

Vor der Aufstellung und der Inbetriebnahme des Gerätes, bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (siehe Zeichnung auf Seite 3)

A. Öffnung für die Filterkontrolle	M. Schubfach für Ölbehälter (nur bei einigen Modellen)
B. Deckel	N. Stöpsel Ölablassröhrchen (nur bei einigen Modellen)
C. Frittierkorbgriff	O. Deckel Ölbehälter (nur bei einigen Modellen)
D. Schieber am Griff	P. Ölbehälter (nur bei einigen Modellen)
E. Frittierkorb	Q. Ölfilter (nur bei einigen Modellen)
F. Sichtfenster (nur bei einigen Modellen)	R. Ölablassröhrchen (nur bei einigen Modellen)
G. Filterabdeckung	S. Minutenuhr-Taste (nur bei einigen Modellen)
H. Kabelstufach	T. Display der Minutenuhr (nur bei einigen Modellen)
I. Kontrolllampe	U. Klappe für Ölablassröhrchenaufnahme (nur bei einigen Mod.)
L. Temperaturregler und ON/OFF-Drehknopf	V. Drucktaste zur automatischen Deckelöffnung
	Z. Frittierbecken

WICHTIGE HINWEISE

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. (Sollte der Gerätestecker nicht in die Steckdose passen, lassen Sie diese von einer Fachkraft durch eine geeignete Steckdose ersetzen).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen oder auf jeden Fall von einem Fachmann zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß.
DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- **Die Fritteuse niemals ohne Öl benutzen.**
- Sollte Öl aus der Fritteuse laufen, so wenden Sie sich bitte an die technische Kundendienststelle oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Der Frittierkorb rastet automatisch in dem zentralen Drehstift des Frittierbeckens ein.
Daher sollten Sie zum Vermeiden von etwaigen Brüchen, den Frittierkorb nicht von Hand drehen, um ihn in richtige Position zu bringen.
- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse, folgende Teile sorgfältig reinigen: das Frittierbecken (Z), den Frittierkorb (E), den Deckel (B) (vorsichtshalber vorher die Ölfilter herausnehmen) und den Ölauffang-Set (O, P, Q) mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
Zum Ablassen des Wassers, stets das Ölablassröhrchen, wie in Abb. 14 dargestellt, benutzen.
Bei abgeschlossener Reinigung, alle Teile sorgfältig abtrocknen und eventuelle Wasserrückstände am Boden des Frittierbeckens und insbesondere im Innern des Ölablassröhrchens beseitigen.
Dadurch soll vermieden werden, dass während des Betriebs heißes Öl herausspritzt, was gefährlich sein könnte.
- Während dem Betrieb muss das Ölablassröhrchen stets geschlossen und in seiner Aufnahme positioniert sein.
- Dieses Gerät darf von Kindern oder unbefähigten Personen nicht unbeaufsichtigt benutzt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn das Öl noch heiß ist.
- Zum Transportieren bzw. Umstellen des Gerätes, die entsprechenden Tragegriffe und nicht den Griff des Frittierkorbs verwenden.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“

- abgibt. Den Raum lüften.
- Die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit der EWG-Richtlinie 89/109 überein.

ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

Das Öl in den Behälter geben: 1,4 Liter Höchstfassungsvermögen (1,2 kg Fett) oder 1 Liter Mindestfassungsvermögen (0,9 kg Fett).

ACHTUNG: Der Ölstand sollte immer innerhalb des in dem Frittierbecken markierten Höchst- und Mindeststand liegen. Verwenden Sie die Fritteuse niemals, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Wärmeschutzschalter ausgelöst werden könnte; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.

Die besten Frittiererergebnisse erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Erdnussöl. 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. Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fetts auf 150°C gestellt werden. Danach können Sie die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur einstellen.

FRITTIEREN

Stellen Sie den Schieber auf die gewünschte Temperatur, und schalten Sie das Gerät ein. Sofort nach Erlöschen der Kontrolllampe des Temperaturreglers, den Frittierkorb in angehobener Position in das (vorab gefüllte) Frittierbecken einsetzen und den Deckel schließen; den Frittierkorb eintauchen. Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1,2 kg frische Kartoffeln). Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang, eine beachtliche Menge Dampf aus der Filterabdeckung (G) entweicht und sich um den Korbgriff herum Kondenswassertropfen bilden. Nach Ablauf der Garzeit, den Frittierkorb wieder anheben und den Gargrad kontrollieren.

FÜR DIE MODELLE MIT ELEKTRONISCHER MINUTENUHR

1. Stellen Sie durch Drücken der Taste (S) auf der Minutenuhr die Frittierzeit ein; auf dem Display (T) erscheint die Anzeige der eingegebenen Minuten.
2. Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken und zeigen somit an, dass die Frittierzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angegeben.
3. Bei falscher Eingabe kann eine neue Zeit eingestellt werden. Dazu die Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Das Display wird auf Null gestellt, danach den Vorgang wiederholen.
4. 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 Minutenuhr-Taste (S).

ACHTUNG: Die Minutenuhr schaltet das Gerät nicht ab.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

- **Das Frittiertgut darf erst ins Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.**
- Den Frittierkorb nicht übermäßig füllen. Andernfalls würde die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken und das Frittiertgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart werden.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiertgut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig fein geschnittenes Frittiertgut gleichmäßig gart.
- Beim Frittieren von in Tropfteig getauchten Speisen empfehlen wir, zuerst den leeren Frittierkorb einzutauchen. Dann, wenn die eingestellte Temperatur erreicht worden ist (die Kontrolllampe schaltet sich aus), die Speise direkt in das heiße Öl tauchen, um zu vermeiden, dass der Tropfteig am Frittierkorb kleben bleibt.
- Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen, denn noch feuchtes Frittiertgut 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 Frittiertgut in das Öl eintauchen.

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 1,5 Liter Öl	600	190	10-12
	Höchstmenge mit 1,1 Liter Öl	1000	190	20-22
	Höchstmenge mit 1,5 Liter Öl	1200	190	20-22
FISCH	Kalamari	500	160	9-10
	Kleine Muscheln	500	160	9-10
	Scampischwänze	600	160	7-10
	Sardinen	500-600	170	8-10
	Kleine Tintenfische	500	160	8-10
	Seezungen (Nr. 3)	500-600	160	6-7
FLEISCH	Wiener Schnitzel (Nr. 2)	250	170	5-6
	Hähnchenschnitzel (Nr. 3)	300	170	6-7
	Frikadellen (Nr. 8 – 10)	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

Bei den angegebenen Frittierzeiten und – temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und können.

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- **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.

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 1,5 Liter Öl	200 (*)	190	4-6
	Höchstmenge mit 1,1 Liter Öl	600	190	14-16
	Höchstmenge mit 1,5 Liter Öl	1000	190	21-23
KARTOFFELKROKETTEN		500	190	7-8
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	4-6
	Krabben	300	190	4-6
FLEISCH	Hähnchenschnitzel (Nr. 3)	200	180	6-8

Bei den angegebenen Frittierzeiten und – temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und können.

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.

FILTRIEREN DES FRITTIERÖLS – ODER FETTS

Es wird dringend darauf hingewiesen, das Öl oder Fett nach jedem Frittieren zu filtern; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut. **Warten Sie, bis das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).**

MODELLE OHNE ÖLABLASSRÖHRCHEN (R) UND ÖLBEHÄLTER (P)

1. Nach Abnahme des Deckels (Abb. 10), wie in Abb. 19 dargestellt, das Frittierbecken entleeren.
2. Den Frittierkorb am Frittierbeckenrand einhaken, und am Boden des Frittierkorbs die mitgelieferten ÖlfILTER anbringen (Abb. 20). Die ÖlfILTER sind bei Ihrem Fachhändler oder in einer unserer Kundendienststellen erhältlich.
3. Dann das Öl bzw. das Fett wieder in die Fritteuse füllen; bitte langsam vorgehen, damit der Filter nicht überläuft (Abb. 21).

