

Fritteuse Midi MF 100

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Friteuse Midi MF 100

Mode d'emploi (page 19)

Friggitrice Midi MF 100

Istruzioni per l'uso (pagina 37)



Gratulation!

Mit dieser Fritteuse haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Fritteuse nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	12
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Grundgerät	12
Auspacken	3	– Frittierkorb und Griff	12
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	– Deckel	13
Kurzanleitung	5	Wartung	13
Inbetriebnahme	6	– Auswechseln des Filters	13
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Frittier Tipps	14
– Verwendungszweck	6	– Richtiges Frittieren	14
– Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten	6	– Frittieren von Tiefkühlkost	14
– 1. Aufstellen	7	– Frittieren von Frischkost	15
– 2. Frittieröl /-fett einfüllen	7	– Verwendungsdauer des Frittieröls	15
– 3. Vorwärmen	8	Aufbewahrung/ Entsorgung	16
– 4. Griff einsetzen	8	Störungen	17
– 5. Frittieren	9	Technische Daten	18
– 6. Nach dem Frittieren	10		
– 7. Öl/Fett ablassen, filtrieren und aufbewahren	10		



Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

Vorsicht im Umgang mit heissem Öl! Verbrennungsgefahr!

- Die Fritteuse darf nur unter Aufsicht betrieben werden
- Kinder dürfen die Fritteuse nicht benutzen
- Fritteuse so aufstellen, dass sie nicht umkippen kann
- Das Kabel so installieren, dass niemand die Fritteuse daran herunterzehren kann
- Fritteuse so aufstellen, dass Kinder sie nicht erreichen können
- Fritteuse nicht verschieben solange das Öl heiss ist
- Es darf kein Wasser ins Öl kommen, sonst spritzt das heisse Öl aus der Fritteuse
- Im Ölablassschlauch darf sich kein Wasser befinden
- Frittiergut darf nicht nass sein; zuerst mit Haushaltspapier trocknen
- Frittierkorb langsam und vorsichtig absenken, damit das Öl nicht überschäumt
- Brennendes Öl nie mit Wasser löschen, sondern mit Decke zudecken
- Fritteuse nicht auf heisse Flächen wie Herdplatten stellen

Vorsicht im Umgang mit Elektrischem Strom!

- Fritteuse nie ins Wasser tauchen
- Stellen Sie sicher, dass kein Öl in das Gerät eindringt
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gehäuse beschädigt ist
- Berühren Sie den Stecker und das Kabel nie mit nassen Händen
- Betreiben Sie die Fritteuse nur in trockenen Räumen
- Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen
- Das Kabel nicht über Kanten legen, knicken oder auf heisse Stellen legen

Vorsicht im Umgang mit heissem Gerät!

- Beim Öffnen des Deckels tritt heisser Dampf aus
- Der Deckel der Fritteuse wird im Betrieb heiss
- Die Fritteuse nie im heissen Zustand verschieben oder herumtragen
- Vor dem Reinigen oder Verstellen, die Fritteuse mindestens 2 Stunden abkühlen lassen
- Fritteuse nur an den Traggriffen halten

Vorsicht im Umgang mit verderblichen Lebensmitteln

- Nur temperaturbeständiges Frittieröl verwenden
- Das Öl wird nach einigen Frittiervorgängen und bei Überhitzung ungeniessbar. Mit einer Ölfüllung können 2.5 kg bis max. 3 kg Frittiergut hergestellt werden. Das Öl muss ersetzt werden, wenn es raucht, riecht, spritzt, dickflüssig oder dunkel ist
- Braune und verbrannte Lebensmittel sind ungesund
- Verdorbenes Öl verursacht Verdauungsbeschwerden und Unwohlsein
- Das Öl sollte nach jedem Gebrauch filtriert werden
- Richtig frittierte Lebensmittel haben eine goldbraune Farbe
- Verbrauchtes Öl in der Sammelstelle entsorgen

