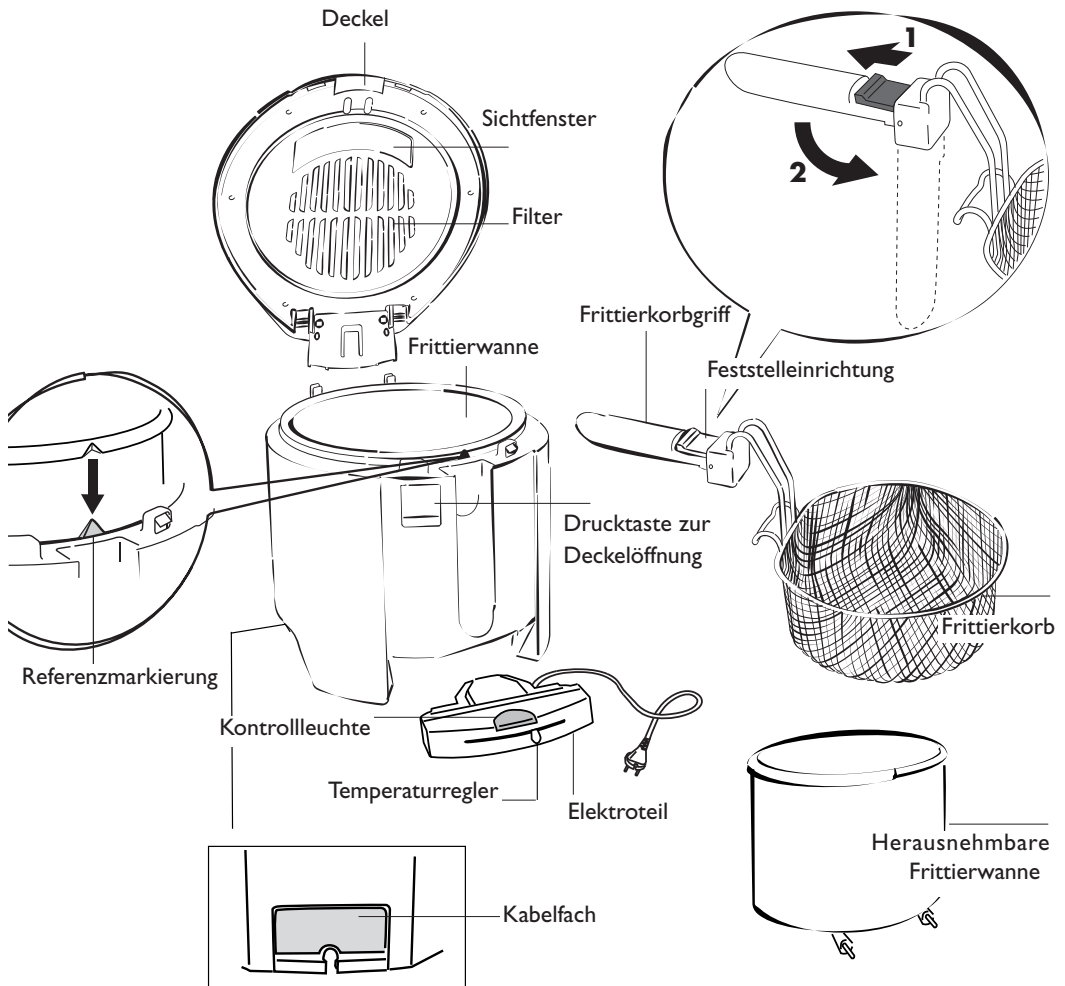


Beschreibung des Gerätes

Die folgenden Begriffe werden im gesamten Handbuch verwendet.



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Frittieren von Nahrungsmitteln ausgelegt. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet und auf keinen Fall verändert oder manipuliert werden.
- Vor dem Gebrauch des Geräts sicherstellen, dass die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Wert übereinstimmt und dass die Steckdose und die Stromleitung der Lastaufnahme angemessen sind.
- Nach dem Auspacken überprüfen, ob die Fritteuse vollständig und in einwandfreiem Zustand ist. Sicherstellen, dass alle Etiketten, Kunststoffbeutel und Verpackungselemente von der Innen- und Außenseite des Geräts entfernt wurden.
- Das Gerät nur an eine geerdete Stromleitung und Steckosen mit einer Mindestleistung von 10 A anschließen. (Sollte der Gerätestecker nicht in die Steckdose passen, von einer Fachkraft durch eine geeignete Steckdose ersetzen lassen).
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Beschädigte Netzkabel sind vom Hersteller, einer autorisierten Kundendienststelle oder von einer Fachkraft ersetzen zu lassen, um jedes Risiko auszuschließen. Für weitere Details wird auf den Garantieschein verwiesen.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. **DAS GERÄT DARF NICHT IN DIE REICHWEITE VON KINDERN GELANGEN.**
- Die Fritteuse nicht transportieren, wenn das Öl noch heiß ist, da dieses ernsthafte Verbrennungen verursachen kann.
- Die Fritteuse niemals ohne Öl benutzen.
- Sollte Öl aus der Fritteuse laufen, eine Kundendienststelle oder vom Hersteller autorisierte Fachkräfte benachrichtigen.
- 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 der Frittierwanne verbliebene Wasser entfernen.
- Dadurch werden gefährliche Spritzer heißen Öls während des Betriebs vermieden.
- 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, benutzt werden, es sei denn, dass diese von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Zum Transportieren des Geräts die im unteren Bereich auf allen Seiten vorgesehenen Griffmulden verwenden (das Gerät zum Transportieren niemals am Frittierkorbgriff anfassen).
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Kabel darf nicht von der Arbeitsfläche herunterbaumeln, da Kinder es greifen könnten oder es den Benutzer behindern könnte.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist der Geruch nach „neu“ ganz normal. Den Raum lüften.
- Den Deckel vorsichtig öffnen, um heißen Dampf und heiße Ölspritzer zu vermeiden.
- Die Verwendung von handwerklich hergestellten Ölen oder von Ölen mit hohem Säuregehalt ist verboten.
- Nur den mit der Fritteuse gelieferten Elektrikblock verwenden mit F26235.
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG über die Elektromagnetische Verträglichkeit sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeituhr oder eine Fernbedienung ausgelegt.
- Diese Gebrauchsanweisung 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, dass Sie sich für den Kauf dieser Fritteuse entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor sie das Gerät benutzen. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und ein Höchstmaß an Sicherheit.

Vor dem Erstgebrauch

- 1 Die gesamte Verpackung entfernen
- 2 Zerlegen
- 3 Die Teile spülen: siehe „Pflege und Reinigung“

Zerlegen

- 1 Die Drucktaste zum Öffnen des Deckels drücken. Den Deckel abnehmen.
- 2 Den Griff nach oben ziehen und den Frittierkorb herausnehmen.
- 3 Das Elektroteil herausziehen und anschließend die Frittierwanne entfernen.

Vor dem Herausziehen des Elektroteils sicherstellen, dass das Kabel aus dem Kabelfach auf der Rückseite der Fritteuse herausgelöst ist

Zusammenbauen

- 1 Die Frittierwanne einsetzen und darauf achten, dass sie genau an der Referenzmarkierung und an den Markierungen „MAX“ und „MIN“ zur Rückseite der Fritteuse eingesetzt wird.
- 2 Das Elektroteil einsetzen.
- 3 Das Kabel des Elektroteils in das Kabelfach auf der Rückseite der Fritteuse einführen.

Gebrauchsanweisungen

Vor dem Anschließen des Netzsteckers an die Steckdose stets sicherstellen, dass Öl in die Frittierwanne eingefüllt ist. Das Öl in die Frittierwanne füllen: max. Fassungsvermögen 2,3 l (2 kg Fett).

WARNUNG: Der Ölstand sollte immer innerhalb des in der Frittierwanne markierten Höchst- und Mindeststands liegen.

Die Fritteuse niemals verwenden, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Wärmeschutzschalter ausgelöst werden könnte. Zum Auswechseln eine autorisierte Kundendienststelle benachrichtigen.

Für optimale Resultate qualitativ hochwertiges Öl wie Maiskeimöl oder Erdnussöl verwenden. Niemals Butter oder Margarine verwenden, da diese Produkte Rauch erzeugen oder überfließen.

Festes Fett in kleine Stücke schneiden, damit die Fritteuse in den ersten Minuten nicht ohne Flüssigkeit erhitzt wird. Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fetts auf 150 °C gestellt werden. Danach kann die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur eingestellt werden.

Frittieren

Den Netzstecker in die Steckdose stecken, und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen.

Wenn die Kontrollleuchte erlischt, die Feststelleinrichtung zurückschieben, den Frittierkorb (mit den Nahrungsmitteln) langsam in das Öl eintauchen und den Deckel schließen.

Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln).

Es ist vollkommen normal, dass sofort nach dem Senken des Frittierkorbs eine beachtliche Menge heißer Dampf vom Filter entweicht und sich um den Frittierkorbgrieff 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 verwendet und gefiltert wurde. Das Öl sollte am besten nach 5- bis 8-maligem Gebrauch und immer bei unangenehmem Geruch, Rauchbildung während des Frittiervorgangs oder wenn es eine dunkle Farbe aufweist vollständig gewechselt werden.

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten das Gerät abschalten, das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das Öl oder Fett sollte nach jedem Frittiervorgang gefiltert werden. Das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut. Die im Öl verbleibenden Speisereste verbrennen tendenziell und verkürzen somit die Verwendbarkeit des Öls oder Fetts. Vor dem Filtern sicherstellen, dass das Öl kalt genug ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen). Zum Filtern das Öl oder Fett einfach durch ein feines Mulltuch oder Saugpapier sieben.

