



OLFO - A



OLFO - B



FOLFO-C



OLFO - D

BETRIEBSANLEITUNG OLFO

**Fritteusen
Standgeräte/ Elektronik**

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**
- 16 Verschieben von Fritteusen**
- 16 Erweiterte Anzeige**
- 17 Tastenbelegung im Testmode**
- 19 DIP Switch / Anschlussschemas**

Modelle und Varianten

OLFO - A	Artikel No. 103000	2 x 17 Lt. / 2 x 9 Lt.
OLFO - B	Artikel No. 103001	3 x 17 Lt.
OLFO - C	Artikel No. 103002	1 x 17 Lt. / 4 x 9 Lt.
OLFO - D	Artikel No. 100250	1 x 17 Lt. / Warmhaltestation / 2 x 9 Lt.

Installation und Aufstellen und Optionen

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.
- Nach dem Aufstellen des Gerätes muss der Netzstecker zugänglich sein.
- Der Stromanschluss der Fritteuse darf nicht in das Gebäude fest montiert werden und muss steckbar bleiben.

Standfestigkeit (Standgeräte)

Wegen ungenügender Standfestigkeit dürfen die Geräte nicht frei aufgestellt werden.

Optionen

Die Vielfalt der auswählenden Optionen ist bei der Bedienungsanleitung nicht detailliert festgehalten. Bitte buchen Sie direkt bei der Firma Gastrofrit AG eine Schulung oder Einweisung bei Optionen, Spezialanfertigungen oder Kundenwünsche.

Stromanschluss und technische Angaben

- as Gerät darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal angeschlossen werden.
- Nach dem Einschalten des Hauptschalters startet das Gerät und es erfolgt eine automatische Kalibrierung.
- Danach ist auf dem Display die Softwareversion (zum Beispiel Gastro 8.67) zu lesen.
- Der Stromanschluss 3x400V (3L+N+PE) erfolgt mit einem normgerechten CE- Stecker. Siehe Anhang 1



Variante A

- 2 x 17 Lt.
- 2 x 9 Lt.



Variante B

- 3 x 17 Lt.

Eckdaten	normal	Power
Leistung:	2 x 7.2 kW und 2 x 14 kW	2 x 9.8 kW und 2 x 18 kW
Ampère:	2x11 A + 2x21 A	2x15 A + 2x25 A
Volt:	4x3x400V,3PNE	4x3x400V,3PNE
Ölinhalt:	52 Lt	52 Lt
Frittierkörbe:	4 - 6	4 - 6
Stundenleistung:	2 x 17 kg TK-Frites/h 2 x 37 kg TK-Frites/h	2 x 23 kg TK-Frites/h 2 x 50 kg TK-Frites/h

Eckdaten	normal	Power
Leistung:	3 x 14 kW	3 x 18 kW
Ampère:	3x21 A	2 x 26 A
Volt:	3 Stck. 3x400V,3PNE	4 Stck. 3x400V,3PNE
Ölinhalt:	51 Lt	51 Lt
Frittierkörbe:	3 - 6	3 - 6
Stundenleistung:	3 x 37 kg TK-Frites/h	3 x 50 kg TK-Frites/h



Variante C

- 1 x 17 Lt.
- 4 x 9 Lt.

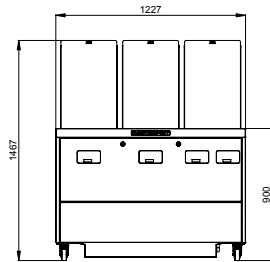


Variante D

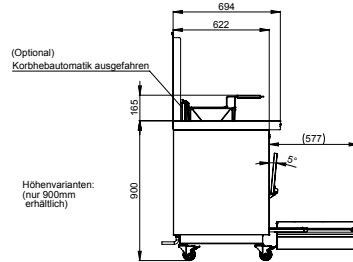
- 1 x 17 Lt.
- 2 x 9 Lt.
- Warmhaltestation

Eckdaten	normal	Power
Leistung:	4 x 7.2 kW und 1 x 14 kW	4 x 9.8 kW und 1 x 18 kW
Ampère:	1x21A + 4x11A	1x26 A + 4x15 A
Volt:	5 Stck. 3x400V,3PNE	5 Stck. 3x400V,3PNE
Ölinhalt:	53 Lt	53 Lt
Frittierkörbe:	5 - 6	5 - 6
Stundenleistung:	4 x 17 kg TK-Frites/h 1 x 37 kg TK-Frites/h	4 x 23 kg TK-Frites/h 1 x 50 kg TK-Frites/h

Eckdaten	normal	Power
Leistung:	2x 7.2 kW und 1x 14 kW und 1.1 kW	2 x 9.8 kW und 1x 18 kW und 1.1 kW
Ampère:	1x21A + 2x11A	1x26A + 2x15A
Volt:	3x3x400V,3PNE 1x230 V,PNE	3x3x400V,3PNE 1x230 V,PNE
Ölinhalt:	32 Lt	32 Lt
Frittierkörbe:	3 - 4	3 - 4
Stundenleistung:	2 x 17 kg TK-Frites/h 1 x 37 kg TK-Frites/h	2 x 23 kg TK-Frites/h 1 x 50 kg TK-Frites/h

