

01/2018

Mod: MIKA/2-MC

Production code: MECA-FRYER 2B



Diamond
catering equipment



HANDBUCH

MECA FRYER

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Algemene regels	04
1.	Technische Daten	05
1.1.A	Produktreihe Gasfritteusen Typ Brüssel 1P, 2P, 3P, 4P, 1PV, 2PV, 3PV, 4PV	05
1.2	Technische Merkmale	05
2	Installationshinweise	06
2.1	Typenschild für Belgien	06
2.2	Gesetzesgrundlage	06
2.3	Installationsort	07
2.4	Aufstellung	07
2.5	Anschluss an das Gasleitungs-System	07
2.6.1	Überprüfung des Drucks an den Düsen	07
2.6.2	Überprüfung für den Betrieb mit Flüssiggas	07
2.7	Ableitung der Verbrennungsluft über eine Abzugshaube	07
2.8	Gerätetyp A1	08
2.9	Funktionskontrolle	08
2.10	Benutzerinformationen	08
2.11	Installationsanleitung für den Fachmann	08
2.12	Geräteeinstellung	09
	Tabelle 1: Gas, Druck und Ländereinstellungen	10
	Tabelle 2: Druck- und Verbraucheinstellungen	10
3.	Anpassung für den Betrieb an einen anderen Gastyp	11
3.1	Austausch der Einspritzdüsen des Hauptbrenners	11
3.2	Regelung der Primärluft des Hauptbrenners	11
4.	Benutzeranleitung	12
4.1	Einschalten des Geräts	12
4.2	Ausschalten des Geräts	13
4.3	Vorsichtsmaßnahmen	13
4.4	Entleerung der Wanne	13
4.5	Temperaturbegrenzer	13
4.6	Behebung kleiner Störungen	13
4.7	Brand	14
5	Wartung und Reinigung	15
6	Ansicht und Liste der Teile	16
6.1.1	Fritteuses, mechanisch	16
6.1.2	Liste der empfohlenen Ersatzteile (MecaFRYER)	17



- **Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da diese wichtige Hinweise zur Sicherheit der Installation, der Bedienung und der Wartung enthalten.**
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem gut erreichbaren Ort auf, um später darin nachlesen zu können.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf etwaige Schäden. Verwenden Sie es im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anstecken des Geräts, dass die auf dem Typenschild enthaltenen Daten mit jenen des Gasnetzes übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist nur für den speziellen Zweck vorgesehen, für den es entwickelt wurde. Jegliche andere Verwendung wird als unsachgemäß und gefährlich betrachtet.
- Das Gerät darf nur durch eine Person verwendet werden, die in seine Nutzung eingewiesen wurde und mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut ist.
- Wenden Sie sich für Reparaturen ausschließlich an eine vom Hersteller genehmigte Kundendiensteinrichtung und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts gefährden.
- Richten Sie niemals einen Hochdruckstrahl auf das Gerät, um es zu waschen.
- Verdecken Sie niemals die Heißluft-Saug- oder Abzugsöffnungen.



DIE INSTALLATION DES GERÄTS MUSS DURCH EINEN INSTALLATEUR Vorgenommen werden, der für Gasinstallationen zugelassen ist. Andernfalls erlischt die Garantie vollständig.

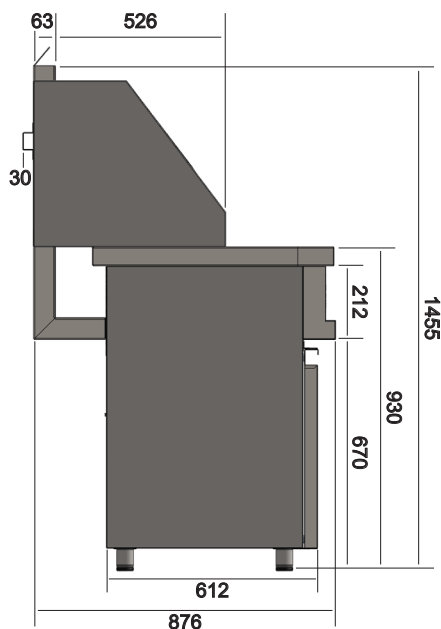
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Anweisungen durch den Benutzer wie auch den Installateur bedingt sind, ab.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für die Folgen eventueller durch Übertragungs- oder Druckfehler bedingter Ungenauigkeiten ab. Der Hersteller behält sich zudem das Recht vor, sämtliche Änderungen, die er bei dem Produkt als nützlich oder

— 1. TECHNISCHE DATEN —

1.1 Produktreihe Gasfritteusen Typ Brüssel

MODELL		B/1P - E/1P	B/2P - E/2P	B/3P - E/3P
Abmessungen	Type	A	A	A
Breite	mm	535	960	1445
Tiefe	mm	875	875	875
Höhe	mm	940	940	940
Gesamthöhe	mm	1320	1320	1320
Nettogewicht	kg	85	150	230
Schwingtüren		1	2	3
Pommes Frites-Behälter		ja	ja	ja
Option integrierte Abzugshaube		ja	ja	ja
Wannenanzahl		1	2	3
Ø Wannendurchmesser	mm	360	360	360
Wannenhöhe	mm	270	270	270
Dunstabzug		1	2	3
Fassungsvermögen des Behälters	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Vorheizzeit (180K)	ca. min.			
Gasanschluss	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Gesamt-Wärmedurchsatz max:				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Gasverbrauch (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Einspritzdüse :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Brenner	anzahl	1	2	3
Druk mbar	G20	12	12	12
Druk mbar	G25	15	15	15
Druk mbar	G31	20	20	20
Luchtregelung		nein	nein	nein
Elektrischer Anschluss		23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz
Zündflamme :				
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	verstellbar	verstellbar	verstellbar



1.2 Technische Merkmale

Das Gestell ist aus AISI 304-Edelstahl, montiert auf höhenverstellbaren 18/10-Edelstahlfüßen mit Gummidämpfern.

- Der **BEHÄLTER** ist aus AISI-304-Edelstahl
- Der **BETRIEB** erfolgt mit GAS mithilfe von selbststabilisierenden Flammenbrennern aus AISI-304-Edelstahl, die eine einheitliche Heizleistung gewährleisten. Die Temperatur wird durch eine elektronische Anzeige mit Sicherheitsventil und Thermoelement für die Unterbrechung der Gaszufuhr im Falle eines unbeabsichtigten Erlöschens der Zündflamme geregelt.

Entfachen der Zündflamme Piezo-Elektronisch.

2. INSTALLATIONSHINWEISE

Die Installation und ein eventueller Umbau zur Verwendung mit anderen Gastypen ist von einem qualifizierten Installateur gemäß geltendem Gesetz durchzuführen.

Siehe technische Datentabellen II.

ACHTUNG !

Bei Installation des Geräts direkt an einer Wand muss diese einer Temperatur von 80° standhalten und aus feuerbeständigem Material sein. Andernfalls ist das Gerät in einem Abstand von 10 cm von der Wand aufzustellen.

