

Lesen Sie vor Installation und Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

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



Hinweis:

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

- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt.
Den Raum lüften.
- 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 Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels, sowie sonstigen Unterkünften und Zimmervermietungen.



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.

- Während des Betriebs ist das Gerät heiß.
DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Transportieren Sie die Friteuse nicht, wenn das Öl heiß ist, da die Gefahr von schweren Verbrennungen besteht.
- Vor dem ersten Gebrauch der Friteuse, müssen folgende Teile sorgfältig gereinigt werden: das Frittierbecken, der Frittierkorb und der Deckel (den Filter ausbauen) mit Heißwasser und Geschirrspülmittel. Nach der Reinigung, alle Teile sorgfältig abtrocknen und eventuelle Wasserrückstände am Boden des Frittierbeckens und insbesondere im Inneren des Ölablassschlauchs beseitigen. Hierdurch wird vermieden, dass während des Betriebs heißes Öl herausspritzt, was gefährlich sein könnte.
- Verstellen Sie das Gerät immer mit Hilfe der dafür vorgesehenen Griffe. (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.

- Das Netzkabel darf nicht vom Rand der Fläche hängen, auf der die Friteuse steht. Kinder könnten am herunter hängenden Kabel ziehen oder es könnte den Benutzer stören.
- Vorsicht vor dem heißen Dampf und den eventuellen Ölspritzern, die beim Öffnen des Deckels entweichen können.
- Stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist, bevor Sie den Frittierkorb eintauchen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Die Friteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden. Wenn das Gerät leer in Betrieb gesetzt wird, unterbricht ein Thermoschutzschalter den Betrieb. In diesem Fall müssen Sie sich zur erneuten Inbetriebnahme des Gerätes an unseren Vertragskundendienst 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 im zentralen Stift des Frittierbeckens ein.
- Um Brüche zu vermeiden, darf der Frittierkorb nicht von Hand gedreht werden, um ihn in richtige Position zu bringen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner 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. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



Gefahr!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- 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.
- Lassen Sie das Netzkabel bei Beschädigungen vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst auswechseln, um jedes Risiko auszuschließen.

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

(siehe Zeichnung auf der Umschlagseite)

- A. Filterabdeckung
- B. Geruchsfilter
- C. Ölfilter
- D. Herausnehmbares Frittierbecken
- E. Kabelfach
- F. Thermostatregler und Ausschalter
- G. Öffnungstaste
- H. Display mit Minutenzähler
- I. Taste für Minutenzähler
- L. Leuchtanzeige
- M. Ölbehälter (*)
- N. Deckel für Ölbehälter (*)
- O. Verschluss für Ablassschlauch (*)
- P. Fach für Ölbehälter (*)
- Q. Ölablassschlauch (*)
- R. Klappe für Schlauchaufnahme (*)
- S. Frittierkorbgriff
- T. Schieber am Griff
- U. Frittierkorb
- V. Sichtfenster
- Z. Deckel

(*) Nur Modell F38436

BEFÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Den Frittierkorb (U) durch Hochziehen des entsprechenden Griffs (S) in die höchste Position bringen (Abb. 1).

 **Hinweis:** Das Hochheben und Absenken des Frittierkorbs ist STETS bei geschlossenem Deckel durchzuführen.

- Durch Drücken der Taste (G) den Deckel (Z) öffnen (Abb. 2).
- Den Frittierkorb nach oben ziehen und herausnehmen (Abb. 3).
- In das Frittierbecken (D) Öl einfüllen: 1,5 Liter Höchstfassungsvermögen (1,3 kg Fett) oder 1,1 Liter Mindestfassungsvermögen (1 kg Fett).

 **Achtung!** Der Füllstand muss immer innerhalb des markierten Höchst- und Mindeststands liegen.

 **Achtung!** Verwenden Sie die Friteuse niemals, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Thermoschutzschalter auslösen kann; dieser kann nur bei einem Vertragskundendienst ausgetauscht werden.

 **Hinweis:** Die besten Frittiererergebnisse 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. Erst danach können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

BEGINN DES FRITTIERVORGANGS

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Thermostatregler (F) auf die gewünschte Temperatur stellen (Abb. 4).
- Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe des Thermostatreglers (L) den (zuvor gefüllten) Frittierkorb (U) in angehobener Position (Abb. 3) in das Frittierbecken (D) einsetzen und den Deckel (Z) schließen.
- Den Frittierkorb langsam eintauchen, indem der Schieber (T) in Pfeilrichtung geschoben und gleichzeitig der Griff (S) abgesenkt wird (Abb. 5).

 **Achtung!** Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1,2 kg frische Kartoffeln).

 **Hinweis:** Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang, eine beachtliche Menge Dampf aus der Filterabdeckung (A) entweicht und sich um den Frittierkorbgriff Kondenswassertropfen bilden.

- Nach Ablauf der Garzeit den Frittierkorb wieder anheben, indem der Griff nach oben gezogen wird, und den Gargrad kontrollieren.

EINSTELLUNG DES ELEKTRONISCHEN MINUTENZÄHLERS

- Stellen Sie durch Drücken der Taste (I) die Garzeit ein, auf dem Display (H) werden die eingestellten Minuten angezeigt.
- Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken, wodurch angezeigt wird, dass die Garzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Bei falscher Eingabe kann die Garzeit neu eingestellt werden, indem die Taste für mindestens zwei Sekunden anhaltend gedrückt wird. Das Display wird auf Null gestellt, danach den anfänglichen Vorgang wiederholen.
- Der Minutenzähler zeigt das Ende der Garzeit mit zwei Serien von Pieptönen in einem Abstand von ca. 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach die Taste des Minutenzählers drücken.

i Hinweis: der Minutenzähler schaltet das Gerät nicht ab.

Auswechseln der Batterie des Minutenzählers

- Den Minutenzähler aus seiner Aufnahme nehmen, indem am unteren Rand eine Hebelwirkung ausgeübt wird (Abb. 6).
- Den Batteriedeckel auf der Rückseite des Minutenzählers nach links drehen (Abb. 7), bis er sich öffnet.
- Die Batterie durch eine andere des gleichen Typs (L1131) ersetzen.

i Hinweis: Wenn das Gerät ersetzt oder entsorgt wird, muss die Batterie zuvor herausgenommen und gemäß den gelten Vorschriften entsorgt werden, da sie die Umwelt gefährdet.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

i Hinweis: Das Frittiergut darf erst in das Öl eingetaucht werden, wenn es die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.

Den Frittierkorb nicht überfüllen.

Andernfalls würde die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken, wodurch das Frittiergut zu fettig und ungleichmäßig gegart wäre.

Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut gart innen schlecht. Für das Frittieren von Speisen im Teigmantel empfehlen wir, den Frittierkorb zuerst leer einzutauchen und dann, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist (die Kontrolllampe (L) erlischt), die Speise direkt ins heiße Öl einzutauchen, um zu vermeiden, dass der Teig am Korb anhaftet.

Trocknen Sie das Frittiergut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen, da noch feuchtes Frittiergut nicht knusprig wird und nach dem Frittieren weich bleibt (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 in das Öl eintauchen.

Nahrungsmittelarten	Höchstmenge g	Temperatur (°C)	Zeit in Minuten
POMMES FRITES			
Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 1,5 Liter Öl	600	190°	10-12
Höchstmenge mit 1,1 Liter Öl	1000	190°	18-20
Höchstmenge mit 1,5 Liter Öl	1200	190°	20-22
FISCH			
Kalmare	500	160°	9-10
Kammuscheln	500	160°	9-10
Garnelenschwänze	600	160°	7-10
Sardinen	500-600	170°	8-10
Sepien	500	160°	8-10
Seezungen (3)	500-600	160°	6-7
FLEISCH			
Rinderschnitzel (2)	250	170°	5-6
Hähnchenschnitzel (3)	300	170°	6-7
Frikadellen (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 Garzeiten und Temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen.

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

Vor dem Frittieren sollten die Eiskristalle, die sich auf der Tiefkühlkost gebildet haben, durch Schütteln des Frittierkorbs entfernt werden.



Verbrennungsgefahr! Stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist, bevor Sie den Frittierkorb eintauchen. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

Nahrungsmittelarten	Höchstmenge g	Temperatur (°C)	Zeit in Minuten
POMMES FRITES			
Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 1,5 Liter Öl	200 (*)	190°	4-6
Höchstmenge mit 1,1 Liter Öl	600	190°	13-15
Höchstmenge mit 1,5 Liter Öl	1000	190°	18-20
FISCH			
Kabeljau-Fischstäbchen (6)	300	190°	4-6
Krabben	300	190°	4-6
FLEISCH			
Hähnchenschnitzel (3)	200	180°	6-8

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

(*) 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.

FILTRIEREN DES ÖLS BZW. FETTES

 **Hinweis:** Es wird dringend darauf hingewiesen, dass dieser Vorgang nach jedem Frittieren erforderlich ist; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut. Warten Sie, bis das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).

Modelle ohne Ablassschlauch (Q) und Ölbehälter (M)

- Öffnen Sie den Deckel der Friteuse (Z) und entnehmen Sie das herausnehmbare Frittierbecken (D) (Abb. 8), indem Sie es an den dafür vorgesehenen Griffen anheben. Füllen Sie das im Frittierbecken enthaltene Öl in einen anderen Behälter.
- Setzen Sie das herausnehmbare Frittierbecken wieder in seine Aufnahme.
- Haken Sie den Frittierkorb (U) am Rand des Frittierbeckens ein und legen Sie den Filter (Abb. 9) auf den Boden des Frittierkorbs. Die Filter sind bei Vertragshändlern oder beim technischen Kundendienst erhältlich.
- Dann das Öl bzw. das Fett wieder langsam in die Friteuse füllen, damit der Filter nicht überläuft (Abb. 10).

