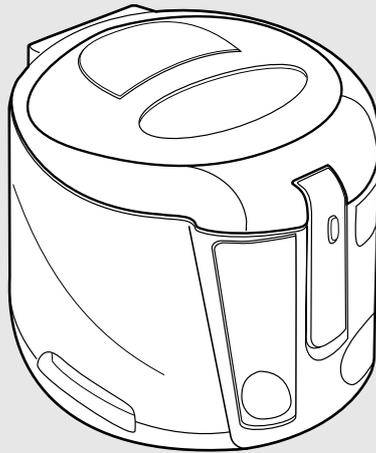


**privileg**

## Filter-Fritteuse



Gebrauchsanleitung

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und beachten Sie auch die angeführten Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre QUELLE

## Transportschaden

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb.

Verwenden Sie bitte zur Rücksendung den Rücksendeaufkleber oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	4
<b>Wichtige Hinweise</b> .....	5
<b>Verwendung und Funktion</b> .....	5
<b>Produktbeschreibung</b> .....	7
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	8
Fritteuse öffnen .....	8
Innenteile reinigen .....	9
<b>Vorbereiten zum Frittieren</b> .....	10
Füllmenge überprüfen .....	10
Frittierkorb einsetzen .....	11
Frittiertemperatur einstellen .....	11
<b>Frittieren</b> .....	12
Nach dem Frittieren .....	12
<b>Frittiertabelle</b> .....	13
<b>Wartung und Pflege</b> .....	14
Frittierfett reinigen .....	14
Aufbewahren von Öl / Fett .....	15
Reinigung und Pflege .....	15
Filter im Deckel wechseln .....	16
Fritteusendeckel abnehmen und reinigen .....	17
Auffangrinne für Kondenswasser reinigen .....	17
Dichtungsring .....	17
Fritteusendeckel einsetzen .....	17
<b>Tipps bei Störungen</b> .....	18
<b>Kundendienst</b> .....	19
<b>Rezepte</b> .....	20
<b>Garantie-Information</b> .....	24

## Sicherheitshinweise



- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn z.B.:
  - es einmal heruntergefallen sein sollte
  - es sichtbare Schäden aufweist
  - die Zuleitung beschädigt ist.

In diesen Fällen das Gerät vom Technischen Kundendienst überprüfen lassen.

- Gerät nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebs
  - vor dem Füllen bzw. Ausleeren des Fettes
  - vor jeder Reinigung
  - nach dem Gebrauch.
- Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- **Die Fritteuse nie ohne Öl- bzw. Fettfüllung in Betrieb nehmen.**
- Aus den Dampfaustrittsöffnungen im Filterdeckel steigt im Betrieb heißer Dampf auf. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Die Dampfaustrittsöffnungen dürfen nicht mit einem Geschirrtuch oder ähnlichem verschlossen werden.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen. Sie darf auch nicht mit heißen Teilen z.B. Kochstellen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Im Brandfall sofort den Netzstecker ziehen. Die Flammen mit dem Deckel oder einer Decke ersticken. Keinesfalls mit Wasser löschen.
- Die minimale Füllmenge darf nicht unterschritten, die maximale Füllmenge nicht überschritten werden.
- **Vorsicht! Bei Betrieb wird die Gehäuseoberfläche heiß.**
- Die Fritteuse ist während des Betriebes zu beaufsichtigen.
- Kein Wasser in heißes Öl oder Fett schütten. Es besteht Verpuffungsgefahr durch den schlagartig entstehenden Dampf.
- **Achtung! Beim Öffnen des Deckels entweicht heißer Dampf. Vorsicht Verbrennungsgefahr!**
- Öl erst nach Abkühlung (etwa 2 Stunden) entleeren.
- Niemals eine mit heißem Fett gefüllte Fritteuse transportieren! Verschüttetes heißes Fett kann schwere Verbrennungen hervorrufen.
- Andere Arbeiten als hier beschrieben dürfen mit dem Gerät nicht durchgeführt werden. Es ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.
- Kinder nicht ohne Aufsicht mit Elektrogeräten arbeiten lassen.
- Verpackungsmaterialien wie z.B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Jeweils vor Inbetriebnahme der Fritteuse prüfen, ob der Verschlussstöpsel den Ölablassschlauch dicht abschließt, und der Schlauch in der Halterung sitzt.

## Wichtige Hinweise

- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist auch die Gebrauchsanleitung mit zu übergeben.
- Gerät auf einer stabilen, geraden Fläche frei aufstellen, nicht an die Wand oder in eine Ecke. Die Unterlage soll temperaturbeständig und abwischbar sein.
- Gerät nicht auf heißen Oberflächen wie Herdplatten o. ä. und nicht in direkter Nähe zu offenen Flammen abstellen.
- Darauf achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse befinden.
- Während des Betriebs muss der Ablassschlauch immer in seinen Sitz eingeschoben und der Klappdeckel geschlossen sein.
- Verbrauchtes Fett rechtzeitig wechseln, es kann sich leicht entzünden. **Brandgefahr!**
- Den Frittierbehälter erst entleeren, wenn das Frittierfett nicht mehr heiß ist. Dazu Topflappen oder Küchenhandschuhe benutzen.
- Zum Transportieren der abgekühlten Fritteuse die seitlichen Griffmulden verwenden.
- Filter dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden.