Nehmen Sie zuerst die Plastikhülle ab und entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem für Edelstahl geeignetem Reinigungsprodukt. Stellen Sie das Produkt vollständig waagrecht auf, gegebenenfalls durch Anpassung der höhenverstellbaren Füße.

2.1 Typenschild für Belgien

TEKNO-LAM S.A.
(www.bertrand-manufacturer.com)
Chaussée de Vilvore 94
1120 Bruxelles - Belgium

BN : BERTRAND
MN : BRUXELLOISE

SN : B1.20.03.2012.001
PN : 0461AT0311

Réf : ● 1P ○ 2P ○ 3P

Type rookgasafvoer: **A1**
Type d'évacuation

C	GC	p	Qn(Hi) kW	Qn(Hs) kW	V m³/h	A
BE	II2E+3P	G20/ G25 - 20/ 25 mbar	15,1	16,61	1,6	●
		G31 - 37 mbar	12,6	13,86	0,51	
NL	II2L3B/P	G25 - 25 mbar	15,1	16,61	1,6	
		G30 - 30 mbar	12,6	13,86	0,51	
		G31 - 30 mbar	12,6	13,86	0,51	
GB	II2E3+	G20 - 25 mbar	15,1	16,61	1,6	
IE		G30/ G31	12,6	13,86	0,51	
		28-30/ 37 mBar				

~ 230V - 50 Hz - 0,5A

BN = merk - marque - brand name
MN = model - type
C = land van bestemming - pays de destination - country of destination
GC = gascategorie - catégorie de gaz - gas category
A = toestel geregeld voor - appareil réglé pour - apparatus regulated for
SN = serienummer - numéro de série - serial number
PN = pinnummer - numéro pin - pin number

Dit toestel dient te worden geïnstalleerd conform de geldende regels en mag enkel worden gebruikt in een voldoende geventileerde ruimte. Lees de instructies alvorens het toestel te installeren en in gebruik te nemen

Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et ne peut être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

This appliance must be installed in accordance with the rules in force and used only in a sufficiently ventilated space. Consult instructions before installations and use of this appliance.

Seriennummer der Fritteuse

Fritteusentyp

Tabelle der Gaskategorien nach Land mit entsprechenden Leistungs- und Verbrauchswerten.

2.2 Gesetzesgrundlage

Die folgende Gesetzgebung muss beachtet werden:

- Gesetz über die Vermeidung von Arbeitsunfällen und Brandrisiken.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens, das eine Installationsgenehmigung ausstellen muss.
- Normen zu „Gasinstallationen“.
- Hygiene-Normen

2.3 Installationsort

- Das Gerät ist an einem ausreichend belüfteten Ort aufzustellen, da es eine Absaugung von 2 m³/h kW erfordert.
- Das Gerät muss gemäß dem in dem Land, in dem das Gerät installiert ist, geltenden sicherheitsbezogenen Gesetz installiert werden.

2.4 Aufstellung

- Dieses Gerät kann alleinstehend oder in Kombination mit anderen Geräten derselben Produktreihe verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den Wänden ein. Wird dieser Abstand unterschritten oder ist das Material der Wände oder des Bodens nicht feuerfest, ist unbedingt eine thermische Isolierung anzubringen

2.5 Anschluss an das Gasleitungs-System

- Das Gerät muss mit Gas gespeist werden, dessen Eigenschaften und Druck den Angaben in Tabelle II entspricht.
 - Der Gasdruck wird durch Erfassung des Anfangsdrucks am eingeschalteten Brenner gemessen.
 - Das Gerät wurde für den Betrieb mit dem auf dem außen angebrachten Typenschild getestet und betriebsbereit gemacht.
- * Bitte beachten Sie: Schwankt der Netzdruck um mehr als + 10% des Nenndrucks, empfiehlt es sich, vor dem Gerät einen Druckregler anzubringen, um einen konstanten Nenndruck zu gewährleisten.**
- Der Anschluss an das Gasnetz muss mithilfe von Metallschläuchen mit geeignetem Durchmesser erfolgen, wobei ein vorgelagerter, für diesen Einsatzzweck zugelassener Zulaufhahn vorzusehen ist.
 - Überprüfen Sie nach dem Anschluss an das Gasnetz mit Hilfe von Seifenwasser, dass alle Anschlüsse dicht sind.

2.6.1 Überprüfung des vorgelagerten Drucks

Der Druck ist mit einem Druckmesser für einen Bereich zwischen 0 und 80 mbar (max. Abweichung 0,1 mbar) zu messen. Der Druckanschluss befindet sich auf dem SIT-Gasregelblock.

Schließen Sie die Gaszufuhr.

Schrauben Sie die Schraube (A) aus dem Druckanschluss „IN“ heraus.

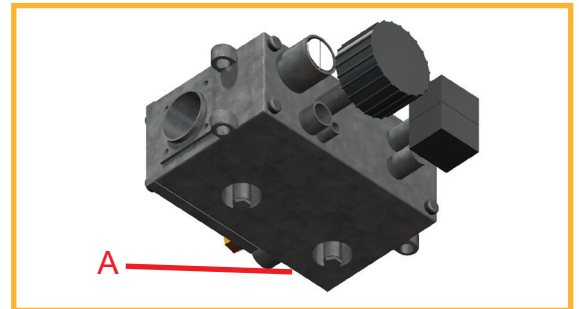
Schließen Sie den Silikonkautschuk-Schlauch am Druckmesser an.

Öffnen Sie die Gaszufuhr.

Schalten Sie den Brenner ein und lesen Sie den vorgelagerten „dynamischen“ Druck ab.

Schließen Sie die Gaszufuhr.

Schrauben Sie die Schraube (A) mit Gasdichtungsscheibe erneut auf und überprüfen Sie mithilfe von Seifenwasser, dass keine Leckagen vorhanden sind



2.6.2 Überprüfung für den Betrieb mit Flüssiggas

- Überprüfen Sie, ob die montierten Einspritzdüsen den Angaben in Tabelle 2 entsprechen (siehe S. 7).
- Überprüfen Sie, ob der Eingangsdruck den Angaben in Tabelle 2 entspricht (siehe S. 7).
- Überprüfen Sie, ob die GPL-Gasinstallation über zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität verfügt und ob die Verdunstungsleistung ausreichend ist.
- Lesen Sie bitte auch in der Veröffentlichung "Normen für die Installation und Eigenschaften von GPL-Gasanlagen" nach.

2.7 Ableitung der Verbrennungsluft über eine Abzugshaube

Das Gerät ist in Räumlichkeiten zu installieren, die eine Ableitung von Verbrennungsprodukten gemäß den Installationsnormen ermöglichen.

Es muss dauerhaft eine gemäß den geltenden nationalen und regionalen Gesetzen betriebene Belüftung gewährleistet sein.

2.8 Gerätetyp A1

Diese sind nicht für den Anschluss an ein natürliches Ableitungsrohr für Verbrennungsprodukte vorgesehen. Das Gasgerät muss unter einer normgerechten Abzugshaube installiert werden, da eine Absaugung von mind. 2 m³/h erforderlich ist.
Die Räumlichkeiten, in denen es installiert wird, müssen ausreichend belüftet sein.

2.9 Funktionskontrolle

- Starten Sie das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung in Kapitel 5.
- Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.
- Überprüfen Sie Zündung und Zwischenzündung der Zündflamme und des Hauptbrenners.
- Überprüfen Sie, ob die Verbrennungsgase ordnungsgemäß abgeleitet werden.
- Notieren Sie auf einem Aufkleber, mit welchem Gas und welchem Druckwert das Gerät eingestellt wurde, und kleben Sie diesen neben das Typenschild

2.10 Benutzerinformationen

Weisen Sie den Benutzer auf Sicherheit und tägliche Wartung hin.
Erklären Sie ihm anhand dieser Bedienungsanleitung und durch Hinweis auf eventuelle Änderungen die Funktionsweise und den Betrieb der Fritteuse. Überlassen Sie dem Benutzer ein Exemplar dieser Bedienungsanleitung.

2.11 Installationsanleitung für den Fachmann

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass :

- die Zündflammen weder zu stark noch zu schwach eingestellt sind.
- sich die Elemente des Thermostats innerhalb von weniger als 60 Sekunden ausschalten.
- der Brenner ordnungsgemäß gespeist wird und die Einspritzdüsen ordnungsgemäß arbeiten.
- die Sicherheitsvorrichtung bei 210° abschaltet (z.B. die Sicherheitsvorrichtung mithilfe eines Feuerzeugs erhitzen).
- der Benutzer mit den wichtigen Sicherheitsaspekten vertraut ist.

Das Gerät darf erst (gemäß den Anweisungen der Bedienungsanleitung) in Betrieb genommen werden, wenn alle oben genannten Kriterien erfüllt sind und das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.

Schäden, die durch Nichtbeachtung der gesetzlichen Bestimmungen oder eine nicht der Installationsanleitung entsprechende Installation bedingt sind, können zu gefährlichen Situationen führen, für die das Unternehmen TEKNO-LAM jegliche Verantwortung ablehnt.

Wird die Installation nicht von einem zugelassenen Installateur vorgenommen, erlischt die Garantie.

Beschädigte oder abgenutzte Teile sind stets durch Originalteile zu ersetzen und von einem zugelassenen Installateur zu installieren.

Jene Teile, die im Rahmen der Garantie ersetzt werden müssen, müssen uns grundsätzlich innerhalb von 8 Tagen zurückgesendet werden. Falls Teile, Zubehör und Sicherheitsvorrichtungen montiert wurden, die nicht Originalteile sind oder falls das Gerät nicht von einem Experten eingestellt oder repariert wurde, gewährt das Unternehmen TEKNO-LAM keinerlei Garantieleistung.

Bei Zweifeln hinsichtlich der Vorgehensweise oder sonstigen Fragen erreichen Sie uns :

- Telefonisch : 0032/2532.10.30 (von 8.30 bis 12.00 Uhr und von 12.30 bis 16.30 Uhr)
- Per fax : 0032/2532.55.10 (24u/24u)
- Per E-mail : info@bertrand-manufacturer.com



Der Installateur muss die jeweiligen im Land bzw. in der Region, in dem/der das Gerät verwendet wird, geltenden Bestimmungen beachten

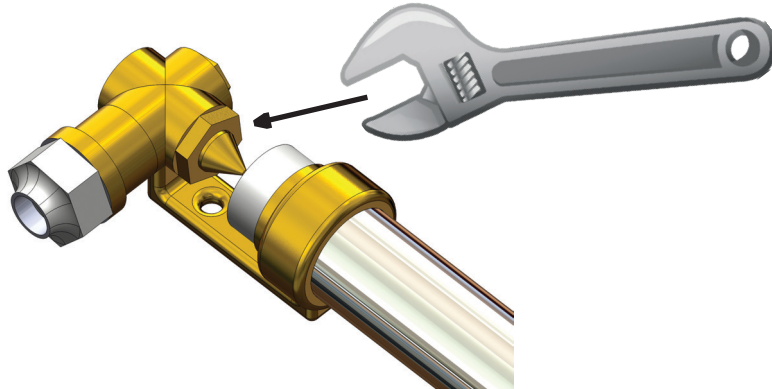
Werden die in diesem Handbuch genannten Normen weder durch den Benutzer noch durch den mit der Installation beauftragten Techniker berücksichtigt, haftet das Unternehmen nicht, und etwaige Unfälle oder Störungen, die durch oben genannte Nichtbeachtung bedingt sind, sind nicht dem Hersteller zuzuschreiben.

2.12 Geräteeinstellung

Nachdem alle Anschlüsse vorgenommen wurden, kann das Gerät eingestellt werden.

Wichtig: Zuerst muss überprüft werden, dass die Anschlüsse vollständig dicht sind

1. Die Einstellung der Brenner beschränkt sich auf die Einspritzdüse, wenn diese nicht für das Gas vorgesehen ist, das Sie verwenden werden. Entspricht das verwendete Gas nicht dem auf dem Typenschild angegebenen (siehe S.3), gehen Sie bitte wie auf dem nachstehenden Bild vor.



**ACHTUNG ! STELLEN SIE DEN DRUCK NIE HÖHER ALS ANGE-
GEBEN EIN !!!!**

2. Bei Problemen mit der Zündflamme, beispielsweise, wenn sie oft erlischt, stellen Sie diese wie im Bild erläutert ein.

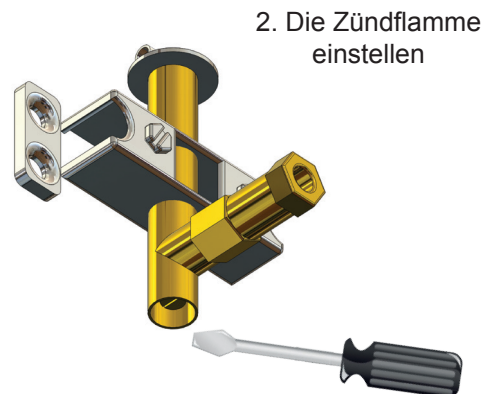
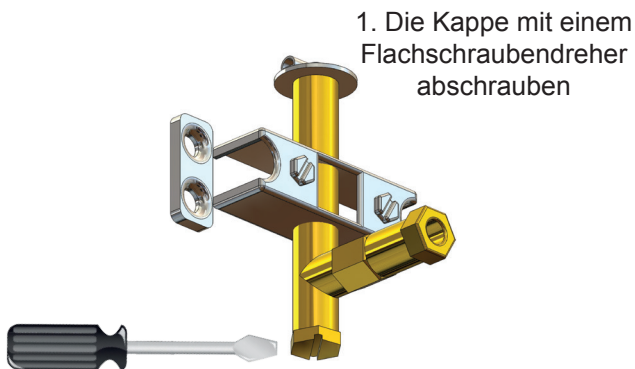


TABELLE 1 : Gas, Druck und Länderkategorien. Gemäß EN 437 (05-'94)

CAT	Gas type	DRUK mbar			LAND EN CATEGORIE VAN HET TOESTEL							
	Gas	Nenn- druck	Min	Max	Deutschland Luxemburg	Belgien	Österreich	Schweiz Republik - Slowakei - Slowenien	Tschechische Republik - Slowakei - Griechenland	Großbritannien Spanien - Portugal Irland-Italien- Griechenland	Dänemark - Finnland Norwegen - Schweden Estland - Litauen - Lettland	Niederlande Frankreich
2H	G20	20	17	25			II2H3P	II2H3P	II2H3P	II2H		
2E	G20	20	17	25	I2E							
2L	G25	25	20	30								II2L3P
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E(R)B	G20	20	17	23		I2E(R)B						II2Er3P
	G25	25	17	30		I2E(R)B						II2Er3P
3P	G30/G31	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31	50	42,5	57,5								
3+	G30	29	20	35								
	G31	37	25	45								
3+	G30	50	42,5	57,5								
	G31	67	50	80								
3P	G31	30	25	35							II2L3P	
3P	G31	37	25	45		I3P		II2H3P	II2H3P			II2Er3P
3P	G31	50	42,5	57,5	I3P		II2H3P	II2H3P			II2L3P	II2Er3P
3P	G31	67	50	80								

TABELLE 2 : Einstellung des Drucks und des Verbrauchs

Fritteusen Typ Bruxelloise	1 Behälter			2 Behälter			3 Behälter			4 Behälter		
Gastyp mit Nenndruck	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
An jedem Brenner einzustellender Druck mbar	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Brennwert (PCS) max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Unterer Heizwert' (PCI) max. kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Anzahl Brenner	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Gasverbrauch in m³/h	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04
Einspritzdüse Ø	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15

Duitsland + Luxembourg

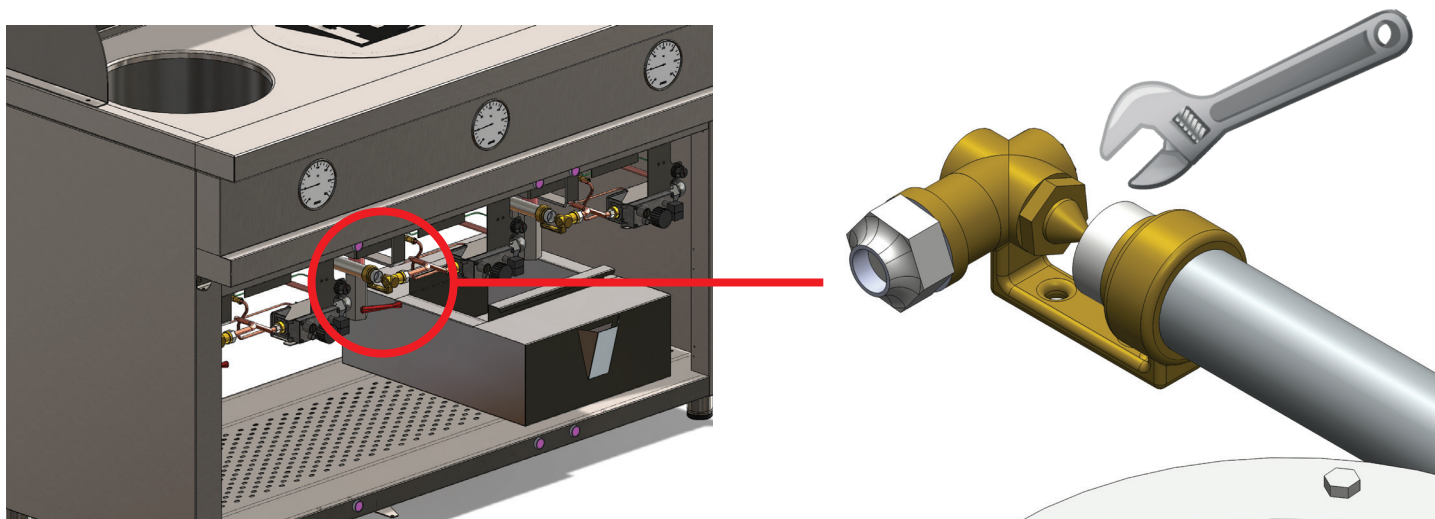
Fritteusen Typ Bruxelloise	1 Behälter			2 Behälter			3 Behälter			4 Behälter		
Gastyp mit Nenndruck	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb
An jedem Brenner einzustellender Druck mbar	12		20	12		20	12		20	12		20
* Brennwert (PCS) max. kW	16,61		13,86	33,22		27,72	49,3		41,58	66,44		55,44
* Unterer Heizwert' (PCI) max. kW	15,1		12,6	30,2		25,2	45,3		37,8	60,4		50,4
* Anzahl Brenner	1		1	2		2	3		3	4		4
* Gasverbrauch in m³/h	1,60		0,51	3,20		1,02	4,80		1,53	6,40		2,04
Einspritzdüse Ø	2,8		1,65	2,8		1,65	2,8		1,65	3,4		1,65

— 3. ANPASSUNG FÜR DEN BETRIEB AN EINEN ANDEREN GASTYP —

Schließen Sie den dem Gerät vorgelagerten Gashahn

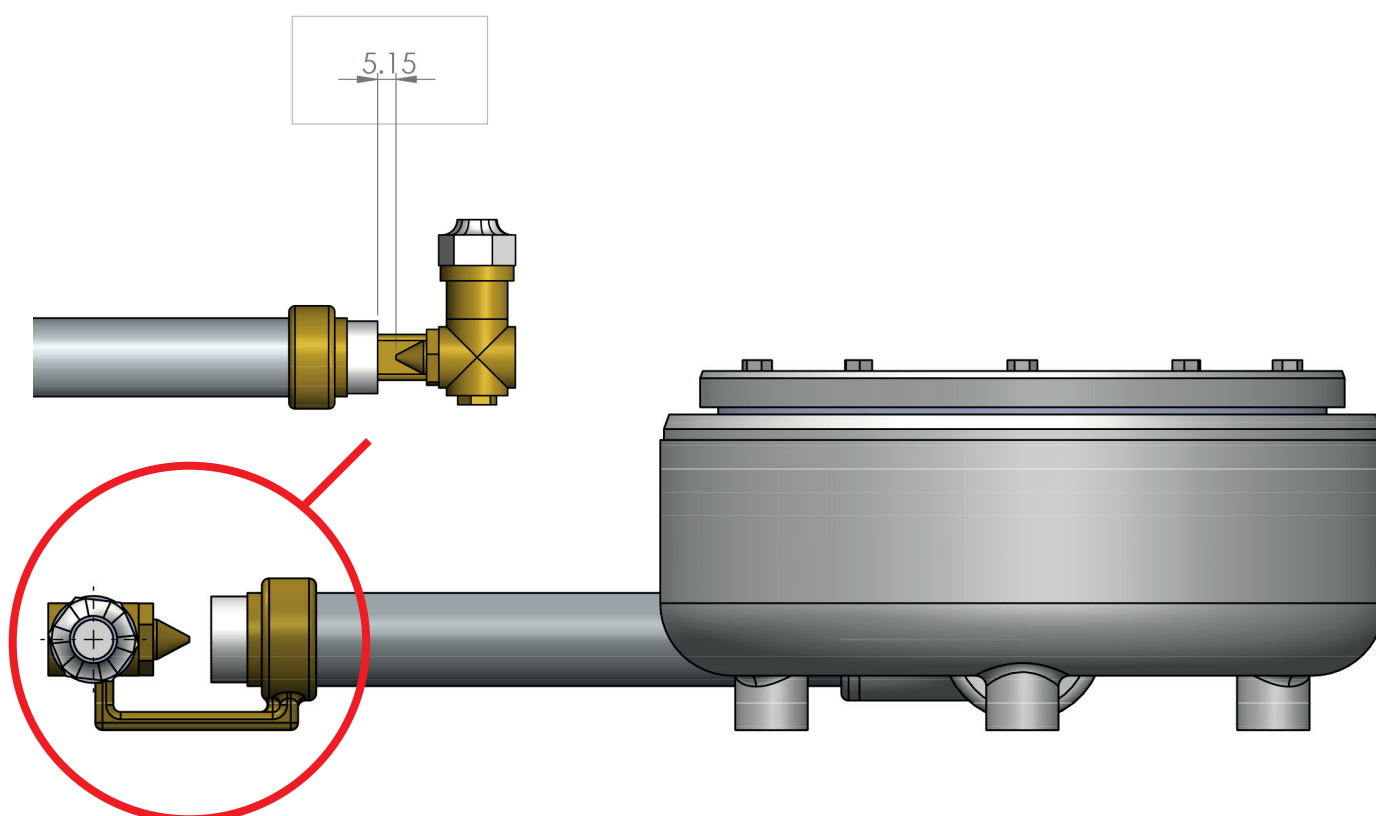
3.1 Tausch der Vergaserdüse des Hauptbrenners

