



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



Gastrofrit
Weiherstrasse 11
9400 Rorschach
Tel. ++41 71 855 80 70
Fax ++41 71 855 80 71

SCHLEGELGRUPPE



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

Inhaltsverzeichnis

1. Modelle und Varianten
 - 1.1 Modell-Varianten Standfriteusen
 - 1.2 Modell-Varianten Einbaufriteusen
2. Technische Daten
 - 2.1 Elektro Anschluss
 - 2.2 Abmessungen
 - 2.3 Fritiermengen
3. Aufstellen des Apparates
 - 3.1 Standfestigkeit
4. Gefahren-Hinweise
5. Ölfiltrierung
6. Reinigung, Ölwechsel
 - 6.1 Heizelement
 - 6.2 Pumpe
7. Sicherheitsthermostat
8. Heizelement entfernen/einsetzen
9. Bedienung
 - 9.1 Bedienungselement
 - 9.1.1 Gerät Ein - Ausschalten
 - 9.1.2 Aktuelle Öltemperatur
 - 9.1.3 Standbyfunktion
 - 9.1.4 Clean System
 - 9.1.5 Clean System - Zeit ändern
 - 9.1.6 Korbhebeautomatik ohne Watch Volume
 - 9.1.7 Watch Volume - Programmierung
 - 9.1.8 Oilcheck System
 - 9.1.9 Kalibrierung frisches Öl - Oilcheck System
 - 9.2 Watch Volume (ohne Korbhebeautomatik)
 - 9.3 Fettschmelzyklus
 - 9.4 Akkustische Unterstützung
 - 9.5 Sonstiges
10. Optionen
 - 10.1 Clean System (Ölfiltrieranlage/Pumpe)
 - 10.2 Watch Volume mit Korbhebeautomatik
 - 10.3 Oilcheck System (Ölqualität messen)
11. Kundendienst
 - 11.1 mögliche Störungen
12. Konformität





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

1. Modelle und Varianten

1.1 Modell-Varianten Standfriteusen

Einzelbecken: F-200 2'te Gen
F-300 2'te Gen
F-400 2'te Gen

Doppelbecken: F2-400 2'te Gen

1.2 Modell-Varianten Einbaufriteusen

Einzelbecken: F-200 2'te Gen Einbau
F-300 2'te Gen Einbau
F-400 2'te Gen Einbau

Doppelbecken: F2-400 2'te Gen Einbau

Hinweis:

Massskizzen, Einbaupläne sowie Elektroschemas können bei Gastrofrit AG angefordert werden.





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



2. Technische Daten

Typ	Gewicht netto (kg)	Ölinhalt (Liter)	Leistung (kW)
F-200 2'te Gen	23	7	6.9
F-300 2'te Gen	30	12	10
F-400 2'te Gen	37	17	13.5
F2-400 2'te Gen	45	2 x 7	2 x 6.9

2.1 Elektro-Anschluss:

3 NAC400V (3L + N + PE)

2.2 Abmessungen (mm)

Typ	Breite	Höhe	Tiefe
F-200 2'te Gen	200	850 / 900	600
F-300 2'te Gen	300	850 / 900	600
F-400 2'te Gen	400	850 / 900	600
F2-400 2'te Gen	400	850 / 900	600

Normhöhe 850/900mm mittels zusätzlichem Unterbau
Zur Verbindung zweier Einzelgeräte ist ein Verbindungssteg erhältlich.



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



2.3 Fritiermengen

Typ	Menge in kg/Korb	Höhe	Tiefe
F-200 2'te Gen	0.8	850 / 900	600
F-300 2'te Gen	1.5	850 / 900	600
F-400 2'te Gen	2	850 / 900	600
F2-400 2'te Gen	2 x 0.8	850 / 900	600



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

3. Aufstellen des Apparates

Beim Aufstellen der Standfriteuse sind die folgenden Punkte zu beachten:

1. Der Abstand von der Rückwand der Friteuse zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm gross sein.
2. Die Friteuse darf nicht auf einer brennenden Unterlage stehen bzw. in eine brennende Einheit eingebaut werden. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits-, Feuerpolizei- und Bauvorschriften. Ebenso sind die Vorgaben des Lebensmittelinspektorates zu beachten.
3. Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal angeschlossen werden. Wenn das Gerät das erste mal an den Strom angeschlossen wird, ertönt wegen der autom. Einjustierung des Hubmotors ein Rattergeräusch (Gilt nur für Geräte aufgrund der Option Korbhebeautomatik)
4. Die Friteuse ist ein feststehender Apparat. Die Rollen sind lediglich zur Erleichterung von Unterhalts- und Reinigungsarbeiten vorgesehen. Diese können je nach Bedarf durch einfaches Ausklinken entfernt werden.



