

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Diese Bedienungsanleitung gut aufbewahren.

- Bei Beschädigungen muss das Netzka-
bel vom Hersteller oder von seinem tech-
nischen Kundendienst ausgewechselt
werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren
und von Personen mit eingeschränkten
Kenntnissen hinsichtlich seiner Handha-
bung bzw. einer Beeinträchtigung der
Sinnesorgane verwendet werden, sofern
sie überwacht werden oder im sicheren
Gebrauch des Gerätes geschult wurden
und sich der damit verbundenen Gefah-
ren bewusst sind. Sorgen Sie dafür, dass
Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Rei-
nigungs- und Wartungsarbeiten, für die
der Benutzer zuständig ist, dürfen nicht
von Kindern ausgeführt werden, es sei-
denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und
werden ständig beaufsichtigt. Gerät und
Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren un-
zugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den
Hausgebrauch konzipiert. Der Gebrauch
ist nicht vorgesehen: in Küchenbereichen
für das Personal von Geschäften, Büros
und an anderen Arbeitsplätzen, in land-
wirtschaftlichen touristischen Einrich-
tungen, Hotels, Motels und anderen Un-
terkünften sowie Zimmervermietungen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe
Zeitschaltuhr oder mit einem separaten

Fernbedienungssystem betrieben wer-
den.

- Die Kochgeräte müssen auf eine stabile
Auflagefläche gestellt werden, indem
man sich der Griffe (falls vorhanden)
bedient, um das Verschütten von heißen
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 übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer Steckdose an, die eine Mindestabsicherung von 10 A aufweist und einwandfrei geerdet ist. (Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.)



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- 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.
- 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.
- 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.



Achtung!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise 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. 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.



Hinweis:

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

- Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse, reinigen Sie den Frittierkorb, das Frittierbecken und den Deckel gut mit warmem Wasser und Spülmittel. Am Ende des Vorgangs alles sorgfältig abtrocknen und das restliche Wasser entfernen, das sich eventuell am Beckenboden gesammelt hat. Dadurch soll das gefährliche Herauspritzen von heißem Öl während des Betriebs verhindert werden.
- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach "etwas Neuem". Das ist vollkommen normal und es reicht, wenn Sie den Raum lüften.
- 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.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- Deckel
- Sichtfenster (sofern vorgesehen)
- Filter (in einigen Modellen herausnehmbar)
- Frittierbecken
- Drucktaste zur automatischen Deckelöffnung
- Kursor Temperaturregler/Kontrolllampe
- Frittierkorb
- Schieber am Griff
- Frittierkorbgriff

TECHNISCHE DATEN

| | |
|--------------------|---------------------|
| Nettogewicht: | 2,5 kg |
| Frequenz: | siehe Datenplakette |
| Leistungsaufnahme: | siehe Datenplakette |
| Spannung: | siehe Datenplakette |

ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

Vor dem Anschließen des Netzsteckers an die Steckdose stets sicherstellen, dass Öl im Frittierbecken ist. Das Öl in den Behälter geben: 2,3 Liter Höchstfassungsvermögen (2 kg Fett).

ACHTUNG: Der Ölstand sollte immer innerhalb des in dem Frittierbecken markierten Höchst- und Mindeststand liegen.

Verwenden Sie die Fritteuse niemals, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Wärmeschutzschalter ausgelöst

werden könnte; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.

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

FRITTIEREN

Den Netzstecker in die Steckdose stecken, und den Cursor auf die gewünschte Temperatur stellen. Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe des Temperaturreglers den (vorab gefüllten) Frittierkorb ins Öl eintauchen und den Deckel schließen. Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln). Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang eine beachtliche Menge Dampf entweicht und sich um den Frittierkorbgriff herum Kondenswassertropfen bilden.