## Verwendung und Funktion

Diese Fritteuse zeichnet sich durch besonders praktische Lösungen aus. Die Absenkmekmechanik im Klappgriff ermöglicht das Absenken und Ausheben des Frittiergutes bei geschlossenem Filterdeckel - das Fett kann nicht spritzen und der entstehende Dampf entweicht nur gefiltert.

Das „Easy Clean System“ mit dem Ablassschlauch macht das Entleeren des Frittierbehälters einfach und sicher. Der Fritteusendeckel ist abnehmbar und kann nach Entnahme der Filtereinlagen in einem Geschirrspülautomaten gereinigt werden.

## Verwendung und Funktion

### **Frittieren: eine bekömmliche Garmethode**

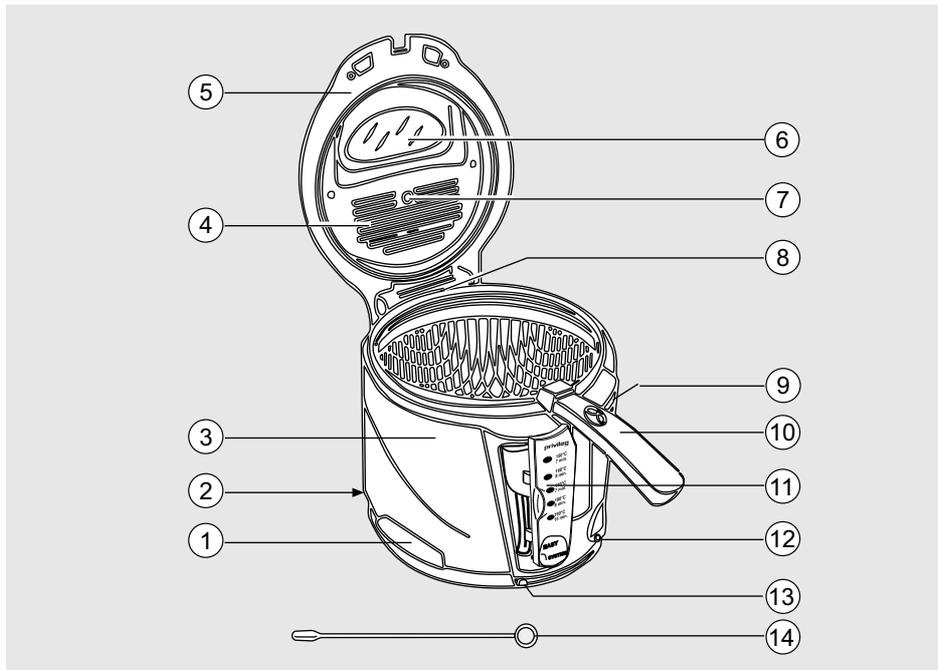
Fast alle Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Geflügel, Fisch, Meerestiere, Gemüse, Kartoffeln, Obst und Gebäck lassen sich frittieren.

Wasserhaltige Produkte eignen sich weniger. Beim Frittieren umhüllt das heiße Fett das Frittiergut. Durch die große Wärmemenge werden die Poren rasch geschlossen und das Frittiergut gebräunt. Innen bleibt es saftig und das Fett kann nicht eindringen.

### **Verwendungshinweise zum Frittieren**

- Zum Frittieren nur reines Pflanzenfett, Erdnuss- oder Olivenöl verwenden. Fettmischungen sind ungeeignet.
- Feste Fette direkt in den Frittierbehälter geben und bei niedriger Temperatureinstellung schmelzen lassen.
- Stets auf die richtige Frittiertemperatur achten. Ist das Fett nicht heiß genug, gart das Frittiergut zu langsam und nimmt zuviel Fett auf. Bei zu heißem Fett bildet sich schnell eine braune Kruste und das Frittiergut bleibt innen roh.
- Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überflüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken.
- Eiweißreiche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestiere lassen sich im Naturzustand frittieren, wenn sie gut abgetrocknet wurden. Diese Lebensmittel vorher in Mehl wenden.
- Eiweißärmere Lebensmittel wie Gemüse und Obst, in eine Panade oder in einen Backteig hüllen, damit die Oberfläche schnell verschlossen wird. Diese Umhüllung eignet sich auch für das Frittieren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestieren.
- Chips oder Pommes frites aus rohen Kartoffeln nach dem Schneiden unter fließendes kaltes Wasser halten, um die Kartoffelstärke abzuspielen. Sie kleben dann nicht mehr aneinander. Danach mit Küchentuch oder einem Tuch sorgfältig trocknen.
- Nicht zuviel Frittiergut auf einmal ausbacken. Um ein zu starkes Aufschäumen des heißen Fettes zu vermeiden den Frittierkorb **langsam absenken** - besonders wichtig bei Pommes frites aus neuen Kartoffeln oder bei aufgetauten Pommes frites. Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut vor dem Frittieren kurz in das heiße Fett eintauchen.
- Unterschiedliches Frittiergut kann nacheinander in dem selben Fett ausgebacken werden z.B. Pommes frites, Fleisch, Gemüse, Fisch, Gebäck. Die hohe Temperatur bewirkt, dass der Geschmack nicht übertragen wird.
- Frittierfett /- Öl nicht länger als nötig stark erhitzen, sonst vermindert sich die Qualität des Fettes und damit die Verwendungsdauer. Bei Pausen zwischen zwei Frittiergängen den Regler auf die niedrigste Temperatur zurückstellen und erst vor dem nächsten Frittiergang erneut einstellen.
- Fertiges Frittiergut nicht zu lange in der Fritteuse abtropfen lassen, sonst wird es von den Dämpfen aufgeweicht und ist nicht mehr richtig knusprig.

