 1. Fehlerhaftes Betriebsthermostat oder fehlerhafter Temperaturfühler; einen zugelassenen Kundendienst verständigen.

8.3 Kalibrierung des elektronischen Thermostatreglers

Mit Hilfe eines Sensors in der Frittierwanne erhält der elektronische Thermostatregler eine bestimmte Frittiertemperatur aufrecht. Wenn die Ist-Temperatur des Frittierfetts 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 Frittierfetttemperatur erreicht ist, sicherstellen, dass das Thermometer in maximal 25 mm Abstand vom in der Frittierwanne montierten Sensor eingesetzt wird. Sollte eine korrekte Kalibrierung nicht erreicht werden, muss eine autorisierte Service-Stelle zur Reparatur verständigt werden.



Stellschraube des Drehschalters (Pfeil – im Schalter eingesetzt)



Elektronischer Thermostatregler in der Frittierwanne (Pfeil).

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197395 07/2022