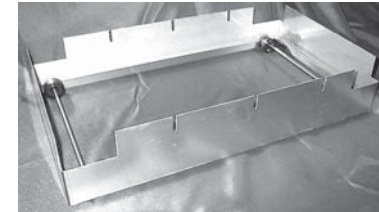


Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



5. Die Normhöhe des Apparates beträgt 850mm. Diese kann je nach Bedarf mit einem Unterbau auf 900mm erhöht werden. Vorgehensweise:

1. Muttern (6Stk) an der Innenseite des Bodens lösen
2. Unterbau einschieben, Muttern wieder anziehen



6. Nach dem Aufstellen des Gerätes muss der Stecker zugänglich sein

3.1 Standfestigkeit

Wegen ungenügender Standfestigkeit dürfen die Friteusen F-200 2'te und F-300 2'te nicht frei aufgestellt werden. Sie müssen mit den im Lieferumfang enthaltenen Winkelbleche befestigt werden.

Befestigungs-Varianten:

1. An einer weiteren Friteuse
2. An einem Küchenmöbel
3. An der Wand
4. Am Boden

Für die Befestigung in Blech können normale Blechschrauben verwendet werden, in eine Wand oder am Boden empfehlen wir Schrauben mit Dübel zu verwenden.



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

4. Gefahrenhinweise

Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Beim Unterschreiten der niedrigsten Füllmarke besteht Brandgefahr! Während des Betriebs darf die Heizung nicht entfernt werden!

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Fritiergut wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität vermindert!

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Bei einem Brand, Deckel sofort auf das Becken legen! Hauptschalter ausschalten, Netzstecker herausziehen!

-->> Öl- oder Fettbrand NIE mit Wasser bekämpfen!

Zur Bekämpfung eines Öl- oder Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Feuerlöscher, ortsfeste Löscheinrichtungen (Halon Feuerlöscher).

Das Verschieben der Friteuse mit heissem Öl oder Fett im Becken oder im Sammelbehälter ist nicht gestattet, ebenso das Herausnehmen des mit heissem Öl oder Fett gefüllten Sammelbehälters. Öl oder Fett auf min. 60°C abkühlen lassen.

Altes, verschmutztes Öl/Fett ist leichter entzündbar und begünstigt das überschäumen.

**Das Nachfüllen von kaltem Öl/Fett in heisses Öl/Fett ist gefährlich
Spritz- und Verbrennungsgefahr.**

Die Pumpe darf während des Betriebs NICHT von unten angefasst werden!





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

5. Ölfiltrierung

Gelegentliches Ölfiltrieren kann die Haltbarkeit des Öl's durch Ausfiltern von Kleinstpartikeln, mittels eines Miroilfilters, verlängern.

Vorgehensweise:

- Gerät abschalten, graue Ein-/Austaste drücken
- durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl in den Sammelbehälter
- Wichtig: **Ablaufhahn wieder schliessen!**
- den beigelegten Miroilfilter quer über das Fritierbecken legen und das Öl (max. 60 C) durch den Filter in das Becken zurückleeren. Darauf achten, dass die min. Füllhöhe erreicht ist.
- Bei Friteusen mit einem Clean System (Pumpe), erfolgt das zurückleeren natürlich mit der Pumpe. Taste oben links drücken, Pumpe läuft, Taste wiederum drücken, Pumpe stellt ab.
- Die Pumpe funktioniert nur, wenn die Friteuse vorher über den grauen Knopf ausgeschaltet wurde (als Kontrolle: im Display erscheint - - -)





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

6. Reinigung, Ölwechsel

- Gerät abschalten, Ein/Aus Taste drücken
- Ablaufhahnen öffnen und Öl in Sammelbehälter ablassen

Das verbrauchte Öl nie in die Kanalisation leeren, sondern ordentlich entsorgen!

