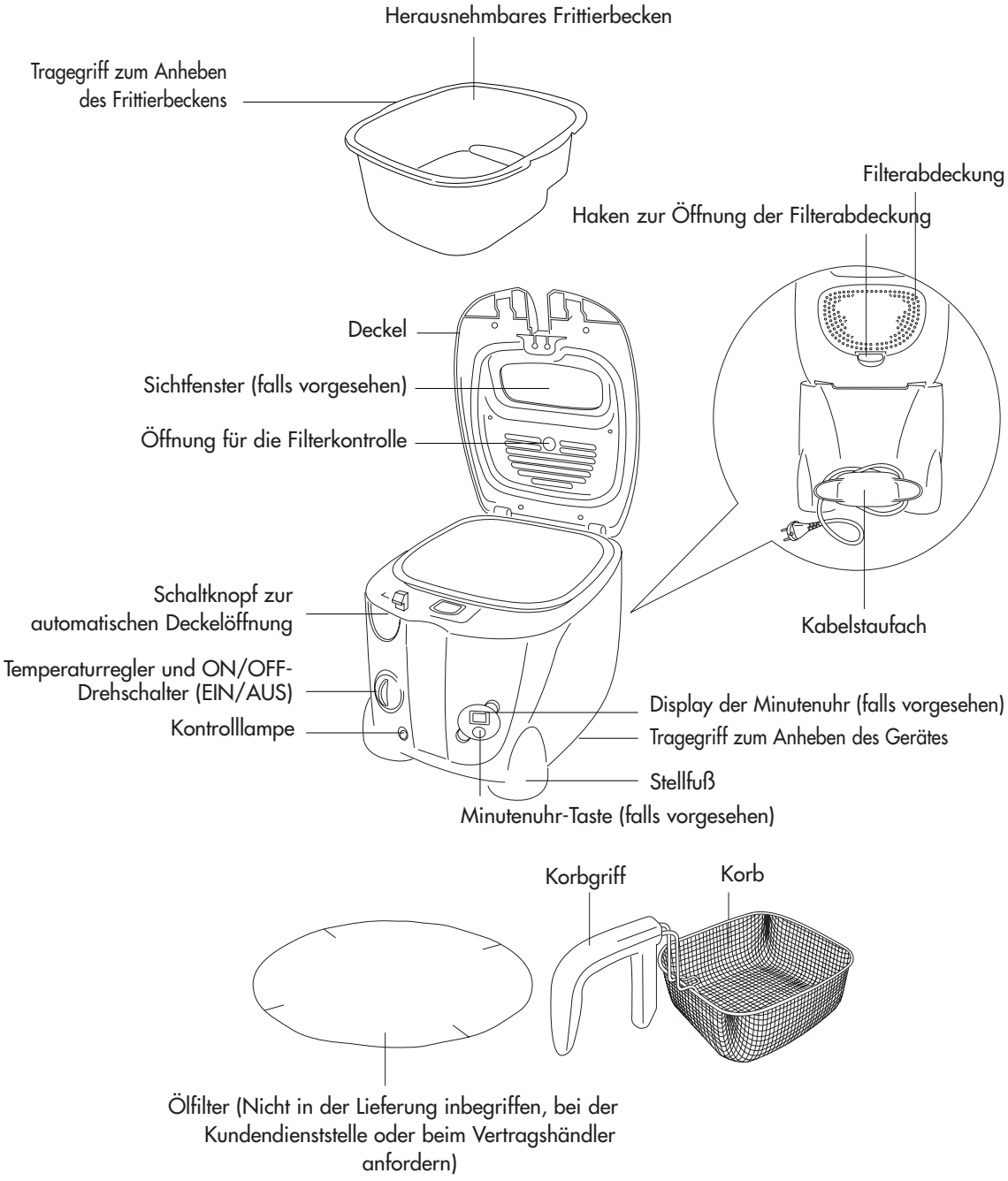
BESCHREIBUNG DES GERÄTES

In der Bedienungsanleitung werden die folgenden Termini benutzt:



WICHTIGE HINWEISE

- Wie bei allen Elektrogeräten sollen mit der Gebrauchsanweisung di größtmögliche Anzahl eventuell eintretender Situationen beschrieben werden; dennoch ist bei Gebrauch der Fritteuse immer Vorsicht geboten, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Geräts, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. (Sollte der Stecker des Geräts nicht in die Steckdose passen, lassen Sie diese von einem Fachmann durch einen angemessen Typ ersetzen.).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser. Durch eindringendes Wasser könnte ein Kurzschluss oder ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. STELLEN SIE ES STETS AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUF.
- Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Verändern Sie daher nicht den Standort der Fritteuse, solange das Öl noch heiß ist.
- **Das Frittierbecken darf erst dann entleert werden, wenn das Öl und das Gerät abgekühlt sind.**
- Nicht das Sichtfenster während des Frittiervorgangs berühren, da es sich sehr erhitzt.
- Tragen Sie das Gerät stets am vorgesehenen Tragegriff. (Heben Sie das Gerät auf keinen Fall am Griff des Frittierkorbs hoch).
- Die Fritteuse darf erst eingeschaltet werden, nachdem sie mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Sollte sie leer erhitzt werden, wird der Betrieb durch einen Wärmeschutzschalter automatisch unterbrochen. In diesem Fall wenden Sie sich zum Auswechseln der Sicherheitsvorrichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse, sind das Frittierbecken, der Frittierkorb und der Deckel (die Filter vorher herausnehmen) mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel sorgfältig zu reinigen.
- Die mit den Speisen in Berührung kommenden Materialien und Zubehörteile entsprechen der EWG-Richtlinie.
- Beim erstmaligen Gebrauch kann Rauch aus dem Gerät treten. Das ist vollkommen 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 die Kinder auf keinen Fall mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Stellfläche der Fritteuse herunterhängt, da es sonst von Kindern erfasst werden oder der Benutzer selbst sich darin verfangen könnte. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, wenden Sie sich bitte hierzu an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

Wir danken Ihnen, dass Sie diese Fritteuse gewählt haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie die Fritteuse benutzen. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit.

INSTALLATION

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Vor Verwendung des Gerätes, das herausnehmbare Frittierbecken, den Deckel (die Filter vorher herausnehmen) und den Frittierkorb mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Anschließend das Becken sorgfältig trocknen.
- Die Fritteuse darf erst dann eingeschaltet werden, nachdem Sie mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Sollte sie leer, d.h. ohne Öl- oder Fettzugabe, benutzt werden, wird deren Betrieb durch einen Wärmeschutzschalter automatisch unterbrochen.

  Um das Gerät nach einem derartigen Vorfall wieder in Betrieb nehmen zu können, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene Kundendienststelle. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das Ölablassröhrchen nicht mit angebrachtem Stöpsel an seinem Sitz positioniert ist.

VORBEREITUNG DER FRITTEUSE

- Durch Drücken des Schaltknopfs den Deckel öffnen (Abb. 1).
- Den Frittierkorb aus dem Gerät herausnehmen. Den Korbgriff wie in Abb. 2 dargestellt aufklappen.
- Den Griff am Frittierkorb einhaken, indem Sie ihn nach außen drücken, bis er in der korrekten Position einrastet (Abb. 3).
- Zum Einsetzen bzw. Herausnehmen des Frittierkorbs, diesen wie in Abb. 4 dargestellt nach außen drücken. Der Frittierkorb verfügt über zwei verschiedene Positionen:
  Eine niedrigere Position zum Frittieren und eine angehobene Position, auf der das Frittiergut nach dem Frittieren abtropfen kann.
  Zum Einhaken des Frittierkorbs in der korrekten Position, diesen anheben und dann nach innen drücken (Abb. 5).

FÜLLEN MIT ÖL ODER FETT

- Den Frittierkorb hochziehen und herausnehmen.
- 2 Liter Öl in den Behälter (oder 1,8 kg Fett) geben.
- Vor Einfüllen des Öls sicherstellen, dass das Frittierbecken in der Fritteuse eingesetzt ist.

Die besten Resultate erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Öl. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Bei dem Gebrauch von festem Fett in Tafeln, müssen diese in kleine Stückchen geschnitten werden, damit sich Ihre Fritteuse in den ersten Minuten nicht leer erhitzt, bevor sich das Fett gleichmäßig verteilt hat. Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fetts auf 150°C gestellt werden. Danach können Sie die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur einstellen.

Hinweis

Der Ölstand muss immer innerhalb der in dem Frittierbecken markierten Höchst- und Mindestanzeige liegen.

Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn der Ölstand unter der Mindestmenge „Min." liegt: der Wärmeschutzschalter könnte ausgelöst werden; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.

