

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| A. Thermostatsdrehknopf zur Temperatureinstellung | L. Mantel |
| B. Kontrollleuchte Gerät am Stromnetz angeschlossen (rot) | M. Griffe |
| C. Kontrollleuchte Öltemperatur (grün) | N. Sitze zur Befestigung der Schalteinheit |
| D. Mikroschutzschalter | O. Deckel mit Griff |
| E. Höchstmarke Frittiertgut | P. Sichtfenster (falls vorgesehen) |
| F. MIN.-MAX.-Ölstandanzeige | Q. Filter (falls vorgesehen) |
| G. Korbhalterung | R. Herausnehmbare Wanne |
| H. Minutenzähler (falls vorgesehen) | S. Frittierkorb mit Klappgriff |
| I. Drucktaste Minutenzähler (falls vorgesehen) | T. Elektrischer Widerstand |
| J. Klappe Ölablasshahn (falls vorgesehen) | U. Schalteinheit |
| K. Ölablasshahn (falls vorgesehen) | V. Kabelstaufach |
| | Z. Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung |

WICHTIGE HINWEISE

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch und für das Frittieren von Speisen konzipiert und darf weder zweckentfremdet benutzt noch verändert oder umgerüstet werden.
- Setzen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn es Schäden (z.B. in Folge eines Sturzes) oder sonstige Betriebsstörungen aufweist. Wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A.
- Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie zum Herausnehmen des Steckers niemals am Speisekabel: immer nur am Stecker selbst ziehen.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen und nicht in der Nähe von Wärmequellen oder spitzen Kanten aufbewahrt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasser auf.
- Durch das eventuelle Herunterfallen der Fritteuse können schwere Verbrennungen verursacht werden. Achten Sie also darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Auflagefläche, wo die Fritteuse steht, herabhängt, weil es so Kindern zugänglich wäre oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß, sodass nur die Griffe und Drehschalter benutzt werden sollen. **DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.**
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht. Das Gerät darf erst dann verstellt werden, wenn es abgekühlt ist. Dazu tragen Sie es an den dafür vorgesehenen Griffen
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des bereits verflüssigten Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät nämlich leer in Betrieb gesetzt, wird dieser durch einen Thermoschutzschalter unterbrochen.
- Achten Sie stets auf die an der Innenseite des beweglichen Behälters angebrachte MIN. und MAX. Standanzeige.
- Der Mikroschutzschalter sorgt dafür, dass das Heizelement nur dann in Betrieb gesetzt wird, wenn die Schalteinheit korrekt positioniert ist.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes oder für dessen Reinigung ziehen Sie bitte immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie niemals die Schalteinheit, das Kabel sowie den Netzstecker ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- 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 oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Öl und Fett sind entflammbar; sollte es vorkommen, dass sie Feuer fangen, sofort den Netzstecker des Gerätes ziehen und das Feuer mit dem Deckel oder einer Decke löschen. Verwenden Sie auf keinen Fall Wasser, um die Flammen zu löschen.
- Bevor Sie die abnehmbare Wanne herausnehmen, warten Sie bitte immer ab, dass Öl und Fett vollkommen abgekühlt sind.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung gut auf.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

THERMOSCHUTZVORRICHTUNG

Das Gerät ist mit einer Thermoschutzvorrichtung ausgestattet, die dazu dient, den Heizvorgang zu unterbrechen, wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch benutzt wird oder es nicht einwandfrei funktioniert. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie unter Zuhilfenahme eines Zahnstochers oder etwas Ähnlichem leicht die Reset-Taste (Z) der Sicherheitsvorrichtung nahe der Aufschrift RESET (siehe Abb. 1). Sollte das Gerät nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse, reinigen Sie den Korb, die Wanne und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel. Die Schalteinheit samt Netzkabel und Widerständen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in die Schalteinheit eingedrungen ist und dass keine Speisereste am Boden der herausnehmbaren Wanne liegen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Überprüfen Sie, dass die Schalteinheit gut an der Fritteereinheit befestigt ist. Der Mikroschutzschalter (D) sorgt dafür, dass das Gerät sich nur dann in Betrieb setzt, wenn die Schalteinheit „U“ korrekt an ihrem Platz (N) positioniert ist.

FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Den Klappgriff des Frittierkorbs solange drehen bis er fest einrastet (Pos.2, Abb.2) Ziehen Sie den Frittierkorb (S) nach oben heraus.
- Bei der Verwendung von Öl, geben Sie dieses bitte in die Wanne (R) bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. 4). Überschreiten Sie niemals diese Höchstgrenze, da es sonst vorkommen kann, dass das Öl aus dem Behälter tritt. Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige (F) liegen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein hochwertiges Erduussamenöl benutzen.
- Wenn Sie stattdessen Fett in Tafeln verwenden, schneiden Sie diese in Stücke und schmelzen sie in einem anderen Gefäß. Dann geben Sie das verflüssigte Fett in den Behälter der Fritteuse. Schmelzen Sie niemals das Fett im Frittierkorb oder auf den Widerständen der Fritteuse (siehe Abb. 5)

VORHEIZEN

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (S), niemals die am Korb angegebene Höchstmarke überschreiten (Abb. 9). Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff richtig positioniert ist (Pos.2, Abb.2).
- Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Beide Kontrollleuchten (B) und (C) leuchten auf.
- Stellen Sie den Thermostatknopf (A) (siehe Abb. 6) auf die gewünschte Temperatur (siehe Tabelle Frittieren), Die grüne Kontrollleuchte Öltemperatur (C) schaltet sich aus.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte (C) auf.

FRITTIEREN

- Sofort nachdem die Kontrollleuchte (C) sich eingeschaltet hat, den Frittierkorb (S) ins Öl eintauchen. Dazu den Frittierkorb sehr langsam absenken, um Ölspritzer und das Heraustreten von heißem Öl zu vermeiden.
- Es ist vollkommen normal, wenn eine große Menge an Dampf austritt.
- Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb (S) hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
- Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Drehknopf (A) des Thermostats auf die Position „•“.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Hinweis: Wenn Sie mehrere Male hintereinander frittieren möchten, abwarten, bis die Kontrollleuchte grün aufleuchtet, womit angezeigt wird, dass die eingestellte Temperatur erreicht worden ist. Erst dann den Frittierkorb (S) ein zweites Mal langsam ins Öl eintauchen.

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS – ODER ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, das Frittieröl- oder fett vollständig zu erneuern. Seine Verwendungsdauer hängt von dem Frittiergut ab. Zum Beispiel wird beim Panieren das Öl mehr als bei einem einfachen Frittiervorgang verschmutzt. Wie bei einer jeden Fritteuse, verliert das Öl an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird. Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern.

RICHTIGES FRITTIEREN

Nicht zuviel Frittiergut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.

Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiergut auch zur gleichen Zeit gart.

Bevor Sie das Frittiergut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiergut nicht knusprig und bleibt trotz Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln). Es wird empfohlen, 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 Frittiergut ins Öl eintauchen. Beim Frittieren von in Tropfteig getauchten Speisen empfehlen wir, zuerst den leeren Frittierkorb einzutau-chen. 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.

Bei der nachstehenden Tabelle ist zu berücksichtigen, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten- und tempera-turen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Frische Pommes frites Ganze Portion	170°	11-15
Fisch Tintenfische	140°	9-13
Kammuscheln	140°	10-14
Sardinen	140°	10-14
Garnelen	140°	8-12
Seezunge	140°	6-10
Fleisch Schweineschnitzel	160°	8-12
Hähnchenschnitzel	160°	9-13
Frikadellen	160°	9-13
Gemüse Artischocken	150°	13-18
Blumenkohl	150°	10-14
Pilze	150°	8-12
Auberginen	150°	9-13
Zucchini	150°	13-18

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab. Um gute Frittierergergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, den Frittierkorb nicht zu überfüllen.