MODELLE MIT ÖLABLASSRÖHRCHEN (R) UND ÖLBEHÄLTER (P)

1. Das Schubfach (M) wie in Abb. 6 dargestellt herausziehen.
2. Den Ölbehälter (P) ohne aufgesetzten Deckel (O) an seinem Platz positionieren (Abb. 7) und den ÖlfILTER (Q) einsetzen.
3. Die Klappe (U), wie in Abb. 8 dargestellt, hochklappen, das Ölablassröhrchen (R) herausziehen und den Stöpsel (N) abnehmen (in den Modellen ohne eigens vorgesehenen Ölbehälter, können Sie einen x-beliebigen Behälter verwenden).
4. Nach abgeschlossenem Vorgang, den Stöpsel wieder auf das Röhrchen setzen, das Ölablassröhrchen wieder in seiner Aufnahme verstauen und danach die Klappe schließen.
Bei den Modellen ohne Ölbehälter müssen Sie die im vorherigen Abschnitt beschriebenen Vorgänge 2-3 wiederholen.

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS BZW. ÖLS

Ab und zu muss es vollständig erneuert werden. Die Verwendungsdauer des Fetts bzw. des Öls hängt davon ab, was frittiert wird. Wir empfehlen daher, das Öl in regelmäßigen Zeitabständen vollständig zu erneuern, auch wenn es korrekt gebraucht und filtriert worden ist.

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

Da diese Fritteuse auf Grund des drehbaren Frittierkorbs nur wenig Öl zum Frittieren braucht, hat man im Vergleich zu den anderen im Handel erhältlichen Fritteusen den großen Vorteil, dass nur die Hälfte des Öls beseitigt werden muss.

AUSWECHSELN DES GERUCHFILTERS

Mit der Zeit verlieren die im Deckelinnern eingesetzten Geruchfilter ihre Wirkung. Wenn durch die in Abb. 10 dargestellte Öffnung (A) an der Deckelinnenseite zu sehen ist, dass der Filter seine Farbe geändert hat, bedeutet dies, dass der Filter auszuwechseln ist. Dazu die Filterabdeckung aus Kunststoff (G) (Abb. 11) abnehmen

ACHTUNG: Der weiße Filter muss mit dem farbigen Teil nach oben gerichtet (zum schwarzen Filter hin) auf dem Metallteil (Abb. 12) aufliegen.

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.

Der Deckel ist herausnehmbar, hierzu wie folgt vorgehen: Schieben Sie ihn nach hinten und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach oben (siehe Pfeil "1" und "2", Abb. 10). Entfernen Sie stets die Filter, bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen. **Fett etwa zwei Stunden lang haben abkühlen lassen**, dieses wie im Abschnitt „Filtern des Öls bzw. Fetts“ beschrieben entleeren.

Zur Reinigung des Frittierbeckens wie folgt vorgehen:

- Das Frittierbecken (Z) mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Zum Entleeren des Wassers, stets das Ölablassröhrchen (sofern vorgesehen) benutzen, und zwar wie in Abb. 14 dargestellt. Dann das Frittierbecken gut ausspülen und sorgfältig trocknen; entfernen Sie zudem das sich eventuell im Ölablassröhrchen angesammelte Wasser.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Bürstchen, um das Ölablassröhrchen innen zu reinigen (Abb. 13).
- Der Frittierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Für die Modelle mit antihafbeschichtetem Frittierbecken dürfen keine scheuernden Gegenstände und Reinigungsmittel, sondern nur ein weiches Tuch mit Neutralreiniger benutzt werden.

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.



BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Übler Geruch	Der Geruchfilter ist verbraucht. Das Öl ist verbraucht. Ungeeignete Frittierflüssigkeit.	Filter austauschen. Öl oder Fett erneuern. Hochwertiges Erdnussöl 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.
Das Frittieröl wird nicht heiß.	Mögliche Auslösung des Wärmeschutzschalters.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Wärmeschutzschalter muss ausgewechselt werden).
Nur der Inhalt einer Korbhälfte wurde frittiert	Der Frittierkorb dreht sich während des Frittiervorgangs nicht.	Den Boden des Frittierbeckens reinigen. Den Laufring des Frittierkorbs reinigen.