ENDE DES FRITTIERVORGANGS

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut 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 Cursor des Thermostats "F" auf Position "0" schieben, bis das Klicken des Innenschalters zu vernehmen ist. Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung in der Fritteuse, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

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

| Nahrungsmittel | | Höchstmenge g | Temperatur °C | Frittierzeit (Minuten) |
|----------------|-------------------|---------------|---------------|------------------------|
| POMMES FRITES | Halbe Portion | 500 | 190 | 7-9 |
| | Ganze Portion | 1000 | 190 | 16-18 |
| FISCH | Kalamari | 500 | 160 | 12-13 |
| | Scampischwänze | 500 | 160 | 9-10 |
| | Sardinen | 500 | 160 | 12-13 |
| | Seezungen | 400 | 160 | 7-8 |
| FLEISCH | Wiener Schnitzel | 300 | 170 | 8-9 |
| | Hähnchenschnitzel | 300 | 180 | 7-8 |
| | Frikadellen | 500 | 170 | 7-8 |
| GEMÜSE | Artischocken | 250 | 150 | 11-12 |
| | Blumenkohl | 300 | 160 | 7-8 |
| | Pilze | 300 | 150 | 6-7 |
| | Auberginen | 100 | 170 | 7-8 |
| | Zucchini | 300 | 1610 | 11-12 |

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

Vor dem Frittieren sind die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle zu entfernen. Dazu schütteln Sie einfach den Frittierkorb. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam ins Öl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

| Nahrungsmittel | | Höchstmenge g | Temperatur °C | Frittierzeit (Minuten) |
|-----------------------------|------------------------|---------------|---------------|------------------------|
| POMMES FRITES | | 350 (*) | 190 | 6-8 |
| POMMES FRITES (Höchstmenge) | | 800 | 190 | 16-18 |
| KARTOFFELKROKETTEN | | 500 | 190 | 9-11 |
| FISCH | Kabeljau-Fischstäbchen | 300 | 190 | 5-6 |
| | Krabben | 300 | 190 | 5-6 |
| FLEISCH | Hähnchenschnitzel | 200 | 190 | 7-8 |

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

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Frittierergebnis zu erzielen.

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS BZW. ÖLS

Ab und zu muss das Öl bzw. das Fett vollständig erneuert werden. Wie bei allen Fritteusen, verliert das Öl durch das mehrmalige Erhitzen nach und nach an Qualität! Wir empfehlen daher, das Öl in regelmäßigen Zeitabständen vollständig zu erneuern, auch wenn es korrekt gebraucht und filtriert worden ist.

Wir empfehlen, das Öl nach 5- bis 8maligem Gebrauch oder in folgenden Fällen zu wechseln:

Unangenehme Gerüche; Rauchbildung während des Frittiervorgangs; das Öl ist dunkel geworden.

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten das Gerät durch Trennen des Netzsteckers vom Stromnetz ausschalten und abkühlen lassen. Das Öl oder Fett sollte nach jedem Frittiervorgang filtriert werden; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut.

Die im Öl verbleibenden Speisereste brennen an und verkürzen somit die Verwendbarkeit des Öls oder Fetts. Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).

REINIGUNG

Vor jedem Reinigungsvorgang stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Niemals die Fritteuse ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen.

Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

Der Deckel ist spülmaschinenfest. Zum Entfernen des Deckels diesen einfach nach oben ziehen. Das Frittierbecken mit heißem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel reinigen.

Danach gut abspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Frittierkorb kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Für die Modelle mit antihafbeschichtetem Frittierbecken dürfen keine scheuernden Gegenstände und Reinigungsmittel, sondern nur ein weiches Tuch mit Neutralreiniger benutzt werden.

PFLEGE DES GERUCHSFILTERS

Herausnehmbarer Filter: Mit der Zeit verliert der innerhalb des Deckels befindliche Geruchsfilter an Wirksamkeit, daher sollte er nach 10/15 Gebrauchseinsätzen ausgewechselt werden. Zum Auswechseln des Filters das entsprechende Filterschutzgitter aus Kunststoff entfernen.

Permanentfilter: Der Permanentfilter braucht nicht ausgewechselt werden, da er während der normalen Reinigung des Deckels gereinigt wird.

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Gemäß Europarichtlinie 2002/96/EC das Gerät nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgen, sondern einem Zentrum für offizielle Mülltrennung übergeben.