

D

Bitte vor Gebrauch des Gerätes die Bedienungsanleitung beachten. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Seite 3)

- | | |
|--|--|
| <p>A Korb
 B Korbgriff mit Sicherungsvorrichtung
 C Gegendeckel
 D Türöffnungshandgriff
 E Elektrischer Timer (falls vorgesehen).
 F Kochzeittaste
 G Starttaste
 H Batterieschutzzapfen (falls vorgesehen)
 I Kontrollampe</p> | <p>L Abflußschlauch - Abdeckplatte (falls vorgesehen)
 M Abflußschlauch "Easy Clean System" (falls vorgesehen)
 N Temperaturwahl-/Ausschalt-Gleitschalter
 O Kabelfach
 P Gerätegriff</p> |
|--|--|

TECHNISCHE DATEN

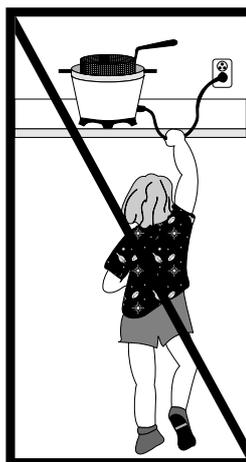
- Betriebsspannung:** siehe Typenschild
Leistung: siehe Typenschild
Fassungvermögen: 1,3 lt. Öl
 bzw. 1,2 kg. Fett
Max. Füllmenge: 700 gr. Kartoffeln

Die Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den Vorschriften der CE Richtlinien 89/109.

Dieses Gerät stimmt desweiteren mit den gültigen **CE**-Vorschriften überein, einschließlich Funkentstörungen.

EMPFEHLUNGEN

- Dieses Gerät wurde zum Fritieren von Lebensmitteln und ausschließlich für den Einsatz im Haushalt entwickelt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet und weder modifiziert noch geöffnet werden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt ist (z.B. nachdem es zu Boden gefallen ist).
- Vor der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes den Kartonschutz aus der Becken-Abflußöffnung entfernen und dann das Becken und den Fritierkorb sorgfältig mit heißem Wasser und einem geeigneten Geschirrspülmittel reinigen.
- **Die Friteuse darf nur in Betrieb gesetzt werden, wenn sie zuvor mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Wird sie leer erhitzt, unterbricht ein Thermoschutzschalter den Betrieb.** Zur erforderlichen Wiederinbetriebsetzung des Gerätes wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Geräteschild angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät ausschließlich an Steckdosen mit einer Stromleistung von mindestens 10 A und wirksamer Erdung anschließen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. **DAS GERÄT NUR AN EINEM VON KINDERN UNZUGÄNGLICHEN ORT AUFSTELLEN**
- Während des Betriebs muß der Abflußschlauch (falls vorgesehen) immer verschlossen und in seinem Sitz eingesetzt sein.
- Das Gerät darf, solange das Öl heiß ist, nicht transportiert werden.
- Sollten Ölverluste am Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Ziehen Sie niemals am Versorgungskabel, um das Gerät abzuschalten, sondern stets den Netzstecker.
- **Bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt beachten: eine umfallende Friteuse kann schwerste Verbrennungen verursachen - deshalb Kabel nicht herunterhängen lassen und keine Verlängerungs-**



GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜLLEN

- Nach Auspacken des Gerätes den Deckel durch Ziehen nach oben des entsprechenden Handgriffs (Abb. 1) öffnen und das Zubehör entnehmen.
- Füllen Sie 1,3 lt. Öl (oder 1,2 kg. Fett) in den Behälter.

Der Stand der Fritierflüssigkeit soll stets zwischen der Maximal- und der Minimalmarke liegen. Füllen Sie niemals über die Maximalmarke hinaus auf.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit **einem guten Erdnußöl**. Olivenöl ist ebenfalls sehr gut geeignet, da es sich nicht so schnell verbraucht und eine längere Verwendung sein Aroma noch unterstreicht. Vermeiden Sie vor allem das Mischen verschiedener Ölsorten.

Wenn Sie dagegen feste Fette in Tafeln verwenden, schneiden Sie dieses in kleine Stücke, damit sich Ihre Friteuse während des ersten Fritiervorgangs nicht trocken erhitzt. Außerdem empfiehlt es sich das Thermostat während der ersten Vorwärmphase auf die 150°C Position einzustellen.

Lassen Sie die Fetttafeln direkt in der Wanne schmelzen. Setzen Sie den Korbeinsatz erst ein, wenn das Fett vollkommen geschmolzen ist.

