

# Bedienungsanleitung für Friteusen Einbau- und Standvariante



Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt der Firma Gastrofrit® entschieden haben. Ihr Produkt wurde gänzlich in der Schweiz hergestellt. 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  
Autor: Markus Rüschi  
Datum: Oktober 2013  
Version: 2.0

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. MODELLE UND VARIANTEN</b>	<b>4</b>
1.1. MODELLVARIANTEN EINBAU- UND STANDGERÄTE FRITEUSEN	4
<b>2. INSTALLATION UND AUFSTELLEN</b>	<b>4</b>
2.1. STANDGERÄTE	4
2.1.1 STANDFESTIGKEIT	4
2.1.2 MONTAGE UNTERBAU	4
<b>3. STROMANSCHLUSS UND TECHNISCHE ANGABEN</b>	<b>4</b>
3.1. STROMANSCHLUSS	4
3.2. TECHNISCHE ANGABEN	5
3.2.1 FRITTIER- UND TEIGWAREMENGEN	5
3.2.2 GEWICHT, ÖLINHALT UND LEISTUNG	5
3.2.3 ABMESSUNGEN GERÄTE	5
3.2.4 TASTENFELD-LAYOUT FÜR DIE FRITEUSE	5
3.3. BETRIEBSBEREITSCHAFT	5
<b>4. BEDIENUNG</b>	<b>5</b>
4.1. KUNDEN PARAMETER	5
4.1.1 PARAMETER-MENÜ AUFRUFEN	6
4.1.2 PARAMETER-SEITEN WECHSELN	6
4.1.3 PARAMETER ÄNDERN	6
4.1.4 PARAMETER-MENÜ VERLASSEN UND DIE NEUEN WERTE SPEICHERN	6
4.1.5 BEISPIEL PARAMETER-MENÜ	6
4.1.6 VERÄNDERBARE PARAMETER	6
4.1.7 ABCD-SCHNITTSTELLE FÜR SICOTRONIC EAM-N-MODUL:	8
4.2. AUFFÜLLEN DER MASCHINE	8
4.2.1 FRITEUSEN	8
4.3. EINSCHALTEN DER MASCHINE	8
4.4. PROGRAMMIEREN DER VERSCHIEDENEN PROGRAMME	8
4.4.1 KÜCHEN TIMER BEI FRITEUSEN (CLEAN SYSTEM TASTE)	8
4.4.2 PUMPEN FILTRIERZEIT (CLEAN SYSTEM TASTE) PROGRAMMIEREN	8
4.4.3 WATCH VOLUME PROGRAMMIEREN BEI FRITEUSEN	8
4.4.4 ZEIT PROGRAMMIEREN BEI FRITEUSEN OHNE WATCHVOLUME (I, II, III UND IV)	9
4.5. TEMPERATUREINSTELLUNGEN	9
4.5.1 AKTUELLE TEMPERATUR ABFRAGEN	9
4.5.2 FRITTIEREN	9
4.6. NEUSTART DER STEUERUNG	9
<b>5. OPTIONEN</b>	<b>10</b>

<b>5.1.</b>	<b>ÖLFILTRIERANLAGE (CLEAN SYSTEM)</b>	<b>10</b>
5.1.1	VORGEHENSWEISE MANUELL	10
5.1.2	VORGEHENSWEISE MIT PUMPE	10
5.1.3	PUMPE	10
<b>5.2.</b>	<b>OILCHECK SYSTEM</b>	<b>11</b>
5.2.1	FUNKTION	11
5.2.2	ANMERKUNG	11
5.2.3	KALIBRIERUNG OILCHECK	11
<b>5.3.</b>	<b>WATCH VOLUME MIT KORBBHEBEAUTOMATIK</b>	<b>11</b>
5.3.1	BEGRIFF „WATCHVOLUME“	11
5.3.2	KORBHEBEAUTOMATIK	11
<b>5.4.</b>	<b>ELEKTRISCHER KUGELHAHN (ABLAUF)</b>	<b>12</b>
<b>5.5.</b>	<b>ENERGIEOPTIMIERUNG</b>	<b>12</b>
<b>6.</b>	<b>SERVICEFUNKTIONEN</b>	<b>12</b>
<b>6.1.</b>	<b>O-RINGE WECHSELN HEIZUNG 2TE GENERATION</b>	<b>12</b>
6.1.1	BESCHREIBUNG UND FUNKTION	12
6.1.2	ANWEISUNG ZUM ERSETZTEN DES O- RINGS	13
<b>6.2.</b>	<b>MÖGLICHE STÖRUNGEN</b>	<b>13</b>
6.2.1	SICHERHEITSTHERMOSTAT/ BRANDSCHUTZ LÖST MECHANISCH AUS	13
6.2.2	MASCHINE HAT KEINE FUNKTION, DISPLAY DUNKEL, KEINE STRICHE	13
6.2.3	WARNMELDUNG ERROR 1, PT-100/ PT-1000	14
6.2.4	WARTUNG UND KUNDENDIENST	14
6.2.5	WARTUNG	14
<b>7.</b>	<b>REINIGUNG</b>	<b>14</b>
<b>7.1.</b>	<b>GERÄTE</b>	<b>14</b>
<b>7.2.</b>	<b>HEIZELEMENTE</b>	<b>15</b>
7.2.1	HEIZUNGEN 2TE GENERATION	15
7.2.2	HEIZUNGEN STANDARD	15
<b>7.3.</b>	<b>GEFAHRENHINWEISE</b>	<b>16</b>
<b>7.4.</b>	<b>BEKÄMPFUNG UND VERMEIDUNG VON ÖL- UND FETTBRAND</b>	<b>16</b>
<b>7.5.</b>	<b>VERSCHIEBEN VON FRITEUSEN</b>	<b>16</b>

