

# GASTROFRIT



Bedienungsanleitung:

Typ:

**WT-500**

Warmhaltestation

## *Inhaltsverzeichnis*

2	Gewährleistungen und Garantie
2	Sicherheitshinweis
2	Technische Eigenschaften
2	Zweck und Eigenschaft
2	Zertifizierung
2	Kundendienst, Wartung
2	Eckdaten
2	Anschlusswerte/Leistung
2	Abmessungen
2	WT-500 besteht aus:
3	Installation
3	Vorbereitung des WT-500
3	Aufstellen
3	Reinigung
4	Hinweise
4	Mögliche Störungen
4	Konformitätserklärung



**GASTROFRIT**  
made in Switzerland

## Gewährleistungen und Garantie

### Sicherheitshinweis

Hersteller und Wiederverkäufer haften nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch nachfolgende Punkte verursacht wurden.

1. Ordnungswidrige Installation.
2. Durch die Verwendung von nicht originalen Materialien.
3. Falsche Einspeisung der Stromspannung.
4. Durch fehlende Schutzvorrichtungen.
5. Die Fläche über dem Heizelement darf nicht als Ablagefläche genutzt werden.
6. Das Wärmen von Kleintieren, Kleider und allen Gegenständen, die nicht in die Kategorie Lebensmittel untergeordnet werden kann.
7. Vorschriftswidrige Verwendung des WT-500.
8. Durch Änderung der Sicherheitsvorschriften.

Sämtliche nachträgliche Aufwendungen werden verrechnet. Es gelten zudem die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Gastrofrit AG.

### Technische Eigenschaften

Die WT-500 ist gänzlich aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und für den professionellen Einsatz konzipiert. Die WT-500 ist Normgerecht und entspricht den Sicherheits- und Schutzvorrichtungen sämtlicher Hygiene und Sicherheitsvorschriften.

### Zweck und Eigenschaft

Die WT-500 ist ein Auftischmodell zum Pommes Frites oder andere Frittier-Speisen eine gewisse Zeit nach dem Frittieren warm und der Qualität entsprechend aufzubewahren.

### Zertifizierung

CE geprüft

### Kundendienst, Wartung



**GASTROFRIT**  
made in Switzerland

2

GASTROFRIT AG  
Weierstrasse 11  
9400 Rorschach  
Switzerland

www.gastrofrit.com  
info@gastrofrit.ch  
Tel. +41 71 855 80 70  
Fax. +41 71 855 80 71

### Eckdaten

ArtikelNr: 130010.000  
Option: Fritierschaufel  
(Art.Nr. 305020.008)

Beheizung: Infrarotkeramikstrahler

Die Auffangwanne der Warmhaltestation ist aus rostfreiem gehärtetem Spiegelchromstahl der mit harten oder spitzen Gegenständen zerkratzt werden kann.

### Anschlusswerte/Leistung

Leistung: 600 W  
Volt: 230V, AC  
Anschluss: 1 NAC230V (1L + N + PE)  
Fassungsvol. 3kg PommesFrites

### Abmessungen

Breite: 495 mm  
Höhe: 290 mm  
Tiefe: 615mm

### WT-500 besteht aus:

- Basisteil mit Steuerung und Heizung. Inkl Stromanschlusskabel mit Stecker
- Auffangwannendenblech aus gespiegeltem Chromstahl
- Rückstände und Salzauffangwanne in GN Norm
- Salzsteuer aus Chromstahl

2

## Installation

### Vorbereitung des WT-500

1. Die WT-500 auspacken und aufstellen. Der Unterbau muss stabil sein.
2. Überprüfen Sie, dass sich im Auffangbereich keine Gegenstände befinden.
3. Stecken Sie die WT-500 an Strom an.
4. Beachten Sie die rückseitig angebrachten Kennschilder mit der effektiven Strom Speisespannung.
5. Die WT-500 muss ordnungsgemäß geerdet sein.

### Aufstellen

Beim Aufstellen der Warmhaltestation sind die folgenden Punkte zu beachten:

6. Der Abstand von der Rückwand der Warmhaltestation zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm gross sein.
7. Die Warmhaltestation 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.
8. Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal angeschlossen werden.

## Reinigung

### Gerät abschalten-> Ein/Ausschalter Hauptschalter

1. Die Reinigung darf nur erfolgen, wenn der Hauptschalter ausgeschaltet (Position 0) und das Gerät abgekühlt ist. Es darf niemals das Heizelement gewaschen werden.
2. Das komplette Gerät nicht im Geschirrspülautomat reinigen.

3. Sämtliche Bleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit allen handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden. Oder können auch durch einfaches auseinander nehmen in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Die Heizung und Steuereinheit nicht mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
5. Steuerkasten und Heizelement nie in Wasser eintauchen oder Spritzwasser aussetzen.

Die Auffangwanne (Arbeitsfläche) kann durch anheben ausgeklinkt werden:

6. Über dem Heizelement und vorne aus den Schlitzen anheben und wegziehen.
7. Nach der Reinigung gründlich nachspülen und austrocknen.
8. Das Blech wieder einschieben bis es einrastet.
9. Die Warmhaltestation ist wieder einsatzbereit.
10. Für den Zusammenbau die in der Reinigung und Demontage vorgesehenen Arbeitsgänge in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

3

GASTROFRIT AG  
Weierstrasse 11  
9400 Rorschach  
Switzerland

www.gastrofrit.com  
info@gastrofrit.ch  
Tel. +41 71 855 80 70  
Fax. +41 71 855 80 71



**GASTROFRIT**  
made in Switzerland

## Hinweise

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

1. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Netzstromkreise abgeschaltet sein.
2. 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](http://www.gastrofrit.ch).

## Mögliche Störungen

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

1. die Sicherung der elektr. Zuleitungen intakt sind
2. der Stecker eingesteckt ist
3. der Hauptschalter am Apparat oder auch extern eingeschaltet ist
4. der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde

## Konformitätserklärung

<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	
WT-500	
<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 60 335-2-64 2001	
<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 du signataire autorisé)</small>
Rorschach, 01.01.02	R. Hphi



**GASTROFRIT**  
made in Switzerland

4

GASTROFRIT AG  
Weierstrasse 11  
9400 Rorschach  
Switzerland

[www.gastrofrit.com](http://www.gastrofrit.com)  
[info@gastrofrit.ch](mailto:info@gastrofrit.ch)  
Tel. +41 71 855 80 70  
Fax. +41 71 855 80 71