

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. Filter-Kontrollöffnung
- B. Korbgriff
- C. Gleitschalter Korbgriff
- D. Deckel
- E. Sichtfenster (nicht bei allen Modellen)
- F. Filterabdeckung
- G. Korb
- H. Haken Filterabdeckung
- I. Kabelfach
- J. Ölbehälterabdeckung
- K. Griff zum Anheben des Gerätes
- L. Verschlussstöpsel Abflußschlauch
- M. Fuß
- N. Anzeige Zeitschaltuhr (nicht bei allen Modellen)
- O. Taste Zeitschaltuhr (nicht bei allen Modellen)
- P. Ölfilter
- Q. Ölbehälter
- R. Aufnahme für Ölbehälter
- S. Abflußschlauch
- T. Kontrollampe
- U. Temperaturwahl-/Ausschalt-Drehschalter
- V. Öffnungsdruckschalter
- Z. Abflußschlauchaufnahme mit Klappe

SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungschild 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 Gerätes 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.
- 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 automatisch im Zentralstift des Beckens sein. **Um Beschädigungen zu vermeiden, darf der Fritierkorb zum Einrasten nicht von Hand gedreht werden.**
- Bevor Sie die Friteuse erstmals verwenden, spülen Sie das Becken, den Fritierkorb, den Deckel (den Filter herausnehmen) und das Ölauffangset (J, P und Q) sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel. Um die Ölwanne zu entleeren, benutzen Sie bitte stets den Ölablaßschlauch. (Abb. 15).
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.
Während des Betriebs und solange das Fett heiß ist, muss die Klappe des Ablassschlauches immer geschlossen sein.
- Während dem Betrieb muß der Abflußschlauch stets verschlossen und in seiner Aufnahme untergebracht sein.
- Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- Das Gerät nicht verstellen, solange das Öl noch heiß ist.
- Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen (J) 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 Gegenstände, 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 "B" (Abb. 1) in die oberste Position heben.
Das Anheben und Absenken des Fritierkorbs muß stets bei geschlossenem Deckel erfolgen.
- Öffnen Sie den Deckel "D", indem Sie den Druckschalter "V" betätigen (Abb. 2).
- Nehmen Sie den Fritierkorb heraus, indem Sie ihn nach oben ziehen (Abb. 3).
- Füllen Sie 1,2 l Öl (bzw. 1 Kg Fett) in das Fritierbecken.

ACHTUNG: Der Ölstand muß sich stets zwischen der Maximal- und Minimalmarkierung befinden.

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-Dreheschalter "U" auf die gewünschte Temperatur (Abb. 4). Bei Erreichen der eingestellten Temperatur, schaltet die Kontrolllampe "T" aus.
4. Tauchen Sie den Fritierkorb sofort nach dem Ausschalten der Kontrolllampe ins Öl ein, indem Sie den Griff langsam absenken, nachdem Sie den Gleitschalter "C" 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 (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 "O" die Kochzeit ein, auf der Anzeige "N" 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 (O).
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 ausran-

gieren, 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-Dreheschalter in Position "●" 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: Wird das Fritieren in zwei Phasen erforderlich (z.B. Kartoffeln) heben Sie den Fritierkorb nach Beendigung der ersten Phase an und warten ab, bis die Kontrolllampe erneut abschaltet. Danach tauchen Sie den Fritierkorb ein zweites Mal in das Öl (siehe Tabelle in der Anlage).

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).

Bringen Sie das Vorderteil der Friteuse an den Rand der Aufstellfläche und achten Sie dabei darauf, daß sich die Füßchen "M" stets auf der Fläche befinden (Abb. 6)

1. Ziehen Sie die Aufnahme "R" nach außen, wie auf Abb. 7 gezeigt.
2. Positionieren Sie den Ölbehälter "Q" ohne Abdeckung "J" in der entsprechenden Aufnahme.
3. Nehmen Sie den Fritierkorb aus der Friteuse.
4. Öffnen Sie die Klappe "Z", wie auf Abb. 9 gezeigt.
5. Legen Sie den Ölfilter "P" in den Behälter (Abb. 9).
6. Ziehen Sie den Abflußschlauch "S" heraus, entfernen Sie den Verschlussstößel "L" und drücken Sie den Schlauch gleichzeitig mit zwei Fingern zusammen, um zu vermeiden, daß das Öl austritt, bevor der Schlauch über dem Filter positioniert wurde (siehe Abb. 10).
7. Das Öl in die Ölbehälter "Q" ablaufen lassen. Dazu den Abflußschlauch "S" mit 2 Fingern zusammendrücken, um so den Fluss zu regulieren, damit das Öl nicht aus den Öffnungen "X" (siehe Abb. 17) austritt; diese Öffnungen dienen dazu, daß das Öl nicht aus der Filterwanne überläuft, wenn dieses zu schnell herausfließt oder der Filter verstopft ist. In diesem Fall erfolgt keine optimale Filtration. Ist das Öl stark "verunreinigt" achten Sie darauf, daß der Filter nicht überläuft.
8. Nach Beendigung dieses Vorgangs, verschließen Sie den Schlauch wieder mit dem Stößel und verstauen Sie ihn dann erneut in seiner Aufnahme. Schließen Sie danach die Klappe.

9. Verschließen Sie den Behälter zur Aufbewahrung mit der Abdeckung "J", damit das Öl nicht verdirbt.
10. Bringen Sie die Aufnahme wieder in die Ausgangsposition.
11. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Becken mit einem Schwamm oder Küchenkrepp.
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 "A" (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 "H" 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).

Bringen 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.

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).

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

Um das Becken zu reinigen, verfahren Sie wie folgt:

- Reinigen Sie die Wanne mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Um das Wasser zu entfernen, verwenden Sie stets den Ölablaßschlauch, wie auf Abb. 15 gezeigt. Danach sorgfältig nachspülen und trocknen. Entfernen Sie das Restwasser, das sich eventuell im Ablaßschlauch gesammelt hat.
- **Die Friteuse zum Entleeren nie neigen oder auf den Kopf stellen (Abb. 16).**
- Zur Reinigung des Abflußschlauchs verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste (Abb. 14).
- Der Fritierkorb sollte regelmäßig gereinigt werden. Entfernen Sie hierbei auch die eventuellen Ablagerungen, die sich unter dem Rollenführungsring angesammelt haben sollten.
- 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 Fritiergut 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 | 6-7 |
| | | | | Phase 2 | 1-2 |
| | Max. Menge (Sicherheitsgrenze) | 1000 | 190 | Phase 1 | 10-12 |
| | | | | Phase 2 | 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

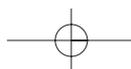
- Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur des Öls/Fritierfetts erheblich herabgesetzt. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen nicht zu überschreiten.
- **Häufig sind 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 | 3-4 |
| | | | | Phase 2 | 1-2 |
| | Max. Menge (Sicherheitsgrenze) | 500 | 190 | Phase 1 | 6-7 |
| | | | | Phase 2 | 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 Thermo- schutzschalter ist durchgebrannt | Wenden Sie sich an den Kunden- dienst (der Thermoschutzschalter muß ausgewechselt werden) |
| Fritiergut wird nur auf einer Fritierkorbseite gar | Der Fritierkorb dreht nicht beim Fritieren | Beckenboden reinigen Rollenführungsring am Fritierkorb reinigen |