



**ELM-300 / ELM-300 EINBAU**



**ELM-400 / ELM-400 EINBAU**



**ELM2-400 / ELM2-400 EINBAU**



**ELM2-500 / ELM2-500 EINBAU**

## **BETRIEBSANLEITUNG ELM-Serie**

### **FRITTEUSEN**

**Standgeräte und Einbaugeräte  
mit elektromechanischer Steuerung**

**DEUTSCH**

**Version 8.7**

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 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.

- 3 Modelle und Varianten**
- 3 Installation und Aufstellen**
- 4 Stromanschluss und technische Angaben**
  - 4 Technische Angaben
- 5 Supportplatte**
- 6 Druckfilter**
- 6 Tastenfeld Fritteuse**
- 7 Bedienung**
  - 7 Parameter-Menü aufrufen
- 9 Parameter Matrix**
- 10 Auffüllen mit Frittieröl**
- 10 Einschalten der Fritteuse**
- 10 Programmieren der Parameter**
- 11 Frittieren**
- 11 Reset**
- 11 Optionen**
  - 11 Ölfiltrieranlage (Clean System)
  - 11 Manuell
  - 12 Halbautomatisch: Pumpe/ Sicherheitsablass
  - 12 Automatische Ölfiltrierung
  - 13 Watch Volume mit Korbhebeautomatik
  - 13 Korbhebeautomatik
  - 13 Energieoptimierung
- 13 Servicefunktionen**
  - 13 O-Ringe wechseln Heizung aussteckbar
  - 13 Mögliche Störungen
  - 14 Maschine hat keine Funktion, Display dunkel
  - 14 Warnmeldung Error 1, PT-100/ PT-1000
  - 14 Wartung und Kundendienst
  - 14 Wartung
- 14 Reinigung**
  - 14 Geräte
  - 14 Heizelemente
- 15 Gefahrenhinweise**
- 16 Verhindern, bekämpfen von Ölbrand**

## Modelle und Varianten

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>ELM-300</b>         | <b>Artikel No. 101130</b> |
| <b>ELM-300 Einbau</b>  | <b>Artikel No. 101135</b> |
| <b>ELM-400</b>         | <b>Artikel No. 101140</b> |
| <b>ELM-400 Einbau</b>  | <b>Artikel No. 101145</b> |
| <b>ELM2-400</b>        | <b>Artikel No. 101141</b> |
| <b>ELM2-400 Einbau</b> | <b>Artikel No. 101146</b> |
| <b>ELM2-500</b>        | <b>Artikel No. 101250</b> |
| <b>ELM2-500 Einbau</b> | <b>Artikel No. 101251</b> |

## Installation und Aufstellen

### 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 Ausklippen 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.

### Standfestigkeit (Standgeräte)

Wegen ungenügender Standfestigkeit dürfen die Geräte ELM-300 nicht frei aufgestellt werden. Sie müssen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Winkelblech befestigt werden. Für die Befestigung im Blech können Blechschrauben verwendet werden. Bei Wand- oder Bodenbefestigung empfehlen wir Schrauben mit Dübel zu verwenden.

### Montage Unterbau

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

## Stromanschluss und technische Angaben

- Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal angeschlossen werden.
- Nach dem Einschalten des Hauptschalters startet das Gerät leuchtet in EIN/AUS LED.
- Der Stromanschluss 3x400V (3L+N+PE) erfolgt mit einem normgerechten CE- Stecker. Siehe Anhang 1

## Technische Angaben



| Typ                   | Art.-Nr.             | Ölinhalt            | kW/Ampère | Volt  |
|-----------------------|----------------------|---------------------|-----------|-------|
|                       | <b>Standg/Einbau</b> |                     |           |       |
| ELM-300               | 101130 / 101135      | 10-12 L             | 10/15     | 3N400 |
| ELM-400               | 101140 / 101145      | 17 L                | 14/21     | 3N400 |
| ELM2-400 Doppelbecken | 101141 / 101146      | 2 x 7-9 L           | 2x 7.2/21 | 3N400 |
| ELM2-500 Doppelbecken | 101250 / 101251      | 1 x 7-9 L / 1x 12 L | 7.2+10/26 | 3N400 |

### Optionale Mehrausstattung ELM

| Typ  | Art.-Nr.        | Beschreibung                |
|--|-----------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ölpumpenfiltrierung manuell | 230101 / 230201 | Ölfiltrierung mit Pumpe     |
| <input type="checkbox"/> Unterbau 300                | 240010          | Für Gerätegesamthöhe 900 mm |
| <input type="checkbox"/> Unterbau 400/500            | 240020          | Für Gerätegesamthöhe 900 mm |
| <input type="checkbox"/> Verbindungssteg Einzelgerät | 240030          | Verbindet zwei Einzelgeräte |

