

WÖRMANN

Bedienungsanleitung Gas-Fritteuse

WÖRMANN®

world of trailers

**Wörmann GmbH, Torstraße 29, 85241 Hebertshausen
08131/29278-0 - info@woermann.eu - www.woermann.eu**

INHALTSVERZEICHNIS:

ALLGEMEINE HINWEISE

1. Verwendung der Friteuse
2. Technische Reclinie und Aufbau des Gerätes
3. Technische Angaben

TECHNISCHE BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Beschreibung der Bauelemente
2. Montage der Friteuse

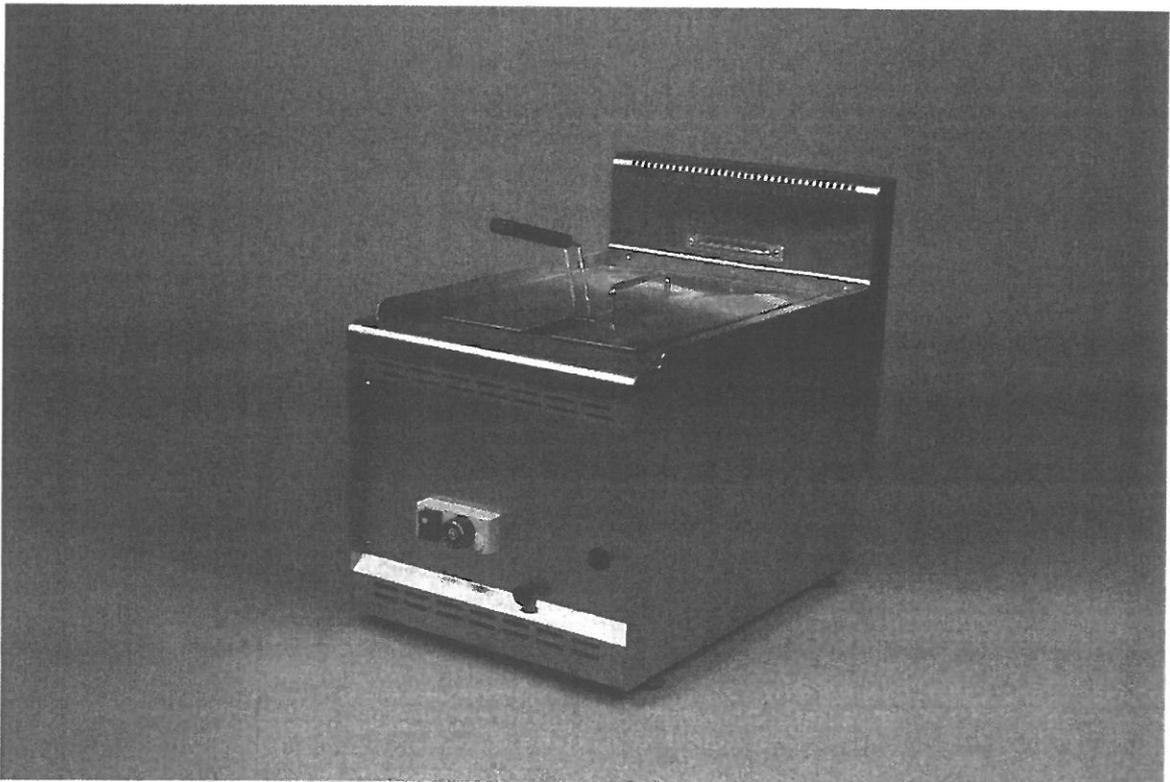
GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

1. NUTZUNG UND WARTUNG
 - 1.1 die erste Inbetriebnahme
 - 1.2 Bedienung der Friteuse
2. REGELN ZUR SICHEREN NUTZUNG
3. WARNUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

1. Verwendung der Friteuse

Die Gas- Friteusen sind die Geräte, die der Zubereitung der Speisen im heißen Speiseöl dienen. Vor allem finden sie ihre Verwendung in der kleinen Gastronomie für das Frittieren von Pmmes frites, von Hähnchen-, Fisch- und Fleischportionen.



