

LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INSTALLATION UND DER ERSTEN INBETRIEBSETZUNG DES GERÄTES AUFMERKSAM DURCH. NUR SO KÖNNEN SIE BESTE ERGEBNISSE UND HÖCHSTE BETRIEBSSICHERHEIT ERZIELEN.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| A. Display | M. Korbhalterung |
| B. „-/+" Tasten für die Ernöhung/Minderung von Frittierzeit und temperatur | N. Sitze zur Befestigung der Schalteinheit |
| C. MODE- Taste zur Funktionswahl Frittierzeit/Temperatur | O. Griffe |
| D. START/STOP- Taste ein-/ausgeschaltet | P. Mantel |
| E. Kontrollleuchte „rot“ POWER Einschalten | Q. Ölablasshahn (falls vorgesehen) |
| F. Kontrollleuchte „grün“ READY Temperatur erreicht | R. Klappe Ölablasshahn (falls vorgesehen) |
| G. LF-Taste zum Fettschmelzen + Counter-Reset | S. Deckel mit Griff |
| H. Mikroschutzschalter | T. Filter (falls vorgesehen) |
| I. Frittierkorb mit Klappgriff | U. Sichtfenster (falls vorgesehen) |
| J. Höchstmarke Frittiertgut | V. Elektrischer Widerstand |
| K. Herausnehmbare Wanne | W. Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung |
| L. MIN.-MAX.-Ölstandanzeige | Z. Kabelstufach |

WICHTIGE HINWEISE

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch und für das Frittieren von Speisen konzipiert und darf weder zweckentfremdet benutzt noch verändert oder umgerüstet werden.
- Setzen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn es Schäden (z.B. in Folge eines Sturzes) oder sonstige Betriebsstörungen aufweist. Wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A.
- Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie zum Herausnehmen des Steckers niemals am Speisekabel: immer nur am Stecker selbst ziehen.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen und nicht in der Nähe von Wärmequellen oder spitzen Kanten aufbewahrt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasser auf.
- Durch das eventuelle Herunterfallen der Fritteuse können schwere Verbrennungen verursacht werden. Achten Sie also darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Auflagefläche, wo die Fritteuse steht, herabhängt, weil es so Kindern zugänglich wäre oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß, sodass nur die Griffe und Drehschalter benutzt werden sollen. **DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.**
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht. Das Gerät darf erst dann verstellt werden, wenn es abgekühlt ist. Dazu tragen Sie es an den dafür vorgesehenen Griffen
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des bereits verflüssigten Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät nämlich leer in Betrieb gesetzt, wird dieser durch einen Thermoschutzschalter unterbrochen. Bei Verwendung von Fett muss unbedingt die Funktion "Lard Function" aktiviert werden.
- Achten Sie stets auf die an der Innenseite des beweglichen Behälters angebrachte MIN. und MAX. Standanzeige.
- Der Mikroschutzschalter sorgt dafür, dass das Heizelement nur dann in Betrieb gesetzt wird, wenn die Schalteinheit korrekt positioniert ist.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes oder für dessen Reinigung ziehen Sie bitte immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie niemals die Schalteinheit, das Kabel sowie den Netzstecker ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- 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 oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Öl und Fett sind entflammbar; sollte es vorkommen, dass sie Feuer fangen, sofort den Netzstecker des Gerätes ziehen und das Feuer mit dem Deckel oder einer Decke löschen. Verwenden Sie auf keinen Fall Wasser, um die Flammen zu löschen.
- Bevor Sie die abnehmbare Wanne herausnehmen, warten Sie bitte immer ab, dass Öl und Fett vollkommen abgekühlt sind.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.
- Vorsicht vor dem heißen Dampf und den eventuellen Ölspritzern, die beim Öffnen des Deckels entweichen können.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Timers oder mit einer separaten Fernsteuerung betrieben werden.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung gut auf.

