

**Wir danken Ihnen für die Wahl dieser elektrischen Fritteuse. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit.**

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

---

<b>A</b> Deckel	<b>H</b> Minutenuhr
<b>B</b> Sichtfenster (nicht für alle Modelle)	<b>I</b> Schieber Temperaturregler
<b>C</b> Filter	<b>L</b> Taste zur Öffnung des Deckels
<b>D</b> Antihaffbeschichtetes Frittierbecken	<b>M</b> Kontrolllampe
<b>E</b> Frittierkorb	<b>N</b> Kabelaufwicklung
<b>F</b> Taste Frittierkorbgriff	<b>O</b> Kondenswasserschale
<b>G</b> Frittierkorbgriff	

## HINWEISE

---

- Wie bei allen Elektrogeräten wird versucht, mit den Anleitungen die höchst mögliche Anzahl von Situationen abzusehen. Daher ist bei dem Gebrauch der Fritteuse stets mit gesundem Menschenverstand und Vorsicht vorzugehen, vor allem wenn Kleinkinder in der Nähe sind.
- 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.
- Tauchen Sie die Fritteuse nicht in Wasser. Das Durchsickern von Wasser könnten Stromschläge verursacht werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr 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.
- Berühren Sie niemals das Sichtfenster während des Frittiervorgangs, da es sehr heiß wird. Zum Umstellen des Gerätes die entsprechenden Tragegriffe verwenden. (Heben Sie es niemals am Griff des Frittierkorbs an).
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät nämlich leer in Betrieb gesetzt, wird dieser durch einen Thermoschutzschalter unterbrochen. In diesem Fall müssen Sie sich zur erneuten Inbetriebsetzung des Gerätes an eine unserer technischen Kundendienststellen wenden.
- Sollte Öl aus der Fritteuse laufen, so wenden Sie sich bitte an die technische Kundendienststelle oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse das Frittierbecken, den Deckel und den Frittierkorb mit Warmwasser und Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen (die Filter entfernen).
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 108/2004 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien. Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einige Minuten lang etwas Rauch abgibt. Den Raum lüften.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und eingewiesen werden. Sorgen Sie dafür, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht von der Kante der Arbeitsfläche herabhängt, weil es so Kindern zugänglich wäre oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels dieses vom Hersteller selbst, seinem Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Fachkraft ersetzen lassen, um jedes Risiko auszuschließen.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

- Lesen Sie alle Abschnitte dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Packen Sie die Fritteuse aus.
- Durch Drücken der Taste Automatische Öffnung den Deckel öffnen (Abb. 1).
- Den Frittierkorbgriff soweit anheben, bis er in horizontaler Position blockiert wird (Abb. 2).
- Alle Zubehörteile und die Papierdokumente aus dem Frittierkorb herausnehmen.
- Das Frittierbecken (und den Frittierkorb) mit Warmwasser und einigen Tropfen Geschirrspülmittel reinigen. Hierzu ein nicht scheuerndes Schwämmchen verwenden. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen. Sorgfältig trocknen.

## GEBRAUCH DES FRITTIERKORBGRIFFS

---

Der Frittierkorb kann bei geschlossenem Deckel von außen kontrolliert werden. Zum Anheben des Frittierkorbs den Griff soweit nach oben ziehen, bis er in horizontaler Position blockiert wird. Bei blockiertem Griff (Abb. 3) den Frittierkorb herausnehmen, indem Sie ihn nach oben ziehen. Das Frittiergut in den Frittierkorb füllen, den Deckel schließen, den Frittierkorb durch Drücken der Taste am Griff und durch leichtes Herunterklappen des Griffs senken.

## VORHEIZEN

---

**ACHTUNG:** Aus Sicherheitsgründen sollte die Fritteuse nicht unter den Küchenmöbeln verwendet und außer Reichweite von Vorhängen und anderen Einrichtungsgegenständen gehalten werden.

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es in Betrieb ist.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

1. Der Ölstand muss stets innerhalb des im antihaftbeschichteten Frittierbecken markierten Höchst- und Mindestfüllstands liegen. Dieser Füllstand entspricht in etwa 2,2 Litern Öl. Kontrollieren Sie jedes Mal den Ölstand und gegebenenfalls füllen Sie nach.
2. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, oder wenn deren Füllstand unzureichend ist (unter dem Mindestfüllstand). Ziehen Sie stets den Stecker, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
3. Positionieren Sie den Schieber des Temperaturreglers auf der gewünschten Temperatur (Abb. 4). Die Angaben auf der Fritteuse und die Tabelle mit den Frittierzeiten helfen Ihnen bei der Wahl der idealen Temperatur.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Daraufhin schaltet sich die Betriebs-Kontrolllampe ein. Die Fritteuse wird erst nach erfolgter Einstellung der Minutenuhr mit dem Aufheizen beginnen (Abb. 5)
5. 15 Minuten lang vorheizen.
6. Heben Sie den Frittierkorb auf die höchste Position an.
7. Öffnen Sie den Deckel.
8. Geben Sie das Frittiergut in den Korb. Es sollte so trocken wie möglich und ohne Eiskristalle sein. **DIE FRITTEUSE NICHT ÜBERMÄSSIG FÜLLEN.**
9. Den Deckel schließen.
10. Mit der Minutenuhr die gewünschte Frittierzeit einstellen.
11. Dann den Frittierkorb langsam in das kochende Öl eintauchen, indem Sie vorsichtig den Griff senken. Wenn der Frittierkorb zu schnell gesenkt wird, kann es vorkommen, dass heißes Öl heraustritt.