- Öffnen Sie die Tür des Kastens und entnehmen Sie die Ölbehälter.
- Schieben Sie den Regler für die Primärluft in das Venturi-Rohr.
- Schrauben Sie die Vergaserdüse mit einem 12 mm-Schlüssel ab und ersetzen Sie sie durch eine Düse, die für den gewählten und in der Tabelle 2 angeführten Gastyp geeignet ist. (S.7)



3.2 Primärluftregler des Hauptbrenners

- Setzen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen für den Benutzer in Gang.
- Überprüfen Sie mithilfe von Seifenwasser, dass keine undichten Stellen vorhanden sind. Schalten Sie die Hauptflamme gemäß der Anleitung an und überprüfen Sie sie.
- Um die Einstellung der Primärluft der Hauptbrenner zu überprüfen, muss der Abstand "X" genau eingestellt werden (siehe Bild). Die Primärluft ist richtig eingestellt, wenn sich die Flamme nicht ablöst, wenn der Brenner kalt ist und nicht zurückkehrt, wenn er heiß ist.
- Überprüfen Sie die Zündung und die Regelmäßigkeit der maximalen Flamme.



4. BENUTZERANLEITUNG

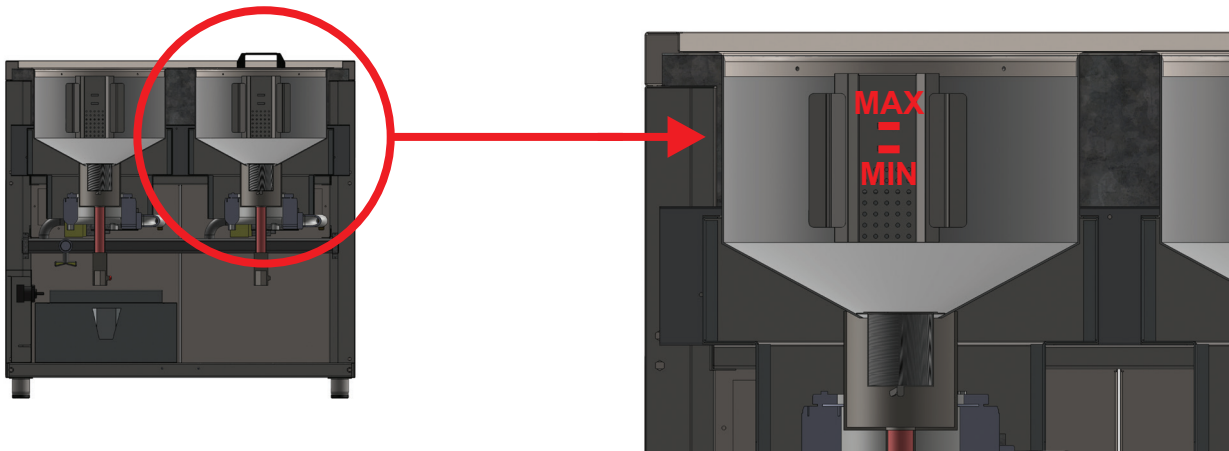
Vorab

Waschen Sie sorgfältig den Behälter und die Körbe, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Gehen Sie dabei wie folgt vor :

- Füllen Sie den Behälter mit Wasser und Spülmittel. Starten Sie das Gerät, bringen Sie das Wasser zum Kochen und lassen Sie es einige Minuten kochen. Leiten Sie das Wasser über den Ablasshahn ab und reinigen Sie den Behälter ausgiebig mit sauberem Wasser.
- Das Frittierfett darf nur im flüssigen Zustand verwendet werden.
- Bedecken Sie den Behälter während der Verwendung nicht und fügen Sie kein Salz oder Würzmittel hinzu.
- **Setzen Sie die Fritteuse immer erst in Gang, nachdem Sie den Ölbehälter befüllt haben. Bei Nichtbeachtung dieses Grundsatzes kann es zu unwiderruflichen Schäden am Behälterboden kommen.**

BEFÜLLEN DES BEHÄLTERS

Vergewissern sich, dass der Ablasshahn geschlossen ist. Gießen Sie Frittieröl bis zur Markierung MIN, niemals jedoch höher als bis zur Markierung MAX. Das Fassungsvermögen des Behälters finden Sie in der technischen Datentabelle (S.2).

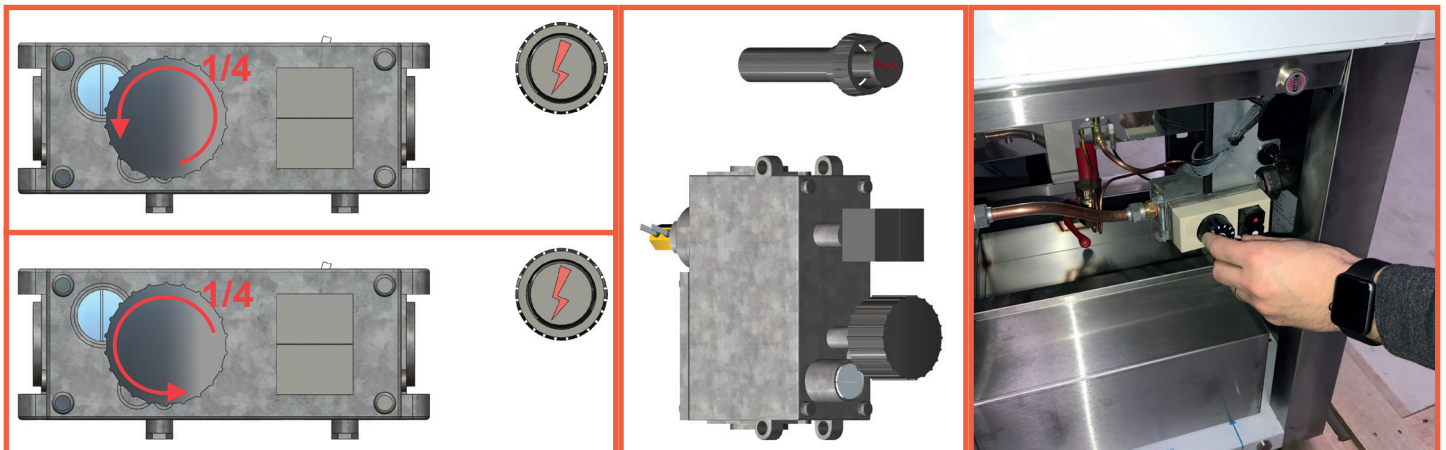


BEFÜLLUNG DES KORBS

Die Menge der in den Korb zu füllenden Lebensmittel hängt davon ab, wie diese gebraten werden. Wichtig ist es, ein zu starkes Absinken der Temperatur beim Eintauchen zu vermeiden. Es empfiehlt sich, kleinere Mengen mit der entsprechenden Dauer zu braten als eine große Menge, die länger braten muss.

4.1 Einschalten des Geräts

- Schalten Sie Ihre Belüftung ein (Abzugshaube).
- Öffnen Sie den Gashahn.
- Öffnen Sie die Tür der Fritteuse und schalten Sie mithilfe des Hauptschalters das Gerät ein (Position "ON") (Abb. 1).
- Drehen Sie den Knopf des Gasreglers auf Position Zündflamme (★) und halten Sie ihn ca. 10 Sek gedrückt um die Flamme zu entzünden.
- Drehen Sie den Schalter 1/4-Drehung, um den Brenner zu entzünden (Schalter auf Pos. 🔥)
- Wählen Sie mithilfe des Regelthermostats die gewünschte Temperatur. Stellen Sie das Gerät nicht sofort auf eine hohe Temperatur ein, damit das Fett genügend Zeit hat, sich zu verflüssigen.



4.2 Ausschalten des Geräts

- Stellen Sie den Thermostat auf « ● »
- Schalten Sie den Hauptschalter aus.
- Drehen Sie den Gashahn im Uhrzeigersinn bis „O“
- Lassen Sie die Belüftung noch für 10 Minuten eingeschaltet und legen Sie die Deckel wieder auf die Wannen.

4.3 Vorsichtsmaßnahmen

Beachten Sie Folgendes, um einen ordnungsgemäßen Gebrauch der Fritteuse zu gewährleisten:

- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Metallgegenstände oder scheuernde Mittel.
- Verwenden Sie nur hochwertiges Öl oder Frittierfett ohne Verunreinigungen.
- Überprüfen Sie vor dem Eingießen von Öl, ob der Behälterboden sauber ist.
- Setzen Sie den Deckel auf, wenn die Fritteuse nicht in Gebrauch ist.
- Bewahren Sie die Deckel stets in Reichweite auf.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn Sie es entleeren.
- Lassen Sie Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal durchführen.
- Lassen Sie Ihr Gerät alle 2000 bis 2500 Betriebsstunden oder einmal jährlich von einem zugelassenen Techniker überprüfen.
- Befüllen Sie die Wannen stets bis zur untersten Stufe.
- Im Falle einer Störung kontaktieren Sie bitte einen Techniker oder autorisierten Wiederverkäufer

4.4 Entleerung der Wanne

- Setzen Sie die Wannen nach +/- 2 Betriebsstunden außer Betrieb und vergewissern Sie sich, dass die Fett-Auffangwanne gut unter der Wanne platziert ist.
- Drehen Sie den Ablasshahn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn.

ES EMPFIEHLT SICH, DAS FETT IN 2 SCHRITTEN EINLAUFEN ZU LASSEN, WENN SIE SICH VON IHRER FETTWANNE ENTFERNEN MÜSSEN (BRANDGEFAHR).

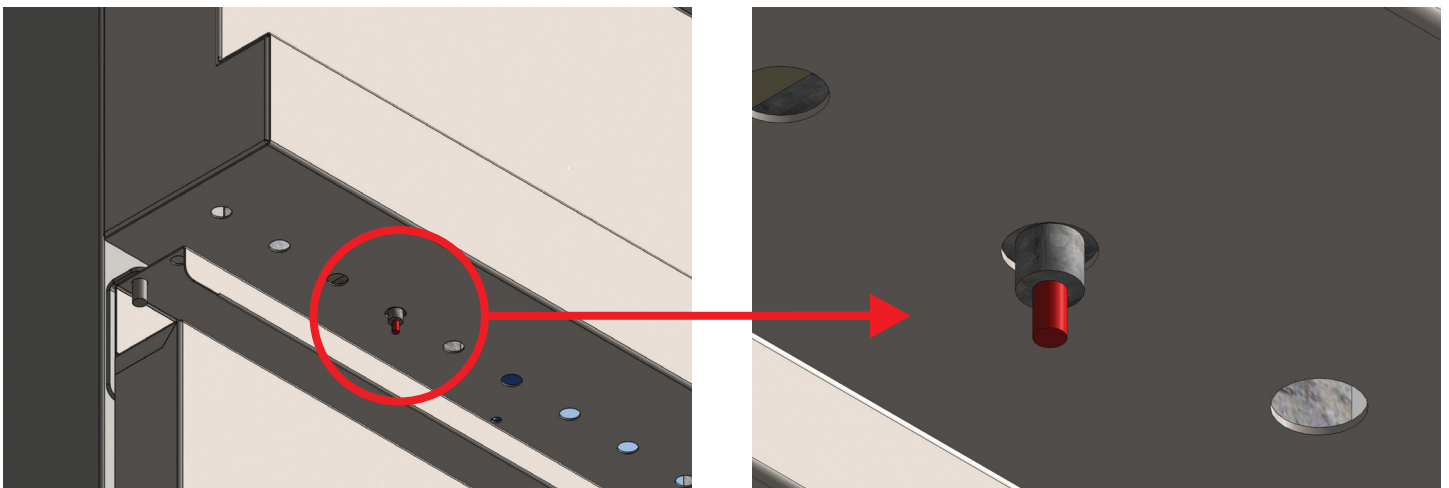
- Entnehmen Sie den Rückstandsfilter der Wanne mithilfe des mit dem Gerät mitgelieferten Werkzeugs.
- Das Fett kann durchschnittlich 25 Stunden lang verwendet werden. Nach diesem Zeitraum lässt sich das Fett zwar noch erhitzen, weist aber einen viel zu hohen Säuregrad auf. Dadurch können an Ihrer Wanne Korrosionsflecken auftreten, die diese schwerwiegend beschädigen und sich nur sehr schwer beheben lassen.

DAHER :

- werfen sie keine gefrorenen Pommes Frites (mit Salz) in Ihre Wanne !
- Erneuern Sie immer wieder das Öl !
- Reinigen Sie die Wannen regelmäßig mit Wasser.

4.5 Temperaturbegrenzer

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das bei Überhitzen des Öls ausgelöst wird und das Gerät stoppt. Um es erneut zu starten, muss der Thermostat erneut gestartet werden. Dieser Vorgang ist von einer qualifizierten Person durchzuführen, die ermitteln muss, warum der Thermostat ausgelöst wurde.



4.6 Behebung kleiner Störungen

- Alles scheint normal zu funktionieren, aber ich habe kein Gas:

Ist Ihre Belüftung eingeschaltet? Vergessen Sie nicht, diese einzuschalten.



VERSUCHEN SIE NIEMALS, SELBST DAS GERÄT ZU ZERLEGEN ODER ZU REPARIEREN! LEBENSGEFAHR!

- Die Zündflamme wird nicht entfacht :

Ist der Zündfunken ausreichend stark? Falls nein, ist das Zündkabel nicht angeschlossen? Entfachen Sie die Zündflamme gegebenenfalls mithilfe eines Streichholzes und tauschen Sie Ihr Zündsystem aus.

- Die Zündflamme wird entfacht, aber sobald ich den Knopf wie beschrieben nach 10-15 Sekunden loslasse, erlischt die Flamme :

In der Regel bedeutet das, dass das Thermoelement defekt ist und **ERSETZT WERDEN MUSS**.

- Mein Gerät schaltet sich ständig aus :

Ist Ihr Gerät richtig angeschlossen? (Oberhalb Ihres Abzugskamins müssen mindestens 15 cm Abstand sein)
Ist eine der Wannen überhitzt? (die Sicherheitsvorrichtung wird automatisch aktiviert). Ist eine Ihrer Wannen überhitzt, ist sicherlich der Messfühler Ihres Thermostats defekt. In diesem Fall müssen Sie diesen austauschen und diese Wanne nicht mehr verwenden.

DIE MAXIMALWERTE FÜR DAS AUSLÖSEN DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DÜRFEN NIEMALS GEÄNDERT ODER UNGENAU EINGESTELLT SEIN

Ihr Gerät weist ein solides Design und hohe Robustheit sowie eine standardmäßig optimale Fertigungsicherheit auf.

4.7 Brand

Sollte sich die Wanne überhitzen und das Öl oder Fett zu brennen beginnen, gehen Sie wie folgt vor :

Vermeiden Sie Panik und nehmen Sie einen Deckel, der sich in Reichweite befindet und decken Sie die brennende Wanne. Durch den Sauerstoffmangel wird das Feuer schnell erlöschen.

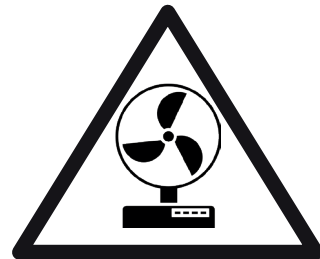
Die Fritteuse ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, die das Gerät automatisch bei Erreichen einer Temperatur von 210° ausschaltet.



LÖSCHEN SIE DAS FEUER NIEMALS MIT WASSER !!!

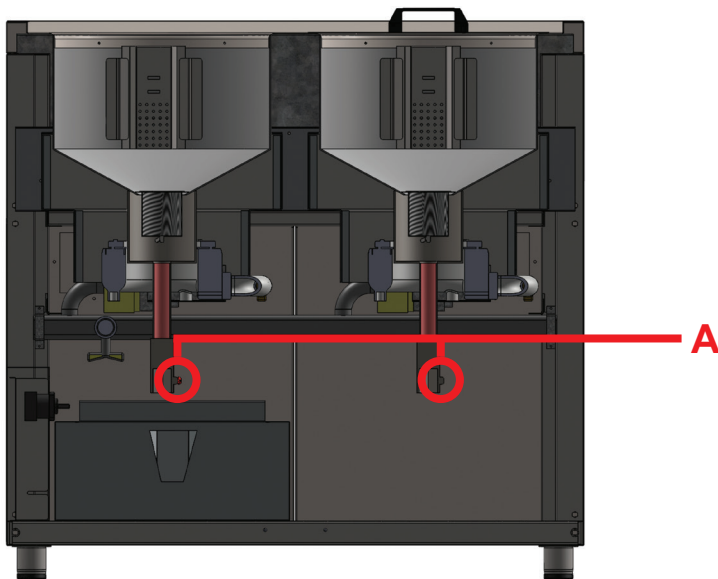
— 5. WARTUNG UND REINIGUNG —

- Reinigen Sie die Edelstahlteile täglich mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig.
- Reinigen Sie die Edelstahlteile niemals mit scheuernden Schwämmen oder Edelstahlschabern, da diese die Platte beschädigen und ihre Oxidation bewirken können.
- Wenn das Gerät länger nicht in Betrieb war, wischen Sie mit einem Lappen mit Vaseline sämtliche Edelstahlteile, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen.
- Lüften Sie den Raum regelmäßig.



BRATBEHÄLTER

- Entleeren Sie die Behälter, indem Sie das Öl mithilfe des Ablassshahns (A) in die Auffangwanne entleeren. Reinigen Sie ihn anschließend ohne zu scheuern oder den Boden zu zerkratzen mit einem geeigneten Spülmittel. Spülen Sie ihn dann gründlich, um Spülmittelrückstände restlos zu beseitigen.

