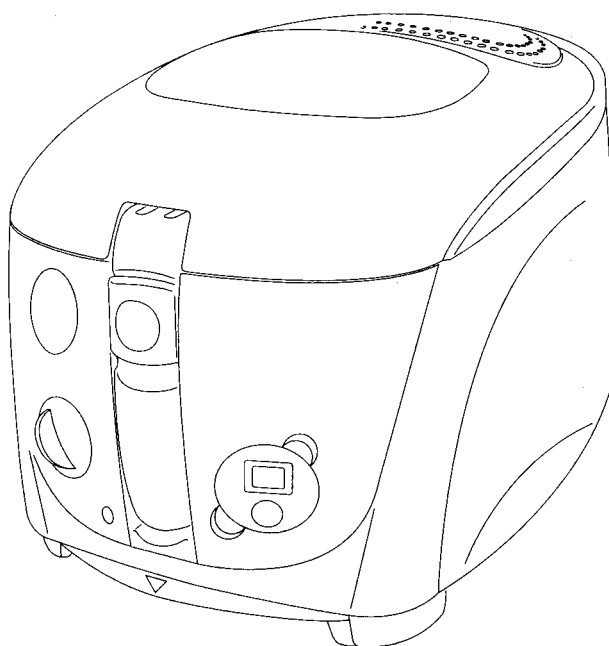


GRANDIUS

Fritteuse

Bedienungsanleitung



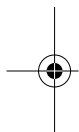
CE



GRANDIUS

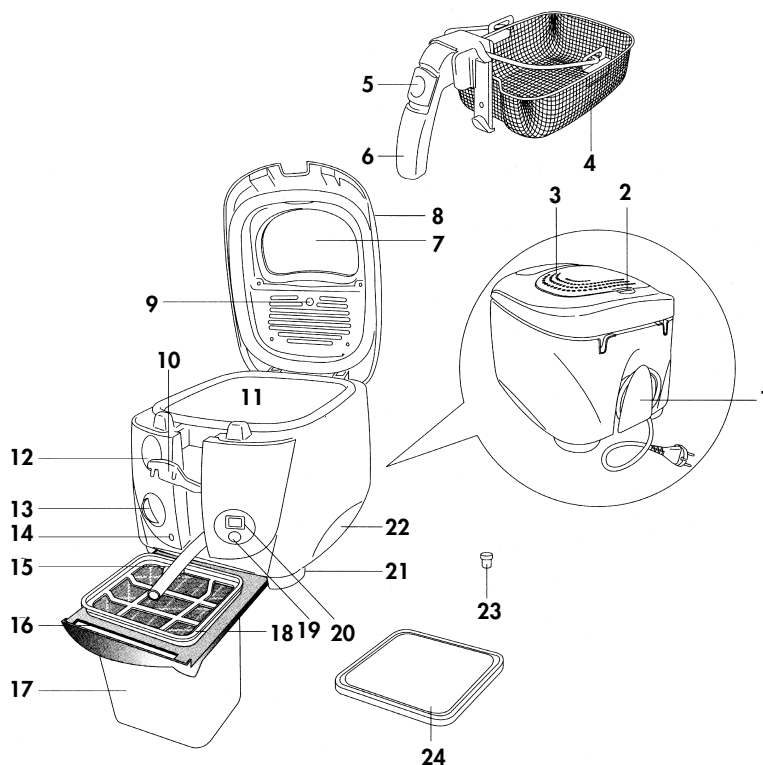
Inhalt

Herzlichen Dank	2
Sicherheitshinweise	2
– Sicherheit allgemein	
– Sicherheit beim Frittieren	
– Batterien	
Bedienung	4
Vor dem ersten Einsatz	4
Füllen mit Öl oder Fett	4
Frittieren	5
Einstellen der Signaluhr	6
Frittiergut entnehmen	7
Nach dem Frittieren	7
Filtrieren des Öls bzw. des Fettes	8
Reinigung und Pflege	10
Deckel mit Filter	10
Frittierkorb und Zubehör	11
Fritteuse	12
Batterie der Signaluhr erneuern	12
Kleines 1x1 des Frittierens	13
Was ist Frittieren?	13
Wie frittiere ich richtig?	13
– Frittieren von Frischkost	
– Frittieren von Tiefkühlkost	
– Wann ist mein Frittiergut gar?	
Welche Fette sind geeignet?	16
– Haltbarkeit des Fettes	
– Schlechtes Fett erkennen	
Fett aufbewahren	17
– Wohin mit dem alten Fett?	
Störungen und Reparatur	18
Technische Daten	19
Garantie	19
Weitere Haushaltsgeräte von GRANDIUS	20



GRANDIUS

Bedienelemente



- | | |
|---|---|
| 1 Netzkabel mit Aufwickler | 13 Ein-/Ausschalter und Temperaturregler |
| 2 Verschluss der Filterabdeckung | 14 Kontroll-Lampe |
| 3 Filterabdeckung | 15 Abfluss-Schlauch |
| 4 Frittierkorb | 16 Halterung für Ölbehälter |
| 5 Verriegelung des Frittierkorbes | 17 Ölbehälter |
| 6 Griff des Frittierkorbes | 18 Ölfilter |
| 7 Sichtfenster | 19 Drucktaste Signaluhr |
| 8 Deckel | 20 Anzeige Signaluhr |
| 9 Filterkontrolle | 21 Fuß |
| 10 Klappe (Staufach Abfluss-Schlauch) | 22 Tragegriff |
| 11 Frittiertopf | 23 Stöpsel des Abfluss-Schlauches |
| 12 Drucktaste (zum Öffnen des Deckels) | 24 Deckel des Ölbehälters |

GRANDIUS

Herzlichen Dank

für den Kauf einer GRANDIUS Fritteuse. Ihre neue Fritteuse hat viele Ausstattungsmerkmale für einfaches und sicheres Frittieren. Das Frittiergut wird bei geschlossenem Deckel in das Fett gegeben, so dass Sie keine Fettspritzer mehr zu fürchten brauchen. Der verriegelbare Deckel und die wärmeisolierte Außenseite wurden für zusätzliche Sicherheit konstruiert.