## Produktbeschreibung



- ① Griffmulde zum Tragen, beidseitig
- ② Aufwickelvorrichtung für Netzanschlussleitung
- ③ Frittierbehälter mit wärmeisoliertem Außenmantel. Thermostatgesteuerte Heizung mit Temperaturschutz-Sicherung
- ④ Filterkammer mit Gitterdeckel, Fettfilter (weiß) und Geruchsfilter (schwarz)
- ⑤ Filterdeckel mit Dichtungsring, abnehmbar
- ⑥ Sichtfenster
- ⑦ Farbindikator zeigt an, wann Fettfilter und Geruchsfilter ersetzt werden sollen
- ⑧ Kondenswasser-Auffangrinne zwischen den Deckelscharnieren
- ⑨ Öffnungstaste für Filterdeckel
- ⑩ Frittierkorb mit Absenkmechanik im Klappgriff. Mit dem Klappgriff ist das Absenken und Heben des Frittierkorbes bei geschlossenem Filterdeckel möglich
- ⑪ Ablassschlauch mit Verschlussstopfen zum Entleeren des flüssigen Frittierfettes, im senkrechten Fach mit Blende
- ⑫ Kontrolleuchte, die während der Heizphasen aufleuchtet
- ⑬ Schieberegler mit Temperaturskala kombiniert mit Ein-/ Aus-Schalter
- ⑭ Ausputzer

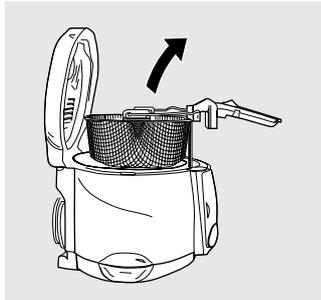
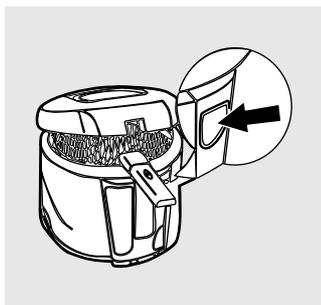
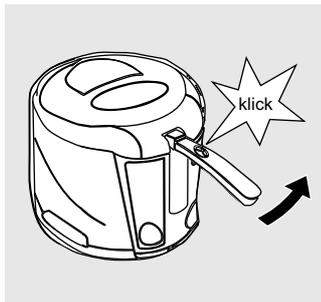
## Vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Verwendung muss das Gerät gereinigt werden. Dabei darauf achten, dass es nicht am Stromnetz angeschlossen ist.

### Fritteuse öffnen

#### Frittierkorb hochschwenken

Den Klappgriff aus dem Gehäuse heraus nach oben schwenken, bis er einrastet. Dabei wird der Frittierkorb innen hochgehoben und in dieser Position verriegelt (Abtropfposition).



#### Fritteusendeckel öffnen

Die Öffnungstaste rechts oben drücken. Der Deckel schwenkt von selbst hoch.

#### Frittierkorb herausnehmen

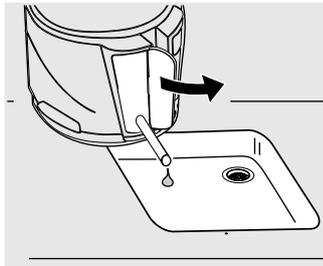
Der Klappgriff ist mit einem Führungsschlitz auf den Rand des Frittierbehälters aufgesteckt. Den Griff mit Frittierkorb senkrecht nach oben aus der Fritteuse abheben.

## Innenteile reinigen

Den Frittierbehälter und Frittierkorb mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dabei darf kein Wasser an die elektrischen Teile im Inneren des Kunststoffgehäuses kommen.

Die Innenseite des Deckels nur feucht abwischen. Die eingelegten Filtereinlagen dürfen nicht nass werden.

Die gereinigten Teile abtrocknen.



Zum Entleeren des Spülwassers die Blende neben dem Klappgriff nach rechts aufklappen und den Ablassschlauch herausziehen. Das Schlauchende nach oben halten und den Stöpsel herausziehen.

Den Schlauch nach unten schwenken und das Spülwasser in den Abfluss auslaufen lassen. Mit klarem Wasser nachspülen und alles gut abtrocknen.

Den Ablassschlauch mit dem Stöpsel verschließen und nach oben in die Mulde zurückschwenken. Das Schlauchende dabei oben hinter die Halterung einsetzen. Die Blende schließen.