2. Technische Reclinie und Aufbau des Gerätes

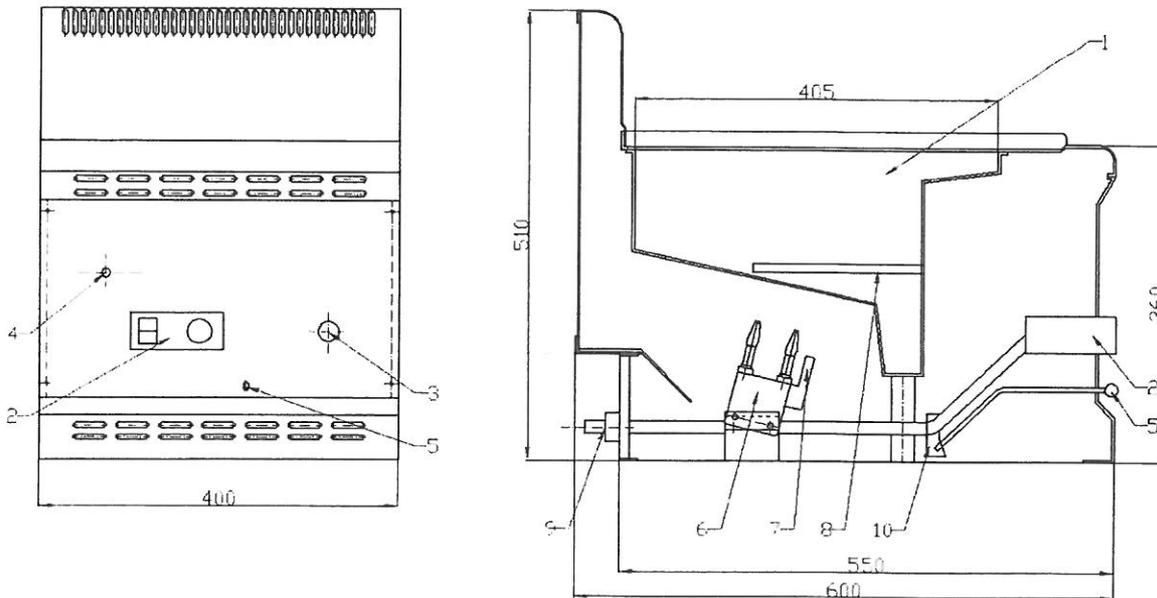


Abb. 1 Aufbau des Gerätes

1- Friteusekammer, 2- Gasventil, 3- Piezozünder, 4- Sicherheitstempurbegrenzer, 5- Ölablauf, 6- Hauptbrenner, 7- Zünderbrenner, 8- Temperaturfühler, 9- Gasanleitung, 10- Ölablaufgriff

Die Gasfriteuse und alle Bauelemente sind aus säure- und rohrbeständigem Stahl (Stahl Typ 1.4301, der zu dem Kontakt mit dem Essen zugelassen ist) hergestellt. Die Konstruktion des Gerätes steht auf beweglichen Füßen, auf denen die Bedienblende ruht. Innerhalb der Friteuse sind Brenner [6] und die von der Gasanleitung [9] gespeiste Gasinstallation montiert. Die Brenner erhitzen die Friteusekammer, in der der Thermostatfühler des Gasventils und der Sicherheitstempurbegrenzer montiert sind. Der Sicherheitstempurbegrenzer stellt den Gaszufluss ab, wenn das Öl die

Temperatur 220° C erreicht. Die Friteusekammer hat den entsprechend geformten Boden so genannten kalte Kammer, in der angebrannte Elemente der gebratenen Speisen niederschlagen. Am Boden der Kammer gibt es eine Öffnung mit der Gasanleitung und dem Ölablauf, der nach dem Entsperren des Ölablaufgriffs ermöglicht, die Kammer vom Öl zu leeren. Um das Öl aus der Kammer auszulassen, soll man den Ölablaufgriff nach oben heben und den Ölablauf zu sich ziehen. Die während der Verbrennung entstandenen Abgase werden durch den Kamin abgeführt. Das Steuerwerk des Gerätes befindet sich an der Vorderwand der Bedienblende. Dazu gehören:

- Piezozünder [3]
- Gasventil MiniSit 710 [2]
- Ölablaufgriff [5]
- Sicherheitstemperaturbegrenzer [4]

3. Technische Angaben

Technische Daten	ADA-FG-8	ADA-FG-2x8	ADA-FG-11R
Abmessung [mm]	400x600x360 (510)	700x600x360 (510)	500x650x360 (510)
Leistung [kW]	7,50	2 x 7,50	10
Propan verbrauch [g/h]	532	1064	710
Erdgas verbrauch [m ³ /h]	0,820	1,64	1,036
Kammerinhalt [L]	8	2 x 8	11
Max. Produktfüllung [kg]	0,5 – 0,7	2x 0,5 – 0,7	0,8 – 1,0
Technische Daten	ADA-FG-15	ADA-FG-2x15	
Abmessung [mm]	400x650x860(1010)	700x650x860(1010)	
Leistung [kW]	10	2 x 10	
Propan verbrauch [g/h]	710	1420	
Erdgas verbrauch [m ³ /h]	1,036	2,072	
Kammerinhalt [L]	15	2 x 15	
Max. Produktfüllung [kg]	0,5 – 0,7	2x 0,5 – 0,7	