Eine Besonderheit bei Ihrer neuen Fritteuse ist die neu konstruierte Möglichkeit, das gebrauchte Frittierfett abzulassen und auch zu filtern. Dadurch entfällt das bisher umständliche und lästige Hantieren mit dem gebrauchten Fett.

Frittierkorb und der Deckel sind abnehmbar.

Mit dem stufenlos einstellbaren Thermostat lässt sich die Temperatur ganz nach Ihren Wünschen einstellen.

Grandius wünscht Ihnen guten Appetit.

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG.

Sicherheitshinweise

Es geht um Ihre Sicherheit und Gesundheit. Lesen Sie bitte auf jeden Fall diese Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise.

Sicherheit allgemein

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch.
- Arbeiten Sie nur mit intaktem Netzkabel und Gerät.
- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß dem Typenschild am Gerät (230 V ~/50 – 60 Hz) anschließen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt, das Gerät gereinigt werden soll oder wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie zum Herausziehen des Netzsteckers immer am Stecker selbst, nie am Kabel.
- Berühren Sie Gerät und Stecker nur mit trockenen Händen.
- Lassen Sie Reparaturen an einem defekten Gerät nur von Fachleuten durchführen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf mechanische Beschädigung. Lassen Sie es gegebenenfalls nur gegen ein Originalkabel austauschen (wenden Sie sich an Ihren GLOBUS/ MAXUS/ALPHA-TECC-Markt).
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
-  Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Das Gerät deshalb außer Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt. Kinder könnten die Fritteuse herunterziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist für den privaten Haushalt und nicht für gewerblichen oder industriellen Gebrauch geeignet.

GRANDIUS

- Am Ende seiner Lebensdauer ist das Gerät einer ordnungsgemäßen Entsorgung zuzuführen.
- Batterien dürfen nicht auseinander genommen werden.
- Batterien dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Batterien dürfen nicht in den Hausmüll!

Sicherheit beim Frittieren

- **Lebensgefahr!** Das Gerät unbedingt außer Reichweite von Kleinkindern betreiben. Auch das Stromkabel darf nicht für Kinder erreichbar sein. Sie könnten die Fritteuse an dem Kabel herunterziehen.
 - Gerät auf einen rutschfesten und ebenen Untergrund stellen.
 - Das Gerät darf auf keinen Fall mit heißem Fett transportiert werden. Bei einem eventuellen Sturz besteht die Gefahr von schwersten Verbrennungen.
 - Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
 - Beachten Sie die Füllstandanzeige im Frittieretopf MIN/MAX für die Fettmenge.
 - Öl rechtzeitig wechseln. Altes oder schmutziges Öl kann sich bei Überhitzen von selbst entzünden. Einen eventuellen Brand ersticken Sie möglichst durch Schließen des Deckels. Gießen Sie auf keinen Fall Wasser in das Feuer!
 - Vermeiden Sie Fettspritzer auf dem Fußboden - Rutschgefahr!
 - Beim Frittieren werden hohe Temperaturen erreicht. Dadurch können sich einige Außenteile der Fritteuse trotz Wärmeisolierung stark erhitzen. Fassen Sie die Fritteuse daher nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Gemäß der gültigen Batterieverordnung § 7 vom 27.3.98, ist der Endverbraucher verpflichtet, Batterien, die Abfälle sind, an einer dafür eingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.
- Batterien und Akkus bitte nur im entladenen Zustand abgeben.

Batterien

- Batterien sind von Kindern fernzuhalten.
- Nach dem Verschlucken einer Zelle oder Batterie sollte die betroffene Person sofortige medizinische Hilfe in Anspruch nehmen.
- Es darf nicht versucht werden, gebrauchte Batterien durch Wärme, Aufladen oder andere Mittel zu reaktivieren.
- Batterien dürfen nicht ins Feuer geworfen werden.

GRANDIUS

Bedienung

Vor dem ersten Einsatz

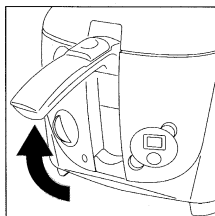
Vor dem ersten Arbeiten mit der Fritteuse spülen Sie bitte den Deckel (Filter vorher herausnehmen), den Frittierkorb und den Frittierkopf mit warmem Wasser. Lesen Sie dazu bitte auch den Abschnitt „Reinigung und Pflege“ auf Seite 10.