Schutz der Fritteuse vor Beschädigung

- Die Fritteuse darf nur mit der vorgeschriebenen Menge von 1.3 l Öl oder 1.2 kg Fett betrieben werden. Stellen sie sicher, dass der Füllstand immer zwischen der «MIN»- und «MAX»- Markierung ist
- Wenn die Fritteuse ohne Öl eingeschaltet wird, wird die Schutzsicherung zerstört. Die Fritteuse muss dann durch den M-Service repariert werden
- Öl nur durch den Ölablassschlauch ablassen, damit kein Öl in das Gerät eindringt
- Der Abstand zu heissen Herdplatten und offenen Flammen muss 50 cm sein
- Nur Originalersatzteile verwenden

Schutz Ihrer Küche vor Beschädigungen

- Stellen Sie die Fritteuse nicht neben oder unter wärme- und feuchtigkeitsempfindliche Gegenstände
- Verbrauchtes Öl nicht in den Abfluss leeren, die Leitungen verstopfen

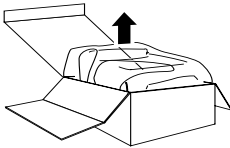
Bestimmungsgemässer Gebrauch

- Die Fritteuse darf nur zum Frittieren von Lebensmitteln im Privathaushalt benutzt werden
- Die Anleitung sorgfältig aufbewahren und an Nachbenutzer weitergeben

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

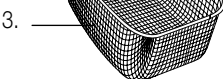
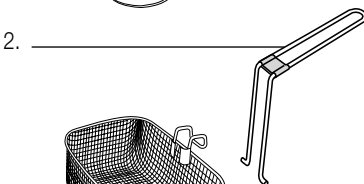
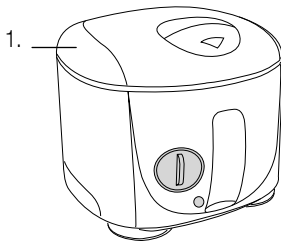
Auspacken



– Fritteuse aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Fritteuse
2. Griff zu Frittierkorb
3. Frittierkorb
4. Ausputzer
5. Filterpapier



– Frittierbecken, Frittierkorb und Griff mit warmen Wasser und einem Spülmittel reinigen (siehe Reinigung Seite 12)

– Die Gerätespannung auf dem Typenschild (Gehäuseunterseite) und die Netzspannung müssen übereinstimmen (230 V)

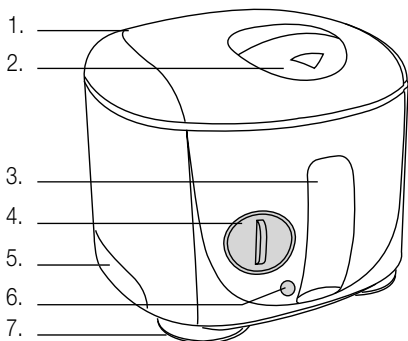
– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!



Tipp:

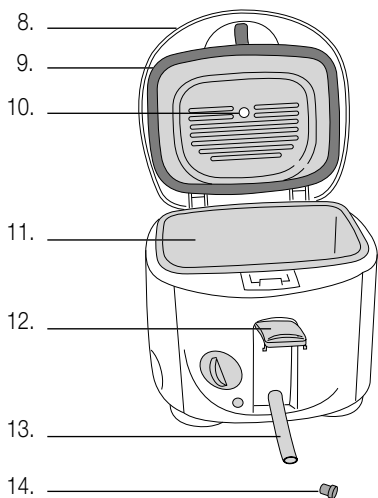
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente



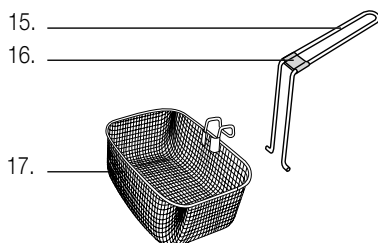
Fritteuse:

1. Deckel (abnehmbar)
2. Öffnungsriff «Open»
3. Deckel für Öl-Abflussschlauch
4. Temperaturwahl
5. Traggriff
6. Kontrolllampe für Temperatur
7. Fuss



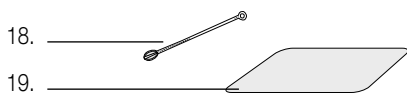
Fritteuse (geöffnet):

