

D

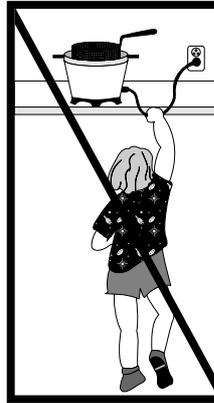
W I C H T I G

- Wie bei allen Elektrogeräten sollen mit der Gebrauchsanweisung möglichst viele der eventuell eintretenden Situationen gedeckt werden; dennoch ist bei Gebrauch der Fritteuse immer Vorsicht und ein gesunder Menschenverstand geboten, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A. (Falls der Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose passen sollte, muss die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser. Durch eindringendes Wasser könnte ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. **STELLEN SIE ES IMMER AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUF.**
- Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Verändern Sie den Standort der Fritteuse nicht solange das Öl heiß ist.
- Berühren Sie während des Frittierens nie das Sichtfenster, denn es wird sehr heiß.
- **Tragen Sie das Gerät immer an den dafür vorgesehenen Tragegriffen (K). (Das Gerät darf auf keinen Fall an dem Griff des Frittierkorbs angehoben werden).**
- **Die Fritteuse darf erst eingeschaltet werden, nachdem sie mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Wenn sie leer erhitzt wird, wird ein Wärmeschutzschalter ausgelöst, der den Betrieb blockiert. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst, um den Schalter zu ersetzen.**
- Falls Öl ausläuft, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Bevor die Fritteuse zum ersten Mal benutzt wird, müssen folgende Teile mit warmem

Wasser und flüssigem Spülmittel gewaschen werden:

Frittierbecken, Frittierkorb, Deckel (Filter vorher herausnehmen) sowie die Elemente zum Abfüllen des gebrauchten Öls (J, P und Q). Außerdem warmes Wasser und flüssiges Spülmittel durch den Ölabflussschlauch fließen lassen, dann sorgfältig abtrocknen.

- Die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Teile sind EG-richtlinienkonform.
- Während des Betriebs muss der Ölabflussschlauch immer geschlossen und im dafür vorgesehenen Fach verstaut werden.
- Bei erstmaligem Gebrauch kann unter Umständen Rauch aus dem Gerät kommen. Das ist normal, der Rauch verschwindet nach wenigen Minuten. Lüften Sie den Raum.
- Das Gerät darf nicht



unbeaufsichtigt von Kindern oder unerfahrenen Personen bedient werden.

- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie also darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Arbeitsfläche, wo die Fritteuse steht, herabhängt, weil es so Kindern zugänglich wäre oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, darf nur ein Kabel vom Typ H05VVF aus drei Leitern mit Querschnitt 1 mm² benutzt

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| A. Öffnung für die Filterkontrolle | N. Display der Signaluhr (nicht bei allen Modellen) |
| B. Griff des Frittierkorbs | O. Drucktaste der Signaluhr (nicht bei allen Modellen) |
| C. Schieber am Korbgriff | P. Ölfilter |
| D. Deckel | Q. Ölbehälter |
| E. Sichtfenster (nicht bei allen Modellen) | R. Ölbehälterrahmen |
| F. Filterabdeckung | S. Ölabflussschlauch |
| G. Frittierkorb | T. Kontrolllampe |
| H. Haken der Filterabdeckung | U. Temperaturregler und ON/OFF-Schalter (ein/aus) |
| I. Kabelstaufach | V. Drucktaste zum Öffnen des Deckels |
| J. Deckel des Ölbehälters | Z. Klappe des Staufaches für den Abflussschlauch |
| K. Tragegriff | |
| L. Stöpsel des Abflussschlauches | |
| M. Stellfuß | |

