



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

Bedienungsanleitung Tischmodelle Friteuse / Pastacooker



Inhaltsverzeichnis

1. Modelle-Varianten Tischmodelle
2. Technische Daten
 - 2.1 Elektro Anschluss
 - 2.2 Abmessungen
3. Aufstellen des Apparates
 - 3.1 Standfestigkeit
4. Gefahrenhinweise
 - 4.1 Gefahrenhinweise Friteuse
 - 4.2 Gefahrenhinweise Pastacooker
5. Ölfiltrierung (Friteuse)
6. Sicherheitsthermostat (Friteuse)
7. Reinigung
 - 7.1 Reinigung in Spülmaschine
8. Bedienung
9. Kundendienst, Wartung
 - 9.1 Mögliche Störungen
10. Konformität



1. Modell-Varianten Tischmodelle

Friteuse: FT - 250
Pastacooker: TWT - 250

2. Technische Daten

Typ	Gewicht netto (kg)	Inhalt (Liter)	Leistung (kW)
FT - 250	12	10	6.9
TWT - 250	12	10	7.2

2.1 Elektro-Anschluss:

3 NAC400V (3L + N + PE)

2.2 Abmessungen (mm)

Typ	Breite	Höhe	Tiefe
FT - 250	255	280	620
TWT - 250	255	280	620

Zur Verbindung zweier Einzelgeräte ist ein Verbindungssteg erhältlich.



3. Aufstellen des Apparates

Beim Aufstellen des Apparates sind die folgenden Punkte zu beachten:

1. Der Abstand von der Rückwand der Friteuse zur nächsten Wand muss mindestens 30 mm gross sein.
2. Das Gerät 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.





4. Gefahrenhinweise

4.1 Gefahrenhinweise Friteuse

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. 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.



4.2 Gefahrenhinweise Pastakocher

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

Das Teigwarenkochgerät in aufgeheiztem Zustand nie verschieben!
Ablassen durch öffnen des Ablaufhahns darf nur nach Abkühlen des Wassers auf Raumtemperatur (max. 60°C) erfolgen.

5. Ölfiltrierung (Friteuse)

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

Vorgehensweise:

- Gerät abschalten, Ein-/Aus Schalter auf 0 zurückdrehen
- durch öffnen des Ablaufhahnes kann das Öl in einen externen Behälter abgelassen werden
- Wichtig: **Ablaufhahn wieder schliessen!**
- den beigelegten Miroilfilter quer über das Fritierbecken legen und das heisse Oel ca. 60° durch den Filter in das Becken zurückleeren und wenn nötig wieder nachfüllen





6. Sicherheitsthermostat (Friteuse)

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

Der Rückstellknopf befindet sich unten am Steuerungselement (siehe Zeichnung von 7.1 mit Rückstellknopf). Dieser kann eingedrückt und damit rückgestellt werden. Schaltet der Sicherheits-Thermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden!





7. Reinigung

- Gerät abschalten, Ein/Aus Schalter auf 0 zurückdrehen
- Ablaufhahnen öffnen und Öl/Wasser in externen Behälter ablassen
Bei der Friteuse: **Das verbrauchte Öl nie in die Kanalisation leeren, sondern ordentlich entsorgen!**
Beim Pastacooker: das verbrauchte Wasser in den Ausguss wegleeren

Das Becken wird gereinigt, indem man Wasser, unter Beigabe von kalk- und fettlösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt.

Wasser nur bis zum maximalen Ölstand einfüllen.

- Gerät wieder abschalten Ein/Aus Schalter auf 0 zurückdrehen
- das Heizelement hochziehen
- 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
- das Gerät ist wieder einsatzbereit

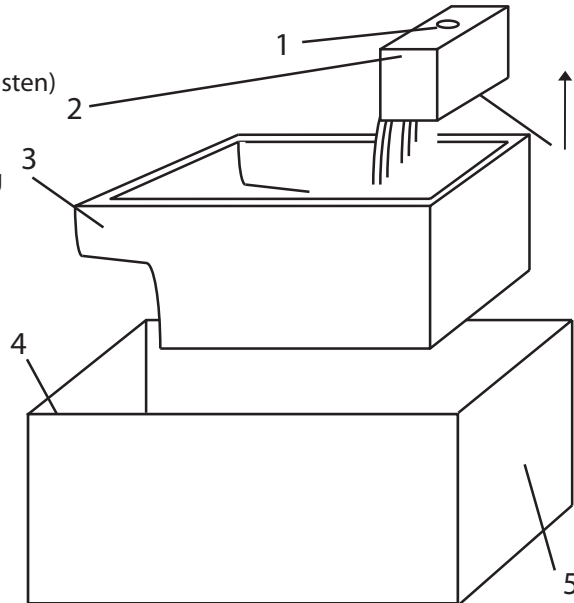
Gerät nicht im Geschirrspülautomat reinigen

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

7.1 Reinigung in Spülmaschine

- Gerät abschalten, Ein/Aus Schalter auf 0°C zurückdrehen
- Netzstecker ziehen
- das Heizelement auskühlen lassen, hochziehen und entfernen
- aufgestecktes Becken durch hochziehen von Ummantelung lösen
Nur das Becken und die Ummantelung sind Spülmaschinenfest auf keinen Fall das Heizelement mit Steuerungskasten!
- beim zusammenstecken darauf achten, dass die Heizung richtig platziert ist damit der Sicherheitsschalter eingerastet ist

- 1 Ein/Aus Schalter
- 2 Heizelement (Steuerungskasten)
- 3 Becken
- 4 Ummantelung
- 5 Sicherheitsschalter Heizung



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)
- Friteuse: Öl bis zur Füllmarkierung einfüllen
- Pastacooker: Behälter mit Wasser füllen

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Achtung, nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Öl- /Wasserfüllung:

siehe unter : 2. Technische Daten



Fritieren (Friteuse):

- Ein/Aus Schalter betätigen
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen
- rote Kontrolllampe leuchtet auf
- löscht sie ab, so ist die eingestellte Temperatur erreicht
- 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.



Kochvorgang (Pastakocher):

- Ein/Aus Schalter betätigen
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen
- rote Kontrolllampe leuchtet auf
- löscht sie ab, so ist die eingestellte Temperatur erreicht
- 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.



9. 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):
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: _____



9.1 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/Wasser im Gerät ist, resp. zuwenig
- das Gerät nicht ausgeschaltet ist





10. Konformität

EU/UE
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Wir
 We
 Nous

GASTROFRIT AG

(Name des Anbieters) (supplier's name) (nom du fournisseur)

Weierstrasse 11, CH-9400 Rorschach

(Anschrift) (address) (adresse)

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
 declare under our sole responsibility that the product
 déclarons sous notre seule responsabilité que le produit

FT - 250 / TWT - 250

(Bezeichnung Typ oder Modell, Les-, 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))

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

(Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en) oder der anderen normativen Dokumente)
 (title and/or number and date of publication of the (des) norme(s) document(s) normatif(s))

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinie(n); following the provisions of Directive(s);
 conformément aux dispositions de(s) Directive(s)
 (falls zutreffend) (if applicable) (le cas échéant)

73/23/ 89/36/EWG

(Ort und Datum der Ausstellung)
 (Place and date of issue)
 (Lieu et date)

(Name und Unterschrift oder gleichwertige
 Kennzeichnung des Befugten)
 (name and signature or equivalent marking of
 authorized person)
 (nom et signature du signataire autorisé)

Rorschach, 01.01.2005

R. Hohl