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

# 1. Modelle und Varianten

## 1.1. Modellvarianten Einbau- und Standgeräte Friteusen

Tabelle 1: Modellvarianten Friteusen

<b>Standardtypen Einzelbecken</b>
F-200
F-300
F-400
<b>Standardtypen Doppelbecken</b>
F2-400

# 2. Installation und Aufstellen

## 2.1. Standgeräte

Beim Aufstellen der Standfriteuse sind die folgenden Punkte zu beachten:

- Der Abstand von der Rückwand der Friteuse zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm gross sein.
- Die Friteuse darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen oder in eine brennbare Einheit eingebaut werden.
- Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- Feuerpolizei- und Bauvorschriften.
- Ebenso sind die Vorgaben des Lebensmittelinspektorates zu beachten.
- 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. Während des Betriebes darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Die Normhöhe des Apparates beträgt 850mm. Diese kann je nach Bedarf mit einem Unterbau auf 900mm erhöht werden.
- Nach dem Aufstellen des Gerätes muss der Netzstecker zugänglich sein.

### 2.1.1 Standfestigkeit

Wegen ungenügender Standfestigkeit dürfen die Geräte F-200, F-200 2'te, F-300 und F-300 2'te nicht frei aufgestellt werden. Sie müssen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Winkelblech befestigt werden.

Für die Befestigung in Blech können Blechsrauben verwendet werden. Bei Wand oder Boden empfehlen wir Schrauben mit Dübel zu verwenden.

### 2.1.2 Montage Unterbau

- 6kt- Muttern (6Stk) an der Innenseite des Bodens lösen.
- Unterbau einschieben.
- 6kt- Muttern wieder anziehen.

# 3. Stromanschluss und technische Angaben

## 3.1. Stromanschluss

- Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal angeschlossen werden.
- Nach dem anschliessen startet das Gerät auf und es erfolgt eine automatische Kalibrierung.
- Danach ist auf dem Display die Softwareversion (zum Beispiel Gastro 8.55 zu lesen).
- Der Stromanschluss 3x400V (3L+N+PE) erfolgt mit einem normgerechten CE- Stecker siehe Anhang 1

### 3.2. Technische Angaben

#### 3.2.1 Frittier- und Teigwaremengen

Typ	Menge in kg/ Korb	h Leistung TK Pommes	h/Leist. TK Pommes Powerheizung
F-200	0.8	17 kg	23 kg
F-300	1.5	26 kg	37 kg
F-400	2	37 kg	50 kg
F2-400	2x0.8	2 x 17 kg	2 x 23 kg

#### 3.2.2 Gewicht, Ölinhalt und Leistung

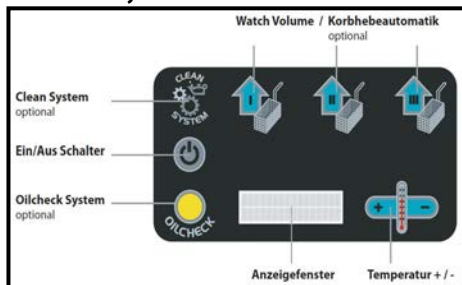
Typ	Gewicht in kg	Öl- Wasserinhalt in Liter	Leistung in kW
F-200	32	7	7.2/ 9.8
F-300	47	12	10/ 14.5
F-400	60	17	14/ 19.5
F2-400	60	2x7	2x 7.2/ 2x 9.8

#### 3.2.3 Abmessungen Geräte

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

\* Für die Höhe 900mm ist ein Unterbau nötig siehe Optionen

#### 3.2.4 Tastenfeld-Layout für die Friteuse



### 3.3. Betriebsbereitschaft



- Kontrollieren Sie die vorhandene Spannung- und Stromabsicherung mit dem Typenschild. Ist die Absicherung genügend können Sie mit dem Kochprozess starten.
- Deckel (Feuerschutz) am Gerät öffnen und hinten einstecken
- Korb entfernen
- Ablasshahn schliessen
- Öl bis zur Füllmarke einfüllen

## 4. Bedienung


### 4.1. Kunden Parameter

Gewisse Parameter können vom Kunden verändert werden. Gilt nicht für Gastro 6 und 7 Geräte.



#### 4.1.1 Parameter-Menü aufrufen

Wenn sich die Maschine im OFF-Zustand befindet, kann durch Drücken der Taste  oder  während 10 Sekunden in das Parameter-Menü gewechselt werden.


#### 4.1.2 Parameter-Seiten wechseln

Mit der Taste  können die verschiedenen Parameterseiten aufgerufen werden.

#### 4.1.3 Parameter ändern

Mit den Tasten  und  können die Parameter verändert werden.

#### 4.1.4 Parameter-Menü verlassen und die neuen Werte speichern

Um das Parameter-Menü zu verlassen drücken sie die Taste .

Die geänderten Werte werden gespeichert und bleiben so auch bei einem Spannungsausfall bestehen.

#### 4.1.5 Beispiel Parameter-Menü



Abbildung 1: Parameter-Menü

#### 4.1.6 Veränderbare Parameter

- **Sound-Level:**  
Die Lautstärke vom Summer kann zwischen 0 (off) und 10 (sehr laut) verändert werden.
- **Standby-Zeit:**  
Die Standby-Zeit beim TW und der Fritteuse kann zwischen 5 und 120 Minuten eingestellt werden. Wird bei 5 Min die Taste „-“ gedrückt wird der Standby-Mode ausgeschaltet (Off).
- **Standby-Temperatur:**  
Die Standby-Temperatur beim TW kann zwischen 30 und 80°C und bei der Fritteuse zwischen 30 und 150°C verändert werden.
- **Überwachung Trockengang:**  
Nach dem Einschalten darf die Temperatur während den ersten 60 Sekunden nicht mehr als die eingestellte Temperaturdifferenz (10-80°C) ansteigen. Steigt die Temperatur mehr an, wird eine Fehlermeldung ausgegeben (zu wenig Wasser/Öl) und die Steuerung geht in den Off-Zustand.
- **Temperaturgrenze für die Clean-Funktion (nur Fritteuse):**  
Bei der Fritteuse kann die Grenztemperatur zwischen 30 und 170°C eingestellt werden. Ist die Temperatur grösser als diese eingestellte Temperatur wird die Clean-Funktion gesperrt.
- **Automatische Filtrierung (nur Fritteuse):**  
Bei der Fritteuse kann eine automatische Filtrierung aktiviert werden. Es werden nacheinander die programmierten Zeiten abgerufen und automatisch die Ölpumpe und der Kugelhahn betätigt. Wird die Clean-Taste ein weiteres Mal gedrückt wird die aktive Zeit abgebrochen. Bei einer Betätigung der On/Off-Taste wird die automatische Filtrierung abgebrochen.
- **Zeit (Time 1) für die automatische Entleerung (nur Fritteuse):**  
Während dieser Zeit ist der Kugelhahn offen und das Öl fließt ab.
- **Zeit (Time 2) für die automatische Zirkulation (nur Fritteuse):**  
Während dieser Zeit ist der Kugelhahn offen und die Pumpe ist aktiv. Das Öl fließt ab und gleichzeitig wird Öl hineingepumpt.
- **Zeit (Time 3) für die automatische Befüllung (nur Fritteuse):**  
Während dieser Zeit ist der Kugelhahn geschlossen und die Pumpe ist aktiv. Die Wanne füllt sich mit Öl.

- **Überwachung Ölqualität (nur Fritteuse):**

Bei der Fritteuse kann die Ölqualität (TPM) zwischen 10 und 40% eingestellt werden. Wird dieser Wert überschritten, kann ein Programm (I-III) nicht gestartet werden.

Mit der Einstellung OFF, kann ein Programm immer gestartet werden.

- **Überwachung Salzwasser (nur TW):**

Bei dem TW kann die Überwachung des Salzgehalt (Salinity-Alarm) zwischen 1‰ und 30‰ eingestellt werden (Default Werte: Low= 8‰ und High 12‰). Wird dieser Wert unterschritten (zu wenig Salz), erfolgt nach der eingestellten Zeit (Salinity-Alarm Time: 1-60 Sekunden) ein akustischer Alarm (Salinity-Alarm-Sound) und die Hintergrundfarbe ändert seine Farbe auf violett. Bei zu viel Salz verändert sich die Hintergrundbeleuchtung auf blau und evtl. ertönt ein akustischer Alarm (Salinity-Alarm-Sound). Ändert sich der Salzgehalt wieder in den gültigen Bereich, verändert sich die Hintergrundbeleuchtung zur normalen Farbe und der akustische Alarm wird beendet.

Mit der Tastenkombination „+“ und „-“ wird der Salzgehalt angezeigt und durch Drücken der Taste „+“ wird der Alarm wieder zurückgesetzt.

Intervall des akustischen Alarm: 10s. Verschiedene Tonfolgen beim über- oder unterschreiten der Grenzwert.

- **Salinity-Alarm (Sound):**

Off: kein akustischer Alarm

On: akustischer Alarm, wenn der TW eingeschaltet ist

Temp: akustischer Alarm, wenn der TW eingeschaltet und die Temp. > 90°C ist Lift:

akustischer Alarm, wenn TW eingeschaltet, Temp. > 90°C und ein HUB aktiv ist.

- **Intervall-Zeit für die Schützensteuerung (nur bei Relais betrieb, nicht mit SSR):**

Die Intervallzeit kann von 2 bis 60 Sekunden eingestellt werden. Es gelten dann die folgenden Einstellungen:

Intervallzeit: 2-9 sec., bei einer Temperaturabweichung von > 1°C wird geheizt.

Intervallzeit: 10-19 sec., bei einer Temperaturabweichung von > 2°C wird geheizt.

Intervallzeit: 20-60 sec., bei einer Temperaturabweichung von > 4°C wird geheizt.

- **Trockengangüberwachung:**

Die Trockengangüberwachung kann ein oder ausgeschaltet werden.

- **Demo-Mode:**

Ist der Demo-Mode aktiviert (20-240 Sekunden), wird nach der eingestellten Zeit ein Tastendruck simuliert. Es wird zuerst ein Tastendruck „PROG1“ und das nächste Mal ein Tastendruck „PROG3“ simuliert. Die programmierte Zeit wird ganz normal ablaufen und anschliessend wird die Zeit (Demo-Mode-Time) gewartet bis die nächste Taste simuliert wird. Ein Programm kann jederzeit abgebrochen werden. Dieser Demo-Mode ist für einen Dauertest oder für eine Vorführung bei Präsentationen gedacht.

- **ABCD-Bus (Sicotronic Energiemanagement):**

- Die ABCD-Schnittstelle für das Energiemanagement kann bei Steuerungen, die keinen Kugelhahn (SW2-3) oder keinen Hubmotor (SW1-8) haben, über das Menü (veränderbare Parameter) ein oder ausgeschaltet werden. Besitzt die Steuerung weder einen Kugelhahn noch einen Hubmotor wird das Relais Hubmotor-2 AUF als Ausgang A verwendet.
- Bei der Aktivierung des ABCD-Bus (veränderbare Parameter) wird nicht überwacht, ob ein Kugelhahn oder Hubmotor mit den DIP- Schaltern aktiviert wurde oder nicht.

**4.1.7 ABCD-Schnittstelle für Sicotronic EAM-N-Modul:**

A (Pin 2)	Relais Kugelhahn (230VAC) Relais Hubmotor 2 Auf (230VAC)	Gastro8 ist eingeschaltet
B (Pin 12)	Relais Heizung (230VAC)	Heizung sollte eingeschaltet sein
C (*)	Ext. Relais/Schütz (230VAC)	Der Relaiskontakt muss die Steuerleitung vom SSR oder Schütz unterbrechen
D (Pin 13)	Nullleiter (N)	
PE (Pin 15)	Schutzleiter	

**4.2. Auffüllen der Maschine**

**4.2.1 Friteusen**

Ablaufhahn schliessen.

Achtung mit der Option „elektrischer Ablaufhahn“ ist der Ablaufhahn immer geschlossen sobald das Gerät stromlos ist. Um den elektrischen Ablaufhahn zu bedienen lesen sie Kapitel 7.4 Elektrischer Kugelhahn (Ablauf).





Ihr bevorzugtes Öl einfüllen. Achtung Marke Maximum nicht überschreiten!

**4.3. Einschalten der Maschine**

Drücken Sie die Taste . Bei Friteusen schaltet der Schütz hörbar ein und die Anzeige zeigt 170° C und blinkt im Sekundentakt. 




**4.4. Programmieren der verschiedenen Programme**

**4.4.1 Küchen Timer bei Friteusen (Clean System Taste)**

Bei den Frittier- Modellen Standard und 2te Light kann auf der Clean System Taste ein Küchen Timer programmiert werden. Durch drücken der Taste  und das Halten von 10 Sekunden kann eine Zeit programmiert werden. Mit der Taste  kann der Zeitwert erhöht werden und mit der Taste  wird er verringert. Durch erneutes Drücken der Taste Clean System wird der Wert gespeichert. Kurzes drücken der taste Clean System  startet den Küchen Timer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Warnsignal in der vorgegeben Lautstärke.