TECHNISCHE BEDIENUNGSANLEITUNG

für einen Installateur

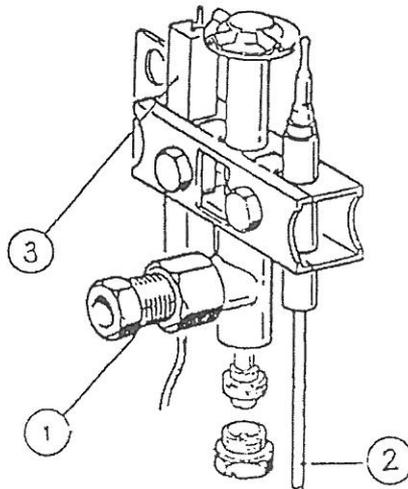
Die Friteuse ist nur von dazu qualifiziertem Fachpersonal an die Gasanleitung anzuschließen.

1. Beschreibung der Bauelemente

Die Friteuse ist mit Brennern ausgerüstet, zu denen gehören:

- Hauptbrenner (Brenner, Gassammler)
- Zündelektrode
- Thermoelement
- Öltemperaturfühler

- Gasventil MiniSit 710
- Sicherheitstemperaturbegrenzer vom Öl [220°]



Der Zündbrenner besteht aus:

- einem Brenner mit der regulierbaren Gasdüse [1],
- einer Zündelektrode [3],
- einem Thermoelement [2] (Thermoelement, das den Gaszufluss an das Gerät im Falle des Gasausfalles abstellt)

Gasinstallation

Die Friteuse kann an zwei Gasarten angeschlossen werden, an das Flüssiggas B/P oder an das Erdgas E und deswegen wird sie mit der entsprechenden Gasanleitung (der Bestellung entsprechend) ausgerüstet.

Der Wechsel der Gasart kann nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Um die Gasart zu wechseln, soll man Gasdüsen austauschen und den Zündbrenner regulieren.

2. Montage der Friteuse

Der Raum, in dem sich die Gasinstallation befindet und in dem man plant, die Friteuse zu montieren, muss den geltenden Vorschriften entsprechen und den ständigen Luftwechsel haben (ausreichende Luftzufuhr, die notwendig für die Gasverbrennung und die Abführung der Abgase ist), der vor der Überschreitung des zulässigen Gehalts an den Bestandteilen der schädlichen für die menschliche Gesundheit Abgase in der Luft (in dem verschlossenen Raum) schützt. Diese Bedienung ist sehr wichtig für den sicheren Gebrauch des Gerätes und man soll nicht der effektiven Funktionieren des Luftwechselsystems entgegenwirken. Das Gerät, das sich in dem verschlossenen Raum befindet, muss unter der gut funktionierenden Abzugshaube montiert werden.

Das Gerät ist in einem Abstand von mindestens 100 mm von den umgebenden Wänden aufzustellen. Die Wände müssen die Temperatur min. 80°C aushalten können und nicht brennbar sein. Dieser Abstand kann nach dem Bedarf im Falle von brandsicheren Wänden verringert werden.

Anschluss an die Gasinstallation

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden:

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder
- Hygienevorschriften
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Technische Regeln für Gasinstallationen und Technische Regeln für Flüssiggas

- Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftung

Der Installateur ist verpflichtet:

- das Tauglichkeitszeugnis zu besitzen
- sich mit Informationen auf dem Datenschild vertraut zu machen, und diese mit den Bedingungen der Gasversorgung im Installationsraum zu vergleichen
- die Dichtheit der Verbindungen der Gasarmature zu prüfen
- zu prüfen, ob alle Elemente des Gerätes erfolgreich funktionieren
- dem Benutzer die Bedienungsanweisung des Gerätes mitzuteilen

Montage

Vor der Montage ist zu prüfen, ob alle Elemente der Friteuse vollzählig sind und ob sie während des Transports nicht beschädigt wurden.

Nach dem Anschluss der Friteuse an die Gasinstallation ist die Dichtheit, besonders die Dichtheit der Verbindungen der Gasarmature, mit entsprechenden Sensoren zu kontrollieren.

