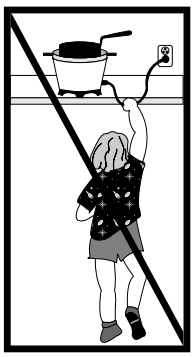
BESCHREIBUNG

A Klammern Filterdeckel
B Deckel Dunstfilter
C Deckel
D Sichtfenster (falls vorgesehen)
E Öffnung zur Filterkontrolle
F Fritierkorb
G Schieberschalter
H Griff Fritierkorb
I Taste Deckelöffnung
L Transportgriff
M Timer (falls vorgesehen)
N Timertaste (falls vorgesehen)
O Kontrolleuchte
P Schieberschalter für Thermostat und Ausschalten
Q Tür Ölabflußröhrchen (falls vorgesehen)
R Abflußröhrchen "Easy Clean System" (falls vorgesehen)
S Kabelfach

WICHTIGE HINWEISE

Vor dem Installieren und der Verwendung des Gerätes aufmerksam das Benutzerhandbuch durchlesen, weil nur so optimale Resultate und höchste Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet werden können.

- Dieses Gerät wurde zum Fritieren von Lebensmitteln und ausschließlich für den Einsatz im Haushalt entwickelt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet, noch modifiziert oder manipuliert werden.
- Das Gerät nicht gebrauchen, wenn es beschädigt ist (z.B. weil es heruntergefallen ist).
- Vor dem ersten Gebrauch der Fritteuse, die Wanne, den Korb und den Deckel (die Filter sind zu entnehmen) mit warmem Wasser und Spülmittel sorgfältig reinigen; außerdem das warme Wasser und das Spülmittel durch das Ölablassrohr (falls vorgesehen) durchlaufen lassen. Sorgfältig abtrocknen.
- **Die Friteuse darf erst, nachdem sie mit Öl oder Fett gefüllt worden ist, in Betrieb genommen werden. Sollte sie leer erhitzt werden, wird ein Thermoschutzschalter ausgelöst, der den Betrieb unterbricht.** Um in einem solchen Fall das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können, wenden Sie sich an ein befugtes Kundendienstzentrum.
- Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Geräteschild angeführten Spannung entspricht.
- Das Gerät nur an fachgerecht geerdete Steckdosen mit einer Kapazität von mindestens 10 A schließen. (Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.)
- Sollte die Anschlußleitung ausgewechselt werden müssen, dürfen nur Kabel Typ H05 VVF 3x1 mm^2 verwendet werden. Das Kabel muß den geltenden Vorschriften entsprechen und den gleichen Durchmesser wie das Originalkabel aufweisen.
- Während des Betriebs ist das Gerät heiß. DAS GERÄT NICHT IN REICHWEITE VON KINDERN LASSEN.
- Während des Betriebs muß das Abflußröhrchen (falls vorgesehen) immer verschlossen sein und sich in seinem Sitz befinden.
- Das Gerät darf nicht transportiert werden, während das Öl oder Fett noch heiß ist, weil sonst Verbrennungsgefahr besteht.
- Sollte Öl aus der Friteuse auftreten, wenden Sie sich bitte an ein befugtes Kundendienstzentrum oder an vom Hersteller befugtes Personal.
- Den Stecker niemals am Speisekabel herausziehen. Immer nur den Netzstecker ziehen.
- **Eine fallende Friteuse kann schwere Verbrennungen verursachen. Deshalb darf das Kabel niemals vom Rand der Stellfläche der Friteuse herabhängen, weil es sich sonst einerseits in Reichweite von Kindern befände und zum anderen der Benutzer sich darin verwickeln könnte. Keine Verlängerungskabel verwenden.**



- Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen "**L**" tragen. (Dafür unter keinen Umständen den Korbgriff benutzen).
- 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

FÜLLEN MIT ÖL ODER FETT

- Den Fritierkorb mit Hilfe des Griffs (Abb. 1) in die oberste Stellung bringen.
- Die Taste "**I**" drücken (Abb. 1) und den Deckel öffnen.
- Fritierkorb nach oben ziehen (Abb. 2) und herausnehmen.
  Heben und Senken des Fritierkorbs NUR bei geschlossenem Deckel.
- In den Behälter 2 l Öl (bzw. 1,8 kg Fett) geben.

Der Ölstand muß sich immer innerhalb des Maximal- und Minimalpegels befinden.
Niemals den Maximalpegel übersteigen.
Die besten Resultate erhalten Sie mit gutem Erdnußöl. Vermeiden Sie das Mischen verschiedener Ölsorten. Sollten Sie aber festes Fett in Tafeln verwenden, dann schneiden Sie dieses in kleine Stücke, damit die Friteuse in den ersten Minuten nicht leer erhitzt. Ferner wird empfohlen, während der ersten Aufheizphase den Thermostat auf 150°C zu stellen.
Lassen Sie die Fettafeln direkt in der Wanne schmelzen und nicht im Korb. Erst, wenn die Tafeln vollkommen geschmolzen sind, kann fritiert werden.