THERMOSCHUTZVORRICHTUNG

Das Gerät ist mit einer Thermoschutzvorrichtung ausgestattet, die dazu dient, den Heizvorgang zu unterbrechen, wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch benutzt wird oder es nicht einwandfrei funktioniert. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie unter Zuhilfenahme eines Zahnstochers oder etwas Ähnlichem leicht die Reset-Taste (W) der Sicherheitsvorrichtung nahe der Aufschrift RESET (siehe Abb.1). Sollte das Gerät nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse, reinigen Sie den Korb, die Wanne und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel. Die Schalteinheit samt Netzkabel und Widerständen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in die Schalteinheit eingedrungen ist und dass keine Speisereste am Boden der herausnehmbaren Wanne liegen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Überprüfen Sie, dass die Schalteinheit gut an der Frittierereinheit befestigt ist. Der Mikroschutzschalter (H) sorgt dafür, dass das Gerät sich nur dann in Betrieb setzt, wenn die Schalteinheit korrekt an ihrem Platz (N) positioniert ist.

FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Den Klappgriff des Frittierkorbs solange drehen bis er fest einrastet (Pos.2, Abb.2) Ziehen Sie den Frittierkorb (I) nach oben heraus.
- Bei der Verwendung von Öl, geben Sie dieses bitte in die Wanne (K) bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. 4). Überschreiten Sie niemals diese Höchstgrenze, da es sonst vorkommen kann, dass das Öl aus dem Behälter tritt. Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige (L) liegen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein hochwertiges Erdnussamenöl benutzen.

VORHEIZEN

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (I), niemals die am Korb angegebene Höchstmarke überschreiten (Abb. 7). Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff richtig positioniert ist (Pos.2, Abb.2).
- Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Beide Kontrollleuchten (E) und (F) leuchten auf.

FRITTEUSE PROGRAMMIEREN

Mit den „-/+" Tasten (B) kann die Temperatur von 120°C bis auf 190°C eingestellt werden.

Bei jedem Tastendruck erhöht oder vermindert sich die Temperatur um 5°C.

Die MODE - Taste (C) dient dem Zugang zur Temperatur- oder Frittierzeiteinstellung

Mit den Tasten „-/+" (B) kann die Frittierzeit von 0 bis auf 60 Minuten eingestellt werden. Bei jedem Tastendruck erhöht oder vermindert sich die Zeit um 30 Sekunden.

Nach erfolgter Temperatur- oder Frittierzeiteinstellung, START/STOP – Taste (D) drücken (wenn keine Einstellung der Frittierzeit erfolgt, beginnt die Fritteuse nicht mit dem Aufheizen). Die Fritteuse beginnt mit dem Aufheizen. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein (E). Während dieser Phase können durch Verwendung der Tasten „-/+" (B) und der MODE – Taste (C) für die Funktionswahl, die Temperatur und auch die Frittierzeit geändert werden. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte (F) mit einem zweifachen Biepton ein.

BEGINN DES FRITTIERVORGANGS

- Sobald sich die grüne Kontrollleuchte (F) einschaltet, Frittierkorb (I) langsam in das Öl absenken, um Spritzer oder das Austreten von heißem Öl zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel.
- START/STOP (D) Taste drücken. Auf dem Display (A) erscheint der Countdown der eingestellten Frittierzeit. Während dieser Phase können durch Verwendung der Tasten “-/+” (B) und der MODE – Taste (C) für die Funktionswahl, die Temperatur und auch die Frittierzeit geändert werden. Nach Beendigung des Countdowns ertönt ein dreifacher Beep. Die Kontrollleuchten (E) und (F) schalten sich aus. Die Temperatur kehrt auf den vorher eingestellten Wert zurück. Wird die START/STOP – Taste (D) nicht gedrückt, beginnt das Gerät nicht mit dem Countdown und kehrt nach 30 Minuten auf die vorgegebene Einstellung zurück.
- Es ist vollkommen normal, wenn eine große Menge an Dampf austritt.
- Es ist normal, dass während des Frittierens der Dampf aus dem Deckel hervortritt und das Kondenswasser vom Deckelrand tropft.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, die Hände niemals über den Filter auf dem Deckel oder auf die im Betrieb befindliche Fritteuse legen. Vor dem vollständigen Öffnen Deckel ein wenig anheben, um den Dampf an einer Seite austreten zu lassen.

