

ALLPAX



Elektro-Fritteuse & Elektro-Doppel-Fritteuse Anleitung

Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer neuen Elektro-Fritteuse.

Diese Anleitung dient der korrekten Installation, Inbetriebnahme und Pflege der folgenden Modelle:

- + **10023271** Elektro-Fritteuse 6 L
- + **10023272** Elektro-Doppel-Fritteuse 12 L
- + **10023273** Elektro-Fritteuse 8 L
- + **10023274** Elektro-Doppel-Fritteuse 16 L
- + **10023275** Elektro-Fritteuse 10 L

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Inbetriebnahme beginnen. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.

Mit freundlichen Grüßen aus Papenburg

Ihr ALLPAX-Team

Inhaltsverzeichnis

01. Wichtige Sicherheitshinweise und Warnungen	2
01.1 Installation, Wartung und Reparatur	6
01.2 Allgemeine Sicherheit und Handhabung	6
01.3 Gefahr durch Hitze und Strom	7
01.4 Reinigung und Umfeld	7
01.5 Dokumentation	7
02. Installation	8
02.1 Erdung und Elektroanschluss	8
02.2 Sicherheitsausschluss	8
03. Betrieb	9
03.1 Vorbereitung und Befüllung	9
03.2 Heizen und Temperaturregelung	9
03.3 Frittiervorgang	10
03.4 Frittieren und Abtropfen	10
03.5 Überhitzungsschutz und Reset	11
03.6 Abschalten und Ölentsorgung	12
03.7 Modelle mit herausnehmbarem Ölbehälter	13
04. Wartung und Reinigung	14
04.1 Sicherheitsvorkehrungen	14
04.2 Tägliche Pflege und Reinigungsmethoden	14
04.3 Verbotene Methoden zur Reinigung	15
04.4 Außerbetriebnahme und Lagerung	15
05. Fehlerbehebung	16

06. Garantie und Gewährleistung.....	18
07. CE und Normen.....	18
08. Technische Daten	19
08.1 Elektro Fritteuse 6 L.....	19
08.2 Elektro-Doppel-Fritteuse 12 L.....	20
08.3 Elektro Fritteuse 8 L.....	21
08.4 Elektro-Doppel-Fritteuse 16 L.....	22
08.5 Elektro Fritteuse 10 L.....	23

01. Wichtige Sicherheitshinweise und Warnungen

01.1 Installation, Wartung und Reparatur

- + **Fachpersonal:** Die Inbetriebnahme, Reparatur und Wartung dieses Produkts darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal oder autorisierten Personen durchgeführt werden.
- + **Sichere Verwendung:** Beachten Sie bei Installation und Wartung sorgfältig die folgenden Anweisungen, um die sichere Nutzung des Geräts zu gewährleisten.
- + **Reparaturen:** Lassen Sie erforderliche Reparaturen nur von Fachkräften unter Verwendung von Original-Ersatzteilen des Herstellers durchführen. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung stellt eine Gefahr dar.

01.2 Allgemeine Sicherheit und Handhabung

- + **Zweckbestimmung:** Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung ist untersagt und kann gefährlich sein.
- + **Benutzer:** Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit der Funktionsweise vertraut sind.
- + **Aufsicht:** Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt wird oder der Bediener den Arbeitsplatz verlässt, um versehentliche Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- + **Schäden:** Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind. Melden Sie sich in solchen Fällen bei Ihrem Händler.
- + **Aufstellort:** Betreiben Sie die Fritteuse immer auf einer festen, trockenen und ebenen Oberfläche.

01.3 Gefahr durch Hitze und Strom

- + **Verbrennungsgefahr:** Hohe Temperaturen stellen eine Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr dar. Berühren Sie während des Betriebs keine Teile des Geräts, außer den Korbgriffen und den Bedienelementen, und halten Sie Körperteile nicht unmittelbar über das Gerät.
- + **Transport:** Bewegen oder transportieren Sie die Fritteuse NICHT, bevor das Frittieröl vollständig abgekühlt ist und ggf. abgelassen wurde, um schwere Verbrennungen zu verhindern.
- + **Netzverbindung:** Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
- + **Defekte:** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät fehlerhaft funktioniert oder auf andere Weise beschädigt wurde.

01.4 Reinigung und Umfeld

- + **Reinigungsmethode:** Spülen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab. Reinigen Sie die Edelstahloberfläche regelmäßig mit einer geeigneten Methode, um Schäden durch Oxidation oder chemische Einflüsse zu vermeiden.
- + **Kinder und Tiere:** Halten Sie Kinder und Tiere von der Fritteuse fern.
- + **Verpackung:** Bewahren Sie Verpackungsmaterialien (insbesondere Plastiktüten und Schrauben) außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Unfälle zu vermeiden.

