D

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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Zeichnung auf der Umschlagseite)

A. Abnehmbares Fritierbecken
B. Griffe zum Herausheben des Fritierbeckens
C. Korbgriff
D. Gleitschalter Korbgriff
E. Korb
F. Filterabdeckung
G. Haken Filterabdeckung
H. Kabelfach
I. Griff zum Anheben des Gerätes
L. Fuß
M. Anzeige Zeitschaltuhr (nicht bei allen Modellen)
N. Taste Zeitschaltuhr (nicht bei allen Modellen)
O. Kontrollampe
P. Temperaturwahl-/Ausschalt-Drehschalter
Q. Öffnungsdruckschalter
R. Sitz des Fritierbeckens
S. Filter-Kontrollöffnung
T. Deckel
U. Sichtfenster (nicht bei allen Modellen)

SICHERHEITSHINWEISE

- 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.)
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Das Netzkabel dieses Gerärtes darf nicht vom Anwender ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenden Sie sich im Schadensfall ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Während dem Betrieb wird das Gerät heiß. Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.
- Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- 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.
- Der Fritierkorb rastet autmatisch im Zentralstift des Beckens sein. **Um Beschädigungen zu vermeiden, darf der Fritierkorb zum Einrasten nicht von Hand gedreht werden.**
- Beim Einsetzen und Herausheben des Fritierbeckens "A" ist stets der vorhandenen Neigung des inneren Sitzes zu folgen. Warten Sie vor dem Herausheben bzw. Einsetzen des Beckens ab, bis sowohl das Fritierfett, als auch das Gerät selbst vollkommen abgekühlt sind.
  Prüfen Sie nach Einsetzen des Beckens "A" in seinen Sitz "R", daß dieses korrekt eingefügt ist. Anderenfalls könnte der Deckel "T" beim Schließen der Friteuse beschädigt werden.
- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach “etwas Neuem”. Das ist vollkommen normal und es reicht, wenn Sie den Raum lüften.
- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach “etwas Neuem”. Das ist vollkommen normal und es reicht, wenn Sie den Raum lüften.
- Die Materialien und Gegenstönde, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINFÜLLEN DES ÖLS BZW. DES FRITIERFETTS

- Den Fritierkorb durch Hochziehen am Griff "C" (Abb. 1) in die oberste Position heben.

  Das Anheben und Absenken des Fritierkorbs muß stets bei geschlossenem Deckel erfolgen.
- Öffnen Sie den Deckel "T", indem Sie den Druckschalter "Q" betätigen (Abb. 2).
- Nehmen Sie den Fritierkorb heraus, indem Sie ihn nach oben ziehen (Abb. 3).
- Füllen Sie 1,3 l Öl (bzw. 1.1 Kg Fett) in das Fritierbecken.

ACHTUNG

Der Ölstand muß sich stets zwischen der Maximal- und Minimalmarkierung befinden. Den Ölstand erst nach korrektem Einsetzen des Fritierbeckens "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 Fritierergebnisse werden mit einem guten Erdnußöl erzielt. Vermeiden Sie, verschiedene Ölsorten 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.

FRITIERVORGANG

1. Füllen Sie das Fritiergut in den Fritierkorb. Achten Sie darauf, daß nicht zuviel Fritiergut eingefüllt wird (max. 1 Kg frische Kartoffeln). Um ein gleichmäßiges Fritieren zu gewährleisten, sollte das Fritiergut so im Fritierkorb verteilt werden, daß es sich möglichst am Rand und nicht in der Mitte befindet.
2. Setzen Sie den Fritierkorb in angehobener Stellung (Abb. 3) in das Becken und schließen Sie den Deckel durch leichtes Drücken, bis er einrastet. Um das Austreten von heißen Ölspritzern zu vermeiden, vor dem Absenken des Korbes stets den Deckel schließen.
3. Stellen Sie den Temperaturwahl-Drehschalter "P" auf die gewünschte Temperatur (Abb. 4). Bei Erreichen der eingestellten Temperatur, schaltet die Kontrollampe "O" aus.
4. Tauchen Sie den Fritierkorb sofort nach dem Ausschalten der Kontrollampe ins Öl ein, indem Sie den Griff langsam absenken, nachdem Sie den Gleitschalter "D" zurückgeschoben haben.

- Es ist völlig normal, daß sofort nach diesem Vorgang eine große Menge sehr heißen Dampfes aus der Filterabdeckung "F" austritt.
- Zu Beginn des Fritiervorgangs bildet sich an der Innenseite des Sichtfensters “U”(sofern vorhanden) eine Dampfschicht, die sich dann während des Fritierens nach und nach auflöst.
- Es ist völlig normal, daß sich während des Fritiervorgangs Kondenswassertropfen in der Nähe des Korbgriffs bilden.