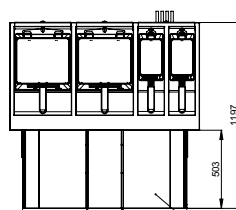


VORDERSEITE



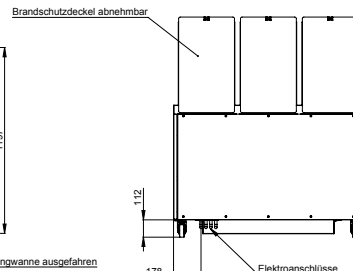
SEITENSICHT von LINKS

DRAUFSICHT



4

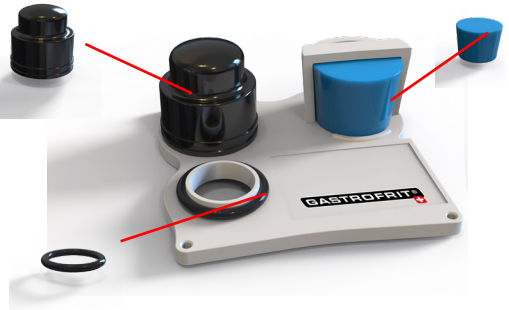
RÜCKANSICHT



Supportplatte

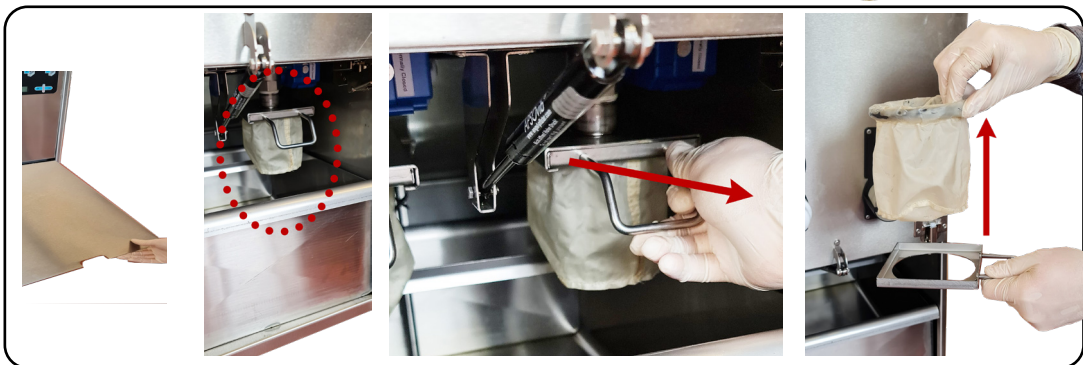
Die Supportplatte befindet sich innerhalb der Servicetür und beinhaltet drei Sicherheitsgegenstände.

1. Kegelstopfen (Art. No. 305010.050) : Damit bei der aufsteckbaren Heizung kein Schmutz in die Heizungsdurchführung gelangt muss der Kegelstopfen eingesetzt werden. So kann der Pfannen Innenraum gereinigt werden.
2. Schutzkappe (Art. No. 501000-812): Schutz der ausgesteckten Heizung. So kann die Heizung im Gerät- oder Geschirrspüler gereinigt werden.
3. O-Ring (Art. No. Artikel No. 503000.030): Dieser dichtet die Plugin Heizung ab. Der O-Ring sollte **jedes Jahr ausgetauscht werden.**



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.



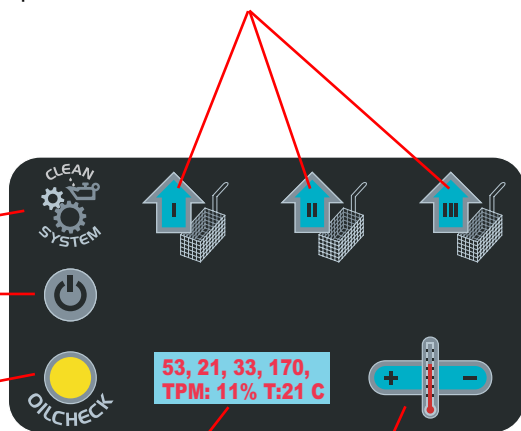
Tastenfeld Fritteuse

Watch Volume / Korbhebeautomatik
optional

Clean System / Autom. Filtrierung
optional

Ein / Aus Schalter

Oilcheck System / Q-Sensor Öl
optional



Digital Anzeige

Temperatur
oder Menü Steuerung +/-

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

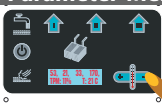
Sound-Level: 1
(10)high (0)off

Veränderbare Parameter

1. Sound-Level:
Die Lautstärke vom Summer kann zwischen 0 (off) und 10 (sehr laut) verändert werden.
2. 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).
3. Standby-Temperatur:
Die Standby-Temperatur beim TW kann zwischen 30 und 80°C und bei der Fritteuse zwischen 30 und 150°C verändert werden.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Zeit (Time 1) für die automatische Entleerung (nur Fritteuse):
Während dieser Zeit ist der Kugelhahn offen und das Öl fließt ab.
8. Zeit (Time 2) für die automatische Zirkulation
Während dieser Zeit ist der Kugelhahn offen und die Pumpe ist aktiv. Das Öl fließt ab und gleichzeitig wird Öl hineingepumpt.
9. 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.
10. Überwachung Ölqualität (nur Fritteuse):
Bei der Fritteuse kann die Ölqualität (TPM) zwischen 10 und 40% eingestellt werden. Wird dieser

Bedienung

Parameter-Menü aufrufen



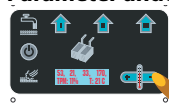
Wenn sich das Gerät im OFF-Zustand befindet, kann durch Drücken der Taste „plus“ oder „minus“ während 10 Sekunden in das Parameter-Menü gewechselt werden.

Parameter-Seiten wechseln



Mit der Taste „Clean System“ können die verschiedenen Parameterseiten aufgerufen werden.

Parameter ändern



Mit den Tasten „plus“ und „minus“ können die Parameter verändert werden.

Parameter-Menü verlassen und die neuen Werte speichern.

Um das Parameter-Menü zu verlassen drücken sie die Taste „ON/OFF“. Die geänderten Werte werden gespeichert und bleiben so auch bei einem Spannungsausfall bestehen.



Beispiel Parameter-Menü

Wert überschritten, kann ein Programm (I-III) nicht gestartet werden. Mit der Einstellung OFF, kann ein Programm immer gestartet werden.

11. Überwachung Salzwasser (nur TW):

Bei dem TW kann die Überwachung des Salzgehaltes (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 Alarms: 10s. Verschiedene Tonfolgen beim über- oder unterschreiten der Grenzwert.

12. Salinity-Alarm (Sound):

- a. Off: kein akustischer Alarm
- b. On: akustischer Alarm, wenn der TW eingeschaltet ist
- c. Temp: akustischer Alarm, wenn der TW eingeschaltet und die Temp. > 90°C ist
- d. Lift: akustischer Alarm, wenn TW eingeschaltet, Temp. > 90°C und ein HUB aktiv ist.

13. 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:

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

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

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

14. Trockengangüberwachung:

Die Trockengangüberwachung kann ein oder ausgeschaltet werden.

15. 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.

16. ABCD-Bus (Sicotronc 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.

17. Zeit für die HUB- Motor- Bewegung:

Die Zeit kann zwischen 3.00 und 10.00 Sekunden eingestellt werden. Der DIP-Schalter 50/60 Hz hat keine Funktion mehr. Diese Option ist nur ab Version 8.72 möglich

ABCD-Schnittstelle für Sicotronc EAM-N-Modul:

A (Pin 2)	Relais Kugelhahn (230VAC)	Gastro8 ist eingeschaltet Relais Hubmotor 2 Auf (230VAC)
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

Parameter Matrix

Konfigurationsübersicht Parameter- Menü

TW	Fritteuse	Text	Min. Wert	Max.	Default
X	X	Sound-Level	0 = Off	10	1
X	X	Standby-Time	Off / 5 min.	120 min.	45 min.
X		Standby-Temperatur	30°C	80°C	50°C
	X	Standby-Temperatur	30°C	150°C	130°C
X	X	Power-On Temperaturdifferenz	10°C	80°C	15°C
	X	Level Clean-Temperatur	30°C	170°C	150°C
	X	Oillimit Hub OFF	Off / TPM 10	TPM =40	TPM =5%
	X	Auto. Filtrierung	Off	On	Off
	X	Auto. Entleerung (Time 1)	5 sec.	500 sec.	180 sec.
	X	Auto. Zirkulation (Time 2)	5 sec.	500 sec.	180 sec.
	X	Auto. Befüllung (Time 3)	5 sec.	500 sec.	180 sec.
X		Salinity-Alarm (Low)	1‰	30‰	8‰
X		Salinity-Alarm (High)	1‰	30‰	12‰
X		Salinity-Alarm (Time)	1 sec.	60 sec.	10 sec.
X		Salinity-Alarm (Sound)	Off	On	On
X	X	Relais-Time	2 sec.	60 sec.	20 sec.
X	X	Trockengang	Off	On	On
X	X	Demo-Mode-Time	Off / 20 sec.	240 sec.	Off

Auffüllen mit Frittieröl

1. Ablaufhahn schließen.
2. 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).
3. Ihr bevorzugtes Öl einfüllen. Achtung Marke Maximum nicht überschreiten!

Einschalten der Fritteuse

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

Programmieren der Parameter

- **Küchen Timer bei Fritteusen (Clean System Taste)**



Bei den Frittier- Modellen ohne Option Watch Volume kann auf der Clean System Taste ein Küchen Timer programmiert werden. Durch drücken der Taste Clean System und das Halten von 10 Sekunden kann eine Zeit programmiert werden. Mit der Taste „plus“ kann der Zeitwert erhöht werden und mit der Taste „minus“ 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.

- **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.

- **Watch Volume programmieren bei Fritteusen**
- Korb mit beliebiger Frittiermenge füllen.
- Programmtasten I / II / III jeweils mindestens 10 Sekunden drücken.



- Display blinkt bis die Temperatur erreicht ist.
- Warten bis die Temperatur erreicht ist. Bitte Korb manuell eintauchen. Bei automatischer Hebevorrichtung senkt sich der Korb von selbst.

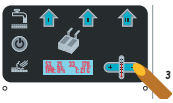
Sollten Sie rasch produzieren wollen ohne zu warten das die Fritteuse zuerst die SOLL Temperatur erreicht, kann das in den Optionen eingestellt werden: Die Temperatur hat dann beim Kochvorgang keinen Einfluss. Der Nachteil ist eine unregelmäßigere Qualität.

- 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.
- **Zeit programmieren bei Fritteusen ohne Watchvolume (I, II, III und IV)**
- Programmtasten I / II / III jeweils mindestens 10 Sekunden drücken.



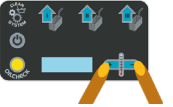
- Auf dem Display erscheint die einzustellende Zeit.
- Zeit mit den Tasten „plus“ und „minus“ einstellen.
- Programmtasten I / II / III jeweils erneut drücken
- Das jeweilige Programm ist nun mit der Zeit programmiert und kann verwendet werden.

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.

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 Fritteusen mit Schutzsteuerung überschwingen beim ersten Aufheizen.

Frittieren

1. Ein/ Aus Taste drücken.

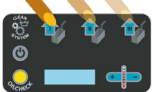


2. Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen



3. **Achtung: Die eingeschaltete Fritteuse ist nur im beaufsichtigten Betrieb zugelassen!**

4. Solltemperatur blinkt.
5. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört das blinken auf. Bei Fritteusen mit Watchvolume/ Korbhebeautomatik sind die Programmtasten 1,2 und 3 mit einem Notprogramm von ca. 4 Minuten bei 180°C- 182°C programmiert.



6. Frittier-Gut in den Korb legen. (¼ füllen)
7. Bei tiefgefrorenem Frittiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln
8. Korb ins Frittier Becken stellen.
9. Sobald das Frittier Gut 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 Frittier- Medium einfüllen. Altes und verschmutztes Öl ist leicht entzündbar und begünstigt das überschäumen!

Reset



Um einen Neustart der Steuerung auszuführen müssen die Tasten „ein/ aus“ und „clean System“ gleichzeitig gedrückt werden.

Ölfiltrieranlage (Clean System)

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

Manuell



1. Gerät **abschalten**, graue Ein-/Austaste drücken.



2. Den beigelegten Mirooil filter einschieben unterhalb Frittierbecken und das Öl (max. 180°C) durch den Filter in das Becken zurückleeren.
3. Durch öffnen des Ablaufhahnes gelangt das Öl in den Sammelbehälter
4. Wichtig! Ablaufhahn wieder schließen!
5. Darauf achten, dass die Minimum Füllmarke erreicht ist. Ansonsten frisches Öl nachfüllen.



Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl => Verbrennungsgefahr!

Halbautomatisch: Pumpe/ Sicherheitsablass

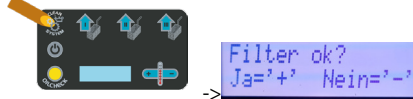
- Gerät abschalten, graue Ein-/Austaste drücken.



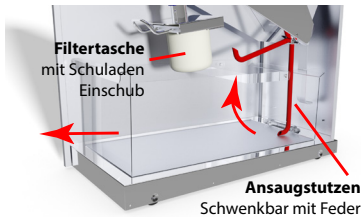
- Die Pumpe funktioniert nur, wenn die Fritteuse vorher über den grauen Knopf ausgeschaltet wurde. Als Kontrolle im Display erscheint:



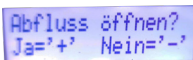
- Drücken Sie auf das Clean System -> Display:



- Den beigelegten Mikrofilter unterhalb des Frittier Becken einschieben. Dazu müssen Sie zuerst die Servicetüre untenhalb hoch klappen.

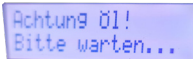


Drücken Sie auf +



-

Drücken Sie auf +



- Das Sicherheits Ablassventil öffnet automatisch. ACHTUNG: heisses Öl!

-

Falls nicht vorhanden: Durch öffnen des Ablaufhahnes, falls die Option automatischer Sicherheitsablass nicht besteht, unterhalb des Frittier Becken den roten Kugelhahn (Knebel) vorsichtig öffnen. Das Öl (max. 180°C) fließt durch den Filter in den Sammelbehälter.



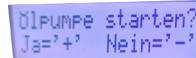
Achtung! Sie hantieren mit heissem Öl => Verbrennungsgefahr!

Wichtig! Ablaufhahn wieder schließen!

Service-Türe schließen.

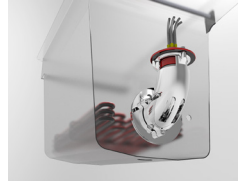
- Warten Sie bis das ganze Öl im Sammelbehälter ist. Da der Mirooil Filter extrem feinmaschig ist, sollte das Öl mindestens 90 °C heiß sein.

- Nach zwei Minuten kommt diese Meldung:



Drücken Sie auf +

- Die Pumpe wird aktiviert. Das Öl wird automatisch in die Pfanne gepumpt. (Beachten Sie, dass die Heizung eingesteckt wurde.)



Pumpe läuft die programmierte Zeit ab. Durch erneutes drücken der Taste Clean System wird der Pumpenvorgang abgebrochen und die Pumpe stellt ab.



Automatische Ölfiltrierung

Mit Pumpe und Sicherheitsablass (elektrischen Kugelhahn) kann das Öl automatisch filtriert 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! (Beachten Sie, dass die Öl Temperatur zwischen 90 °C und 180 °C liegt.

Watch Volume mit Korbhebeautomatik

Begriff „Watch volume“:

Einmal die Qualität des Produkts vorgeben,

nachher stets die gleiche Qualität erreichen, unabhängig von der Menge des Frittiergutes. Die ganze Berechnung ist natürlich nur zuverlässig, wenn Sie auch immer die gleichen Produkte verwenden. (z.B. stets Bintje Kartoffeln)

Korbhebeautomatik

1. Die automatische Korbhebefunktion hebt Ihnen den Frittierkorb automatisch bei erreichter Qualität aus dem Öl heraus.
2. Sobald die Programmierung der Qualität erreicht ist kann der jeweilige Programmknopf gedrückt werden. Für Fritteusen haben Sie 3 Programme welche programmiert werden können.



3. Der Programmaufruf kann jeder Zeit abgebrochen werden. Drücken Sie erneut die gleiche Programmtaste und der Vorgang wird abgebrochen.
4. Beim Einschalten der Fritteuse fährt der Hubmotor automatisch aus. (außer beim Fettschmelzyklus, erst bei 80°C)
5. Beim Ausschalten fährt er entsprechend ein um den Deckel schließen zu können.

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.

Servicefunktionen

O-Ringe wechseln Heizung aussteckbar

Beschreibung und Funktion

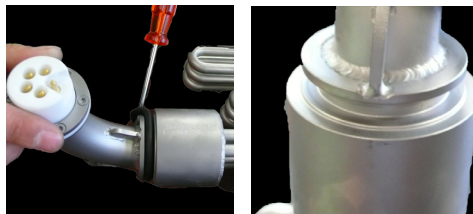
Achten Sie aber bitte darauf, dass der O-Ring (schwarzer Ring) nicht durch Messer oder andere scharfe Gegenstände verletzt werden kann.

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

Empfehlung des Herstellers: Ersetzen Sie diese Dichtung jährlich. 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 oder genauere Informationen zu den Wartungsverträgen erhalten Sie unter der Telefon: +41 71 855 8070 oder info.gastrofrit.ch.

Alter O-Ring entfernen:



Neuer O-Ring :

**„von Hand,“
„ohne Krafteinwirkung,“**

über den Stecker stülpen:



Mögliche Störungen

Sicherheitsthermostat/ Brandschutz löst mechanisch aus

Das Gerät heizt nicht mehr, jedoch das Display blinkt. Neben einer elektronischen Temperaturüberwachung und einem elektronischen Brandschutz verfügen unsere Fritteusen 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°C der Sicherheitsthermostat an und unterbricht automatisch den Stromkreis zur Heizung ab.

Ein roter Rückstellknopf befindet sich auf der Blende auf der Fittingbox im Innenraum der Steuerung. Dazu muss eine versierte Person die Steuerung mit dem Schlüssel aufschließen. Dieser kann nach oben gedrückt und somit rückgestellt werden. Schaltet der Sicherheitsthermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

Maschine hat keine Funktion, Display dunkel

- 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 0041 71 855 8070 an, oder Email: info@gastrofrit.ch

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.

Wartung und Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die Gastrofrit AG in Rorschach, Switzerland Tel. 0041 71 855 8070. 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 Türe).

Es ist empfehlenswert, den Typ und die Nummer nachfolgend einzutragen. Regelmäßige Wartung kann die Lebensdauer Ihres Gerätes verlängern.

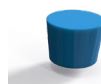
Wartung

Wir empfehlen einen regelmäßigen Unterhalt durch unseren Kundenservice. Es kann zwischen zwei Wartungsmodellen unterschieden werden. Genauere Informationen zu den Serviceverträgen: 0041 71 855 8070 oder www.gastrofrit.ch.

Reinigung

Geräte

1. Gerät abschalten, Ein/Aus Taste drücken
2. Ablaufhahn öffnen und das Öl in den Sammelbehälter ablassen. Das verbrauchte Öl nie in die Kanalisation leeren, sondern ordentlich entsorgen!
3. Den leeren Sammelbehälter wieder im Gerät platzieren.
4. Um den Innenraum der Fritteuse zu reinigen, muss der Kegelstopfen (Art.Nr. 305010.050) in die Heizungsdurchführung gepfropft werden.



Bitte setzen die den Kegelstopfen vorab ein! (Siehe Seite 5)

5. Der Innenraum der Fritteuse der Fritteuse wird gereinigt, indem man Wasser mit Fett lösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt. Verwenden sie den Gastrofrit Fritteusenreiniger. Das Wasser nur bis zum maximalen Öl-/ Wasserstand einfüllen.
6. Gerät wieder abschalten Ein/Aus Taste drücken
7. Das Heizelement entnehmen. (gem. Punkt 9.2) Bei Standardmodellen Heizung hochziehen und drehen.
8. Öffnung 2te Generation der Heizung unbedingt mit Gummipfropfen wasserdicht verschließen.
9. Verschmutzung mit Bürste entfernen. (Keine Stahlbürste verwenden)
10. Schmutzwasser in den leeren Sammelbehälter/ Kanalisation ablassen
11. Gründlich nachspülen, und austrocknen
12. Gummipfropfen wieder entfernen.
13. Heizelement wieder im Gerät platzieren. (gem. Punkt 9.2) Eventuell nasse Netzstecker vor Wiedernutzung gut trocknen.

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

Heizelemente

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

Heizungen Plug in

Das aufsteckbare Heizelement kann von der Fritteuse entfernt und abgewaschen werden oder in den Geschirrspüler gegeben werden.

1. Schalten Sie die Fritteuse aus. Drücken Sie.



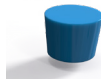
2. Entleeren Sie die Frittierwanne. Im Kochbecken dürfen keine Inhalte (Öl, Fett oder Reinigungswasser!) sein.
3. Lassen sie die Heizung auf 35°C (Handwarm) abkühlen.
4. Das Entfernen respektive das Einsetzen erfolgt problemlos, wie auf dem Foto dargestellt. Ohne große Kraffteinwirkung. Probieren Sie es nicht mit Gewalt, das führt mit Sicherheit nicht zum Erfolg!



5. 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.
6. Es wird empfohlen die Heizung in einem Geräte-Geschirrspüler zu reinigen. Dazu sollte über den Steckerkopf die mitgelieferte Schutzkappe (Art.Nr. 501000-812) übergestülpt werden.



7. Um den Innenraum der Fritteuse zu reinigen, muss der Kegelstopfen (Art.Nr. 305010.050) in die Heizungsdurchführung gepfropft werden.



Bitte setzen die den Kegelstopfen vorab ein! (Siehe Seite 5)

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 Wassertropfen gereinigt werden. Am besten mit Druckluft ausblasen! Heizung 2te Gen immer im gleichen Frittierbecken platzieren! (konstruktionsbedingt)

Heizungen Standard

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

1. Schalten Sie die Fritteuse aus. Drücken Sie.



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.

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 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 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 um 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 erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Verhindern, bekämpfen von Ölbrand

- 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 ist nicht gestattet! Ebenso das Herausnehmen des mit heissem Öl oder Fett gefüllten Sammelbehälters. Das Öl oder Fett auf mindestens 60°C abkühlen lassen.

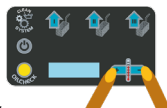
Erweiterte Anzeige

Diese Anzeige ist nur für den Servicefall gedacht und nicht für den Kunden!

Bei der erweiterten Anzeige können auf verschiedene Anzeigeseiten die Soll- und Istwerte der Temperatur, Kalibrierparameter und die Heizleistung angesehen werden.

In die erweiterte Anzeige wechseln:

Um in die erweiterte Anzeige zu wechseln müssen die



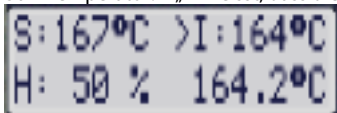
Tasten, während einer kurzen Zeit gleichzeitig gedrückt werden und darauf erscheint auf dem Display die aktuelle Öltemperatur. Während dieser Anzeige muss die Taste „plus“ gedrückt gehalten werden und es erscheint die erste Seite der erweiterten Anzeige.