**4.4.2 Pumpen Filtrierzeit (Clean System Taste) programmieren**

Haben Sie die Option Clean System (Pumpe) gekauft so lässt sich im ausgeschalteten Zustand der Maschine eine Filtrierlaufzeit einstellen.

Drücken Sie 10 Sekunden die Taste Clean System . Die Zeit ist nun einstellbar. Mit den Tasten  und  kann die Zeit verstellt werden. Durch erneutes drücken der Taste Clean System wird der Wert gespeichert.

**4.4.3 Watch Volume programmieren bei Friteusen**

Korb mit beliebiger Frittier Menge füllen.

Programmtasten I  / II  / III  jeweils mindestens 10 Sekunden drücken.









Auf dem Display erscheint 

Warten bis die Temperatur erreicht ist. Korb eintauchen manuell oder mit automatischer Hebevorrichtung senkt sich der Hubmotor selber. Sollten Sie rasch produzieren kann die





Maschine so eingestellt werden dass die Temperatur beim Kochvorgang keinen Einfluss hat und dies mit den aktuellen Werten verrechnet wird.  
 Korb nach erreichter Qualität herausnehmen und die gleiche Programmtaste erneut drücken.  
 Mit der Option Hebevorrichtung muss nur die Programmtaste gedrückt werden. Der Korb fährt automatisch hoch.  
 Das jeweilige Programm ist nun programmiert.



**4.4.4 Zeit programmieren bei Friteusen ohne Watchvolume (I, II, III und IV)**

Programmtasten I  / II  / III  jeweils mindestens 10 Sekunden drücken.  
 Auf dem Display erscheint die einzustellende Zeit.  
 Zeit mit den Tasten Tasten  und  einstellen.  
 Programmtasten I  / II  / III  jeweils erneut drücken  
 Das jeweilige Programm ist nun mit der Zeit programmiert und kann verwendet werden.


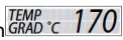
**4.5. Temperatureinstellungen**

Der Soll- Wert der Temperatur kann mit der Taste  erhöht und mit der Taste  verringert werden.  
 Solange der Wert Blinkt ist die genannte Temperatur nicht erreicht.

**4.5.1 Aktuelle Temperatur abfragen**

Drücken Sie gleichzeitig die Taste Plus  und Minus   
 Aktuelle gemessene Temperatur wird angezeigt. Die Messung erfolgt mit einem PT-1000 und hat eine Genauigkeit von +/- einem Grad Celsius.  
 Achtung Friteusen mit Schutzsteuerung überschwingen bei m ersten Aufheizen.



**4.5.2 Frittieren**

- Ein/ Aus Taste drücken .
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen .
- Achtung Friteuse nur für beabsichtigten Betrieb zugelassen!
- Solltemperatur blinkt.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, hört das blinken auf. Bei Friteusen mit Watchvolume/ Korbhebeautomatik sind die Programmtasten 1,2 und 3 mit einem Notprogramm von ca. 4 Minuten bei 180°C- 182°C programmiert.
- Frittier-Gut in den Korb legen. (¼ füllen)
- Bei tiefgefrorenem Frittier Gut vor dem Eintauchen gut schütteln
- Korb ins Frittier Becken stellen.
- Sobald das Frittier Gut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korbanheben und zum Abtropfen an den Bügel hängen.

**Warnung:**

**Um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden beim Öl nachfüllen langsam und sorgfältig das neue Frittier- Medium einfüllen.**  
**Altes und verschmutztes Öl ist leicht entzündbar und begünstigt das überschäumen!**

**4.6. Neustart der Steuerung**


Um einen Neustart der Steuerung auszuführen müssen die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt werden.

## 5. Optionen

### 5.1. Ölfiltrieranlage (Clean System)

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



#### 5.1.1 Vorgehensweise manuell

- Gerät abschalten, graue Ein-/Austaste drücken. 
- Durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl in den Sammelbehälter
- Wichtig! Ablaufhahn wieder schliessen!
- Den beigelegten Mikrofilter quer über das Frittier Becken legen und das Öl (**max. 60°C**) durch den Filter in das Becken zurückleeren. Darauf achten, dass die Minimum Füllmarke erreicht ist. Ansonsten frisches Öl nachfüllen.



**Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl → Verbrennungsgefahr!**

#### 5.1.2 Vorgehensweise mit Pumpe

- Gerät abschalten, graue Ein-/Austaste  drücken. Die Pumpe funktioniert nur, wenn die Friteuse vorher über den grauen Knopf ausgeschaltet wurde. (als Kontrolle im Display erscheint - - -)
- Durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl (**max. 80°C**) in den Sammelbehälter
- Wichtig! Ablaufhahn wieder schliessen!
- Den beigelegten Mikrofilter quer über das Frittier Becken legen.
- Hahn mit Schnellverschluss zuerst im Becken einrasten. (Sicherheitsring nach unten drücken.)
- Türe schliessen
- Taste Clean System  oben links drücken.
- Pumpe läuft die programmierte Zeit ab. Durch erneutes drücken der Taste Clean System wird der Pumpenvorgang abgebrochen und die Pumpe stellt ab.



**Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl → Verbrennungsgefahr!**

#### 5.1.3 Pumpe

Die Pumpe kann entfernt werden, in dem sie nach vorne geschwenkt (gegen Sie) und dann nach vorne gezogen wird.



**Achtung! 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. Maximal bis zur Hälfte ist zulässig!

**Achtung! Stecker nicht nass einstecken.**

## 5.2. Oilcheck System

### 5.2.1 Funktion

Das Oilcheck System zeigt Ihnen die Qualität des Öles an. Die Messung kann bei jeder Temperatur erfolgen. Gemessen werden die polaren Anteile im Öl. Es ist das gleiche Verfahren wie es das Lebensmittelinspektorat auch anwendet.

Die Qualität können Sie abfragen, indem Sie die gelbe Taste  auf der Folientastatur drücken,


und schauen, was die Anzeige anstelle von der Temperaturanzeige angibt:

Hintergrundbeleuchtung Display grün, „Sehr gut“	TPM >= 3% und < 10% Die polaren Anteile sind sehr gut
Hintergrundbeleuchtung Display grün „Gut“	TPM >= 10% und < 18% Die polaren Anteile sind gut
Hintergrundbeleuchtung Display grün „Mittel“	TPM >= 18% und < 22% Die polaren Anteile sind mittel
Hintergrundbeleuchtung Display rot, „Schlecht“	TPM >= 22% und < 25% Die polaren Anteile sind schlecht
Hintergrundbeleuchtung Display rot „Prüfen“	TPM >= 25% Das Öl muss überprüft werden!
Kein Sensor oder Sensor defekt	TPM <= 3% Der Sensor hat keine Verbindung/ defekt!

### 5.2.2 Anmerkung

Auch neues Öl kann vom Basiswert 3% abweichen. Dies ist kein Fehler vom Sensor sondern die Verschiedenheit der Öle. Ebenso kann es sein, dass Sie eine Stufe direkt überspringen wenn Sie den ganzen Tag viel frittiert haben. Die Ölmarke hat auf die Messung keinen Einfluss. Sollte z.B. ein ganzes Pommes-Frites im Sensor sein, ist die Messung verfälscht. Reinigen Sie den Sensor ganz normal mit handelsüblichen Mitteln, verwenden Sie keine groben Werkzeuge.

### 5.2.3 Kalibrierung Oilcheck

- Taste Oilcheck  10 Sekunden drücken wenn frisches Öl eingefüllt ist.
- Auf dem Display erscheint **KALIBRIEREN**  
*Frischöl / Fett!*
- Taste Oilcheck erneut drücken
- Der Nullwert wird neu bei 3% polare Anteile justiert.

**Achtung wird dieser Vorgang mit schmutzigem Öl ausgeführt so führt dies zu Fehlmessungen und der Zerstörung des Sensors!**

## 5.3. Watch Volume mit Korbhebeautomatik

### 5.3.1 Begriff „Watchvolume“

Unter dem Begriff „Watch Volume“ versteht sich folgendes:  
Einmal die Qualität des Produkts vorgeben, nachher stets die gleiche Qualität erreichen, unabhängig von der Menge des Frittier Gutes.

Die ganze Berechnung ist natürlich nur zuverlässig, wenn Sie auch immer die gleichen Produkte verwenden. (z.B. stets Bintje Kartoffeln)

### 5.3.2 Korbhebeautomatik

Die automatische Korbhebefunktion hebt Ihnen den Frittierkorb automatisch bei erreichter Qualität aus dem Öl heraus.

Sobald die Programmierung der Qualität erreicht ist kann der jeweilige Programmknopf gedrückt werden. Für Friteusen haben Sie 3 Programme welche programmiert werden können.


Der Programmaufruf kann jeder Zeit abgebrochen werden. Drücken Sie erneut die gleiche Programmtaste und der Vorgang wird abgebrochen.

Beim Einschalten der Friteuse fährt der Hubmotor automatisch aus. (ausser beim Fettschmelzzyklus, erst bei 80°C)

Beim Ausschalten fährt er entsprechend ein um den Deckel schliessen zu können.

#### **5.4. Elektrischer Kugelhahn (Ablauf)**

Mit dem elektrischen Kugelhahn kann das Öl beziehungsweise das Wasser automatisch abgelassen werden.

Durch drücken der Taste Cleansystem  kommen Sie in das neue Menü. Sie werden nun menügeführt durch die Vorgänge. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display!