Frittieren von Frischkost

- **Das Frittiergut darf erst ins Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d. h. wenn die Kontrollleuchte erlischt.**
- Den Frittierkorb nicht übermäßig füllen. Andernfalls würde die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken und das

- Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart werden.
- Darauf achten, dass das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut gart innen schlecht.
 - Für das Frittieren von Frittiergut im Teigmantel den Frittierkorb zuerst leer eintauchen und dann, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde (die Kontrollleuchte erlischt), die Nahrungsmittel direkt ins heiße Öl eintauchen, um zu vermeiden, dass der Backteig am Korb anhaftet.
 - **Das Frittiergut vor dem Eintauchen in das Öl bzw. Fett gut abtrocknen**, denn noch feuchtes Frittiergut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (besonders Kartoffeln). Stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) am besten panieren oder in Mehl wenden.
Bevor das Frittiergut ins Öl eingetaucht wird, überschüssige

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur (°C)	Frittierzeit (Minuten)
Pommes frites	Halbe Portion	500	190°	7-9
	Ganze Portion	1000	190°	16-18
Fisch	Tintenfisch	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.

Paniermehl oder Mehl abzuklopfen.

Frittieren von Tiefkühlkost

Tiefkühlkost wird bei sehr niedrigen Temperaturen aufbewahrt. Entsprechend senkt Tiefkühlkost die Temperaturen des zum Garen verwendeten Öls oder Fetts erheblich.

Für optimale Ergebnisse den Frittierkorb nicht zu sehr füllen.

Vor dem Frittieren sind die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle zu entfernen. Dazu einfach den Frittierkorb schütteln. Danach den Frittierkorb sehr langsam ins Öl eintauchen, um Aufwallen des Öls zu vermeiden. Die unten aufgeführten Garzeiten sind Richtangaben und sind entsprechend der Ausgangstemperatur des Frittierguts und der auf der Packung der Nahrungsmittel angegebenen Temperatur anzupassen.

(*) *Empfohlene Menge für optimal frittierte Speisen*

Nahrungsmittel	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (minutes)
Pommes frites	350 (*)	190	6-8
Pommes frites (Höchstmenge)	1000	190	16-18
Kartoffelkroketten	500	190	9-11
Fisch 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.

Pflege und Reinigung

Vor jedem Reinigungsvorgang stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen **und sicherstellen, dass Gerät und Öl vollständig abgekühlt sind.**

Das Elektroteil vor dem Reinigen stets herausnehmen.

Elektroteil

Die Fritteuse niemals in Wasser tauchen oder unter den laufenden Wasserhahn stellen. Wasser im Elektroteil kann zu Stromschlag führen. Vor dem Herausziehen des Elektroteils sicherstellen, dass Kabel aus dem Kabelfach auf der Rückseite der Fritteuse herausgelöst ist. Herausziehen. Mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

Deckel

Den Decken zum Abnehmen öffnen und anheben.

Nachdem der Deckel entfernt wurde, das Filterkunststoffgitter abnehmen und den Filter herausnehmen. Den Deckel für 20 Minuten in heißes Seifenwasser tauchen, abspülen und gründlich

abtrocknen. Der Deckel ist spülmaschinenfest.

Frittierkorb

Nach dem Gebrauch herausnehmen und für 20 Minuten in heißes Seifenwasser eintauchen. Mit einer harten Bürste abbürsten.

Gerätekörper und Frittierwanne

- Für 20 Minuten in heißes Seifenwasser eintauchen. Mit einem nicht scheuernden Reiniger säubern.
- Alle Teile außer dem Elektroteil sind spülmaschinenfest. Wenn der Deckel in der Spülmaschine gespült wird, kann er dunkler werden. Dies beeinträchtigt jedoch seine Funktionstüchtigkeit nicht. Bei eingebranntem Öl die Frittierwanne vor dem Spülen in der Spülmaschine in Wasser einweichen.

Pflege des Geruchsfilters

Herausnehmbarer Filter: Mit der Zeit verliert der im Deckel befindliche GeruchsfILTER an Wirksamkeit, daher sollte er nach 10–15 Gebrauchseinsätzen ausgewechselt werden. Zum Auswechseln des Filters das entsprechende Filterschutzgitter aus Kunststoff entfernen.

Service und kundendienst

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von De'Longhi oder einem autorisierten De'Longhi-Reparaturdienst repariert werden, um Risiken zu vermeiden.
- Für weitere Informationen zu Service und Kundendienst wird auf den beiliegenden Garantieschein verwiesen.



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



Elektrische Fritteuse F26235

Living innovation

1251008IDL/03.09