## Vorbereiten zum Frittieren

Die Fritteuse frei auf die Arbeitsfläche stellen, nicht an eine Wand oder in eine Ecke. An der Rückseite die Netzanschlussleitung vollständig abwickeln und den Stecker in eine Steckdose stecken.

Den Frittierkorb herausnehmen.

Ca. 1,8 kg Pflanzenfett oder 2 l Erdnuss- oder Olivenöl in den Frittierbehälter geben. Keine Mischungen von Öl oder Fettsorten verwenden.

Feste Fette vorher in kleine Stücke zerteilen und diese **direkt auf den Boden des Frittierbehälters legen**.

Achtung: Feste Fette nie in den Frittierkorb legen.

Den Schieberegler auf 150°C (niedrigste Temperatur) einstellen.

Die Kontrollampe leuchtet auf, sie zeigt den Heizvorgang an.

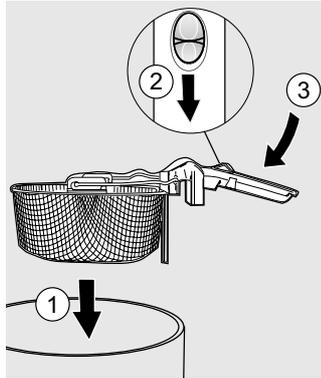
Der beim ersten Aufheizen eventuell entstehende leichte Rauch und Geruch ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.

Sobald der Boden des Frittierbehälters mit flüssigem Fett bedeckt ist, kann zum schnelleren Schmelzen eine höhere Temperatur eingestellt werden.



### Füllmenge überprüfen

Der Ölspiegel darf die Strichmarkierungen **MIN** und **MAX** im Frittierbehälter nicht unter- bzw. überschreiten.



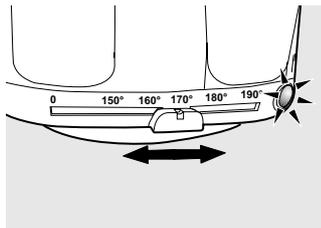
### Frittierkorb einsetzen

Den Frittierkorb mit dem Klappgriff in die Fritteuse so einsetzen, dass der Griff wieder auf dem entsprechenden Gehäuseausschnitt sitzt.

Den Filterdeckel der Fritteuse schließen und einrasten lassen.

Die Taste am Klappgriff zurückziehen und den Griff nach unten schwenken. Dabei wird der Korb abgelassen.

**Im Betrieb den Frittierkorb nur bei geschlossenem Deckel absenken und anheben!**



### Frittiertemperatur einstellen

Je nach vorgesehenem Frittiergut den Schieberegler mit der entsprechenden Gradmarkierung auf den Markierungsstrich am Gehäuse einstellen.

Dabei schaltet sich die Heizung ein und die Kontrollampe leuchtet während der Heizphase. Die Temperatur ist stufenlos von 150 bis 190° C einstellbar.

Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## Frittieren

Zum Anheben des Frittierkorbes den Klappgriff nach oben schwenken bis er einrastet. Die Öffnungstaste drücken, der Deckel öffnet sich.

Das vorbereitete Frittiergut möglichst gleichmäßig im Korb verteilen. Bei tiefgefrorenem Frittiergut die **Eisreste vorher gut abschütteln**.

Nicht zu viel auf einmal frittieren! Die Temperatur sinkt sonst beim Einsenken stark ab und das Frittiergut nimmt zu viel Fett auf. Maximal 300 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal frittieren.

Den Fritteusendeckel schließen und einrasten lassen. Die Taste am Klappgriff zurückziehen und den Griff langsam nach unten schwenken. Das Frittiergut wird in das heiße Öl abgesenkt.

### Hinweise

- Vor dem Eintauchen des Korbes immer überprüfen, ob der Deckel fest verschlossen ist!
- Beim Frittieren kann eine entsprechende Dampfmenge durch die Filterkammer entweichen; das ist normal und unbedenklich.

Während des Frittierens bleibt die Fritteuse geschlossen, dadurch werden Fettspritzer verhindert und der entstehende Frittierdunst wird absorbiert.

Nur zum Prüfen des Garzustandes den Deckel kurz öffnen.

Falls Frittieren in 2 Durchgängen erforderlich ist, z.B. bei Pommes frites, den Deckel nicht öffnen, sondern warten bis die Kontrolllampe erlischt, dann das Frittiergut ein zweites Mal eintauchen.

Wenn das Frittiergut gar ist, den Klappgriff bis zum Einrasten nach oben schwenken. Der Frittierkorb wird in die Abtropfstellung angehoben und gehalten.

Hat das Fett Geschmack angenommen, kann man diesen zum Verschwinden bringen. Den Temperaturregler auf 150 °C stellen. Eine Handvoll Spinat, Petersilie, Salatblätter oder die Scheiben von zwei geschälten, gut abgetropften Kartoffeln in das erhitzte Fett geben und so lange in dem Fett lassen, bis sie sich bräunlich färben.

### Nach dem Frittieren

Wenn kein weiterer Frittiergang folgt, den Schieberegler bis zum Anschlag nach links schieben, um die Heizung auszuschalten. Anschließend den Netzstecker ziehen, den Frittierkorb in die Abtropfposition bringen, den Deckel mit der Öffnungstaste öffnen und den Frittierkorb am Griff nach oben herausheben.

## Frittiertabelle

Lebensmittel ( <b>Frischkost</b> )	Menge g	Temperatur °C	Dauer (min)
Pommes frites (frisch, halbe Portion)	500	190	1 Phase 5 - 6 2 Phase 2 - 3
Pommes frites (frisch, ganze Portion)	1000	190	1 Phase 7 - 9 2 Phase 6 - 8
<b>Fisch</b>			
Kalmare	500	160	12 - 13
Kommuscheln	500	160	12 - 13
Hummerschwänze	500	160	10 - 11
Sardinen	500	170	12 - 13
Tintenfische	500	170	12 - 13
Seezungen (1 Stück)	400	160	8 - 9
<b>Fleisch</b>			
Rinderschnitzel (1 Stück)	300	170	8 - 9
Hähnchenfilet (1 Stück)	300	170	7 - 8
Frikadellen (13 Stücke)	550	160	7 - 8
<b>Gemüse</b>			
Artischocken	250	150	11 - 12
Blumenkohl	400	160	9 - 10
Pilze	400	150	9 - 10
Auberginen (4 Scheiben)	100	170	7 - 8
Zucchini	300	160	11 - 12

Lebensmittel ( <b>Tiefkühlkost</b> )	Menge g	Temperatur °C	Dauer (min)
Pommes frites (vorgekocht)	300	190	1 Phase 5 - 6 2 Phase 2 - 3
Kartoffelkroketten	500	190	7 - 8
<b>Fisch</b>			
Fischstäbchen	300	190	6 - 7
Krabben	300	190	6 - 7
<b>Fleisch</b>			
2 Hähnchenfilet	200	190	7 - 8

### Hinweis:

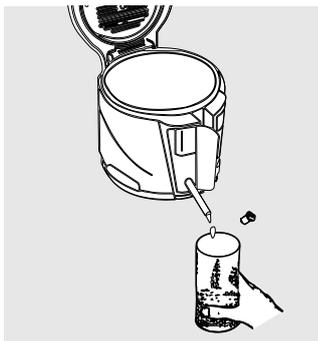
Frittierzeiten und Frittiertemperaturen variieren je nach Menge und individuellem Geschmack.

## Wartung und Pflege

### Frittierfett reinigen

Damit das Öl bzw. Frittierfett länger verwendbar bleibt, sollten Rückstände aus Panade oder Frittiergut regelmäßig folgendermaßen herausgefiltert werden:

- Zur gefahrlosen Handhabung das Frittierfett etwa 2 Stunden abkühlen lassen.
- Ein hitzebeständiges Gefäß mit Griff zur Aufnahme des Fettes bereitstellen. Die Fritteuse an den Rand der Arbeitsfläche schieben.
- Die Klappe neben der Korbgriffmulde öffnen und den Ablassschlauch herausnehmen.
- Das Schlauchende nach oben halten und den Verschlussstöpsel vorsichtig abziehen.
- Das Auffanggefäß darunterhalten und die Schlauchöffnung in das Gefäß absenken. Das Fett auslaufen lassen, dann das Gefäß beiseite stellen.
- Den Schlauch wieder mit dem Stöpsel verschließen.
- Rückstände im Frittierbehälter mit einem Papier-Küchentuch auswischen.
- Frittierkorb und Frittierbehälter mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Den Frittierkorb in die Fritteuse einsetzen (Abtropfstellung) und einen Papier-Fettfilter in den Korb einlegen.
- Das abgelassene Frittierfett langsam durch den Papierfilter in den Frittierbehälter zurückgießen. Darauf achten, dass das Fett nicht über den Filterrand ansteigt.
- Papier-Fettfilter nur einmal verwenden.



## **Aufbewahren von Öl / Fett**

Durch regelmäßiges Reinigen kann das Frittierfett bei kühler, trockener Lagerung bis zu 6 Monate in der verschlossenen Fritteuse aufbewahrt werden. Bei Frittiergut wie Fisch oder Fleisch, kann es bedenkenlich 5 bis 10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen wie Pommes frites usw. oder bei Gebäck wird das Fett wesentlich weniger belastet und ist dadurch noch öfter verwendbar. Wenn nicht häufig frittiert wird, die gefilterte Frittierflüssigkeit in einem fest verschlossenen, lichtgeschützten Gefäß aufbewahren.

## **Reinigung und Pflege**

Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets den Netzstecker ziehen und die Fritteuse abkühlen lassen!

Das Gerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten, sondern außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden.

