

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER INSTALLATION UND DER ERSTEN INBETRIEBSETZUNG DES GERÄTES AUFMERKSAM DURCH.

NUR SO KÖNNEN SIE BESTE ERGEBNISSE UND HÖCHSTE BETRIEBSSICHERHEIT ERZIELEN.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| A. Deckel | L. Thermostat-Schieber für die Temperatureinstellung |
| B. Sichtfenster (sofern vorgesehen) | M. Fritteusengehäuse |
| C. Filter (sofern vorgesehen) | N. Sitze für die Befestigung der Schalteinheit |
| D. Frittierkorb mit Klappgriff | O. Sicherheitsmikroschalter |
| E. Herausnehmbares Frittierbecken | P. Taste zum Öffnen des Deckels |
| F. Schalteinheit | Q. Führungen für die Befestigung der Schalteinheit am Gerät |
| G. Rote Kontrollleuchte „Power“ EIN/AUS | R. Reset der Thermoschutzvorrichtung |
| H. Grüne Kontrollleuchte „Ready“ Öltemperatur | S. Elektrischer Widerstand |
| I. Drehknopf „Power“ EIN/AUS | T. Kabelstaufach |

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 an.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Wenden Sie sich bei Beschädigungen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Ziehen Sie zum Herausnehmen des Steckers niemals am Netzkabel: 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.
- Halten Sie sich stets an die auf 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder unbefähigten Personen unbeaufsichtigt benutzt werden.
- 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 das abnehmbare Frittierbecken herausnehmen, warten Sie bitte immer ab, dass Öl und Fett vollkommen abgekühlt sind.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig 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 der Sicherheitsvorrichtung (R) nahe der Aufschrift RESET/RESTART (siehe Abb. 1). Sollte das Gerät nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse, reinigen Sie den Frittierkorb, das Frittierbecken und den Deckel gut mit warmem Wasser und Spülmittel. Die Schalteinheit (F) sowie der Widerstand können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in die Schalteinheit eindringt, und dass keine Speisereste am Boden des herausnehmbaren Frittierbeckens liegen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Überprüfen Sie, dass die Schalteinheit (F) gut an dem Fritteusengehäuse (M) befestigt ist. Der Mikroschutzschalter (O) unterbindet den Betrieb des Gerätes, wenn die Schalteinheit (F) nicht korrekt an dem Fritteusengehäuse (M) positioniert ist. Nun ist die Fritteuse betriebsbereit.

FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Öffnen Sie den Deckel (A), indem Sie die Taste (P) drücken (siehe Abbildung 2). Heben Sie den Klappgriff des kippbaren Frittierkorbs an, bis dieser einrastet (Pos.2 von Abb. 3). Ziehen Sie nun den Frittierkorb (D) nach oben heraus.
- Ziehen Sie aus dem Kabelstaufach (T) die erforderliche Kabellänge zum Anschluss des Gerätes an das Stromnetz heraus (siehe Abb. 4).
- Bei der Verwendung von Öl, geben Sie dieses bitte in das Frittierbecken (E) bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. 5).
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 liegen (max. 3 l). Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein hochwertiges Erduussamenöl benutzen.
- Wenn Sie stattdessen Fett in Tafeln verwenden, schneiden Sie diese in Stücke und schmelzen sie in einem anderen Gefäß. Dann geben Sie das verflüssigte Fett in den Behälter der Fritteuse. Schmelzen Sie niemals das Fett im Frittierkorb oder auf den Widerständen der Fritteuse (siehe Abb. 6).

VORHEIZEN

- Positionieren Sie den Thermostat-Schieber (L) (siehe Abb. 7) auf der gewünschten Temperatur (siehe Frittiertabelle).
- Drehen Sie den Drehknopf „Power“ (I) nach oben. Die entsprechende rote Kontrollleuchte „Power“ (G) leuchtet auf.
Außerdem schaltet sich auch die grüne Kontrollleuchte „Ready“ (H) ein, um anzuzeigen, dass das Gerät auf Vorheizen steht.