8. Deckel
9. Dichtungsgummi
10. Filter-Kontrollfenster
11. Frittierbecken mit MAX./MIN.-Markierung
12. Deckel für Öl-Abflussschlauch
13. Abflussschlauch
14. Verschlusskappe



Frittierkorb:

15. Griff
16. Sicherungsschieber
17. Frittierkorb



Zubehör:

18. Ausputzer
19. Filterpapier

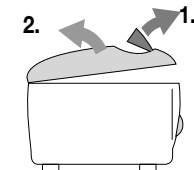
Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- Fritteuse auf trockene, stabile und ebene Standfläche stellen. Nicht auf heisse Oberflächen, auf oder unter entflammare, schmelzbare Vorrichtungen wie Küchenvorbauten oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

2. Frittieröl/-fett einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Deckel öffnen: Zuerst den Öffnungsgriff gegen sich klappen (1) und dann Deckel nach oben aufklappen (2)



- Zubehörteile aus Frittierbecken nehmen
- 1.3 Liter Öl (oder 1.2 kg Fett) in das Frittierbecken geben. Fett in Tafelform in kleine Stücke schneiden, um Durchbrennen der Schutzsicherung zu vermeiden. Tipps zu Öl/Fett auf Seite 6

Hinweise:

- Fritteuse **niemals ohne (oder mit zu wenig) Öl/Fett** betreiben (sonst brennt die Schutzsicherung durch und ein Serviceeingriff wird nötig)
- Der Ölstand muss **zwischen** den beiden Markierungen «MIN» und «MAX» auf der Innenseite des Frittierbeckens liegen
- Hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. Seite 6)

3. Vorwärmen

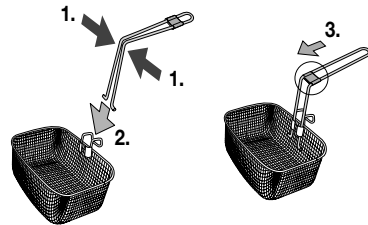
- Vor dem Frittiervorgang das Öl/Fett vorwärmen:
- Netzstecker einstecken (220 – 230 V / 50 Hz)
 - Deckel durch leichtes Drücken schliessen
 - Mit Drehregler Temperatur wählen

- Nach Erlöschen der Kontrolllampe ist die gewählte Temperatur erreicht

4. Griff einsetzen

Vor dem Füllen des Frittierkorbes Griff einsetzen:

- Korbgriff zusammendrücken (1) und im Korb einhängen (2)
- Sicherungsschieber nach vorne schieben (3)



- Griff in umgekehrter Reihenfolge entnehmen

5. Frittieren

- Frittiergut in Korb geben (nicht überfüllen; max. 0.7 kg Kartoffeln s. Seite 9)
- Nach Erlöschen der Kontrolllampe den Frittierkorb **langsam** in das heisse Öl absenken
- Korbgriff entnehmen
- Deckel durch leichtes Drücken schliessen (rastet hörbar ein)
- Nach Ablauf der Frittierzeit wieder Griff einsetzen
- Korb anheben und kontrollieren, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist
- Korb am oberen Rand des Beckens einhängen und Frittiergut abtropfen lassen
- Korb mit Frittiergut entnehmen

Hinweise:

- Für gleichmässige Frittierleistung Lebensmittel am Korbrand positionieren
- Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein
- Während des Frittiervorgangs tritt Dampf aus der Filteröffnung aus

6. Nach dem Frittieren

- Netzstecker ziehen
- Gerät ausschalten (Temperaturregler auf «0» drehen)
- Öl/Fett abkühlen lassen und anschliessend ablassen (s. Seite 10)
- Fritteuse reinigen (s. Seite 12)

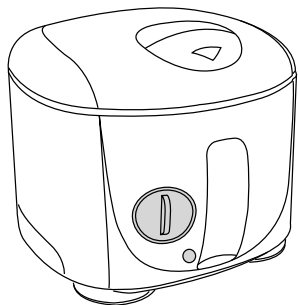


Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Kinder dürfen die Fritteuse nicht bedienen (Verbrühungsgefahr)
- Fritteuse während des Frittierens nicht verschieben
- Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Abkühlen der Fritteuse erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch den Frittierkorb, Griff und Frittierbecken mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Das Gehäuse darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (s. a. «Reinigung», Seite 12).



Verwendungszweck

Mit der Fritteuse können in kurzer Zeit und auf bequeme Art und Weise Lebensmittel frittiert werden.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

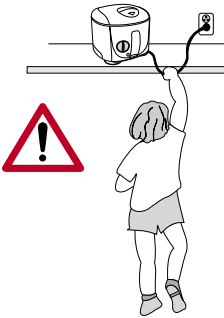
Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten

Frittieröl:

Die besten Resultate erzielen Sie mit einem hochwertigen Öl, z.B. Erdnussöl. Olivenöl eignet sich ebenfalls gut, da es sich nicht so schnell verbraucht und auch nach längerer Verwendung sein Aroma beibehält. Vermeiden Sie das Mischen verschiedener Ölsorten.

Fett:

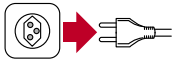
Wird Fett in Tafelform verwendet, muss dieses zuerst in kleine Stücke geschnitten werden, damit sich die Fritteuse während des ersten Frittiervorgangs nicht überhitzt. Die Fettstücke direkt im Frittierbehälter schmelzen lassen. Frittierkorb erst einsetzen, wenn das Fett vollständig geschmolzen ist. Bei Verwendung von Fett wird empfohlen, den Temperaturwahl-Regler während der ersten Vorwärmphase auf die niedrigste Stufe einzustellen.



1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

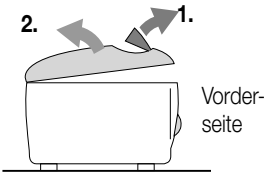
- Fritteuse auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche in der Nähe eines Stromanschlusses stellen
- Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!



2. Frittieröl/-fett einfüllen

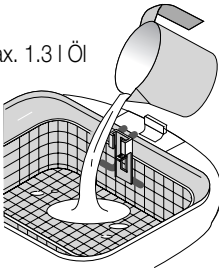
- Netzstecker ziehen

2. 1.



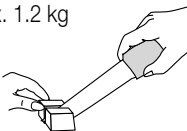
- **Deckel öffnen:** Zuerst den Öffnungsgriff gegen sich klappen (1) und dann Deckel nach oben aufklappen (2)
- Zubehörteile aus Frittierbecken nehmen

max. 1.3 l Öl



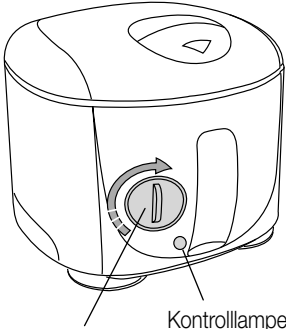
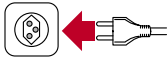
- **1.3 Liter Öl** (oder 1.2 kg Fett) in das Frittierbecken geben. (Fett in Tafelform zuerst in kleine Stücke schneiden, um ein Durchbrennen der Schutzsicherung zu vermeiden)
Tipps zu Öl/Fett finden sich auf der vorherigen Seite

Fett in Stücke schneiden;
max. 1.2 kg



Hinweise:

- Fritteuse **niemals ohne (oder mit zu wenig) Öl/Fett** betreiben, da sonst die Schutzsicherung durchbrennt und ein Serviceeingriff nötig wird
- Der Ölstand muss **zwischen** den beiden Markierungen **«MIN»** und **«MAX»** auf der Innenseite des Frittierbeckens liegen
- Hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. Seite 6)



Ein-/Aus-Schalter
und Temperaturwahl

- «0»: Aus
- 150° – 190° C: Temperatur

3. Vorwärmen

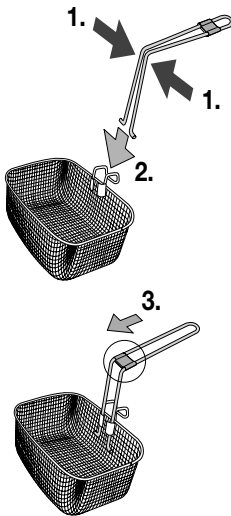
Vor dem Frittiervorgang muss das Öl/Fett vorgewärmt werden:

- **Netzstecker einstecken** (220 – 230 V / 50 Hz)
- **Deckel** durch leichtes Drücken **schliessen**

- Mit dem Drehregler Gerät einschalten und **gewünschte Temperatur wählen**

Hinweis: Als Anhaltspunkt sind auf der Gerätevorderseite einige typische Werte aufgedruckt; weitere Details siehe Seite 14 -15

- Nach Erlöschen der Kontrolllampe ist die gewählte Temperatur erreicht



4. Griff einsetzen

Vor dem Füllen des Frittierkorbes muss der Griff eingesetzt werden:

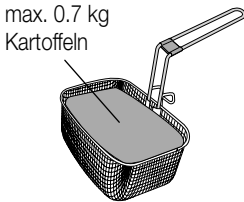
- Korbgriff in der Mitte zusammendrücken (1) und in die Führung im Korb einhängen (2)
- Griff loslassen

- Sicherungsschieber nach vorne schieben (3) und überprüfen, ob der Griff gut hält

- Der Griff kann in umgekehrter Reihenfolge wieder entnommen werden

5. Frittieren

Falls Sie noch keine Erfahrung mit einer Fritteuse haben, finden Sie ab Seite 14 nützliche Tipps zum Frittieren.



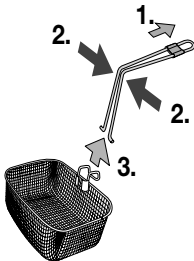
– Frittiergut in den Korb geben

Hinweise:

- Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiergut eingefüllt wird: Max. 0.7 kg Kartoffeln (s. Seite 14 und 15)
- Die Lebensmittel werden am gleichmässigsten frittiert, wenn sie vor allem am Rand des Korbs positioniert werden. Den zentralen Teil des Korbes daher so wenig als möglich befüllen
- Für gleichmässige Frittierleistung Lebensmittel am Korbrand positionieren
- Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein, da sonst das Öl sehr stark aufschäumt; siehe auch Frittieren von Tiefkühlkost Seite 14

Frittierphase «1»:

– Nach Erlöschen der Kontrolllampe den Frittierkorb **langsam** in das heisse Öl **absenken**



– **Korbgriff** entfernen

- Sicherungsschieber nach hinten schieben (1)
- Griff zusammendrücken (2) und aushängen (3)

– **Deckel leicht zudrücken**, bis er hörbar einrastet

– **Nach Ablauf der Frittierzeit** Deckel öffnen und Griff einsetzen

- Korb **anheben** und Bräunungsgrad kontrollieren
- Am oberen Rand des Beckens **Korb einhängen** und **Frittiergut eine Weile abtropfen** lassen

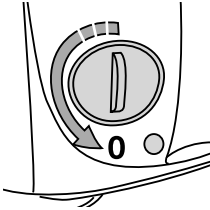
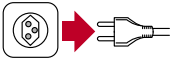
– **Korb** mit Frittiergut **entnehmen**

Frittierphase «2»:

Ist ein zweiter Frittierdurchgang nötig, z.B. bei Pommes Frites, das Frittiergut zuerst abtropfen lassen. Nach Erlöschen der Kontrolllampe den Frittiervorgang wiederholen

Hinweis:

Während des Frittiervorgangs tritt Dampf aus der Filteröffnung aus. Dies ist normal und kein Grund zur Beunruhigung



6. Nach dem Frittieren

– Netzstecker ziehen

– **Gerät ausschalten** (Temperaturregler auf «0» drehen, bis er hörbar einrastet)

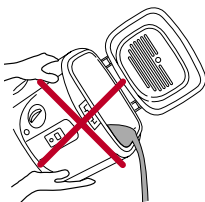
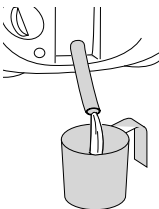
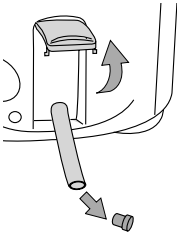
– **Öl/Fett abkühlen** lassen (ca. 2 Stunden) und anschliessend ablassen und **filtrieren**

7. Öl/Fett ablassen, filtrieren und aufbewahren

Nach dem Frittieren muss das Öl/Fett jedes Mal abgelassen und filtriert werden, da sonst die Rückstände (z.B. Paniermehl) anbrennen und die Nutzungsdauer des Öls stark verkürzt wird.

Öl ablassen

Bevor das Öl abgelassen werden kann, muss es rund 2 Stunden abkühlen. Bei der Verwendung von Fett darf nicht zu lange gewartet werden, da dieses sonst hart wird. Die Fritteuse ist mit einem praktischen Öl-Abflussschlauch ausgestattet.



– **Netzstecker ziehen**

– Fritteuse auf Waschbeckenrand stellen und einen Behälter für das auslaufende Öl bereitstellen

– Deckel für Abflussschlauch öffnen (nach oben schwenken)

– Schlauch vorsichtig herausziehen

– Schlauch mit zwei Fingern zusammendrücken (verhindert das Auslaufen von Öl nach Entnahme des Verschlusses)

– Bei zusammengedrücktem Schlauch Verschlusskappe abziehen. Schlauch in Behälter halten und Öl auslaufen lassen

– Eventuelle Ablagerungen mit einem nicht kratzenden Schwamm oder Haushaltspapier entfernen

– Abflussschlauch mit der Verschlusskappe schliessen und in das Fach versorgen. Deckel zurückschwenken und Fach wieder schliessen

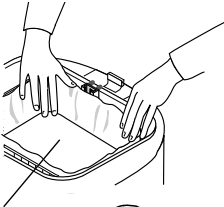
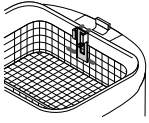
Hinweis:

Fritteuse niemals durch Schrägstellen oder Umkippen entleeren. Eindringendes Öl könnte einen Kurzschluss oder Stromschläge verursachen

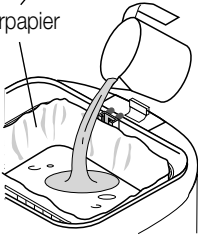
Öl filtrieren

Beim Frittieren, im Besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut, setzen sich Speisereste im Öl ab.

Da diese verbrennen, wird die Frittieröl-Qualität sehr stark herabgesetzt. Daher empfehlen wir, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtrieren.



Filterpapier



- **Öl ablassen** (s. vorheriger Abschnitt)
- Korb ohne Griff einhängen

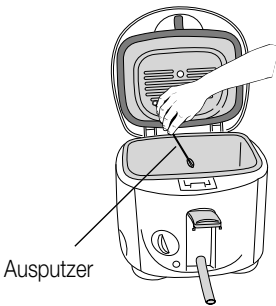
- Das mitgelieferte Filterpapier in den Frittierkorb legen

- Öl langsam in den Filter leeren. Darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht am Filter überläuft
- Filter mit den Rückständen vorsichtig herausnehmen und entsorgen

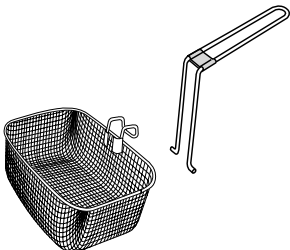
Öl aufbewahren

Das **gefilterte** Frittieröl/-fett kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Wird das Gerät jedoch für längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, das Frittieröl/-fett in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren, damit es nicht verdirbt.

Wir empfehlen, das Öl, welches zum Frittieren von Fisch verwendet wurde, separat von demjenigen, welches für andere Lebensmittel genommen wurde, aufzubewahren.



Ausputzer



Grundgerät

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. **Fritteuse niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen.

Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden.

