

# **HAKA**

Groß in Küchentechnik

---

# **Elektro-Fritteuse**

**EFT-10**

**EFT-10/10**

**Modell 205**

**Modell 206**

---

# **Bedienungsanleitung**

**Angaben zu diesem Dokument:**

**Bedienungsanleitung Nr.: 012de**

**ab Geräteversion: --**

**Rev.: 06.2026**



**Aktuelle Produktdetails, Dokumente und Ersatzteilinfos finden Sie unter:**

**<https://haka.info/produkte>**

**Herstellerangaben:**

**HAKA-Metallwarenfabrik Hans Kappes GmbH**

**Industriestraße 3**

**D-35796 Weinbach-Gräveneck**

**T. +49 (0)6471 9432-0**

**[mail@haka.info](mailto:mail@haka.info)**

**[www.haka.info](http://www.haka.info)**

# Gerätebeschreibung, Verwendung

## Allgemeines

Das Gerät besteht aus einem Chromnickelstahlgehäuse mit zwei (EFT-10/10, Modell 205) bzw. einem (EFT-10, Modell 206) in die Abdeckung integrierte(n) Frittierbecken mit der auf der hinteren Geräteoberseite montierten Heizkörper-Schwenkeinrichtung (Schwenkkasten). An der vorderen Oberkante des Schwenkkastengehäuses befindet sich die Einhängvorrichtung (Aufkantung) für den Frittierkorb, in die der Frittierkorb mit dem Einhängbügel auf der Rückseite des Korbes eingehängt wird.

## Bedienungs- und Kontrollelemente, Zubehör

Zu den Bedienungs- und Kontrollelementen gehören:

- Ein- / Ausschalter (nur EFT-10, Modell 206)
- Temperaturwahlschalter ca. 90-180°C

Hinweis: Bei dem Gerätemodell EFT-10/10 bzw dem Modell 205 gibt es keinen separaten Ein- / Ausschalter. Hinter der Geräteblende befindet sich eine Kombination aus beiden Schaltelementen und als Skalenscheibe ist nur die Temperaturwahlskala zu sehen

- Betriebskontrollleuchte grün
- Regelkontrollleuchte orange
- Fettablasshahn inkl. Ventil (nach vorn oder nach unten, je nach Ausführung)
- Schalter für Sicherheitsthermostat auf der Rückseite des Schwenkkastens
- Aufnahmeöse für Schwenkhebel auf der Unterseite des Schwenkkastens
- Verriegelungshebel für Schwenkkasten (sichtbar bei nach oben geklapptem Schwenkkasten)
- Druckschalter zur Abschaltung der Beheizung an der Unterseite des Schwenkkastens
- 1 Stk. Edelstahldeckel pro Becken
- Panadensieb
- Auslaufbogen 90° (bei Fettablass nach vorn)

EFT-10, EFT-10/10: Die Anschlussleitung ist mit einem CEE-Stecker versehen.

Modell 205, Modell 206: Die Anschlussleitung ist für einen bauseitigen Festanschluss vorbereitet (ohne Stecker).

## Verwendung

Grundsätzlich ist die Fritteuse zum Frittieren von Speisen (Frittiergut) geeignet. Nicht geeignet ist sie zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen und Getränken.

# Inbetriebnahme

## Aufstellung

Die Fritteusen EFT-10 / EFT-10/10 ist auf einem Tisch oder Untergestell waagrecht aufzustellen. Unebenheiten sind durch Stellfüße an Tisch oder Untergestell auszugleichen. Aufsteckleisten ermöglichen das Anstellen anderer Profi-Lux-Geräte.

Bei Fettablauf nach unten muss das Gerät auf ein geeignetes Untergestell / einen geeigneten Unterschrank gestellt werden, da die Abläufe ca. 80 mm nach unten aus dem Gehäuseboden herausragen.