## FRITTIEREN

---

1. Vermeiden Sie den Kontakt mit den Metallteilen der Fritteuse, da diese sehr heiß werden.
2. Bei Erreichen der gewünschten Temperatur den Frittierkorb langsam in das kochende Öl eintauchen, indem Sie vorsichtig den Griff senken. Wenn der Frittierkorb zu schnell gesenkt wird, kann es vorkommen, dass heißes Öl heraustritt.
3. Verwenden Sie zum Frittieren stets den vorgesehenen Frittierkorb. Während des Frittiervorgangs muss der Deckel stets geschlossen bleiben.
4. Dank des Sichtfensters können Sie den Frittiervorgang kontrollieren, ohne den Deckel zu öffnen.
5. Es ist vollkommen normal, dass in den ersten Minuten des Frittiervorgangs die Innenseite des Sichtfensters durch den Dampf anläuft, der allerdings allmählich verschwindet.
6. Ebenfalls normal ist, dass aus den Filtern des Deckels sehr heißer Dampf heraustritt.

## EINSTELLUNG DER MINUTENUHR (Abb. 6)

Zum Einschalten und Vorheizen der Fritteuse muss vorab die Minutenuhr eingestellt werden. Diese muss dann erneut auf die gewünschte Frittierzeit gestellt werden, bevor Sie den Frittierkorb und das Frittiergut in das kochende Öl eintauchen. Die Minutenuhr wird mittels eines Tonsignals auf das Ende der Garzeit hinweisen. Die empfohlenen Garzeiten sind reine Richtwerte und sind jeweils der Menge und der Dicke der Speisen anzupassen.

Hinweis: Das Gerät setzt sich nicht in Betrieb, wenn die Minutenuhr nicht eingestellt ist.

## TABELLE DER FRITTIERZEITEN UND TEMPERATUREN

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die Sie je nach Menge und Dicke der Nahrungsmittel sowie nach persönlichem Geschmack ändern müssen und können.

Nahrungsmittel	Temperatur °C	Zeit (in Minuten)
Frische Pommes Frites 1 kg Tiefgekühlte Pommes frites 500 g	190	10-15
Fisch	170	9-12
Bianchetti (junge Sardinen), und zwar so viele, dass der Korbboden bedeckt ist.	190	5-8
Frischer Kabeljau oder geräucherter Kabeljau in Backteig	190	10-8
Tiefgekühlter Kabeljau und tiefgekühlter geräucherter Kabeljau in Backteig	170	18-25
Tiefgekühlter Flunder	190	10-6
Tiefgekühlte Hamburger	150	5-8
Kleine und mittelgroße Hähnchenschnitzel	170	5-20
Große Hähnchenschnitzel	170	20-30
Tiefgefrorene Kalbsschnitzel	170	5-8
Tiefgefrorene panierte Hähnchenschlegel	170	15

Die Minutenuhr schaltet das Gerät nicht aus und hat keinen Einfluss auf die Temperatur.

## FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur des Frittieröls unweigerlich stark ab. Wenn Sie die in der folgenden Tabelle empfohlenen Höchstmengen einhalten, können dennoch gute Ergebnisse erzielt werden.
- Vor dem Frittieren sollten Sie die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle entfernen. **Dazu schütteln Sie einfach Frittierkorb.** Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass Sie nach dem Einsetzen des Frittierkorbs in die Fritteuse auch den Deckel geschlossen haben. 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 (*)	500	190	8-11
KARTOFFELKROKETTEN	500	190	10-11
FISCH Kabeljau-Fischstäbchen Krabben	500 500	190 190	6-8 6-8
FLEISCH 2 Hähnchenschnitzel	300	190	7-9

**ACHTUNG: 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.

## **NACH DEM FRITTIEREN**

---

Nach Ablauf der Frittierzeit:

1. Den Griff in horizontale Position anheben und den Deckel öffnen.
2. Das überschüssige Öl abtropfen eine Minute lang abtropfen lassen und den Frittierkorb herausnehmen. Hierbei darauf achten, dass Sie nicht auf die Taste am Griff drücken.
3. Nach dem Frittieren die Fritteuse stets vom Stromnetz trennen.
4. Lassen Sie dann das Gerät vollständig abkühlen (1 oder 2 Stunden), bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
5. Tragen oder transportieren Sie die Fritteuse niemals, wenn das Öl oder das Fett noch sehr heiß sind.
6. Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich eine Kondenswasserschale, die regelmäßig kontrolliert und eventuell entleert werden muss.

