

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Nur so erhalten Sie beste Resultate und höchste Sicherheit bei der Bedienung.

- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses ausschließlich durch den Hersteller selbst oder durch seinen technischen Kundendienst auszutauschen, um jegliche Risiken auszuschließen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden. Bedingung ist hierbei ihre Beaufsichtigung und Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und das Bewusstsein der damit verbundenen Risiken. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren. Die Reinigung und Wartung von Seiten des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die private Nutzung bestimmt. Der Gebrauch

ist nicht vorgesehen: für Personalküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in landwirtschaftlich-touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie für Privatzimmervermieter.

- Kochgeräte müssen - falls vorhanden - mit Hilfe der Griffe auf festen Untergrund gestellt werden, um das Ausschütten heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.

### **Gefahr!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die eine Mindestabsicherung von 15 A aufweist und einwandfrei geerdet ist. (Sollte der Netzstecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.)
- 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.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes oder für dessen Reinigung ziehen Sie bitte immer den Netzstecker aus der Steckdose.

### **Verbrennungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Verstellen Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen tragen. (Dafür unter keinen Umständen den Korbgriff benutzen). Kontrollieren Sie, ob das Fritierfett/-öl ausreichend abgekühlt ist. Warten Sie etwa 2 Stunden!
- Das Netzanschlusskabel nicht von der Kante der Fläche hängen lassen, auf der die Fritteuse steht. Das herunterhängende Kabel könnte von einem Kind erfasst werden oder den Benutzer behindern.
- Vorsicht vor dem heißen Dampf und den eventuellen Ölspritzern.
- 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, bis das Öl oder das Fett vollkommen abgekühlt ist.

### **Achtung!**

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu einem Geräteschaden führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät leer in Betrieb gesetzt, wird der Betrieb durch einen Thermoschutzschalter automatisch unterbrochen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an einen unserer autorisierten Händler, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können.
- Wenn die Fritteuse Öl verliert, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Kundendienst oder an einen unserer autorisierten Händler.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt (z.B. weil das Gerät auf den Boden gefallen ist) oder nicht vollkommen funktionstüchtig ist. Wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Ziehen Sie zum Herausnehmen des Steckers niemals am Netzkabel: immer nur am Stecker selbst ziehen.
- Die Schalteinheit, den Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintachen.
- Nur für Modelle mit Plastikdeckel: Den Deckel während dem Frittieren nicht verwenden.

### **Beachten Sie:**

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.

- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach "etwas Neuem". Den Raum lüften.
- Die Verwendung von Ölen aus eigenem Anbau oder Ölen, die einen hohen Säuregehalt aufweisen, ist verboten.
- 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.

Dieses Gerät entspricht der EU-Verordnung 1935/2004 über die Lebensmittelkontaktmaterialien.

## **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.6). 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.7).

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 herauspritzen.

## **ENTSORGUNG DES GERÄTES**

 Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem offiziellen Recyclinghof abgegeben werden.

## **TECHNISCHE DATEN**

Modell:	Maße (BxHxT):	Gewicht:
F44510	455x275x295	3.72 kg
F44520	455x275x325	3.98 kg
F44532	445x285x330	5.18 kg

Für weitere Daten wird auf das Leistungsschild am Gerät verwiesen.

## **BESCHREIBUNG DES GERÄTES**

- Thermostatdrehknopf zur Temperatureinstellung
- Kontrollleuchte Gerät am Stromnetz angeschlossen (rot)
- Kontrollleuchte Ötemperatur (grün)
- Mikroschutzschalter
- Anzeige für die maximale Menge an Lebensmitteln
- MIN.-MAX.-Ölstandanzeige
- Korbhalterung
- Klappe des Ölblashahns (falls vorgesehen)
- Ölablasshahn (falls vorgesehen)
- Ölfilter
- Plastikdeckel (nicht bei allen Modellen) während dem Frittieren nicht verwenden
- Mantel
- Griffe
- Stelle zur Befestigung der Schalteinheit
- Deckel mit Griff
- Sichtfenster (falls vorgesehen)

- Q. Filterdeckel (falls vorgesehen)
- R. Herausnehmbare Wanne
- S. Frittierkorb mit Klappgriff
- T. Elektrischer Widerstand
- U. Schalteinheit
- V. Kabelstaufach
- Z. Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung

## **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 (Z) 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 (D) sorgt dafür, dass das Gerät sich nur dann in Betrieb setzt, wenn die Schalteinheit (U) 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 (S) nach oben heraus.
- Bei der Verwendung von Öl, geben Sie dieses bitte in die Wanne (R) bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. 3).  
Überschreiten Sie niemals diese Höchstgrenze, da es sonst vorkommen kann, dass das Öl aus dem Behälter austritt. Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige (F) liegen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein hochwertiges Erdnussamenöl benutzen.
- Wenn Sie stattdessen Fett in Tafeln verwenden, schneiden Sie diese in Stücke und schmelzen Sie sie in einem anderen Gefäß. Dann geben Sie das flüssige Fett in den Behälter der Fritteuse. Schmelzen Sie niemals das Fett im Frittierkorb oder auf den Widerständen der Fritteuse (siehe Abb. 4).

