

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (siehe Zeichnung auf Seite 2)

| | |
|---|----------------------------|
| A. Deckel | F. Kontrolllampe |
| B. Sichtfenster | G. Cursor Temperaturregler |
| C. Filter | H. Frittierkorb |
| D. Frittierbecken | I. Schieber am Griff |
| E. Drucktaste zur automatischen Deckelöffnung | L. Frittierkorbgriff |
| | M. Ein/Aus - Schalter |

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 Beschädigungen des Netzkabels dieses vom Hersteller selbst, seinem Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Fachkraft ersetzen lassen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Während des Betriebes 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.
- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse die Frittierwanne, den Frittierkorb und den Deckel mit heißem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel reinigen. Danach alle Teile sorgfältig abtrocknen, und das eventuell am Boden des Frittierbeckens verbliebene Wasser entfernen. Dadurch soll vermieden werden, dass während des Betriebes heißes Öl herausspritzt, was gefährlich sein könnte.
- 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.
- Zum Transportieren bzw. Umstellen des Gerätes die im unteren Bereich auf allen vier Seiten vorgesehene Griffmulden verwenden. (Niemals das Gerät zum Transportieren am Frittierkorbgriff fassen).
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herunterbaumelt, da es von Kindern ergriffen werden oder den Benutzer behindern könnte.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

Vor dem Anschließen des Netzsteckers an die Steckdose stets sicherstellen, dass Öl im Frittierbecken ist.

Das Öl in den Behälter geben: 2 Liter Höchstfassungsvermögen (1,8 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 Frittierergebnisse erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Erdnussöl. Beim 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

Den Netzstecker in die Steckdose stecken, den Schalter M drücken und den Cursor auf die gewünschte Temperatur stellen. Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe des Temperaturreglers den (vorab gefüllten) Frittierkorb ins Öl eintauchen und den Deckel schließen. Den Frittierkorb nicht überfüllen (max. 1,2 kg frische Kartoffeln). Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang eine beachtliche Menge Dampf entweicht und sich um den Frittierkorbgriff herum Kondenswassertropfen bilden.

Nach Ablauf der Garzeit den Frittierkorb wieder anheben und den Gargrad kontrollieren. Wenn der Gargrad zufriedenstellend ist, das Gerät ausschalten, indem Sie den Schalter M auf Position "0" drücken.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

- **Das Frittiergut 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 Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart werden.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut gart innen schlecht.
- Für das Frittieren von Tropfteigspeisen empfehlen wir, den Frittierkorb zuerst leer einzutauchen und dann, sobald die eingestellte Temperatur erreicht worden ist (die Kontrolllampe erlischt), die Speise direkt ins heiße Öl einzutauchen, um zu vermeiden, dass der Tropfteig am Korb anhaftet.
- **Trocknen Sie das Frittiergut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen**, denn noch feuchtes Frittiergut 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 Frittiergut ins Öl eintauchen.

| Nahrungsmittel | | Höchstmenge g | Temperatur °C | Frittierzeit (Minuten) |
|----------------|-------------------|---------------|---------------|------------------------|
| POMMES FRITES | Halbe Portion | 500 | 190 | 7-9 |
| | Ganze Portion | 1000 | 190 | 11-13 |
| FISCH | Kalamari | 500 | 160 | 12-13 |
| | Scampischwänze | 500 | 160 | 9-10 |
| | Sardinen | 500 | 170 | 12-13 |
| | Seezungen | 400 | 160 | 7-8 |
| FLEISCH | Wiener Schnitzel | 300 | 170 | 8-9 |
| | Hähnchenschnitzel | 300 | 180 | 7-8 |
| | Frikadellen | 500 | 170 | 7-8 |
| GEMÜSE | Artischocken | 250 | 150 | 11-12 |
| | Blumenkohl | 300 | 160 | 7-8 |
| | Pilze | 300 | 160 | 6-7 |
| | Auberginen | 100 | 170 | 7-8 |
| | Zucchini | 300 | 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 ins Öl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

| Nahrungsmittel | | Höchstmenge g | Temperatur °C | Frittierzeit (Minuten) |
|--------------------|------------------------|---------------|---------------|------------------------|
| POMMES FRITES | | 300 (*) | 190 | 6-8 |
| KARTOFFELKROKETTEN | | 500 | 190 | 10-11 |
| FISCH | Kabeljau-Fischstäbchen | 300 | 190 | 5-6 |
| | Krabben | 300 | 190 | 5-6 |
| FLEISCH | Hähnchenschnitzel | 200 | 190 | 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.

(*) 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.

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS BZW. ÖLS

Ab und zu muss das Öl bzw. das Fett vollständig erneuert werden. Wie bei allen Fritteusen, verliert das Öl durch das mehrmalige Erhitzen nach und nach an Qualität! 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.

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten das Gerät durch Betätigen des Schalters M ausschalten, den Netzstecker vom Stromnetz trennen und das Gerät abkühlen lassen. Das Öl oder Fett sollte nach jedem Frittiervorgang filtriert werden; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiertgut.

Die im Öl verbleibenden Speisereste brennen an und verkürzen somit die Verwendbarkeit des Öls oder Fetts. Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).

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.**

Der Deckel ist abnehmbar, hierzu wie folgt vorgehen: Den Deckel nach hinten schieben und gleichzeitig nach oben ziehen. Das Frittierbecken mit heißem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel reinigen. Danach gut abspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Frittierkorb kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Für die Modelle mit antihaftbeschichtetem 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.