FRITTIEREN

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (E), ohne diesen zu überfüllen (max. 1 kg). Stellen Sie sicher, dass der Griff des Frittierkorbs auf waagrechter Position steht (Pos. 2 von Abb. 3).
- Setzen Sie nun den Frittierkorb in der Fritteuse ein. Stellen Sie sicher, dass er korrekt positioniert ist (Abb. 8).
- Schließen Sie den Deckel.
- Sofort nachdem die grüne Kontrollleuchte „Ready“ (H) sich ausgeschaltet hat, den Frittierkorb (D) ins Öl eintauchen. Dazu den Griff senken und gleichzeitig die oben am Griff angebrachte Taste drücken (Position 1 von Abbildung 3). Tauchen Sie den Frittierkorb ganz langsam in das Öl ein, um Ölspritzer oder das Heraustreten von heißem Öl zu vermeiden.
- Es ist vollkommen normal, wenn eine große Menge an Dampf austritt.

ENDE DES FRITTIERVORGANGES

- Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb (D) (Pos. 2 von Abb. 3) hochheben und überprüfen, ob das Frittiertgut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
- Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät durch Drehen des Drehknopfs „Power“ (I) nach unten aus (Abb. 9).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Frittierkorb auf gehobener Stellung (Pos. 2 von Abb. 3), damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

TIPPS FÜR DAS FRITTIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS- BZW. ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf niemals unter den Mindeststand (2,5 l) sinken. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, das Frittieröl oder -fett vollständig zu erneuern. Seine Verwendungsdauer hängt von dem Frittiertgut ab. Zum Beispiel wird beim Panieren das Öl mehr als bei einem einfachen Frittiervorgang verschmutzt. Wie bei einer jeden Fritteuse, verliert das Öl an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird. Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern.

RICHTIGES FRITTIEREN

Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei einer zu niedrigen Temperatur, nimmt das Frittiertgut zuviel Öl auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiertgut eine Kruste und innen bleibt es roh. Das Frittiertgut darf erst in das Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die grüne Kontrollleuchte „Ready“ erlischt. Nicht zuviel Frittiertgut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiertgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiertgut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiertgut auch zur gleichen Zeit gart. Bevor Sie das Frittiertgut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab. 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.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

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		Max. Menge (g)	Temperatur (C°)	Dauer (Minuten)
Frische Pommes frites	Halbe Portion	500	170	9 - 12
	Ganze Portion	1000	170	13 - 16
Fisch	Tintenfische	600	140	9 - 11
	Kammuscheln	600	140	10 - 12
	Sardinen	600	140	10 - 12
	Garnelen	600	140	8 - 10
	Seezungen	500	140	6 - 8
Fleisch	Schweineschnitzel (3-4)	500	160	8 - 9
	Hähnchenschnitzel (3-4)	500	160	8 - 10
	Frikadellen (15)	700	160	8 - 10
Gemüse	Artischocken	400	150	15 - 17
	Blumenkohl	600	150	10 - 11
	Pilze	500	150	8 - 10
	Auberginen	200	150	9 - 11
	Zucchini	500	150	13 - 15

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab. Wenn Sie die in der Tabelle von uns empfohlenen Höchstmengen einhalten, können dennoch gute Ergebnisse erzielt werden. 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	Max. Menge (g)	Temperatur (C°)	Dauer (Minuten)
Tiefgekühlte vorgekochte Pommes frites	500	190	9 - 11
Kartoffelkroketten	700	180	9 - 11
Fisch Kabeljau-Fischstäbchen	500	180	7 - 8
Flunderfilet	500	180	6 - 7
Fleisch Hähnchenschnitzel (3)	300	180	5 - 6

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. 10). 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 dem Frittierbecken. Mit Ausnahme der Schalteinheit, des Netzkabels und des Widerstands, können alle anderen Teile mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden (siehe Abb. 11). 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.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Unangenehmer Geruch	Das Öl ist verbraucht. Die Frittierflüssigkeit ist ungeeignet.	Frittieröl bzw. -fett erneuern. Erdnussöl oder qualitativ hochwertiges pflanzliches Öl verwenden.
Das Öl läuft über	Das Öl ist verbraucht und deshalb bildet sich zu viel Schaum. Das eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug. Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl eingetaucht. Der Ölstand übersteigt die Höchstmarke.	Frittieröl bzw. -fett erneuern. Die Lebensmittel gut abtrocknen. Die Lebensmittel langsam eintauchen. Ölmenge im Frittierbecken reduzieren.
Das Frittiergut nimmt beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung an	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittierguts reduzieren.
Das Öl wird nicht heiß	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Frittierbecken benutzt, und folglich der Thermoschutzschalter ausgelöst.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden).