



Bedienungsanleitung

Gas-Fritteusen

60/30FRGT-L

60/60FRGT-L

MULTI-LINE Serie 600

**MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.**

Telefon.: 04261 / 9494-0

Fax: 04261 / 5486

BIC: COBADEFFXXX

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 68 55 332 00

Internet: www.multi-gastro.de

E-Mail: info@multi-gastro.de

IBAN: DE 75290400900685533200

WEEE: DE 95 130 244

UST.Ident.-Nr.

248 760 841

WEEE: DE 95 130 244

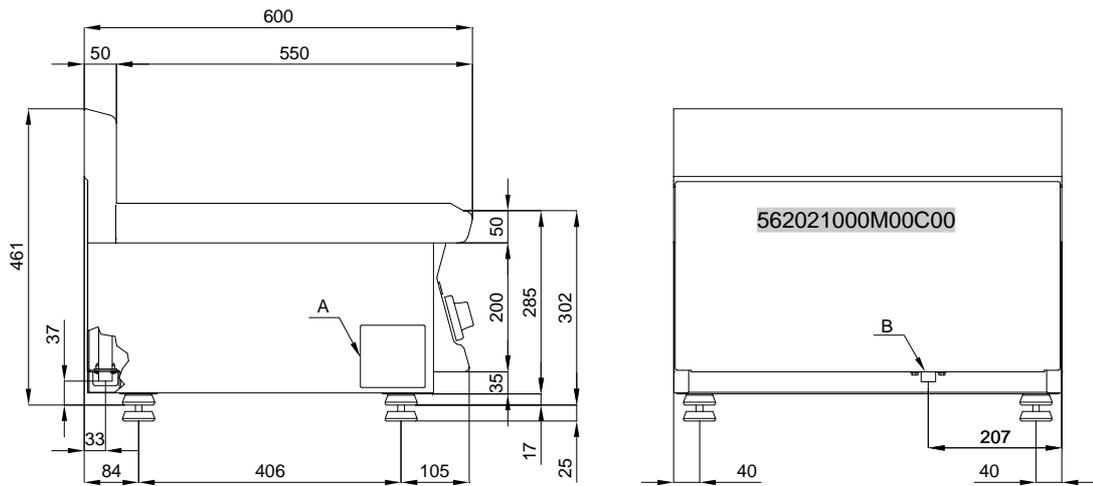
MULTI Großküchen GmbH

Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg

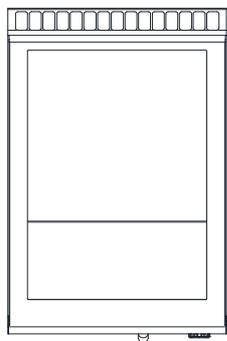
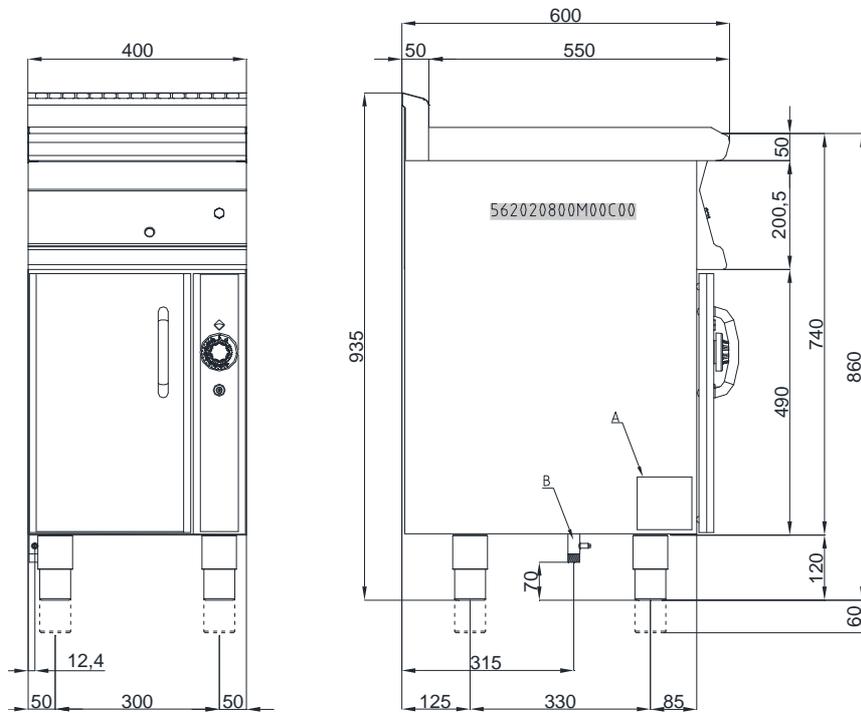
Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215

Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

FIG.A F...T

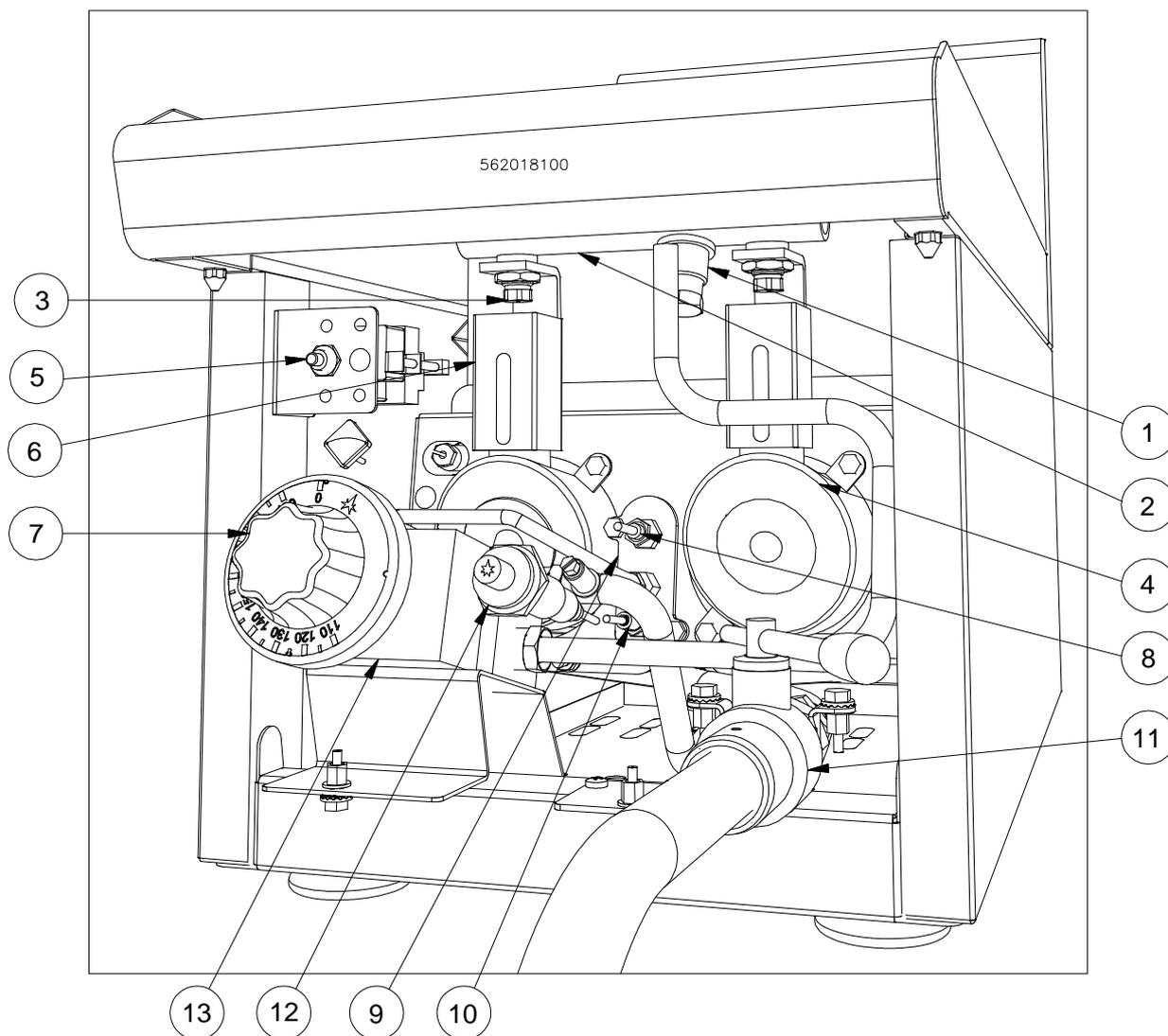


F...



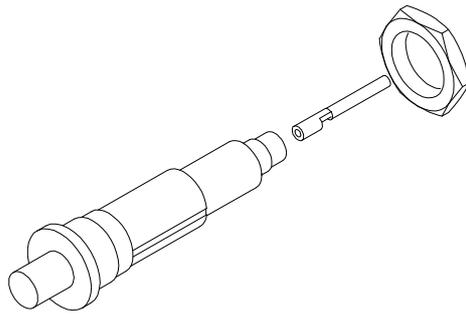
A	B
Targhetta caratteristiche	Attacco gas ISO 7-1 R1/2GM
Typenschild	Gasanschluss ISO 7-1 R1/2GM
Plaque des caractéristiques	Raccord gaz ISO 7-1 R1/2GM
Data plate	Gas Connection ISO 7-1 R1/2GM
Chapa de características	Conexión gas ISO 7-1 R1/2GM

FIG. B



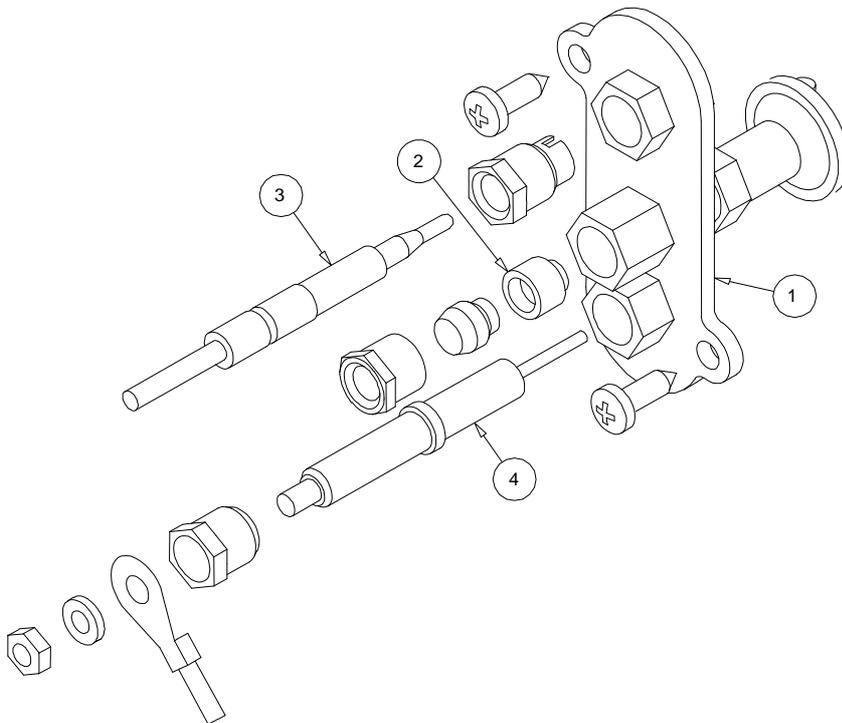
1	Entrata gas	Gasanschluss	Raccord gaz	Gas Connection	Conexión gas
2	Rampa	Rampe	Rampe	Ramp	Rampa
3	Iniettore	Einspritzventil	Injecteur	Injector	Inyector
4	Bruciatore	Brenner	Brûleur	Burner	Quemador
5	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety Thermostat	Termostato seguridad
6	Regolazione aria	Luftregelung	Réglage d'air	Air regulation	Regulación aire
7	Manopola	Drehknopf	Commande	Knob	Mando
8	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
9	Pilota	Zündflamme	Veilleuse	Pilot	Piloto
10	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
11	Scarico olio	Ölabfluss	Évacuation huile	Oil Drainage	Descarga aceite
12	Piezoelettrico	Piezoelektrischer Anschluss	Piézoélectrique	Piezoelectric device	Piezo eléctrico
13	Valvola	Ventil	Vanne	Valve	Válvula

FIG.C



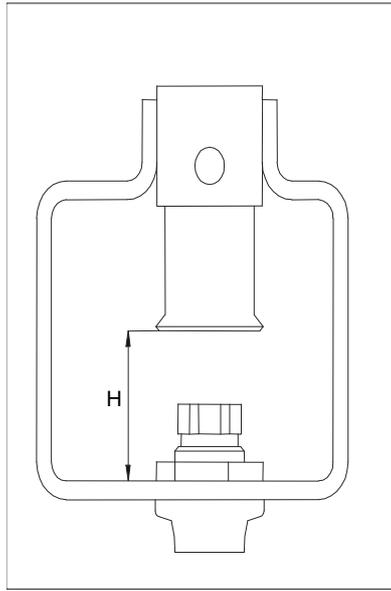
Piezoelétrico	Piezoelektrischer Anschluss	
Piézoélectrique	Piezoelectric device	Piezo eléctrico

FIG.D



1	Staffa	Bügel	Bride	Brida
2	Pilota	Zündflamme	Veilleuse	Piloto
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Termopar
4	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Candela encendido

FIG. E



INHALTSVERZEICHNIS

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	14
INSTALLATION	14
AUFSTELLUNG DES GERÄTS	14
BELÜFTUNGSKONTROLLE	14
Für Deutschland:	14
Für Österreich und Schweiz:	14
GASANSCHLUSSROHR	15
KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG	15
Anschluss für Flüssiggas G30/G31	15
Anschluss für Erdgas H G20	15
PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN	15
TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN	15
ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN	16
AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE	16
AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE	16
Wichtig!.....	16
BETRIEBSKONTROLLE	16
WARTUNG	16
ERSATZTEILE	16
BEDIENUNGSANLEITUNGEN	16
ZÜNDUNG DES HAUPTBRENNERS	17
Zündung des Zündbrenners	17
Zündung des Hauptbrenners und Temperatureinstellung	17
Abschalten des Hauptbrenners	17
ABSCHALTEN DES GERÄTS	17
Sicherheitsthermostat	17
ENTLEERUNG DES BECKENS MOD. F	17
ENTLEERUNG DES BECKENS MOD. F..T	17
ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE	17
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild).....	17
Im Falle der forcierten Ableitung	17
HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN	18
REINIGUNG UND WARTUNG	18
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL	18
EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	18

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte den Vorschriften der CEE-Richtlinie 90/396 entsprechen. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

N.B.: Die Herstellerfirma lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemäßen Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab.

INSTALLATION

MODELL	ABMESSUNGEN cm	GAS- ANSCHLUSS ISO 7-1	GESAMTNENN- LEISTUNG KW	FASSUNGSVER- MÖGEN DES BECKENS LT.
F8T-63G	30x60x29h	R ½GM	6,1	8
F2/8T-66G	60x60x29h	R ½GM	12,2	8+8
F13-64G	40x60x90h	R ½GM	10,5	13

AUFSTELLUNG DES GERÄTS

- Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m³/h pro kW der installierten Leistung.

BELÜFTUNGSKONTROLLE

Es ist zu überprüfen, dass die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, dass die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

Für Deutschland:

1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen – Gebrauchs - Einrichtungen"
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

Für Österreich und Schweiz:

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen - Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden. Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstand oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines Wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Mit Hilfe der Gerätefüße kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

GASANSCHLUSSROHR

Der Gasanschluss hat mittels Rohrleitungen aus Stahl oder Kupfer, andernfalls mittels einem Stahlschlauch in Übereinstimmung mit den gegebenenfalls bestehenden nationalen Bestimmungen zu erfolgen. Jedes Gerät muss mit einem Gassperrhahn ausgerüstet sein. Nach durchgeführter Installation ist sicherzustellen, dass an den Anschlussstellen kein Gas austritt; für diese Kontrolle sollte keine Flamme, sondern nur Substanzen, die keine Korrosionen verursachen wie z. B. Seifenwasser oder Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt verwendet werden. Alle unsere Geräte wurden einer sorgfältigen Prüfung unterzogen: die Gasart, der Verwendungsdruck und die zugehörige Kategorie sind auf dem Typenschild angeführt.

KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst prüfen, ob das Gerät für die zugeführte Gasart vorbereitet ist, anschließend sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gas übereinstimmen. Für die Anpassung an eine andere Gasart ist zu kontrollieren, ob die Gasart mit den Anweisungen des vorliegenden Benutzerhandbuchs übereinstimmt.

Der Druck wird mit einem in die dazu bestimmte Entnahmestelle eingeführten Manometer (Mindestzerlegung 0,1 mbar), gemessen (siehe Abb. 1, Position C).

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.

Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 50 mbar bei Flüssiggas

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluss für Erdgas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN

Alle Brenner sind mit einem Bügel zur Primärluftregelung ausgestattet, der auf einen in der Tabelle der technischen Daten angeführten Abstand h eingestellt werden muss.

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

	12,8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGAS 50 mbar	9,45 kWh/m ³ st G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 ERDGAS L 20 mbar
F8T-63G (1 brenner 6,1 kW)			
Brennereinspritzventil 1/100 mm	2x80	2x135	2x150
Zündbrennereinspritzventil	1x30	1x51	1x51
Verbrauch	kg/h 0,474	m ³ st./h 0,646	m ³ st./h 0,751
Primärluft h=mm	0	0	0
F2/8T-66G (2 brenner 6,1 kW)			
Brennereinspritzventil 1/100 mm	4x80	4x135	4x150
Zündbrennereinspritzventil	2x30	2x51	2x51
Verbrauch	kg/h 0,948	m ³ st./h 1,291	m ³ st./h 1,502
Primärluft h=mm	0	0	0
F13-64G (1 brenner 10,5 kW)			
Brennereinspritzventil 1/100 mm	3x85	3x148	3x165
Zündbrennereinspritzventil	1x30	1x51	1x51
Verbrauch	kg/h 0,816	m ³ st./h 1,111	m ³ st./h 1,293
Primärluft h=mm	geöffnet	geöffnet	geöffnet

ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

Unsere Geräte werden mit Flüssiggas eingestellt und überprüft (siehe Typenschild).

Die Umrüstung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in einem der Lieferung beiliegenden Säckchen und sind in Hundertstel von mm ausgezeichnet. (Siehe Tabelle „Technische Daten“).

AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE

- Um einen Eingriff im Geräteinneren vornehmen zu können, ist eine Entleerung des Beckens vorzunehmen.
- Die vorderen Befestigungsschrauben der Bedienblende lösen und das Zündkabel vom piezoelektrischen Anschluss entfernen.
- Die Schraubenmutter aufschrauben und den Bügel der Luftregelung niedriger stellen.
- Die Düse mit einem geeigneten Schlüssel herauserschrauben und durch die entsprechende Düse ersetzen (Siehe Tabelle „Technische Daten“).
- Den Bügel für die Luftregelung wieder in die Ausgangsposition bringen.

AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE

Die Flamme des Zündbrenners arbeitet mit gleichmäßiger Luftzufuhr.

Die einzige erforderliche Arbeit ist der Austausch der Düse je nach Gasart.

Dazu sind die Schrauben wie im vorhergehenden Punkt zu lösen, der Anschluss mit einem geeigneten Schlüssel herauszuschrauben und durch die entsprechende Düse zu ersetzen. Mit der richtigen Düse muss die Flamme das Thermoelement umzüngeln.

Wichtig!

Nach der durchgeführten Umrüstung auf eine andere Gasart muss das Typenschild mit den technischen Merkmalen aktualisiert werden, indem die Gasart, auf die das Gerät umgerüstet wurde, eingetragen wird.

BETRIEBSKONTROLLE

- Dem Gerät liegen die für die Benutzung erforderlichen Anleitungen bei.
- Die Geräte auf Gasaustritte überprüfen.
- Die Flamme des Zündbrenners kontrollieren; diese muss blau sein und das Thermoelement umzüngeln, andernfalls die Zündbrennerdüse überprüfen.
- Die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners kontrollieren.
- Dem Betreiber wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nur gemäß den Anleitungen zu benutzen.

WARTUNG

Nach längerer Benutzung des Geräts ist es für einen sicheren Betrieb unerlässlich, eine regelmäßige Wartung durchzuführen, wir empfehlen daher den Abschluss eines Servicevertrages.

Die Durchführung der Wartung hat unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen und der vorliegenden Anleitungen durch spezialisiertes Fachpersonal zu erfolgen.

ERSATZTEILE

Bestimmte Teile wie das Ventil, der piezoelektrischen Anschluss oder die Gasrohre können besonders leicht ausgetauscht werden.. Beim Austausch dieser Teile wie folgt vorgehen:

- Ventil: nach dem Entfernen des vorderen Paneels die Schraubverbindungen (5-7-8-14) der Gasanschlüsse lösen und die Thermostat-Kugel herausziehen, anschließend die kaputten Teile durch neue ersetzen.
- Für den Austausch des Thermoelements den Anschluss des Zündbrenners und jenen des Ventils lösen und das Element austauschen.
- Die Zündkerze muss herausgeschraubt und ersetzt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Achtung!

Vor dem Einschalten des Geräts muss dieses mit Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt und mehrmals mit klarem Wasser abgespült werden. Anschließend das Gerät bis zur Höhe der, auf der Rückseite des Beckens eingravierten Marke mit Öl anfüllen.

ZÜNDUNG DES HAUPTBRENNERS

Zündung des Zündbrenners

Den Drehknopf von der Position "0" auf die Position  drehen. Den Drehknopf gedrückt halten und wiederholt den Piezo-Zündknopf betätigen. Die Flamme schaltet sich automatisch ein und ist durch die Kontrollöffnung des vorderen Paneels sichtbar. Den Drehknopf nach der Zündung für weitere 5-10 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erhitzen kann und dann loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorhang zu wiederholen.

Zündung des Hauptbrenners und Temperatureinstellung

Nach Loslassen des Drehknopfs strömt das Gas in das Sicherheitsventil.

Durch Drehen des von 110 a bis 190°C abgestuften Drehknopfs strömt das Gas bis zum Hauptbrenner und dieser schaltet sich ein.

Abschalten des Hauptbrenners

Wird der Drehschalter auf die Position  gestellt, bleibt nur die Flamme des Zündbrenners eingeschaltet.

ABSCHALTEN DES GERÄTS

Den Drehknopf drücken und auf die Position „0“ stellen. Dieses Kommando blockiert die Gaszufuhr sowohl des Hauptbrenners als auch des Zündbrenners.

Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, durch den die Gaszufuhr unterbrochen wird, falls die Temperatur des Öls den voreingestellten Höchstwert (230°C) übersteigen sollte. Diese Sicherheitsmaßnahme wird durch das Abschalten sowohl des Hauptbrenners, als auch des Zündbrenners angezeigt. Der Betrieb kann durch Hineindrücken der roten Drucktaste des Thermostats wieder hergestellt werden. Dazu die Bedienblende entfernen. Sollte sich der Vorfall wiederholen, ist der Kundendienst zu verständigen, um die Ursache der Störung zu beheben.

ENTLEERUNG DES BECKENS MOD. F...

Um diese Arbeit durchführen zu können ist es notwendig, den Abflusshahn, der nur durch die Tür des darunter liegenden Schrankelements erreicht werden kann, aufzudrehen. Vor der Entleerung überprüfen, ob sich der Filter und die Ölauffangschale in der richtigen Position befinden.

Zur Beachtung: Es wird empfohlen, diesen Arbeitsgang mit nicht zu heißem Öl auszuführen.

ENTLEERUNG DES BECKENS MOD. F...T

Der Gerätebediener wird dazu aufgefordert, sich einen zum Entleeren des Öls geeigneten Behälter zu beschaffen. Dieser Behälter muss aus hitzebeständigem Material bestehen und so gebaut sein, dass das Öl während des Entleerens nicht ausfließen und somit keine Gefahr bilden kann.

Es wird empfohlen, das Öl bzw. Frittierfett täglich nach Betriebsende zu filtrieren und - falls erforderlich - zu erneuern.

Den Abflussschlauch laut Abbildung einführen und den Behälter positionieren.

Die Sicherheitsvorrichtungen unerwünschte Öffnung nach oben drücken und den Knebel in ichtung Symbol schieben.



Wichtig: Beachten sie bitte den Abstand zwischen dem Gerät und den Kanten des Unterteils.

ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

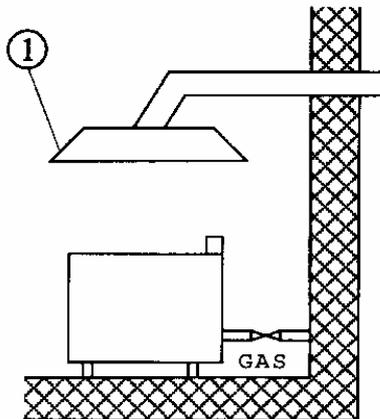
Die Verbrennungsabgase der Geräte des Typs "A" müssen in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. (**Natürliche Ableitung** Abb.1)

Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

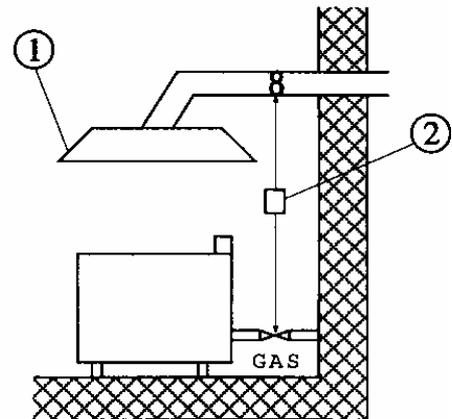
Im Falle der forcierten Ableitung

Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt mit dem Ableitungssystem verbunden sein und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung unterbrochen werden.

Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.1

1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2

1) Abzugshaube
2) Unterbrecher

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

Das Öl regelmäßig filtern, damit darin enthaltene Essensrückstände entfernt werden.

Die häufige Durchführung dieses Arbeitsgangs verbessert die Qualität der frittierten Speisen und verlängert die Haltbarkeit des Öls. Den Ölstand ständig kontrollieren und bei Absinken unter die Einkerbung MIN sofort Öl nachfüllen.

Das Gerät niemals ohne Öl in Betrieb nehmen.

Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Den Gasanschlusshahn schließen und den Kundendienst verständigen.

EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gashahn schließen und die Anlage wie oben beschrieben reinigen.