01.5 Dokumentation

- + Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Bezugnahme auf.

02. Installation

02.1 Erdung und Elektroanschluss

- + Obwohl diese Fritteuse für den Anschluss über eine Steckdose konzipiert ist, erfordern die geltenden gewerblichen Sicherheitsbestimmungen eine zusätzliche Erdung.
- + Die Installation und der Anschluss dürfen ausschließlich von einem entsprechend qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- + An der Rückseite der Fritteuse befindet sich ein Erdungsbolzen. Das Erdungskabel ist unter vollständiger Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften mit einem geeigneten Kabel anzuschließen.
- + In unmittelbarer Nähe der Fritteuse müssen ein geeigneter Hauptschalter, ein Sicherungsautomat und eine passende Steckdose installiert werden.
- + Beim erstmaligen Einschalten des Geräts kann es vorkommen, dass Rauch aus den Heizelementen austritt. Dies ist normal und unbedenklich.

02.2 Sicherheitsausschluss

- + Unsachgemäße Installation, Änderungen, Einstellungen und/oder Wartung können zu Sachschäden und Verletzungen führen. Sämtliche Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

⚠ GEFAHR: AUSBRUCH EINES BRANDES!

Halten Sie alle entzündlichen und brennbaren Flüssigkeiten vom Produkt fern. Das Gerät muss zwingend auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

03. Betrieb

03.1 Vorbereitung und Befüllung

- + **Stromversorgung:** Stellen Sie vor der Nutzung sicher, dass die elektrische Versorgung den Nennangaben auf der Fritteuse entspricht und dass das Netzkabel unbeschädigt ist. Die Verwendung eines Überspannungsschutzes oder eines Leistungsschutzschalters wird empfohlen.
- + **Körbe entfernen:** Nehmen Sie die Frittierkörbe aus dem Ölbehälter.
- + **Öl einfüllen:** Befüllen Sie den Ölbehälter mit Pflanzenöl.

VORSICHT: FÜLLSTÄNDE BEACHTEN!

Beachten Sie die Minimum- (L/MIN) und Maximum-Markierungen (H/MAX) im Behälter.

- + Der Ölstand darf das Maximum NICHT überschreiten.
- + Der Ölstand MUSS die Minimum-Markierung überschreiten, um ein Trockenheizen der Heizelemente zu vermeiden, da dies zur Zerstörung des Heizelements führen würde.

03.2 Heizen und Temperaturregelung

- + **Einschalten:** Stellen Sie sicher, dass sich der Temperaturreglerknopf und der Netzschalter (falls vorhanden) in der Position „0“ bzw. „OFF“ befinden, bevor Sie das Gerät anschließen.
- + Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie den Netzschalter ein. Das gelbe „Power Light“ leuchtet auf.
- + Drehen Sie den Temperaturreglerknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Gartemperatur.
- + Die grüne „Heat Light“ (Heizanzeige) leuchtet auf und das Heizelement beginnt mit der Erwärmung.

- + **Vorheizen:** Lassen Sie das Gerät und das Öl ca. 15 bis 20 Minuten vorheizen, bis die Kochtemperatur erreicht ist. Ist die Solltemperatur erreicht, erlischt die grüne Anzeige und der Temperaturregler hält die Temperatur automatisch durch Zyklusschaltung aufrecht.

03.3 Frittiervorgang

- + **Korb beladen:** Beladen Sie jeden Korb. Füllen Sie die Körbe NIEMALS mehr als zur Hälfte.

03.4 Frittieren und Abtropfen

- + Setzen Sie den gefüllten Korb vorsichtig in das heiße Öl, um Spritzer zu vermeiden.
- + Nach dem Frittieren entfernen Sie das Gargut aus dem Behälter und schütteln überschüssiges Öl vorsichtig ab.
- + Der Korb kann zum Abtropfen in geeignete Ablagestangen oder eine Abtropfschale eingehängt werden.
- + Die beiliegenden Frittierkörbe sind für kleinere Lebensmittel wie Pommes frites und Zwiebelringe vorgesehen.
- + Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass der Korbgriff sicher eingerastet ist.

▲ GEFAHR: SCHWERE VERBRENNUNGEN!

