



TW-350 / TW-350 EINBAU



TW-400 / TW-400 EINBAU

BETRIEBSANLEITUNG TW-Serie

PASTACOOKER

Standgeräte und Einbaugeräte / 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.

- 2 Inhaltsverzeichnis**
- 3 Modelle und Varianten**
- 3 Installation und Aufstellen**
- 4 Stromanschluss und technische Angaben**
 - 4 Technische Angaben
- 5 Supportplatte**
- 6 Tastenfeld Pastacooker**

- 7 Anhaltspunkte**
- 8 Bedienung**
 - 8 Parameter-Menü aufrufen
- 10 Parameter Matrix**
- 11 Befüllen mit Wasser**
- 11 Füllmenge programmieren**
- 11 Pastacooker einschalten**
- 11 Abschwemmung**
- 11 Abschwemmung programmieren**
- 11 Programmieren der Parameter**
- 12 Pasta kochen**
- 12 Reset**
 - 12 Korbhebeautomatik
 - 12 Sicherheits- Ablaufautomatik / wventleeren
 - 13 Energieoptimierung
 - 13 Salzcheck
- 13 Servicefunktionen**
 - 13 O-Ringe wechseln Heizung aussteckbar
 - 14 Mögliche Störungen
 - 14 Maschine hat keine Funktion, Display dunkel
 - 14 Warnmeldung Error 1, PT-100/ PT-1000
 - 14 Wartung und Kundendienst
 - 15 Wartung
- 15 Reinigung**
 - 15 Geräte
 - 15 Heizelemente
- 16 Gefahrenhinweise**
- 16 Verschieben von Geräten**
- 16 Erweiterte Anzeige**
- 18 Tastenbelegung im Testmode**
- 20 DIP Switch / Anschlusschemas**

Modelle und Varianten

TW-350	Artikel No. 110035
TW-350 Einbau	Artikel No. 110135
TW-400	Artikel No. 110040
TW-400 Einbau	Artikel No. 110140

Installation und Aufstellen

Standgeräte

Beim Aufstellen der Standmodelle sind die folgenden Punkte zu beachten:

- Der Abstand von der Rückwand der Geräte zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm betragen.
- Der Pastakoher 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.
- Der Pastakoher 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.

Standfestigkeit (Standgeräte)

Wegen ungenügender Standfestigkeit dürfen die Geräte TW-350 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 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.

Technische Angaben

Pastacooker 2te Gen

Teleskopheizelement Standard, Folientastatur, präzise Temperaturregelung mit SSR-Relais (pulsierend) +/- 1°C, mit integrierter Stärkeabschwemmung (Wasserzulauf und Anschluss an Kanalisation)
4 Programme mit Kochzeitgeber und Akustik



Typ	Art.-Nr.	Inhalt	kW/Ampère	Volt
	Standg/Einbau			
TW-350	110035 / 110135	15-20 L	9/13,5	3N400
TW-400	110040 / 110140	20-25 L	10/15	3N400

Preise inklusive folgendes Zubehör:

TW-350: 2x Portionenkorb (links/rechts) oder TW-300 Draht

TW-400: 2x Korb TW-400/2 (ohne 6 mögliche Portionenkörbe eckig)

Optionale Mehrausstattung

Typ	Art.-Nr.	Beschreibung
<input type="checkbox"/> Ablaufautomatik	200010	Sicherheits-Ablaufautomatik
<input type="checkbox"/> Salzsensoren eingebaut	505000.112	Messsystem für den Salzgehalt in Prozent
<input type="checkbox"/> 2x Korbhebeautomatik	220011	Per Knopfdruck gleichbleibende Qualität
<input type="checkbox"/> Unterbau 350 / 400	240035 / 240020	Für Geräteeinheitshöhe 900 mm
<input type="checkbox"/> Verbindungssteg Einzelgerät	240030	Verbindet zwei Einzelgeräte
<input type="checkbox"/> Energieoptimierung light	210100	Open collect einfache Schnittstelle
<input type="checkbox"/> Energieoptimierung Sicotronic	210101	ABCD Schnittstelle für Sicotronic
<input type="checkbox"/> Schulung	801010.021	Nachfassende Schulung
<input type="checkbox"/> Wartung Longlife	801010.042	Jahreswartung und Arbeits-/Fahrzeit o. Ersatzteile
<input type="checkbox"/> Wartung Longlife plus	801010.041	Jahreswartung und Arbeits-/Fahrzeit m. Ersatzteile

Körbe / Zubehör

Typ	Art.-Nr.	Masse LxBxH
<input type="checkbox"/> Korb TW-300 Draht für TW-350	303010.053	315x200x160
<input type="checkbox"/> Korb TW-350 lang Blech links	303010.062	300x100x188
<input type="checkbox"/> Korb TW-350 lang Blech rechts	303010.063	300x100x188
<input type="checkbox"/> Korb TW-400 Draht	303010.052	300x350x195
<input type="checkbox"/> Korb TW-400 Blech	303010.057	300x350x195
<input type="checkbox"/> Korb TW-400/2 Draht	303010.058	300x150x195
<input type="checkbox"/> Korb TW-400/2 Blech	303010.056	300x145x195
<input type="checkbox"/> Portionenkorb links (nur für TW-350)	301080.073	328x110x216
<input type="checkbox"/> Portionenkorb rechts (nur für TW-350)	301080.076	328x110x216
<input type="checkbox"/> Portionenkorb Draht kurzer Griff / langer Griff	301080.069	135x90x185
<input type="checkbox"/> Portionenkorb Blech kurzer Griff / langer Griff	301080.070	135x90x185

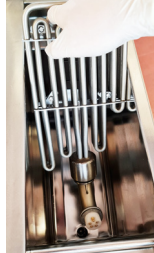
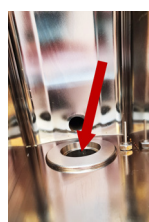
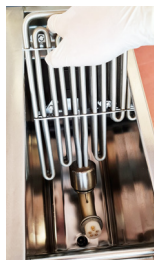
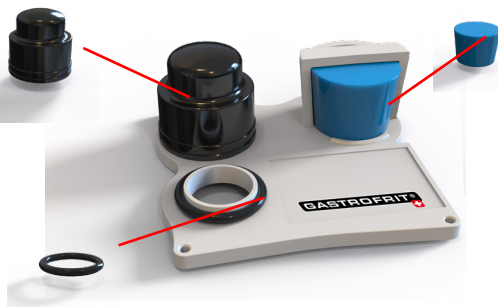
Pastamenge:

Typ	Körbe pro Becken	h Leistung (Spaghetti à la minute)
TW-350	1 oder 2	25 kg
TW-400	1, 2 oder (6 oder 9 Portionenkörbe)	30 kg

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.**



Alter O-Ring mit Schraubenzieher entfernen.



Neuer O-Ring von Hand.

Tastenfeld Pastacooker

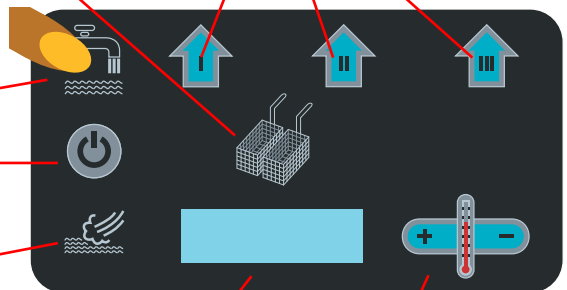
Doppelkorb oder Grosser Korb
Hebeautomatik (optional) oder
Timerfunktion Akustik

Korbhebeautomatik (optional)
oder
Timerfunktion mit Akustik

Wasserbefüllung Automatisch
optional

Ein / Aus Schalter

Abschwemmung
optional



Digital Anzeige

Temperatur
oder Menü Steuerung +/-

Anhaltspunkte

Deckel

Sicherheits- und
Überschäumbereich

Tastenfeld mit
Display

Pasta-Korb

Korb Haltestange

Servicetüre
aufklappbar

Gerät ist rollbar
(Nur im kalten und
stromlosen Zustand)

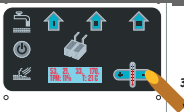


Betriebsbereitschaft

- 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 (Sicherheitsablaufhahn schließt automatisch)
- Wasser bis zur Füllmarke einfüllen

Bedienung

Parameter-Menü aufrufen



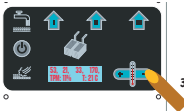
Wenn sich das Gerät im OFF-Zustand befindet, kann durch Drücken der Taste „plus“ oder „minus“ während 10 Sekunden in das Parameter-Menü gewechselt werden.

Parameter-Seiten wechseln



Mit der Taste „Wasserbefüllung“ 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



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

11. Überwachung Salzwasser:

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 Alarmes: 10s. Verschiedene Tonfolgen beim über- oder unterschreiten der Grenzwert.

12. 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.

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:

- 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.

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 (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.

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 Sicotronic 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

Befüllen mit Wasser

1. Ablaufhahn schließen. (Siehe Entleeren)
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. Taste „Wasserbefüllung“ drücken. Maschine füllt gemäss Programmierung auf. Programmierung. Achtung Marke Maximum nicht überschreiten!

Füllmenge programmieren

- Zum Programmieren der Befüllung muss die Maschine ausgeschaltet sein.



- Taste „Wasserbefüllung“ während 10 Sekunden gedrückt gehalten werden.
- Die Befüllung schaltet ein. *Wasser läuft ein.*
- Am Display erscheint „**Befüllung lernen**“. Nun muss gewartet werden bis das Becken zwischen Min. und Max. Level gefüllt ist.



- Durch erneutes drücken der „Wasserbefüllung“ wird die Menge eingestellt. Beziehungsweise die Befüllzeit gespeichert.

Pastacooker einschalten



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

Abschwemmung

Die Funktion Abschwemmung führt kontinuierlich frisches Wasser zu, um die Stärke zu reduzieren und das durch den Kochvorgang und Verdampfung verlorenes Wasser zu ersetzen.

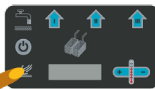


Taste „Abschwemmung“ drücken.

Ein/ Aus Rhythmus Abschwemmung läuft Werkseinstellung Stufe „mittel“

Ausschalten der Abschwemmfunktion: Erneutes drücken der Abschwemmungstaste

Abschwemmung programmieren



1. Taste „Abschwemmung“, **10 Sekunden** drücken.
2. Mit +/- Taste Intensität verändern
3. Stufen: sehr schwach; schwach; mittel; stark; sehr stark
4. Zum Speichern, Taste Abschwemmung drücken

Programmieren der Parameter

Zeit programmieren (I, II, III und IV)

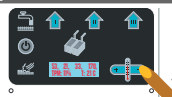
1. Programmtasten I / II / III jeweils mindestens 10 Sekunden drücken.



(Doppelkorb Taste)

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

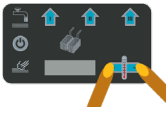
Temperatureinstellungen



- 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

www.gastrofrit.ch © Switzerland Gastrofrit AG



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.

Pasta kochen

1. Ein/ Aus Taste drücken.



2. Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen
3. Solltemperatur blinkt.
4. Sobald die Temperatur erreicht ist, stoppt das blinken. Bei Pastacookern mit der Option Korbhebeautomatik sind die Programmtasten 1,2,3 und Doppelkorb-Taste Einsatz bereit.



5. Kochgut in den Korb legen oder schütten.
6. Wasser evtl. salzen. Nur heisses Wasser salzen. Ansonsten legt sich das Salz unterhalb der Heizung in der Kaltzone.
7. Korb ins Wasserbecken stellen.
8. Sobald der Kochvorgang fertig ist, Korb anheben und zum Abtropfen an den Bügel hängen.



Warnung: Spritz- und Verbrennungsgefahr vermeiden.

Reset



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

Entleeren / Sicherheits- Ablaufautomatik

Elektrischer Kugelhahn

Mit dem elektrischen Kugelhahn kann das Wasser automatisch abgelassen werden. Sie werden nun durch ein Menü geführt. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display:



1. Gerät ausschalten.

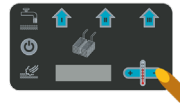


2. Taste „Befüllung“ drücken

-> Abfluss öffnen?



„+“ ja = Wasser fließt ab / Wasserhahn öffnet
Innenraum kann ausgespült werden.



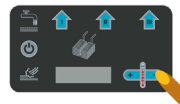
„-“ nein = Wasser stoppt. Ende!

Befüllen?



3. Taste „Befüllung“ **nochmals** drücken

->-> Abfluss schließen?

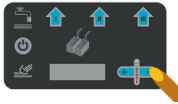


„-“ nein = Wasser stoppt. Ende!

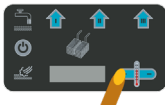


„+“ ja = Abfluss schließt
/ Befüllung startet.

->-> Wasser stoppen?



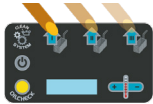
„-“ nein = Abfluss bleibt offen
/ Wasser bleibt offen



„+“ ja = Abfluss bleibt offen, Ende!

Korbhebeautomatik

Die automatische Korbhebefunktion hebt Ihnen den Pastakorb automatisch bei abgelaufener Zeit aus dem Wasser heraus.



(Die Zeit wird hinterlegt, in dem man die jeweilige Taste **10 Sekunden** drückt)

Sobald die Programmierung der Zeit erfolgt ist, kann der jeweilige Programmknopf gedrückt werden. Beim Pastacooker sind es 2 Programme auf Hub rechts und 1 Programm auf Hub links und eine gemeinsame Taste für Hub rechts und links. Durch drücken der jeweiligen Taste fährt der entsprechende Hub nach unten und nach der abgelaufenen Zeit wieder hoch. Haben Sie, zum Beispiel einmal die Programm1-Taste gedrückt, wollten aber Lift 2 drücken, müssen Sie nicht warten bis er wieder hochkommt, einfach wieder Lift 1 drücken und der Vorgang wird abgebrochen. Beim Einschalten des Pastacookers fährt der Hubmotor hoch. 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.

Salzcheck

Mit dieser Option kann der Salzgehalt des Wassers überprüft werden und der Kunde hat somit eine Erleichterung für eine gleich bleibende Qualität der Pasta.

Beim TW kann die Überwachung des Salzgehaltes (Salinity- Alarm) zwischen 1‰ und 30‰

eingestellt werden. (Default Werte: Low= 8‰ und High 12 ‰). Wird dieser Wert über- oder unterschritten ändert sich die Display Hintergrundfarbe nach der eingestellten Zeit (Time 1 – 60 Sekunden).

- Bei zu wenig Salz, nach der eingestellten Zeit (Salinity-Alarm-Time), verändert sich die Display Hintergrundbeleuchtung auf violett und evtl. ertönt ein akustischer Alarm (Salinity-Alarm-Sound).
- Bei zu viel Salz, nach der eingestellten Zeit (Salinity-Alarm-Time), verändert sich die Display 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. Eine Salzkonzentration von 1- 1.2‰ wird als optimal empfunden (10-12g pro 1 Liter Wasser) Das Intervall des akustischen Alarm ist bei 10sec.. Beim über- oder unterschreiten der Grenzwerte ertönen ver-schieden Tonfolgen...

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

Servicefunktionen

O-Ringe wechseln Heizung aussteckbar

Beschreibung und Funktion

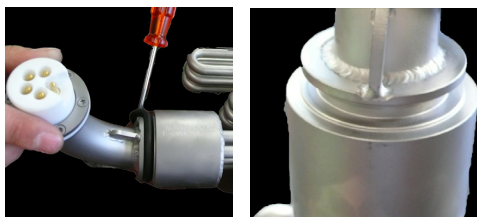
Achten Sie aber bitte darauf, dass der O-Ring (schwarzer Ring) nicht durch Messer oder andere scharfe Gegenstände verletzt werden kann.

Eine defekte Dichtung führt dazu, dass die Heizung nicht mehr dicht ist, und das Wasser ausläuft und in

den Serviceraum tropft. Das demontierbare Heizelement ist mit einem O-Ring versehen (siehe Bild) welche das Auslaufen von Wasser in den 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 Pastakoher über einen mechanischen Brandschutz. Sollte die Elektronik nicht richtig funktionieren und das Gerät überhitzen oder ist der Wasserstand 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 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 -> $R=1,008\text{ k}\Omega$ 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



Heizungen Standard

Das Heizelement herausgezogen und gedreht werden. Der Unterschied zur Plug In Version ist, dass diese nicht entfernt werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Drücken Sie.



2. Entleeren Sie den Innenraum. Im Kochbecken dürfen keine Inhalte (Körbe, Pastarückstände 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:

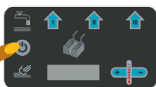
Ist die Heizung nicht oder nicht korrekt eingesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten respektive bedienen.



Heizungen Plug in

- 1.

Gerät abschalten, Ein/Aus Taste drücken



2. Ablaufhahn öffnen (siehe Entleeren) und das Wasser ablassen. Im Kochbecken dürfen keine Inhalte (Körbe, Pastarückstände oder Reinigungswasser) sein.
3. Lassen sie die Heizung auf 35°C (Handwarm) abkühlen.
4. Das Entfernen respektive das Einsetzen erfolgt problemlos, wie auf der Skizze dargestellt. Ohne große Krafteinwirkung. Probieren Sie es nicht mit Gewalt!



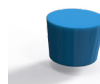
Der ganze

Vorgang erfolgt in einer runden, harmonischen Bewegung (konstruktiv bedingt). Heizung leicht gegen die Pfannenwand drücken.

5. 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.



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



Bitte setzen die den Kegelstopfen vorab ein!

7. Verschmutzung mit Bürste entfernen. (Keine Stahlbürste oder Stahlwolle verwenden)
8. Der Innenraum wird gereinigt, indem man Wasser mit Fett lösendem Reinigungsmittel im Gerät aufkochen lässt. Gründlich nachspülen, und austrocknen.
9. Schmutzwasser von der Reinigung in den leeren Sammelbehälter/ Kanalisation ablassen.
10. Kegelstopfen wieder entfernen.
11. Heizelement wieder im Gerät platzieren. Eventuell nasse Netzstecker vor Wiederbenützung gut trocknen.
12. Befüllen: Das Wasser nur bis zum maximalen Wasserstand einfüllen.
13. Das Gerät ist wieder für den nächsten Einsatz bereit! *Sämtliche Bleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.*

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

Hinweis:

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

ACHTUNG:

Nach jeder Reinigung muss der weiße Stecker von möglichen Wassertropfen gereinigt und ausgetrocknet werden.

Gefahrenhinweise

- Der Pastacooker darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden. Beim Unterschreiten der niedrigsten Füllmarke kann das Gerät beschädigt werden!
- Während des Betriebs darf die Heizung nicht entfernt werden.
- Durch die Eingabe von zu großen Mengen wird das Aufschäumen des Wassers verstärkt und die Qualität vermindert! Zu stark durch Stärke versetztes Wasser muss ersetzt werden.
- Bei einem ungewollt verursachten Trockengang ist der Gerätedeckel zur Rauchbekämpfung zu verwenden. Bei einem Rauchvorfall, Deckel sofort auf das Becken legen! Hauptschalter ausschalten und Netzstecker herausziehen!
- Es besteht Spritz- und Verbrennungsgefahr!
- Der Netzstecker muss jederzeit zugänglich

lich 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Verschieben von Geräten

Das Verschieben des Pastacookers mit heissem Wasser im Becken oder im Sammelbehälter ist nicht gestattet! Ebenso das Herausnehmen des mit heissem Wasser im gefüllten Sammelbehälters. Das Wasser muss man auf mindestens 60°C abkühlen lassen.

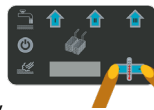
Erweiterte Anzeige

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 Temperatur. 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 Salzsensoren 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:

S:167°C >I:164°C
H: 50 % 164.2°C

-“H:“ Heizleistung Ist Temperatur

Temperatur und Heizleistung:

31.6°C 160.9°C
T: 3265 Pt:7240

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

Temperatur Anzeige:

62.0°C 195.0°C
1. 5559 2. 7800

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

Anzeigeseiten mit der Taste „minus“:

53, 26, 33,152,
TPM: 5% T: 26°C

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

Ölsensor:

Salinity 95.2°C
10.35%. 0.56mS

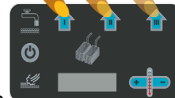
Sensordaten werden Anzeigt. Ist-Temperatur
Salzgehalt in Promille Leitwert

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 „minus“.

und Taste „plus“

Um den Testmode zu verlassen drücken sie die Taste „on/off“ .

Testseiten:

Tastatur Test:

P1:X P2:X P3:X
P4:X OL:X UL:X

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
XXXXXXXXXXSwitch:0

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

Elektrischer Kugelhahn (Sicherheits Ablaufventil) Test:

Ball-valve:open
Time: 5.1 sec.

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

Ölsensor Test (nur für Fritteusen):

53, 26, 33,152,
TPM: 5% T: 26°C

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

Salzsensoren Test:

Salinity 95.2°C
10.35%. 0.56mS

Sensordaten werden Angezeigt. 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

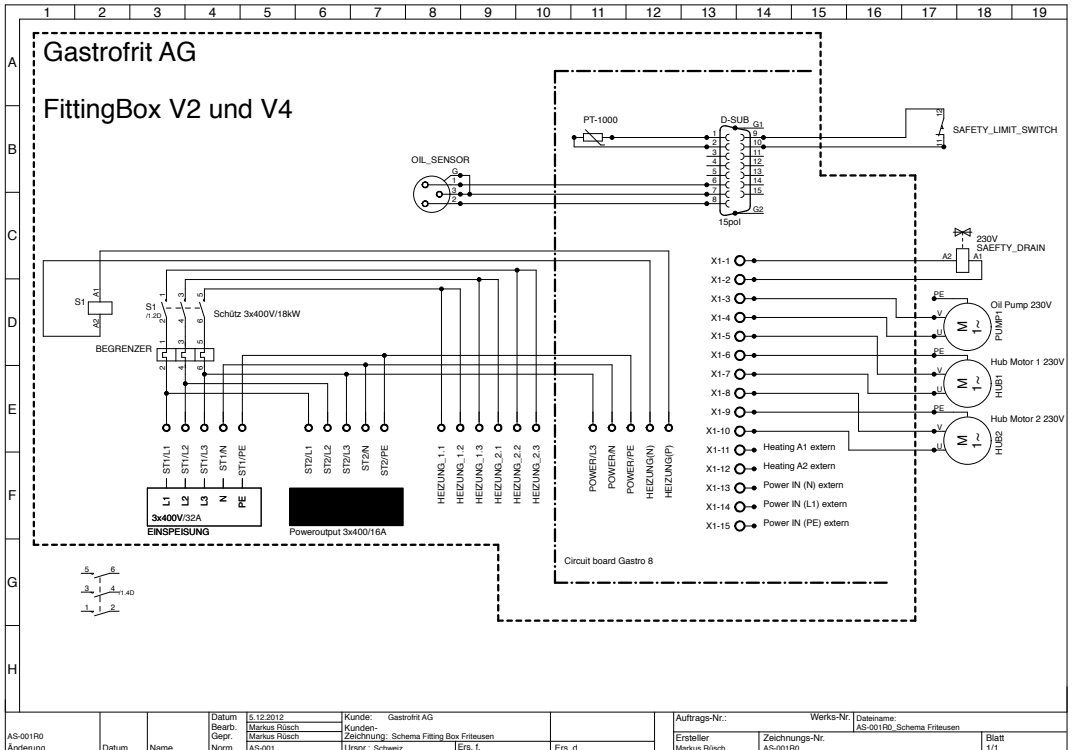
Tasten I – III: Ref. Wider. Ref. Wider. PT1000
bei 62°C bei 195°C Sensor

DIP Switch / Anschlussschemas

Dip Switch:

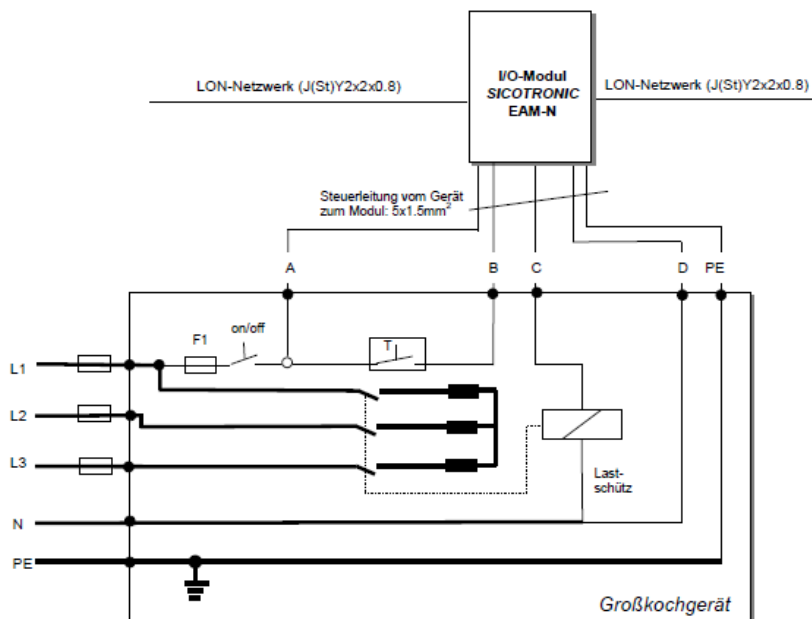
SW1		
F	Friteuse	
P	Pastakochoer	OFF ON
1	Modell	Friteuse Pasta
2	Standby	aus ein
3	Sound	aus ein
4	F Oilcheck	aus ein
4	P Salzcheck	aus ein
5	F Fettschmelz	aus ein
5	P Wassermenge	15-20L 20-25L
6	F Generation	Standard 2te
6	P Generation	ohne Hub mit Hub
7	F Pumpe	aus ein
7	P Magnetventil	aus ein
8	Hubmotoren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

SW2		
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

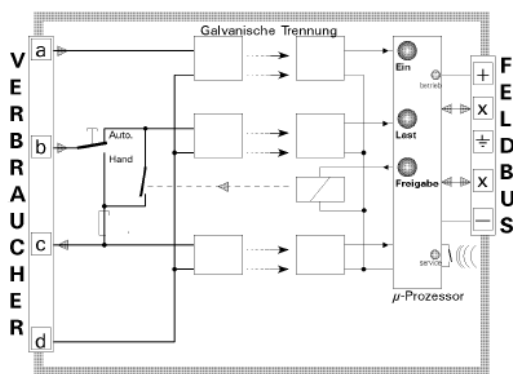


AS-001R0	Datum: 5.12.2012	Kunde: Gastrofrit AG	Ersteller: Markus Rüschi	Zeichnungs-Nr.: AS-001R0	Blatt: 1/1
Änderung	Name: Markus Rüschi	Kunden-Zeichnung: Schema Fitting Box Friteusen	Urspr.: Schweiz	Erst. d.:	Werk-Nr.: AS-001R0_Schema Friteusen

Prinzipschaltbild für SICOTRONIC-Anschluss mit einem internen Geräteheizkreis



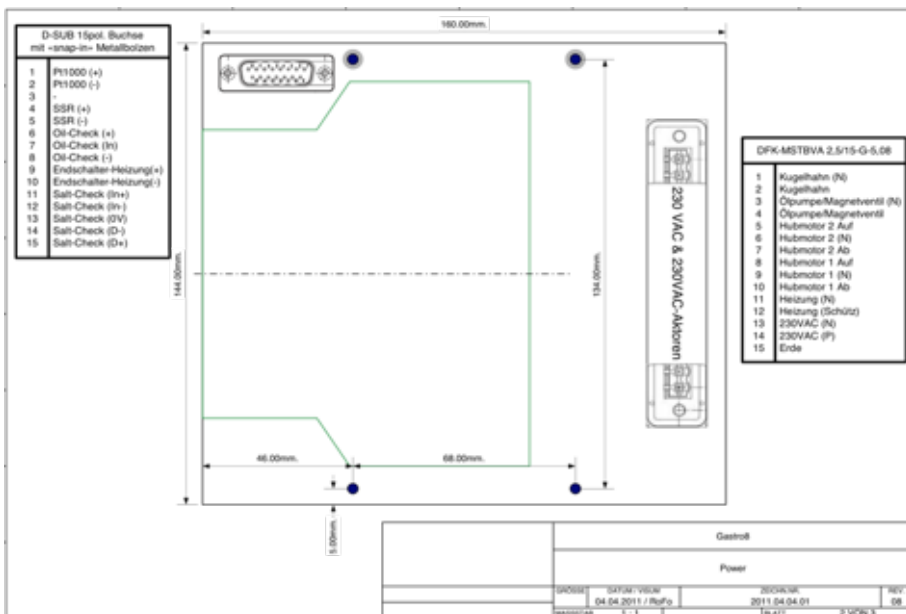
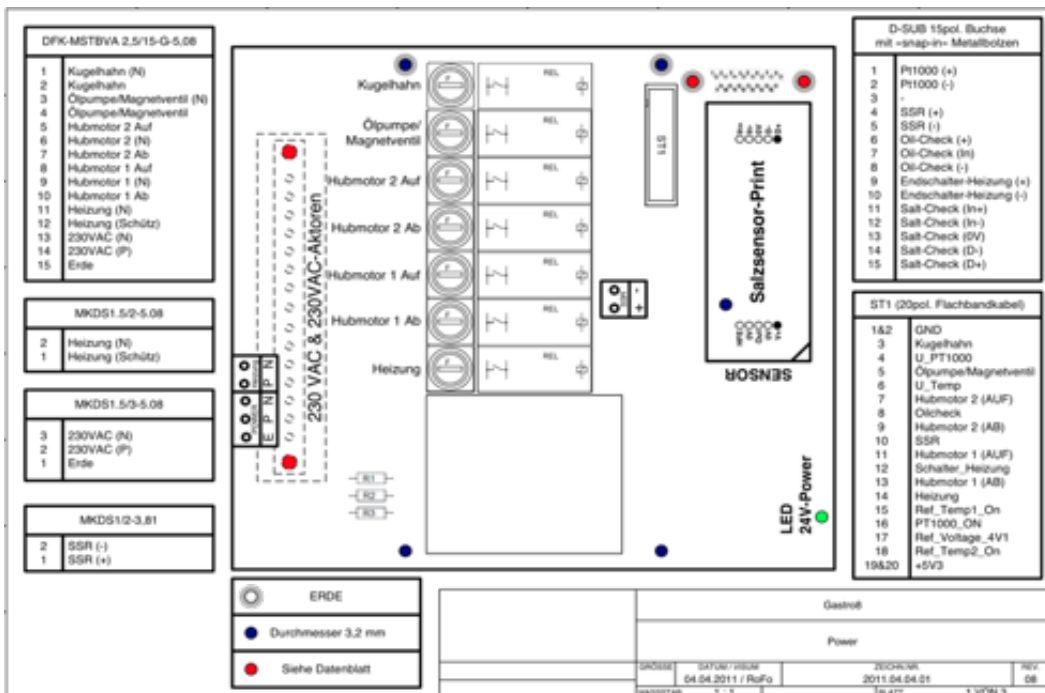
Funktionsprinzip: Ein Regelkreis des EAM-N



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 Pastacooker

TW-350 / TW-400

(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; EN 55014-1:2006+A1:09+A2:11;EN 61000-3-2: 2006+A1:09+A2:09
IEC 60335-2-15: 2012; EN 55014-2:1997+A1:01+A2:08;EN 61000-3-3: 2013
IEC 60335-2-47: 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, 01.01.2021

(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