FRITTIEREN

1. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln). Sicherstellen, dass das Frittiergut im Korb gleichmäßig verteilt ist.
   Bei Tiefkühlkost ist sicherzustellen, dass diese nicht zu sehr vereist ist (siehe: Frittieren von Tiefkühlkost).
2. Stellen Sie dann den Frittierkorb auf angehobener Position in das Frittierbecken (Abb. 5) und schließen Sie den Deckel durch leichtes Drücken nach unten, bis er hörbar einrastet. Um das eventuelle Heraustreten von heißem Öl zu vermeiden, schließen Sie den Deckel stets, bevor Sie den Frittierkorb senken.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (Abb. 6).
   Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe.
4. Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe, den Frittierkorb langsam senken und ins Öl eintauchen.

- Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang, eine beachtliche Menge heißer Dampf aus der Filterabdeckung entweicht.

- Zu Beginn des Frittiervorgangs, d.h. sofort nach Eintauchen des Frittierguts in das Öl, wird die Innenseite des Sichtfensters (falls vorgesehen) durch den Dampf anlaufen, der allerdings bald darauf verschwindet.
- Es ist vollkommen normal, dass sich während des Gerätebetriebs um den Korbgriff herum Kondenswassertropfen bilden.
- Nicht das Sichtfenster (falls vorgesehen) während des Frittiervorgangs berühren, da es sich sehr erhitzt.

FÜR DIE MODELLE MIT ELEKTRONISCHER MINUTENUHR

Stellen Sie durch Drücken der Drucktaste auf der Minutenuhr die gewünschte Frittierzeit ein; auf dem Display erscheint die Anzeige der eingegebenen Minuten.
Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken und zeigen somit an, dass die Frittierzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angegeben.
Bei falscher Eingabe kann eine neue Zeit eingestellt werden. Dazu die Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Das Display wird auf Null gestellt und die Frittierzeit kann erneut eingegeben werden.
Die Minutenuhr gibt das Ende der Frittierzeit mit zwei Serien von akustischen Signaltönen in einem Abstand von 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals, drücken Sie einfach die Drucktaste der Minutenuhr. Mit einer entsprechenden Klammer kann die Minutenuhr auch an der Kleidung angebracht werden.
Ein Tonsignal wird Sie darauf hinweisen, wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist.
ACHTUNG: Die Minutenuhr schaltet das Gerät nicht ab.

AUSWECHSELN DER BATTERIEN DER MINUTENUHR

- Die Minutenuhr herausnehmen (Abb. 7).
- Mit einem Schraubenzieher die Schraube auf der Rückseite lösen (Abb. 8).
- Den Batteriedeckel (Abb. 9) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
- Die Batterie durch eine andere desselben Typs ersetzen.
- Die Minutenuhr wieder zusammenbauen.

Wenn das Gerät ersetzt oder weggeworfen werden soll, ist die Batterie vorher herauszunehmen und gemäß den gelten Vorschriften zu entsorgen, da sie die Umwelt gefährdet.

NACH DEM FRITTIEREN

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb hochheben und kontrollieren, ob das Frittiergut den gewünschten goldbraunen Backgrad erreicht hat. Bei Modellen mit Sichtfenster, können Sie das Frittiergut kontrollieren ohne den Deckel öffnen 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 des Schalters zu vernehmen ist.
Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.
Hinweis: Wenn auf zwei Mal frittiert werden soll (zum Beispiel: Kartoffeln), heben Sie den Frittierkorb nach Ablauf der ersten Frittierphase an und warten ab, bis die Kontrolllampe wieder erlischt. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb erneut ins Öl (siehe nachfolgend aufgeführte Tabellen).

FILTRIEREN DES FRITTIERÖLS – ODER FETTS

Vor der Reinigung oder Wartung der Fritteuse, diese stets ausschalten, abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Es wird dringend darauf hingewiesen, das Öl oder Fett nach jedem Frittieren zu filtrieren; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut. Die im Öl verbleibenden Speisereste brennen an und verkürzen somit die Verwendbarkeit des Öls oder Fetts.
Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).
Wie folgt vorgehen:

1. Den Deckel öffnen und den Frittierkorb herausnehmen.
2. Den Deckel abnehmen (Abb. 15) und das Frittierbecken herausnehmen, indem Sie es an den Seiten anpacken (Abb. 11); den Inhalt in ein Gefäß geben (Abb. 12).
3. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier. Das Frittierbecken kann auch wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben, gereinigt werden. Das Frittierbecken

wieder einsetzen.

4. Setzen Sie den Frittierkorb wieder auf angehobener Position ein und legen Sie am Boden des Frittierkorbs einen Ölfilter ein (Abb. 13). Die Ölfilter können bei Ihrem Fachhändler oder bei einer unserer Kundendienststellen angefordert werden.
5. Nun füllen Sie vorsichtig das Öl oder das Fett in die Fritteuse, damit es nicht über den Filter hinaustritt. Nach dem Gebrauch den Filter wegwerfen (Abb. 14).

Hinweis: Das auf diese Weise filtrierte Öl
kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen einem und dem anderen Frittiervorgang zuviel Zeit verstreichen, ist es besser, das Öl in einem geschlossenen Behälter im Dunkeln aufzubewahren, damit es nicht verdirbt.
Es empfiehlt sich, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl getrennt von dem für andere Speisen benutzten Öl aufzubewahren. Bei der Verwendung von Fett ist darauf zu achten, dieses nicht zu lange abkühlen zu lassen, da es sonst hart wird.

AUSWECHSELN DES GERUCHFILTERS

Mit der Zeit verlieren die im Deckelinnern eingesetzten Geruchfilter ihre Wirkung.
Wenn durch die Öffnung „A" (Abb. 15) an der Deckelinnenseite zu sehen ist, dass der Filter seine Farbe geändert hat, bedeutet dies, dass der Filter auszuwechseln ist.
Dazu die Filterabdeckung aus Plastik (Abb. 16) abnehmen, indem Sie den Haken in Pfeilrichtung **1** drücken und die Filterabdeckung in Pfeilrichtung **2** hochheben. Nun können Sie die Filter auswechseln.
HINWEIS: Der weiße Filter muss mit dem farbigen Teil nach oben gerichtet (zum schwarzen Filter hin) auf dem Metallteil aufliegen.
Setzen Sie nun wieder die Filterabdeckung zusammen, wobei darauf zu achten ist, dass die gegenüberliegenden Haken korrekt einrasten (wie in Abbildung 17 dargestellt).
Setzen Sie das Gerät nicht mit erschöpften Filtern in Betrieb; dadurch könnten unangenehme Gerüche verursacht und das Austreten von Dampf behindert werden.

REINIGUNG

Vor jedem Reinigungsvorgang stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

* ***Niemals die Fritteuse ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.***

Nachdem Sie das Öl bzw. Fett etwa zwei Stunden lang haben abkühlen lassen, dieses wie im Abschnitt „Filtrieren des Öls oder Fetts" beschrieben entleeren.
Nehmen Sie den Deckel ab, indem sie ihn vorsichtig nach oben (Abb. 15) ziehen.
Entfernen Sie stets die Filter, bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen.
Zur Reinigung des Frittierbeckens wie folgt vorgehen:

- Das Frittierbecken aus der Fritteuse nehmen, indem Sie es behutsam hochheben (siehe Abbildung 11). Dann das Becken mit warmen Wasser und Spülmittel waschen, und zwar unter Zuhilfenahme eines weichen Schwamms.
  Niemals Scheuermittel oder Schleifschwämme verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung des Frittierbeckens beschädigen. Das Frittierbecken kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wir empfehlen, den Frittierkorb regelmäßig zu reinigen, wobei darauf zu achten ist, dass eventuelle Speiserückstände stets entfernt werden. Der Frittierkorb und der dazugehörige Griff können im Geschirrspüler gewaschen werden.
- Wischen Sie den Außenteil der Fritteuse mit einem weichen und feuchten Tuch ab, um eventuelle Spritzer und Öl- oder Kondenswassertropfen zu beseitigen.
- **Nach der Reinigung, sorgfältig abtrocknen. Beseitigen Sie eventuelle Wasserrückstände am Boden des Frittierbeckens. Auf diese Weise können gefährliche Ölspritzer während des Betriebs vermieden werden.**

FRITTIERTIPPS

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS BZW. ÖLS

Das Frittieröl bzw. Frittierfett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Wenn dies der Fall sein sollte, neues Öl nachfüllen. Ab und zu muss es jedoch vollständig erneuert werden, um nicht nur die Geschmacksqualität, sondern auch die Verdaulichkeit der frittierten Speisen zu wahren. Die Verwendungsdauer des Fetts bzw. des Öls hängt davon ab, was frittiert wird.
Panierte Speisen zum Beispiel, verunreinigen das Öl mehr als einfache, frittierte Speisen.
Wie bei allen Fritteusen verliert das Öl durch das mehrmalige Erhitzen nach und nach an Qualität. Wir empfehlen, das Öl nach 5- bis 8maligem Gebrauch oder in folgenden Fällen zu wechseln:

- unangenehme Gerüche
- Rauchbildung während des Frittiervorgangs
- das Öl ist dunkel geworden

RICHTIGES FRITTIEREN

- Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei einer zu niedrigen Temperatur, nimmt das Frittiergut zuviel Öl auf. Wenn hingegen die Temperatur zu hoch ist, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.
- Das Frittiergut darf erst ins Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.
- Zum Frittieren von kleinen Mengen an Frittiergut, muss die Temperatur auf einen niedrigeren Wert als der, der angegeben ist, eingestellt werden, um zu vermeiden, dass das Öl zu heiß wird.
- Geben Sie nicht zuviel Frittiergut in den Frittierkorb, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken und das Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig fein geschnittenes Frittiergut gleichmäßig gart.
- **Trocknen Sie das Frittiergut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen,** denn noch feuchtes Frittiergut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (besonders Kartoffeln).
  Wir empfehlen, 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 Frittiergut in das Öl eintauchen.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITTES	halbe Portion	500	190	1° Frittierphase 6-7 2° Frittierphase 1-2
	ganze Portion	1000	190	1° Frittierphase 9-11 2° Frittierphase 1-2
FISCH	Kalamari	500	160	12-13
	Scampischwänze	500	160	9-10
	Sardinen	500	170	12-13
	Seezungen (2)	400	160	7-8
FLEISCH	Wiener Schnitzel (2)	300	170	8-9
	Hähnchenschnitzel (2)	300	180	7-8
	Frikadellen (13)	500	170	7-8
GEMÜSE	Artischocken	250	150	11-12
	Blumenkohl	300	160	7-8
	Pilze	300	160	6-7
	Auberginen	100	170	7-8
	Zucchini	300	160	11-12

Lesen Sie stets in der folgenden Tabelle nach. Bedenken Sie jedoch, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten und – temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und können.

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur des Frittieröls bzw. – fetts unweigerlich stark ab.
  Werden die in der nachstehenden Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können dennoch gute Resultate erzielt werden.
- **Vor dem Frittieren sind die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle zu entfernen. Dazu schütteln Sie einfach den Frittierkorb.** Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Öl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden. Nach Einsetzen des Frittierkorbs in die Fritteuse, den Deckel gut schließen.

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

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITES (*)		300	190	1° Frittierphase 5-6 2° Frittierphase 1-2
KARTOFFELKROKETTEN		500	190	10-11
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	5-6
	Krabben	300	190	5-6
FLEISCH	Hähnchenschnitzel (2)	200	190	7-8

HINWEIS: Stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel einwandfrei geschlossen ist, bevor Sie den Frittierkorb eintauchen.

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Frittierergebnis zu erzielen. Natürlich kann auch eine größere Menge an Pommes Frites frittiert werden, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass diese auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen etwas fettiger sind.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache	Abhilfen
Übler Geruch	Der Geruchfilter ist verbraucht. Das Öl ist verbraucht. Ungeeignete Frittierflüssigkeit.	Filter auswechseln. Öl oder Fett erneuern. Hochwertiges Erdnussöl oder Pflanzenöl verwenden.
Das Frittieröl läuft über	Das Frittieröl ist zu stark verschmutzt und es bildet sich zuviel Schaum. Das in das Öl eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug. Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl eingetaucht. Der Ölstand überschreitet die Höchstgrenze.	Öl oder Fett erneuern. Frittiergut sorgfältig trocknen. Frittiergut langsam eintauchen. Die Ölmenge im Frittierbecken verringern. Frittiergutmenge verringern.
Das Frittiergut erzielt nicht den optimalen Bräunungsgrad während des Frittiervorgangs.	Die Öltemperatur ist zu niedrig. Der Frittierkorb ist überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Frittiergutmenge verringern.
Das Frittieröl wird nicht heiß.	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Frittierbecken betrieben, was zum Durchbrennen des Wärmeschutzschalters geführt hat. Das Frittierbecken ist nicht korrekt eingesetzt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Wärmeschutzschalter muss ausgewechselt werden). Überprüfen, ob das Frittierbecken in der korrekten Richtung und vollständig eingesetzt ist.