

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| <p>A Filter</p> <p>B Deckel</p> <p>C Fritierkorb</p> <p>D Schieberschalter</p> <p>E Griff Fritierkorb</p> <p>F Taste Deckelöffnung</p> <p>G Transportgriff</p> <p>H Timer (falls vorgesehen)</p> | <p>I Timertaste (falls vorgesehen)</p> <p>L Kontrolleuchte</p> <p>M Schieberschalter für Thermostat und Ausschalten</p> <p>N Tür Ölabflußröhrchen (falls vorgesehen)</p> <p>O Abflußröhrchen "Easy Clean System" (falls vorgesehen)</p> <p>P Kabelfach</p> |
|--|--|

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 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 mm² 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 "G" 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.
- Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien 89/336 und 92/31 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



VORBEREITUNG DER FRITTEUSE

- Durch Drücken des Schaltknopfs "F" den Deckel öffnen (Abb. 1).
- Durch Betätigen des Schiebers "D" den Frittierkorb der Fritteuse abheben/senken.
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 (Abb. 2).

FÜLLEN MIT ÖL ODER FETT

- Den Frittierkorb hochziehen und herausnehmen.
- 2 Liter Öl in den Behälter (oder 1,8 kg Fett) geben.
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.“ (1,8 lt.) 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 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. 3).
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe.
 4. Sobald die Kontrolllampe erlischt, den oben am Korbgriff positionierten Schieber nach außen schieben, den Korb langsam senken und in das Öl eintauchen.
- Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem

Vorgang, eine beachtliche Menge heißer Dampf aus der Filterabdeckung entweicht.

- Es ist vollkommen normal, dass sich während des Gerätebetriebs um den Korbgriff herum Kondenswassertropfen bilden.

FÜR MODELLE MIT ELEKTRONISCHEM TIMER

1. Die gewünschte Frittierzeit mit der Taste "I" einstellen. Am Display erscheinen die eingegebenen Minuten.
2. Kurz darauf beginnen die Zahlen zu blinken. Das bedeutet, daß die Frittierzeit 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 Frittierzeit mit 2 Serien eines akustischen Beep-Signals mit einem Abstand von etwa 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals die Taste "I" 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 FRITTIERVORGANGS

Nach Ablauf der Frittierzeit den Frittierkorb heben und kontrollieren, ob das Frittiergut den gewünschten goldbraunen Backgrad erreicht hat. Ist der Frittiervorgang beendet, das Gerät ausschalten. Den Thermostatkopf auf "Off" stellen, bis ein Klick des internen Schalters zu hören ist. Den Frittierkorb eine Weile in der oberen Position lassen, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

FILTRIEREN DES FRITIERÖLS ODER FETTS

Dieser Vorgang sollte nach jedem Frittieren 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 Ölabflußsröhrchen

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 Ölabflußsröhrchen

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 "N" öffnen, wie auf Abb. 5 gezeigt, und das Ölabflußröhrchen "O" 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.

REINIGUNG

Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

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

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 "Filtern 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 frittiert 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 Fritiergut 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	8 - 10
	Ganze Portion	1000	190	16 - 18
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	7 - 9
		1000	190	18 - 20
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 frittiert werden, wobei zu berücksichtigen ist, daß diese aufgrund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen etwas fettiger resultieren.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache	Abhilfe
Übler Geruch	Fritieröl/-fett verbraucht Ungeeignetes Fritieröl/-fett	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 Fritiergut 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 sich an den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden)