

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 Filter	I Timertaste (falls vorgesehen)
B Deckel	L Kontrolleuchte
C Fritierkorb	M Schieberschalter für Thermostat und Ausschalten
D Schieberschalter	N Tür Ölabflußröhrchen (falls vorgesehen)
E Griff Fritierkorb	O Abflußröhrchen "Easy Clean System" (falls vorgesehen)
F Taste Deckelöffnung	P Kabelfach
G Transportgriff	Q Sichtfenster (falls vorgesehen)
H Timer (falls vorgesehen)	R Öffnung für die Filterkontrolle

WICHTIGE HINWEISE

- 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 Friteuse, 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.

ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

Das Öl in den Behälter geben: 2 Liter Höchstfassungsvermögen (1,8 kg Fett) oder 1,8 Liter Mindestfassungsvermögen (1,6 kg Fett).

ACHTUNG: Der Ölstand sollte immer innerhalb des in dem Fritierbecken markierten Höchst- und Mindeststand liegen. Verwenden Sie die Friteuse 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 Frittierergebnisse 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 (Abb. 3), 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 (Abb. 2); den Frittierkorb eintauchen. Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln). Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang, eine beachtliche Menge Dampf aus der Filter 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 (I) auf der Minutenuhr die Frittierzeit ein; auf dem Display 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 (I).

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.**
- 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 Tropfartig getauchten Speisen empfehlen wir, zuerst den leeren Frittierkorb einzutauchen. Dann, wenn die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, die Speise direkt in das heiße Öl tauchen, um zu vermeiden, dass der Tropfartig am Frittierkorb kleben bleibt.
- Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw.

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITTES	Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 2 Liter Öl	500	190	8-10
	Höchstmenge mit 2 Liter Öl	1000	190	16-18
FISCH	Kalamari	500	160	12-13
	Kleine Muscheln	500	160	12-13
	Scampischwänze	500	160	10-11
	Sardinen	500	170	12-13
	Kleine Tintenfische	500	170	12-13
	Seezungen (Nr. 3)	400	160	8-9
FLEISCH	Wiener Schnitzel (Nr. 2)	350	170	8-9
	Hähnchenschnitzel (Nr. 2)	350	170	7-8
	Frikadellen (Nr. 8 – 10)	400	160	7-8
GEMÜSE	Artischocken	250	150	10-12
	Blumenkohl	400	160	9-10
	Pilze	400	150	9-10
	Auberginen	300	170	7-8
	Zucchini	200	160	11-12

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 Frittiererergebnis mit 2 Liter Öl	300 (*)	190	7-9
	Höchstmenge mit 2 Liter Öl	1000	190	18-20
KARTOFFELKROKETTEN		500	190	7-8
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	6-7
	Krabben	300	190	6-7
FLEISCH	Hähnchenschnitzel (Nr. 3)	200	180	7-8

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 Frittiererergebnis zu erzielen.

FILTRIEREN DES FRITTIERÖLS – ODER FETTS

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

MODELLE OHNE ÖLABLASSRÖHRCHEN (O)

1. Nehmen Sie den Deckel ab und entleeren Sie die Wanne von einer der Seiten aus (seitlicher linker oder rechter Rand der Wanne).
2. Den Frittierkorb am Frittierbeckenrand einhaken, und am Boden des Frittierkorbs die mitgelieferten Ölfilter anbringen (Abb. 6). 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. 7).

MODELLE MIT ÖLABLASSRÖHRCHEN (O)

1. Die Tür (N) öffnen, wie auf Abb. 5 gezeigt, und das Ölabflußröhrchen herausnehmen.
2. Den Stöpsel (Abb. 5) entfernen und gleichzeitig mit zwei Fingern den Schlauch zudrücken, um zu vermeiden, daß die Frittierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels herausläuft, bevor das Röhrchen in ein Gefäß gesteckt wird. Öl oder Fett in das Gefäß ablaufen lassen.
3. Nach abgeschlossenem Vorgang, den Stöpsel wieder auf das Röhrchen setzen, das Ölablassröhrchen wieder in seiner Aufnahme verstauen und danach die Klappe schließen.
Wiederholen Sie Vorgänge 2-3, die im vorherigen Abschnitt beschriebenen sind.

AUSWECHSELN DES GERUCHFILTERS

Wenn durch die Öffnung 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 (Abb. 11) abnehmen.

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 12 dargestellt).

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. 9). Zur Reinigung des Frittierbeckens wie folgt vorgehen:

- Das Frittierbecken mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Zum Entleeren des Wassers, stets das Öl- ablassröhrchen (sofern vorgesehen) benutzen, und zwar wie in Abb. 8 dargestellt. Dann das Frittierbecken gut aus- spülen und sorgfältig trocknen; entfernen Sie zudem das sich eventuell im Öl ablassröhrchen angesammelte Wasser.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Bürstchen, um das Öl ablassröhrchen innen zu reinigen.
- Der Deckel und der Frittierkorb können 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 auswechseln. 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).