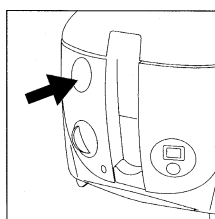
Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, ohne sie vorher mit Fett oder Öl gefüllt zu haben. Wenn die Fritteuse ohne Öl oder Fett benutzt wird, wird der Betrieb von einem Wärmeschutzschalter blockiert. Diese Blockierung lässt sich nur durch einen Fachmann wieder aufheben. Wenden Sie sich hierfür bitte an Ihren GLOBUS/MAXUS/ALPHA-TECC-Markt.

Um Fettspritzer zu vermeiden, sollten Sie den Frittierkorb **immer** nur bei geschlossenem Deckel heben und senken.

Füllen mit Öl oder Fett

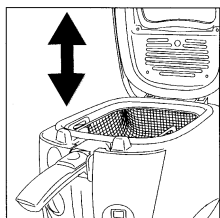


1. Heben Sie den Frittierkorb **4** ganz an, indem Sie den Griff **6** nach oben ziehen.



2. Öffnen Sie den Deckel **8** der Fritteuse durch Drücken der Taste **12**. Halten Sie den Deckel dabei leicht mit einer Hand fest, damit er nicht zu heftig aufspringt.

GRANDIUS



3. Nehmen Sie den Frittierkorb **4** nach oben heraus.
4. Geben Sie 2,2 Liter Öl oder 2 kg Fett in den Frittierkopf **11**.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie unbedingt die Füllstandanzeige. Der Ölstand muss immer zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen.

Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Ölstand unterhalb der Markierung MIN liegt, da sonst der Wärmeschutzschalter ausgelöst werden kann. Dieser kann nur von einem Technischen Kundendienst ersetzt werden. Wenden Sie sich hierfür bitte an Ihren GLOBUS/MAXUS/ALPHA-TECC-Markt.

Verwenden Sie nur hochwertige Fette oder Frittieröl. Margarine, Butter und Olivenöl dürfen nicht verwendet werden. Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Welche Fette sind geeignet?“ auf Seite 16.

Wenn Sie Frittierfett in Tafeln verwenden, müssen Sie dieses vorher in Stücke schneiden, damit sich die Fritteuse in den ersten Minuten nicht überhitzt, bevor sich das erste Fett verflüssigt und verteilt hat.

Frittieren

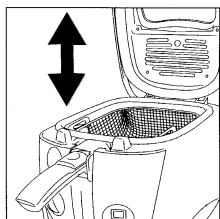
1. Klappen Sie den Griff **6** hoch, bis er waagrecht einrastet.
2. Entnehmen Sie den Frittierkorb **4** aus der Fritteuse.
3. Geben Sie das Frittiertgut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (siehe „Wie frittieren ich richtig?“ auf Seite 13).

Hinweis: Bei Tiefkühlkost müssen Sie sicherstellen, dass sich nur wenig Eis auf der Oberfläche befindet. Beachten Sie hierzu auch den Abschnitt „Frittieren von Tiefkühlkost“ auf Seite 15.

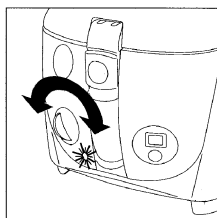
4. Hängen Sie den Frittierkorb mit waagrechtem Griff ein.
5. Schließen Sie den Deckel **8** mit einem sanften Druck nach unten, bis er einrastet.

Achtung! Schließen Sie den Deckel **immer** bevor Sie den Korb absenken, damit kein heißes Öl herauspritzen kann.

6. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.



GRANDIUS



Hinweis: Wenn für den Frittiervorgang 2 Phasen vorgesehen sind (speziell bei Pommes frites), heben Sie den Frittierkorb nach der ersten Phase an und warten dann ab, bis die Kontroll-Lampe **14** erneut erlischt. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb wieder in das Öl.

7. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **13**.
Die Kontroll-Lampe **14** leuchtet und zeigt an, dass das Öl aufgeheizt wird.
Sobald die Kontroll-Lampe **14** erlischt, ist die gewählte Temperatur erreicht.
Achtung! Berühren Sie während des Frittierens bitte nicht das Sichtfenster **7**, da es sehr heiß werden kann.
8. Senken Sie den Frittierkorb ab, nachdem die Kontroll-Lampe **14** erloschen ist. Ziehen Sie dazu die Verriegelung **5** nach vorne und senken den Griff **6** langsam ab.
 - Es ist völlig normal, wenn gleich danach eine große Menge Dampf austritt.
 - Zu Beginn schlägt sich an der Innenseite des Sichtfensters **7** Dampf nieder, der bald darauf wieder verschwindet.
 - Es ist normal, dass sich um den Griff **6** Kondenswassertropfen bilden, solange das Gerät in Betrieb ist.
 - Durch das Fenster **7** im Deckel können Sie den Bräunungsgrad des Frittiergutes beurteilen.

Einstellen der Signaluhr

Ihre neue Fritteuse ist mit einer praktischen Signaluhr ausgerüstet, die die abgelaufene Frittierzeit signalisiert.

Die Signaluhr können Sie entnehmen und mit einem praktischen Clip an Ihrer Kleidung befestigen.

Hinweis: Die Signaluhr schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die Fritteuse **nicht** automatisch ab.

1. Um die gewünschte Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste **19**.
Mit jedem kurzen Druck wird die Zeit um eine Minute erhöht. Wenn Sie die Taste festhalten, wird die Zeit schnell verstellt.
Die eingestellte Zeit lesen Sie in der Anzeige **20** ab.

