

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer Steckdose an, die eine Mindestabsicherung von 10 A aufweist und einwandfrei gerundet ist. (Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.)
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Während dem Betrieb wird das Gerät heiß. Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.
- Verstellen Sie die Friteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist. Verbrennungsgefahr.
- Die Friteuse 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. Um das Gerät nach einem derartigen Vorfall wieder in Betrieb zu setzen, wenden Sie sich bitte an eine unserer Kundendienststellen.
- Sollten Ölverluste am Gerät festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an eine unserer Kundendienststellen oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Am Ende des Vorgangs alles sorgfältig abtrocknen und das restliche Wasser entfernen, das sich eventuell am Beckenboden gesammelt hat. Dadurch soll das gefährliche Herausspritzen von heißem Öl während des Betriebs verhindert werden.
- 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.
- 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 ab.
- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach

“etwas Neuem“. Das ist vollkommen normal und es reicht, wenn Sie 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.
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 108/2004 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt 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.
- Nur die abnehmbare Bedienblende verwenden, die mit F13235 geliefert wird.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Zeichnung auf der Umschlagseite)

- A. Deckel
- B. Sichtfenster
- C. Filter
- D. Drucktaste zur automatischen Deckelöffnung
- E. Herausnehmbares Frittierbecken
- F. Frittierkorb
- G. Griff-Positionierer
- H. Frittierkorbgriff
- I. Herausnehmbare Bedieneinheit
- L. Herausnehmbare Bedieneinheit
- M. Kontrolllampe
- N. Elektrische Anschlüsse

Vor dem Anschließen des Netzsteckers an die Steckdose stets sicherstellen, dass Öl im Frittierbecken ist. Das Öl in den Behälter geben: 1,3 Liter Höchstfassungsvermögen (1,2 kg Fett). Achtung: Der Ölstand muß sich stets zwischen der Maximal- und Minimalmarkierung befinden. Den Ölstand erst nach korrektem Einsetzen des Frittierbeckens „A“ prüfen. Verwenden Sie die Friteuse nicht, wenn das Öl unter den Minimalstand gesunken ist, das könnte dazu führen, daß der Thermoschutzschalter einsetzt und dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden. Beste Frittierergebnisse werden mit einem guten Erdnußöl erzielt. Vermeiden Sie, verschiedene Ölarten zu mischen. Wenn Sie Fett in Tafeln verwenden, schneiden Sie dieses vorher in kleine Stücke, damit die Friteuse sich während der ersten Minuten nicht trocken erhitzt. Die Temperatur muss bis zur vollständigen Verflüssigung des Fetts auf 150°C eingestellt werden. Erst danach die gewünschte Temperatur einstellen.

## BEGINN DES FRITTIERVORGANGS

1. Geben Sie das Frittiertgut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (max. 0,7 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. Positionieren Sie den Schieber des Thermostats „L“ auf die gewünschte Temperatur (Abb. 1). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte „M“ aus.
3. Sofort nach Erlöschen der Kontrolllampe den Frittierkorb langsam in das Öl eintauchen, indem Sie den Griff senken. Vorher allerdings muss der Schieber „G“ am Griff nach hinten geschoben werden. Deckel schließen.

  - Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang eine beachtliche Menge heißer Dampf aus der Filterabdeckung entweicht.
  - Zu Beginn des Frittiervorgangs, d.h. sofort nach Eintauchen des Frittiertguts in das Öl, wird die Innenseite des Sichtfensters „B“ 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 überprüfen, ob das Frittiertgut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bei Modellen mit Sichtfenster können Sie das Frittiergut kontrollieren ohne den Deckel öffnen zu müssen. Ist der Bräunungsgrad erreicht, das Gerät abschalten, indem Sie den Kursor des Thermostats „L“ auf Position „0“ schieben, bis das Klicken des

Innenschalters zu vernehmen ist. Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung in der Friteuse, damit das überschüssige Öl abtropfen kann. (Abb. 2)

## FILTRIEREN DES FRITTIERÖLS ODER -FETTS

Wir empfehlen, das Frittieröl oder –fett nach jedem Frittiervorgang zu filtern, da die im Öl verbleibenden Lebensmittelrückstände, vor allem wenn sie paniert oder mit Mehl bedeckt sind, verbrennen und folglich eine schnellere Verschlechterung des Öls oder Fetts bewirken. Warten Sie, bis das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen). Bei der Verwendung von Fett ist darauf zu achten, dieses nicht zu lange abkühlen zu lassen, da es sonst hart wird.