- den leeren Sammelbehälter wieder im Gerät platzieren

Das Bassin wird gereinigt, indem man Wasser, unter Beigabe von fettlösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt.

Wasser nur bis zum maximalen Ölstand einfüllen.

- Gerät wieder abschalten Ein/Aus Taste drücken
- das Heizelement entnehmen (gem. Punkt 8)
- Öffnung Heizung unbedingt mit Gummipropfen wasserdicht schliessen (siehe Bild)
- Verschmutzung mit Bürste entfernen
- Schmutzwasser in den leeren Sammelbehälter
- gründlich nachspülen, und austrocknen
- **Gerät nicht mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen**
- Gummipropfen wieder entfernen
- Heizelement wieder im Gerät platzieren (gem. Punkt 8)
- eventuell nasse Netzstecker vor Wiederbenützung trocknen
- die Friteuse ist wieder einsatzbereit

Gerät nicht im Geschirrspülautomat reinigen

Sämtliche Bleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



6.1 Heizelement

Achten Sie aber bitte darauf, dass die Dichtung (schwarzer Ring) nicht durch Messer oder andere scharfe Gegenstände verletzt werden kann. Für diesen Fall kann Gastrofrit AG keine Haftung übernehmen. Eine defekte Dichtung führt dazu, dass die Heizung nicht mehr dicht ist, und das Öl oder Fett ausläuft und in den Sammelbehälter tropft (es besteht keine Gefahr für das Gerät).

Nach jeder Reinigung muss der weiße Stecker von möglichen Wassertropfen befreien. Am besten ausblasen.

Bei einer täglichen Reinigung der Heizstäbe können Sie nicht nur das Öl schonen, sondern auch die Wirkungsweise der Heizung beibehalten. Der weiße Steckerkopf ist lediglich wasserabstossend nicht wasserdicht.



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

Das demontierbare Heizelement ist mit einer Kunststoffdichtung versehen (siehe Bild) welche das Auslaufen von Öl in den Friteuseninnenraum verhindert. Durch die permanente Hitzebelastung kann diese spröde werden und in seiner Funktion nur noch einen eingeschränkten Dienst leisten.

Dieser Dichtungsring lässt sich beim Reinigen der Heizung ganz einfach auswechseln.

Empfehlung des Hersteller : Ersetzen Sie diese Dichtung ½ - jährlich.

Mit einem Service- und Wartungsvertrag können Sie auch den Hersteller damit beauftragen bei einem ½-jährlichen Check diese auswechseln zu lassen. Bestellungen der Dichtung oder genauere Informationen zu den Serviceverträgen erhalten Sie unter Gratis-Tel 0800 823 825 oder www.gastrofrit.ch.





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

6.2 Pumpe

Die Pumpe kann entfernt werden, indem sie nach vorne geschwenkt (gegen Sie) und dann nach vorne gezogen wird. Vorher den Pumpenstecker herausziehen! Die Pumpe kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Selbstverständlich können Sie auch heisses Wasser durch die Pumpe pumpen.

Die Pumpe darf zur vollständigen Reinigung nicht komplett in Wasser eingetaucht werden, max. bis zur Hälfte. Bitte achten Sie darauf, dass der Stecker nicht nass ist, wenn Sie ihn einstecken.



Steckdose

Pumpe





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

7. Sicherheitsthermostat

Sollte der Regelthermostat nicht richtig funktionieren und das Öl/Fett überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei 230° C der Sicherheitsthermostat an und stellt automatisch die Heizung ab.

Ein roter Rückstellknopf befindet sich direkt hinter der Türe links oben im Innenraum (ausser bei F2-400 2'te beide eher mittig platziert). Dieser kann nach oben gedrückt und somit rückgestellt werden. Schaltet der Sicherheitsthermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.



Stecker für Pumpe

**Roter Rückstellknopf
für Begrenzer**

**Pumpe an
Aufhängegestänge**



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

8. Hezelement entfernen/einsetzen

siehe auch 6.1 Reinigung Hezelement

Das Hezelement kann von der Friteuse entfernt und abgewaschen werden.

1. Befestigungsklammer entfernen.
2. Das Entfernen resp. Einsetzen erfolgt problemlos wie auf dem Foto dargestellt ohne grosse Krafteinwirkung. Probieren Sie es nicht mit Gewalt, das führt mit Sicherheit nicht zum Erfolg! Der ganze Vorgang erfolgt in einer runden, harmonischen Bewegung (konstruktiv bedingt). Achten Sie darauf, dass die Dichtung an der Heizung im Loch verschwindet. Heizung immer fest gegen die Wand drücken und Befestigungsklammer wieder anbringen.

Hinweis: Ist die Heizung nicht oder nicht korrekt eingesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten resp. bedienen.

1. Die Befestigungsklammer entfernen/einsetzen

2. Hezelement einsetzen/entfernen





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

9. Bedienung

Bestimmungsgemässer Gebrauch des Gerätes: fritieren von Nahrungsmitteln (ausschliesslich).

Betriebsbereitschaft:

- Kontrollieren, ob die vorhandene Voltzahl mit dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmt und die Absicherung genügend ist!
- Gerät mit Deckel oben öffnen und hinten am Gerät aufstecken
- Korb entfernen
- Ablasshahn schliessen: waagrecht = geschlossen (senkrecht = geöffnet)
- Öl bis zur Füllmarkierung einfüllen

Die Friteuse ist jetzt betriebsbereit. Achtung, nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Ölfüllung:

siehe unter : 2. Technische Daten






Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



Fritieren:

- Ein/Aus Taste betätigen 
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen
- Solltemperatur blinkt
- Temperatur hört auf zu blinken, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
- Fritiergut in Korb legen. ¼ füllen
- bei tiefgefrorenem Fritiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln
- Korb ins Fritierbecken stellen
- sobald das Fritiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Bügel hängen.

Achtung:

Die Friteuse ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen. Wenn während des Betriebes Öl nachgefüllt wird, unbedingt langsam und sorgfältig das kalte Fritiermedium einfüllen, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden. Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Übersäuern.



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



Grundsätzliches:

Die Friteuse wird über den grauen Knopf ein- und ausgeschaltet. Wenn die Anzeige der Solltemperatur blinkt, bedeutet es, dass die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist. Ist der Wert konstant, ist die Temperatur erreicht. Die Tasten 1, 2 und 3 sind vom Werk mit Notprogrammen ausgerüstet:

P1	181 C	ca. 4min
P2	182 C	ca. 4min
P3	183 C	ca. 4min



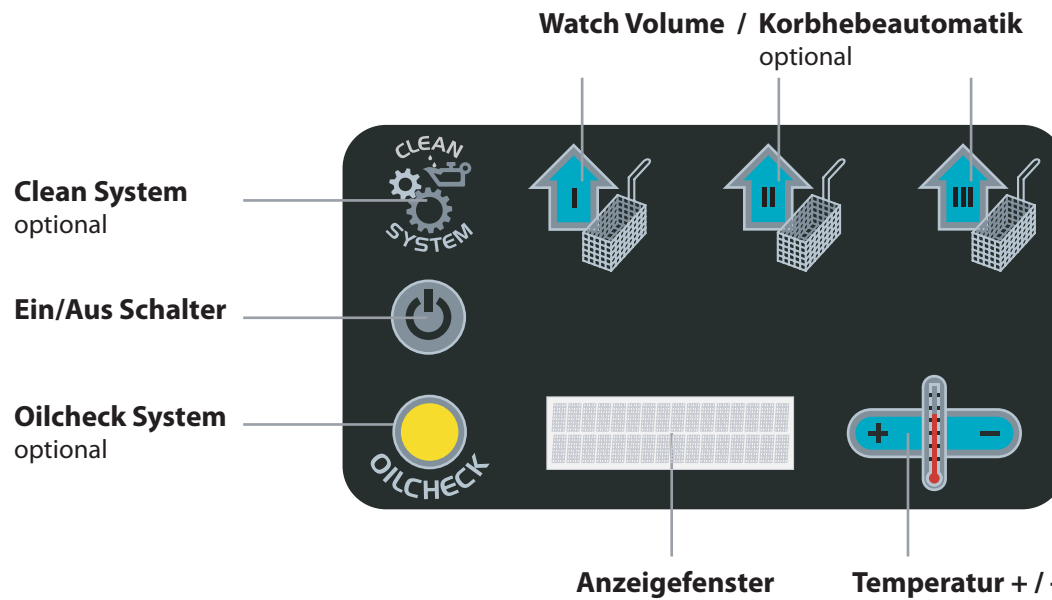
Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



