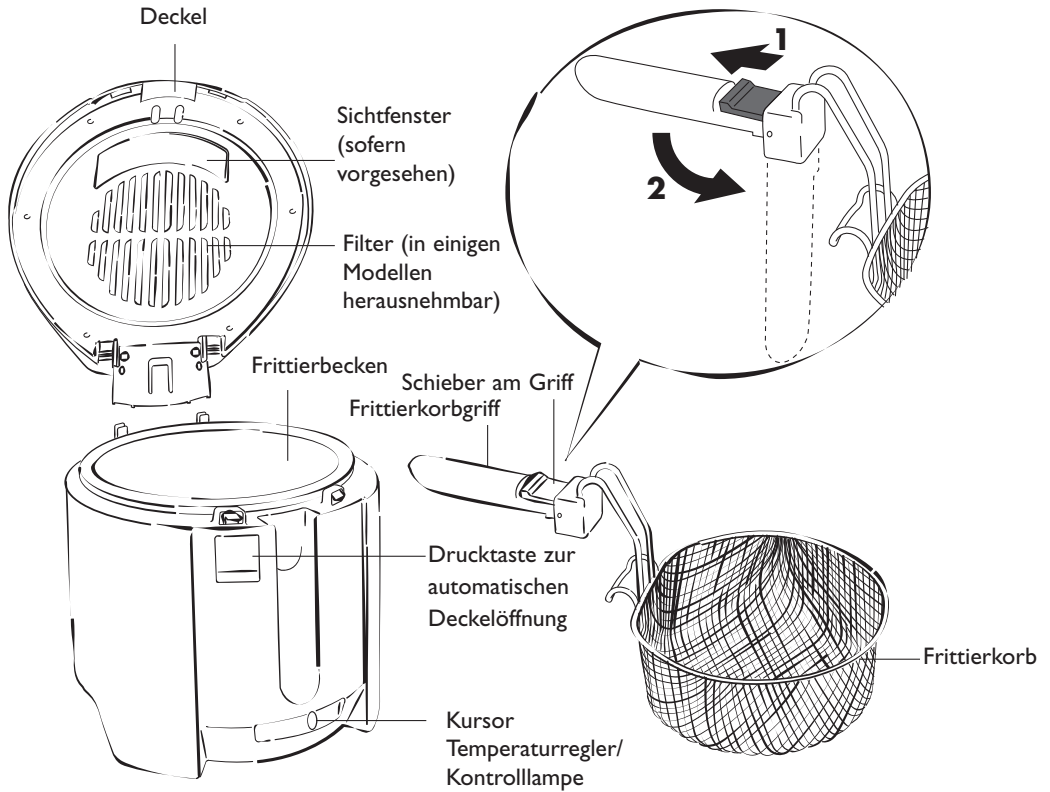


Beschreibung des Gerätes

Die folgende Terminologie wird im gesamten Handbuch verwendet.



Wichtige Hinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Frittieren von Nahrungsmitteln und für den Hausgebrauch ausgelegt. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet und auf keinen Fall manipuliert werden.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. (Sollte der Gerätestecker nicht in die Steckdose passen, lassen Sie diese von einer Fachkraft durch eine geeignete Steckdose ersetzen).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Bei Beschädigungen des Netzkabels dieses vom Hersteller selbst, seinem Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Fachkraft ersetzen lassen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Während des Betriebes wird das Gerät heiß. **DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.**
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Die Fritteuse niemals ohne Öl benutzen.
- Sollte Öl aus der Fritteuse laufen, so wenden Sie sich bitte an die technische Kundendienststelle oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse die Frittierwanne, den Frittierkorb und den Deckel mit heißem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel reinigen. Danach alle Teile sorgfältig abtrocknen, und das eventuell am Boden des Frittierbeckens verbliebene Wasser entfernen. Dadurch soll vermieden werden, dass während des Betriebes heißes Öl herausspritzt, was gefährlich sein könnte.
- Die zugänglichen Teile können während des Ofenbetriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder außer Reichweite des Ofens. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in den Gebrauch des Gerätes, einschließlich den damit verbundenen Gefahren, eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Zum Transportieren bzw. Umstellen des Gerätes die im unteren

ren Bereich auf allen vier Seiten vorgesehenen Griffmulden verwenden. (Niemals das Gerät zum Transportieren am Frittierkorbgriff fassen).

- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herunterbaumelt, da es von Kindern ergriffen werden oder den Benutzer behindern könnte.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften.
- When opening the lid, take great care to avoid hot steam and splashes of boiling oil.
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.
- Diese Anleitungen aufbewahren.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine

nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Wir danken Ihnen für die Wahl dieser Fritteuse. Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch bevor sie das Gerät benutzen. Nur so erzielen Sie die besten Resultate und ein Höchstmaß an Sicherheit.

Anleitungen zum Gebrauch

Vor dem Anschließen des Netzsteckers an die Steckdose stets sicherstellen, dass ÖL im Frittierbecken ist.

Das Öl in den Behälter geben: 2,3 Liter Höchstfassungsvermögen (2 kg Fett).

ACHTUNG: Der Ölstand sollte immer innerhalb des in dem Frittierbecken markierten Höchst- und Mindeststand liegen. Verwenden Sie die Fritteuse niemals, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Wärmeschutzschalter ausgelöst werden könnte; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.