1. Öffnen Sie den Deckel der Friteuse, nehmen Sie die Bedieneinheit „I“, wie in Abbildung dargestellt, heraus, dann das herausnehmbare Frittierbecken „E“, indem sie dieses an den Griffen fassen (Abb. 4), Nehmen Sie den Deckel, wie in Abb. 5. Entleeren Sie den Behälter (Abb. 6).
2. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier.
3. Den Behälter so einfügen, dass die Anschlüsse (N) frontal positioniert sind.
4. Die Bedieneinheit „I“ wieder in ihre Aufnahmestelle einsetzen.
5. Setzen Sie den Frittierkorb wieder auf angehobener Position ein und legen Sie am Boden des Frittierkorbs Ölfilter ein (Abb. 7). Die Ölfilter sind bei Ihrem Fachhändler oder in einer unserer Kundendienststellen erhältlich.
6. Nun füllen Sie das Öl oder Fett vorsichtig in die Friteuse, damit es nicht aus dem Ölfilter austritt (Abb. 7). Zuletzt den Deckel wieder positionieren.

ACHTUNG: Das so filtrierte Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen den Frittiervorgängen 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.

## AUSWECHSELN DES GERUCHSFILTERS

Mit der Zeit verliert der im Deckelinnern eingesetzte Geruchsfilter seine Wirkung.

Für den Wechsel die Filterabdeckung aus Kunststoff abnehmen, indem Sie den Haken in Richtung Pfeil 1 drücken, dann in Richtung Pfeil 2 hochheben (Abb. 8). Filter auswechseln.

# reinigung/ empfehlungen für das Fritieren de

Vor jeder Reinigungsarbeit stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Niemals die Bedienblende in Wasser tauchen oder direkt unter den Wasserstrahl halten. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

Warten Sie, bis das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen). Öl oder Fett wie vorher im Absatz „Filtern des Öls oder Fetts“ beschrieben entleeren.

Nehmen Sie den Deckel, wie in Abb. 5 dargestellt, ab.

Entfernen Sie stets den Filter, bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen.

Zur Reinigung des Frittierbeckens, „E“ wie folgt vorgehen:

- Die Bedienblende „I“ wie in Abbildung 3 dargestellt entfernen, den Behältereinsatz „E“ an den Griffen (Abb.4) herausnehmen, dann in der Spülmaschine oder per Hand mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülermittel waschen.
- Alle Teile sorgfältig abspülen und abtrocknen. Sollte das Frittierbecken im Geschirrspüler gereinigt werden, achten Sie darauf, dieses so zu positionieren, dass die Antihafbeschichtung nicht zerkratzt wird.  
Hinweis: Nachdem die Bedienblende entfernt wurde, können alle restlichen Teile des Frittiergerätes in der Spülmaschine gewaschen werden.  
Die Friteuse niemals durch Kippen oder Umdrehen entleeren (Abb. 9).
- Die regelmäßige Reinigung des Frittierkorbs sowie die Beseitigung von eventuell vorhandenen Ablagerungen wird empfohlen.

## MODELL MIT ANTIHAFT-BECKEN

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

## VERWENDUNGSDAUER DES ÖLS/FRITIERFETTS

Das Öl bzw. Fett darf keinesfalls unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit muß es vollkommen erneuert werden. Die Verwendungsdauer hängt vom Fritiergut ab. Paniertes Fritiergut verunreinigt das Öl wesentlich stärker als unpaniertes. Wie bei jeder Friteuse verliert das Öl nach mehrmaligem Erhitzen seine Back- und Brateigenschaften. Auch wenn es korrekt verwendet und gefiltert wird empfiehlt es sich, es des öfteren vollkommen zu erneuern.

## RICHTIGES FRITIEREN

- Wichtig ist, daß bei jedem Rezept die empfohlene Temperatur eingehalten wird. Bei zu niedriger Temperatur saugt das Fritiergut zuviel Fett auf. Bei zu hoher Temperatur wird nur die äußere Schicht knusprig und innen bleibt das Fritiergut

roh.

- Wenn eine geringe Menge Fritiergut frittiert werden soll, muss die Temperatur des Öls niedriger als angegeben eingestellt werden, um so ein starkes Aufbrodeln des Öls zu vermeiden.
- Das Fritiergut darf erst ins Öl getaucht werden, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe ausgeschaltet hat.
- Geben Sie nie zuviel Fritiergut in den Fritierkorb, da die Öltemperatur dadurch zu stark absinken würde und das Fritiergut demzufolge zu viel Fett aufsaugt und ungleichmäßig gegart wird.
- Achten Sie darauf, daß das Fritiergut in dünne und gleichmäßige Stücke geschnitten wird. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Fritieren zwar gut aus, sind innen aber meistens noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar.
- Trocknen Sie das Fritiergut vor dem Eintauchen in das Öl bzw. Fritierfett sorgfältig, da es ansonsten nicht knusprig wird und weich bleibt (vor allen Dingen Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) sollten vor dem Fritieren paniert oder in Mehl gewendet werden. Achten Sie darauf, daß das überschüssige Mehl bzw. die Semmelbrösel gut abgeklopft werden, bevor das Fritiergut ins Öl getaucht wird.

## FRITIEREN VON FRISCHKOST

Nahrungsmittel	Höchstmenge	Temperatur °C	Frittierzeit in Minuten	
POMMES FRITTES	halbe Portion	190°	5-7	
	ganze Portion	190°	10-14	
FISCH	Kalamari	160°	6-7	
	Kammuscheln	160°	6-7	
	Scampischwänze	160°	5-6	
	Sardinen	170°	6-7	
	kleine Tintenfische	160°	6-7	
	Seezungen (1)	130	160°	5-6
FLEISCH	Rinderschnitzel (1)	120	160°	5-7
	Hühnerschnitzel (2)	240	180°	4-6
	Hühnerschenkel (2)	300	180°	20-25
	Frikadellen (6)	250	160°	4-6
GEMÜSE	Artischocken	150	150°	5-6
	Blumenkohl	200	160°	4-5
	Pilze	200	150°	4-5
	Auberginen (2 Scheiben)	50	170°	3-4
	Zucchini	150	160°	5-6

Die Frittierzeiten und -temperaturen nur als Anhaltswerte dienen und von der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack abhängen.

## FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur des Öls/Frittierfetts erheblich herabgesetzt. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen nicht zu überschreiten.
- Häufig sind tiefgekühlte Lebensmittel mit Eiskristallen bedeckt, die vor dem Fritieren durch Schütteln des Fritierkorbs entfernt werden müssen. Tauchen Sie den Fritierkorb danach sehr langsam ins Fritieröl, um zu vermeiden, daß es während diesem Vorgang aufschäumt.

Nahrungsmittel	Höchstmenge	Temperatur °C	Frittierzeit in Minuten	
POMMES FRITES	200 (*)	190	3-6	
KARTOFFELKROKETTEN	350	190	6-7	
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen (6)	150	190	4-5
	Krabben	150	190	4-5
FLEISCH	Hähnchenschnitzel (Stck.1)	120	190	3-5

Die angegebenen Frittierzeiten gelten lediglich als Anhaltswerte und müssen entsprechend der Ausgangstemperatur des Lebensmittels und den vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlenen Temperaturen verändert werden.

(\*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritier-

ergebnis zu erzielen. Es ist natürlich möglich, auch größere Mengen an gefrorenen Pommes Frites zu fritieren. Aufgrund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchvorgang, resultieren sie in diesem Fall jedoch etwas fettiger.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Öl/Fritierfett verbraucht Ungeeignetes Öl/Fritierfett	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Das Öl läuft über	Das Öl ist zu alt und schäumt auf Es wurden nicht ausreichend trockene Lebensmittel in das heiße Öl getaucht Zu schnelles Eintauchen des Fritierkorbes Der Ölstand überschreitet die Max.-Markierung	Öl bzw. Fritierfett erneuern Die Lebensmittel sorgfältig trocknen Langsam eintauchen Ölmenge im Becken verringern
Das Öl wird nicht erhitzt	Die Friteuse wurde ohne Öl/Fritierfett im Becken in Betrieb gesetzt und der Thermoschutzschalter ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst (der Thermoschutzschalter muß ausgewechselt werden)

## 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.