

# Bedienungsanleitung für

## Friteusen FT-6/ FT2-8 (elektromechanische Steuerung)

### Tischmodelle

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt der Firma Gastrofrit® entschieden haben. Ihr Produkt wurde einem 24 stündigen Langzeit Test unterzogen. Bitte beachten Sie, dass die falsche Inbetriebnahme zu Schäden führen kann. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die genauen Anforderungen von Leistungsaufnahme, Spannung und Strom um einen sorgenfreien Betrieb des Gerätes sicher zu stellen.



Firma: Gastrofrit® AG

Datum: August 2016

Version: 1.0

Ohne Einwilligung der Firma Gastrofrit® AG werden keine Daten an Dritte herausgegeben.  
Gastrofrit® AG © 2011 alle Rechte vorbehalten.

Technische Änderungen vorbehalten.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Modelle und Varianten</b> .....	<b>3</b>
<b>1.1. Modellvarianten Tisch- Friteusen</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Installation und Aufstellen</b> .....	<b>3</b>
<b>2.1. Ihre neue Profi- Friteuse</b> .....	<b>3</b>
<b>2.2. Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Stromanschluss und technische Angaben</b> .....	<b>3</b>
<b>3.1. Stromanschluss</b> .....	<b>3</b>
<b>3.2. Technische Angaben</b> .....	<b>3</b>
3.2.1 Gewicht, Öl Inhalt und Leistung .....	3
3.2.2 Abmessungen der Geräte .....	4
<b>4. Bedienung</b> .....	<b>4</b>
<b>4.1. Inbetriebnahme</b> .....	<b>4</b>
<b>4.2. Tipps und Tricks</b> .....	<b>4</b>
<b>4.3. Nach dem Frittieren</b> .....	<b>4</b>
<b>4.4. Filtern des Öl's</b> .....	<b>4</b>
<b>4.5. Reinigung</b> .....	<b>5</b>
<b>4.6. Störungen/ Kundendienst</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Servicefunktionen</b> .....	<b>5</b>
<b>5.1. Mögliche Störungen</b> .....	<b>5</b>
5.1.1 Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus .....	5
<b>5.2. Wartung und Kundendienst</b> .....	<b>5</b>
5.2.1 Wartung .....	5

# 1. Modelle und Varianten

## 1.1. Modellvarianten Tisch- Friteusen

**Tabelle 1: Modellvarianten Tisch- Friteusen**

Standardtypen Einzelbecken
FT-6
Standardtypen Doppelbecken/
FT2-8

# 2. Installation und Aufstellen

## 2.1. Ihre neue Profi- Friteuse

Ihre neue Friteuse hat am Boden eine Kaltölzone, in der die Temperatur ca. 60°C niedriger ist als die im restlichen Öl. Der besondere Vorteil davon ist, dass Frittier- Rückstände nicht verbrennen, Sie dasselbe Öl länger als bisher verwenden können, und es zu keinen Geschmacksübertragungen kommt. Wie bei allen professionellen Friteusen wird bei der FT-6/ FT2-8 mit offenem Deckel frittiert, so dass der entstehende Wasserdampf entweichen kann und Sie knusprigste Frittierergergebnisse erhalten.

## 2.2. Wichtige Sicherheitshinweise

Heizen Sie die Friteuse nie auf, wenn die Ölwanne leer ist, oder wenn der Ölstand das Mindestniveau nicht erreicht hat. Benutzen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Tauchen Sie folgende Teile weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten: das Steuerelement (5), das Heizelement (8) und das Netzkabel (9). Diese Teile sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bewegen Sie die Friteuse nicht, solange das Öl noch heiß ist. Nach dem Abkühlen verwenden Sie zum Transportieren die Handgriffe. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt (Herdplatte, Öfen). Setzen Sie nie den Deckel auf, solange die Friteuse in Betrieb ist. Verwenden Sie die Friteuse zu keinem anderen als dem vorgesehenen Zweck.

# 3. Stromanschluss und technische Angaben

## 3.1. Stromanschluss

Bevor Sie die Friteuse in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Spannung:

**Tabelle 1: Strom und Spannung**

Typ	Spannung	Strom	Leistung
FT-6	220- 240V	13.2 A	3.2kW
FT2-8	220- 240V	2x15.5 A	3.6kW

## 3.2. Technische Angaben

### 3.2.1 Gewicht, Öl Inhalt und Leistung

**Tabelle 2: Gewicht, Öl Inhalt und Leistung**

Typ	Gewicht in kg	Öl- Wasserinhalt in Liter	Leistung in kg pro h
FT-6	5	6	10
FT2-8	15	2x8	2x10

### 3.2.2 Abmessungen der Geräte

**Tabelle 3: Abmessungen der Geräte**

Typ	Breite mm	Höhe mm	Tiefe mm
FT-6	190	320	425
FT2-8	590	370	450

## 4. Bedienung

### 4.1. Inbetriebnahme

Bevor Sie Ihre Friteuse in Betrieb nehmen, spülen Sie die Ölwanne und den Frittierkorb in heissem Seifenwasser und trocknen die Teile anschliessend gut ab. Füllen Sie die Ölwanne mit Frittieröl zwischen dem Mindest- und Höchstfüllstand. Verwenden Sie nur qualitativ hochwertige und zum Frittieren geeignete Öle oder Pflanzenfette. Falls Sie das Fett in der Wanne aufbewahren, sollten Sie beim nächsten Gebrauch in die erstarrte Fettmasse Löcher bis zu den Heizelementen bohren, um ein gleichmäßiges und schnelleres Aufheizen zu erreichen. Drehen Sie den Thermostatknopf (4) auf Position 10 und lassen Sie die Friteuse 1 Minute aufheizen, bevor Sie den Thermostatknopf wieder auf 0 zurückstellen. Wiederholen Sie das einige Male, bis das Fett flüssig ist. Wenn Sie Frittieren möchten, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen Sie den Thermostatknopf (4) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Position 10 entspricht 190°C. Zwei Kontrolllampen leuchten auf. Die rote Kontrollleuchte geht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Friteuse ist nun bereit zum Frittieren. Ihre Friteuse ist mit einem 30-Min.-Timer ausgestattet, der vor allem bei längeren Frittier Zeiten (z.B. Ganzes Hähnchen) sehr nützlich ist. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal, das Sie daran erinnern soll, die Friteuse auszuschalten. Der Timer hat keine Abschaltfunktion.

### 4.2. Tipps und Tricks

Um die Entstehung von Wasserdampf oder ein Aufspritzen von Fett zu vermeiden, sollte das Frittiergut trocken und der Korb höchstens zu 2/3 gefüllt sein. Senken Sie den Frittierkorb langsam in das Öl, damit das in dem Frittiergut enthaltene Wasser ungehindert verdampfen kann. Wenn Sie Pommes Frites zubereiten, backen Sie diese ca. 4 Min. vor. Danach heben Sie den Korb aus dem Öl und frittieren die Pommes Frites anschliessend 2 Minuten knusprig. Wenn Sie gefrorene Lebensmittel frittieren möchten, sollten Sie nur kleine Mengen gleichzeitig zubereiten, um durch die hohe, in dem Gefriergut enthaltene Wassermenge ein Überschäumen des Öls zu verhindern. Fleisch, Fische und Geflügel können Sie auch direkt in die Ölwanne geben, ohne den Korb zu benutzen. Um eine längere Verwendung des Öl zu sichern, sollten Sie niemals das Frittier Gut direkt in der Friteuse salzen oder zu kern. Wenn sich viel Rauch entwickelt oder das Öl sehr schäumt, ist entweder die Temperatur zu hoch oder das Öl ist schlecht (starke Dunkelfärbung). Wenn das Öl verbraucht ist, sollte es gewechselt werden. Mischen Sie dabei niemals verbrauchtes mit frischem Öl! Altes Öl ist überdies schneller entzündbar und begünstigt die Schaumbildung.

### 4.3. Nach dem Frittieren

Nehmen Sie den Korb heraus und lassen Sie das Öl abtropfen. Drehen Sie den Thermostat auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Öl vollständig auskühlen, bevor Sie den Deckel aufsetzen.

### 4.4. Filtern des Öl's

Entfernen Sie die auf der Öloberfläche schwimmenden Frittier Rückstände mit einer Schaumkelle. Die restlichen Rückstände setzen sich in der Kaltölzone ab, was eine Geschmacks- und Geruchsübertragung auf andere Speisen verhindert. Es ist daher nicht notwendig, das Öl nach jedem Gebrauch zu filtern, selbst wenn Sie verschiedene Speisen hintereinander frittieren. Dennoch können Sie regelmäßig gefiltertes Öl länger verwenden. Wenn Sie das Öl filtern möchten, warten Sie, bis es völlig abgekühlt ist, nehmen Sie die Ölwanne aus dem Gehäuse und gießen das Öl durch einen Filter oder Sieb in einen sauberen Behälter. Reinigen Sie die Ölwanne und giessen Sie anschliessend das Öl wieder zurück in die Ölwanne. Kontrollieren Sie die Mindestfüllmenge.

#### **Warnung:**

**Um beim Öl nachfüllen Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden, füllen Sie das neue Frittiermedium langsam und vorsichtig ein.**

**Altes und verschmutztes Öl ist leicht entzündbar und begünstigt das überschäumen!**

## 4.5. Reinigung

Ihre neue Friteuse können Sie zur leichten und gründlichen Reinigung vollständig zerlegen und in heissem Seifenwasser spülen. Tauchen Sie Steuerelement, Heizelement und Netzkabel jedoch nicht in Wasser!

## 4.6. Störungen/ Kundendienst

Die Sicherung hat durchgeschlagen: kontrollieren Sie die Sicherung. Friteusen, die mit einem Sicherheitsthermostat (13) ausgestattet sind, sind gegen Überhitzung geschützt. Sollten Sie feststellen, dass die grüne Kontrollleuchte nicht mehr aufleuchtet oder nach kurzer Inbetriebnahme nicht wieder aufleuchtet, so ist das Gerät nicht defekt, sondern der Überhitzungsschutz hat sich abgeschaltet. Wenden Sie sich an Ihren Händler. Wenn das Gerät beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Reparaturbetrieb instandgesetzt werden, da Spezialwerkzeuge dazu erforderlich sind. Wenden Sie sich an Ihren Händler

## 5. Servicefunktionen

### 5.1. Mögliche Störungen

#### 5.1.1 Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus

Die Maschine heizt nicht mehr, rote Lampe leuchtet nicht.

Neben einer elektromechanischen Temperaturüberwachung verfügen unsere Friteusen über einen mechanischen Brandschutz. Sollte die mechanische Steuerung nicht richtig funktionieren, das Öl/Fett überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so schaltet bei einer Temperatur von  $>220^{\circ}\text{C}$  der Sicherheitsthermostat und unterbricht automatisch den Stromkreis zur Heizung.

Der Rückstellknopf befindet sich unterhalb des Gerätes (Schaltkastens). Dieser kann mit einem Schraubenzieher nach oben gedrückt und somit rückgestellt werden. Schaltet der Sicherheitsthermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

### 5.2. Wartung und Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die GASTROFRIT® AG in Rorschach (0800 823825 Gratis-Tel für CH). Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal repariert und angeschlossen werden.

Hinweis (nur für Reparatur-Dienst mit Gastrofrit®-Schulungen):

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.

#### 5.2.1 Wartung

Wir empfehlen einen regelmässigen Unterhalt durch unseren Kundenservice. Es kann zwischen zwei Wartungsmodellen unterschieden werden. Genauere Informationen zu den Serviceverträgen erhalten Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 823 825 oder unter [www.gastrofrit.ch](http://www.gastrofrit.ch).