Vor dem Frittieren sollten Sie die Eiskristalle entfernen, die sich häufig auf der Tiefkühlkost bilden. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu verhindern.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu variieren sind.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Tiefgekühlte vorgekochte pommes frites	190°	10-14
Kartoffelkroketten	180°	7-10
Fisch Kabeljau-Fischstäbchen	180°	3-6
Flunderfilet	180°	2-5
Fleisch Hähnchenschnitzel	180°	3-6

FÜR DIE MODELLE MIT ELEKTRONISCHER MINUTENUHR

1. Stellen Sie durch Drücken der Taste (I) auf der Minutenuhr die Frittierzeit ein; auf dem Display (H) 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).

Wenn das Gerät ersetzt oder weggeworfen werden soll, ist die Batterie vorher herauszunehmen und gemäß den gelten Vorschriften zu entsorgen, da sie die Umwelt gefährdet.

ACHTUNG: Die Minutenuhr schaltet das Gerät nicht ab.

MODELLE MIT ÖLABLASSHAHN

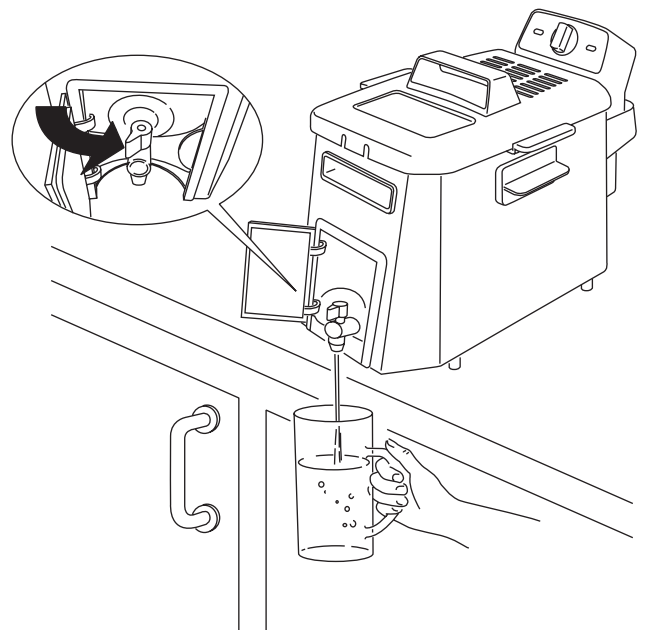
VORSICHT: Um Verbrennung zu vermeiden, das Öl nicht ablassen, wenn es noch heiß ist.

Wie folgt vorgehen:

1. Den Frittierkorb entnehmen.
2. Die Klappe (J) öffnen.
3. Den Hahn (K) öffnen, indem Sie ihn nach links aufdrehen.
4. Die Flüssigkeit in ein Gefäß abfließen lassen (siehe Abbildung unten) und dabei darauf achten, dass es nicht überläuft.
5. Mit einem Schwamm oder Löschpapier eventuelle Ablagerungen aus der Wanne entfernen.
6. Durch Drehen nach rechts den Hahn zudrehen.
7. Die Klappe (J) wieder schließen.

Es wird empfohlen, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl separat von dem für das Frittieren anderer Speisen gebrauchten Öl aufzubewahren.

Wenn Sie Schweinefett oder – schmalz verwenden, dieses/n nicht zu sehr abkühlen lassen, da es/er sonst hart wird.



REINIGUNG

Stellen Sie vor jedem Reinigungsvorgang sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und der Stecker gezogen ist. Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn (siehe Abb.7). Durch das womöglich in die Schalteinheit durchsickernde Wasser könnte ein elektrischer Schlag verursacht werden. Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend abgekühlt ist. Danach entfernen sie die Schalteinheit und entleeren das Öl. Entfernen Sie mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier die Lebensmittelreste aus der Wanne.

Mit Ausnahme der Schalteinheit, des Speisekabels und den Widerständen, können allen anderen Teile mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden (siehe Abb.8). Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuerschwämme, da sonst die Fritteuse beschädigt wird. Bei Abschluss des Vorgangs alles sorgfältig trocknen, damit während des Betriebs keine heißen Ölspritzer herausspritzen.

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.