GRANDIUS

2. Lassen Sie die Taste **19** los.
Nach einigen Sekunden beginnt die eingestellte Zeit zu blinken und die Zeit wird heruntergezählt. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie zwei Folgen von mehreren Pieptönen.
3. Falls Sie eine neue Zeit einstellen wollen, müssen Sie Taste **19** 2 Sekunden lang gedrückt halten.
Die Zeit wird auf Null gestellt und Sie können mit der Einstellung von vorne beginnen.
4. Um die Pieptöne nach Ablauf der Zeit abzuschalten, drücken Sie erneut die Taste **19**.

Frittiergut entnehmen

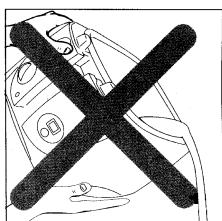
1. Nach dem Ende der Frittierzeit heben Sie den Griff **6** an, bis er waagrecht einrastet.
Nun hängt der Korb wieder über dem Fett. Lassen Sie den Korb eine Minute in dieser Position, damit das Öl abtropfen kann.
2. Überprüfen Sie mit einem Blick durch das Sichtfenster **7** den Bräunungsgrad. Frittieren Sie gegebenenfalls noch etwas nach.
3. Öffnen Sie den Deckel, und entnehmen Sie den Frittierkorb.

Nach dem Frittieren

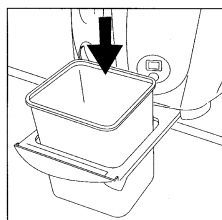
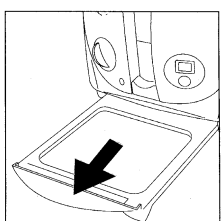
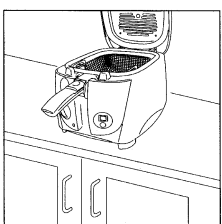
1. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Temperaturregler **13** bis auf „0“ drehen. Sie vernehmen dabei ein deutliches Klicken.
Hinweis: Senken Sie den Frittierkorb nicht in das heiße Fett. Das Fett würde nach dem Aushärten am Korb kleben und eine Reinigung erschweren.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, da Sauerstoff und Licht den Verfall von Fett beschleunigen.

GRANDIUS

Filtrieren des Öls bzw. des Fettes



Entleeren Sie die Fritteuse niemals, indem Sie sie schräg stellen oder umkippen.



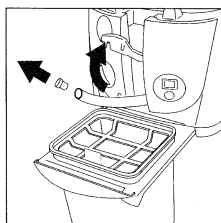
Aus gesundheitlichen Gründen empfehlen wir, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtrieren. Dies gilt besonders dann, wenn Sie panierte oder in Mehl gewälzte Lebensmittel frittiert haben. Die im Öl verbleibenden Stoffe führen zu einer wesentlich schnelleren Alterung des Öles und können sogar die Gesundheit erheblich gefährden.

Zur leichteren Handhabung ist Ihre neue Fritteuse mit einer Ölablass-, Filtrier- und Auffangvorrichtung ausgestattet.

Nach dem Filtrieren befindet sich das Öl in dem Aufbewahrungsbehälter, den Sie dann bequem im Kühlschrank bis zum nächsten Frittieren aufbewahren können.

1. **Warten** Sie nach dem Frittieren rund **2 Stunden ab**, bis das Öl deutlich abgekühlt ist.
Hinweis: Wenn Sie festes Frittierfett oder Schmalz benutzen, darf es nicht so weit abkühlen, dass es fest wird. Es würde sonst den Abflussschlauch und den Ölfilter verstopfen.
2. Stellen Sie die Fritteuse an den Rand der Arbeitsfläche.
3. Lassen Sie den Deckel offen und kontrollieren Sie, dass die Füße **21** immer sicher auf der Arbeitsfläche stehen und die Fritteuse auf keinen Fall herunterfallen kann.
4. Ziehen Sie die Halterung **16** für den Ölbehälter heraus.
5. Setzen Sie den Ölbehälter **17** ohne Deckel in die Halterung **16** ein.
6. Nehmen Sie den Frittierkorb **4** heraus.

GRANDIUS



7. Setzen Sie den Ölfilter **18** so auf den Ölbehälter, dass der Spritzschutz mit Entlüftungsöffnung von der Fritteuse wegzeigt.
 8. Öffnen Sie die Klappe **10**.
 9. Ziehen Sie den Abfluss-Schlauch **15** aus dem Fach heraus.
 10. Drücken Sie den Abfluss-Schlauch mit zwei Fingern so zusammen, dass kein Öl durchfließen kann und ziehen Sie dann den gelben Stöpsel aus dem Abfluss-Schlauch heraus.
 11. Legen Sie den Abfluss-Schlauch in den Ölfilter und lassen Sie ihn dann los.
Das Öl fließt nun in den Behälter.
- Hinweis:** Wenn das Öl extrem verschmutzt ist, müssen Sie darauf achten, dass der Ölfilter nicht überläuft.
12. Sobald das Öl vollständig abgelaufen ist, verschließen Sie den Abfluss-Schlauch wieder mit dem gelben Stöpsel.
 13. Verstauen Sie den Abfluss-Schlauch in seinem Fach und schließen Sie die Klappe **10** wieder.
 14. Nehmen Sie den Ölfilter ab.
 15. Heben Sie den vollen Ölbehälter aus der Halterung und verschließen Sie ihn mit dem zugehörigen Deckel **24**.
Sie können jetzt den Behälter mit dem Öl im Kühlschrank aufbewahren.
 16. Schieben Sie die Halterung zurück in die Fritteuse.