AUFHEIZPHASE

1. Das Fritiergut in den Fritierkorb füllen. Nicht zuviel Material einfüllen (max. 1 kg Kartoffeln).
2. Den Fritierkorb in das Becken in die oberste Stellung einsetzen und den Deckel mit leichtem Druck schließen, bis die Klammern einrasten.
3. Den Thermostatschalter "**P**" auf die gewünschte Temperatur (Abb. 3) stellen. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Kontrolleuchte aus.

FRITIEREN

Sobald die Kontrolleuchte verlöscht ist, den Fritierkorb sofort in das Öl geben. Das geschieht durch allmähliches Senken des Griffs, nachdem der daran befindliche Schieberschalter "**G**" zurückgeschoben wurde.

- **Es ist normal, wenn sofort danach eine gewisse Menge heißer Dampf aus den Schlitzen am Deckel tritt.**
- **Es ist ebenso normal, daß während des Betriebs einige Kondenswassertropfen vom Deckel an der Kunststoffverkleidung des Geräts herunterlaufen.**
- Bei Fritierbeginn, sofort nachdem das Fritiergut in das Öl getaucht wird, läuft das Sichtfenster (falls vorgesehen) von innen mit einer Dampfschicht an, die dann allmählich wieder verschwindet. Es wird deshalb empfohlen, vor dem Fritieren das Sichtfenster von innen mit etwas Öl einzureiben, um ein Anlaufen zu verhindern und eine bessere Sicht zu ermöglichen.

FÜR MODELLE MIT ELEKTRONISCHEM TIMER

1. Die gewünschte Fritierzeit mit der Taste "**N**" einstellen. Am Display "**M**" erscheinen die eingegebenen Minuten.
2. Kurz darauf beginnen die Zahlen zu blinken. Das bedeutet, daß die Fritierzeit läuft.. Die letzte Minute wird in Sekunden angegeben.
3. Bei falscher Eingabe kann eine neue Zeit eingestellt werden. Dazu muß die Taste 2 Sekunden lang gedrückt werden. Das Display wird gelöscht. Dann wird der Vorgang ab Punkt 1 wiederholt.
4. Der Timer gibt das Ende der Fritierzeit mit 2 Serien eines akustischen Beep-Signals mit einem Abstand von etwa 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals die Taste "**N**" drücken.

ACHTUNG: Der Timer schaltet das Gerät nicht ab.

Auswechseln der Timerbatterie (Abb. 4)

- Unter Druckausübung auf die rechte Seite Abb. 4 A, den Timer aus seinem Sitz herausnehmen.
- Den Batteriedeckel Abb. 4B an der Rückseite des Timers gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er befreit ist.
- Batterie durch eine andere desselben Typs ersetzen.

ENDE DES FRITIERVORGANGS

Nach Ablauf der Fritierzeit den Fritierkorb heben und kontrollieren, ob das Fritiergut den gewünschten goldbraunen Backgrad erreicht hat. Bei Modellen mit Sichtfenster kann ohne Öffnen des Deckels kontrolliert werden. Ist der Fritiervorgang beendet, das Gerät ausschalten. Den Thermostatknopf auf "Off" stellen, bis ein Klick des internen Schalters zu hören ist. Den Fritierkorb eine Weile in der oberen Position lassen, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.
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).

FILTRIEREN DES FRITIERÖLS ODER FETTS

Dieser Vorgang sollte nach jedem Fritieren durchgeführt werden, weil im Öl verbleibende Reste, besonders bei paniertem oder in Mehl gewendetem Gargut, durch Verbrennen sehr schnell eine Veränderung des Öls bzw. Fetts bewirken.
Kontrollieren, ob das Öl ausreichend abgekühlt ist (etwa 2 Stunden abkühlen lassen).

Modelle ohne Ölabfluössröhrchen

1. Nehmen Sie den Deckel ab und entleeren Sie die Wanne von einer der Seiten aus (seitlicher linker oder rechter Rand der Wanne).
2. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
3. Den mitgelieferten Filter in den Fritierkorb einlegen. Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
4. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die Flüssigkeit am Filter überläuft.

Hinweis: 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.

