



Bedienungsanleitung

Elektro Friteusen

Multi-Line Serie 650

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg

Telefon.: 04261 / 9494-0
Fax: 04261 / 5486

Internet: www.multi-gastro.de
E-Mail: info@multi-gastro.de

USt.- Ident. - Nr.
DE 248 760 841

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 6855332

MULTI Großküchen GmbH
Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg
Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215
Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

INHALTSVERZEICHNIS

TABELLE TECHNISCHE DATEN	Seite 10
INSTALLATIONSANWEISUNGEN	Seite 11
AUFSTELLUNG	Seite 11
RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN	Seite 11
INSTALLATION	Seite 11
ELEKTROANSCHLUß	Seite 11
POTENTIALAUSGLEICH	Seite 12
INBETRIEBNAHME	Seite 12
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	Seite 12
INBETRIEBSETZUNG	Seite 12
ENTLEEREN DES BECKENS	Seite 13
REINIGUNG UND PFLEGE	Seite 13
VERHALTEN BEI LÄNGERER AUßERBETRIEBSETZUNG	Seite 13
VERHALTEN IM STÖRFALL	Seite 13
WARTUNG	Seite 13
ZUGÄNLICHKEIT	Seite 13
ELEKTRISCHES SCHEMA	Seite 64-65

TABELLE TECHNISCHE DATEN

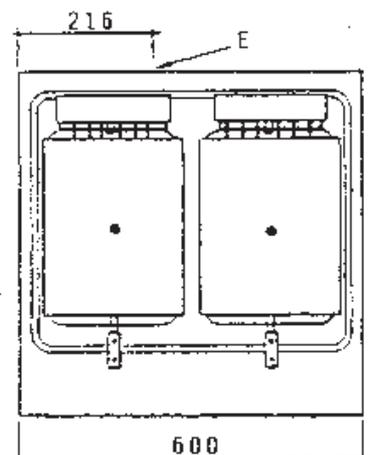
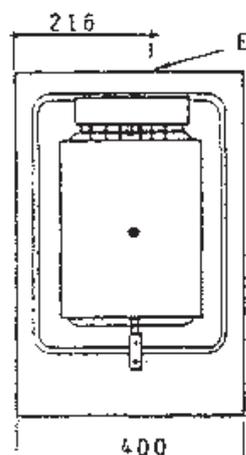
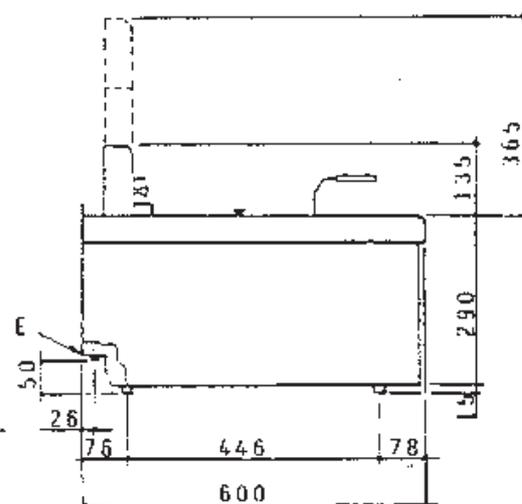
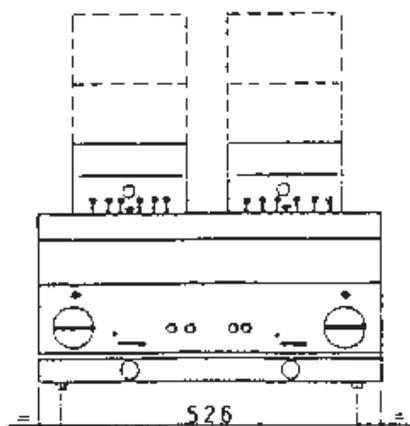
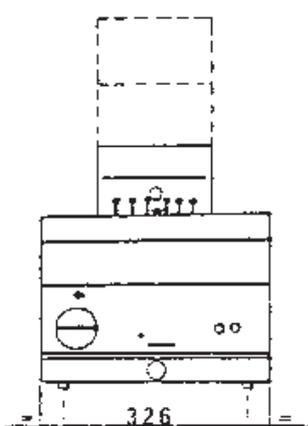
MODELLE	FQ - 4EM	FQ - 6EM	FQ - 4ET	FQ/FP - 6ET	
ABMESSUNGEN cm	40x60x30h	60x60x30h	40x60x30h	60x60x30h	
BECKEN Kapazität	9	9+9	9	9+9/18	
VERSORGUNG	230V 1 ~ 50Hz 240V 1 ~ 50Hz	230V 1 ~ 50Hz 240V 1 ~ 50Hz	400V 3N ~ 50Hz 415V 3N ~ 50Hz	400V 3N ~ 50Hz 415V 3N ~ 50Hz	
MAXIMALE AUFNAHME	13 A 13.7 A	26 A 27.5 A	7.8 A 8.2 A	15.6 A 16.4 A	
MAXIMALE LEISTUNG	3 kW 3.3 kW	3+3 kW 3.3+3.3 kW	5.4 kW 5.9 kW	5.4+5.4 kW 5.9+5.9 kW	
NETZKABEL	n 3x1.5 mm ²	n 3x6 mm ²	n 5x1 mm ²	n 5x2.5 mm ²	

