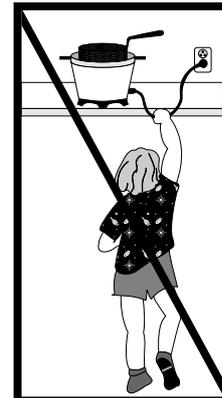


## W I C H T I G

**D**

- 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 ausgewechselt 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 vorgesehenen Tragegriffen (O).**
- **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). Dann sorgfältig abtrocknen.
- Die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Teile sind EG-richtlinienkonform.
- 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 mm<sup>2</sup> benutzt werden. Das Ersatzkabel muss den geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften entsprechen und denselben Durchmesser wie das Originalkabel haben.



## GERÄTEBESCHREIBUNG

- |  |   |
|--|---|
| A. Öffnung für die Filterkontrolle         | I. Drucktaste zum Öffnen des Deckels              |
| B. Griff des Frittierkorbs                 | L. Kontrolllampe                                  |
| C. Frittierkorb                            | M. Temperaturregler und ON/OFF-Schalter (ein/aus) |
| D. Deckel                                  | N. Stellfuß                                       |
| E. Sichtfenster (nicht bei allen Modellen) | O. Tragegriff                                     |
| F. Filterabdeckung                         |   |
| G. Haken der Filterabdeckung               |   |
| H. Kabelstufach                            |   |

## 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

- Öffnen Sie durch Drücken der Drucktaste (I) (Abb.1) den Deckel und entnehmen Sie die Zubehörteile.
- Geben Sie 2,2 Liter Öl (bzw. 2 kg Fett) in das Frittierbecken.

Die besten Frittiererergebnisse erzielen Sie mit Erdnusskernöl. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Wenn Sie Frittierfett in Tafeln verwenden, diese in kleine Stücke schneiden, damit es schneller schmilzt und die Fritteuse sich so in den ersten Minuten nicht trocken erhitzt.

### WICHTIGER HINWEIS

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

**Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Ölstand unter dem 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.

### VORHEIZEN

1. Stellen Sie den Temperaturregler (M) auf die gewünschte Temperatur (Abb.2). Sobald die eingegebene Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe (L) aus.
2. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (maximal 1,25 kg rohe Kartoffeln),

Bei der Verwendung von Tiefkühlkost, sicherstellen, dass sich wenig Eis gebildet hat und dies durch leichtes Schütteln des Korbs entfernen.

### **BEGINN DES FRITTIERVORGANGS**

- **Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe (L)**, den Frittierkorb mit dem Frittiergut **langsam** in das Öl eintauchen. Vorher den Griff des Frittierkorbs (B) in den Frittierkorb (C) einfügen; siehe Abb. 3.  
Nachdem Sie den Griff des Frittierkorbs abgenommen haben, den Deckel schließen.
- Während des Frittiervorgangs nicht das Sichtfenster berühren, da dieses sehr heiß werden kann.
- **Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang eine beachtliche Menge an sehr heißem Dampf aus den Deckelschlitzten tritt.**
- **Weiterhin normal ist, dass während des Betriebs einige Tropfen Kondenswasser vom Deckel entlang den Plastikwänden des Gerätes herunter laufen.**

### **ENDE DES FRITTIERVORGANGS**

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb am Rand des Frittierbeckens (Abb.4) einhängen 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.

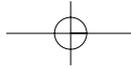
Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie hierzu den Temperaturregler auf „0“, bis das „Klicken“ des Schalters zu vernehmen ist.

***Wenn für den Frittiervorgang 2 Phasen vorgesehen sind (z.B. Kartoffeln), heben Sie den Frittierkorb nach Ablauf der ersten Frittierphase an und warten ab, bis die Kontrolllampe wieder erlischt. Erst dann den Frittierkorb ein zweites Mal ins Öl tauchen (siehe beigelegte Tabellen).***

### **FILTRIEREN DES ÖLS BZW. DES FETTS**

Wir empfehlen, das Öl bzw. Fett nach jedem Frittiervorgang zu filtrieren, vor allem dann, wenn panierte oder in Mehl gewälzte Lebensmittel frittiert wurden. Die im Öl verbleibenden Rückstände des Frittierguts neigen dazu, anzubrennen und verschlechtern so in kürzester Zeit die Qualität des Öls oder des Fetts.

1. Nehmen Sie den Deckel (Abb.5) ab und entleeren Sie das Frittierbecken, indem Sie das Öl bzw. Fett seitlich in ein Gefäß abgießen (Abb.6 – vom linken oder rechten Seitenrand des Beckens).
2. Entfernen Sie mit einem Schwamm oder Küchenpapier eventuelle Ablagerungen aus dem Frittierbecken.
3. Bringen Sie den Frittierkorb wieder in angehobene Stellung und legen dann einen der mitgelieferten Filter auf den Boden des Frittierkorbs (Abb.7). Die Filter sind bei Ihrem Fachhändler oder bei unseren Kundendienststellen erhältlich.
4. Gießen Sie nun das Öl bzw. das Fett wieder in die Fritteuse, und zwar langsam, damit es nicht über den Filter heraustritt (Abb.8).



Hinweis: Das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen einem und dem anderen Frittiervorgang sehr viel Zeit verstreichen, empfehlen wir, das Öl in einem geschlossenen Gefäß aufzubewahren, damit es nicht schlecht wird. Es ist angebracht, das zum Frittieren von Fisch von dem Öl, das Sie zum Frittieren von anderen Speisen verwenden, getrennt aufzubewahren.

- **Sollten Sie Fett verwenden, so lassen Sie dieses nicht zu sehr abkühlen, da es sonst hart wird.**

### ERSETZEN DES GERUCHFILTERS

Mit der Zeit verlieren die im Deckel untergebrachten Geruchfilter ihre Wirksamkeit. Wenn durch die Öffnung (A) an der Innenseite des Deckels zu sehen ist, dass der Filter sich farblich verändert hat, bedeutet dies, dass es an der Zeit ist, diesen auszuwechseln. Hierzu die Filterabdeckung aus Plastik entfernen (Abb.9), indem Sie den Haken in Pfeilrichtung 1 drücken und dann in Pfeilrichtung 2 anheben. Schließlich die Filter auswechseln.

**Hinweis:** Als erstes den weißen Filter einsetzen. Darauf den schwarzen Filter legen und zuletzt die Filterabdeckung wieder einsetzen, und zwar auf den schwarzen Filter.

Beim Wiedereinsetzen der Filterabdeckung, achten Sie bitte darauf, dass die vorderen Haken korrekt einrasten (wie in Abbildung 10 dargestellt).

**Nehmen Sie das Gerät nicht mit erschöpften Filtern in Betrieb, da diese unangenehme Gerüche verursachen und das Austreten des Dampfes behindern könnten.**

### REINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker auf der Steckdose ziehen.

- \* ***Tauchen Sie die Fritteuse nicht in Wasser bzw. stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn. Das eindringende Wasser könnte Kurzschlüsse oder elektrische Schläge verursachen.***

**Nachdem Sie das Öl etwa zwei Stunden haben abkühlen lassen, das Öl bzw. Fett wie im Abschnitt „Filtern des Öls bzw. Fetts“ abgießen.**

Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn vorsichtig nach vorne (siehe Pfeil „1“ Abb.5) und dann nach oben ziehen (siehe Pfeil „2“ Abb.5).

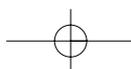
Entfernen Sie bitte immer erst die Filter aus dem Deckel, bevor sie diesen in Wasser eintauchen.

Für die Reinigung des Frittierbeckens wie folgt vorgehen:

- Das Frittierbecken mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel reinigen. Danach spülen Sie es gut aus und trocknen es sorgfältig ab.
- Wir empfehlen Ihnen, den Frittierkorb regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Speiserückstände vollständig zu beseitigen.
- Die Fritteuse außen mit einem weichen und feuchten Tuch abwischen, um eventuelle Ölspritzer und Kondenswasser zu entfernen.
- **Nach der Reinigung des Geräts, alle Teile sorgfältig abtrocknen. Eventuelle Wasserrückstände am Boden des Frittierbeckens beseitigen.**
- Sie können den Frittierkorb auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

### 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

(\*) 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)