Möchte man die Daten vom Ölsensor oder Salzsensor betrachten, muss die Taste „minus“ gedrückt werden.

Anzeigeseiten wechseln: Um die weiteren Anzeigeseiten auszuwählen drücken Sie kurz die Taste „plus“.

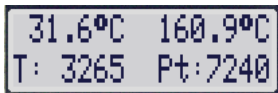
Erweiterte Anzeige verlassen: Drücken sie die Taste „minus“.

Soll-Temperatur: „>“ heisst, dass die Temperatur noch nicht erreicht wurde:



-"H": Heizleistung Ist Temperatur

Temperatur und Heizleistung:



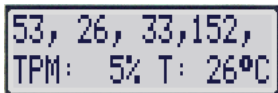
Temp. Leiterplatte Temp. Pt1000-Sensor
Summe von 8 Messungen (max. 8192 -> 4.1 Volt)

Temperatur Anzeige:



Ref. Widerstand 1240R Ref. Widerstand 1740R
Summe von 8 Messungen (max. 8192 -> 4.1 Volt)

Anzeigeseiten mit der Taste „minus“:



Daten vom Ölsensor werden Anzeigt.
Ölqualität 3-30% Temperatur vom Ölsensor

Ölsensor:



Sensordaten werden Anzeigt. Ist-Temperatur
Salzgehalt in Promille Leitwert

Tastenbelegung im Testmode



Mit der Taste können die verschiedenen Testzustände aufgerufen werden. Bei einigen Tests können noch Eingaben vorgenommen werden, dies erfolgt



mit den Tasten und Taste „plus“ und „minus“.
Um den Testmode zu verlassen drücken sie die Taste „on/off“ .

Testseiten:

Tastatur Test:



Tasten I-IV und die Tasten CleanSystem /
Wasserfüllung und Oilcheck / Abschwemmung

Temperatur Test:

I.Temp: Pt1000
26.3°C 96.7°C

Temperatur Temperatur
Leiterplatte Pt1000-Sensor

DIP Schalter und Relais-Test:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXSwitch:0

DIP-Schalter1 (1-8) DIP-Schalter2 (1-8)
Relais1 – Relais 7 – SSR-Ausgang Endschalter

Elektrischer Kugelhahn (Sichheits Ablauf Ventil) Test:

Ball-valve: open
Time: 5.1 sec.

Open/Close mit der Taste „+“
Zeit stoppen mit der Taste „-“

Ölsensor Test:

53, 26, 33,152,
TPM: 5% T: 26°C

Daten vom Ölsensor werden Anzeigt.
Ölqualität 3-30% Temperatur vom Ölsensor

Salzsensord Test:

Salinity 95.2°C
10.35%. 0.56mS

Sensordaten werden Anzeigt. Ist-Temperatur
Salzgehalt in Promille Leitwert

Summer und Sound Test:

Vol. Freque. Ton
* 0 4006Hz 1

Tasten I – III: Lautstärke, Frequenz oder Tonfolge
Taste „+“ und „-“: Um den Wert zu verändern.

LCD Backlight Test:

ROT GRUN BLAU
* 8 10 10

Tasten I – III: Verschiedene Farben auszuwählen.
Taste „+“ und „-“: Um den Wert zu verändern.

Kalibrations-Test:

*5587 7840 Pt1
5580 7800 6979

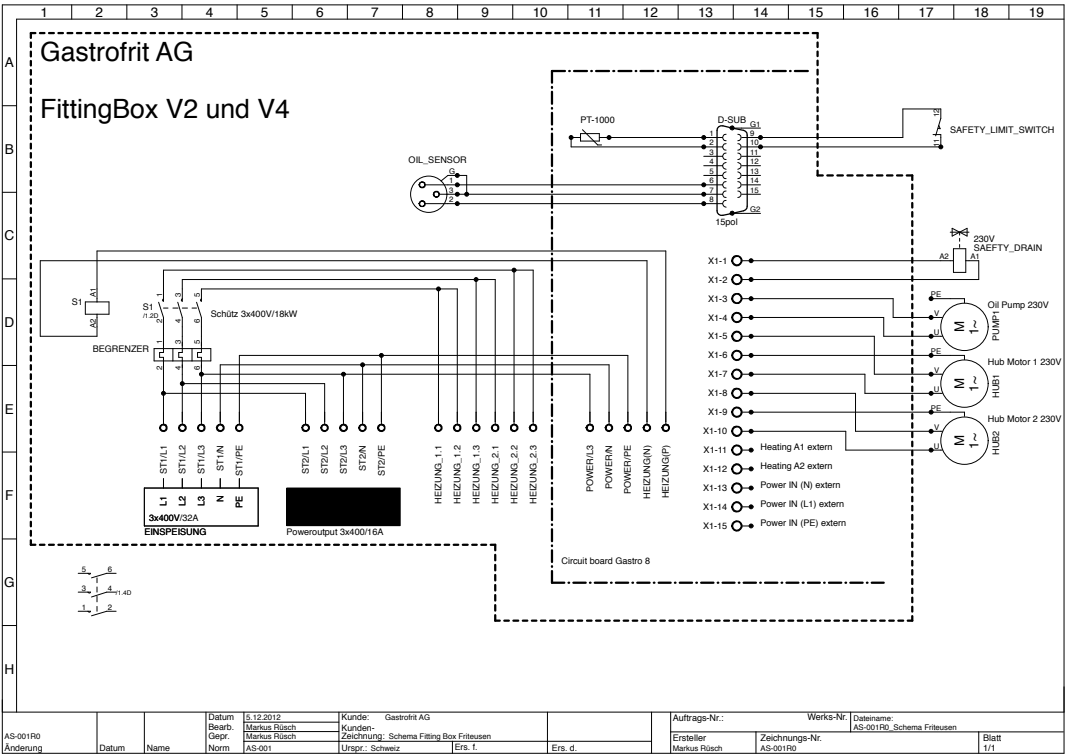
Tasten I – III: Ref. Wider. Ref. Wider. PT1000
bei 62°C bei 195°C Sensor

DIP Switch / Anschlussschemas

Dip Switch:

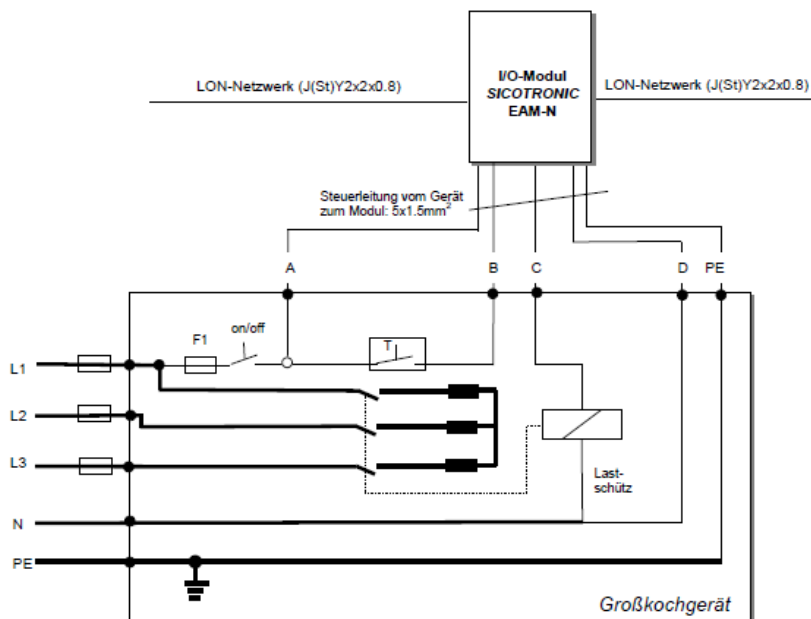
SW1		
	F Friteuse	P Pastakochoer
	OFF	ON
1	Modell	Friteuse Pasta
2	Standby	aus ein
3	Sound	aus ein
4	F Oilcheck	aus ein
4	P Salzcheck	aus ein
5	F Fettschmelz	aus ein
5	P Wassermenge	15-20L 20-25L
6	F Generation	Standard 2te
6	P Generation	ohne Hub mit Hub
7	F Pumpe	aus ein
7	P Magnetventil	aus ein
8	Hubmotoren	ein aus

SW2		
	OFF	ON
1	Englisch	aus ein
2	Französisch	aus ein
3	Kugelhahn	aus ein
4	Netz 60Hz	aus ein
5	SSR	aus ein
6	Heizen WatchVolume	aus ein
7	-	aus ein
8	-	aus ein

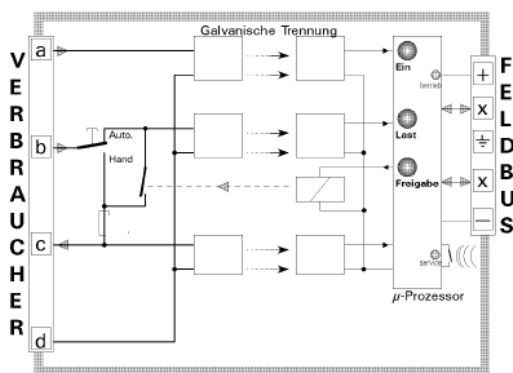


AS-001R0	Datum: 5.12.2012	Kunde: Gastrofrit AG	Ersteller: Markus Rüschi	Zeichnungs-Nr.: AS-001R0	Blatt: 1/1
Änderung:	Name: Markus Rüschi	Kunden-Zeichnung: Schema Fitting Box Friteusen	Urspr.: Schweiz	Erst. d.:	Werk-Nr.: AS-001R0_Schema Friteusen