TRANSFORMATION

VERSORGUNG			230V 3 ~50Hz	230V 3 ~50Hz	
MAXIMALE BELASTUNG			13.5 A	27 A	
MAXIMALE LEISTUNG			5.4 kW	5.4+5.4 kW	
NETZKABEL			4x1.5 mm ²	4x6 mm ²	

**FQ - 4EM
FQ - 4ET**

**FQ - 6EM
FQ - 6ET**



E - Netzkabel-Eingang

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Das Typenschild befindet sich an der Geräterückseite (siehe Abb. unter Punkt Elektroanschluß) und beinhaltet alle zur Installation erforderlichen Daten.

AUFSTELLUNG

Das Gerät muß bei der Aufstellung waagrecht stehen, kleinere Unebenheiten können durch die höhenverstellbaren Füßchen des Gerätes (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Der Hauptschalter bzw. die Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, damit eine schnelle Dampfabführung sichergestellt wird. Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, dekorativen Verkleidungen u.s.w., wird empfohlen, daß dies aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem, nichtbrennbarem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Brandschutzvorschriften muß sichergestellt sein.

Bei der Installation muß ein max. Abstand zwischen der Gerätekante und der vorderen Kante des Unterteils beachtet werden. (Siehe Zeichnung Paragraph "Entleeren des Beckens")

Rechtsverordnungen, Technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- einschlägige VDE-Vorschriften

Installation

Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes müssen durch sachkundiges Personal durchgeführt werden. Sämtliche Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller lehnt bei schlechtem Betrieb, der auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen ist, jegliche Verantwortung ab.

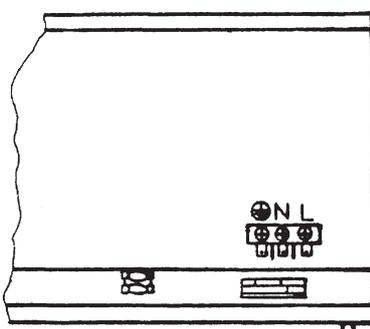
Achtung: Laut internationalen Vorschriften ist beim Anschluß des Gerätes eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm allpolig vom Netz zu trennen.

Elektroanschluß

Das Gerät wird einschließlich Anschlußkabel geliefert. Sollte dieses Kabel ausgetauscht werden müssen, ist wie folgt vorzugehen:

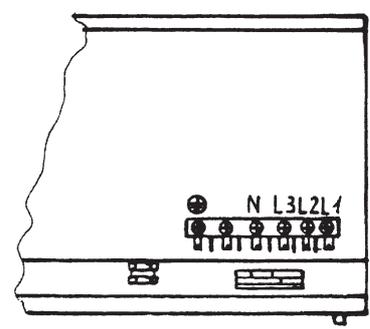
- Stromzufuhr schließen bzw. ausschalten
- die Rückwand abnehmen
- Kabel vom Anschlußklemmenbrett lockern, das sich auf der Geräterückseite befindet
- Kabelpresse lockern und das Kabel herausziehen
- das neue Anschlußkabel in die Kabelpresse führen und die Leiter an die entsprechenden Klemmen des Klemmenbretts schließen und daran befestigen
- das Kabel mit der Kabelklemme fixieren und die Rückwand wieder montieren. Die Erdleitung muß länger als die anderen Leitungen sein, damit sie bei Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Stromkabeln ausgesteckt wird.

N.B.: Das Anschlußkabel muß den folgenden Eigenschaften entsprechen: Es muß mindestens vom Typ H05 RN-F sein und sein Querschnitt muß der Leistung des Gerätes entsprechen (siehe Tabelle "Technische Daten").



FQ - 4EM
FQ - 6EM

FQ - 4ET
FQ - 6ET



POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät ist in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Geräterückwand und ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind, keine Haftung bzw. Garantieverpflichtung.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist das Gerät und insbesondere das Fritierbecken sorgfältig zu reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege").

Geräteanschluß überprüfen und laut Anweisungen in Betrieb setzen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Achtung:

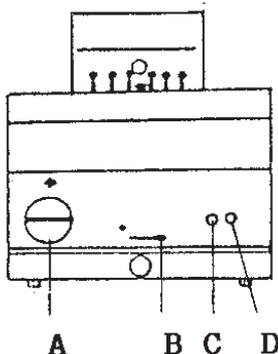
- Gerät nur unter Beaufsichtigung betreiben!
- Gebrauchtes Öl oder Fritierfett stellen eine erhöhte Brandgefahr dar, deshalb nur frisches Öl oder Fritierfett benutzen.
- Das Fritiergut soll immer trocken sein, denn nasses Fritiergut bringt das Öl oder Fritierfett zum Aufschäumen, d.h. es besteht Überlauf-Gefahr.
- Große Mengen von Fritiergut verstärken ebenfalls das Aufschäumen. Die empfohlene Menge beträgt 1 kg Fritiergut pro Kochvorgang.
- Bei Unterschreitung der Mindestmarkierung für den Ölstand besteht erhöhte Brandgefahr.
- Das Gerät darf nie ohne Öl in Betrieb gesetzt werden!

Bei den Friteusen handelt es sich um Geräte, die das Fritieren von Kartoffeln, Fisch, Gemüse usw. ermöglichen.

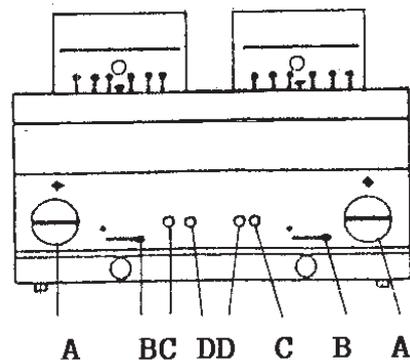
Inbetriebsetzung

Überprüfen, daß der Ölablaufhahn (B) geschlossen ist. Das Becken bis zur eingestanzten Max.-Markierung füllen. Den bauseits installierten Hauptschalter betätigen. Drehschalter (A) von "0" auf die gewünschte Position zwischen 100 und 180°C drehen. Die Kontrollleuchten (C) und (D) leuchten auf. Die Kontrollleuchte (D) zeigt an, daß das Gerät unter Spannung steht. Die Kontrollleuchte (C) zeigt an, daß das Heizelement in Betrieb ist und erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur. Zum Ausschalten des Gerätes den Drehschalter (A) auf Position "0" zurückdrehen.

FQ - 4EM
FQ - 4ET



FQ - 6EM
FQ - 6ET



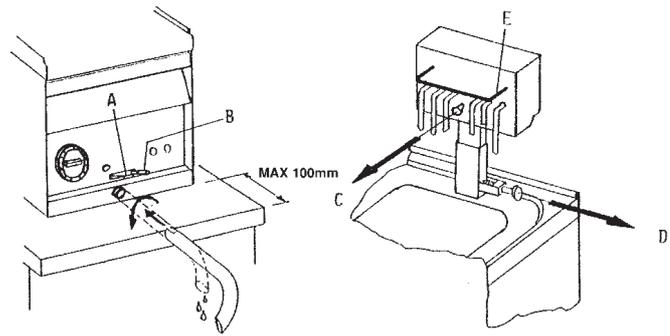
Entleeren des Beckens

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. Fritierfett täglich nach Betriebsende zu filtrieren und - falls erforderlich - zu erneuern.

Den Abflußschlauch laut Abbildung einführen und den Behälter positionieren.

Die Sicherheitsvorrichtung (A) gegen unerwünschte Öffnung nach oben drücken und den Knebel (B) in Richtung Symbol  schieben.



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

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung: Zur Reinigung darf das Gerät von außen keinesfalls mit einem direktem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Jeden Abend, nach Betriebsende, muß das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung gewährleistet den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes.

Vor der Reinigung muß das Gerät ausgesteckt werden. Die Geräteteile aus Edelstahl sind mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen und danach gründlich zu spülen, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Danach mit einem trockenen Lappen nachwischen. Keine kratzenden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden. Um den Reinigungsvorgang zu erleichtern, können die Heizelemente herausgenommen werden (siehe Abbildung). Hebel(E) bis zum Anschlag hochziehen. Zum Senken der Heizelementgruppe Hebel (D) in Pfeilrichtung ziehen und die Gruppe langsam senken. Danach Sicherheitsvorrichtung (C) ziehen und die Gruppe bis zum Anschlag herunterlassen.

Verhalten bei längerer Außerbetriebsetzung

Das Gerät nach Anleitung sorgfältig reinigen und abtrocknen, Stromzufuhr schließen bzw. ausschalten.

Verhalten im Störfall

Im Störfall sollte das Gerät außer Betrieb gesetzt, die Stromzufuhr unterbrochen und der Kundendienst benachrichtigt werden.

WARTUNG (nur für Fachpersonal)

Alle Wartungsarbeiten sind ausschließlich von qualifiziertem Personal durchzuführen. Vor Wartungsbeginn ist der Stecker aus der Dose zu ziehen bzw. der Hauptschalter auszuschalten.

Wenn erforderlich, Becken entleeren.

Zugänglichkeit

Um an das Anschlußklemmenbrett zu gelangen, ist die Rückwand des Gerätes abzunehmen.

Um an das Heizelement, den Mikroschalter und die Schaltung der Widerstände zu gelangen, sind die Widerstandsgruppe und die Geräterückwand zu entfernen.

Die Bedienungselemente können über die vordere Blende erreicht werden. Dazu sind die schwarze Kappe des Ölauslaßknebels sowie die Befestigungsschrauben der Bedienungsblende auszuschrauben und diese letztere zu entfernen.