#### **5.5. Energieoptimierung**

Es gibt zwei verschiedene Arten von Energieoptimierungs- Steuerungen. Energieoptimierung light und Energieoptimierung mit ABCD- Schnittstelle.

Bei der Energieoptimierung light muss Bauseits ein Relais (Öffner) zu Verfügung gestellt werden. Detaillierte Unterlagen können Sie bei uns anfordern.

### **6. Servicefunktionen**

#### **6.1. O-Ringe wechseln Heizung 2te Generation**

##### **6.1.1 Beschreibung und Funktion**

Achten Sie aber bitte darauf, dass der O-Ring(schwarzer Ring) nicht durch Messer oder andere scharfe Gegenstände verletzt werden kann. Für diesen Fall kann Gastrofrit®AG keine Haftung übernehmen.

Eine defekte Dichtung führt dazu, dass die Heizung nicht mehr dicht ist, und das Öl oder Fett ausläuft und in den Sammelbehälter tropft (es besteht keine Gefahr für das Gerät).Das demontierbare Heizelement ist mit einem O-Ring versehen (siehe Bild)welche das Auslaufen von Öl in den Friteusen- Innenraum verhindert. Durch die permanente Hitzebelastung kann diese spröde werden und in seiner Funktion nur noch einen eingeschränkten Dienst leisten. Dieser Dichtungsring lässt sich beim Reinigen der Heizung ganz einfach auswechseln.

Empfehlung des Hersteller : Ersetzen Sie diese Dichtung halbjährlich. Mit einem Wartungsvertrag LongLife oder LongLifePlus werden wir als Firma Gastrofrit®AG diese Massnahme ausführen. Sie auch den Hersteller damit beauftragen bei einem halbjährlichen Check diese auswechseln zu lassen.

Bestellungen des O-Ringes oderegenauere Informationen zu den Wartungsverträgen erhalten Sie unter der Gratistelefonnummer 0800 823 825 oder [www.gastrofrit.ch](http://www.gastrofrit.ch).

### 6.1.2 Anweisung zum Ersetzen des O-Rings



- Nehmen Sie die Heizung aus dem Gerät raus um den O-Ring zu entfernen.
- Entfernen Sie an der Heizung den alten O-Ring.
- Befreien Sie die Einfassung sowie die Umgebung des O-Ringes vorsichtig von Frittierrückständen, altem Öl/ Fett und Schmutz.
- Stülpen Sie den neuen O-Ring über den Kontaktstecker und rollen Sie diesen runter bis er in der vorgegebenen Einfassung liegt. Bei Bedarf können Sie den O-Ring mit Silikonfett einschmieren
- Setzen Sie die Heizung wieder ein.

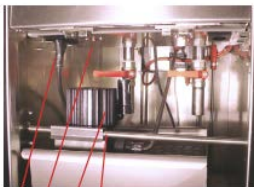
## 6.2. Mögliche Störungen

### 6.2.1 Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus

Die Maschine heizt nicht mehr, jedoch das Display blinkt.

Neben einer elektronischen Temperaturüberwachung und einem elektronischen Brandschutz verfügen unsere Friteusen über einen mechanischen Brandschutz. Sollte die Elektronik nicht richtig funktionieren und das Öl/Fett überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei einer Temperatur von  $>230^{\circ}\text{C}$  der Sicherheitsthermostat an und unterbricht automatisch den Stromkreis zur Heizung ab.

Ein roter Rückstellknopf befindet sich direkt hinter der Türe links oben im Innenraum (bei der Friteuse F2-400 2'te ist er eher mittig platziert). Dieser kann nach oben gedrückt und somit rückgestellt werden. Schaltet der Sicherheitsthermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.



Pumpe an Aufhängegestänge  
Pumpe  
Roter Rückstellknopf  
Stecker für Pumpe

### 6.2.2 Maschine hat keine Funktion, Display dunkel, keine Striche

- Prüfen Sie die Sicherungen der elektrischen Zuleitung?
- Ist der Stecker eingesteckt?
- Ist der Hauptschalter eingeschaltet (Bauseits und Gerät)?
- Ist der Sicherheitsthermostat aktiviert?

Keinen Erfolg rufen Sie unsere Serviceabteilung 0800 823 825 an.

### 6.2.3 Warnmeldung Error 1, PT-100/ PT-1000

Die Maschine erhält keine aktuelle Temperatur oder hat einen Unterbruch zum Messfühler PT-1000 und kann somit nicht einschalten. (Brandgefahr)

- Prüfen Sie die Steckkontakte zum PT-1000
- Ohm Messwert PT-1000 bei 25°C → R=1,008 kΩ siehe Tabelle im Anhang 3.

### 6.2.4 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.

### 6.2.5 Wartung

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

## 7. Reinigung

### 7.1. Geräte

- Gerät abschalten, Ein/Aus Taste drücken
- Ablaufhahn öffnen und Öl/ Wasser in Sammelbehälter/ Kanalisation 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 mit Fett lösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt. Verwenden sie den Gastrofrit Friteusenreiniger. Das Wasser nur bis zum maximalen Öl-/ Wasserstand einfüllen.
- Gerät wieder abschalten Ein/Aus Taste drücken
- Das Heizelement entnehmen. (gem. Punkt 9.2) Bei Standardmodellen Heizung hochziehen und drehen.
- Öffnung 2te Generation der Heizung unbedingt mit G  tropfenwasserdicht verschliessen.
- Verschmutzung mit Bürste entfernen. (Keine Stahlbürste verwenden)
- Schmutzwasser in den leeren Sammelbehälter/ Kanalisation ablassen
- Gründlich nachspülen, und austrocknen
- Gummipropfen wieder entfernen.
- Heizelement wieder im Gerät platzieren. (gem. Punkt 9.2) Eventuell nasse Netzstecker vor Wiederbenützung gut trocknen.

Die Friteuse ist wieder für den nächsten Einsatz bereit! Sämtliche Bleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.


## 7.2. Heizelemente

Eine tägliche Reinigung der Heizung schont das Öl und die Leistung der Heizung wird beibehalten.

### 7.2.1 Heizungen 2te Generation

Das Heizelement der 2te Gen kann von der Friteuse entfernt und abgewaschen werden oder in den Geschirrspüler gegeben werden.



- Schalten Sie die Friteuse aus. Drücken Sie. 
- Entleeren Sie die Frittierwanne. Im Kochbecken dürfen keine Inhalte (Öl, Fett oder Reinigungswasser!) sein.
- Lassen Sie die Heizung auf 35°C (Handwarm) abkühlen.
- Das Entfernen respektive das Einsetzen erfolgt problemlos wie auf dem Foto oben dargestellt ohne grosse Krafteinwirkung. Probieren Sie es nicht mit Gewalt, das führt mit Sicherheit nicht zum Erfolg!



- Der ganze Vorgang erfolgt in einer runden, harmonischen Bewegung (konstruktiv bedingt). Achten Sie darauf, dass die Dichtung an der Heizung im Loch verschwindet. Heizung leicht gegen die Pfannenwand drücken.

#### Hinweis:


Ist die Heizung nicht oder nicht korrekt eingesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten resp. bedienen. (gilt nur für 1.Gen.)

#### ACHTUNG:

**Nach jeder Reinigung muss der weisse Stecker von möglichen Wassertropfengereinigt werden. Am besten mit Druckluft ausblasen!**

### 7.2.2 Heizungen Standard

Das Heizelement herausgezogen und gedreht werden. Der Unterschied zur 2ten Generation ist das diese nicht entfernt werden.

- Schalten Sie die Friteuse aus. Drücken Sie. 
- Entleeren Sie die Frittierwanne. Im Kochbecken dürfen keine Inhalte (Öl, Fett oder Reinigungswasser!) sein.
- Lassen Sie die Heizung auf 35°C (Handwarm) abkühlen.
- Ziehen Sie die Heizung heraus und drehen Sie leicht nach links.
- Das Becken kann nun gereinigt werden.

#### Hinweis:

Ist die Heizung nicht oder nicht korrekt eingesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten respektive bedienen.

### 7.3. 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 Frittier Gut wird das Aufschäumen des Öl's 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 und Netzstecker herausziehen!
- Es besteht Spritz- und Verbrennungsgefahr!
- Die Pumpe darf während des Betriebs nicht von unten angefasst werden.
- Der Netzstecker muss jederzeit zugänglich sein und die Maschine vom Strom zu nehmen.
- Sollte die Anschlussleitung beschädigt werden muss sie durch den Hersteller ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen( einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

### 7.4. Bekämpfung und Vermeidung von Öl- und Fettbrand

#### **Achtung Öl- oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen!**

- Zur Bekämpfung eines Öl- oder Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein wie zum Beispiel Feuerlöscher, Löschdecke oder ortsfeste Löscheinrichtungen (Halon Feuerlöscher)
- Altes, verschmutztes Öl/Fett ist leichter entzündbar und begünstigt das überschäumen.
- Das Nachfüllen von kaltem Öl/Fett in heisses Öl/Fett ist sehr gefährlich!

### 7.5. Verschieben von Friteusen

Das Verschieben der Friteuse mit heissem Öl, Fett im Becken oder im Sammelbehälter ist nicht gestattet! Ebenso das Herausnehmen des mit heissem Öl oder Fett gefüllten Sammelbehälters. Das Öl oder Fett auf mindestens 60°C abkühlen lassen.