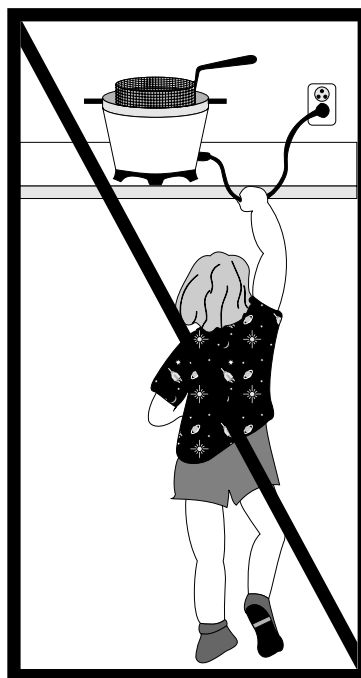


D**EMPFEHLUNGEN**

- Dieses Gerät wurde zum Fritieren von Lebensmitteln und ausschließlich für den Einsatz im Haushalt entwickelt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet und weder modifiziert noch geöffnet werden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt ist (z.B. nachdem es zu Boden gefallen ist).
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, waschen Sie die Aluminiumwanne und den Korbeinsatz sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, danach beides gut nachtrocknen.
- **Die Friteuse darf nur in Betrieb gesetzt werden (Anschluß an die Steckdose), wenn sie zuvor mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Wird sie leer erhitzt, unterbricht ein Thermoschutzschalter den Betrieb.** Zur erforderlichen Wiederinbetriebsetzung des Gerätes wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Geräteschild angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät ausschließlich an Steckdosen mit einer Stromleistung von mindestens 10 A und wirksamer Erdung anschließen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß, beim Bedienen nur die Griffe und Drehknöpfe aus Plastik berühren. DAS

GERÄT NUR AN EINEM VON KINDERN UNZUGÄNGLICHEN ORT AUFSTELLEN.

- Das Gerät darf, solange das Öl heiß ist, nicht transportiert werden.
- Sollten Ölverluste am Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- **Um das Gerät abzuschalten,** ziehen den Netzstecker.
- Ziehen Sie niemals am Versorgungskabel, um das Gerät abzuschalten, sondern stets den Netzstecker.
- **Bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt beachten.**



E i n e umfallende Friteuse kann schwerste Verbrennungen verursachen - deshalb Kabel nicht herunterhängen lassen und keine Verlängerkabel benutzen.

Technische Daten

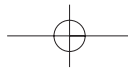
Betriebsspannung siehe Typenschild
Leistung: siehe Typenschild

Fassungvermögen: max. 2,2 lt. Öl
 bzw. 2 kg. Fett

Max. Füllmenge 1 kg. Kartoffeln

Die Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den Vorschriften der CE Richtlinien 89/109.

1. Dieses Gerät stimmt desweiteren mit den gültigen **CE** -Vorschriften überein, einschließlich Funkentstörungen.



GEBRAUCHSANWEISUNG

- Drücken Sie den Türhaken (Abb. 1) und öffnen Sie den Deckel.
- Bringen Sie den Fritierkorb in die oberste Stellung, indem Sie den betreffenden Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen bis der Pfeil nach oben zeigt (Abb. 2). Nehmen Sie dann den Korb am Griff heraus wie auf Abb. 3-4 gezeigt.
- Füllen Sie 2,2 l. Öl (oder 2 kg. Fett) in den Behälter und hängen Sie den Fritierkorb wieder ein.

Der Stand der Fritierflüssigkeit soll stets zwischen der Maximal- und der Minimalmarke liegen. Füllen Sie niemals über die Maximalmarke hinaus auf.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit **einem guten Erdnußöl**. Olivenöl ist ebenfalls sehr gut geeignet, da es sich nicht so schnell verbraucht und eine längere Verwendung sein Aroma noch unterstreicht. Vermeiden Sie vor allem das Mischen verschiedener Ölsorten. Wenn Sie dagegen feste Fette in Tafeln verwenden, schneiden Sie dieses in kleine Stücke, damit sich Ihre Friteuse während der des ersten Fritiervorgangs sich nicht trocken erhitzt. Außerdem empfiehlt es sich das Thermostat während der ersten Vorwärmphase auf 140 Grad einzustellen. Lassen Sie die Fetttafeln direkt in der Wanne schmelzen. Setzen Sie den Korbeinsatz erst ein, wenn das Fett vollkommen geschmolzen ist.