9.1 Bedienungselement (Grundausrüstung)

Die Bedienung der Friteuse erfolgt über die stirnseitig montierte Folientastatur.
Die Tasten dürfen nicht mit spitzen Gegenständen bedient werden, ebenso ist das Reinigen mit aggressiven Mitteln nicht gestattet.

Funktion der einzelnen Tasten:





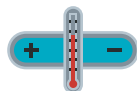
Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

9.1.1 Gerät Ein- Ausschalten



- Ein / Aus Taste drücken
- > Anzeige Solltemperatur
- > Solltemperatur blinkt wenn Temperatur noch nicht erreicht

9.1.2 Aktuelle Öltemperatur



- Temperaturtaster +/- gleichzeitig drücken

9.1.3 Standbyfunktion

- > Wenn während 45 Min. mit dem Gerät nicht gearbeitet wird, geht die Temperatur automatisch auf 130 Grad zurück.



TEMP
GRAD °C 170

AKTUELL
GRAD °C 129


STANDBY
GRAD °C 130



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

9.1.4 Clean System



- Gerät zuerst ausschalten 
- Taste Clean System drücken
- > Pumpe läuft vorprogrammierte Zeit
- > Werkseinstellung / 3 Min.
(erneutes drücken - Pumpe Stop)



CLEAN SYSTEM 1:22

9.1.5 Clean System - Zeit ändern



10 Sek.

- Taste Clean System 10 Sekunden drücken
- > Pumpe beginnt zu laufen
- > Wenn gewünschte Pumpmenge erreicht
- Taste Clean System erneut drücken
(vergangene Pump- Laufzeit wird gespeichert)

LERNEN CLEANSYS
best. mit Taste

9.1.6 Watch Volume - ohne Korbhebeautomatik



- Watch Volume - ohne Korbhebeautomatik
- Korb mit beliebiger Fritiermenge füllen
 - Programmtaste I / II / III drücken
 - Korb eintauchen (wenn Temperatur erreicht)
 - Korb nach erreichter Qualität (Programmablauf) herausnehmen

PROG 1
GRAD °C 170



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



10 Sek.

9.1.7 Watch Volume - Programmierung

- Korb mit beliebiger Fritiermenge füllen
- gewünschte Fritiertemperatur einstellen
- Korbhebetaste I / II / III 10 Sek. drücken
- > Korb senkt sich (wenn Temperatur erreicht)
- > Wenn Fritiergut die gewünschte Qualität erreicht hat
- Korbhebetaste I / II / III erneut drücken
- > Korb fährt aus -> Programmierung fertig



9.1.8 Oilcheck System

- Taste Oilcheck-System drücken
- > Anzeige der polaren Anteile im Öl.
SEHR GUT, GUT, MITTEL, SCHLECHT
Bei der Anzeige "Schlecht" wird der gesetzliche mindest Wert überschritten



10 Sek.

9.1.9 Kalibrierung frisches Öl - Oilcheck System

- Taste Oilcheck-System 10 Sekunden drücken
- > Wenn frisches Öl eingefüllt ist
- Taste Oilcheck-System erneut drücken
(Wassermenge / Füllzeit wird gespeichert)



LERNEN 1
GRAD °C 170

POLARE ANTEILE
MITTEL

KALIBRIEREN
Frischoel /-Fett!



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation





9.2 Watch Volume (ohne Korbhebeautomatik)

Unter dem Begriff „Watch Volume“ versteht sich folgendes: einmal die Qualität des Produkts vorgeben, nachher stets die gleiche Qualität erreichen, unabhängig der Menge des Fritiergutes.