DAS VORWÄRMEN

Den Temperatur-Gleitschalter (**N**) (Abb. 4) auf die gewünschte Temperatur stellen (siehe Tabelle); nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolllampe.

FRITIEREN

1. **Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe**, den Korb langsam in das Öl absenken.

Hierzu verfahren Sie wie folgt:

- Vergewissern Sie sich, daß sich die Sicherungsvorrichtung in zurückgeschobener Stellung befindet (Abb. 2) ;
- Bringen Sie den Griff (B) am Korb an, wie auf Abb. 2 gezeigt und lassen Sie die Sicherungsvorrichtung nach vorne gleiten.
- Bevor Sie den Korb absenken oder anheben, vergewissern Sie sich jedes Mal, daß sich die Sicherungsvorrichtung vorne befindet.
- Nachdem Sie den Griff vom Korb entfernt haben, schließen Sie den Deckel.

- **Es ist ganz normal, wenn sofort nach diesem Arbeitsgang aus dem Filterdeckel eine große Menge sehr heißen Dampfes austritt.**
- **Ebenfalls normal ist, daß während dem Betrieb einige Tropfen Kondenswasser vom Deckel an den Metall- oder Plastikwänden des Gerätes herunterlaufen.**

2. Bei den Modellen mit elektronischer Zeitschaltuhr (**E**) kann die gewünschte Fritierzeit eingestellt werden. Ist der Timer mit einem Batterieschutzzapfen (**H**) ausgerüstet, diesen durch leichtes Ziehen entfernen, um den Betrieb zu ermöglichen und dann wie folgt vorgehen:

- Taste "ON/START" (**G**): drücken: Einschaltung des Timers und Aufblinken der Zahlen.
- Taste "+min" (**F**) bis zum Erreichen der gewünschten Zeit drücken.
- Durch Drücken der Taste "ON/START" (**G**) beginnt der Ablauf der angezeigten Zeit auf dem Timer. An Stelle der Zahlen blinkt der Punkt auf.
- Bei Fehlern oder zur Annullierung der Zeitanzeige sind die Tasten **F** und **G** gleichzeitig zu drücken; der Timer wird somit rückgestellt.
- Bei Ende der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal (zu dessen Abschaltung ist lediglich eine der beiden Tasten zu betätigen).
Achtung: Der Timer signalisiert das Ende der Kochzeit, **schaltet** das Gerät jedoch **nicht ab**.
- Ca. 20 Sekunden nach Ende des akustischen Signals schaltet sich der Timer automatisch ab.

Um Ihnen die Verwendung zu erleichtern, kann die elektrische Zeitschaltuhr aus dem Gerät herausgenommen werden und in einen anderen Raum mitgenommen werden, so daß der Fritiervorgang auch auf Entfernung verfolgt werden kann.

AUSWECHSELN DER BATTERIE DER ZEITSCHALTUHR (für die Modelle, bei denen sie eingebaut ist)

- Die Zeitschaltuhr herausnehmen (Abb. 5).
- Den Batteriedeckel auf der Rückseite der Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich dieser löst. (Abb. 15).
- Die Batterie austauschen.

Sollten Sie das Gerät austauschen oder endgültig ausrangieren, nehmen Sie zuvor die Batterie heraus und entsorgen diese gemäß den geltenden Gesetzesvorschriften, da sie umweltschädlich ist.

ENDE DES FRITIERVORGANGS

Nach Ablauf der Fritierzeit, den Fritierkorb am Rand der Friteuse anhängen (Abb. 3) und kontrollieren, ob das Fritiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Ist dies nicht der Fall, den Fritierkorb erneut eintauchen und den Fritiervorgang fortsetzen. Ist das Gargut fertig fritiert, wird das Gerät durch Verstellen des Zeitschalters auf die Position "OFF", bis der Schalter klickt, ausgeschaltet. Lassen Sie das Fritiergut kurz abtropfen, öffnen Sie dann den Deckel und entnehmen Sie den Fritierkorb ohne ihn zu stark zu schütteln.

Ist Fritieren in mehreren Phasen erforderlich, (z. B. bei Kartoffeln) den Deckel öffnen, den Fritierkorb am Rand der Friteuse anhängen, den Deckel (ohne Kraftaufwand) auf den Fritierkorb ein zweites Mal ins Öl eintauchen (siehe Übersichtstabellen).

FILTERN VON FRITIERFETT/-ÖL

Da sich beim Fritieren, im besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Gargut, Speisereste absetzen und diese durch Verbrennen die Qualität des Fritierfett/-Öls stark herabsetzen, ist das Filtern nach jedem Fritiervorgang empfehlenswert.