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor dem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung den am Gerät angegebenen Werten entspricht.
- Vor dem Gebrauch muss das Frittierbecken, der Deckel (Filter herausnehmen) und der Frittierkorb mit warmem Wasser gespült werden. Das Frittierbecken anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, ohne sie vorher mit Öl oder Fett gefüllt zu haben. Wenn sie ohne Öl oder Fett benutzt wird, wird der Betrieb von einem Wärmeschutzschalter blockiert. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an eines unserer Kundendienstzentren bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Heben Sie den Frittierkorb ganz an, indem Sie den Griff "B" nach oben ziehen (Abb. 1).
Der Deckel muss IMMER geschlossen bleiben, wenn der Frittierkorb angehoben oder eingesenkt wird.
- Öffnen Sie den Deckel "D" durch Drücken der Taste "V" (Abb. 2).
- Ziehen Sie den Korb nach oben und nehmen Sie ihn heraus (Abb. 3).
- Geben Sie 2,2 Liter Öl in das Frittierbecken (bzw. 2 kg Fett).

WICHTIGER HINWEIS

Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige liegen.

Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Ölstand unter der Mindestmenge "min" liegt; der Wärmeschutzschalter könnte ausgelöst werden; dieser kann nur in einem unserer Kundendienstzentren ersetzt werden.

Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie hochwertiges Öl verwenden. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Wenn Frittierfett in Tafeln verwendet wird, muss dieses in Stücke

geschnitten werden, damit die Fritteuse sich in den ersten Minuten nicht erhitzt, ohne dass das Fett gleichmäßig verteilt ist.

FRITTIEREN

1. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (maximal 1,25 kg rohe Kartoffeln).
Bei Tiefkühlkost muss sichergestellt werden, dass sich wenig Eis auf der Oberfläche befindet (siehe: Frittieren von Tiefkühlkost).
2. Bringen Sie den Frittierkorb in angehobene Stellung (Abb. 3) und schließen Sie den Deckel mit einem leichten Druck nach unten, bis er hörbar einrastet. Schließen Sie den Deckel immer, bevor Sie den Korb einsenken, damit kein heißes Öl austreten kann.
3. Stellen Sie den Temperaturregler "U" auf die gewünschte Temperatur ein (Abb. 4). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe "T".
4. Berühren Sie während des Frittierens nie das Sichtfenster, denn es wird sehr heiß.
5. Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe den Frittierkorb in das Öl einsenken. Dazu den Schieber (C) nach hinten schieben und den Griff langsam senken.
 - Es ist vollkommen normal, wenn gleich danach eine große Menge an Dampf austritt.
 - Bei Beginn des Frittierens, also gleich nachdem das Frittiergut in das Öl gegeben wurde, bedeckt sich die Innenseite des Sichtfensters "E" (sofern vorgesehen) mit Dampf, der dann nach und nach wieder verschwindet.
 - Es ist normal, dass sich um den Griff des Korbs Kondenswassertropfen bilden, solange das Gerät in Betrieb ist.

MODELLE MIT ELEKTRONISCHER SIGNALUHR

Stellen Sie die Frittierzeit durch Drücken der Taste "O" ein; am Display "N" werden die eingestellten Minuten angezeigt.

Die Zahlen beginnen gleich darauf, zu blinken, was bedeutet, dass die Frittierzeit begonnen hat. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.

Wenn versehentlich eine falsche Zeit eingestellt wurde, kann die neue Frittierzeit eingestellt werden, indem die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt wird. Das Display wird auf Null gestellt. Nun den Vorgang wiederholen.

Die Signaluhr zeigt das Ende des Frittiervorgangs mit zwei Folgen von Signaltönen an. Um den Signalton abzuschalten, genügt es, die Taste der Signaluhr "O" zu drücken. Die Signaluhr kann mit dem Clip an der Kleidung befestigt werden.

WICHTIGER HINWEIS: Die Signaluhr schaltet das Gerät nicht aus

Ersatz der Batterie der Signaluhr

- Die Signaluhr herausnehmen (Abb. 5).
- Den hinteren Deckel mit einem Schraubenzieher abnehmen (Abb. 6).
- Die Abdeckung der Batterie (Abb. 7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich löst.
- Die Batterie durch eine andere desselben Typs ersetzen.
- Die Signaluhr wieder zusammenbauen.