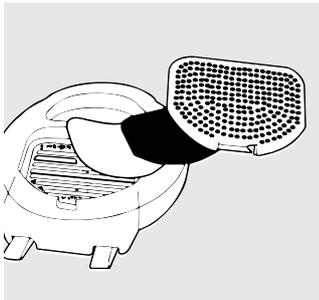
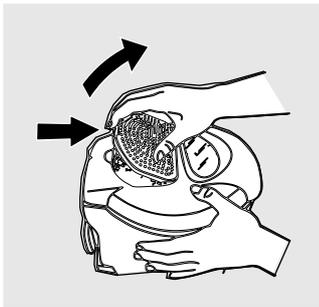
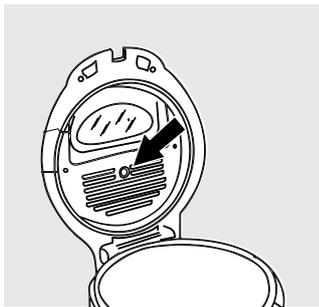
Der Frittierkorb kann in warmem Wasser mit Spülmittel oder im Geschirrspülautomat gereinigt werden.

Den Frittierbehälter mit dem Ablassschlauch entleeren und Rückstände mit einem Schwamm oder saugfähigem Küchenpapier abwischen, dann mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Keinen Stahlschwamm oder Scheuermittel verwenden.

Das Spülwasser durch den Ablassschlauch in den Abfluss auslaufen lassen. Mit dem mitgelieferten Ausputzer den Ablassschlauch reinigen. Behälter und Schlauch mit klarem Wasser nachspülen und gut trockenwischen.

Den Ablassschlauch wieder mit dem Stöpsel verschließen und in die Mulde zurückschwenken.

## Wartung und Pflege



### Filter im Deckel wechseln

Der Fett- und der Geruchsfilter im Deckel verliert nach häufigem Gebrauch seine Wirkung.

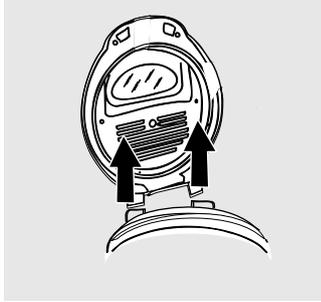
Ein Indikator zeigt an, wann die Filter verbraucht sind. Zeitweise an der Deckelinnenseite den Indikator überprüfen: hat sich die Farbe des Fettfilters deutlich verändert, sollen beide Filtereinlagen gegen Neue ausgetauscht werden.

Auf der Deckeloberseite die Entriegelungstaste nach vorne drücken und das Abdeckgitter herauschwenken. Die beiden Filtereinlagen herausnehmen.

Filterkammer und Abdeckgitter mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen oder den ganzen Deckel abnehmen.

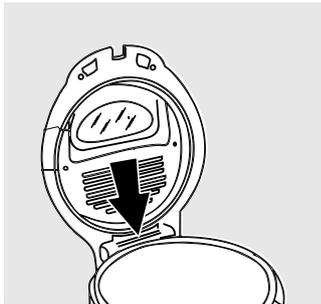
Die neuen Filter wie folgt einlegen: zuerst den Fettfilter (weiße Einlage) formgenau einlegen. Darauf den Geruchsfilter (schwarze Einlage) einlegen.

Das Abdeckgitter mit den 2 Haltenasen vorne einstecken, dann hinten andrücken bis es einrastet.



### **Fritteusendeckel abnehmen und reinigen**

Den geöffneten Deckel mit beiden Händen unten fassen und nach oben aus den beiden Scharnierblöcken herausziehen. Die beiden Filtereinlagen herausnehmen, wie unter „Filter im Deckel wechseln“ beschrieben. Den Deckel und das Abdeckgitter gründlich in warmem Spülwasser oder im Geschirrspülautomaten reinigen.



### **Auffangrinne für Kondenswasser reinigen**

Bei jedem Öffnen des Deckels laufen die vom Dampf gebildeten Wassertropfen innen am Deckel in eine Rinne zwischen den beiden Scharnieren. Diese Rinne zeitweise gründlich reinigen.

### **Dichtungsring**

Der Dichtungsring kann vom Technischen Kundendienst ausgetauscht werden.

### **Fritteusendeckel einsetzen**

Den Deckel in senkrechter Stellung mit den Scharnieren in die Aufnahme einsetzen und nach unten drücken, bis sie einrasten.

## Tipps bei Störungen

Fehler	Ursache	Behebung
Schlechter Geruch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Geruchsfilter verbraucht</li> <li>– Frittierfett nicht mehr frisch</li> <li>– Ungeeignetes Öl bzw. Fett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter im Deckel wechseln</li> <li>Öl oder Fett erneuern</li> <li>Reines Pflanzenfett, gutes Erdnuss - oder Olivenöl verwenden</li> </ul>
Öl läuft über	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zu rasches Eintauchen des Frittierkorbes</li> <li>– Öl ist über die MAX-Markierung eingefüllt</li> <li>– Das Frittiergut war nicht trocken genug</li> <li>– Zuviel Frittiergut im Korb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Korb langsam oder anfangs mehrmals kurz absenken</li> <li>Ölmenge im Frittierbehälter verringern</li> <li>Gut sorgfältig abtrocknen</li> <li>Weniger einfüllen, zwei Frittiervorgänge durchführen</li> </ul>
Frittiergut wird nicht knusprig braun	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Frittiertemperatur ist zu niedrig eingestellt</li> <li>– Der Frittierkorb ist überladen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schieberegler auf höhere Temperatur einstellen</li> <li>Weniger einfüllen</li> </ul>
Frittierfett läuft nicht durch den Ablassschlauch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fett ist durch zu langes Abkühlen dickflüssig geworden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fett nochmals erwärmen, bis es flüssig ist</li> </ul>
Öl erwärmt sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Fritteuse wurde ohne Frittierflüssigkeit betrieben und überhitzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturschutz-Sicherung muss durch den Kundendienst ersetzt werden</li> </ul>

Lässt sich ein Fehler nach obigen Angaben nicht beseitigen, bitte an den Technischen Kundendienst wenden (siehe nächste Seite).

### Temperaturschutz-Sicherung

Die Temperatur der Fritteuse wird von einem Thermostaten geregelt, der zusätzlich von einer Temperaturschutz-Sicherung überwacht wird. Sollte das Gerät einmal - bei intakter, stromführender Steckdose - nicht mehr aufheizen, muss vom Technischen Kundendienst überprüft werden, ob die Temperaturschutz-Sicherung abgeschaltet hat.

## Kundendienst

### Reparaturhinweis

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Um eine Gefährdung zu vermeiden, das Gerät im Reparaturfall oder bei Beschädigung der Anschlussleitung zu einer Servicestelle des Technischen Kundendienstes senden oder dort abgeben.

Das aktuelle Anschriftenverzeichnis ist im gültigen Quelle-Hauptkatalog unter „Technischer Kundendienst“ aufgeführt.

Das defekte Gerät kann auch in einem Quelle-Verkaufshaus abgegeben und nach Fertigstellung dort wieder abgeholt werden.

### Ersatzteile

Geruchs- und Fettfilter sowie andere Ersatzteile können, unter Angabe der Geräte-Produktnummer, über Verkaufsstellen, Kundendienststellen und durch Bestellung bei

Profectis GmbH  
Technischer Kundendienst  
Zentral-Ersatzteillager  
Duisburger Straße 57  
90451 Nürnberg

bezogen werden.

### Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Verbrauchtes Frittierfett nicht in den Abfluss oder in die Toilette gießen (Verstopfungsgefahr), sondern bei Wertstoff-Sammelstellen abgeben, es wird zu Schmiermitteln aufbereitet.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen. Nahrungsmittelreste und fettiges Feinölfilterpapier auf den Kompost oder in die Biomülltonne geben.

## Rezepte

### Backhähnchen „Wiener Art“

1 Hähnchen, 1 Bund Suppengrün, Salz, Saft von 3 Zitronen, Pfeffer, 2 Bund Petersilie, Mehl zum Wenden, 2 Eier, Semmelmehl, 500 g Äpfel, 1 Päckchen Meerrettich, Zucker

Das vorbereitete Hähnchen mit dem geputzten Suppengrün in Salzwasser (knapp bedeckt) ca. 25 Minuten fast gar kochen. Dann abkühlen lassen und halbieren. Aus dem Saft von 2 Zitronen, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie eine Marinade herstellen. Über die Hähnchenhälften gießen und 30 Minuten stehen lassen. Dann die Geflügelhälften nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelmehl wenden und in 170° C heißem Fett in 5 – 10 Minuten goldbraun frittieren. Inzwischen die Äpfel schälen, reiben, den Saft einer Zitrone und Meerrettich zugeben und mit Zucker und Salz abschmecken.

Beilagen: Kroketteen oder Weißbrot, grüne Salate.

### Frikadellen „Olivia“

500 g gem. Hackfleisch, 2 Brötchen, 2 Zwiebeln, 1 kleines Glas Oliven (35 g), 1 Bund Petersilie, 2 Eier, 1 EL grüner Pfeffer, Salz

Aus Hackfleisch, den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, feingewürfelten Zwiebeln, gehackten Oliven und Petersilie, Eiern, Pfeffer und Salz einen pikanten Hackteig bereiten. Acht Frikadellen daraus formen und partieweise in 180 °C heißem Fett 3 - 4 Minuten frittieren.

Beilagen: Kartoffelpüree, Salatplatte.

### Leberkäse „Indonesisch“

2 große Äpfel, 1 Gemüsezwiebel (250 g), Mehl und Curry zum Wenden, Salz, 4 Scheiben Leberkäse je 150 g.

Aus den Äpfeln mit einem Ausstecher das Kerngehäuse herauslösen, mit Schale in dickere Scheiben schneiden. Die geschälte Gemüsezwiebel ebenfalls in dickere Scheiben schneiden. Alle Scheiben in einem Mehl-Curry-Gemisch wenden und partieweise in 180° C heißem Fett etwa 3 Minuten frittieren. Mit Salz bestreuen und warmstellen. Den Leberkäse leicht mehlen und in 175° C heißem Fett ca. 5 Minuten frittieren. Mit dem Gemüse zusammen auf einer Platte anrichten.

Beilage: Bauernbrot.

### Bunte Schaschlikspieße

500 g Kalbsleber oder mageres Schweinefleisch, 2 rote Äpfel, 8 kleine Zwiebeln, 125 g durchwachsener Speck in Scheiben, Salz, Steakpfeffer

Die Leber in größere Würfel, die geviertelten, entkernten Äpfel in entsprechende Stücke schneiden, die Zwiebeln und Speckscheiben evtl. halbieren. Alle Zutaten im Wechsel auf 8 Spieße reihen und partieweise in 175 °C heißem Fett etwa 4 Minuten frittieren. Mit Salz und Steakpfeffer würzen.

Beilagen: Pommes frites, Salat.

### **Mandel-Fischsteaks**

750 g Kabeljaufilet, Essig, Salz, Pfeffer, Mehl zum Wenden, 1 Ei, 75 g blättrig geschnittene Mandeln

Das Kabeljaufilet in vier Portionen schneiden, dann säuern, salzen und pfeffern und nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Mandelblättern wenden. In 180° C heißem Fett 8 - 10 Minuten frittieren.

Beilage: Kartoffelsalat.

### **Schifferknoten**

125 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 2 EL Rum, 450 g Mehl, 1 TL Backpulver, Vanillierter Zucker

Margarine, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren, den Rum und einen Teil des mit Backpulver gemischten Mehles unterrühren. Den Rest unterkneten und kalt stellen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und Streifen von 20 x 2 cm ausradeln. Jeden Streifen einmal locker knoten. In 175°C heißem Fett etwa 5 Minuten frittieren. Abtropfen lassen und noch warm im vanillierten Zucker wenden. Ergibt etwa 35 Stück.

### **Schollen „Feinschmeckerart“**

Schollenfilet 375 g, Essig, Salz, Pfeffer, Mehl zum Wenden

Schollenfilet säubern, säuern, salzen und pfeffern. Dann in Mehl wenden, gut abklopfen. In 180°C heißem Fett 8 - 10 Minuten frittieren.

Beilagen: Petersilienkartoffeln oder Salatplatte.

### **Süße Nussnockerl**

2 Eier Wasser, 30 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 100 g geriebene Haselnüsse, 3 - 4 Tropfen Bittermandelöl, 1 Packung Krokettenspulver

Eier in ein Litermaß geben, mit kaltem Wasser bis zu 1 / 2 Liter Flüssigkeit auffüllen und in eine Schüssel gießen. Zucker, Vanillinzucker, etwa die Hälfte der Haselnüsse und Mandelöl dazugeben. Krokettenspulver mit dem Schneebesen einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffel Nockerl stechen und in den restlichen gemahlene Haselnüssen wenden. Die Nockerl portionsweise schwimmend in 180°C heißem Fett ca. 2 - 3 Minuten goldbraun frittieren. Mit Vanillesauce servieren.

## Rezepte

### Krokette „Frühlingsart“

1 hartgekochtes Ei, 1/2 grüne Paprikaschote, 1 - 2 Tomaten, 1 Essiggurke, 1 EL gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, 1/2 l Wasser, 1 Packung Krokettenspulver

Ei, Paprikaschote, Tomaten und Essiggurke in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie, Pfeffer und wenig Salz dazu geben. Das kalte Wasser darübergießen. Krokettenspulver mit dem Schneebesen einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Kartoffelteig gut durchkneten, daumendicke Rollen formen und in 4 – 5 cm lange Stücke schneiden. Die Krokette portionsweise schwimmend in 180 °C heißem Fett in 2 - 3 Minuten goldgelb frittieren.

## **Pommes frites und Chips**

1 kg Kartoffeln, Salz, evtl. Paprikapulver

Kartoffeln in Stifte schneiden, abspülen und gut abtrocknen. Partieweise in 170°C heißem Fett ca. 4 Minuten vorfrittieren (nicht bräunen).

Nach dem Abkühlen kurz vor dem Servieren bei 190°C etwa 2 - 4 Minuten bräunen.

Chips: Kartoffeln in feine Scheiben hobeln, abspülen und gut abtrocknen. Partieweise in heißem Fett ca. 3 - 5 Minuten hellbraun frittieren; häufig bewegen.

Die Chips oder Pommes frites abtropfen lassen, mit Salz und evtl. Paprika würzen.

## **Bunte Gemüseplatte**

1 kleiner Blumenkohl, Salz, 250 g Bohnen, 2 Fenchelknollen (mittelgroß), 250 g Möhren, Mehl zum Wenden, 1 Ei, Semmelmehl Blumenkohlröschen ca. 5 Minuten in Salzwasser garen, Bohnen und Fenchel (ganz lassen) ca. 10 Minuten, gut abtropfen lassen. Die Möhren roh in Stifte schneiden. Alles Gemüse nacheinander in 170° C heißem Fett frittieren:

Möhren etwa 4 - 6 Minuten, dann salzen; Blumenkohl und Bohnen 2 Minuten. Fenchel halbieren, mit Mehl, verschlagenem Ei und Semmelmehl panieren und ca. 4 Minuten frittieren. Getrennt auf einer Platte anrichten.

Hinweis: Das Gemüse soll nur garen, nicht bräunen.

## Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt.

Im Garantie-und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegene Verkaufsstelle zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft  
90762 Fürth

Filter-Fritteuse  
Produkt-Nr. 961.936