Die ganze Berechnung ist natürlich nur zuverlässig, wenn Sie auch immer die gleichen Produkte verwenden (z.B. stets Bintje Kartoffeln).

Ablauf (Qualität vorgeben):


- den Korb mit einer Menge x füllen
- nun können Sie die gewünschte Temperatur über die +/- Tasten  einstellen
- Korbhebetaste I während mehr als 10 Sekunden gedrückt halten; nach 10 Sekunden erscheint im Display Lernen 1
- wenn die Anzeige blinkt, muss die Heizung zuerst auf die von Ihnen gewählte Temperatur heizen, ist sie erreicht, können Sie das Fritiergut ins Öl eintauchen. (Hubmotor fährt ein)
- wenn das Fritiergut die von Ihnen gewünschte Qualität erreicht hat, drücken Sie erneut die Korbhebetaste I  und entnehmen Sie das Fritiertgut. (Hubmotor fährt automatisch aus)



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



Ablauf (fritieren):

- den Korb mit einer Menge x füllen
- Korbhebetaste I  während weniger als 10 Sekunden (1x drücken) gedrückt halten; im Display erscheint Prog I und die Temperatur.
Wenn die Temperatur erreicht ist (Temperatur blinkt nicht), können Sie das Fritiergut ins Öl eintauchen. (Hubmotor fährt erst ein, wenn die Temperatur auch erreicht ist)
- ist die Qualität erreicht, ertönt ein akustisches Signal und Sie können das Fritiertgut entnehmen. (Der Hubmotor fährt von alleine wieder aus)

Ablauf (Qualität vorgeben) und Ablauf (fritieren) können Sie genau gleich auch für die Korbhebetaste II und III durchführen.



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



9.3 Fettschmelzyklus (Werkseinstellung)


Nur geeignet für FETT. Die Heizung schmelzt das Fett mit einer kleinen Leistung, damit es sich nicht an den Heizstäben verbrennen kann. Sind ca. 80° C erreicht, fährt auch der Hubmotor aus. Diese Option kann ein- und ausgeschaltet werden.

Empfehlung vom Werk: beim Einsetzen des „Fettwürfels“ den Fritierkorb entfernen (Energieübertragung ist dann besser).

9.4 Akkustische Unterstützung (Werkseinstellung)

Wird vorallem verwendet, wenn Sie keine Korbhebeautomatik haben, damit Sie hören, wann Sie den Korb entfernen müssen. Kann aber auch parallel zur Korbhebeautomatik verwendet werden.

9.5 Sonstiges

Die letzte Temperatur vor dem Ausschalten, die während min. 10 Minuten konstant war, bleibt gespeichert. Beim nächsten Einschalten der Friteuse wird auf diese Temperatur geheizt, Sie können aber die Temperatur verstellen über die +/-Tasten. 

Wenn das Gerät das erste mal an den Strom angeschlossen wird, ertönt wegen der autom. Einjustierung des Hubmotores ein Rattergeräusch (Gilt nur für Geräte mit der Option Korbhebeautomatik).



Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

10. Optionen

Die Friteuse kann mit diversen Optionen ergänzt werden, die den Fritiervorgang vereinfachen, resp. die Arbeit erleichtern.

10.1 Clean System (Ölfiltrieranlage/Pumpe)

Mit der Ölfiltrieranlage können Sie die Lebensdauer des Öl's erheblich verlängern. Bedingung ist jedoch, dass Sie den Vorgang einmal am Tag durchführen.

Vorgehensweise:

- die Friteuse über den grauen Knopf ausschalten
- Öl in den Sammelbehälter ablaufen lassen
- ist der Pumpenhahn eingesteckt und über Die Friteuse gerichtet?
- ist der Ablasshahn geschlossen?
- ist der Miroilfilter über der Friteuse, unter dem Hahnen?
- sind alle Bedingungen erfüllt, können Sie die Pumpe anschalten über den Clean System-Knopf
- Hat es kein Öl mehr im Sammelbehälter, den Knopf erneut drücken
- den Miroilfilter können Sie auch in der Waschmaschine reinigen, einfach vom Gestänge lösen
- ist auch mit Fett möglich