Wenn das Gerät ersetzt oder weggeworfen wird, muss die Batterie vorher herausgenommen und gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden, da sie einen umweltgefährdenden Abfallstoff darstellt.

NACH DEM FRITTIEREN

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb „M“ hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bei den Modellen mit Sichtfenster ist die Kontrolle durch das Sichtfenster möglich, ohne den Deckel anheben zu müssen.

Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Temperaturregler auf „OFF“ bis ein Klicken zu vernehmen ist.

Lassen Sie den Frittierkorb in angehobener Stellung in der Fritteuse, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen.

Hinweis: Wenn für den Frittiervorgang 2 Phasen vorgesehen sind (z.B. Pommes Frites), heben Sie den Frittierkorb nach Ablauf der ersten Frittierphase an und warten ab, bis die Kontrolllampe wieder erlischt. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb „M“ ein zweites Mal in das Öl (siehe Tabellen an anderer Stelle).

FILTRIEREN DES ÖLS BZW. DES FETTES

Wir empfehlen, das Öl nach jedem Frittieren zu filtrieren, vor allem, wenn panierte oder in Mehl gewälzte Lebensmittel frittiert wurden. Die im Öl bleibenden Lebensmittelrückstände neigen dazu, zu verbrennen und verkürzen somit die Dauer der Verwendbarkeit des Öls oder des Fetts.

Sicherstellen, dass das Öl ausreichend abgekühlt ist, (etwa zwei Stunden abwarten).

Stellen Sie die Fritteuse an den Rand der Arbeitsfläche (Abb. 8). **Damit das Gerät nicht herunterfallen kann, solange sie das Öl filtrieren, halten Sie den Deckel offen und kontrollieren Sie, dass die Stellfüße „M“ immer sicher auf der Arbeitsfläche stehen (Abb. 8).**

1. Ziehen Sie den Ölbehälterrahmen „R“ heraus (wie auf Abb. 9 dargestellt)
2. Stellen Sie den Ölbehälter „Q“ ohne den Deckel „J“ in das dafür vorgesehene Fach (Abb. 10).
3. Nehmen Sie den Korb heraus.
4. Öffnen Sie die Klappe „Z“ (wie auf Abb. 11 dargestellt).
5. Setzen Sie den Ölfilter „P“ auf den Behälter (Abb. 11)

Entleeren Sie die Fritteuse niemals, indem Sie sie schräg stellen oder umkippen (Abb. 12).

6. Nehmen Sie den Ölabflussschlauch „S“ heraus, entfernen Sie den Stöpsel „L“ und drücken Sie den Schlauch gleichzeitig zwischen zwei Fingern zusammen, damit die Flüssigkeit nicht herauslaufen kann, bevor der Schlauch über den Filter gehalten wird (siehe Abb. 13).
7. Lassen Sie die Flüssigkeit in den Behälter laufen. Wenn das Öl extrem „verschmutzt“ ist, muss sichergestellt werden, dass es nicht vom Filter überläuft.
8. Verschließen Sie den Schlauch mit dem Stöpsel, verstauen Sie ihn wieder in seinem Fach und schließen Sie die Klappe.
9. Nehmen Sie den Behälter ab, indem Sie ihn anheben und setzen Sie den Deckel (J) wieder auf, um eine bessere Aufbewahrung des Öls für künftige Benutzungen zu garantieren.
10. Bringen Sie den Ölbehälterrahmen „R“ wieder in seine ursprüngliche Stellung zurück.

*** Bei Benutzung von festem Frittierfett oder Schmalz lassen Sie dieses nicht zu sehr abkühlen, damit es nicht fest wird.**

ERSATZ DES GERUCHFILTERS

Mit der Zeit verlieren die Geruchfilter im Deckel an Effizienz. Wenn durch die Öffnung „A“ der Abb. 14 im Deckelinnern zu sehen ist, dass der Filter seine Farbe ändert, bedeutet dies, dass der Filter ausgewechselt werden muss. Um ihn zu ersetzen, muss die Filterabdeckung aus Plastik „F“ (Abb. 15) entfernt werden. Dazu auf den Haken „H“ in Pfeilrichtung 1 drücken. Dann in Pfeilrichtung 2 anheben. Die Filter ersetzen.

Hinweis: Der weiße Filter muss am Metallteil anliegen (Abb. 16) und der farbige Bereich muss nach oben gerichtet sein (in Richtung schwarzer Filter).

Die Filterabdeckung wieder einsetzen. Dabei darauf achten, dass die vorderen Haken korrekt einrasten (wie auf Abbildung 16 dargestellt).

Nehmen Sie das Gerät nicht mit verbrauchten Filtern in Betrieb; dadurch könnten unangenehme Gerüche verursacht, und das Austreten des Dampfes behindert werden.

REINIGUNG

Vor der Reinigung muss immer der Netzstecker gezogen werden.

* **Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn. Durch eindringendes Wasser könnte ein Kurzschluss und ein elektrischer Schlag verursacht werden.**

Lassen Sie das Öl etwa zwei Stunden abkühlen, und entleeren Sie das Öl bzw. Fett dann wie im Abschnitt "Filtern des Öls bzw. des Fettes" beschrieben.

Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn vorsichtig nach vorne (siehe Pfeil "1" Abb. 14) und nach oben ziehen (siehe Pfeil "2" Abb. 14).

Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser, ohne vorher die Filter entfernt zu haben.

Zum Reinigen des Frittierbeckens der Fritteuse folgendermaßen vorgehen:

- Waschen Sie das Frittierbecken mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel, spülen Sie mit sauberem Wasser nach und trocknen Sie gut ab (Abb. 17). Es kann sich als nützlich erweisen, die Fritteuse mit zum Spülbecken gerichtetem Schlauch auf die Abstell-/Abtropffläche zu stellen. In dieser Stellung kann zum Reinigen des Frittierbeckens eine Kanne mit warmem Seifenwasser und eine weiche Bürste benutzt werden: das schmutzige Wasser fließt direkt in das Spülbecken ab (Abb. 17).
- Um den Ölabflussschlauch innen zu reinigen, benutzen Sie am besten die im Zubehör mitgelieferte kleine Bürste (Abb. 18). Vor Benutzen dieser Bürste muss der Schlauch auf jeden Fall herausgezogen werden.
- Wir empfehlen, den Korb regelmäßig zu reinigen, und dabei eventuelle Ablagerungen zu entfernen.
- Reiben Sie die Fritteuse außen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch nach, um eventuelle Ölspritzer /-tropfen und Kondenswasser zu beseitigen.
- Reinigen Sie die Dichtung und trocknen Sie sie sehr sorgfältig ab, um zu vermeiden, dass sie am Frittierbecken festklebt, wenn das Gerät nicht benutzt wird. (Um den Deckel zu öffnen, wenn er festklebt, muss er von Hand angehoben und gleichzeitig die Freigabetaste gedrückt werden).
- **Nach dem Spülen muss das Gerät sorgfältig abgetrocknet werden, um die eventuellen Wasserrückstände am Beckenboden und vor allem im Ölabflussschlauch zu beseitigen. Auf diese Weise wird die Gefahr heißer Ölspritzer während des Betriebs vermieden.**
- Der Korb B sowie die Elemente zum Abfüllen des gebrauchten Öls J, P und Q sind spülmaschinenfest.

MODELL MIT ANTIHAFTBESCHICHTETEM FRITTIERBECKEN

Um das antihafbeschichtete Frittierbecken zu reinigen, benutzen Sie ein weiches Tuch und einen Neutralreiniger; verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel.

TIPPS FÜR DAS FRITTIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS ODER -ÖLS

Das Frittieröl bzw. -fett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Ab und zu muss es komplett ersetzt werden. Die Verwendungsdauer des Frittierfetts oder -öls hängt davon ab, was frittiert wird.

Paniertes Frittiertgut zum Beispiel verschmutzt das Öl viel mehr als einfache frittierte Speisen.

Wie bei allen Fritteusen verliert das Öl nach und nach durch das mehrmalige Erhitzen an Qualität. Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern.

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

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

RICHTIGES FRITTIEREN

- Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei einer zu niedrigen Temperatur nimmt das Frittiertgut zuviel Öl auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiertgut eine Kruste und innen bleibt es roh.
- **Das Frittiertgut darf erst in das Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.**
- Nicht zuviel Frittiertgut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiertgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiertgut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiertgut auch zur gleichen Zeit gart.
- **Bevor Sie das Frittiertgut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab**, denn noch feuchtes Frittiertgut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln). Es empfiehlt sich, 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 Frittiertgut ins Öl eintauchen.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

Nahrungsmittel		Höchstmenge	Temperatur °C	Zeit in Minuten
POMMES FRITES	halbe Portion	600	170	1° Phase 7-9 2° Phase 3-5
	HÖCHSTMENGE (Sicherheitsgrenze) ganze Menge	1250	190	1° Phase 11-13 2° Phase 3-4
FISCH	Tintenfische	550	160	9-10
	Scampischwänze	600	160	8-11
	Sardinen	450	160	10-12
	Seezunge (2 Stück)	400	160	7-9
FLEISCH	Schweineschnitzel (3-4 Stück)	350	170	7-9
	Hähnchenschnitzel (3-4 Stück)	350	180	6-8
	Frikadellen (15 Stück)	600	170	7-9
GEMÜSE	Zwiebelringe	400	170	6-8
	Blumenkohl	450	150	7-9
	Pilze	450	150	7-9
	Auberginen	350	150	8-10
	Zucchini	400	150	9-11

Denken Sie daran, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten und -temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab. Wenn Sie die in der Tabelle von uns empfohlenen Höchstmengen einhalten, können dennoch gute Ergebnisse erzielt werden.
- **Tiefkühlkost ist häufig von Eiskristallen bedeckt, die vor dem Frittieren beseitigt werden müssen. Dazu genügt es, den Korb kräftig zu schütteln.** Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu verhindern.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu variieren sind.

Nahrungsmittel		Höchstmenge	Temperatur °C	Zeit in Minuten
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für ein ausgezeichnetes Frittierergebnis	330 (*)	190	5-6
KARTOFFELKROKETTEN		600	190	6-7
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	400	190	5-6
	Shrimps	400	190	4-5
FLEISCH	Hühnerschnitzel (3 Stk.)	300	190	4-5

WICHTIGER HINWEIS: Vor Eintauchen des Frittierkorbs muss sichergestellt werden, dass der Deckel gut verschlossen ist.

(*) Dies ist die empfohlene Menge für ein ausgezeichnetes Frittierergebnis. Natürlich kann auch eine größere Menge Pommes Frites frittiert werden, aber in diesem Fall werden sie aufgrund des unvermittelten Absinkens der Öltemperatur bei Eintauchen des Frittierguts viel fetter sein.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Unangenehmer Geruch	Der Geruchfilter ist erschöpft. Das Öl ist verbraucht. Die Frittierflüssigkeit ist ungeeignet.	Filter ersetzen. Frittieröl bzw. -fett wechseln. Sonnenblumenöl oder pflanzliches Öl guter Qualität benutzen.
Öl läuft über	Das Öl ist verbraucht und deshalb bildet sich zu viel Schaum. Das eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug. Der Korb wurde zu schnell eingesenkt. Der Ölstand übersteigt die Höchstmarke.	Frittieröl bzw. -fett wechseln Die Lebensmittel gut abtrocknen. Langsam eintauchen. Ölmenge im Frittierbecken reduzieren.
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittierguts reduzieren.
Das Öl wird nicht erhitzt	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Frittierbecken benutzt, und folglich der Wärmeschutzschalter ausgelöst.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden)