

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER INSTALLATION UND DER ERSTEN INBETRIEBNAHME AUFMERKSAM DURCH. NUR SO KÖNNEN SIE BESTE ERGEBNISSE UND HÖCHSTE BETRIEBS-SICHERHEIT ERZIELEN.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A. A.DISPLAY
- B. „-/+“ TASTEN FÜR DIE ERHÖHUNG/MINDERUNG VON FRIT-TIERZEIT UND TEMPERATUR
- C. TEMP/TIME- Taste zur Funktionswahl Frittierzeit/Temperatur
- D. START/STOP- Taste ein-/ausgeschaltet
- E. Kontrollleuchte „rot“ POWER Einschalten
- F. Kontrollleuchte „grün“ READY Temperatur erreicht
- G. LF-Taste zum Fettschmelzen + Counter-Reset
- H. Mikroschutzschalter
- I. Frittierkorb mit Klappgriff
- J. Höchstmarke Frittiergut
- K. Herausnehmbare Wanne
- L. MIN./MAX.- Ölstandanzeige
- M. Korbbalierung
- N. Gehäuse für die Befestigung der Schalteinheit
- O. Griffe
- P. Mantel
- Q. Ölablasshahn (falls vorgesehen)
- R. Klappe Ölablasshahn (falls vorgesehen)
- S. Deckel mit Griff
- T. Filter (falls vorgesehen)
- U. Sichtfenster (falls vorgesehen)
- V. Elektrisches Heizelement
- W. Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung
- X. Ölfilter
- Z. Kabelfach

WICHTIGE HINWEISE

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch und 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. infolge eines Sturzes) oder Betriebsstörungen aufweist. Wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Servicecenter.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 16 A an.
- Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses zur Vermeidung jeglichen Risikos durch den Hersteller oder technischen Kundendienst ersetzt werden.

- Zum Herausnehmen des Steckers niemals am Netzkabel ziehen, sondern am Stecker selbst.
- Das Netzkabel darf nicht in der Nähe von heißen Teilen des Gerätes, Wärmequellen oder spitzen Kanten verbleiben oder mit diesen in Berührung kommen.
- Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasser aufstellen.
- Durch das eventuelle Herunterfallen der Fritteuse können schwere Verbrennungen verursacht werden. Das Netzanschlusskabel nicht von der Kante der Fläche hängen lassen, auf der die Fritteuse steht. Das herunterhängende Kabel könnte leicht von einem Kind erfasst werden oder den Benutzer behindern. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß, nur Griffe und Drehschalter benutzen.

DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.

- Fritteuse nicht transportieren, wenn das Öl noch heiß ist, da sonst schwere Verbrennungsgefahr besteht. Gerät erst dann verstellen, wenn es abgekühlt ist; dazu an den dafür vorgesehenen Griffen tragen.
- Die Fritteuse erst nach dem Füllen mit Öl in Betrieb nehmen; wird diese leer erhitzt, schaltet sich sofort eine Thermoschutzvorrichtung ein, wodurch die Unterbrechung des Betriebs bewirkt wird. Bei Verwendung von Fett muss unbedingt die Funktion „Lard Function“ aktiviert werden.
- Stets die MIN. und MAX. Standanzeige auf der Innenseite der herausnehmbaren Wanne einhalten.
- Der Mikroschutzschalter sorgt dafür, dass das Heizelement nur dann in Betrieb gesetzt wird, wenn die Schalteinheit korrekt positioniert ist.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes oder während der Reinigung immer den Netzstecker ziehen.
- Niemals die Schalteinheit, das Kabel sowie den Netzstecker ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten 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 eingewiesen wurden. Kinder beaufsichtigen und vom Gerät fernhalten.
- Öle und Fette sind entflammbar; sollten sich diese entzünden, sofort Gerätenetzstecker ziehen und Brand mit dem Deckel oder mit einer Decke löschen. Auf keinen Fall Wasser verwenden um den Brand zu löschen.
- Vor dem Entfernen der herausnehmbaren Wanne immer warten, bis das Öl oder Fett vollkommen abgekühlt sind.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf
- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004.
- Vorsicht: Bei Öffnen des Deckels können kochender Dampf und eventuell Ölspritzer entweichen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung in Betrieb gesetzt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und andere touristische Einrichtungen, Zimmervermietungen.

THERMOSCHUTZVORRICHTUNG

Das Gerät ist mit einer Thermoschutzvorrichtung ausgestattet, die den Heizvorgang bei unsachgemäßem Gebrauch oder Betriebsstörungen unterbricht. Nach erfolgter Abkühlung des Gerätes durch Zuhilfenahme eines Zahnstochers oder ähnliches, leicht die Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung (W) nahe der Aufschrift RESET (siehe Abb.1) drücken. Sollte das Gerät nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an ein vom Hersteller autorisiertes Servicecenter.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse Frittierkorb, Wanne und Deckel gut mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

Schalteinheit, Netzkabel und Heizelement können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in die Schalteinheit eingedrungen ist und keine Wasser Spuren am Boden der herausnehmbaren Wanne vorhanden sind. Alle Teile gründlich abtrocknen. Sicherstellen, dass die Schalteinheit gut am Frittiergehäuse befestigt ist. Der Mikroschutzschalter (H) unterbindet den Betrieb des Gerätes, wenn die Schalteinheit nicht korrekt in ihrem Gehäuse(N) positioniert ist.

FÜLLEN MIT ÖL

- Den Klappriff des Frittierkorbes bis zum Einrasten (Pos.2 in Abb.2) drehen. Korb (I) nach oben ziehend herausnehmen
- Bei der Verwendung von Öl, in die Wanne (K) bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. 4) einfüllen. Überschreiten Sie niemals diese Höchstgrenze, da es sonst vorkommen kann, dass das Öl aus der Wanne tritt. Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige liegen (L). Beste Ergebnisse werden durch die Verwendung eines guten Erdnussöls erzielt

VORBEREITUNG

- Geben Sie das Frittiergut in den Korb (I); niemals die am Korb angegebene Höchstmarke überschreiten (Abb.7)
Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff korrekt positioniert ist (Pos. 2 in Abb. 2)
- Gerät an das Stromnetz anschließen.

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. Mit der Taste TEMP/TIME (C) kann von der Temperatureinstellung zur Frittierzeiteinstellung gewechselt werden und umgekehrt. 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 1 Minute. Nach erfolgter Temperatur- oder Frittierzeiteinstellung, START/STOP – Taste (D) drücken (auch wenn keine Einstellung der Frittierzeit erfolgt, beginnt die Fritteuse auf jeden Fall mit dem Aufheizen). Die Fritteuse beginnt mit dem Aufheizen. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich ein (E). Während dieser Phase kann durch Verwendung der Tasten „-/+“ die Temperatur auf jeden Fall geändert werden. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte (F) mit einem zweifachen Bleepton ein.

BEGINN DES FRITTIERVORGANGS

1. Sobald sich die grüne Kontrollleuchte (F) einschaltet, ist die Fritteuse betriebsbereit.
 2. Wenn die Frittierzeit vorher eingestellt wurde, für den Countdown die Taste START/STOP (D) drücken.
Auf dem Display (A) erscheint der Countdown der eingestellten Frittierzeit. Während dieser Phase können durch Verwendung der Tasten „-/+“ (B) und der TEMP/TIME – Taste (C) für die Funktionswahl, die Temperatur und auch die Frittierzeit geändert werden.
 3. Wenn die Frittierzeit vorher nicht eingestellt worden ist, kann sie auf jeden Fall in dieser Phase programmiert werden; der Countdown startet automatisch nach 2 Sekunden
 4. Den Frittierkorb (I) in das Öl tauchen, dabei sehr langsam absenken, um Spritzer oder den Austritt des heißen Frittieröls zu vermeiden.
 5. Deckel schließen.
 6. Nach Beendigung des Countdowns ertönt ein akustisches Signal, ein dreifacher „Beep“-Ton.
 7. Die Fritteuse schaltet sich nicht automatisch aus: Falls eine weitere Frittierung erfolgen soll, warten, bis sich die grüne Kontrollleuchte einschaltet (F).
- 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 des Frittiervorgangs 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 Korbbaltherung der Wanne einhaken (M).

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 Frittierung erscheint auf dem Display die Blinkschrift „OIL“, gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal. Die aufblinkende Meldung erscheint in Intervallen von 3 Minuten. Wechseln Sie das Öl aus und setzen Sie die Vorrichtung zurück, indem Sie die Taste „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 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.
- Die für die Funktion „Oil counter“ gezählten Stunden sind die vom Benutzer durch die Funktion „Tempo“ eingestellten Stunden.

FUNKTION "LARD FUNCTION"

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

- Vor Einfüllen des Öls sicherstellen, dass der Hahn (Q) gut verschlossen ist.

- Schmalz in Stücke schneiden und direkt in die Wanne geben (K). Es werden folgende Mengen empfohlen: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX 3650g.).
 - 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 TEMP/TIME – 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 muss das Frittieröl oder –fett vollständig erneuert werden. Die Verwendungsdauer des Öls oder Fetts hängt vom Frittiergut ab. Zum Beispiel wird bei paniertem Frittiergut das Öl mehr verschmutzt als beim einfachen Frittieren. Wie bei jeder anderen Fritteuse verliert das Öl oder Fett an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird! Wir empfehlen daher, auch bei vorschriftsmäßigem Gebrauch, einen regelmäßigen Wechsel des Öls.

FRITTIEREN VON NICHT TIEFGEKÜHLTEN LEBENSMITTELN

Nicht zuviel Frittiertgut in den Korb geben, weil dadurch ein plötzliches Absinken der Öltemperatur bewirkt wird und das Frittiertgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiertgut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig fein geschnittenes Frittiertgut zur gleichen Zeit innen und außen gart. Frittiertgut vor dem Eintauchen in das Öl bzw. Fett gut abtrocknen. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiertgut 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 Frittiertgut ins Öl eintauchen. Für das Frittieren von Tropfteigspeisen empfehlen wir, den Frittierkorb zuerst leer einzutauchen und dann, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, die Speise direkt in das heiße Öl einzutauchen, um zu vermeiden, dass der Tropfteig am Korb anhaftet.

Bei der nachstehenden Tabelle ist zu berücksichtigen, dass es sich bei den Frittierzeiten und –temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden müssen.

Lebensmittel		Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Frische Pommes Frites ganze Portion		170°	11-15
Fisch	Tintenfisch	140°	9-13
	Kleine Muscheln	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 des Frittieröls unweigerlich stark ab. Um gute Frittierergergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, den Frittierkorb nicht zu überfüllen. Die oft auf der Tiefkühlkost vorhandenen Eiskristalle vor dem Frittieren entfernen.

Danach den Frittierkorb sehr langsam in das Öl eintauchen, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

Die Garzeiten sind Richtwerte und müssen auf die Ausgangstemperatur der zu frittierenden Lebensmittel und in Funktion der vom Gefrierhersteller empfohlenen Temperatur abgestimmt werden.

Lebensmittel		Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Tiefgekühlte vorgegarte Pommes Frites		190°	10-14
Kartoffelkroketten		180°	7-10
Fisch	Kabeljau-Fischstäbchen	180°	3-6
	Schollenfilet	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. Frittierkorb entnehmen
2. Klappe öffnen (R).
3. Hahn (Q) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
4. Flüssigkeit in ein Gefäß abfließen lassen (siehe Abbildung 9) und dabei darauf achten, dass es nicht überläuft.
5. Eventuelle Ablagerungen mithilfe eines Schwamms oder Küchenpapier aus der Wanne entfernen.
6. Hahn durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.
7. Klappe verschließen (R).

Es empfiehlt sich, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl getrennt von dem für andere Speisen benutzten Öl aufzubewahren.

8. Schmalz oder Fett nicht zu lange abkühlen lassen, da es sonst verhärtet.

Anmerkung: Das Gerätebecken ist mit einem entnehmbaren Filter (X) ausgestattet, der die größeren Frittierreste zurückhält.

Nachdem das Ölbecken vollständig geleert ist, den Filter wie in Abbildung 8 dargestellt herausziehen, mit Geschirrspülmittel reinigen und dann wieder in seine Aufnahmestelle einsetzen.

REINIGUNG

Vor jeglichem Reinigungsvorgang sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und der Stecker gezogen ist.

Die Fritteuse niemals ins Wasser tauchen und nicht unter den Wasserhahn stellen (siehe Abb. 5).

Durch in die Schalteinheit eindringendes Wasser könnten Stromschläge verursacht werden.

Nach Überprüfen des Öls auf ausreichende Abkühlung Schalteinheit entfernen und Öl entleeren.

Ablagerungen mithilfe eines Schwamms oder Küchenpapier aus der Wanne entfernen.

Mit Ausnahme der Schalteinheit, des Netzkabels und des Heizelements, können alle anderen Bestandteile im Geschirrspüler gereinigt werden (siehe Abb.6)

Um die Beschädigung der Fritteuse zu vermeiden keine Scheuerschwämme für die Reinigung verwenden.

Nach Beendigung des Vorgangs alle Teile sehr sorgfältig abtrocknen, damit während des Betriebs keine heißen Ölspritzer austreten.

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.