Prinzipschaltbild für SICOTRONIC-Anschluss mit einem internen Geräteheizkreis



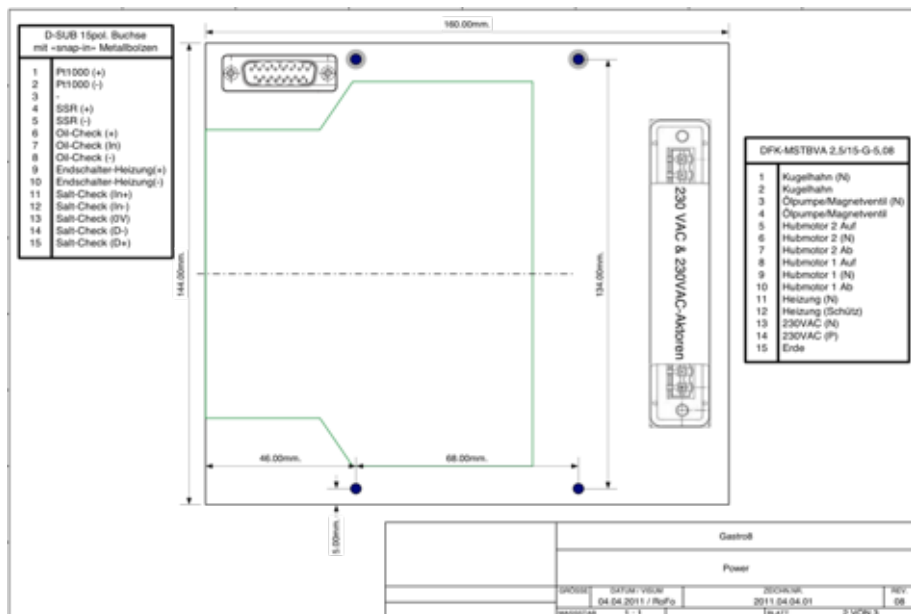
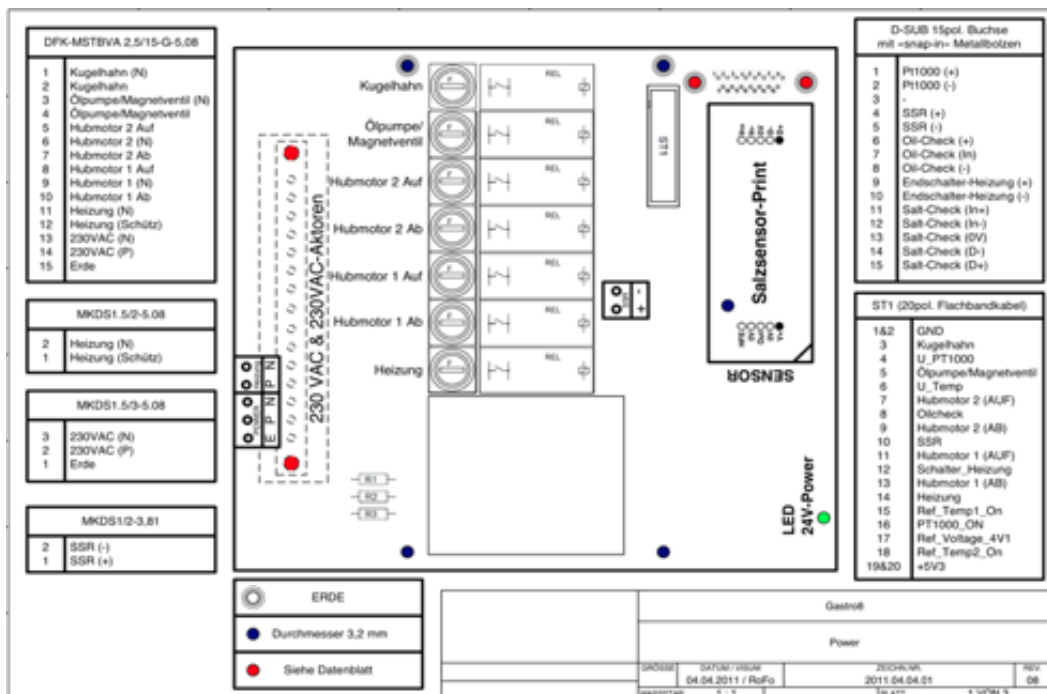
Funktionsprinzip: Ein Regelkreis des EAM-N



Beschreibung der Anschlüsse:

Klemme	Funktion	Signal	Typischer Anschluss
A	Eingang	Verbraucher ist eingeschaltet	Vom Verbraucher-Einschalter
B	Eingang	Verbraucher fordert Leistung	Vom Verbraucher-Thermostat
C	Ausgang	Zuteilung der Leistung (Signal "b" wird auf "c" wieder ausgegeben)	Zum Lastschütz
D	-----	Gegenpotential zu "a" und "b"	Null-Leiter

Anschlusschema Elektronik Gastro 8



Modell (Fritteuse)	Standby	Sound	Ölcheck	Fettschmelz	Generation (Standard / 2.Generation)	Pumpe (für CleanSystem)	Ohne Hubmotor (Korbhebeautomatik)	Englisch	Französisch	Kugelhahn (Entlerung mit Taste CleanSystem)	Netz 60Hz	SSR	Watch Volume: Wird erst gestartet, wenn Temp. ok	Watch Volume: Prog. Temp. wird übernommen	Timer statt Watch Volume Programm (Tasten 1-3)	Timer bei Taste Clean-System (J = Ja, N = Nein)	*Endschalter Heizung (J = Ja, N = Nein)	Abglühen der Heizung (J = Ja, N = Nein)	Programm bei Tasten I – III (J = Ja, N = Nein)	**Tasten-Layout (1-3)	Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8						
0	X	X	0	X	0	X	1	X	X	X	X	X	0	0	x	J	J	J	-	1	Fritteuse Standard
0	X	X	0	X	0	X	1	X	X	X	X	X	0	0	x	J	J	J	-	1	Fritteuse Electronic
0	X	X	0	X	1	0	1	X	X	X	X	X	X	X	0	N	J	J	J	2	Fritteuse Elektronik (ohne Clean System, ohne Korbhebeautomatik)
0	X	X	0	X	1	1	1	X	X	X	X	X	X	X	0	N	J	J	J	2	Fritteuse Elektronik (mit Clean System, ohne Korbhebeautomatik)
0	X	X	0	X	1	1	0	X	X	X	X	X	X	X	0	N	J	J	J	2	Fritteuse Elektronik (mit Clean System, mit Korbhebeautomatik)
0	X	X	1	X	1	0	1	X	X	X	X	X	X	X	0	N	J	J	J	3	Fritteuse Elektronik (ohne Clean System, ohne Korbhebeautomatik)
0	X	X	1	X	1	1	1	X	X	X	X	X	X	X	0	N	J	J	J	3	Fritteuse Elektronik (mit Ölsensor, mit Clean System, ohne Korbhebeautomatik)
0	X	X	1	X	1	1	0	X	X	X	X	X	X	X	0	N	J	J	J	3	Fritteuse Elektronik (mit Clean System, mit Korbhebeautomatik)

**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**OLFO**

(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)

IEC 60335-1: 2010;**EN 55014-1: 2006+A1:09+A2: 11;****IEC 60335-2-37: 2002+ Cor.: 2007+ A1:2008+ A11: 2012****EN 55014-2: 1997+A1:01+A2:08;****IEC 60335-2-47: 2012;****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)

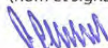
(falls zutreffend) (if applicable) (le cas échéant)

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