Modelle mit Ölablaßschlauch

Zum Filtern wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Deckel der Friteuse öffnen und Fritierkorb herausnehmen. **Kontrollieren ob das Öl ausreichend abgekühlt ist** (etwa 2 Stunden).
2. Die Abdeckplatte (**L**) gemäß Abb. 5 öffnen und Abflußschlauch (**M**) herausziehen.
3. Den Stöpsel vom Abflußschlauch entfernen (Abb. 6), den Schlauch mit zwei Fingern umbiegen, um zu vermeiden, daß die Fritierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels herausläuft, bevor der Schlauch in einen Behälter gesteckt wird.
4. Die Fritierflüssigkeit in einen geeigneten Behälter laufen lassen (fig. 7).
5. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
6. Den Abflußschlauch **mit dem Stöpsel schließen** und in seinen Sitz einführen.
7. Der mitgelieferte Filter in den Fritierkorb einlegen (Abb. 8). Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
8. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die

Flüssigkeit am Filter überläuft (Abb. 9).

Das gefilterte Fritierfett/-Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch das Gerät für eine gewisse Zeit nicht benutzt werden, empfiehlt es sich das Fritierfett/-Öl, damit es nicht verdirbt, in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren.

Zum Füllen des Behälters, die Fritierflüssigkeit durch den Abflußschlauch gemäß Abb. 10.

Es ist empfehlenswert das zum Fritieren von Fisch verwendete Öl separat vom für andere Lebensmittel verwendete Öl aufzubewahren.

Bei Verwendung von Fritierfett, sollte darauf geachtet werden, daß es nicht zu stark abgekühlt wird, da es zu hart wird.

Modelle ohne Ölablaßschlauch

Zum Filtern wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Nachdem Sie den Deckel entfernt haben, (Abb. 11), die Wanne wie auf Abb. 12 gezeigt entleeren.
2. Den Fritierkorb am Rand der Friteuse anhängen und den mitgelieferten Filter (Abb. 8) auf dem Boden des Fritierkorbs einlegen. Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
3. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die Flüssigkeit am Filter überläuft (Abb. 9).

Das gefilterte Fritierfett/-Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch das Gerät für eine gewisse Zeit nicht benutzt werden, empfiehlt es sich das Fritierfett/-Öl, damit es nicht verdirbt, in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren.

Es ist empfehlenswert das zum Fritieren von Fisch verwendete Öl separat vom für andere Lebensmittel verwendete Öl aufzubewahren.

Bei Verwendung von Fritierfett, sollte darauf geachtet werden, daß es nicht zu stark abgekühlt wird, da es zu hart wird.

GERUCHSFILTERWECHSEL

Die im Deckel eingelegten GeruchsfILTER verlieren mit der Zeit ihre Wirkung. Es wird empfohlen die Filter nach 20 Fritiervorgängen auszuwechseln. Für den Austausch die Schrauben entfernen, die sich im Ggendeckel befinden (wie auf Abb. 13 dargestellt).

Die Filter auswechseln.

Der schwarze Filter muß auf dem Plastikdeckel aufliegen (Abb. 13) und der weiße Filter wird darüber positioniert.

Mit den 3 Schrauben den Gegendeckel wieder montieren.

REINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten ausgeführt werden, **ziehen Sie stets den Netzstecker.**

Die Friteuse nie in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Das eindringende Wasser könnte einen elektrischen Schlag hervorrufen.

Den Deckel nicht ins Wasser tauchen bevor der Filter entfernt wurde.

Zur Reinigung des Beckens folgendermaßen vorgehen

- **Nach zweckmäßiger Abkühlung des Öls**, die Fritierflüssigkeit mittels des Abflußschlauchs ablaufen lassen.
- Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
- Für die gründliche Reinigung der Wanne

verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig.

- Zur Reinigung des Abflußschlauches den mitgelieferten Ausputzer verwenden (Abb. 14).
- Es empfiehlt sich den Fritierkorb in regelmäßigen Abständen zu reinigen.
- Der Fritierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Nach jedem Gebrauch soll die Friteuse außen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen, mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden.
- Bei den mit Dichtung ausgestatteten Modellen muß diese gereinigt und getrocknet werden, damit der Deckel nicht an der Friteuse anklebt, wenn dieses nicht eingesetzt wird.

RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITIERFETT-ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf auf keinen Fall unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit das Fritieröl vollkommen erneuern, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der fritierten Speisen erhalten bleiben.

Paniertes Fritiergut verunreinigt das Fritierfett/-Öl wesentlich stärker als unpaniertes.