Dies gilt nicht für die Modell 205 und 206, da diese als Einbaueinheit in eine Kompaktanlage oder in eine bauseitige Anlage eingebaut sind. Hier ist auf den waagrechten Einbau sowie die waagrechte Aufstellung der gesamten Anlage zu achten.

Bei Einbau des Modells 205 bzw. des Modells 206 (Einbaueinheiten) in Platten aus oder mit brennbarem Material ist ein ausreichender Abstand zum diesem Material einzuhalten. Zusätzlich muss zwischen Einbaueinheit und Platte eine geeignete, nicht brennbare Isolierung eingebracht werden.

Wegen aufsteigender Dämpfe ist die Fritteuse unbedingt unterhalb einer geeigneten Dunstabsaugereinrichtung aufzustellen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen etc. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem Material verkleidet werden.

Bei Aufstellung / Einbau der Fritteuse im Wirkungsbereich selbsttätig auslösender Feuerlöschanlagen muss sichergestellt werden, dass kein flüssiges Löschmittel in das heiße Fett gelangen kann.

Die Brandschutzrichtlinien und die Vorgaben des Brandschutzbeauftragten sind bei der Aufstellung des Gerätes zu beachten.

## Installation, Inbetriebnahme

Die Fritteusenmodelle EFT-10 und EFT-10/10 sind steckerfertige Geräte, die lediglich der vorgabegemäßen Strom- und Spannungsversorgung bedürfen.

Dies gilt ebenfalls für die Einbaueinheiten (Modell 205 und 206), jedoch sind hier die obenstehenden Aufstellungshinweise unbedingt zu beachten. Zudem verfügen diese lediglich über eine Anschlussleitung, die den Anschluss an einen bauseitigen Festanschluss erfordert. Es handelt sich hierbei nicht um steckerfertige Geräte.

Die Übereinstimmung von vorhandener Stromart und Netzspannung mit den Geräteanforderungen lt. Typen- / Leistungsschild (Rückseite Gerät) bzw. den Technischen Daten ist zu beachten. Vor Herstellen der elektrischen Verbindung sind die Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter in die 0-Stellung zu drehen.

Vor dem ersten Betrieb des Gerätes ist eine Erstreinigung mit einem handelsüblichen nicht aggressiven Putzmittel vorzunehmen. Zuvor ist die eventuell vorhandene Schutzfolie am

Gehäuse zu entfernen. Nach Abschluss der Reinigung ist das Gerät und insbesondere alle Teile, die mit dem heißen Fett in Berührung kommen, vollständig abzutrocknen.

## **Sicherheitshinweise**

Wird das Gerät anders als oben angegeben verwendet, kann dies zu Funktionsstörungen bis hin zum Defekt des Gerätes führen.

Das Gerät darf nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen bzw. Sicherheitsvorkehrungen betrieben werden. Während des Betriebs ist das Gerät zu beaufsichtigen.

Die Becken und das darin enthaltene Fett / Öl ist heiß, direkte Berührung führt zu Verbrennungen.

Die Fritteusenbecken sind während des Frittierens mindestens bis zur untersten Füllstandsmarke mit flüssigem Fett / Öl gefüllt zu halten.

Bei Verwendung von verbrauchten / gealterten und / oder minderwertigen Fetten / Ölen besteht akute Brandgefahr.

Tierische Fette / Öle sind wegen ihrer Neigung zum schnellen Oxydieren für die Verwendung in Fritteusen nicht geeignet.

Das Gerät ist unbedingt gegen Einwirkung von Spritzwasser aus der Umgebung zu schützen. Selbst kleine Wassermengen am Beckenboden, im oberen Teil des Ablaufs oder am Heizkörper bewirken beim Frittieren ein Spritzen des heißen Fettes. Deshalb nach dem Reinigen abschließend alle Teile, die während des Frittierens mit dem heißen Fett in Berührung kommen, komplett trockenwischen.

### **Fettbrände dürfen auf keinen Fall mit Wasser bekämpft werden!**

Zur Bekämpfung von Fettbränden muss neben den vorgeschriebenen Feuerlöschern eine Feuerlöschdecke nach DIN 14155 vorhanden sein.

### **Verhalten im Brandfalle:**

Bei einem Fettbrand ist sofort der Ein- / Ausschalter und der Temperaturwahlschalter in die 0-Stellung zu drehen. Gegebenenfalls ist eine Feuerlöschdecke über das Gerät zu legen. Im Übrigen gelten die Anweisungen des Brandschutzbeauftragten.

## **Betrieb**

### **Starten des Frittiervorgangs**

EFT-10, Modell 206:

Den Ein- / Ausschalter auf die 1-Stellung drehen. Die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Betriebstemperatur einstellen. Die orange Regelkontrollleuchte leuchtet während des Aufheizvorgangs auf. Beim Erlöschen der orangen Regelkontrollleuchte ist die gewünschte Fetttemperatur erreicht.

EFT-10/10, Modell 205:

Den jeweiligen Temperaturwahlschalter für das entsprechende Becken auf die gewünschte Betriebstemperatur einstellen. Die grüne Betriebskontrollleuchte (dauerhaft) und die orange

Regelkontrollleuchte (während des Aufheizvorgangs) leuchten auf. Beim Erlöschen der orangen Regelkontrollleuchte ist die gewünschte Fetttemperatur erreicht.

Alle Modelle:

Das Frittiergut unmittelbar nach dem Erreichen der Soll-Temperatur einbringen. Während des Frittiervorgangs das Becken mit dem Deckel abdecken, um es von Umgebungseinflüssen und Wärmeverlust zu schützen.

Nach Beendigung des Frittiervorgangs den Frittierkorb herausnehmen und zum Abtropfen an der Aufhängevorrichtung am Schwenkkasten einhängen.

### **Beenden des Frittiervorgangs**

EFT-10, Modell 206:

Den Ein- / Ausschalter und den Temperaturwahlschalter auf die 0-Stellung drehen. Die grüne Betriebskontrollleuchte und die orange Regelkontrollleuchte erlöschen.

EFT-10/10, Modell 205:

Den Temperaturwahlschalter auf die 0-Stellung drehen. Die grüne Betriebskontrollleuchte und die orange Regelkontrollleuchte erlöschen.

**ACHTUNG:** Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme im und im Umfeld des/der Becken(s).

## **Reinigung und Pflege**

Gerät regelmäßig (täglich) mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht aggressiv, nicht abrasiv) gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung reinigen. Vor Reinigungsbeginn muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein (Ein- / Aus-Schalter und Temperaturwahlschalter in 0-Stellung).

### **Beckenentleerung, Fettablass**

Das Gerät ausschalten, dazu den Ein- / Ausschalter bzw. den Temperaturwahlschalter in 0-Stellung bringen. Das Fett / Öl zunächst abkühlen lassen. Das abgekühlte aber noch flüssige Fett in den Fettauffangbehälter ablassen. Die Entleerung des Beckens erfolgt durch Öffnen des Ablassventils je nach Geräteausführung:

Fettablauf unten:

- Bedienhebel des Kugelventils in Stellung waagrecht: Ventil geschlossen
- Bedienhebel des Kugelventils in Stellung senkrecht: Ventil offen

Fettablauf vorn:

- Im Lieferumfang enthaltenen 90°-Auslaufbogen auf den Rohrstutzen in der Frontblende des Geräts aufstecken und durch leichtes Drehen arretieren, so dass der Auslauf senkrecht nach unten Richtung Boden zeigt.
- Schwarzen Ablaufbetätigungshebel in der Frontblende leicht anheben und nach links bewegen – Ablauf offen.
- Zum Schließen des Ablaufs diesen wieder nach rechts bewegen bis diese hinter der Blende einrastet, Auslaufbogen zurückdrehen und abnehmen.

## **Ausschwenken / Absenken der Heizkörpereinheit**

Das Gerät ausschalten, dazu den Ein- / Ausschalter bzw. den Temperaturwahlschalter in 0-Stellung bringen, den Frittierkorb und das Panadensieb aus dem Becken herausnehmen.

**ACHTUNG:** Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme im und im Umfeld des/der Becken(s).

**Ausschwenken:** Den mitgelieferten Schwenkhebel in die Aufnahmeöse an der Unterseite des Schwenkkastens einstecken und bis zum Anschlag durchschieben. Den Schwenkhebel nach oben drücken und damit die Heizkörpereinheit so weit nach oben ausschwenken, bis der Verriegelungshebel an der Unterseite des Schwenkkastens hörbar einrastet. Durch kurzes Anheben und Ablassen des Gehäuses in Endstellung kontrollieren, ob die Arretierung verriegelt ist.

**Hinweis:** Wenn der Heizkörper ausgeschwenkt wird, schaltet der Abschalter an der Unterseite des Schwenkkastens aus Sicherheitsgründen die Beheizung ab.

**Absenken:** Den Schwenkhebel in die Aufnahmeöse an der Unterseite des Schwenkkastens einstecken. Durch Druck nach oben die Heizkörpereinheit bis zum oberen Anschlag ausschwenken und damit den Verriegelungshebel entlasten. Mit der anderen Hand den Verriegelungshebel entriegeln und ihn in dieser Stellung halten. Nun kann die Heizkörpereinheit mit Hilfe des Schwenkhebels vorsichtig in das Becken abgesenkt werden. Nun den Schwenkhebel herausziehen und aufbewahren.

## **Fettwechsel**

Ein regelmäßiger und rechtzeitiger Fettwechsel ist aus ernährungsphysiologischen und hygienischen Gründen und zwecks Herabsetzung der Entzündungstemperatur unbedingt erforderlich. Frittierfett unterliegt im Betrieb fortschreitender Zersetzung. Verbrauchtes Fett kann nicht durch Zugabe von frischem Fett regeneriert werden.

Fett ist verbraucht und muss vollständig gewechselt werden, wenn

- es schon bei normaler Betriebstemperatur (160°-180°C) zur leichten Rauchentwicklung neigt.
- es stark und feinblasig schäumt und dieser Schaum zäh und klebrig an der Oberfläche und am Beckenrand haften bleibt.
- das Fett eine dunkelbraune bis braunrötliche oder gar schwärzliche Färbung annimmt.

**Die Nichtbeachtung der Fettwechselindikatoren stellt einen Verstoß gegen die Lebensmittel-Hygieneverordnung dar und bedeutet unsachgemäße Handhabung (Entfall der Gewährleistung).**

## **Reinigung, Auskochen**

Keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande, oder Schwämme mit kratzender Oberfläche verwenden.

Das Fett wie zuvor beschrieben ablassen. Das Frittierbecken mit heißem Wasser vorspülen. Das Fettablassventil (je nach Ausführung) schließen und das Frittierbecken mit einem Gemisch aus heißem Wasser und geeignetem Spülmittel reinigen. Die Heizkörpereinheit mit einer Bürste

aus Naturborsten oder Kunststoff und Spülwasser reinigen.

Vorsicht, nicht zu feste drücken damit die an der Heizung befestigten Thermostafühler und die Kapillarrohre nicht beschädigt oder verschoben werden.

Die Reinigungslauge ablassen und das Becken mit der Heizkörpereinheit mehrmals mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig trocken putzen. Es darf keine Restfeuchte im Becken / an der Heizkörpereinheit verbleiben!

Eine sehr effektive und einfache Reinigungsmethode ist das Auskochen der Fritteuse:

- abgekühltes, noch flüssiges Fett vollständig aus dem Becken ablassen
- Becken mindestens bis zur unteren, maximal bis zur oberen Füllstandsmarkierung mit Wasser befüllen
- KEINE Reinigungsmittel verwenden
- Fritteuse bzw. jeweiliges Becken einschalten und Temperaturwahlschalter auf ca. 95°C einstellen (knapp unter dem Siedepunkt von Wasser)
- Wasser ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, dann die Fritteuse abschalten
- abgekühltes Wasser vollständig ablassen, Becken und Heizkörpereinheit sorgfältig nach- und trocken wischen
- **ACHTUNG: Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme**

## Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen zunächst die Stromzufuhr und die Sicherungen prüfen. Im Zweifelsfall sollte ein Elektriker oder der Fach-Kundendienst die Überprüfung vornehmen. Vor jedem Eingriff ist das Gerät unbedingt stromlos (Netzstecker ziehen oder Sicherungsautomat ausschalten) zu machen. Keinesfalls Gerät öffnen oder Tätigkeiten ausführen, die autorisiertem Personal vorbehalten sind.

Durchführungshinweise und ggf. Richtlinien / Vorgaben des Sicherheits- und Brandschutzbeauftragten beachten!

### Mögliche Störungen und Abhilfen:

Gerät heizt nicht auf, grüne Betriebsleuchte leuchtet:

Ursache: Sicherheitsthermostat hat ausgelöst und die Beheizung abgeschaltet

Abhilfe: Ursache ggf. beheben, Sicherheitsthermostat wieder einschalten: Knopf auf der Rückseite des Schwenkkastens eindrücken. Da der Knopf etwas schwergängig als Hilfsmittel zum Beispiel einen Löffelstiel zwischen Finger und Knopf zur Hilfe nehmen.

Ursache: Heizung / Regelthermostat / Sicherheitsthermostat, Schütz (Schließer) oder Druckschalter am Schwenkkasten defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und ggf. defekte Teile austauschen lassen

Gerät heizt permanent, keine Temperaturregelung möglich:

Ursache: Regelthermostat oder Schütz (Schließer) defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und ggf. defekte Teile austauschen lassen

Gerät hat keine Funktion, keine Kontrollleuchte leuchtet:

Ursache: Ein- / Ausschalter defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und evt. Ein-/Ausschalter austauschen lassen

Service-Telefon: +49 (0)6471 9432-0

## **Instandhaltung, Instandsetzung**

### **Wartung**

Regelmäßige Reinigungsdurchführung gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung erforderlich, ansonsten ist das Gerät wartungsfrei.

### **Instandsetzung**

Reparaturen nur durch autorisiertes Personal! Sicherheitsvorschriften beachten!  
Im Zweifelsfall Service-Telefon kontaktieren.

Zum Austausch nur Original-Ersatzteile verwenden. Diese finden Sie unter <https://haka.info/produkte> oder bei Ihrem örtlichen Gastronomie-Fachhändler.

### **Technische Daten**

Chromnickelrahmen 1.4301 (18/10)

Beckeninhalt: ca. 8-10 Liter

Temp.-Bereich: ca. 90-180°C (regelbar über Thermostat)

Nennspannung: 400 V

Nennleistung: 8 kW (EFT-10, Modell 206), 16 kW (EFT-10/10, Modell 205)

Absicherung: 32 A

Anzahl Heizelemente pro Becken: 2 Stk.

Abmessungen EFT-10 (BxTxH): 300x650x300/350 mm

Abmessungen EFT-10/10 (BxTxH): 500x650x300/350 mm

### **Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)**

Nur bei sachgemäßem Betrieb und sachgemäßer Handhabung des Gerätes nach dieser Betriebsanleitung kann eine Gewähr für eine einwandfreie Betriebssicherheit gemäß unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen übernommen werden.

Dies gilt auch bezüglich der Einhaltung der Bestimmungen der "Gesetze über technische Arbeitsmittel" sowie der geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

Bei erforderlichem Austausch dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Bei unzulässigen Eingriffen bzw. Veränderungen in der Installation oder Konstruktion des Gerätes entfällt die Gewährleistung.