## **VORHEIZEN**

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (S), niemals die am Korb angegebene Höchstmarke überschreiten (Abb. 8). Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff richtig positioniert ist (Pos 2, Abb.2).
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Beide Kontrollleuchten (B) und (C) leuchten auf.
- Stellen Sie den Thermostatdrehknopf (A) (siehe Abb. 5) auf die gewünschte Temperatur (siehe Tabelle Frittieren), die grüne Kontrollleuchte Öltemperatur (C) schaltet sich aus.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte (C) auf.

## **FRIITTIEREN**

- Sofort nachdem die Kontrollleuchte (C) sich eingeschaltet hat, den Frittierkorb (S) ins Öl eintauchen. Dazu den Frittierkorb sehr langsam absenken, um Ölspritzer und das Austreten von heißem Öl zu vermeiden.
- Es ist vollkommen normal, dass eine große Menge an Dampf austritt.
- Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb (S) hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
- Wenn Sie glauben, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Drehknopf (A) des Thermostats auf die Position „-“.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beachten Sie: Wenn Sie mehrere Male hintereinander frittieren möchten, abwarten, bis die Kontrollleuchte grün aufleuchtet, womit angezeigt wird, dass die eingestellte Temperatur erreicht worden ist. Erst dann den Frittierkorb (S) ein zweites Mal langsam ins Öl eintauchen.

## **VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS – ODER ÖLS**

Die Menge an Öl oder Fett darf die minimale Füllstandsanzeige nie unterschreiten. Gelegentlich muss das Öl zur Gänze ausgetauscht werden. Die Haltbarkeit des Öls oder Fetts hängt vom Frittiergut ab. Zum Beispiel wird das Öl durch paniertes Frittiergut schneller verunreinigt als durch einfaches Frittieren. Wie auch bei anderen Fritteusen verschlechtert sich die Qualität des Öls nach mehrmaligem Erhitzen. Deshalb empfehlen wir trotz ordnungsgemäßer Verwendung das Öl regelmäßig auszutauschen.

## RICHTIGES FRITTIEREN

Nicht zuviel Frittiergut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde. Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist.

Zu dick geschnittenes Frittiergut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiergut auch zur gleichen Zeit gart. Bevor Sie das Frittiergut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiergut nicht knusprig und bleibt trotz Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln). Es wird empfohlen, stark wasserhal-

tige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu panieren oder in Mehl zu wenden. Achten Sie jedoch darauf, das überschüssige Paniermehl oder Mehl abzuklopfen bevor Sie das Frittiergut ins Öl eintauchen. Beim Frittieren von in Tropfteig getauchten Speisen empfehlen wir, zuerst den leeren Frittierkorb einzutauchen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht 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.

Frittiergut		Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FRISCHE POMMES FRITTES 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
	Hühnerschnitzel	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 Frittierergergebnisse 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.

Frittiergut		Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
TIEFGEKÜHLTE VORGEKOCHTE POMMES FRITES		190°	10-14
Kartoffelkroketten		180°	7-10
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	180°	3-6
	Flunderfilet	180°	2-5
FLEISCH	Hühnerschnitzel	180°	3-6

## MODELLE MIT ÖLABLASSHAHN

VORSICHT: Um Verbrennung zu vermeiden, das Öl nicht ablassen, wenn es noch heiß ist.

Wie folgt vorgehen:

1. Den Frittierkorb entnehmen.
2. Die Klappe (H) öffnen.
3. Den Hahn (I) 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 Küchenpapier eventuelle Ablagerungen aus der Wanne entfernen.
6. Durch Drehen nach rechts den Hahn zudrehen.
7. Die Klappe (H) wieder schließen.

Es wird empfohlen, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl separat von dem für das Frittieren anderer Speisen gebrauchten Öl aufzubewahren.

Wenn Sie Schweinefett oder – schmalz verwenden, dieses nicht zu sehr abkühlen lassen, da es sonst hart wird.



**Beachten Sie:** Das Frittierbecken ist mit einem Filter ausgestattet, der die groben Rückstände des Frittiervorganges aufsaugt. Nach dem Entleeren des Frittierbeckens den Filter entfernen, Abb. 9, mit Spülmittel säubern und wieder einsetzen.



**Beachten Sie:** Nach dem Entfernen der Schalteinheit und des Timers können die übrigen Teile der Fritteuse im Geschirrspüler gewaschen werden.