## **FILTRIEREN UND ERSETZEN DES FRITTIERÖLS**

---

1. Bevor Sie das Gerät wegstellen oder reinigen, stellen Sie bitte sicher, dass der Stecker gezogen ist und das Öl ausreichend abgekühlt ist.
2. Sie brauchen das Öl nicht nach jedem Frittiervorgang zu erneuern. Das Öl kann durchschnittlich 8-12 Mal verwendet werden. Allerdings empfehlen wir, das Öl öfter zu erneuern, wenn Fisch oder paniertes bzw. in Mehl gewendetes Frittiergut frittiert wurden.
3. Ferner wird empfohlen, das Öl zu filtrieren, wenn Frittiergutreste im Öl schwimmen oder am Boden des antihafbeschichteten Frittierkorbs verblieben sind. Zum Filtrieren des Öls wie folgt vorgehen:
4. Den Frittierkorb herausnehmen. Das Öl vorsichtig in ein breites Behältnis oder eine Schüssel gießen.
5. Den Frittierkorb und das antihafbeschichtete Frittierbecken mit Warmwasser und einigen Tropfen Geschirrspülmittel reinigen. Verwenden Sie hierzu ein Schwämmchen.
6. Es ist normal, dass die Antihafbeschichtung im Laufe der Zeit etwas dunkler wird und verkratzt ist.

## **REINIGUNG DES ANTIHAFTBESCHICHTETEN FRITTIERBECKENS**

---

1. Dank der Antihafbeschichtung kann das Frittierbecken leicht von Hand gereinigt werden, und zwar mit Warmwasser und einem weichen Schwämmchen oder einem weichen Tuch.
2. NIEMALS die Fritteuse ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen.

## **REINIGUNG DES LIFTSYSTEMS DES FRITTIERKORBES**

---

Nach dem Frittiervorgang sofort die Metallteile des Liftsystems mit Warmwasser und Geschirrspülmittel reinigen.

## **REINIGUNG DES FRITTEUSEGEHÄUSES**

---

Die Außenwände des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern, kann der Deckel entfernt werden. Den Deckel öffnen und fest nach oben ziehen, bis er herausrückt.

Die Filter entfernen und den Deckel mit Wasser und Seife reinigen. Sorgfältig trocknen und die Filter wieder in ihre Aufnahme einsetzen. Zur Wiederanbringung des Deckels diesen etwas schräg nach hinten halten und fest nach unten in seine Aufnahme drücken, bis er einrastet. Hierbei ist sicherzustellen, dass die Feder sich korrekt in die Nut einfügt. Das Sichtfenster mit etwas flüssigem Spülmittel reinigen.

Das Sichtfenster regelmäßig reinigen, damit während des Frittierens stets eine einwandfreie Sicht gewährleistet ist. (TIPP: Um zu vermeiden, dass sich Kondenswasser bildet, die Innenseite des Sichtfensters mit Zitronensaft oder Essig einreiben).

WICHTIG: Die Fritteuse, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Den Deckel nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Metallschwämmchen.

Die Fritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## AUFBEWAHRUNG DES ÖLS

Das Öl kann dank des hermetischen Verschlusses des Deckels im Innern des Gerätes aufbewahrt werden. Die Fritteuse auf Raumtemperatur verwahren.

## AUSWECHSELN DER FILTER

Die Lebensdauer der Filter hängt von dem Frittiertgut ab. Die Maschenfilter absorbieren die unangenehmen Gerüche des Frittierens für etwa 15 Frittiervorgänge. Den Deckel des Gerätes schließen und die Filterabdeckung anheben. Die neuen Filter in die entsprechende Aufnahme einsetzen, und zwar so, dass die weiße Schicht nach oben gerichtet ist. Die Filterabdeckung schließen, indem Sie sie leicht andrücken, bis ein Einrasten zu vernehmen ist.

Achtung: Zum Vermeiden von Übelgerüchen und Verstopfung des Dampfaustritts sollten Sie das Gerät niemals verwenden, wenn die Filter verbraucht sind.

## BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache	Abhilfe
Übler Geruch	Die Filter sind verbraucht. Das Öl ist verbraucht. Ungeeignete Frittierrflüssigkeit.	Filter austauschen. Öl oder Fett erneuern. Qualitativ hochwertiges Sonnenblumenkernöl oder pflanzliches Öl verwenden.
Das Frittierröl läuft über	Das Frittierröl ist zu stark verschmutzt und es bildet sich zuviel Schaum. Das eingetauchte Frittiertgut war nicht trocken genug. Der Frittierrkorb wurde zu schnell ins Öl eingetaucht. Der Ölstand überschreitet die Höchstgrenze. Der Korb wurde überfüllt.	Öl oder Fett erneuern. Frittiertgut sorgfältig trocknen. Den Frittierrkorb langsam eintauchen. Die Ölmenge im Frittierrbecken verringern. Menge des Frittiertguts reduzieren.
Das Frittiertgut nimmt beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung an	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittiertguts reduzieren.
Das Frittierröl wird nicht heiß	Die Fritteuse wurde vorher ohne Öl im Frittierrbecken in Betrieb gesetzt, wodurch der Thermoschutzschalter ausgelöst wurde.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Thermoschutzschalter muss ausgetauscht werden).

### Wichtige Hinweise 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 muss 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 dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