ENDE DES FRITTIERVORGANGS

- Nach Beendigung der Frittierzeit ertönt ein dreifacher Beep. Frittierkorb (I) hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Überschüssiges Öl abtropfen lassen, Frittierkorb (I) dazu in die Korbbalierung der Wanne einhängen (M).
- Hinweis Wenn Sie zwei Mal oder mehrere Male hintereinander frittieren möchten, Frittierkorb (I) nach Beendigung der ersten Phase in die Korbbalierung (M) einhängen und warten, bis sich die Kontrollleuchte erneut ausschaltet. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb (I) ein zweites Mal langsam in das Öl.

FUNKTION "OIL COUNTER"

Diese Funktion ermöglicht die Kontrolle der Verwendbarkeit des Öls und zeigt durch eine automatische Mitteilung an, wann es ausgewechselt werden muss. Nach ungefähr 5 Stunden Betriebszeit erscheint auf dem Display die Schrift “OIL” gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal.

Wechseln Sie das Öl aus und setzen Sie die Vorrichtung zurück, indem Sie die Taste „Counter Reset“ (G) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die erfolgte Rücksetzung wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Jetzt ist das Gerät für die Kontrolle des neu eingefüllten Öls aktiviert.

Anmerkung:

- Die Anzeige der blinken Schrift “OIL” beeinträchtigt nicht den normalen Betrieb des Gerätes
- Die Verwendbarkeitsdauer des Öls hängt vom Frittiergut ab. Paniermehl beschleunigt zum Beispiel die Verschlechterung des Frittieröls; in diesem Fall ist es empfehlenswert, das Öl zu wechseln, bevor das Gerät die Meldung “OIL” anzeigt und der akustische Signalton hörbar ist
- Die Verwendung der Betriebsfunktion Lard Function setzt automatisch den Öl-Counter zurück.

FUNKTION “LARD FUNCTION”

Diese Funktion ist nützlich, wenn statt Öl Fettplatten (Schmalz) verwendet werden sollen.

- Schmalz in Stücke schneiden und direkt in die Wanne geben (K). Es werden folgende Mengen empfohlen: MIN. 1750 g; MAX. 2750 g.
- Gewünschte Temperatur und Frittierzeit einstellen, danach Taste (G) drücken. Auf dem Display erscheint die Schrift „LF“ und die Fritteuse beginnt mit dem Schmelzen und Erhitzen des Fettes auf 140°C. Nach etwa 15 Minuten haben sich die Fettplatten vollständig aufgelöst.
- Die Temperatur steigt jetzt bis auf den vorher eingestellten Wert an.
- Sobald sich die grüne Kontrollleuchte (F) einschaltet, Frittierkorb (I) langsam in das Öl absenken, um Spritzer oder das Austreten von heißem Öl zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel.

- START/STOP (D) Taste drücken. Auf dem Display (A) erscheint der Countdown der eingestellten Frittierzeit. Während dieser Phase können durch Verwendung der Tasten “-/ +” (B) und der MODE – Taste (C) für die Funktionswahl, die Temperatur und auch die Frittierzeit geändert werden. Nach Beendigung des Countdowns ertönt ein dreifacher Biepton. Die Kontrollleuchten (E) und (F) schalten sich aus. Die Temperatur kehrt auf den vorher eingestellten Wert zurück.
Wird die START/STOP – Taste (D) nicht gedrückt, beginnt das Gerät nicht mit dem Countdown und kehrt nach 30 Minuten auf die vorgegebene Einstellung zurück.
- Es ist vollkommen normal, wenn eine große Menge an Dampf austritt.
- Es ist normal, dass während des Frittierens der Dampf aus dem Deckel hervortritt und das Kondenswasser vom Deckelrand tropft.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, die Hände niemals über den Filter auf dem Deckel oder auf die im Betrieb befindliche Fritteuse legen. Vor dem vollständigen Öffnen Deckel ein wenig anheben, um den Dampf an einer Seite austreten zu lassen.

Hinweis: Die Verwendung der Betriebsfunktion Lard Function setzt automatisch den Öl-Counter zurück.

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS – ODER ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, das Frittieröl- oder fett vollständig zu erneuern. Seine Verwendungsdauer hängt von dem Frittiervorgang ab. Zum Beispiel wird beim Panieren das Öl mehr als bei einem einfachen Frittiervorgang verschmutzt. Wie bei jeder anderen Fritteuse verliert das Öl oder Fett an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird! Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern.