GRANDIUS

Reinigung und Pflege

Mit der Reinigung darf erst begonnen werden, wenn alle Teile abgekühlt sind.

Verwenden Sie kein Scheuerpulver, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Vor der Reinigung muss **immer** der Netzstecker gezogen werden.



Tauchen Sie die Fritteuse **niemals** ins Wasser und stellen Sie sie **niemals** unter den Wasserhahn. Durch eindringendes Wasser könnte ein Kurzschluss oder ein elektrischer Schlag verursacht werden.

Lassen Sie nach dem Frittieren das Öl zunächst rund 2 Stunden abkühlen und entleeren Sie die Fritteuse dann so, wie es in Abschnitt „Filtern des Öls bzw. des Fettes“ auf Seite 8 beschrieben wird.

Am besten gehen Sie in folgender Reihenfolge vor:

1. Öl ablassen.
2. Deckel abnehmen, Filter entfernen, Deckel spülen.
3. Frittierkorb, Ölbehälter, Ölfilter und Deckel des Ölbehälters abwaschen oder in die Spülmaschine geben.
4. Ölablass-Schlauch reinigen.
5. Fritteuse innen und außen abwischen.
6. Deckeldichtung reinigen.
7. Alle Teile sorgfältig trocknen lassen.

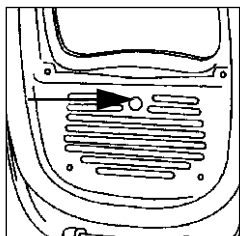
Deckel mit Filter

Hinweis: Tauchen Sie den Deckel niemals in Wasser ohne vorher die Filter zu entnehmen.

Der Deckel muss nur dann abgenommen und gereinigt werden, wenn er entsprechend verschmutzt ist.

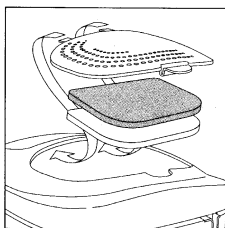
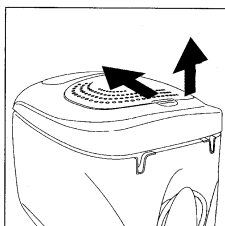
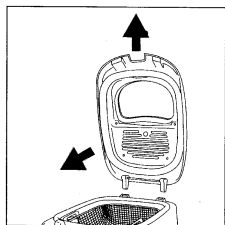
Die Dichtung sollten Sie aber jedesmal feucht abwischen und sorgfältig trocknen, da sie sonst während der Lagerung der Fritteuse festkleben kann.

Wenn Sie durch die Filterkontrolle 9 feststellen, dass die Filter noch sauber sind und wenn der Deckel nicht besonders verschmutzt ist, genügt es den Deckel mit einem feuchten Lappen und eventuell etwas Spülmittel abzuwischen.



GRANDIUS

Wenn die Filter oder der Deckel stärker verschmutzt sind, gehen Sie so vor:



1. Nehmen Sie den Deckel **8** ab, indem Sie ihn zu ca. 3/4 öffnen und dann nach oben ziehen.
2. Entnehmen Sie die Filter, indem Sie auf den Verschluss **2** der Filterabdeckung drücken und dann die Filterabdeckung **3** nach oben abnehmen.
3. Reinigen Sie den Deckel entweder in der Handspüle oder der Spülmaschine.

Hinweis: Der Deckel ist spülmaschinenfest.

Achtung: Der Deckel darf nur mit herausgenommenen Filtern gespült werden!

4. Lassen Sie den Deckel gründlich trocknen.
5. Setzen Sie die Filter wieder ein.

Achten Sie dabei auf die richtige Reihenfolge. Zuerst kommt der weiße, feinporige und dann der schwarze, grobporige Filter.

Hinweis: Wenn die Filter verschmutzt sind, müssen sie gegen neue ersetzt werden, da sonst unangenehme Gerüche auftreten könnten und das Austreten des Dampfes verhindert wird.

Neue Filter erhalten Sie in Ihrem GLOBUS/MAXUS/ALPHA-TECC-Markt.

6. Setzen Sie die Filterabdeckung wieder ein.
Achten Sie darauf, dass die vorderen Haken korrekt einrasten.
7. Setzen Sie den Deckel wieder ein, sobald die restliche Fritteuse ebenfalls gereinigt ist.

Frittierkorb und Zubehör

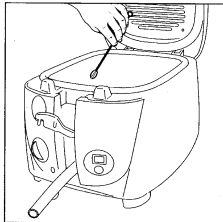
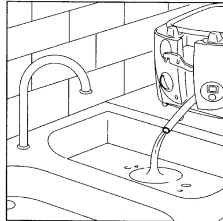
Der Frittierkorb sowie der Ölbehälter mit Deckel und Sieb sind spülmaschinenfest.

1. Falls Reste des Frittiergutes am Frittierkorb anhaften, legen Sie den Frittierkorb ca. 20 Minuten in heißes Seifenwasser und säubern Sie ihn anschließend mit einer Bürste.
2. Reinigen Sie die Teile nach Gebrauch in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
3. Spülen Sie den Korb mit klarem Wasser ab. Es dürfen keine Seifenreste mehr am Korb sein.
Eventuelle Seifenreste können beim nächsten Frittieren das Fett verunreinigen.
4. Lassen Sie die Teile gründlich trocknen.

GRANDIUS

Fritteuse

Die neuartige Ölablassvorrichtung erweist sich auch beim Reinigen der Fritteuse als sehr praktisch.



1. Stellen Sie die Fritteuse so neben das Spülbecken, dass der Abfluss-Schlauch im Spülbecken mündet.
2. Reinigen Sie den Frittiertopf **11** mit Hilfe einer Kanne voll warmem Spülwasser und einer weichen Spülbürste oder einem weichen Schwamm. Das schmutzige Wasser läuft dann direkt in das Spülbecken ab.

Hinweis: Benutzen Sie keinesfalls Scheuermittel oder harte Gegenstände, da sonst die Antihaftbeschichtung verkratzt wird.

3. Reinigen Sie den Abfluss-Schlauch mit Hilfe der mitgelieferten Spezialbürste.
4. Spülen Sie mit reichlich klarem Wasser aus einer Kanne nach.



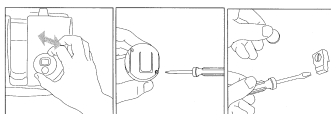
Achtung! Die Fritteuse darf **niemals** direkt unter einen Wasserhahn gestellt werden, da eindringendes Wasser zu einem Kurzschluss führen könnte.

5. Trocknen Sie die Fritteuse sorgfältig und gründlich ab.

Hinweis: Schon geringe Wasserrückstände am Topfboden oder im Ablass-Schlauch können zu heißen Ölspritzern während des Betriebes führen.

6. Reinigen Sie die Außenseiten der Fritteuse nur mit einem weichen Lappen und etwas Spülmittel.

Batterie der Signaluhr erneuern



Wenn das Gerät ersetzt oder weggeworfen wird, muss die Batterie vorher herausgenommen und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen bei einer Sammelstelle abgegeben werden.

1. Nehmen Sie die Signaluhr heraus
2. Schrauben Sie die Abdeckung auf der Rückseite mit einem kleinen Kreuzschlitz-Schraubendreher ab.
3. Drehen Sie die Abdeckung der Batterie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sich löst.
4. Ersetzen Sie die Batterie durch eine neue des gleichen Typs L 1131.
5. Bauen Sie die Signaluhr in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.



GRANDIUS

Kleines 1x1 des Frittierens

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps und Tricks rund um das Frittieren.

Was ist Frittieren?

Unter Frittieren versteht man das Garen von Lebensmitteln in heißem Fett. Die Lebensmittel schwimmen in dem heißen Fett. Die Oberfläche der Lebensmittel wird braun.

Das Fett wird beim Frittieren auf eine Temperatur von 140°C bis 190°C erhitzt. Die gewählte Temperatur ist abhängig von dem Frittiergut.

Wie frittiere ich richtig?

Frittieren ist eine der einfachsten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Damit Sie immer ein gutes Ergebnis erzielen, sollten Sie aber einige wichtige Punkte beachten:

- Halten Sie für jedes Rezept die empfohlene Temperatur ein. Bei einer zu niedrigen Temperatur nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf. Bei einer zu hohen Temperatur wird das Frittiergut außen schon braun und knusprig während es innen noch roh bleibt.
- Um bei der richtigen Temperatur zu frittieren, dürfen Sie den Frittierkorb immer erst dann absenken, wenn die Kontroll-Lampe **14** erloschen ist.
- Geben Sie niemals zu viel Frittiergut auf einmal in den Frittierkorb, weil sonst die Temperatur des Frittieröls zu stark abfällt. Dadurch nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf und wird ungleichmäßig gegart. Frittieren Sie große Portionen lieber nacheinander in mehreren kleinen Portionen.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in feine und gleichmäßig große Stücke geschnitten ist. Dadurch stellen Sie sicher, dass das gesamte Frittiergut gleichmäßig gart. Zu große Stücke sehen zwar knusprig aus, sind innen aber nicht durchgegart.

GRANDIUS

- Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gut ab. Zu feuchtes Frittiergut (insbesondere Kartoffeln) wird nicht knusprig und bleibt weich.

Frisch geschnittene Kartoffeln sollten Sie zunächst einige Stunden auf einem Tuch abtrocknen lassen. Danach werden Sie in zwei Phasen frittiert: Zuerst ca. 7 - 9 Minuten, dann Korb für ca. 1-2 Minuten anheben und abtropfen lassen, danach erneut 3 - 5 Minuten frittieren.

Stark wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse sollten paniert oder vorher in Mehl gewendet werden. Achten Sie aber bitte darauf, überschüssiges Paniermehl oder Mehl abzuklopfen, damit dieses das Frittieröl nicht zu sehr verschmutzt.

Frittieren von Frischkost

In der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte, die Sie nach persönlichem Geschmack leicht abwandeln können.

Nahrungsmittel		Höchstmenge in Gramm	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pommes frites	halbe Portion	600	170	1. Phase: 7-9 2. Phase: 3-5
	Höchstmenge	1250	190	1. Phase: 11-13 2. Phase: 3-4
Fisch	Tintenfisch	550	160	9-10
	Scampischwänze	600	160	8-11
	Sardinen	450	160	10-12
	Seezunge (2 Stück)	400	160	7-9
Fleisch	Schweineschnitzel (3-4 Stück)	350	170	7-9
	Hähnchenschnitzel (3-4 Stück)	350	180	6-8
	Frikadellen (15 Stück)	600	170	7-9
Gemüse	Zwiebelringe	400	170	6-8
	Blumenkohl	450	150	7-9
	Pilze	450	150	7-9
	Auberginen	350	150	8-10
	Zucchini	400	150	9-11

GRANDIUS

Frittieren von Tiefkühlkost

Achtung! Bei Tiefkühlkost ist es ganz besonders wichtig, dass der Deckel geschlossen wird, bevor Sie den Korb absenken.

Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Dadurch kühlt das Frittieröl beim Eintauchen des Frittiergutes stark ab. Wenn Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Höchstmengen einhalten, können Sie dennoch sehr gute Ergebnisse erzielen. Beachten Sie bitte auch die Empfehlungen auf der Verpackung der Tiefkühlkost.

Hinweis: Tiefkühlkost ist häufig von Eiskristallen bedeckt, die vor dem Frittieren unbedingt entfernt werden müssen, damit das Öl nicht zu sehr aufwallt. Bevor Sie den gefüllten Fittierkorb in die Fritteuse einhängen, sollten Sie ihn kräftig über der Spüle schütteln, damit die Kristalle herunterfallen.

Nahrungsmittel		Höchstmenge in Gramm	Temperatur °C	Zeit in Minuten
Pommes frites	empf. Menge für sehr gutes Ergebniss	330	190	5-6
Kartoffelkroketten		600	190	6-7
Fisch	Fischstäbchen	400	190	5-6
	Shrimps	400	190	4-5
Fleisch	Hähnchenschnitzel (3-4 Stück)	300	190	4-5

Wann ist mein Frittiergut gar?

Natürlich spielt Ihr persönlicher Geschmack auch beim Frittieren eine große Rolle. Probieren Sie deshalb ruhig einmal mit kleinen Mengen, bis das Ergebnis Ihren Erwartungen entspricht.

Wenn die in Ihrem Rezept angegebene Garzeit nicht das von Ihnen gewünschte Ergebnis brachte, kann dies verschiedene Ursachen haben, zum Beispiel:

- Größe des Frittiergutes
- Das Frittiergut ist tiefgefroren?
- Es wurden zu viel oder zu wenig Lebensmittel auf einmal frittiert?
- Temperatur des Öles

GRANDIUS

Welche Fette sind geeignet?

Es gibt ein großes Angebot von Fetten. Für das Frittieren sind aber nicht alle Fette geeignet.

- Das verwendete Fett muss für Temperaturen über 200 °C geeignet sein.
- Pflanzliche Fette sind nahezu geschmacksneutral. Sie verändern den Geschmack des Frittiergutes nicht oder nur sehr wenig. Bei tierischen Fetten (Schmalz) kann es dazu kommen, dass der Geschmack des Frittiergutes verändert wird.
- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil haben. Das Wasser verdampft beim Erhitzen und das Fett spritzt.
- Butter und Margarine sind nicht geeignet.
- Verwenden Sie immer nur eine Sorte Fett. Mischen Sie das Fett nicht, da die verschiedenen Fette einen unterschiedlichen Siedepunkt haben könnten.
- Gut geeignet sind zum Beispiel Kokosfett, Palmöl, Olivenöl oder Erdnussöl.

Haltbarkeit des Fettes

Als Faustformel gilt, dass Frittierfett für 5 bis 8 Frittiervorgänge gut ist. Danach muss es vollständig erneuert werden.

Die Haltbarkeit hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Qualität des Fettes: je besser das Fett, desto länger hält es;
- Verschmutzung des Fettes: Filtern Sie das Fett nach jedem Gebrauch;
- Temperatur des Fettes beim Frittieren;
- Häufigkeit und Dauer der Frittiervorgänge;
- Art der Lagerung.

Schlechtes Fett erkennen

Wenn Ihr Fett verdorben ist, geben Sie es immer ganz weg. Wenn Sie schlechtes Fett mit gutem Fett mischen, haben Sie immer noch schlechtes Fett.

An folgenden Punkten können Sie erkennen, dass Ihr Fett spätestens jetzt ausgetauscht werden muss:

- Scharfer, schlechter Geruch;
- Schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel;
- Braune, harte Ablagerungen;
- Dunkelfärbung des Fettes;

GRANDIUS

- Starke Rauchbildung schon bei niedrigen Temperaturen.

Wenn Sie bei Ihrem Fett einen dieser Punkte feststellen, sollten sie spätestens jetzt das Fett erneuern.

Fett aufbewahren

Licht und Sauerstoff schaden dem Fett. Deshalb sollte es in einer festverschlossenen Dose, dunkel gelagert werden. Der Lagerraum sollte nicht zu warm sein.

Unter guten Bedingungen kann das Fett einige Wochen gelagert werden.

Wohin mit dem alten Fett?

Altes Fett niemals in den Abfluss oder die Toilette gießen. Das Fett wird fest und verstopft die Abflussrohre.

- Das Fett kann in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das Fett nicht direkt in die Mülltonne sondern zuerst in eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett auch bei einer Sammelstelle für Altöl abgeben.

GRANDIUS

Störungen und Reparatur

Falls Ihre Fritteuse nicht so arbeitet, wie Sie es erwarten, ziehen Sie bitte folgende Tabelle zu Rate:

Störung	Mögliche Gründe	Lösungen
Unangenehmer Geruch	Die Filter sind gesättigt	Filter ersetzen (siehe „Deckel mit Filter“ auf Seite 10)
	Das Öl/Fett ist zu alt	Öl bzw. Fett erneuern
	Gewählte Öl-/Fettsorte ist zum Frittieren ungeeignet	Geeignetes Öl/Fett verwenden (siehe „Welche Fette sind geeignet?“ auf Seite 16)
Öl läuft über	Das Öl ist zu alt und deshalb bildet sich zu viel Schaum	Öl bzw. Fett erneuern
	Frittiergut war nicht trocken genug	Frittiergut gut trocknen
	Frittierkorb wurde zu schnell eingesenkt	Langsam eintauchen
	Ölstand über der Markierung „MAX“	Ölmenge reduzieren
Frittiergut bleibt blass und wird nicht gut gebräunt	Öltemperatur zu niedrig	Höhere Temperatur einstellen; Mit dem Eintauchen warten, bis Kontroll-Lampe 14 erloschen ist
	Frittierkorb wurde überfüllt	Weniger Frittiergut einfüllen
Öl wird nicht erhitzt	Fritteuse wurde ohne Ölfüllung eingeschaltet. Dadurch hat der Wärmeschutzschalter ausgelöst	Die Vorrichtung muss ersetzt werden. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst

Falls die aufgetretene Störung nicht in dieser Tabelle erscheint, versuchen Sie keinesfalls selbst eine Reparatur durchzuführen. Sämtliche Reparaturen, selbst der Austausch des Netzkabels, müssen von einem zugelassenen Technischen Service durchgeführt werden, um jegliche Gefahren auszuschließen. Wenden Sie sich hierfür bitte an Ihren GLOBUS/MAXUS/ALPHA-TECC-Markt.

GRANDIUS

Technische Daten



Modell: GRANDIUS F999
Stromversorgung: 230 V ~/50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme: 1.800 Watt
Batterie Signaluhr: 1 x L1131

Garantie

Das Gerät wurde den modernsten Produktionskontrollen unterzogen. Sollten jedoch innerhalb von 36 Monaten nach dem Kauf des Gerätes Schäden auftreten, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind, wird die Fritteuse gemäß unserer Grandius-Garantie kostenlos ersetzt.

In der Garantie nicht enthalten sind:

- Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung (z.B. Betrieb mit falscher Stromversorgung, Bruch oder Knickstellen im Netzkabel) entstanden sind.
- Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.

Die Garantie verliert durch Eingriffe seitens vom Hersteller nicht ermächtigter Personen oder durch die Verwendung von Ersatzteilen, welche keine Originalteile sind, ihre Gültigkeit.

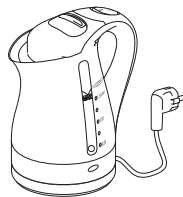
Für Garantiezwecke ist die Grandius-Garantiekarte mit Kassenbon vorzulegen. Für den Geräteservice wenden Sie sich an Ihren GLOBUS/MAXUS/ALPHA-TECC-Markt.

Das Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften hergestellt.

Technische Änderungen vorbehalten!

Weitere Haushaltsgeräte von GRANDIUS

Wir hoffen, daß Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sind.
In Ihrem GLOBUS-Markt finden Sie außerdem folgende praktische Haushaltshelfer:

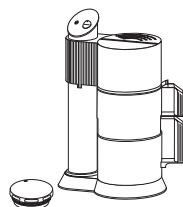
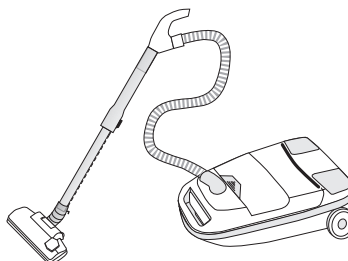


Wasserkocher

- Fassungsvermögen 1,5 Liter
- automatische Abschaltung
- vom Sockel abnehmbar
- Kalkfilter
- verdecktes Heizelement

Bodenstaubsauger

- Elektronische Saugkraftregulierung
- Mit Turbo-, Hartboden- und Leichtlaufdüse
- Zubehör: Polsterdüse, Möbelpinsel und Fugendüse (im Gerät integriert)
- Teleskoprohr kann in der Länge verstellt werden
- Aktivkohlefilter, Hepafilter (auswaschbar) deshalb auch für Allergiker-Haushalte geeignet
- Kabelaufrollung im Gehäuse
- Saugschlauch mit Komfortgriff

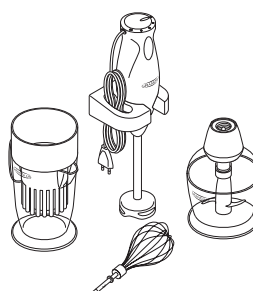


Kaffeeautomat

- Vapotronik-Brühsystem, Kaffee wie von Hand gebrüht
- Kaffeemaschine arbeitet fast geräuschlos
- automatische Abschaltung
- Thermoskanne

Stabmixer

- Verschiedene Aufsätze zum Schlagen, Mixen, Schneiden und Mahlen
- Verschiedene Gefäße und Filter
- Geschwindigkeit in 10 Stufen einstellbar
- Praktische Wandhalterung



Hergestellt für GLOBUS Holding/MAXUS, 66606 St. Wendel

5725108900/09.01