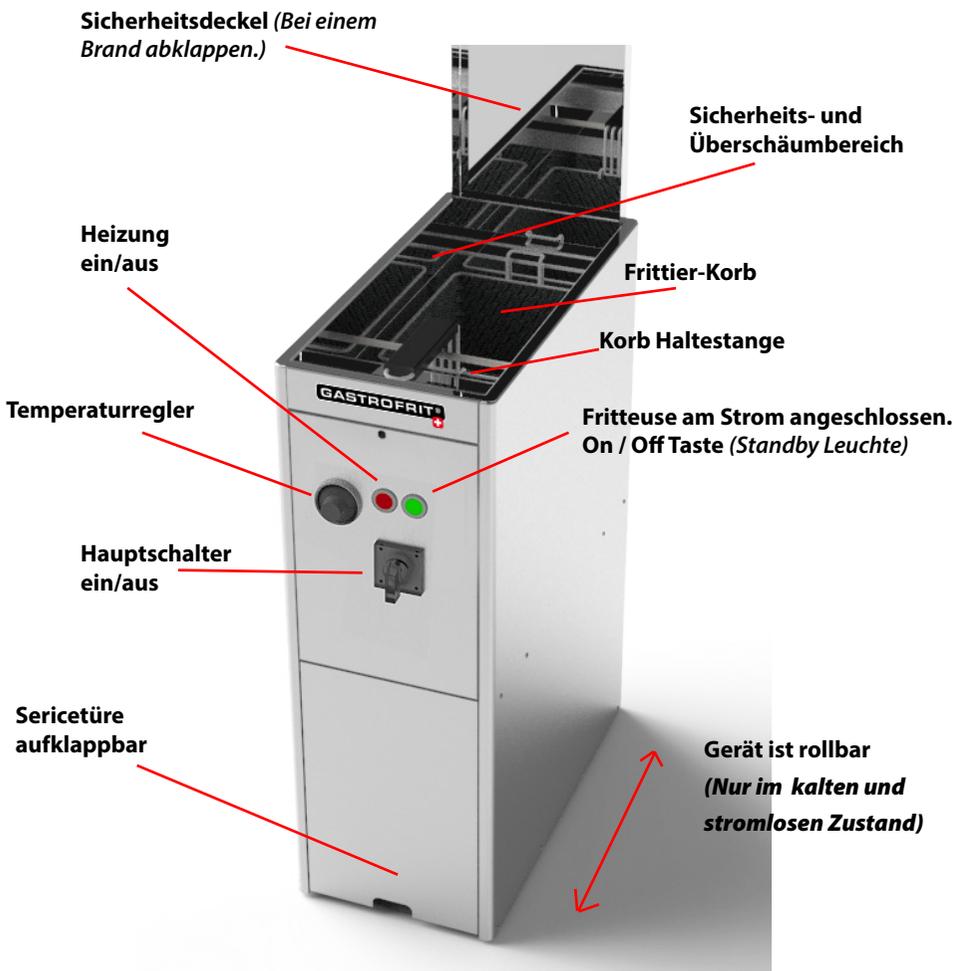
## Frittermenge:

| Typ      | Menge in kg/ Korb | h Leistung TK Pommes |
|----------|-------------------|----------------------|
| ELM-300  | 1.5               | 26 kg                |
| ELM-400  | 2                 | 37 kg                |
| ELM2-400 | 2x0.8             | 2 x 17 kg            |
| ELM2-500 | 1.5 + 0.8         | 43 kg                |

## Abmessungen Geräte

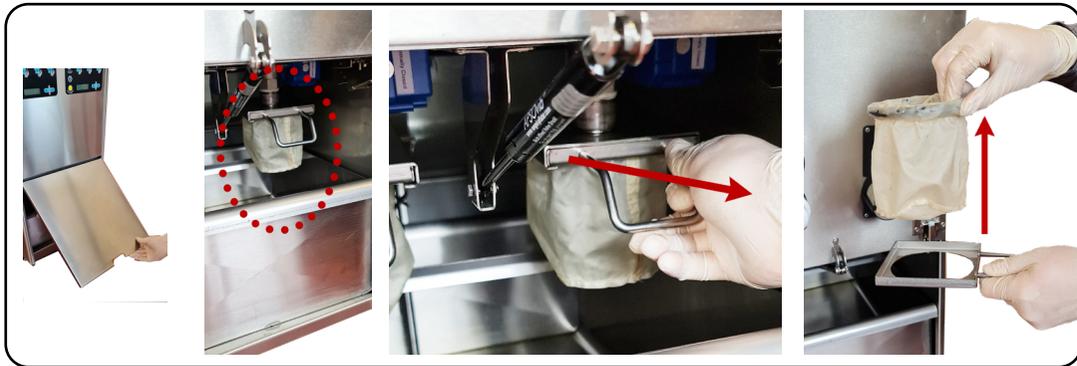
| Typ      | Breite mm | Höhe mm   | Tiefe mm |
|----------|-----------|-----------|----------|
| ELM-300  | 300       | 850/ *900 | 600      |
| ELM-400  | 400       | 850/ *900 | 600      |
| ELM2-400 | 400       | 850/ *900 | 600      |
| ELM2-500 | 500       | 850/ *900 | 600      |

## Anhaltspunkte



## Druckfilter

Der Mirooil Filter, Druckfilter mit Dichtungsring (Art. No. 501000.118) muss nach jedem Filtriervorgang geleert und gereinigt werden. Der Filter muss bei Verschleiß ersetzt werden. Ansonsten die Filtersaugpumpe in Mitleidenschaft gezogen wird oder der Ansaugstutzen verstopft.



### Ölfiltrieranlage mit Druckfilter-Pumpe:

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

**Vorgehensweise manuell:**



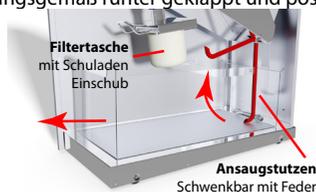
**Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl  
=> Verbrennungsgefahr!**

### Filtrieren ohne OPTION Ölfiltrieranlage

1. Gerät abschalten, grüne Ein-/Austaste drücken.
2. Bitte achten Sie darauf, dass die Auffangwanne eingeschoben ist.
3. Den beigelegten Mirooilfilter mit O-Ring in das Druckfilter Schubladen Gehäuse schieben.
4. Das heiße Öl (max. 180°C) durch den Filter in das Becken ablassen. Dazu Servicetür aufklappen und roter Ablasshahn vorsichtig öffnen. Durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl in den Sammelbehälter.
5. Wichtig! Roter Ablasshahn wieder schließen!
6. Das Frittieröl abkalten lassen.
7. Das kalte Frittieröl mittels Auffangbehälter zurück in die Frittenpfanne leeren.
8. Darauf achten, dass die Minimum Füllmarke erreicht ist. Ansonsten Frisch Öl nachfüllen.

### Filtrieren mit OPTION: Ölfiltrieranlage

1. Gerät abschalten, grüne Ein-/Austaste drücken.
2. Bitte achten Sie darauf, dass die Auffangwanne eingeschoben und sich der Ansaugstutzen ordnungsgemäß runter geklappt und positioniert hat.



3. Den beigelegten Mirooilfilter mit O-Ring in das Druckfilter Schubladen Gehäuse schieben.
4. Das heiße Öl (max. 180°C) durch den Filter in das Becken ablassen. Dazu Servicetür aufklappen und roter Ablasshahn vorsichtig öffnen. Durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl in den Sammelbehälter.
5. Durch das Drücken der gelben Clean System Taste wird das heiße Frittieröl in den Frittierwanne be-



fördert.

6. Nachdem Pumpen kann durch Drücken der Clean System Taste der Vorgang beendet werden.
7. Darauf achten, dass die Minimum Füllmarke erreicht ist. Ansonsten Frisch Öl nachfüllen.

## Betriebsbereitschaft



**Achtung: Fritteuse nur im beaufsichtigten Betrieb zugelassen!**

- 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

## Temperatureinstellungen

1. Der Soll- Wert der Temperatur kann mit dem Temperaturregler erhöht bzw. verringert werden. (rechts drehen, erhöhen/ nach links, verringern)
2. Solange die rote Kontrolllampe leuchtet ist die genannte Temperatur noch nicht erreicht. Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
3. Achtung bei elektromechanischen Fritteusen, also ELM Fritteusen über schwingt die Temperatur beim ersten Aufheizen.

## Frittieren



**Achtung: Fritteuse nur im beaufsichtigten Betrieb zugelassen!**

1. Ablaufhahn schließen. (Dazu Servicetür aufklappen und roter Ablasshahn schließen.)
2. Befüllen der Fritteuse mit Frittieröl. Befüllen Sie die Fritteuse innerhalb der Maximum und Minimum Marke.
3. Einschalten der Fritteuse
4. Stellen Sie die Temperaturskala auf Ihre gewünschte Temperatur 0-190° C.
5. Rote Lampe schaltet ein wenn die Heizung aktiviert wurde, „heizen“. Warten Sie bis die rote Lampe erlischt. Also die Temperatur erricht ist und das Gerät betriebsbereit ist.

6. Der dazu gelieferte Korb kann mit Frittiergut gefüllt werden. Dieser Vorgang muss außerhalb der Fritteuse geschehen. Der gefüllte Korb kann vorsichtig in das ins das heiße Becken eingelassen werden.



**Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl => Verbrennungsgefahr!**

7. Sobald das Frittiergut die gewünschte Qualität erreicht hat, kann der Korb vorne in die Korbstange eingehängt werden. Der Korb muss bis das überflüssige Öl abgetropft ist, im Überschäumbeereich verweilen. Das Frittiergut darf nicht über der Fritteuse gewürzt oder gesalzen werden.

## Heizelemente

Das Heizelement kann herausgezogen und gedreht werden.

1. Schalten Sie die Fritteuse aus. Drücken Sie dazu die On/Off Taste.
2. Entleeren Sie die Frittierwanne. Im Kochbecken dürfen keine Inhalte (Öl, Fett oder Reinigungswasser!) sein.
3. Lassen sie die Heizung auf 35°C (Handwarm) abkühlen.
4. Ziehen Sie die Heizung heraus und drehen sie leicht nach links.
5. Das Becken kann nun gereinigt werden.

Hinweis:

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

## 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!

## Servicefunktionen

### Mögliche Störungen:

#### **Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus**

Die Maschine heizt nicht mehr, rote Lampe leuchtet nicht.

1. Neben einer elektromechanischen Temperaturüberwachung verfügen unsere Fritteusen über einen mechanischen Brandschutz. Sollte die elektromechanische Steuerung nicht richtig

funktionieren und das Öl/Fett überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei einer Temperatur von >230°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.

## Wartung und Kundendienst

- Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die GASTROFRIT® AG in Rorschach Tel. 0041718558070 oder [info@gastrofrit.ch](mailto:info@gastrofrit.ch). Das Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal repariert und angeschlossen werden.
- Hinweis (nur für Reparatur-Dienst mit Gastrofrit®-Schulungen)
- 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 Service-Türe).
- Es ist empfehlenswert, den Typ und die Nummer nachfolgend einzutragen. Regelmäßige Wartung kann die Lebensdauer Ihres Gerätes verlängern.

## Wartung

Wir empfehlen einen regelmäßigen Unterhalt durch unseren Kundenservice. Es kann zwischen zwei Wartungsmodellen unterschieden werden. Genauere Informationen zu den Serviceverträgen erhalten Sie unter Telefon-Nr: 0041718558070 oder unter [www.gastrofrit.ch](http://www.gastrofrit.ch).

## Reinigung

- Gerät abschalten, Ein/Aus Schalter drücken
- Das heiße Öl (max. 180°C) durch den Filter in das Becken ablassen. Dazu Servicetür aufklappen und roter Ablasshahn vorsichtig öffnen. Durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl in den Sammelbehälter. Das verbrauchte Öl nie in die Kanalisation leeren, sondern ordentlich entsorgen!
- Wichtig! Roter Ablasshahn wieder schließen!
- Den leeren Sammelbehälter wieder im Gerät platzieren.
- Die Fritteusen Innenseite wird gereinigt, indem man Wasser mit Fett lösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt. Oder mit einem Tuch die Oberflächen vom Rückständen befreit und gereinigt werden. Verschmutzung mit Bürste entfernen. (Keine Stahlbürste verwenden)
- Schmutzwasser in den leeren Sammelbehälter ablassen falls das alte Öl entsorgt wurde.

- 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 Chromstahltreiniger behandelt werden.

## 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 Frittiertgut 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 eingeschaltet werden
- 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!
- Verschieben von Fritteusen  
Das Verschieben der Fritteuse mit heissem Öl, Fett im Becken oder im Sammelbehälter (Auffangwanne) ist nicht gestattet! Ebenso das Herausnehmen des mit heissem Öl oder Fett gefüllten Auffangwanne. Das Öl oder Fett auf mindestens 60°C abkühlen lassen.
- Der Netzstecker muss jederzeit zugänglich sein um die Maschine vom Strom zu nehmen.
- Sollte die Anschlussleitung beschädigt werden muss sie durch den Hersteller ersetzt werden.



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

**www.gastrofrit.ch**  
**info@gastrofrit.ch**  
**Tel.: +41 71 855 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 Fritteusen**

**ELM-300 / ELM-400 / ELM2-400 / ELM2-500**

(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  
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)

**IEC 60335-1: 2010;**

**IEC 60335-2-37: 2002+ Cor.: 2007+ A1:2008+ A11: 2012**

**IEC 60335-2-47: 2012;**

**EN 55014-1: 2006+A1:09+A2: 11;**

**EN 55014-2: 1997+A1:01+A2:08;**

**EN 61000-3-2: 2006+A1: 09+A2: 09**

**EN 61000-3-3: 2013**

(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, 01.01.2021

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

  
Alexander Schlegel  
Geschäftsführer