FÜR DIE MODELLE MIT ELEKTRONISCHER ZEITSCHALTUHR

1 Geben Sie durch Drücken der Taste "N" die Kochzeit ein, auf der Anzeige "M" erscheinen die eingegebenen Minuten.
2 Die Zahlen beginnen sofort danach zu blinken. Dies bedeutet, daß die Kochzeit begonnen hat. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
3 Bei falscher Eingabe können Sie eine neue Kochzeit eingeben, indem Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige kehrt in die Nullstellung zurück. Jetzt können Sie die Eingabe von Punkt 1 an wiederholen.
4 Die Zeitschaltuhr zeigt das Kochzeitende durch eine Reihe von Beep-Tönen an, die etwa alle 20 Sekunden wiederholt werden. Um das akustische Signal abzuschalten, drücken Sie die Zeitschaltuhr-Taste “N”.

Achtung: Die Zeitschaltuhr schaltet das Gerät nicht ab.

Austausch der Batterie der Zeitschaltuhr (Abb. 5)

- *Nehmen Sie die Zeitschaltuhr aus ihrer Aufnahme, indem Sie sie an der rechten Seite anheben, siehe Abb. 5 A.*
- *Drehen Sie den Batteriedeckel auf der Rückseite der Zeitschaltuhr, Abb. 5 B, im Uhrzeigersinn, bis er abgehoben werden kann.*
- *Wechseln Sie die Batterie gegen eine gleichartige aus.*

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

ENDE DES FRITIERVORGANGS

Nach Ablauf der Kochzeit den Fritierkorb anheben und kontrollieren, ob das Fritiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bei den mit Sichtfenster ausgerüsteten Modellen, kann die Kontrolle ohne Öffnen des Deckels vorgenommen werden.
Ist das Fritiergut zufriedenstellend fritiert, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperaturwahl-Drehschalter in Position " O " drehen, bis Sie ein Klick des internen Schalters vernehmen.
Lassen Sie das überschüssige Öl abtropfen, indem Sie den Fritierkorb in die oberste Position anheben.

Hinweis: Wenn für den Fritiervorgang zwei Phasen vorgesehen sind (z.B. Kartoffeln), den Fritierkorb nach Ablauf der ersten Fritierphase anheben und abwarten, bis die Kontrolleuchte erlischt. Danach den Korb ein zweites Mal in das Öl eintauchen (siehe beigefügte Tabellen).

FILTERN DES ÖLS/FRITIERFETTS

Da sich beim Fritieren, insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Fritiergut, Speisereste absetzen und diese durch Verbrennen die Qualität des Öls/Fritierfetts stark herabsetzen, empfehlen wir, das Filtern nach jedem Fritiervorgang.
Kontrollieren Sie, ob das Öl ausreichend abgekühlt ist (etwa 2 Stunden warten).

1. Den Deckel (Abb. 11) abnehmen und das Fritierbecken "A" an den Griffen "B" (Abb. 7) herausheben. Das Öl aus dem Fritierbecken leeren.
2. Eventuell vorhandene Speisereste mit einem Schwamm oder etwas Küchenpapier aus dem Becken entfernen. **Das Becken "A" wieder in seinen Sitz "R" einfügen.**
3. Den Fritierkorb in die oberste Position heben und einen der mitgelieferten Filter einlegen. Die Filter sind im Fachhandel erhältlich oder können beim Technischen Vertragskundendienst (Abb. 9) bestellt werden.
4. Langsam das Fritieröl bzw. -fett in die Friteuse füllen und darauf achten, daß dieses nicht überläuft (Abb.10).

MERKE: Das gefilterte Öl kann in der Friteuse bleiben. Nur falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, sollte das Öl in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, damit es nicht verdirbt. Es ist ratsam, das beim Fritieren von Fisch verwendete Öl getrennt vom Fritieröl anderer Speisen aufzubewahren.

☛ **Wenn Sie Fritierfett verwenden, achten Sie darauf, es nicht zu lange abkühlen zu lassen, da es ansonsten verhärtet.**

AUSWECHSELN DES GERUCHSFILTERS

Die im Deckel eingelegten Geruchsfilter verlieren mit der Zeit ihre Wirkung. Der Farbwechsel des Filters, der durch die Öffnung "S" (Abb. 11) im Gegendeckel sichtbar ist, weist darauf hin, daß der Filter ausgewechselt werden sollte. Nehmen Sie zum Auswechseln die Filterabdeckung "F" aus Plastik ab (Abb. 12), indem Sie den Haken "G" in Richtung von Pfeil 1 drücken und dann in Richtung von Pfeil 2 anheben. Wechseln Sie die Filter aus.

Hinweis: Der weiße Filter muß auf der Metallseite aufliegen (Abb. 13) und der farbige Bereich muß nach oben gerichtet sein (d.h. in Richtung des schwarzen Filters).

Brigen Sie die Filterabdeckung wieder an und achten Sie dabei darauf, daß Sie die vorderen Haken wieder richtig einsetzen, wie auf Abb. 13 gezeigt.

REINIGUNG

Vor Beginn einer jeden Reinigungsarbeit stets den Netzstecker ziehen.

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

Nachdem das Öl etwa 2 Stunden abgekühlt hat, lassen Sie es so ab, wie im Abschnitt "Filtern des Öls/Fritierfetts" beschrieben.

NEHMEN SIE DEN DECKEL AB, WIE AUF ABB. 11 GEZEIGT.

Bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen, entfernen Sie stets die Filter.

Um das Becken zu reinigen, verfahren Sie wie folgt:

- Das Fritierbecken aus seinem Sitz “R” heben und mit etwas Geschirrspülmittel und Warmwasser reinigen.
- Anschließend das Becken abwaschen und abtrocknen; beim Spülen in der Geschirrspülmaschine darauf achten, die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

☛ **Die Friteuse zum Entleeren nie neigen oder auf den Kopf stellen (abb. 14).**

- Nach Entfernen des Fritierbeckens "A", den Sitz "R" des Beckens innen und die Friteuse außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen, um Fettspritzer bzw. Kondenswasser restlos zu entfernen.
- Wischen Sie die Friteuse außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um Spritzer und eventuelle Öl- oder Kondenswasserspuren zu beseitigen.
- Reinigen und trocknen Sie ebenfalls die Dichtungen, um das Ankleben am Becken zu vermeiden (sollten sie ankleben, den Deckel bei gleichzeitigem Drücken der Öffnungstaste einfach mit der Hand anheben).

MODELL MIT ANTIHAFT-BECKEN

Zur Reinigung des Beckens dürfen weder Scheuermittel noch Topf-Scheuerlappen verwendet werden, sondern ausschließlich ein weiches Tuch und neutrales Reinigungsmittel.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS FRITIEREN

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.

Da diese Friteuse dank dem Drehkorb mit wenig Öl betrieben wird, haben Sie den großen Vorteil, daß im Vergleich zu anderen handelsüblichen Friteusen nur etwa die Hälfte des Öls entfernt werden muß.

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 Frittiergut 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 Kontrollampe 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

Lebensmittel		Menge max. g	Temperatura °C	Zeit in Minuten	
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für das beste Fritierergebnis	500	190	Phase 1 Phase 2	6-7 1-2
	Max. Menge (Sicherheitsgrenze)	1000	190	Phase 1 Phase 2	10-12 2-3
FISCH	Kalamare	500	160		9-10
	Kammuscheln	500	160		9-10
	Scampi	600	160		7-10
	Sardinen	500-600	170		8-10
	Tintenfisch	500	160		8-10
	Seezungen (3 Stk.)	500-600	160		6-7
FLEISCH	Rinderschnitzel (2 Stk.)	250	170		5-6
	Hühnerbrust (3 Stk.)	300	170		6-7
	Frikadellen (8 - 10 Stk.)	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

Die Fritierzeiten 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/Fritierfetts 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.

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

Lebensmittel		Menge max. g	Temperatura °C	Zeit in Minuten	
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für das beste Fritierergebnis	180 (*)	190	Phase 1 Phase 2	3-4 1-2
	Max. Menge (Sicherheitsgrenze)	500	190	Phase 1 Phase 2	6-7 1-2
KARTOFFELKROKETTEN		500	190		7-8
FISCH	Fischstäbchen	300	190		4-6
	Krabben	300	190		4-6
FLEISCH	Hühnerbrust (3 Stk.)	200	180		6-8

HINWEIS: Bevor Sie den Fritierkorb ins Öl eintauchen vergewissern Sie sich, daß der Deckel gut verschlossen ist.

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritierergebnis 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.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

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)
Fritiergut wird nur auf einer Fritierkorbseite gar	Der Fritierkorb dreht nicht beim Fritieren	Beckenboden reinigen Rollenführungsring am Fritierkorb reinigen