

# ALLPAX



## **Pommeswärmer** Anleitung

Artikelnummer: 10024553;0



## **Inhaltsverzeichnis**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| <b>01. Vorwort</b>                                       | 4  |
| 01.1 Produktbeschreibung und Merkmale                    | 4  |
| <b>02. Sicherheits- und Warnhinweise</b>                 | 5  |
| 02.1 Bestimmungsgemäße Verwendung                        | 5  |
| 02.2 Elektrische Sicherheit                              | 5  |
| 02.3 Thermische Gefahren und Brandschutz                 | 6  |
| 02.4 Sicherheit von Kindern & schutzbedürftigen Personen | 7  |
| 02.5 Hygiene und Lebensmittelsicherheit                  | 7  |
| <b>03. Vor der Inbetriebnahme</b>                        | 7  |
| <b>04. Bedienung und Betrieb</b>                         | 8  |
| <b>05. Bedienfeld</b>                                    | 9  |
| <b>06. Reinigung und Pflege</b>                          | 10 |
| 06.1 Sicherheit bei Wartungsarbeiten                     | 10 |
| 06.2 Reparaturen und Fachservice                         | 11 |
| <b>07. Service und Problembehandlung</b>                 | 11 |
| <b>08. Garantie und Gewährleistung</b>                   | 11 |
| <b>09. CE und Normen</b>                                 | 12 |
| <b>10. Technische Daten</b>                              | 13 |
| <b>11. Notizen</b>                                       | 14 |

## 01. Vorwort

Dieser professionelle Pommeswärmer vereint modernste Technik mit funktionalem Design und wurde speziell für die hohen Anforderungen in der gewerblichen Gastronomie entwickelt. Bei der Konstruktion wurde besonderer Wert auf Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und eine intuitive Bedienung gelegt, um einen reibungslosen Ablauf in Ihrer Küche zu gewährleisten.

### 01.1 Produktbeschreibung und Merkmale

Das Gerät ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Dies garantiert nicht nur eine robuste Bauweise und eine moderne Optik, sondern erfüllt auch höchste Standards in puncto Sauberkeit und Hygiene.

- + **Leistung und Effizienz:** Durch den Einsatz leistungsstarker elektrischer Komponenten arbeitet der Pommeswärmer besonders energieeffizient und zeichnet sich durch eine lange Lebensdauer aus.
- + **Präzise Steuerung:** Das integrierte Automatik-Thermostat ermöglicht eine stufenlose Temperaturregelung. Dies sorgt für maximale Betriebssicherheit und eine einfache Handhabung.
- + **Vielseitigkeit:** Aufgrund seiner zuverlässigen Bauart ist das Gerät die ideale Wahl für den Einsatz in Hotels, Restaurants, Imbissbetrieben und anderen gastronomischen Einrichtungen.

## 02. Sicherheits- und Warnhinweise

### 02.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- + **Einsatzbereich:** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Warmhalten von bereits gegarten Lebensmitteln (insbesondere Pommes Frites und anderen frittierten Beilagen) in gewerblichen Umgebungen vorgesehen.
- + **Kein Gargerät:** Der Pommeswärmer ist nicht zum Kochen, Braten oder Frittieren von rohen Lebensmitteln sowie nicht zum Auftauen von Tiefkühlware geeignet.
- + **Gewerblicher Einsatz:** Das Gerät ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden.

#### **WARNUNG: BRANDGEFAHR!**

Eine unsachgemäße Aufstellung kann Brände verursachen. Halten Sie einen Ausreichenden Abstand von mind. 10–20 cm zu brennbaren Materialien ein.

**Decken Sie das Gerät während des Betriebs unter keinen Umständen ab und betreiben Sie es nur unter ständiger Aufsicht.**

### 02.2 Elektrische Sicherheit

- + **Netzanschluss:** Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an, die der Spannung von 230 V entspricht.
- + **Schutz vor Feuchtigkeit:** Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Betreiben Sie das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- + **Kabelführung:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile berührt und nicht über Tischkanten hängt.