Modelle mit Ablassschlauch (Q) und Ölbehälter (M)

- Stellen Sie die Friteuse an den Rand einer Arbeitsfläche (Abb. 11).
- Ziehen Sie das Fach (P) heraus, wie auf Abbildung 12 ge-

zeigt.

- Setzen Sie den Ölbehälter (M) ohne Deckel (N) in seine Aufnahme (Abb. 13)
- Öffnen Sie die Klappe (R) (Abb. 14) und ziehen Sie den Ablassschlauch (Q) heraus.
- Öffnen Sie den Verschluss (O) durch Drehen nach links (Abb. 15).
- Schließen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Verschluss durch Drehen nach rechts, legen Sie den Ablassschlauch wieder in seine Aufnahme und schließen Sie die Klappe.

VERWENDUNGSDAUER DES ÖLS ODER FETTES

Ab und zu muss es vollständig erneuert werden. Wie bei jeder Friteuse, verliert das Öl an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird! Wir empfehlen daher, auch bei vorschriftsmäßigem Gebrauch und Filtern, das Öl regelmäßig vollständig auszutauschen. Wir empfehlen, das Öl nach 5- bis 8-maligem Gebrauch oder in folgenden Fällen vollständig auszutauschen:

- unangenehme Gerüche
- Rauchbildung während des Frittiervorgangs
- das Öl wird dunkel

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 halb so viel Öl beseitigt werden muss.

AUSWECHSELN DES GERUCHSFILTERS

Mit der Zeit verliert der im Deckelinneren eingesetzte Geruchsfilter seine Wirkung. Zum Auswechseln die Filterabdeckung (A) aus Kunststoff (Abb. 11) entfernen. Die Geruchsfilter sind bei Vertragshändlern oder beim technischen Kundendienst erhältlich.

REINIGUNG

 **Gefahr!** Vor jeglichem Reinigungsvorgang immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Niemals die Friteuse in Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

 **Hinweis:** Nachdem Sie das Öl bzw. Fett etwa zwei Stunden lang haben abkühlen lassen, muss es, wie im Abschnitt "Filterieren des Öls bzw. Fetts" beschrieben, ausgeleert werden. Die Friteuse niemals durch Kippen oder Umdrehen entleeren (Abb. 17).

Das Frittierbecken, den Frittierkorb und den Deckel (den Filter entfernen) mit Heißwasser und flüssigem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen.

Der Deckel (Z) ist abnehmbar; zum Entfernen muss er nach hinten geschoben und gleichzeitig nach oben gezogen werden (siehe Pfeil "A" und "B", Abb.18).

BETRIEBSSTÖRUNGEN

 **Achtung!** Entfernen Sie stets den Filter, bevor Sie den Deckel in Wasser tauchen.

Zur Reinigung des Frittierbeckens (D) wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie das Frittierbecken aus der Friteuse, indem Sie es vorsichtig anheben (siehe Abbildung 8), und waschen Sie es, unter Verwendung eines weichen Schwamms, mit Heißwasser und Geschirrspülmittel.
- Das Frittierbecken und der Frittierkorb können im Geschirrspüler gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht so heftigen Stößen ausgesetzt wird, dass der einwandfreie Betrieb beeinträchtigt wird.
- Um das Frittierbecken wieder einzusetzen, die Klappe (R) des Schlauchfachs öffnen, dann das Frittierbecken schräg einsetzen; der Schlauch muss hierbei horizontal liegen und mit dem Verschluss verschlossen sein; anschließend die Klappe wieder schließen
- Um den Ölfilter (C), der sich im Frittierbecken befindet, zu reinigen, wenn er stark verschmutzt oder verstopft ist, muss er nach links aufgeschraubt und entfernt werden.

 **Achtung!** Um die Antihaft-Beschichtung des Frittierbeckens nicht zu beschädigen, dürfen keine scheuernden Gegenstände oder Reinigungsmittel, sondern nur ein weiches Tuch mit neutralem Reiniger benutzt werden.

Störung	Ursache	Abhilfe
Übler Geruch	Der Geruchsfilter (B) ist gesättigt. Das Öl ist verdorben. Ungeeignete Frittierflüssigkeit.	Den Filter austauschen Öl oder Fett erneuern. Hochwertiges Erdnussöl verwenden
Das Frittieröl läuft über	Das Frittieröl ist verdorben und es bildet sich zuviel Schaum Das in das Öl eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug Der Frittierkorb wurde zu schnell eingetaucht Der Ölstand in der Friteuse überschreitet die Höchstgrenze	Öl oder Fett austauschen Frittiergut sorgfältig trocknen. Frittiergut langsam eintauchen. Ölmenge im Frittierbecken reduzieren.
Das Frittieröl wird nicht heiß	Mögliche Auslösung des Thermoschutzschalters.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt 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 (Abb. 19) reinigen.