DAS VORWÄRMEN

1. Das Fritiergut in den Fritierkorb füllen. Darauf achten, daß nicht zuviel Fritiergut eingefüllt wird (max. 1kg frische Kartoffeln).
2. Den Fritierkorb in oberster Position in das Becken einsetzen (Abb. 2) und den Deckel durch leichtes Drücken schließen (bis er einrastet).
3. Netzstecker in die Steckdose einführen. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
4. Den Temperatur-Gleitschalter auf die gewünschte Temperatur stellen (Abb. 4) (siehe Tabelle); nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolllampe.

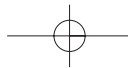
FRITIEREN

1. **Nachdem die Kontrolleuchte erloschen ist**, tauchen Sie den Korb ins Öl indem Sie den Knopf langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil nach unten zeigt.
 - **Es ist ganz normal, wenn sofort nach diesem Arbeitsgang aus dem Filterdeckel eine große Menge sehr heißen Dampfes austritt.**
 - **Ebenfalls normal ist, daß während dem Betrieb einige Tropfen Kondenswasser vom Deckel an den Metall- oder Plastikwänden des Gerätes herunterlaufen.**
 - Am Anfang des Fritiervorgangs bildet sich an der Innenseite des Sichtfensters, (wenn vorhanden), eine Dampfschicht, die dann beim Fritieren verschwindet.
2. Bei den Modellen mit Zeitvorwahlschalter kann die gewünschte Fritierzeit eingegeben werden: Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und drehen Sie ihn dann auf die vorgewählte Zeit zurück (siehe Übersichtstabelle). Nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal. Achtung: der Minutenzähler zeigt das Kochzeitende an, **schaltet jedoch das Gerät nicht ab.**

ENDE DES FRITIERVORGANGS

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, den Fritierkorb anhaben und kontrollieren ob das Fritiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Bei mit Sichtfenster ausgerüsteten Modellen kann die Kontrolle ohne Öffnen des Deckels vorgenommen werden. Ist das Fritiergut fertig fritiert, wird das Gerät ausgeschaltet. Ist der Fritiervorgang beendet, schalten Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers aus. Lassen Sie das Fritiergut kurz abtropfen, öffnen Sie dann den Deckel und entnehmen Sie den Fritierkorb ohne ihn zu stark zu schütteln.



Ist Fritieren in mehreren Phasen erforderlich, (z.B. Kartoffeln) öffnen Sie den Deckel nicht, sondern warten Sie bis die Kontrolllampe erlischt und tauchen Sie das Fritiergut ein zweites Mal ein.

FILTERN VON FRITIERFETT/-ÖL

Da sich beim Fritieren, im besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Gargut, Speisereste absetzen und diese durch Verbrennen die Qualität des Fritierfett/-Öls stark herabsetzen, ist das Filtern nach jedem Fritiervorgang empfehlenswert.

Zum Filtern wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Deckel der Friteuse öffnen und Fritierkorb herausnehmen. **Kontrollieren ob das Öl ausreichend abgekühlt ist** (etwa 2 Stunden).
2. Nehmen Sie dann die Kondenswasserwanne heraus (**A**, Abb. 5), und entleeren Sie das angesammelte Wasser.
3. Schütten Sie die Fritierflüssigkeit vorsichtig in einen Behälter (Abb. 6) und reinigen Sie die Friteuse sorgfältig. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
4. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die Flüssigkeit am Filter überläuft. (Abb. 7).
Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
5. Zuletzt setzen Sie den Deckel wieder auf und haken die Kondenswasserwanne ein.

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.

GERUCHSFILTERWECHSEL

Die im Deckel eingelegten Geruchsfilter verlieren mit der Zeit ihre Wirkung. Der Filter muß nach ca. 20 Fritiervorgängen ausgewechselt werden. Zum Auswechseln zunächst den Filterdeckel aus Plastik durch Aushaken der Klinken am Deckelinneren entfernen (Abb. 8) und dann den Filter austauschen. Achten Sie darauf, daß der weiße Filter auf der Metallseite aufliegt (Abb. 9). Der Filter muß in der Mitte der entsprechenden Stifte **B** (Abb. 9) positioniert werden, die sich an den Seiten der Filterdeckelöffnung befinden.

N.B.: Die Oberfläche mit den farbigen Markierungen muß auf dem schwarzen Filter aufliegen (d.h. nach oben gerichtet).

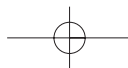
REINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten ausgeführt werden, **ziehen Sie stets den Netzstecker und überzeugen Sie sich davon, daß das Öl ausreichend abgekühlt ist** (etwa 2 Stunden warten). **Die Friteuse nie in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Das eindringende Wasser könnte einen elektrischen Schlag hervorrufen.**

Es empfiehlt sich den Fritierkorb in regelmäßigen Abständen zu reinigen; dabei darauf achten, daß sämtliche Ablagerungen am Rollenführungsring sorgfältig entfernt werden.

Für die gründliche Reinigung der Wanne verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig.

Der Fritierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie für die Reinigung des Sichtfensters (wenn vorhanden) keine Scheuermittel und keinen Alkohol.



RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITIERFETTS-ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf auf keinen Fall unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit das Fritieröl vollkommen erneuern, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der fritierten Speisen erhalten bleiben.

Die Verwendungsdauer ist auf jedem Fall vom Fritiergut abhängig.

Paniertes Fritiergut verunreinigt das Fritierfett/-Öl wesentlich stärker als unpaniertes.

Wir empfehlen nach etwa 5-8 Fritiervorgängen das Öl vollständig zu erneuern. In jedem Fall jedoch, wenn:

- sich ein unangenehmer Geruch entwickelt
- das Öl beim Fritieren raucht
- die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

RICHTIGES FRITIEREN

- Wichtig ist, daß für jedes Rezept die empfohlene Temperatur eingehalten wird. **Wird bei zu niedriger Temperatur fritiert, saugt das Fritiergut zuviel Fett auf, bei zu hoher Temperatur wird nur die äußere Schicht knusprig und innen bleibt das Fritiergut roh.**
- **Das Fritiergut darf erst ins Öl getaucht werden, wenn das Fritierfett/-Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollampe erlischt.**
- Nie zuviel Fritiergut in den Fritierkorb geben, da die Temperatur des Fritierfetts/-Öls dadurch zu stark absinken würde und das Fritiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart wird.
- Darauf achten, daß das Fritiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten wird. Dick geschnittene

Stücke sehen nach dem Fritieren zwar gut aus, sind innen aber meist nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar.

- **Das Fritiergut muß vor dem Einfüllen sorgfältig getrocknet werden**, da es sonst nicht knusprig wird und weich bleibt (ins besondere Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Fritieren paniert oder in Mehl gewendet werden; darauf achtgebend, daß das überschüssige Mehl bzw. die Semmelbrösel gut abgeklopft werden., bevor das Fritiergut ins Öl getaucht wird.

Lassen Sie das im Korbeinsatz befindliche Fritiergut nach beendetem Fritieren nicht zu lange im Innern der Friteuse, da es durch die frei werdenden Fettdämpfe sonst schnell die begehrte Knusprigkeit einbüßen würde.

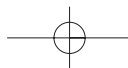
POMMES FRITES

Um perfekte Pommes Frites zu erhalten, die außen knusprig und innen zart sind, müssen folgende Regeln beachtet werden.

1. Sind die Kartoffeln nicht tiefgefroren, wählt man am besten alte Kartoffeln. Sie enthalten weniger Wasser als neue. Wichtigste Voraussetzung, um gleichmäßig gegarte und gebräunte Pommes Frites zu erhalten, ist das Schneiden der Kartoffeln in Stücke gleicher Größe und Dicke, unabhängig von ihrer natürlichen Form. Sie können dafür eines der zahlreichen im Handel erhältlichen Hilfsgeräte verwenden

Legen Sie die Stücke beim Schneiden nach und nach in Wasser, damit sie nicht aneinander kleben, und waschen Sie sie anschließend gründlich.

Lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie mit einem Küchentuch.



2. Fritieren Sie die Pommes Frites (1Kg) in zwei Durchgängen. Nach Ablauf der ersten Phase (siehe Richttabelle) den Korb in die höchste Stellung bringen, ohne den Deckel zu öffnen. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte erloschen ist und tauchen Sie den Korb dann erneut solange ein, wie für die zweite Fritierphase angegeben ist.
3. Nach dem Fritieren den Deckel öffnen, den Korbeinsatz anheben und leicht schräg über der Friteuse schütteln, damit die Pommes Frites gut abtropfen können. Schütten Sie die Pommes Frites auf einen Teller, den sie zuvor mit saugfähigem Küchenpapier ausgelegt haben, salzen Sie nach Geschmack und servieren Sie.

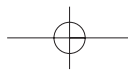
TEMPERATUREN UND GRAZEITEN: ÜBERSICHTSTABELLEN

FRITIEREN VON FRISCHKOST

Auch in diesem Fall handelt es sich bei den angegebenen Garzeiten um ungefähre Werte, die entsprechend der Menge und dem persönlichen Geschmack variieren.

Lebensmittel		Menge max. gr.	Temperatur °C	Dauer Minuten
Pommes frites	Halbe Portion	500	190	1ª Phase 6 - 7 2ª Phase 3 - 4
	Ganze Portion	1000	190	1ª Phase 5 - 7 2ª Phase 9 - 11
Fisch	Kalamare	500	160	11 - 12
	Kammuscheln	500	160	11 - 12
	Scampi	500	160	9 - 10
	Sardinen	500	170	11 - 12
	Tintenfisch	500	160	12 - 13
	Seezungen (2)	400	160	7 - 8
Fleisch	Rinderschnitzel (2)	300	170	7 - 8
	Hühnerbrüst (2)	300	170	6 - 7
	Frikadellen (13)	550	160	6 - 7
Gemüse	Artischocken	250	140	10 - 12
	Blumenkohl	400	160	8 - 9
	Pilze	400	150	8 - 9
	Auberginen	100	170	6 - 7
	Zucchini	300	160	10 - 11





FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

1. Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur des Fritierfetts/-Öls erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.

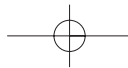
2. **Vor dem Fritieren sollten auf jeden Fall die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden, entfernt werden.** Der Fritierkorb muß sehr langsam, in das Fritierfett/-Öl, getaucht werden um ein Aufschäumen zu verhindern.

Bevor der Fritierkorb ins Öl getaucht wird, prüfen Sie ob der Fritieusedeckel gut verschlossen ist.

Die angegebenen Garzeiten gelten lediglich als Hinweis und sind von der Anfangstemperatur der zu fritierenden Lebensmittel sowie von den vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlenen Temperaturen abhängig.

Lebensmittel		Menge max. gr.	Temperatur °C	Dauer Minuten
Pommes frites (vorgekocht)		330(*)	190	1ª Phase 5 - 6 2ª Phase 2 - 3
Kartoffel-Kroketten		500	190	7 - 8
Fisch	Fischstäbchen	300	190	5 - 6
	Krabben	300	190	5 - 6
Fleisch	Hühnerbrüstchen (2)	300	190	6 - 7

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritierergebnis zu erzielen. Es ist natürlich möglich, auch größere Mengen an gefrorenen Pommes Frites zu fritieren. Auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchvorgang resultieren sie in diesem Fall jedoch etwas fettiger.

**BETRIEBSSTÖRUNGEN**

Störung	Ursache	Abhilfe
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Fritierfett/-Öl verbraucht Ungeeignetes Fritierfett/-Öl	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Fritierfett/-Öl läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Fritierkorbes Der Ölstand überschreitet den Max. Stand. Fritiergut nicht trocken genug Empfohlene Höchstmenge wurde überschritten	Langsam eintauchen Ölmenge im Becken verrin- gern Lebensmittel sorgfältig trocknen 1 kg. (frische Kartoffeln)
Fritierfett/-Öl wird nicht erhitzt	Die Friteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und so beschädigt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden).



