

**Lesen Sie vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch.**

**Nur so können Sie beste Ergebnisse und höchste Sicherheit im Gebrauch erzielen.**

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

(siehe Zeichnung Seite 3)

- A. Frittierkorbgriff
- B. Schieber am Griff
- C. Deckel
- D. Sichtfenster
- E. Filterabdeckung
- F. Frittierkorb
- G. Haken der Filterabdeckung
- H. Kabelfach
- I. Griff zum Anheben des Gerätes
- J. Stöpsel für Ölablassschlauch (nicht bei allen Modellen)
- K. Fuß
- L. Ölablassschlauch (nicht bei allen Modellen)
- M. Kontrollleuchte
- N. Temperaturregler
- O. Klappdeckel für Schlauchaufnahme (nicht bei allen Modellen)
- P. Drucktaste zur automatischen Deckelöffnung

## WICHTIGE HINWEISE

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. (Sollte die Steckdose nicht für den Stecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann auswechseln).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels dieses vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst auswechseln lassen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. **DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.**
- Transportieren Sie die Friteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Die Friteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät leer in Betrieb gesetzt, unterbricht ein Ther-

moschutzschalter den Betrieb. In diesem Fall müssen Sie sich zur erneuten Inbetriebsetzung des Gerätes an eine unserer technischen Kundendienststellen wenden.

- Sollte Öl aus der Friteuse laufen, so wenden Sie sich bitte an die technische Kundendienststelle oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Der Frittierkorb rastet automatisch in dem zentralen Drehstift des Frittierbeckens ein.
- Daher sollten Sie zum Vermeiden von etwaigen Brüchen, den Frittierkorb nicht von Hand drehen, um ihn in richtige Position zu bringen.
- Vor dem Erstgebrauch der Friteuse das Frittierbecken, den Deckel und den Frittierkorb mit Warmwasser und Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen (die Filter entfernen). Nach der Reinigung, alle Teile sorgfältig abtrocknen und eventuelle Wasserrückstände am Boden des Frittierbeckens und insbesondere im Innern des Ölablassschlauchs beseitigen. Hierdurch wird vermieden, dass während des Betriebs heißes Öl herausspritzt, was gefährlich sein könnte.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich ihrer Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder im Gebrauch des Gerätes geschult. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Tragen Sie das Gerät beim Verstellen immer an den dafür vorgesehen Griffen (I). (Verwenden Sie dazu unter keinen Umständen den Frittierkorbgriff). **Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).**
- Wenn Ihr Gerät mit einem Ölablassschlauch ausgestattet ist, muss der Schlauch während des Betriebs immer verschlossen und in seiner Aufnahme untergebracht sein.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften.
- Das Netzanschlusskabel nicht von der Kante der Fläche hängen lassen, auf der die Friteuse steht. Das herunter hängende Kabel könnte von einem Kind erfasst werden oder den Benutzer stören.
- Vorsicht vor dem heißen Dampf und den eventuellen Ölspritzern, die beim Öffnen des Deckels entweichen können.
- Die Verwendung von handwerklich hergestellten Ölen oder von Ölen mit hohem Säuregehalt ist verboten.

- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder mittels eines separaten Fernbedienungssystems betrieben werden.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 108/2004/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit, sowie der europäischen Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.
- 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, in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen, bei Zimmervermietungen.

## ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

### Einfüllen des Öls oder Fettes

- Den Frittierkorb "F" durch Hochziehen des entsprechenden Griffs "A" in die höchste Position bringen (Abb. 1).

**Das Hochheben und Senken des Frittierkorbs ist STETS bei geschlossenem Deckel durchzuführen.**

- Durch Drücken der Drucktaste "P" den Deckel "C" öffnen (Abb. 2).
- Den Frittierkorb nach oben heben und herausnehmen (Abb. 3).
- In den Ölbehälter 1,2 l Öl (oder 1 kg Fett) einfüllen.

**ACHTUNG: Der Ölstand muss immer innerhalb des markierten Höchst- und Mindeststands liegen. Verwenden Sie die Friteuse niemals, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Thermoschutzschalter auslösen könnte; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.**

Die besten Frittierergebnisse erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Erdnussöl. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Beim Gebrauch von festem Fett in Tafeln müssen diese in kleine Stückchen geschnitten werden, damit sich die Friteuse in den ersten Minuten nicht leer erhitzt. Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fettes auf 150°C gestellt werden. Danach können Sie die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur einstellen.

### BEGINN DES FRITTIERVORGANGS

1. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln). Für ein gleichmäßiges Frittierergebnis, empfehlen wir, die Lebensmittel vor allem am Rand des Frittierkorbs anzuordnen, sodass die Mitte weniger belastet ist.

2. Setzen Sie dann den Frittierkorb in angehobener Position in das Frittierbecken (Abb. 3), und schließen Sie den Deckel durch leichtes Drücken nach unten, so dass die Haken einrasten. Um das Herausspritzen von heißem Öl zu vermeiden, schließen Sie den Deckel stets, bevor Sie den Frittierkorb senken.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler "N" auf die gewünschte Temperatur ein (Abb. 4). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte "M" aus.
4. Sofort nach Erlöschen der Kontrolllampe, den Frittierkorb ins Öl eintauchen, indem Sie langsam den Griff senken. Vorher muss allerdings der Schieber "B" am Griff nach hinten geschoben werden.
  - Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang eine beachtliche Menge heißer Dampf aus der Filterabdeckung "E" entweicht.
  - Zu Beginn des Frittiervorgangs, d.h. sofort nach Eintauchen des Frittierguts in das Öl, wird die Innenseite des Sichtfensters "D" durch den Dampf beschlagen, der allerdings nach und nach verschwindet.
  - Es ist vollkommen normal, dass sich während des Betriebs um den Korbgriff herum Kondenswassertropfen bilden.

### ENDE DES FRITTIERVORGANGS

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb hochheben und kontrollieren, ob das Frittiergut den gewünschten goldbraunen Backgrad erreicht hat. Diese Kontrolle kann ohne den Deckel zu öffnen über das Sichtfenster erfolgen. Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Temperaturregler auf die Position "0" bis ein Klicken des Schalters zu vernehmen ist. Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung, damit das überschüssige Öl abtropfen kann..

### FILTRIEREN DES ÖLS ODER FETTS

Es wird empfohlen, diesen Vorgang nach jedem Frittieren vorzunehmen, da sich, vor allem bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut, Partikel der Lebensmittel in der Flüssigkeit absetzen und dort verbrennen, wodurch die Qualität des Öls oder Fettes stark herabgesetzt wird.

**Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).**

### Modelle ohne Ablassschlauch

1. Nehmen Sie den Deckel, wie in Abb. 13 dargestellt, ab.

2. Entleeren Sie die Friteuse, indem Sie sie, wie auf Abb. 16 dargestellt, neigen und fangen Sie den Inhalt in einem Behälter auf.

## Modelle mit Ablassschlauch

**Schieben Sie den vorderen Teil der Friteuse an den Rand der Stellfläche und achten Sie dabei darauf, dass die Füße (K) stets auf der Stellfläche verbleiben (Abb. 5).**

1. Den Deckel der Friteuse öffnen und den Frittierkorb herausnehmen (Abb. 3).
2. Den Klappdeckel "O", wie auf Abb. 6 dargestellt, öffnen.
3. Den Ablassschlauch "L" herausziehen.
4. Den Stöpsel "J" abnehmen und gleichzeitig den Schlauch mit zwei Fingern zudrücken, damit das Öl oder Fett beim Abnehmen des Stöpsels nicht herausläuft, bevor nicht ein Gefäß unter den Schlauch gestellt worden ist (Abb. 7).
5. Lassen sie nun das Öl bzw. das Fett in ein Gefäß ablaufen (Abb. 8).
6. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier.
7. Danach den Ablassschlauch wieder mit dem Stöpsel verschließen und in seiner Aufnahme verstauen.
8. Setzen Sie den Frittierkorb in angehobener Stellung wieder ein und legen Sie einen Filter auf den Korbboden (Abb. 9).  
Die Filter sind bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst erhältlich.
9. Dann das Öl bzw. das Fett wieder langsam in die Friteuse füllen, damit der Filter nicht überläuft (Abb. 10).
10. Das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen einem und dem anderen Frittiervorgang zuviel Zeit verstreichen, ist es besser, das Öl in einem geschlossenen Behälter im Dunkeln aufzubewahren, damit es nicht verdirbt. Es empfiehlt sich, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl getrennt von dem für andere Speisen benutzten Öl aufzubewahren.