- + Achten Sie darauf, dass der Deckel bei Verwendung nicht nass oder mit Kondenswasser bedeckt ist.
- + Zu feuchte Lebensmittel können zu explosionsartigem Aufkochen führen. Bereits kleine Mengen Wasser in heißem Öl können schwere Verbrühungen verursachen.
- + Berühren Sie KEINE heißen Flüssigkeiten oder Heizflächen, während das Gerät heizt oder in Betrieb ist.

03.5 Überhitzungsschutz und Reset

- + **Überhitzung:** Steigt die Gartemperatur auf über 230 °C, unterbricht der Überhitzungsschutz (s. Abb. 1) die Stromzufuhr.
- + **Reset:** Lassen Sie in diesem Fall das Gerät zuerst auf Raumtemperatur abkühlen.
- + Schrauben Sie die Kappe (A) der Reset-Taste gegen den Uhrzeigersinn ab.
- + Drücken Sie die Reset-Taste (C) mit einem Stift oder einem ähnlichen schmalen Werkzeug (B) nach unten (s. Abb. 2). Die Taste muss in der gedrückten oder eingerasteten Position bleiben.

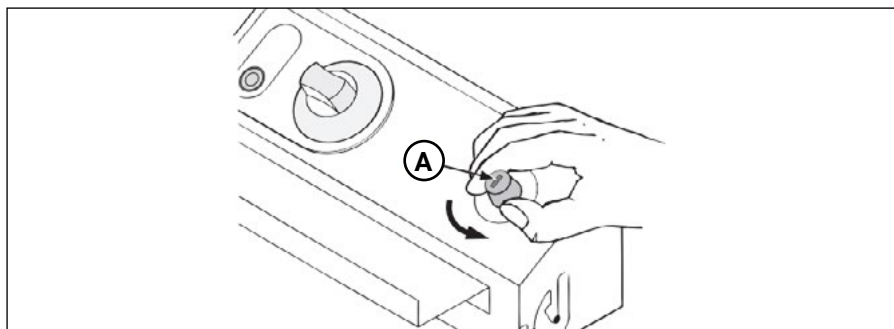


Abb. 1 – Temperaturbegrenzer (bei einigen Modellen auf der Rückseite)

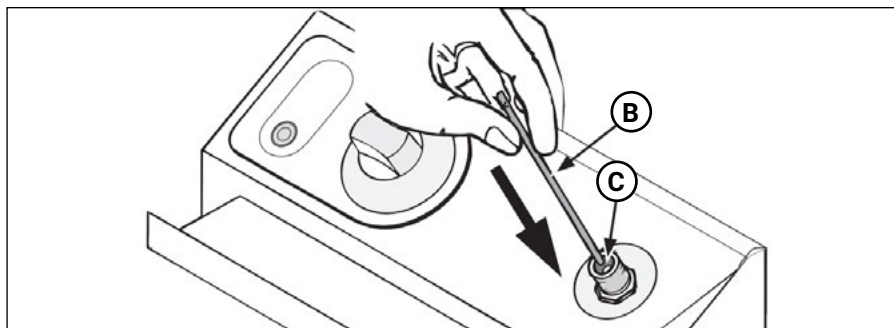


Abb. 2 – Zurücksetzen des Schalters

i HINWEIS: SICHERHEITSSCHALTER

Kann der Sicherheitsschalter nicht zurückgesetzt werden oder löst er weiterhin aus, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

03.6 Abschalten und Ölentorgung

- + **Abschalten:** Nach Abschluss des Frittiervorgangs muss der Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „0“ und der Netzschalter auf „OFF“ gestellt werden.
- + **Trennen vom Netz:** Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- + **Ölentorgung:** Das Öl muss nach Abschluss der täglichen Arbeit aus dem Ölbehälter entfernt und separat gelagert werden. Dieser Vorgang darf NUR durchgeführt werden, wenn das Öl VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT ist.

⚠ GEFAHR: SCHWERE VERBRENNUNGEN!

Das Öl kann noch 6 bis 7 Stunden heiß bleiben.

Stellen Sie aus Sicherheitsgründen sicher, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Öl entfernen.

03.7 Modelle mit herausnehmbarem Ölbehälter

- + Sobald das Öl abgekühlt ist, entfernen Sie die Abdeckung des Heizelements.
- + Klappen Sie den Frittierkopf an den Ösen (s. Abb. 3) auf, um überschüssiges Öl vom Heizelement ablaufen zu lassen, oder entfernen Sie den Frittierkopf vollständig.
- + Nehmen Sie den Ölbehälter heraus und entsorgen Sie das Altöl.

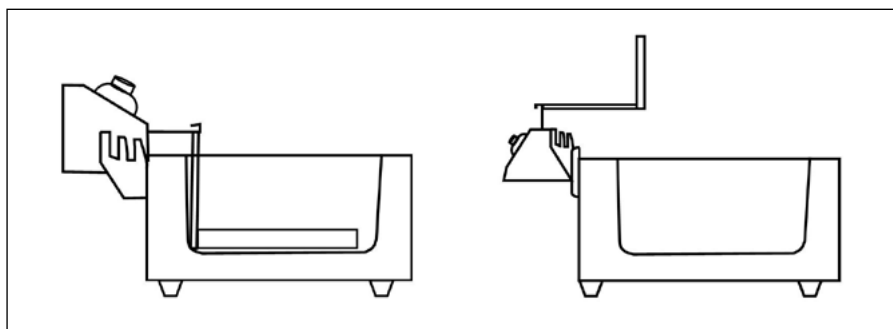


Abb. 3 – Aufgeklapptes Position des Frittierkopfes zum Entfernen des Öls

04. Wartung und Reinigung

04.1 Sicherheitsvorkehrungen

Trennen Sie die Fritteuse vor allen Reinigungs- und Reparaturarbeiten immer vom Stromnetz und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

⚠ GEFAHR: VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Frittieröl kann noch 6 bis 7 Stunden nach dem Ausschalten heiß bleiben und stellt eine Verbrennungsgefahr dar.

04.2 Tägliche Pflege und Reinigungsmethoden

- + **Regelmäßige Reinigung:** Reinigen Sie das Gerät täglich, um dessen Erscheinungsbild zu erhalten und die Lebensdauer zu verlängern.
- + **Empfohlene Methode:** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts ausschließlich ein feuchtes Tuch oder einen in Seifenwasser getauchten Schwamm.
- + **Sedimententfernung:** Entfernen Sie nach Bedarf täglich Sedimente und Speisereste aus dem Frittieröl mithilfe eines Siebschöpfers.
- + **Trocknung:** Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.

04.3 Verbotene Methoden zur Reinigung

- + **Spritzwasser:** KEIN Wasser direkt auf das Produkt sprühen oder spritzen. Verwenden Sie KEINEN Wasserstrahl zur Reinigung.
- + **Untertauchen:** Tauchen Sie KEINE Teile in Wasser oder andere Flüssigkeiten, insbesondere die Steuerung, Heizelemente, den Netzstecker oder das Netzkabel.
- + **Abrasivmittel:** Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder Scheuermittel zur Reinigung des Frittierbehälter, des Außengehäuses oder des Netzkabels.

04.4 Außerbetriebnahme und Lagerung

- + **Kurzzeitige Nichtbenutzung:** Bei vorübergehender Außerbetriebnahme drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „0“, schalten den Netzschalter aus und ziehen den Netzstecker.
- + **Langzeitlagerung:** Bei längerer Lagerung muss die Fritteuse an einem sicheren, sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.

05. Fehlerbehebung

HINWEIS

Falls eine Störung oder ein Problem auftritt, das nicht in der beigefügten Tabelle aufgeführt ist, muss der Betrieb der Fritteuse unverzüglich eingestellt werden.

Melden Sie sich in jedem Fall bitte bei Ihrem Händler.

Probleme	Ursachen	Lösung
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf, wenn der Temperaturregler hochgedreht wird.	Mikroschalter in Position „OFF“.	Setzen Sie den Mikroschalter in die richtige Position zurück.
	Der Temperatursicherheitsschalter ist ausgelöst.	Temperaturbegrenzer zurücksetzen.
	Fehlfunktion der Kontrollleuchte.	Ersetzen Sie die Kontrollleuchte.
Die Temperaturanzeige leuchtet, aber das Heizrohr ist nicht heiß.	Temperaturbegrenzer hat ausgelöst.	Überhitzungsschutzknopf von Hand an der Unterseite des Schaltkastens zurücksetzen.
	Das elektrische Heizrohr ist nicht richtig angeschlossen.	Beide Seiten der elektrischen Heizung festziehen.
	Die Heizung ist defekt.	Kontaktieren Sie Ihren Händler.
Die Betriebsanzeige leuchtet, aber die gewünschte Temperatur wird nicht erreicht.	Der Temperaturregler ist durchgebrannt.	Temperaturregler austauschen. Nehmen Sie hierzu Kontakt mit Ihrem Händler auf.
Die Temperaturregelung funktioniert normal, aber die Anzeige leuchtet nicht.	Die Kontrollleuchte ist durchgebrannt.	Bitte nehmen Sie für den Austausch der Kontrollleuchte Kontakt mit Ihrem Händler auf.

Probleme	Ursachen	Lösung
Das Öl wird zu heiß.	Fehlfunktion der Thermostatsteuerung.	Ersetzen Sie die Thermostatsteuerung. Nehmen Sie hierzu Kontakt mit Ihrem Händler auf.
	Fehlfunktion des Temperaturbegrenzers.	Nehmen Sie hierzu Kontakt mit Ihrem Händler auf.
Das Öl wird nicht heiß genug.	Fehlfunktion der Thermostatsteuerung.	Thermostatsteuerung austauschen. Nehmen Sie hierzu Kontakt mit Ihrem Händler auf.
Öl erwärmt sich langsam.	Zu niedrige oder falsche Spannung am Gerät.	Überprüfen Sie, ob die Nennspannung des Geräts mit der Versorgungsspannung übereinstimmt. Ist dies nicht der Fall, lassen Sie von qualifiziertem Fachpersonal die richtige Versorgungsspannung installieren.

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein oder Fragen offen bleiben, rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail. Zusammen finden wir eine Lösung.

Telefon: +49 4961 664990

E-Mail: service@allpax.de

06. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen

07. CE und Normen

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien und trägt die CE-Kennzeichnung:

- + LVD directive 2014/35/EU**
- + EMC directive 2014/30/EU**
- + RoHS 2011/65/EU and (EU)2015/863**
- + ERP directive 2009/125/EG**
- + LFGB**
- + REACH (EC) No 1907/2006**

08. Technische Daten

08.1 Elektro Fritteuse 6 L



Artikelnummer	10023271
Kapazität	6 Liter
Arbeitsvolumen	ca. 3 Liter
Material	Edelstahl
Leistung	2000 W
Spannung	240 V / 50 Hz
Temperaturbereich	0 bis 200 °C
Stromstärke	8,7 A
Abmessungen (Fritteuse)	190 x 440 x 270 mm
Gewicht (Brutto/Netto)	4,5 kg / 3,8 kg

08.2 Elektro-Doppel-Fritteuse 12 L

Artikelnummer	10023272
Gesamtkapazität	12 Liter (2 x 6 l)
Arbeitsvolumen	ca. 6 Liter (2 x 3 l)
Material	Edelstahl
Leistung	2000 W + 2000 W
Spannung	2 x 240 V / 50 Hz
Temperaturbereich	0 bis 200°C
Stromstärke	8,7 A + 8,7 A
Abmessungen (Fritteuse)	400 x 385 x 270 mm
Gewicht (Brutto/Netto)	8,5 kg / 7,7 kg

08.3 Elektro Fritteuse 8 L

Artikelnummer	10023273
Gesamtkapazität	8 Liter
Arbeitsvolumen	ca. 4 Liter
Material	Edelstahl
Leistung	2000 W
Spannung	240 V / 50 Hz
Temperaturbereich	0 bis 200 °C
Stromstärke	8,7 A
Abmessungen (Fritteuse)	19 x 43,5 x 33,5 cm
Gewicht (Brutto/Netto)	5,2 kg / 4,6 kg

08.4 Elektro-Doppel-Fritteuse 16 L

Artikelnummer	10023274
Gesamtkapazität	16 Liter (2 x 8 l)
Arbeitsvolumen	ca. 8 Liter (2 x 4 l)
Material	Edelstahl
Leistung	2000 W + 2000 W
Spannung	2 x 240 V / 50 Hz
Temperaturbereich	0 bis 200 °C
Stromstärke	8,7 A + 8,7 A
Abmessungen (Fritteuse)	38 x 43,5 x 33,5 cm
Gewicht (Brutto/Netto)	9,4 kg / 8,5 kg

08.5 Elektro Fritteuse 10 L

Artikelnummer	10023275
Gesamtkapazität	10 Liter
Arbeitsvolumen	ca. 6 Liter
Material	Edelstahl
Leistung	3000 W
Spannung	240 V / 50 Hz
Temperaturbereich	0 bis 200°C
Stromstärke	13 A
Abmessungen (Fritteuse)	300 x 280 x 450 mm
Gewicht (Brutto/Netto)	5,0 kg / 4,2 kg



Allpax GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14
26871 Papenburg
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: info@allpax.de

www.allpax.de