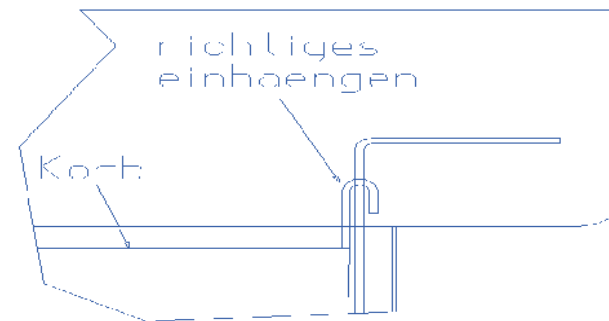
Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation



10.2 Watchvolume mit Korbhebeautomatik

Hebt Ihnen den Fritierkorb automatisch bei erreichter Qualität aus dem Öl heraus. Haben Sie z.B. einmal die Lift 1-Taste gedrückt, wollten aber Lift 2 drücken, müssen Sie nicht warten bis er wieder hochkommt, einfach wieder Lift 1 drücken.

Beim Einschalten der Friteuse fährt der Hubmotor automatisch aus (ausser beim Fettschmelzyklus, erst bei 80), beim Abschalten entsprechend ein, damit Sie die Friteuse mit dem Deckel schliessen können.





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

10.3 Oilcheck System

Das Oilcheck System zeigt Ihnen die Qualität des Öls an. Die Messung kann bei jeder Temperatur erfolgen. Gemessen werden die polaren Anteile im Öl, also das gleiche Verfahren, wie es das Lebensmittelinspektorat auch anwendet. Die Qualität können Sie abfragen, indem Sie die gelbe Taste auf der Folientastatur drücken, und schauen, was die Anzeige anstelle von der Temperaturanzeige angibt:

Anmerkung: Auch neues Öl kann schon auf Stufe 2 sein, dies ist kein Fehler vom Labor, sondern die Verschiedenheit der Öle. Ebenso kann es sein, dass Sie eine Stufe direkt überspringen, wenn Sie den ganzen Tag viel frittiert haben. Die Ölmarke hat auf die Messung keinen Einfluss. Sollte z.B. ein ganzes Pommes-Frites im Labor sein, ist die Messung verfälscht. Reinigen Sie das Labor ganz normal mit handelsüblichen Mitteln, verwenden Sie keine groben Werkzeuge wie Hammer etc. Der Messwert bleibt so lange erhalten und abrufbar, bis wieder eine neue Messung bei 75° C erfolgt.





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

11. Kundendienst, Wartung

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die GASTROFRIT AG in Rorschach (0800 823 825 Gratis-Tel für CH). Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal repariert und angeschlossen werden.

Hinweis (nur für Reparatur-Dienst mit Gastrofrit-Schulung):

Bevor man die Blende nach vorne klappt, muss die Türe geöffnet werden! Achtung! Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Netzstromkreise abgeschaltet sein.

Wichtig:

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Apparatetyp und die Apparatenummer an (Innenseite der Türe).

Es ist empfehlenswert, den Typ und die Nummer nachfolgend einzutragen.

Regelmässige Wartung kann die Lebensdauer Ihres Gerätes verlängern. Mit einem Service- und Wartungsvertrag können Sie den Hersteller beauftragen, 1/2-jährlich Ihr Gerät zu checken. Genauere Informationen zu den Serviceverträgen erhalten Sie unter Gratis-Tel 0800 823 825 oder unter www.gastrofrit.ch.

Typ: _____

Nummer: _____

Spannung: _____

- mit Oelcheck
- mit Hubmotor
- mit Ölfiltrieranlage





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

11.1 mögliche Störungen

Vermeiden Sie Fehlermeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherung der elektr. Zuleitungen intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- der Hauptschalter am Apparat oder auch extern eingeschaltet ist
- der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde
- der Sicherheitsthermostat anspricht
- der Temperaturfühler abgebrochen ist (Alarm)
- gar kein Öl in der Friteuse ist, resp. zuwenig
- die Pumpe nicht eingesteckt ist
- die Friteuse nicht ausgeschaltet ist





Bedienungsanleitung Friteusen 2te Generation

12. Konformität