Die besten Frittierergebnisse erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Erdnussöl. Beim Gebrauch von festem Fett in Tafeln müssen diese in kleine Stückchen geschnitten werden, damit sich Ihre Fritteuse in den ersten Minuten nicht leer erhitzt. Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fetts auf 150°C gestellt werden. Danach können Sie die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur einstellen.

Frittieren

Den Netzstecker in die Steckdose stecken, und den Cursor auf die gewünschte Temperatur stellen. Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe des Temperaturreglers den (vorab gefüllten) Frittierkorb ins Öl eintauchen und den Deckel schließen. Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln). Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang eine beachtliche Menge Dampf entweicht und sich um den Frittierkorbgriff herum Kondenswassertropfen bilden. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, den Frittierkorb herausnehmen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Verwendungsdauer des Frittierfetts bzw. Öls

Ab und zu muss das Öl bzw. das Fett vollständig erneuert werden. Wie bei allen Fritteusen, verliert das Öl durch das mehrmalige Erhitzen nach und nach an Qualität! Wir empfehlen daher, das Öl in regelmäßigen Zeitabständen vollständig zu erneuern, auch wenn es korrekt gebraucht und filtriert worden ist. Wir empfehlen, das Öl nach 5- bis 8maligem Gebrauch oder in folgenden Fällen zu wechseln: Unangenehme Gerüche; Rauchbildung während des Frittiervorgangs; das Öl ist dunkel geworden. Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten das Gerät durch Trennen des Netzsteckers vom Stromnetz ausschalten und abkühlen lassen. Das Öl oder Fett sollte nach jedem Frittiervorgang filtriert werden; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut. Die im Öl verbleibenden Speisereste brennen an und verkürzen somit die Verwendbarkeit des Öls oder Fetts. Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).

Frittieren von Frischkost

- **Das Frittiertgut darf erst ins Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.**
- Den Frittierkorb nicht übermäßig füllen. Andernfalls würde die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken und das Frittiertgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart werden.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiertgut gart innen schlecht.
- Für das Frittieren von Tropfteigspeisen empfehlen wir, den Frittierkorb zuerst leer einzutauchen und dann, sobald die eingestellte Temperatur erreicht worden ist (die Kontrolllampe erlischt), die Speise direkt ins heiße Öl einzutauchen, um zu vermeiden, dass der Tropfteig am Korb anhaftet.
- **Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen**, denn noch feuchtes Frittiertgut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (besonders Kartoffeln). Wir empfehlen, stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu panieren oder in Mehl zu wenden. Achten Sie jedoch darauf, das überschüssige Paniermehl oder Mehl abzuklopfen, bevor Sie das Frittiertgut ins Öl eintauchen.

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur (°C)	Frittierzeit (Minuten)
Pommes frites	Halbe Portion	500	190°	7-9
	Ganze Portion	1000	190°	16-18
Fish	Kalamari	500	160°	12-13
	Scampischwänze	500	160°	9-10
	Sardinen	500	160°	12-13
	Seezungen	400	160°	7-8
Fleisch	Wiener Schnitzel	300	170°	8-9
	Hähnchenschnitzel	300	180°	7-8
	Frikadellen	500	170°	7-8
Gemüse	Artischocken	250	150°	11-12
	Blumenkohl	300	160°	7-8
	Pilze	300	150°	6-7
	Auberginen	100	170°	7-8
	Zucchini	300	160°	11-12

Bei den angegebenen Frittierzeiten und Temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und können.

Frittieren von Tiefkühlkost

Vor dem Frittieren sind die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle zu entfernen. Dazu schütteln Sie einfach den Frittierkorb. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam ins Öl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

Nahrungsmittel	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (minutes)
Pommes frites	350 (*)	190	6-8
Pommes frites (Höchstmenge)	800	190	16-18
Kartoffelkroketten	500	190	9-11
Fish Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	4-5
Krabben	300	190	3-4
Fleisch Hähnchenschnitzel	200	190	6-8

Bei den angegebenen Frittierzeiten und Temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und können.

(*) *Empfohlene Menge für ausgezeichnete frittierte Speisen*

Reinigung

Vor jedem Reinigungsvorgang stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals die Fritteuse ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden. Der Deckel ist spülmaschinenfest. Zum Entfernen des Deckels diesen einfach nach oben ziehen. Das Frittierbecken mit heißem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel reinigen. Danach gut abspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Frittierkorb kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Für die Modelle mit antihaftbeschichtetem Frittierbecken dürfen keine scheuernden Gegenstände und Reinigungsmittel, sondern nur ein weiches Tuch mit Neutralreiniger benutzt werden.

Pflege des Geruchsfilters

Herausnehmbarer Filter: Mit der Zeit verliert der innerhalb des Deckels befindliche Geruchsfiler an Wirksamkeit, daher sollte er nach 10/15 Gebrauchseinsätzen ausgewechselt werden. Zum Auswechseln des Filters das entsprechende Filterschutzgitter aus Kunststoff entfernen.

Permanentfilter: Der Permanentfilter braucht nicht ausgewechselt werden, da er während der normalen Reinigung des Deckels gereinigt wird.



De'Longhi Appliances Via L. Seitz, 47 31100 Treviso Italia

1251004IDL/08.08

Elektrische Fritteuse F26



Living Innovation