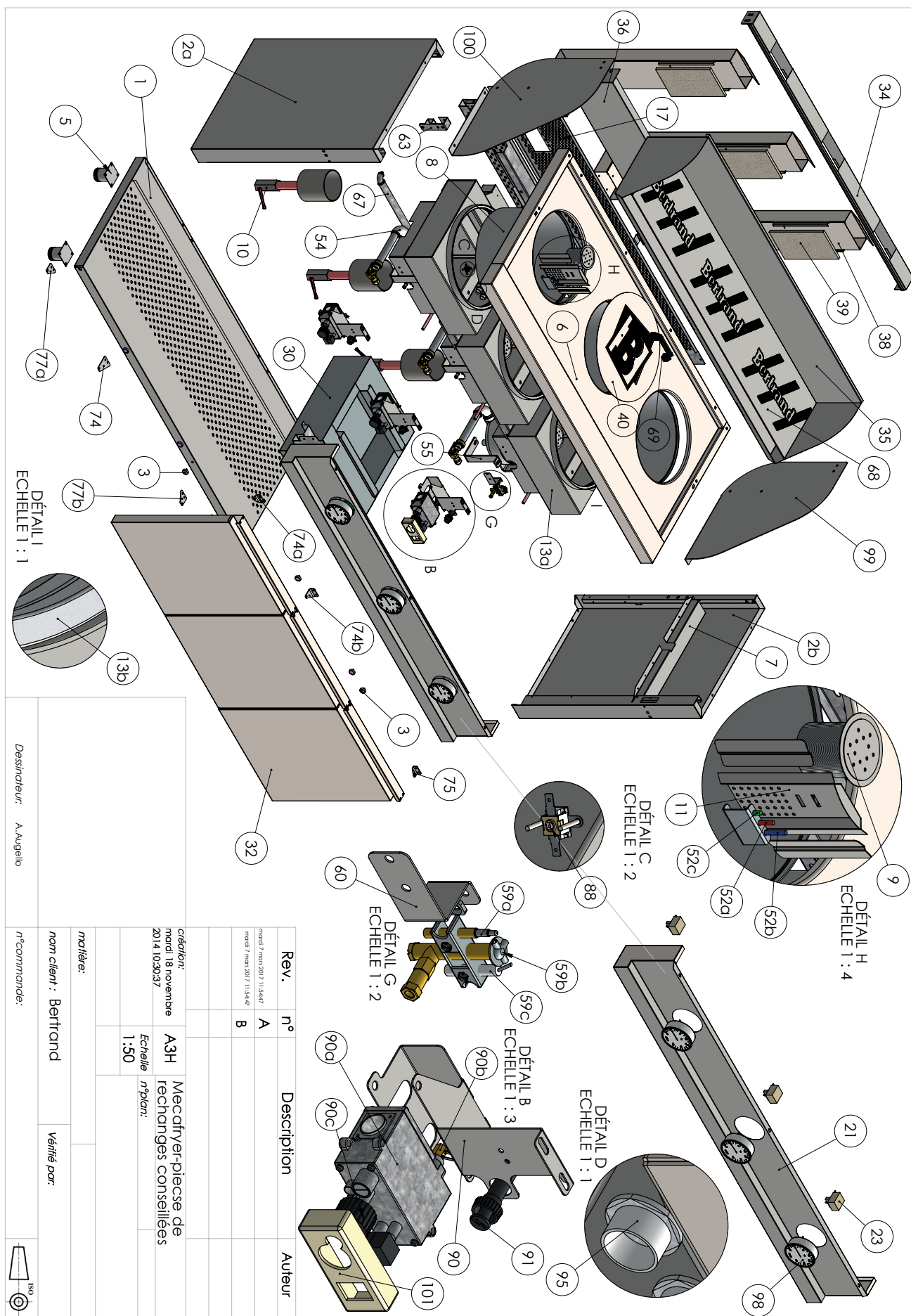


EDELSTAHLTEILE

- Die Edelstahlteile müssen mit Seifenwasser gereinigt und mit einem weichen Lappen getrocknet werden. Durch regelmäßige Anwendung von POLISH liquide, einem Produkt das nur bei speziellen Händlern erhältlich ist, bleibt der Glanz erhalten.

6. ANSICHT UND LISTE DER TEILE

6.1.1 Fritteuse, mechanisch



6.1.2 Liste der empfohlenen Ersatzteile (MecaFRYER)

Nummer	Code Intern 1 Beh.	Code Intern 2 Beh.	Code Intern 3 Beh.	Bezeichnung
1	O9015	O9016	O9017	Innen Ablage
2a	O9070	O9070	O9070	Seitenteil links
2b	O9070	O9070	O9070	Seitenteil rechts
3	G139	G139	G139	Rundmagnet
5	XPIED/04	XPIED/04	XPIED/04	Fuss
6	F-TOP-1POT-S	F-TOP-2POT-S	F-TOP-3POT-S	Top
7	O9071	O9071	O9071	Schlitten, links und rechts
8	F-&FE-POT-S	F-&FE-POT-S	F-&FE-POT-S	Behälter
9	F-&FE-FILTREPOT	F-&FE-FILTREPOT	F-&FE-FILTREPOT	Behälterfilter
10	G136	G136	G136	Auslassventil Auffangwanne
11	O9051	O9051	O9051	Wannenschutz
13a	F-&FE-CHAMBRECOMB	F-&FE-CHAMBRECOMB	F-&FE-CHAMBRECOMB	Verbrennungskammer
13b	ISOLA/06	ISOLA/06	ISOLA/06	Dichtung
17	O9010	O9011	O9012	Rückseite
21	F-FA-1POT-S	F-FA-2POT-S	F-FA-3POT-S	Vorderseite
23	G120	G120	G120	Temperatur Sicherheitsthermostat
30	F-&FE-BACRECUP	F-&FE-BACRECUP	F-&FE-BACRECUP	Auffangwanne
32	O9059	O9060	O9060	Tür
34	O9089-2017	O9090-2017	O9091-2017	Kaminführung
35	O9051	O9052	O9053	Frittenbehälter
36	O9086-2017	O9087-2017	O9088-2017	Anrichte
38	F-CHEMINEE	F-CHEMINEE	F-CHEMINEE	Kamin
39	ISOLA/02	ISOLA/02	ISOLA/02	Kaminschutz
52a	G120	G120	G120	Lampe (rot) Sicherheitsthermostat
52b	O9051	O9051	O9051	Lampe (blau) Regler
52c	G116B	G116B	G116B	Lampe (grün) Thermometer
54	G131-FRITEUSES	G131-FRITEUSES	G131-FRITEUSES	Brenner
55	F015	F015	F015	Brenner Halter
59a	F018	F018	F018	Thermoelement
59b	G115-FRITEUSES	G115-FRITEUSES	G115-FRITEUSES	Zündbrenner 3-Flammen
59c	G122-FRITEUSES	G122-FRITEUSES	G122-FRITEUSES	Zündkerze
60	O9086	O9086	O9086	Zündbrenner Halterung
63	O9099	O9099	O9099	Gasleitung- Halterung
67	F-&FE-RAMPE-1POT	F-&FE-RAMPE-2POT	F-&FE-RAMPE-3POT	Gasleitung
68	O9056	O9056	O9056	Frittenboden
69	O9069	O9069	O9069	Deckel
70	POIGNEE/02	POIGNEE/02	POIGNEE/02	Haltergriff
74a	O9062	O9062	O9062	Scharnier, aussen, links
74b	/	/	O9062	Scharnier, aussen, mittig
75	/	/	O9062	Scharnier, innen, mittig
76	O9062	O9062	O9062	Scharnier, aussen, rechts
77a	O9062	O9062	O9062	Scharnier, innen, links
77b	O9062	O9062	O9062	Scharnier, innen, rechts
89	G083	G083	G083	Sicherheitsthermostat, Wanne (Option)
90a	G201	G201	G201	Ventil
90b	G200	G200	G200	Sicherung
90c	G203	G203	G203	Hebel
91	O9098	O9098	O9098	Halterung
92	G202	G202	G202	Piezo
96	G124+G125	G124+G125	G124+G125	Kabelverschraubung
99	G116B	G116B	G116B	Thermometer, Analog
100	O9108	O9108	O9108	Abdeckung, rechts
101	O9109	O9109	O9109	Abdeckung, links
102	G204	G204	G204	Haube, simpel