



# Bedienungsanleitung Friteusen standard



---

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

**SCHLEGELGRUPPE**

---



Bedienungsanleitung Friteusen standard

## 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 Abkühlen der Heizstäbe
7. Sicherheitsthermostat

8. Bedienung
  - 8.1 Bedienelement
    - 8.1.1 Gerät Ein - Ausschalten
    - 8.1.2 Aktuelle Öltemperatur
    - 8.1.3 Standbyfunktion
    - 8.1.4 Clean System
    - 8.1.5 Clean System - Zeit ändern
    - 8.1.6 Timerfunktion
  - 8.2 Fettschmelzyklus
  - 8.3 Akkustische Unterstützung
  - 8.4 Sonstiges
9. Optionen
  - 8.1 Clean System (Ölfiltrieranlage/Pumpe)
10. Kundendienst, Wartung
  - 10.1 Mögliche Störungen
11. Konformität





Bedienungsanleitung Friteusen standard

## 1. Modelle und Varianten

### 1.1 Modell-Varianten Standfriteusen

Einzelbecken: F-200  
F-300  
F-400

Doppelbecken: F2-400

### 1.2 Modell-Varianten Einbaufriteusen

Einzelbecken: F-200  
F-300  
F-400

Doppelbecken: F2-400

**Hinweis:**

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





Bedienungsanleitung Friteusen standard



## 2. Technische Daten

Typ	Gewicht netto (kg)	Ölinhalt (Liter)	Leistung (kW)
F-200	34	7	7.2
F-300	41	12	10
F-400	49	17	14
F2-400	55	2 x 7	2 x 7.2

### 2.1 Elektro-Anschluss:

3 NAC400V (3L + N + PE)

### 2.2 Abmessungen (mm)

Typ	Breite	Höhe	Tiefe
F-200	200	850 / 900	600
F-300	300	850 / 900	600
F-400	400	850 / 900	600
F2-400	400	850 / 900	600

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



Bedienungsanleitung Friteusen standard



### 2.3 Fritiermengen

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



Bedienungsanleitung Friteusen standard

### 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.

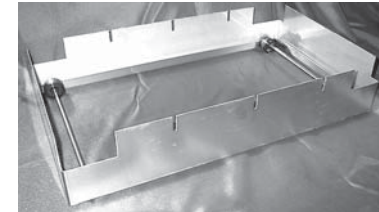




## Bedienungsanleitung Friteusen standard

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 und F-300 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 standard

## 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 standard

## 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 standard

## 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 hochziehen, seitlich wegschwenken
- Verschmutzung mit Bürste entfernen
- Schmutzwasser in den leeren Sammelbehälter
- gründlich nachspülen, und austrocknen
- **Gerät nicht mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen**
- Heizelement wieder im Gerät platzieren
- 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 standard



## 6.1 Abglühen der Heizstäbe

Die Friteuse besitzt ein Heizelement, welches sich durch thermisches Erhitzen (Abglühen) selbst reinigt. Sobald das Heizelement hochgezogen wird, schaltet es ab. Durch konstantes Drücken der grauen Ein/Aus Taste  wird das Abschalten überbrückt.

- Gerät gründlich reinigen
- Wasser im Fritierbecken belassen
- Heizelement hochziehen und seitlich abschwenken
- kontrollieren, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Heizelementes befinden
- Ventilation auf volle Leistung schalten, damit der entstehende Rauch abzieht
- Ein/Aus-Taste drücken 
- auf ca. 100° Temperatur reduzieren
- graue Ein/Aus Taste  konstant (2-3 Minuten) drücken, sobald das Heizelement anfängt zu glühen und kein Rauch mehr aufsteigt kann die graue Ein/Aus Taste  wieder losgelassen werden
- dass Heizelement erkalten lassen und im Wassergefüllten Becken platzieren und abbürsten



Bedienungsanleitung Friteusen standard



## 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 standard

## 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 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 standard

## 8. 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 standard

### Fritieren:

- Ein/Aus Taste betätigen 
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen
- Solltemperatur blinkt, wenn Temperatur noch nicht 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 Überschäumen.**