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

für den Benutzer

1. NUTZUNG UND WARTUNG

Bevor man mit dem ersten Braten beginnt, ist die Friteusekammer und alle anderen Elemente, die den Kontakt mit dem Essen haben, sorgfältig mit heißem Wasser und dem Spülmittel zu reinigen.

- das Auslaufventil schliessen
- die Kammer mit Wasser und dem Spülmittel füllen und kochen lassen

- das Wasser aus der Kammer ablassen und gründlich mit heißem Wasser ausspülen
- die Kammer trocken reiben und andere Elemente und das Auslaufventil schliessen.

ACHTUNG

Es ist verboten, die Kammer mit Öl zu füllen, bevor sie genau trocken gerieben wird und bevor geprüft wird, ob in dem Auslaufventil kein Wasser übrig bleibt.

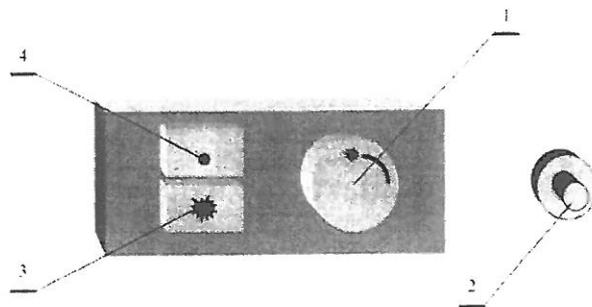
Unter dem Auslaufventil ist ein Speicher für Öl zu stellen. Falls das Auslaufventil nicht geschlossen wird, fließt Öl in den Speicher.

1.1 Die erste Inbetriebnahme

Achtung: Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bevor der Behälter mit Öl gefüllt wurde.

Um die Friteuse in Betrieb zu nehmen, soll man:

- das Gasventil öffnen
- den Drehknopf des Thermoregulators des Gasventils auf Position [1] ★ einstellen



- den Knopf [3] ★ drücken und gedrückt halten (Öffnung des Gaszuflusses an den Zündbrenner)
- den Knopf [2] (Piezozünder) mehrmals drücken
- wenn das Gas am Piezozünder zündet, ist der Knopf [3] ★ circa 10 Sekunden gedrückt zu halten (in dieser Zeit übernimmt das Thermoelement die Kontrolle über das Aufrechterhalten der Flammen)
- nach der Feststellung, dass die Flamme stabil brennt, stellen wir die entsprechende Öltemperatur durch Drehen des Knopfes von Position 1 bis 8 ein (in diesem Moment wird der Hauptbrenner angefeuert)

Position des Drehknopfes	Öltemperatur [°C]
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190

- um das Gerät für kurze Pause während der Arbeit auszuschalten, soll man den Drehknopf des Thermoregulators schon wieder auf Position [1] ★ einstellen (Zündbrenner brennt aber der Hauptbrenner ist ausgeschaltet).
- um das Gerät völlig auszuschalten, soll man den Knopf [4] ● drücken (dadurch sperren wir den Gaszufluss ab); das Gerät darf erst nach einer Minute wieder in Betrieb genommen werden
- zusätzlich ist der Hauptgasventil zuzudrehen

Während der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Zeit der Anfeuerung des Zündbrenners sehr lang (circa 2- 3 Minuten). Der Grund dafür ist die Luft in der Gasinstallation, die durch das Gas zu ersetzen ist.

1.2 Bedienung der Friteuse

Die Kammer mit dem Öl füllen, die Gaseinspeisung einschalten, den Zündbrenner anzünden, den Drehknopf des Thermoregulators auf entsprechende Position stellen.

Wenn die entsprechende Temperatur erreicht wird, steckt man die vorher vorbereiteten Produkte in den Korb herein und legt man den Korb in die Friteusekammer.

Regelmäßig ist die Füllung der Kammer zu prüfen.

Falls die Temperatur 220 °C überschreitet, schaltet die Sicherung das Gerät völlig aus. Bevor man das Geräts wieder einschaltet, muss man abwarten, bis die Öltemperatur auf 160 °C sinkt. Dann drückt man auch den Druckknopf des Sicherheitstemperaturbegrenzers, der sich auf der Vorderwand des Gerätes über dem Gasventil befindet. Um den Druckknopf zu drücken, muss man vorher den Plastenschutz ablegen.

Jedes Gasgerät muss regelmäßig und obligatorisch der Wartungsdurchsicht und der Dichtheitsprobe unterziehen.