

MASTRO[®] Service



Mastro GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0
☎ +49 (0) 23 81 / 973 71-88

www.mastroshop.com

**ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR THE USER
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÇÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

Cod. 252.153.20 N

GASFRITTEUSE SERIE 6

MOD. 60/30 FRG
MOD. 60/60 FRG



DE – KAT. II_{2ELL} 3B/P

INHALTSVERZEICHNIS

- 1. Hinweise**
- 2. Übereinstimmung mit den „EWG“-Richtlinien für Gasgeräte**
- 3. Installations-Schemen**
- 4. Tabelle Technische Daten - Friteusen**
 - 4.1 Gasmerkmale
- 5.**
- 6. Anweisungen für den Installateur**
 - 6.1 Installation des Gerätes
 - 6.2 Gesetzliche, technische und allgemeine Vorschriften
 - 6.3 Abgasleitung für Geräte Typ "A"
 - 6.4 Kontrolle Gasleckstellen
- 7. Wartung**
 - 7.1 Umrüstung für den Betrieb mit anderen Gasarten - Fritteuse
 - 7.2 Austausch Ersatzteile - Fritteuse
- 8. Anweisungen für den Benutzer**
 - 8.1 Einschalten der Friteusenbrenner
 - 8.2 Temperaturangaben auf dem Ventil-Drehschalter
 - 8.3 Ausschalten der Friteusenbrenner
 - 8.4 Komplettes Ausschalten der Fritteuse
 - 8.5 Sicherheitsthermostat
 - 8.6 Befüllen des Beckens mit Öl
 - 8.7 Becken entleeren
- 9. Wartung, Reinigung und Pflege**
- 10. Detailzeichnung der Betriebsteile**

DIESES GERÄT IST FÜR DAS GAREN VON LEBENSMITTELN BESTIMMT UND MUSS AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BETRIEBSANLEITUNG BENUTZT WERDEN.

1. HINWEISE

- ♦ Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- ♦ Die Bedienungsanleitung ist für weiteren Konsultationen sorgfältig aufzubewahren.
- ♦ Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten muss ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ♦ Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN „EWG“-RICHTLINIEN FÜR GASGERÄTE

Dieses Gerät hat das „EG“ Genehmigungs-Zertifikat erhalten, da es den Abnahmeprüfungen entsprechend der Norm, entspricht:
„WESENTLICHE ANFORDERUNGEN DER EWG-RICHTLINIEN 90/396 vom 26/06/1990“

4 TABELLE TECHNISCHE DATEN - FRITTEUSEN

MODELL	BRENNER Nr.x kW	KAPAZITÄT BECKEN L	GESAMT- LEISTUNG kW	GESAMT-GASVERBRAUCH			DURCHMESSER DÜSEN IN HUNDERSTEL MILLIMETER		
				FLÜSSIG- GAS G30 kg/h	ERDGAS H G20 m³/h	ERDGAS L G25 m³/h	FLÜSSIG- GAS G30 50 mbar	ERDGAS H G20 20 mbar	ERDGAS L G25 20 mbar
60/30 FRG	2	8	6,8	0,528	0,720	0,837	80L	140L	155L
60/60 FRG	4	8+8	13,6	1,056	1,440	1,674	80L	140L	155L
DÜSE FÜR ZÜNDBRENNER							30	51	51

KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG (PCI)	DRUCK mbar	VERSORGUNG mm Wassersäule
G20 H (Erdgas H)	9,45 kWm³/h	20	200
G25 L (Erdgas L)	8,12 kWm³/h	20	200
G30 (Flüssigas)	12,87 kW/kg	50	500

Während der Installationsphase der Geräte ist es notwendig, daß der Druck der Gasversorgung den o.g. Werten entspricht, um die Höchstleistung der Brenner zu erzielen.

Druck mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm Wassersäule (Millimeter Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

6.1 INSTALLATION DES GERÄTES

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.
- Der Geräteanschluss muss mit steifen Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
- Wird das Gerät an der Wand in Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage, sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.

6.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Ministerialrundschriften Nr. 68 vom 25/11/69 und Varianten.
- Normen der Unfallverhütung.
- Immer einen Sperrhahn zwischen jedem Gerät und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreichend ist. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

6.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE TYP "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden. Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.

Falls nicht vorhanden, kann ein Luftabzug, der an einem funktionstüchtigen Kamin angeschlossen ist oder der direkt nach aussen führt, verwendet werden.

Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Abzug darf nicht unter den Anforderungen der Tabelle 1 liegen und muss die notwendige Luft für das Wohlbefinden der Bediener einbeziehen.

6.4 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert. Nie mit offener Flamme nach Gasleckstellen suchen.

Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am eventuell vorhandenen Zähler (für 30 Minuten) prüfen, ob Gas durchfließt.

7.

WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften und der Sicherheit für Gasanlagen zurückzuführen sind.

7.1 UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – FRITTEUSE

Das Gerät wird laut den Angaben auf der Tabelle Merkmale am Gaseintritt des Gerätes für den Betrieb getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten ist folgendes zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen
- Die Düsen für Flüssiggas werden in einem Nylonbeutel mitgeliefert.
- Austausch Brennerdüse (Abb. 1):
die Bedienblende (20) abnehmen und die Düsen (30) je nach eingesetzter Gasart austauschen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- Austausch Zündbrennerdüse:
die Bedienblende (20) abnehmen, die Mutter des Zündbrenners ausschrauben und die Düse (19) je nach eingesetzter Gasart austauschen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- Einstellung der Brenner, Überprüfung des Versorgungsdrucks und Betrieb:
Den Austausch der Düsen durchführen und sicherstellen, dass der Gasdruck sowohl am Eingang als auch am Ausgang des Ventils mit den Angaben der Tabelle der TECHNISCHE DATEN übereinstimmt. Dazu die Schrauben am Druckanschluss (11) des Ventils (1) entfernen, einen Gummischlauch mit einem Manometer einführen und den Druck überprüfen. Sollte der Versorgungsdruck am Eintritt nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.
- Einstellung des Zündbrenners:
Der Zündbrenner benötigt keinerlei Einstellung. Sollte doch eine Einstellung notwendig sein, die Schraube PILOT des Sicherheitsventils (1) betätigen, siehe Abb. 2.
- Einstellung des Kleinbrandes des Brenners:
Das Ventil funktioniert durch Ein- und Ausschalten und benötigt daher keinerlei Einstellung.

7.2 AUSTAUSCH ERSATZTEILE

Thermostatventil (6):

die Bedienblende (1) abnehmen und die Anschlussleitungen am Ein- (9) und Ausgang (10) ausschrauben. Den Anschluß (11) des Zündbrennerschlauchs und das Thermoelement (12) ausschrauben. Die Befestigungsschrauben (13) des Ventils vom Halter ausschrauben. Die Kugel des Thermostats (31) aus dem Becken (14) ziehen.

Das Ventil austauschen und alles wieder montieren, darauf achten, dass die Kugel des Thermostats (31) sich in ihrem Schutzrohr befindet.

Sicherheitsthermostat (8):

das Öl aus dem Becken entfernen, die Stopfbüchse (16) ausschrauben, die Thermostatkugel (8) herausziehen und das Thermostat austauschen. Alles wieder montieren, prüfen, ob die Sicherheits-Thermostatkugel sich in ihrem Schutzrohr befindet.

Thermoelement (12):

das Thermoelement (12) vom Ventil (6) und vom Zündbrenner (17) losschrauben und austauschen.

Zündkerze (18):

die Befestigungsmutter (19) der Zündkerze vom Zündbrenner losschrauben und die Zündkerze austauschen.

Piezozünder (20):

das Anschlusskabel der Zündkerze herausziehen, die Befestigungsmutter des Piezozünders von der Bedienblende abschrauben und den Piezozünder austauschen.

Austausch Zündbrenner (27):

die beiden Befestigungsschrauben des Brenners vom Becken ausschrauben und die Befestigungsmutter (28) der Düsenhalterung (29) losschrauben. Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren

Hinweis:

Nach jedem Austausch bzw. jeder Reparatur den einwandfreien Betrieb der ausgetauschten Teile prüfen

und diese einstellen.

Die Gasanschlüsse mit Seifenwasser auf ihre Dichtheit prüfen - keinesfalls offenes Feuer dazu benutzen.

8.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

8.1 EINSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER

Zündbrenner einschalten:

Sicherstellen, dass sich der Drehschalter des Thermostat-Sicherheitsventils in der Stellung GESCHLOSSEN (★ befindet). Den Druckknopf ★ ganz eindrücken und gleichzeitig die Taste des Piezozünder drücken. Der Zündbrenner zündet automatisch.

Die Zündung kann durch den Schlitz (21) auf der Bedienblende des Geräts geprüft werden.

Den Druckknopf (24) des Ventils für 10-15 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement zu erwärmen, dann loslassen.

Sollte der Zündbrenner erlöschen, den Vorgang wiederholen.

Einschalten der Brenner und Temperatureinstellung:

Nach dem Einschalten des Zündbrenners den Drehschalter (22) des Thermostat-Sicherheitsventils (6) auf eine der Positionen zwischen Minimum 1 und Maximum 8 stellen (die anderen Zahlen geben die dazwischenliegenden Temperaturen an). Die Brenner zünden automatisch und werden nach dem Erreichen der mit dem Drehschalter vorgegebenen Temperatur durch das Thermostatventil ausgeschaltet. Bei Absinken der Temperatur werden die Brenner erneut durch das Ventil eingeschaltet.

8.2 TEMPERATURANGABEN AUF DEM VENTIL-DREHSCHALTER

Pos. 1 = 100°C	Pos. 2 = 110°C	Pos. 3 = 125°C
Pos. 4 = 135°C	Pos. 5 = 145°C	Pos. 6 = 160°C
Pos. 7 = 170°C	Pos. 8 = 180°C	

Toleranz $\pm 10\%$

8.3 AUSSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER

Den Drehschalter auf ★ stellen. Die Brenner erlöschen und es brennt nur der Zündbrenner weiter.

8.4 KOMPLETTES AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE

Den Druckknopf ● (23) ganz eindrücken und dann loslassen. Durch diesen Vorgang wird die Gaszufuhr zu den Brennern und zum Zündbrenner abgestellt. Der Druckknopf bleibt automatisch für 1 Minute in gedrückter Stellung und kehrt dann in die Ausgangsposition zurück. Erst jetzt kann die Fritteuse, wenn notwendig, durch Wiederholung der obengenannten Schritte wieder in Betrieb genommen werden.

8.5 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Neben dem Thermostat-Sicherheitsventil (1) verfügt das Gerät auch noch über ein Sicherheitsthermostat (8). Dieses befindet sich auf der Innenseite der Bedienblende und wird aktiviert, wenn die Brenner bei Erreichen der Höchsttemperatur des Öls nicht durch das Thermostat-Sicherheitsventil ausgeschaltet werden.

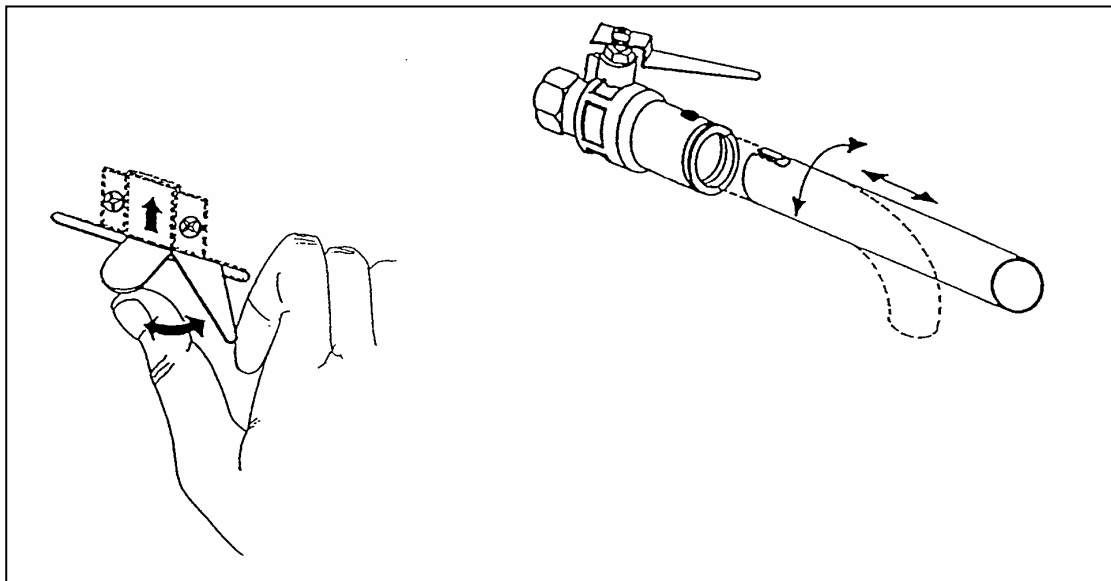
Nach jeder Aktivierung des Sicherheitsthermostats ist unverzüglich die Ursache ausfindig zu machen und nötigenfalls das defekte Teil auszutauschen. Um die Brenner erneut einzuschalten, muss zuerst der rote Druckknopf auf dem Sicherheitsthermostat gedrückt werden.

8.6 BEFÜLLEN DES BECKENS MIT ÖL

Überprüfen, ob der Abflusshahn des Beckens geschlossen ist. Das Becken bis zur Höhe der auf der Rückseite des Beckens eingestanzten Mindest- oder Höchstmarkierungen mit Öl oder Fett füllen.

8.7 BECKEN ENTLEEREN

Der Bediener hat für die Bereitstellung eines Sammelbehälters für das abfließende Öl zu sorgen. Den Abflussschlauch mit Bajonettverschluss laut Abbildung montieren. Den Hebel für den Ölabfluss laut Abbildung betätigen.



9. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät mindestens zweimal jährlich von einem Fachmann prüfen lassen.

Alle Stahlteile mit Wasser, Reinigungsmittel und einem feuchten Lappen reinigen; die Reinigungsmittel dürfen keine korrosiven oder scheuernden Stoffe enthalten, da diese die Stahloberflächen beschädigen würden.

Nach der Reinigung reichlich mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Lappen trocknen.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Edelstahl mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch einzureiben, wodurch eine dünne Schutzschicht gebildet wird; ferner ist der Raum in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Zur Vorbeugung einer Korrosion ist ein andauernder oder auch nur vorübergehender Kontakt mit eisenhaltigem Material unbedingt zu vermeiden, damit keine Oxidation entsteht. Aus diesem Grund müssen Schöpflöffel, Schaber, Esslöffel usw. ausschließlich aus Edelstahl sein.

Für die Reinigung des Geräts dürfen aus dem zuvor genannten Grund weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

10. DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE MOD. 60/30 FRG UND 60/60 FRG

ABB.1

Mod. 60/30 FRG
Mod. 60/60 FRG

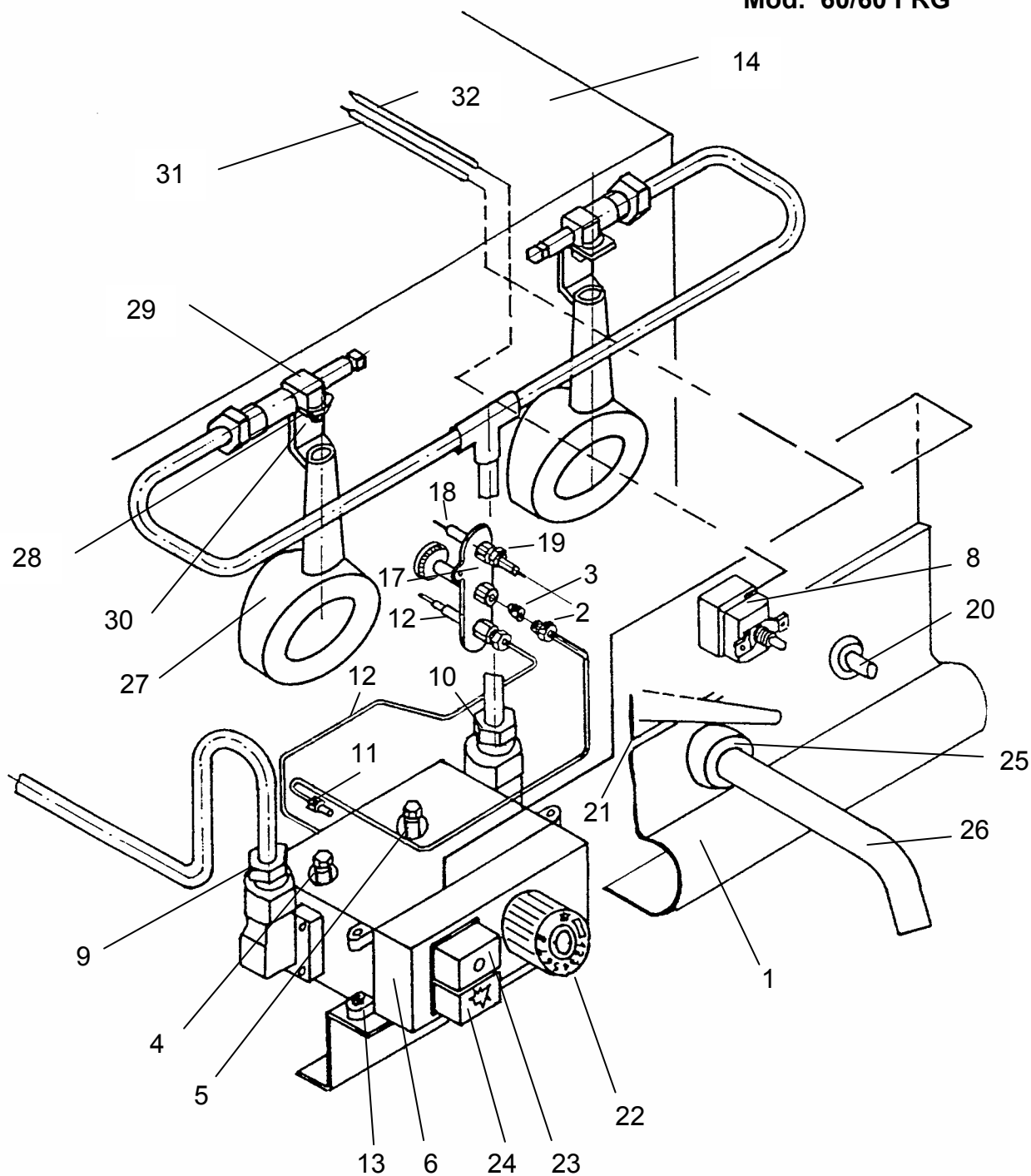


ABB.2