Bedienungsanleitung Friteusen standard



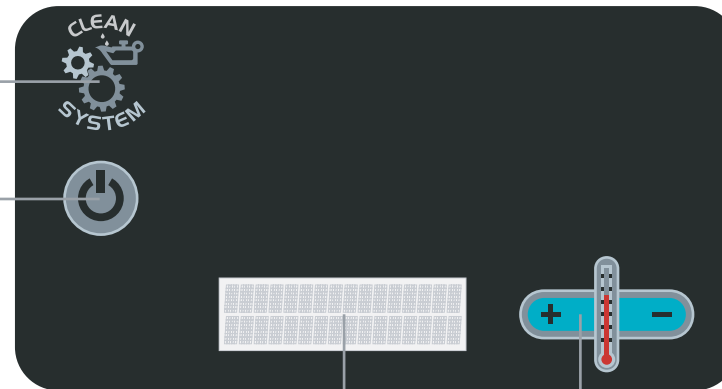
## 8.1 Bedienungselement (Grundausrüstung)

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:

**Timer /  
Clean System**  
optional

**Ein/Aus Schalter**



**Anzeigefenster**

**Temperatur + / -**



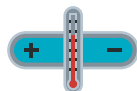
Bedienungsanleitung Friteusen standard

### 8.1.1 Gerät Ein- Ausschalten



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

### 8.1.2 Aktuelle Oeltemperatur



- Temperaturtaster +/- gleichzeitig drücken

### 8.1.3 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 standard

### 8.1.4 Clean System



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

### 8.1.5 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)

### 8.1.6 Timerfunktion



- Timertaste drücken
- Signalton nach Ablauf der Zeit
- > Werkseinstellung Timer - 90 Sek.



CLEAN SYSTEM 1:22

LERNEN CLEAN SYS  
best. mit Taste

TIMER AKTIV 1:22



Bedienungsanleitung Friteusen standard



## 8.2 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. 60° 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).

## 8.3 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.

## 8.4 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 standard

## 9. Optionen

Die Friteuse kann mit einer Option ergänzt werden, die den Fritiervorgang vereinfachen, resp. die Arbeit erleichtern.

### 9.1 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 standard

## 10. 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](http://www.gastrofrit.ch).

**Typ:** \_\_\_\_\_

**Nummer:** \_\_\_\_\_

**Spannung:** \_\_\_\_\_





Bedienungsanleitung Friteusen standard

### 10.1 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 standard

### 11. Konformität

<b>EU/UE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATION OF CONFORMITY DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b>	
Wir We Nous	GASTROFRIT AG
<small>(Name des Anbieters) (supplier's name) (nom du fournisseur)</small>	
Weierstrasse 11, CH-9400 Rorschach	
<small>(Anschrift) (address) (adresse)</small>	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt declare under our sole responsibility that the product déclarons sous notre seule responsabilité que le produit	
F-200 / F-300 / F-400 / F2-400	
<small>(Bezeichnung Typ oder Modell), Los-, Chargen- oder Seriennummer, möglichst Herkunft und Stückzahl (title and/or number and date of issue of the standard(s) or other normative document(s)) (titre et/ou no. et date de publication de la (des) norme(s) ou autre(s) document(s) normatif(s))</small>	
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokument(en) übereinstimmt. to which this declaration relates is in conformity with the following standard(s) or other normative document(s) auquel se réfère cette déclaration est conforme à la (aux) norme(s) ou autre(s) document(s) normatif(s)	
EN 60 335-2-37, 1989 A1: 92 A51: 92	
<small>(Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en) oder der anderen normativen Dokumente) (title and/or number and date of issue of the standard(s) or other normative document(s)) (titre et/ou no et date de publication de la (des) norme(s) document(s) normatif(s))</small>	
Gemäss den Bestimmungen der Richtlinie(n); following the provisions of Directive(s); conformément aux dispositions de(s) Directive(s) <small>(falls zutreffend) (if applicable) (le cas échéant)</small>	
73/23/ 89/36/EWG	
<small>(Ort und Datum der Ausstellung) (Place and date of issue) (Lieu et date)</small>	<small>(Name und Unterschrift oder gleichwertige Kennzeichnung des Befugten) (name and signature or equivalent marking of authorized person) (nom et signature du signataire autorisé)</small>
Rorschach, 01.01.2005	 R. Hohl