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

Modelle mit Ölabfluössröhrchen

Wie folgt vorgehen:

1. Den Deckel der Friteuse öffnen und den Korb herausnehmen. **Kontrollieren, ob das Öl ausreichend abgekühlt ist (etwa 2 Stunden abkühlen lassen).**
2. Die Tür "**Q**" öffnen, wie auf Abb. 5 gezeigt, und das Ölabflußröhrchen "**R**" herausnehmen.
3. Den Stöpsel (Abb. 6) entfernen und gleichzeitig mit zwei Fingern den Schlauch zudrücken, um zu vermeiden, daß die Fritierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels herausläuft, bevor das Röhrchen in ein Gefäß gesteckt wird.
   Öl oder Fett in das Gefäß (Abb. 6) ablaufen lassen.
4. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp aus der Wanne entfernen.
5. Zum Schluß den Stöpsel wieder anbringen und **das Röhrchen in seinen Sitz geben.**
6. Den Fritierkorb in die oberste Stellung bringen und einen der mitgelieferten Filter (Abb. 7) in den Korbboden einlegen. Die Filter sind bei unseren Vertragshändlern oder einem befugten Kundendienstzentrum erhältlich.
7. Dann wird das Öl oder Fett vorsichtig wieder in die Friteuse gefüllt, so daß es nicht aus dem Filter überläuft (Abb. 8).

Hinweis: das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte der zeitliche Abstand zwischen einem Fritiervorgang und dem nächsten sehr lang sein, empfiehlt es sich, das Öl in einem separaten verschlossenen Behälter aufzubewahren, damit es nicht verdirbt.

Zum Umfüllen des Fritieröls in einen separaten Behälter, das Ölabflußröhrchen herausnehmen und wie auf Abb. 9 angegeben ist, verfahren.

Es empfiehlt sich, das Öl in einem separaten verschlossenen Behälter aufzubewahren, damit es nicht verdirbt.

Bei Verwendung von Fett darauf achten, daß dieses nicht zu schnell abkühlt, da es sonst erhärtet.

DUNSTFILTERWECHSEL

Im Lauf der Zeit verlieren die im Deckelinneren eingesetzten Dunstfilter ihre Wirkung. Die durch die Öffnung (Abb. 10) des Konterdeckels sichtbare Veränderung der Filterfarbe zeigt an, daß der Filter gewechselt werden muß. Zum Auswechseln den Filterdeckel aus Plastik (Abb. 11) durch Drücken der Klammer in Richtung des Pfeils "**1**" entfernen und in Richtung des Pfeils "**2**" anheben. Filter auswechseln.

Hinweis: der weiße Filter muß auf dem Metallteil aufliegen und der schwarze Filter wird draufgelegt.

Dann den Filterdeckel (Abb. 12) wieder anbringen.

REINIGUNG

Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

Die Friteuse nie in Wasser tauchen und auch nicht unter den Wasserhahn halten. Eingedrungenes Wasser kann Stromschläge verursachen.

Bevor der Deckel ins Wasser gegeben wird, die Filter entfernen.

Zum Reinigen des Beckens wie folgt vorgehen:

- **Kontrollieren, ob das Öl ausreichend abgekühlt ist (etwa 2 Stunden abwarten).** Das Öl oder Fett entleeren, wie unter dem Abschnitt "Filtrieren des Fritieröls oder Fetts" beschrieben.
- Eventuelle Ablagerungen im Becken mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
- Das Becken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel waschen, dann spülen und sorgfältig abtrocknen.
- Es wird empfohlen, den Fritierkorb regelmäßig zu reinigen und dabei sorgfältig alle eventuellen Ablagerungen zu entfernen.
- Der Fritierkorb ist spülmaschinenfest.
- Nach jedem Fritieren die Friteuse von außen mit einem weichen, feuchten Tuch trocknen, damit Öl- oder Kondensspritzer entfernt werden.
- Der Deckel kann abgenommen werden. Hierzu verfahren Sie wie folgt: Drücken Sie ihn nach hinten (siehe Pfeil "**1**", Abb. 10) und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach oben (siehe Pfeil "**2**", Abb. 10).
- Am Ende des Vorgangs alles sorgfältig abtrocknen und das restliche Wasser entfernen, das sich eventuell am Beckenboden und vor allem im Öl-Ablassschlauch gesammelt hat. Dadurch soll das gefährliche Herausspritzen von heißem Öl während des Betriebs verhindert werden.

MODELL MIT ANTIHAFT-BECKEN

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

RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

VERWENDUNGSDAUER VON ÖL ODER FETT

Wenn das Öl unter den Mindestpegel sinkt, muß frisches Öl hinzugefügt werden. Von Zeit zu Zeit sollte das Fritieröl vollständig erneuert werden, damit die geschmackliche Qualität und die Bekömmlichkeit der fritierten Speisen erhalten bleiben.
Die Haltbarkeit der Fritierflüssigkeit hängt davon ab, was fritiert wird: panierte Speisen verunreinigen das Öl mehr als einfache Gerichte.
Wir empfehlen, nach etwa 5-8 Mal Fritieren das Öl vollkommen zu erneuern. Auf jeden Fall aber,

- wenn ein schlechter Geruch wahrgenommen wird
- wenn das Öl beim Fritieren Rauch erzeugt
- wenn die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

RICHTIGES FRITIEREN

- **Das Fritiergut darf erst in das Öl getaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolleuchte erlischt.**
- Nicht zu viel Fritiergut in den Korb geben, weil sonst die Öltemperatur plötzlich stark gesenkt wird und das Fritiergut folglich ungleichmäßig gart und zuviel Fett aufnimmt.
- 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.
- Sicherstellen, daß die zu fritierenden Stücke nicht zu groß und gleichmäßig dick sind, weil zu dick geschnittenes Fritiergut, trotz des knusprigen Äußeren innen schwer gar wird, während gleich groß geschnittene Stücke auch zu gleicher Zeit gar werden.
- **Das Fritiergut muß vor dem Eintauchen in das Öl oder Fett sorgfältig getrocknet werden,** da feuchtes Material beim Fritieren weich bleibt und nicht knusprig wird (besonders Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) sollten paniert oder in Mehl gewendet werden, wobei überschüssiges Paniermehl oder Mehl vor dem Eintauchen in das Öl abgeschüttelt wird.

FRITIEREN VON FRISCHKOST

Bei dieser Tabelle ist zu berücksichtigen, daß die Fritierzeiten und -temperaturen Richtwerte sind und je nach Menge und individuellem Geschmack variieren.

Lebensmittel		Menge max. g.	Temperatur °C	Dauer (min)
Pommes frites (frisch)	Halbe Portion	500	190	1ª Phase 5 - 6 2ª Phase 2 - 3
	Ganze Portion	1000	190	1ª Phase 7 - 9 2ª Phase 6 - 8
Fisch	Kalmare	500	160	12 - 13
	Kammuscheln	500	160	12 - 13
	Hummernschwänze	500	160	10 - 11
	Sardinen	500	170	12 - 13
	Tintenfische	500	170	12 - 13
	Seezungen (1)	400	160	8 - 9
Fleisch	Rinderschnitzel (1)	300	170	8 - 9
	Hähnchenfilet (1)	300	170	7 - 8
	Frikadellen (13)	550	160	7 - 8
Gemüse	Artischocken	250	150	11 - 12
	Blumenkohl	400	160	9 - 10
	Pilze	400	150	9 - 10
	Auberginen (4 Scheiben)	100	170	7 - 8
	Zucchini	300	160	11 - 12

FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

1. Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Demzufolge sinkt beim Fritieren die Temperatur der Fritierflüssigkeit unweigerlich stark ab. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können dennoch gute Resultate erzielt werden.
2. **Vor dem Fritieren sollten die Eiskristalle entfernt werden, die sich oft auf der Tiefkühlkost bilden.** Dann wird der Fritierkorb sehr langsam in das Öl gesenkt, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden. **Vor dem Eintauchen des Korbs kontrollieren, ob der Deckel fest verschlossen ist.**

Bei dieser Tabelle ist zu berücksichtigen, daß die Fritierzeiten und -temperaturen Richtwerte sind und je nach Menge und individuellem Geschmack variieren.

Lebensmittel		Menge max. g.	Temperatur °C	Dauer (min)
Pommes frites (vorgekocht)		300(*)	190	1ª Phase 5 - 6 2ª Phase 2 - 3
Kartoffelkroketten		500	190	7 - 8
Fisch	Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	6 - 7
	Krabben	300	190	6 - 7
Fleisch	2 Hähnchenfilet	200	190	7 - 8

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritierresultat zu erzielen. Es kann aber auch eine größere Menge an gefrorenen Pommes Frites fritiert werden, wobei zu berücksichtigen ist, daß diese aufgrund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen etwas fettiger resultieren.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache	Abhilfe
Übler Geruch	Geruchsfilter gesättigt Fritieröl/-fett verbraucht Ungeeignetes Fritieröl/-fett	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Fritieröl-/-fett läuft über	Fritierkorb zu schnell eingetaucht Ölpegel überschreitet die Maximalgrenze Fritiergut nicht trocken genug Empfohlene Höchstmenge überschritten Eine zu geringe Menge an Frittiergut wurde eingetaucht.	Langsam eintauchen Ölmenge im Becken verringern Lebensmittel sorgfältig trocknen 1 kg (frische Kartoffeln) Eine niedrigere Temperatur einstellen.
Fritierfett wird nicht heiß	Friteuse wurde ohne Öl in der Wanne betrieben, was zum Durchbrennen der Sicherung geführt hat	Wenden Sie sichan den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden)