



Bedienungsanleitung Pastacooker



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

SCHLEGELGRUPPE



Bedienungsanleitung Pastacooker

Inhaltsverzeichnis

1. Modelle und Varianten
 - 1.1 Modell-Varianten Pastakocher Standgeräte
 - 1.2 Modell-Varianten Pastakocher Einbaugeräte
2. Technische Daten
 - 2.1 Elektro-Anschluss
 - 2.2 Abmessungen
3. Aufstellen des Apparates
 - 3.1 Standfestigkeit
4. Gefahrenhinweise
5. Reinigung, Wasserwechsel
 - 5.1 Abkühlen der Heizstäbe
6. Bedienung
 - 6.1 Bedienungselement
 - 6.1.1 Gerät Ein - Ausschalten
 - 6.1.2 Aktuelle Wassertemperatur
 - 6.1.3 Standbyfunktion
 - 6.1.4 Korbhebeautomatik
 - 6.1.5 Korbhebeautomatik - Zeit ändern
 - 6.1.6 Korbauswahl für Korbhebeautomatik (nur TW 400)
 - 6.1.7 Wasserbefüllung
 - 6.1.8 Wasserbefüllung Zeit/Menge ändern
 - 6.1.9 Abschwemmung
 - 6.1.10 Abschwemmung - Modus ändern
7. Optionen
 - 7.1 Bedienungselement
8. Kundendienst, Wartung
 - 8.1 Mögliche Störungen
9. Konformität





Bedienungsanleitung Pastacooker

1. Modelle und Varianten

1.1 Modell-Varianten Pastakocher Standgeräte

Einzelbecken: TW 300
TW 400

1.2 Modell-Varianten Pastakocher Einbaugeräte

Einzelbecken: TW 300
TW 400

Hinweis:

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





Bedienungsanleitung Pastacooker



2. Technische Daten

Typ	Gewicht netto (kg)	Wasserinhalt (Liter)	Leistung (kW)
TW - 300	41	15	10
TW - 400	49	20	14

2.1 Elektro-Anschluss:

3 NAC400V (3L + N + PE)

2.2 Abmessungen (mm)

Typ	Breite	Höhe	Tiefe
TW - 300	300	850/900	600
TW - 400	400	850/900	600

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



Bedienungsanleitung Pastacooker

3. Aufstellen des Apparates

Beim Aufstellen des Apparates sind die folgenden Punkte zu beachten:

1. Der Abstand von der Rückwand der Pastacooker zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm gross sein.
2. Das Pastacooker Standgerät 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. Der Pastacooker 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.

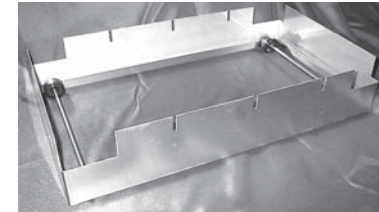




Bedienungsanleitung Pastacooker

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 darf der Pastakocher TW 300 nicht frei aufgestellt werden. Das Gerät muss 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 Pastacooker

4. Gefahrenhinweise

Das Teigwarenkochgerät darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden.

Das Teigwarenkochgerät in aufgeheiztem Zustand nie verschieben!


Das Herausnehmen des Auffangbehälters zum Auswechseln des Wassers, darf nur nach Abkühlen des Wassers auf Raumtemperatur (max. 60° C) erfolgen.






Bedienungsanleitung Pastacooker

5. Reinigung, Wasserwechsel

- Gerät abschalten, Ein/Aus Taste  drücken
 - Ablaufhahnen öffnen und Wasser in Sammelbehälter (Wassertemperatur max. 60° C) oder bei Kanalisationsanschluss direkt ablassen
 - das verbrauchte Wasser in den Ausguss wegleeren
 - den leeren Sammelbehälter wieder im Gerät platzieren
- Das Bassin wird gereinigt, indem man Wasser, unter Beigabe von kalklösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt.

Keine spitzen Gegenstände sowie Stahlwolle oder ähnliches verwenden

- 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
- der Pastacooker ist wieder einsatzbereit

Gerät nicht im Geschirrspülautomat reinigen


Sämtliche Bleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden, keine spitzen Gegenstände sowie Stahlwollen oder ähnliches verwenden.








Bedienungsanleitung Pastacooker

5.1 Abglühen der Heizstäbe

Der Pastacooker 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 Becken belassen
- Heizelement hochziehen und seitlich abschwemmen
- 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 Pastacooker

6. Bedienung

Bestimmungsgemässer Gebrauch des Gerätes: kochen 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)
- **Behälter mit Wasser füllen**

Wasserfüllung:

siehe unter: 2. Technische Daten







Bedienungsanleitung Pastacooker



Kochvorgang

- Ein/Aus Taste drücken 
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen 
- wenn die Anzeige blinkt, muss das Wasser zuerst auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden
- Kochgut in Korb oder Portionenbecher legen
- Korb ins Kochbecken stellen
- sobald das Kochgut die gewünschte Garzeit erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Bügel hängen

Achtung:

**Das Pastakocher ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
Wenn während des Betriebes Wasser nachgefüllt wird, unbedingt dieses langsam und sorgfältig einfüllen, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.**



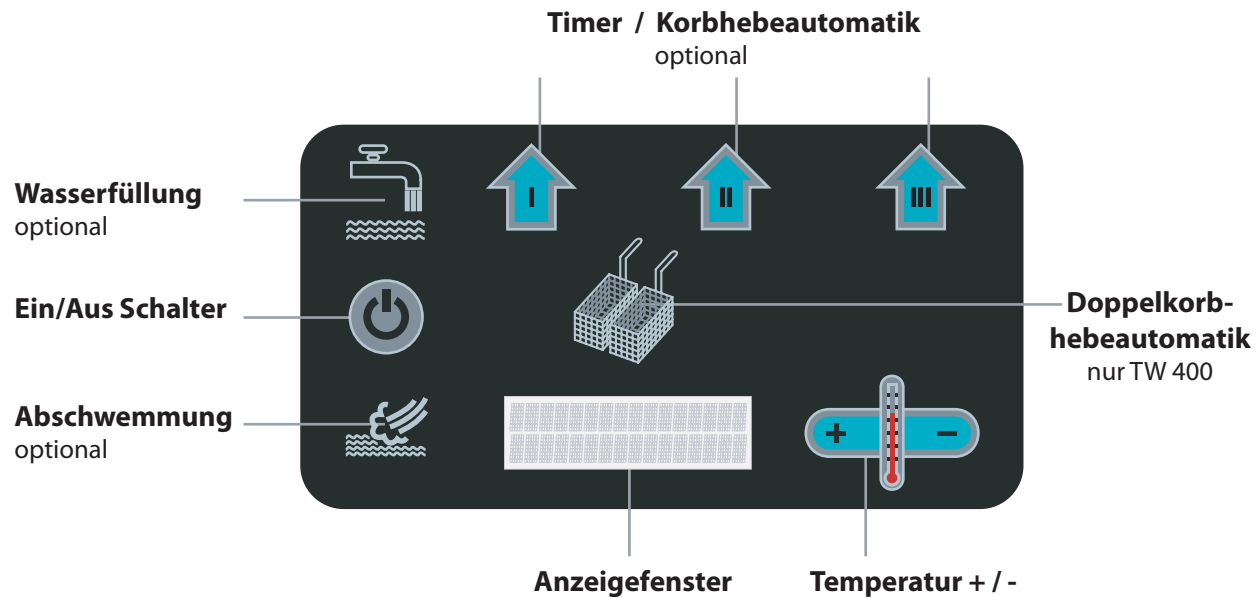
Bedienungsanleitung Pastacooker



6.1 Bedienungselement (Grundausrüstung)

Die Bedienung des Teigwarenkochgerätes 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:





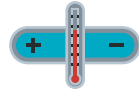
Bedienungsanleitung Pastacooker

6.1.1 Gerät Ein- Ausschalten



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

6.1.2 Aktuelle Wassertemperatur



- Temperaturtaster +/- gleichzeitig drücken

6.1.3 Standbyfunktion

- > Wenn während 45 Min. mit dem Gerät nicht gearbeitet wird, geht die Temperatur automatisch auf 50 Grad zurück.



TEMP °C 90
LINKS

AKTUELL °C 59
RECHTS

STANDBY
GRAD °C 50



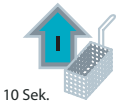
Bedienungsanleitung Pastacooker


6.1.4 Korbhebeautomatik



- Korbhebetaste I / II / III drücken
- > Korb senkt sich
- > Korb fährt nach erreichter Zeit aus


6.1.5 Korbhebeautomatik - Zeit ändern



- Korbhebetaste I / II / III 10 Sekunden drücken
- Mit +/- Taste Zeit verändern 
- Gleiche Korbhebetaste I / II / III zum speichern erneut drücken

6.1.6 Korbauswahl für Korbhebeautomatik (nur TW 400)



- Doppelkorbttaste drücken
- Mit +/- Taste Korbauswahl verändern  (links, beide Körbe, rechts)
- Zum speichern Doppelkorbttaste erneut drücken



TIMER
AKTIV 1:22

TIMER
+/- 0:50

TEMP °C
LINKS 90



Bedienungsanleitung Pastacooker

6.1.7 Wasserbefüllung



- Taste Wasserbefüllung drücken
- > Befüllung läuft vorprogrammierte Zeit
- > Werkseinstellung / 3 Min.
(erneutes drücken - Wasserbefüllung Stop)

6.1.8 Wasserbefüllung - Zeit / Menge ändern



10 Sek.

- Taste Wasserbefüllung 10 Sekunden drücken
- > Befüllung läuft
- > Wenn gewünschte Füllmenge erreicht
- Taste Wasserbefüllung erneut drücken
(Wassermenge / Füllzeit wird gespeichert)


6.1.9 Abschwemmung



- Taste Abschwemmung drücken
- > Ein / Aus Rhythmus Abschwemmung läuft
- > Werkseinstellung / mittel
(erneutes drücken Abschwemmung aus)

6.1.10 Abschwemmung - Modus ändern



- Taste Abschwemmung 10 Sekunden drücken
- Mit +/- Taste Intensität verändern 
- sehr schwach-schwach-mittel-stark-sehr stark
- Zum speichern Taste Abschwemmung erneut drücken



BEFÜLLUNG
Ein

LERNEN BEFÜLLUNG
Best. mit Taste

ABSCHWEMMUNG
mittel

ABSCHWEMMUNG
+/- sehr stark



Bedienungsanleitung Pastacooker



7. Optionen

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

7.1 Bedienungselement mit Korbhebeautomatik



Bedienung Korbhebeautomatik

Pastacooker einschalten:

- Gerät mit Wasser füllen
- Ein/Aus Taste 1x drücken 
- Hubmotor fährt aus
- Korb mit einer Menge x füllen
- Temperatur mittels Taste auf die gewünschte Temperatur stellen
- wenn die Anzeige blinkt, muss das Wasser zuerst auf die von Ihnen gewählte Temperatur aufgeheizt werden.
- die gewünschte Korbhebetaste I/II/III  drücken
- Hubmotor fährt ein
- gewünschte Kochzeit abwarten
- eingegebene Zeit läuft ab und der Korb fährt automatisch auf

Programmierung Korbhebeautomatik

Pastacooker einschalten:

- die gewünschte Korbhebetaste I/II/III  10 Sekunden drücken
- die von Ihnen gewünschte Zeit mit der +/- Taste  einstellen
- zum speichern der Zeit Korbhebetaste I/II/III erneut drücken





Bedienungsanleitung Pastacooker

8. 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, ½-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: _____





Bedienungsanleitung Pastacooker

8.1 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





Bedienungsanleitung Pastacooker

9. Konformität

EU/UE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATION OF CONFORMITY DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	
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	
TW-300 / TW-400 / TWT-250	
<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 60 335-2-63,1993 / EN 55014,1993 / EN 55014-2,1997 / EN 61000-3-2; -3-3,1995	
<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/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 ou équivalent du signataire autorisé)</small>
Rorschach, 16.11.01	R. Hohl