**Bei der Verwendung von Fett ist darauf zu achten, dieses nicht zu lange abkühlen zu lassen, da es sonst hart wird.**

**ACHTUNG:** Entleeren Sie die Friteuse nie, indem Sie sie neigen oder umdrehen, sondern immer über den Ablassschlauch.

## AUSWECHSELN DES GERUCHSFILTERS

**Herausnehmbarer Filter:** mit der Zeit verliert der Geruchsfilter im Deckel seine Wirksamkeit, er sollte daher nach 10-15 Frittiervorgängen ausgewechselt werden.

Hierzu das Filtergitter aus Kunststoff entfernen (Abb.11/12).

## REINIGUNG

Vor jeder Reinigungsarbeit stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.

**Niemals die Friteuse ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden. Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).**

Das Öl oder Fett wie zuvor im Abschnitt "Filtern des Öls oder Fetts" beschreiben, ausleeren. **Nehmen Sie den Deckel, wie in Abb. 13 dargestellt, ab.**

Der Deckel kann wie folgt entfernt werden: schieben Sie ihn nach hinten (siehe Pfeil "1", Abb.13) und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach oben (siehe Pfeil "2", Abb. 13). Entfernen Sie stets den Filter, bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen.

Zur Reinigung des Frittierbeckens wie folgt vorgehen:

- Reinigen Sie den Frittierkorb mit Warmwasser und Geschirrspülmittel, spülen Sie dann nach und trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- **Bei Modellen mit Ölablassschlauch** das Wasser ausleeren und den Ölablassschlauch immer verwenden (Abb. 14); dann eventuelle Wasserrückstände im Ölablassschlauch entfernen.
- Reinigen Sie das Innere des Ölablassschlauchs mit der mitgelieferten kleinen Bürste (Abb. 15).
- Es wird empfohlen, den Frittierkorb regelmäßig zu reinigen und dabei darauf zu achten, dass die sich im Laufring eventuell angesammelten Rückstände beseitigt werden.
- Die Friteuse außen mit einem feuchten, weichen Tuch abreiben, um eventuelle Ölspritzer und Kondenswasserränder zu entfernen.

## MODELL MIT ANTIHAFTBESCHICHTETEM FRITTIERBECKEN

Zur Reinigung des Beckens dürfen keine Scheuermittel, sondern nur ein weiches Tuch mit Neutralreiniger benutzt werden.

## TIPPS ZUM GAREN

## VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS BZW. ÖLS

**Das Öl bzw. Frittierfett darf nie unter den Mindeststand sinken.**

Ab und zu muss es vollständig erneuert werden. Seine Verwendungsdauer hängt von dem Frittiergut ab. Panierte Speisen, zum Beispiel, verunreinigen das Öl mehr als einfache, frittierte Speisen. Wie bei einer

jeden Friteuse, verliert das Öl an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird. Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern. Da diese Friteuse auf Grund des drehbaren Frittierkorbs nur wenig Öl zum Frittieren braucht, hat man im Vergleich zu den anderen im Handel erhältlichen Friteusen den großen Vorteil, dass nur die Hälfte des Öls beseitigt werden muss.

### RICHTIGES FRITTIEREN

- Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei zu niedriger Temperatur saugt sich das Frittiergut mit Öl voll. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.
- **Das Frittiergut darf erst ins Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe 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.

- Zum Frittieren einer geringen Menge von Speisen, muss die Temperatur des Öls niedriger als die angegebene Temperatur gestellt werden, damit das Öl nicht zu stark aufwallt.
- 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.
- **Trocknen Sie das Frittiergut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen**, denn noch feuchtes Frittiergut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (besonders Kartoffeln). Wir empfehlen, 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 Frittiergut ins Öl eintauchen.

### FRITTIEREN VON FRISCHKOST

| Nahrungsmittel |                                                     | Höchstmenge g | Temperatur °C | Frittierzeit (Minuten) |
|----------------|-----------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|
| POMMES FRITES  | Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis | 500           | 190           | 7-8                    |
|                | Höchstmenge (Sicherheitsgrenze)                     | 1000          | 190           | 14-16                  |
| FISCH          | Tintenfische                                        | 500           | 160           | 9-10                   |
|                | Kleine Muscheln                                     | 500           | 160           | 9-10                   |
|                | Garnelenschwänze                                    | 600           | 160           | 7-10                   |
|                | Sardinen                                            | 500-600       | 170           | 8-10                   |
|                | Kleine Tintenfische                                 | 500           | 160           | 8-10                   |
|                | Seezungen (3 St.)                                   | 500-600       | 160           | 6-7                    |
| FLEISCH        | Wiener Schnitzel (Nr. 2)                            | 250           | 170           | 5-6                    |
|                | Hähnchenschnitzel (Nr. 3)                           | 300           | 170           | 6-7                    |
|                | Frikadellen (Nr. 8 – 10)                            | 400           | 160           | 7-9                    |
| GEMÜSE         | Artischocken                                        | 250           | 150           | 10-12                  |
|                | Blumenkohl                                          | 400           | 160           | 8-9                    |
|                | Pilze                                               | 400           | 150           | 9-10                   |
|                | Auberginen                                          | 300           | 170           | 11-12                  |
|                | Zucchini                                            | 200           | 170           | 8-10                   |

Bei den angegebenen Frittierzeiten und Temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und können.

### FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur des Frittieröls bzw. Fetts unweigerlich stark ab. Werden die in der nachstehenden Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können dennoch gute Resultate erzielt werden.
- Vor dem Frittieren sollten Sie die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle durch Abschütteln entfernen. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

Bei den in der Tabelle angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu ändern sind.

| Nahrungsmittel     |                                                     | Höchstmenge g | Temperatur °C | Frittierzeit (Minuten) |
|--------------------|-----------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|
| POMMES FRITES      | Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis | 180 (*)       | 190           | 3-4                    |
|                    | Höchstmenge (Sicherheitsgrenze)                     | 1000          | 190           | 16-18                  |
| KARTOFFELKROKETTEN |                                                     | 500           | 190           | 7-8                    |
| FISCH              | Kabeljau-Fischstäbchen                              | 300           | 190           | 4-6                    |
|                    | Krabben                                             | 300           | 190           | 4-6                    |
| FLEISCH            | Hähnchenschnitzel (Nr. 3)                           | 200           | 180           | 6-8                    |

**HINWEIS:** Stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel einwandfrei geschlossen ist, bevor Sie den Frittierkorb eintauchen.

(\*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Frittierergebnis zu erzielen. Natürlich kann auch eine größere Menge an Pommes Frites frittiert werden, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass diese auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen etwas fettiger sind.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

| STÖRUNG                                         | URSACHE                                                                                                                                                                                                                                                        | ABHILFE                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Übler Geruch                                    | Der Geruchsfilter ist verbraucht.<br>Das Öl ist verbraucht.<br>Ungeeignete Frittierflüssigkeit.                                                                                                                                                                | Filter austauschen.<br>Öl oder Fett erneuern.<br>Hochwertiges Erdnussöl verwenden.                                                                |
| Das Frittieröl läuft über                       | Das Frittieröl ist zu stark verschmutzt und es bildet sich zuviel Schaum.<br>Das Frittieröl ist zu stark verschmutzt und es bildet sich zuviel Schaum.<br>Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl eingetaucht.<br>Der Ölstand überschreitet die Höchstgrenze. | Öl oder Fett erneuern.<br><br>Frittiergut sorgfältig trocknen.<br><br>Frittiergut langsam eintauchen<br>Die Ölmenge im Frittierbecken verringern. |
| Das Frittieröl wird nicht heiß                  | Die Fritteuse wurde zuvor ohne Öl im Frittierbecken in Betrieb genommen, wodurch der Thermoschutzschalter beschädigt wurde.                                                                                                                                    | Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Wärmeschutzschalter muss ausgetauscht werden).                                               |
| Nur der Inhalt einer Korbhälfte wurde frittiert | Der Frittierkorb dreht sich während des Frittiervorgangs nicht.                                                                                                                                                                                                | Den Boden des Frittierbeckens reinigen. Den Laufring des Frittierkorbs reinigen.                                                                  |

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.

