

Bedienungsanleitung für

Fritteusen ELM (elektromechanische Steuerung)

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 unsachgemässe 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 Rüsch
Datum: März 2013
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

1.	Modelle und Varianten	3
1.1.	Modellvarianten Einbau- und Standgeräte Friteusen	3
2.	Installation und Aufstellen	3
2.1.	Standgeräte	3
2.1.1	Standfestigkeit	3
2.1.2	Montage Unterbau	3
3.	Stromanschluss und technische Angaben	4
3.1.	Stromanschluss	4
3.2.	Technische Angaben	4
3.2.1	Frittier Mengen	4
3.2.2	Gewicht, Öl Inhalt und Leistung	4
3.2.3	Abmessungen der Geräte	4
4.	Inbetriebnahme	5
4.1.	Tastensymbole	5
4.1.1	Tastenfeld-Layout für die Friteuse	5
4.2.	Betriebsbereitschaft	5
5.	Bedienung	6
5.1.	Befüllen der Maschine	6
5.1.1	Fritteusen	6
5.2.	Einschalten der Maschine	6
5.2.1	Pumpe einschalten	6
5.3.	Temperatureinstellungen	6
5.4.	Frittieren	6
6.	Optionen	7
6.1.	Ölfiltrieranlage (Clean System)	7
6.1.1	Vorgehensweise manuell	7
6.1.2	Vorgehensweise mit Pumpe	7
6.1.3	Pumpe	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7.	Servicefunktionen	7
7.1.	Mögliche Störungen	7
7.1.1	Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus	7
7.2.	Wartung und Kundendienst	7
7.2.1	Wartung	8
7.2.2	Zum selber ausfüllen	8
7.3.	EU/ UE Konformitätserklärung	9
8.	Reinigung	10
8.1.	Geräte	10
8.2.	Heizelement Standard	10
8.3.	Gefahrenhinweise	10
8.4.	Bekämpfung und Vermeidung von Öl- und Fettbrand	10
8.5.	Verschieben von Friteusen	11
9.	Anhang	11
9.1.	Anhang 4 Anschlussschemas	11
9.1.1	Anschlussschema ELM-300, ELM 2-400 und ELM-400	11

1. Modelle und Varianten

1.1. Modellvarianten Einbau- und Standgeräte Fritteusen

Tabelle 1: Modellvarianten Fritteuse

Standardtypen Einzelbecken
ELM-300
ELM-400
Standardtypen Doppelbecken/
ELM 2-400
ELM 2-500

2. Installation und Aufstellen

2.1. Standgeräte

Beim Aufstellen der Standfritteuse sind die folgenden Punkte zu beachten:

- Der Abstand von der Rückwand der Fritteuse zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm betragen.
- Die Fritteuse 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 Fritteuse 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 Norm Höhe 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 ELM-200, ELM-300 nicht frei aufgestellt werden. Sie müssen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Winkelblech befestigt werden.

Für die Befestigung in Blech können Blechschrauben verwendet werden. Bei Wand- oder Bodenbefestigung 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 kann das Gerät eingeschaltet werden.
- 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
- Die Anschlussschemas finden Sie im Kapitel 10.4 Anhang 4.

3.2. Technische Angaben

3.2.1 Frittier Mengen

Tabelle 2: Frittier Mengen

Typ	Menge in kg/ Korb	h Leistung TK Pommes	h/Leist. TK Pommes Powerheizung
ELM-300	1.5	26 kg	37 kg
ELM-400	2	37 kg	50 kg
ELM2-400	2x0.8	2 x 17 kg	2 x 23 kg
ELM2-500	1x1.5/ 1x0.8	1x26kg / 1x17kg	1x37kg/ 1x23kg

3.2.2 Gewicht, Öl Inhalt und Leistung

Tabelle 3: Gewicht, Öl Inhalt und Leistung

Typ	Gewicht in kg	Öl- Wasserinhalt in Liter	Leistung in kW
ELM-300	47	12	10/ 14.5
ELM-400	60	17	14/ 19.5
ELM2-400	60	2x7	2x 7.2/ 2x 9.8
ELM2-500	77	1x12/ 1x7	1x10/14.4/ 1x7.2/ 9.8

3.2.3 Abmessungen der Geräte

Tabelle 4: Abmessungen der Geräte

Typ	Breite mm	Höhe mm	Tiefe mm
ELM-300	300	850/ *900	600
ELM-400	400	850/ *900	600
ELM2-400	400	850/ *900	600
ELM2-500	500	859/*900	600

* Für die Höhe 900mm ist ein Unterbau nötig. Siehe Optionen

4. Inbetriebnahme

4.1. Tastensymbole

Friteuse	Beschreibung
	Ein/Aus Schalter
	Kontrolllampen
	Temperaturregler

Abbildung 1: Tasten Symbole

4.1.1 Tastenfeld-Layout für die Friteuse



Abbildung 2: Friteuse ELM_neu

4.2. Betriebsbereitschaft

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

5. Bedienung

5.1. Befüllen der Maschine

5.1.1 Friteusen

Ablaufhahn schliessen.