RICHTIGES FRITTIEREN

Nicht zuviel Frittiervgut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiervgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde. Achten Sie darauf, dass das Frittiervgut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiervgut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiervgut auch zur gleichen Zeit gart. Bevor Sie das Frittiervgut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiervgut nicht knusprig und bleibt trotz Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln). Es wird empfohlen, 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 Frittiervgut ins Öl eintauchen. Beim Frittieren von in Tropfteig getauchten Speisen empfehlen wir, zuerst den leeren Frittierkorb einzutauchen. Dann, wenn die eingestellte Temperatur erreicht worden ist (die Kontrolllampe schaltet sich aus), die Speise direkt in das heiße Öl tauchen, um zu vermeiden, dass der Tropfteig am Frittierkorb kleben bleibt. Bei der nachstehenden Tabelle ist zu berücksichtigen, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten- und temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

Lebensmittel		Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
FrISChe Pommes frites Ganze Portion		170°	11-15
Fisch	Tintenfische	140°	9-13
	Kammuscheln	140°	10-14
	Sardinen	140°	10-14
	Garnelen	140°	8-12
	Seezunge	140°	6-10
Fleisch	Schweineschnitzel	160°	8-12
	Hähnchenschnitzel	160°	9-13
	Frikadellen	160°	9-13
Gemüse	Artischocken	150°	13-18
	Blumenkohl	150°	10-14
	Pilze	150°	8-12
	Auberginen	150°	9-13
	Zucchini	150°	13-18

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

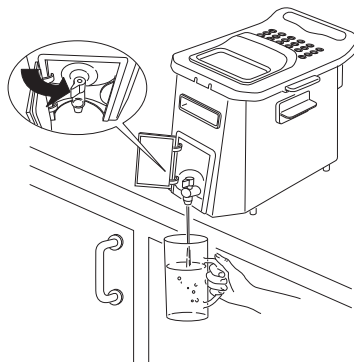
Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab. Um gute Frittierergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, den Frittierkorb nicht zu überfüllen. Vor dem Frittieren sollten Sie die Eiskristalle entfernen, die sich häufig auf der Tiefkühlkost bilden. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu verhindern. Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu variieren sind.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Tiefgekühlte vorgekochte pommes frites	190°	10-14
Kartoffelkroketten	180°	7-10
Fisch Kabeljau-Fischstäbchen	180°	3-6
Flunderfilet	180°	2-5
Fleisch Hähnchenschnitzel	180°	3-6

MODELLE MIT ÖLABLASSHAHN

ACHTUNG: Öl oder Fett nicht heiß ausleeren, da Verbrennungsgefahr besteht. Wie folgt vorgehen:

1. Den Frittierkorb entnehmen.
2. Die Klappe (R) öffnen.
3. Den Hahn (Q) öffnen, indem Sie ihn nach links aufdrehen.
4. Die Flüssigkeit in ein Gefäß abfließen lassen (siehe Abbildung unten) und dabei darauf achten, dass es nicht überläuft.
5. Mit einem Schwamm oder Löschpapier eventuelle Ablagerungen aus der Wanne entfernen.
6. Durch Drehen nach rechts den Hahn zudrehen.
7. Die Klappe (R) wieder schließen. Es empfiehlt sich, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl getrennt von dem für andere Speisen benutzten Öl aufzubewahren.
8. Wenn Sie Schweinefett oder – schmalz verwenden, dieses/n nicht zu sehr abkühlen lassen, da es/er sonst hart wird.



REINIGUNG

Stellen Sie vor jedem Reinigungsvorgang sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und der Stecker gezogen ist. Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn (siehe Abb.5). Durch das womöglich in die Schalteinheit durchsickernde Wasser könnte ein elektrischer Schlag verursacht werden. Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend abgekühlt ist. Danach entfernen Sie die Schalteinheit und entleeren das Öl. Entfernen Sie mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier die Lebensmittelreste aus der Wanne. Mit Ausnahme der Schalteinheit, des Speisekabels und den Widerständen, können allen anderen Teile mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden (siehe Abb.6). Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuerschwämme, da sonst die Fritteuse beschädigt wird. Bei Abschluss des Vorgangs alles sorgfältig trocknen, damit während des Betriebs keine heißen Ölspritzer herausspritzen.

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 Siedungsabfall 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.