- + **Wartung:** Ziehen Sie bei Störungen, vor jeder Reinigung und bei Nichtgebrauch immer den Netzstecker. Ziehen Sie dabei immer am Stecker, niemals am Kabel.

### **⚠ GEFAHR: ELEKTRISCHER SCHLAG!**

Ziehen Sie bei jeglichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker. Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch von Ihrem Händler autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

## **02.3 Thermische Gefahren und Brandschutz**

- + **Verbrennungsgefahr:** Die Oberflächen des Geräts, insbesondere die Wanne und die Heizelemente, werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese Teile niemals während oder kurz nach dem Betrieb.
- + **Brandschutzabstände:** Halten Sie zu allen Seiten einen Sicherheitsabstand von mindestens 10–20 cm zu Wänden oder brennbaren Gegenständen (z. B. Servietten, Vorhänge, Öle) ein.
- + **Nicht abdecken:** Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um einen Hitzestau und daraus resultierende Brände zu vermeiden.
- + **Aufstellort:** Platzieren Sie den Pommeswärmer auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.

### **⚠ WARNUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Berühren Sie niemals die Heizelemente, das Gehäuse oder die Warmhaltewanne während des Betriebs und tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Speisen zu entnehmen oder im Handling des Geräts.

Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten mindestens 20–30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen.

## 02.4 Sicherheit von Kindern & schutzbedürftigen Personen

- + **Aufsichtspflicht:** Das Gerät ist kein Spielzeug. Eine Verwendung durch Kinder ist untersagt.
- + **Benutzerkreis:** Personen mit eingeschränkten physischen oder sensorischen Fähigkeiten dürfen das Gerät nur bedienen, wenn sie eine ausführliche Einweisung erhalten haben und beaufsichtigt werden.
- + **Gefahrenbereich:** Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

## 02.5 Hygiene und Lebensmittelsicherheit

- + **Hygiene:** Reinigen Sie die Wanne und das Krümelblech täglich, um die Ansammlung von altem Fett und Speiseresten zu vermeiden (Brandgefahr und Keimbildung).
- + **Temperaturkontrolle:** Achten Sie darauf, dass die Speisen bei einer ausreichenden Temperatur warmgehalten werden, um das Bakterienwachstum zu verhindern. Das Gerät dient nicht dazu, bereits abgekühlte Speisen wieder zu erhitzen.
- + **Materialschutz:** Verwenden Sie zur Entnahme der Speisen nur geeignetes Gastronomie-Zubehör (z. B. Pommesschaufeln aus Edelstahl), um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## 03. Vor der Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät anschließen und in Betrieb nehmen, müssen die folgenden technischen Voraussetzungen geprüft werden:

- + **Netzspannung:** Stellen Sie sicher, dass die vorhandene Versorgungsspannung mit den Spezifikationen auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.

- + **Absicherung:** Vergewissern Sie sich, dass der bauseitige Netzschalter sowie die Sicherungen den Leistungsanforderungen des Geräts (1025 Watt) entsprechen.
- + **Erdung:** Das Gehäuse muss zwingend vorschriftsmäßig geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass die Erdung über den Netzstecker gewährleistet ist oder – falls eine separate Erdung erforderlich ist – die Erdungsklemme über eine Leitung mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> sicher mit einer Erdungseinrichtung verbunden ist.

## 04. Bedienung und Betrieb

Befolgen Sie diese Schritte für einen sicheren und effizienten Betrieb des Pommeswärmers:

- + **Ausgangszustand prüfen:** Stellen Sie sicher, dass sich der Thermostat vor dem Einschalten in der Nullstellung befindet.
- + **Einschalten:** Nach dem Anschluss an das Stromnetz können Sie über das Bedienfeld die gewünschten Funktionen wählen. Hier stehen separate Schalter für die Beleuchtung und die Heizelemente zur Verfügung. Beachten Sie, dass jeder Schalter jeweils ein einzelnes Heizelement steuert.
- + **Temperatur einstellen:** Drehen Sie den Thermostat auf den für Ihre Speisen geeigneten Wert. Die Heizelemente nehmen daraufhin sofort den Betrieb auf und halten die Speisen auf der gewünschten Temperatur.
- + **Ausschalten:** Um den Betrieb zu beenden, drehen Sie den Thermostat wieder in die Nullstellung zurück und schalten Sie alle Schalter am Bedienfeld aus. Trennen Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung vom Stromnetz.



## 05. Bedienfeld



| Nr. | Funktion                             |
|-----|--------------------------------------|
| 1   | Ein- und Ausschalten der Heizröhre 1 |
| 2   | Ein- und Ausschalten der Heizröhre 2 |
| 3   | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung |

### **① HINWEIS**

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, beide Heizröhren während der Betriebszeit einzuschalten. So bleiben die Pommes durch die Wärme heiß und werden durch die Beleuchtung ansprechend präsentiert.

## 06. Reinigung und Pflege

Eine regelmäßige Reinigung ist die Voraussetzung für einen hygienischen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts.

- + **Allgemeine Reinigung:** Halten Sie das Gerät und insbesondere die Warmhaltewanne stets sauber und frei von Speiseresten oder Fettablagerungen.

### **WARNUNG: IRREPARABLER SCHADEN!**

Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln.

Es ist strengstens untersagt, das Gerät unter fließendem Wasser abzusputzen, in Wasser einzutauchen oder mit einem Wasserstrahl/Hochdruckreiniger abzuspritzen.

**Eindringende Feuchtigkeit führt zu Kurzschlüssen und irreparablen Schäden an der Elektrik.**

### 06.1 Sicherheit bei Wartungsarbeiten

- + **Netztrennung:** Um Unfälle und Stromschläge zu vermeiden, muss bei Nichtgebrauch sowie vor jeder Reinigung oder Wartung der Netzstecker gezogen oder das Gerät vollständig über den Hauptschalter ausgeschaltet werden.
- + **Spannungsfreiheit:** Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich im spannungsfreien Zustand (Netzstecker gezogen) und nach vollständiger Abkühlung des Geräts durchgeführt werden.

### **WARNUNG: BRANDGEFAHR!**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach Beendigung der Arbeit immer vom Stromnetz getrennt wird.

**Ein unbeaufsichtigter Standby-Betrieb ist zu vermeiden, um Brandrisiken und unnötigen Verschleiß zu minimieren.**

## **06.2 Reparaturen und Fachservice**

- + **Keine Eigenreparatur:** Sollte das Gerät eine Fehlfunktion aufweisen oder beschädigt sein, versuchen Sie niemals, das Gerät eigenständig zu zerlegen oder zu reparieren.
- + **Autorisierter Service:** Wenden Sie sich im Servicefall ausschließlich an Ihren autorisierten Fachhändler oder direkt an den ALLPAX-Kundenservice. Unsachgemäße Reparaturen führen zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs und können die Betriebssicherheit gefährden.

## **07. Service und Problembehandlung**

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**

## **08. Garantie und Gewährleistung**

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

**[www.allpax.de/allgemeine\\_geschaeftsbedingungen](http://www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen)**

## **09. CE und Normen**

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

- + **EMC directive 2014/30/EU**
- + **LVD directive 2014/35/EU**
- + **RoHS 2.0 Directive 2011/65&EU Annex II (EU) 2015/863**
- + **EU Regulation (EC) No. 1907/2006 REACH**
- + **LFGB**

## 10. Technische Daten



|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>Artikelnummer</b>           | 10024553;0      |
| <b>Länge</b>                   | 610 mm          |
| <b>Breite</b>                  | 340 mm          |
| <b>Höhe</b>                    | 540 mm          |
| <b>Gewicht (Brutto)</b>        | 9,6 kg          |
| <b>Gewicht (Netto)</b>         | 8,4 kg          |
| <b>Temperaturbeständigkeit</b> | 0 °C bis +50 °C |
| <b>Leistung</b>                | 1025 W          |
| <b>Spannung</b>                | 230 V / 50 Hz   |

## 11. Notizen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



**Allpax GmbH & Co. KG**

Zur Seeschleuse 14  
26871 Papenburg  
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: [info@allpax.de](mailto:info@allpax.de)

**[www.allpax.de](http://www.allpax.de)**