Ihr bevorzugtes Öl einfüllen. Achtung Marke Maximum nicht überschreiten!

5.2. Einschalten der Maschine

Drehen Sie den Schalter Ein nach rechts.

Stellen Sie die Temperaturskala auf Ihre gewünschte Temperatur 0-190° C.

Rote Lampe Maschine heizt schaltet ein

5.2.1 Pumpe einschalten

Haben Sie die Option Clean System (Pumpe) gekauft, so lässt sich im ausgeschalteten Zustand der Maschine die Filtrierpumpe einschalten.

5.3. Temperatureinstellungen

Der Soll- Wert der Temperatur kann mit dem Temperaturregler  erhöht bzw. verringert werden. (nach rechts erhöhen/ nach links verringern)

Solange die rote Kontrolllampe leuchtet ist die genannte Temperatur noch nicht erreicht. Sobald die Kontrolllampe erlischt ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Achtung ELM Friteusen überschwingen beim ersten Aufheizen.

5.4. Frittieren

- Ein/ Aus Taste drücken
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen 
- Achtung Fritteuse nur für beabsichtigten Betrieb zugelassen!
- Kontrolllampe leuchtet rot.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, erlischt die rote Lampe.
- Frittiergut in den Korb legen. (¾ füllen)
- Bei tiefgefrorenem Frittiergut vor dem Eintauchen das Frittiergut gut abschütteln
- Korb ins Frittier Becken stellen.
- Sobald das Frittiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an den Bügel hängen.

Warnung:

Um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden beim Öl nachfüllen langsam und sorgfältig das neue Frittiermedium einfüllen.

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

6. Optionen

6.1. Ölfiltrieranlage

Gelegentliches filtrieren kann die Haltbarkeit des Öls durch Ausfiltern von Kleinstpartikeln, mittels eines Mikrofilters verlängern.

6.1.1 Vorgehensweise manuell

- Gerät abschalten, graue Ein-/Aus-taste 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 Frisch Öl nachfüllen.

Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl →Verbrennungsgefahr!

6.1.2 Vorgehensweise mit Pumpe

- Gerät abschalten, Schalter drücken. Die Pumpe funktioniert nur, wenn die Fritteuse vorher über den grauen Knopf ausgeschaltet wurde.
- Wir empfehlen das Öl auskühlen zu lassen um Verbrennungen zu vermeiden!
- 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.
- Schalter Clean System  drücken. Pumpenlampe gelb leuchtet.
- Pumpe läuft. Durch erneutes drücken des Schalters Clean System wird der Pumpenvorgang abgebrochen und die Pumpe stellt ab.

Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl →Verbrennungsgefahr!

7. Servicefunktionen

7.1. Mögliche Störungen

7.1.1 Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus

Die Maschine heizt nicht mehr, rote Lampe leuchtet nicht.

Neben einer elektromechanischen Temperaturüberwachung verfügen unsere Fritteusen über einen mechanischen Brandschutz. Sollte die mechanische Steuerung 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.

Ein roter Rückstellknopf befindet sich innerhalb des Gerätes. Dieser kann nach oben gedrückt und somit rückgestellt werden. Schaltet der Sicherheitsthermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

7.2. 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.

7.2.1 **Wartung**

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

7.2.2 **Zum selbst ausfüllen**

Datum:	_____
Typ:	_____
SerieNr:	_____
Spannung:	_____
<input type="checkbox"/> mit Ölcheck	
<input type="checkbox"/> mit Hubtechnik	
<input type="checkbox"/> mit Ölfiltrieranlage	

7.3. EU/UE Konformitätserklärung

**EU/UE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

www.gastrofrit.ch
info@gastrofrit.ch
Tel.G : +4171 855 80 70

Wir
We
Nous

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

GASTROFRIT AG, Weiherstrasse 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

Gastrofrit Friteusen

F-200 / F-300/ F-400/ F2-400/ F3-1200 / ELM-300/ ELM-400/ ELM2-400/ FT-250

(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))

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen
Document(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 60335-1:2010; EN 60335-2-15 :2012; EN 60335-2-37:2002+ Cor.:2007+ A1:2008+ A11:2012

(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))

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)

Richtlinie 2006/95/CE; Richtlinie 2006/42/CE; Richtlinie 2004/108/CE

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

Rorschach, 01.01.2013

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

Markus Rüschi
CEO/ Produktmanger
Mitglied der Geschäftsleitung

8. Reinigung

8.1. Geräte

- Gerät abschalten, Ein/Aus Schalter drücken
- Ablaufhahn öffnen und Öl/ Wasser in Sammelbehälter 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.
- Gerät wieder abschalten Ein/Aus Taste drücken
- Verschmutzung mit Bürste entfernen. (Keine Stahlbürste verwenden)
- Schmutzwasser in den leeren Sammelbehälter ablassen
- Gründlich nachspülen, und austrocknen

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

8.2. Heizelement Standard

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

Das Heizelement wird herausgezogen und zur Seite gedreht. Der Unterschied zur 2ten Generation ist, dass diese nicht entfernt werden.

- Schalten Sie die Fritteuse aus. Drücken Sie .
- Entleeren Sie die Frittierpfanne. 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.
- Ist die Heizung nicht oder nicht korrekt eingesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten respektive sie heizt nicht.

8.3. Gefahrenhinweise

- Die Fritteuse 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 Frittiergut 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

8.4. 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!

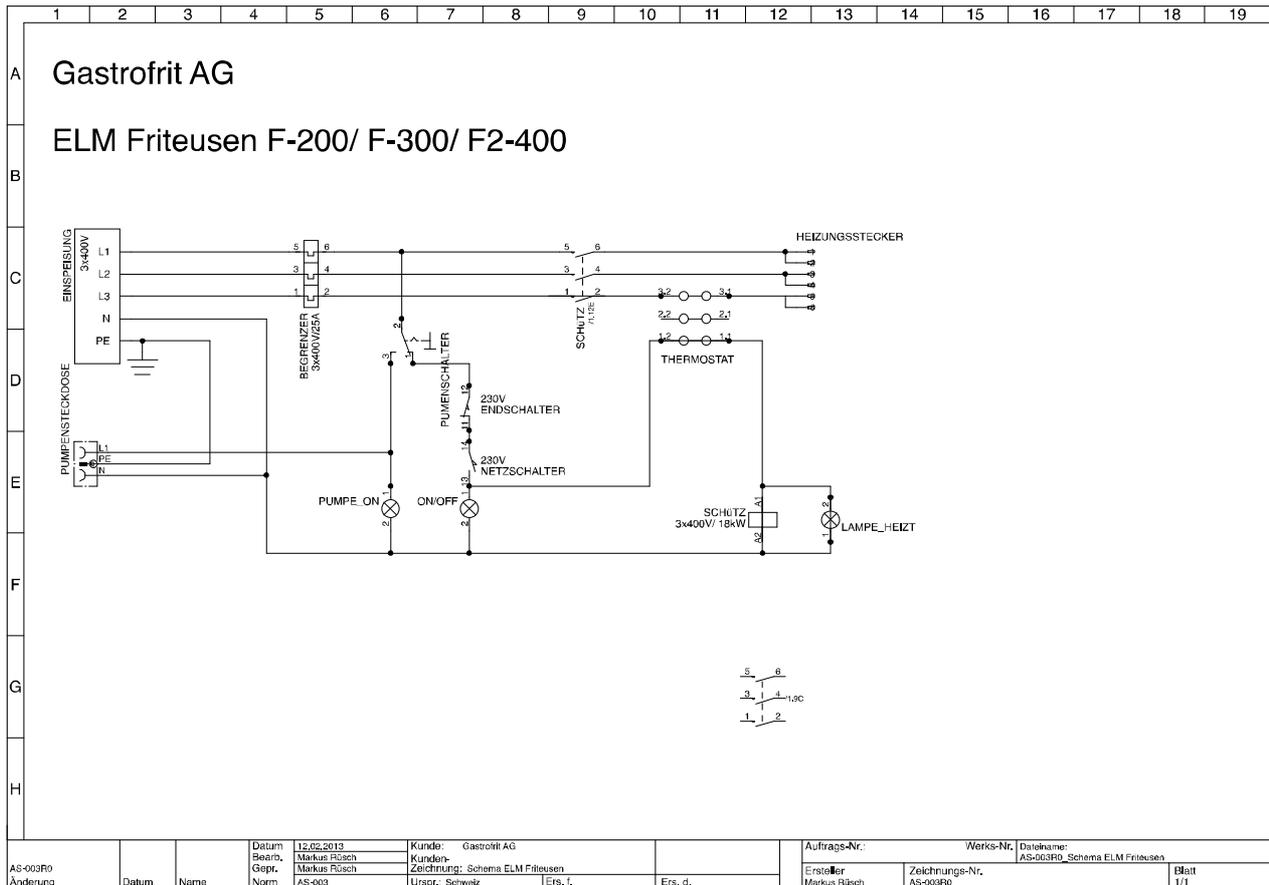
8.5. Verschieben von Friteusen

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.

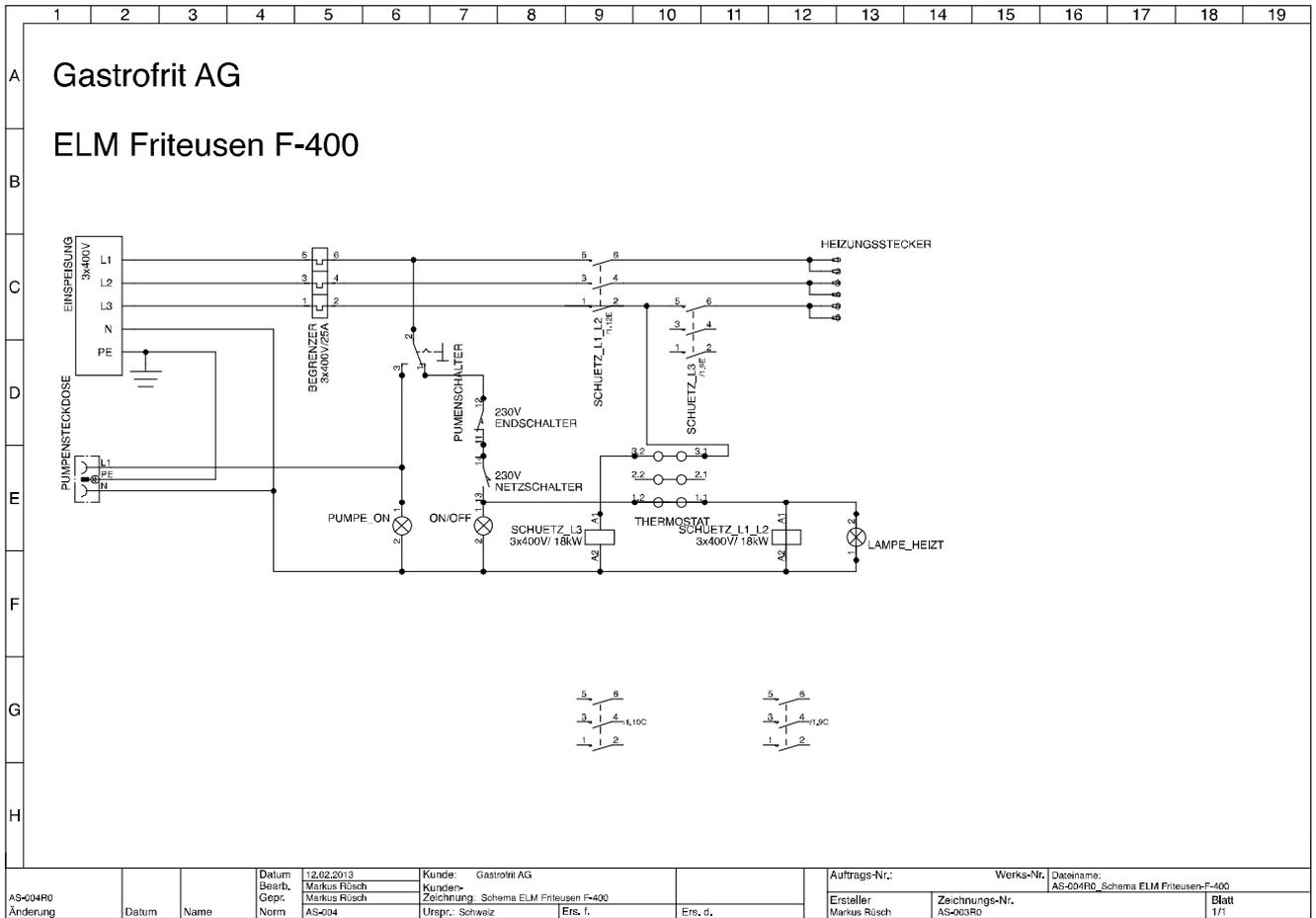
9. Anhang

9.1. Anhang 4 Anschlusschemas

9.1.1 Anschlusschema ELM-300 und ELM 2-400



9.1.2 Anschlussschema ELM-400



Papierrand

Hefttrand