Wir empfehlen nach etwa 5-8 Fritiervorgängen das Öl vollständig zu erneuern. In jedem Fall jedoch, wenn:

- sich ein unangenehmer Geruch entwickelt
- das Öl beim Fritieren raucht
- die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

RICHTIGES FRITIEREN

- Wichtig ist, daß für jedes Rezept die empfohlene Temperatur eingehalten wird. **Wird bei zu niedriger Temperatur fritiert, saugt das Fritiergut zuviel Fett auf, bei zu hoher Temperatur wird nur die äußere Schicht knusprig und innen bleibt das Fritiergut roh.**

- **Das Fritiergut darf erst ins Öl getaucht werden, wenn das Fritierfett/-Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollampe erlischt.**
- Nie zuviel Fritiergut in den Fritierkorb geben, da die Temperatur des Fritierfett/-Öls dadurch zu stark absinken würde und das Fritiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart wird.
- Darauf achten, daß das Fritiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten wird. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Fritieren zwar gut aus, sind innen aber meist nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar.
- **Das Fritiergut muß vor dem Einfüllen sorgfältig getrocknet werden**, da es sonst nicht knusprig wird und weich bleibt (ins besondere Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Fritieren paniert oder in Mehl gewendet werden; darauf achtgebend, daß das überschüssige Mehl bzw. die Semmelbrösel gut abgeklopft werden, bevor das Fritiergut ins Öl getaucht wird.

TEMPERATUREN UND GRAZEITEN: ÜBERSICHTSTABELLEN

FRITIEREN VON FRISCHKOST

Auch in diesem Fall handelt es sich bei den angegebenen Garzeiten um ungefähre Werte, die entsprechend der Menge und dem persönlichen Geschmack variieren.

Lebensmittel		Menge max. gr.	Temperatur °C	Dauer Minuten
Pommes frites	Halbe Portion	350	190	1° Phase 4 - 5 2° Phase 1 - 2
	Ganze Portion	700	190	1° Phase 6 - 8 2° Phase 4 - 5
Fisch	Kalamare	250	160	6 - 7
	Kammuscheln	250	160	6 - 7
	Scampi	250	160	5 - 6
	Sardinen	250	170	6 - 7
	Tintenfisch	250	160	6 - 7
	Seezungen (1)	130	160	5 - 6
Fleisch	Rinderschnitzel (1)	120	160	5 - 7
	Hühnerbrust (1)	120	160	4 - 6
	Frikadellen (6)	250	160	4 - 6
Gemüse	Artischocken	150	150	5 - 6
	Blumenkohl	200	160	4 - 5
	Pilze	200	150	4 - 5
	Auberginen	50	170	3 - 4
	Zucchini	150	160	5 - 6

FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

1. Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur des Fritierfetts/-Öls erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.

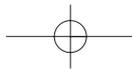
2. **Vor dem Fritieren sollten auf jeden Fall die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden, entfernt werden.** Der Fritierkorb muß sehr langsam in das Fritierfett/-Öl getaucht werden, um ein Aufschäumen zu verhindern.

Vergewissern Sie sich, daß der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist, nachdem Sie den Fritierkorb eingetaucht haben.

Die angegebenen Garzeiten gelten lediglich als Hinweis und sind von der Anfangstemperatur der zu fritierenden Lebensmittel sowie von den vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlenen Temperaturen abhängig.

Lebensmittel		Menge max. gr.	Temperatur °C	Dauer Minuten
Pommes frites (vorgekocht)		200(*)	190	1 ^a Phase 2 - 4 2 ^a Phase 1 - 2
Kartoffel-Kroketten		350	190	6 - 7
Fisch	Fischstäbchen	150	190	4 - 5
	Krabben	150	190	4 - 5
Fleisch	Hühnerbrüstchen (1)	120	190	3 - 5

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritierergebnis zu erzielen. Es ist natürlich möglich, auch größere Mengen an gefrorenen Pommes Frites zu fritieren. Auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchvorgang resultieren sie in diesem Fall jedoch etwas fettiger.

**BETRIEBSSTÖRUNGEN**

Störung	Ursache	Rimedio
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Fritierfett/-Öl verbraucht Ungeeignetes Fritierfett/-Öl	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Fritierfett/-Öl läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Fritierkorbes Der Ölstand überschreitet den Max. Stand. Fritiergut nicht trocken genug Empfohlene Höchstmenge wurde überschritten	Langsam eintauchen Ölmenge im Becken verringern Lebensmittel sorgfältig trocknen 1 kg. (frische Kartoffeln)
Fritierfett/-Öl wird nicht erhitzt	Die Friteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und so beschädigt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden).