- Nachdem das Öl abgekühlt ist, dieses ablaufen lassen (s. Seite 10)
- Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Haushaltspapier entfernen
- Frittierbecken mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Nachspülen und sorgfältig abtrocknen

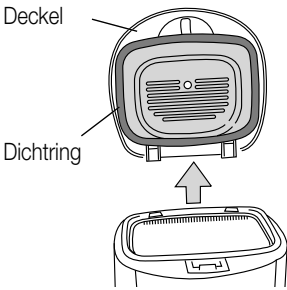
Tip: Die Fritteuse mit zum Spülbecken gerichtetem Abflussschlauch auf die Abstell-/Abtropffläche stellen. In dieser Stellung können zum Reinigen des Frittierbeckens eine Kanne mit warmem Seifenwasser und eine weiche Bürste benutzt werden: Das schmutzige Wasser fließt somit direkt ins Spülbecken.

- Mit dem Ausputzer kann der Öl-Abflussschlauch innen gereinigt werden. Vor der Benützung des Ausputzers Schlauch herausziehen
- Der Frittierkorb kann in der Geschirrspülmaschine oder mit warmem Wasser und einem Spülmittel gereinigt werden. Frittierkorb in regelmäßigen Abständen reinigen.
- Nach jedem Gebrauch die Fritteuse aussen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen

Frittierkorb und Griff

Diese können mit handelsüblichem Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Darauf achten, dass Speisereste sauber entfernt werden.

Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden.



Deckel

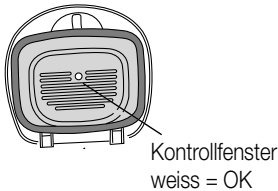
– Der Deckel kann zur einfacheren Reinigung entfernt werden, indem er nach oben weggezogen wird

Hinweis: Bevor der abgenommene Deckel ins Wasser getaucht wird, Filter entfernen (s. unten)

– Darauf achten, dass der Dichtring gut gereinigt und getrocknet wird, um ein eventuelles Ankleben am Gerät zu vermeiden.

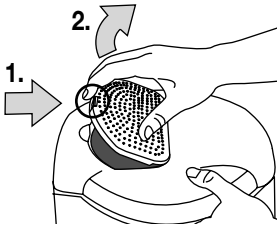
Sollte der Dichtring ankleben, den Deckel bei gleichzeitigem Ziehen des Öffnungsgriffs mit der Hand langsam anheben

Wartung

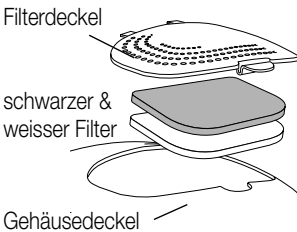


Auswechseln des Filters

Der im Deckel eingebaute Geruchsfilter verliert mit der Zeit seine Wirkung. Die Farbveränderung des Filters (durch das Kontrollfenster sichtbar) zeigt an, dass der Filter ausgewechselt werden muss.



– Filterdeckel entfernen, indem der Klemmverschluss nach vorne gedrückt und dann nach oben gezogen wird



– Geruchsfilter auswechseln. Zuerst weisser Filter und dann schwarzer Filter einsetzen. Beim Schliessen des Filterdeckels auf gute Verriegelung achten (rastet hörbar ein)

Hinweis: Weitere Filter sind beim M-Kundendienst erhältlich (Art.-Nr. 9071.100.944; Set bestehend aus Öl-Filterpapieren und Geruchsfiltern)

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Fritteuse keinerlei weitere Wartung.

Richtiges Frittieren

- **Frittiergut in feine und gleichmässig dicke Stücke schneiden.** Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Frittieren zwar schön knusprig aus, sind innen aber meist noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar
- **Frittiergut vor dem Einfüllen sorgfältig trocknen,** da es sonst beim Frittieren nicht knusprig wird und weich bleibt (z.B. Kartoffeln)
- **Wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse,** sollten vor dem Frittieren paniert oder in Mehl gewendet werden. Darauf achten, dass überschüssiges Mehl oder Paniermehl gut abgeklopft wird, bevor das Frittiergut ins Frittieröl/-fett getaucht wird
- **Nicht zuviel Frittiergut in den Frittierkorb geben,** da sonst die Temperatur des Frittieröls/-fetts zu stark absinkt das Frittiergut somit ungleichmässig frittiert und zu fettig wird
- Frittiergut erst ins Frittieröl/-fett tauchen, wenn das Frittieröl/-fett die richtige Temperatur erreicht hat (Kontrolllampe erlischt)
- **Empfohlene Frittier-Temperatur einhalten.** Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiergut zuviel Fett auf und bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, doch innen ist das Frittiergut noch roh

Frittieren von Tiefkühlkost

Tiefkühlkost hat eine sehr niedrige Temperatur. Beim Frittieren wird daher die Temperatur des Frittieröls/-fetts erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.

Entfernen Sie jeweils vor dem Frittieren die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden. Den Frittierkorb **immer sehr langsam in das Frittieröl/-fett tauchen**, um ein Aufschäumen des Öls zu verhindern.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um empfohlene Mengen, um ein optimales Frittierergebnis zu erzielen. Es können natürlich auch grössere Mengen Pommes Frites frittiert werden. Auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen des Frittierkorbes werden die Pommes Frites jedoch etwas fettiger.

Lebensmittel		Höchstmenge	Temperatur	Frittierzeit	Anmerkung
Pommes Frites		330 g	190 °C	5 – 6 Min.	1. Phase
			190 °C	2 – 3 Min.	2. Phase
Kroketten	Kartoffeln	600 g	190 °C	6 – 7 Min.	
Fisch	Fischstäbchen (Kabeljau) 6 Stück	400 g	190 °C	5 – 6 Min.	
	Krabben / Shrimps	400 g	190 °C	4 – 5 Min.	
Fleisch	Hühnerschnitzel 3 Stück	120 g	150 °C	3 – 5 Min.	

Frittieren von Frischkost

Bei den angegebenen Frittierzeiten und – temperaturen handelt es sich Richtwerte, die je nach Menge

und individuellem Geschmack variiert werden können.

Lebensmittel		Höchstmenge	Temperatur	Frittierzeit	Anmerkung
Pommes Frites	halbe Portion	350 g	190 °C	4 – 5 Min.	1. Phase
			190 °C	1 – 2 Min.	2. Phase
	ganze Portion	700 g	190 °C	9 – 10 Min.	1. Phase
			190 °C	2 – 3 Min.	2. Phase
Fisch	Calamares	250 g	160 °C	6 – 7 Min.	
	Kammuscheln	250 g	160 °C	6– 7 Min.	
	Scampi	250 g	160 °C	5– 6 Min.	
	Sardinen	250 g	170 °C	6 – 7 Min.	
	kleine Tintenfische	250 g	160 °C	6 – 7 Min.	
	Seezungen	130 g	160 °C	5 – 6 Min.	
Fleisch	Rinderschnitzel	120 g	160 °C	5 – 7 Min.	
	Hügnerschnitzel	240 g	180 °C	2 – 4 Min.	
	Hügnerschenkel	300 g	180 °C	20 – 25 Min.	
	Frikadellen	250 g	160 °C	4 – 6 Min.	
Gemüse	Artischocken	150 g	150 °C	5 – 6 Min.	
	Blumenkohl	200 g	150 °C	4 – 5 Min.	
	Pilze	200 g	150 °C	4 – 5 Min.	
	Auberginen (2 Scheiben)	50 g	170 °C	3 – 4 Min.	
	Zucchini	150 g	160 °C	5 – 6 Min.	

Verwendungsdauer des Frittieröls



Der Ölstand darf nicht unter unter die Minimalmarke «MIN» sinken, da sonst die Schutzsicherung anspricht (muss durch den M-Service kostenpflichtig ersetzt werden)

- Die empfohlenen Temperaturen sollten nicht über 180 °C sein
- Frittieröl/-fett regelmässig erneuern, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der frittierten Speisen erhalten bleibt. Die Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts ist vom Frittiergut abhängig: Paniertes Frittiergut verunreinigt das Frittieröl/-fett wesentlich stärker als unpaniertes
- Nach 5 – 8 Frittiervorgängen Frittieröl/-fett vollständig erneuern, oder wenn:
 - sich ein unangenehmer Geruch entwickelt hat,
 - das Frittieröl/-fett beim Frittieren raucht, oder
 - das Frittieröl/-fett eine dunkle Färbung angenommen hat

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Fritteuse vollständig abkühlen lassen.

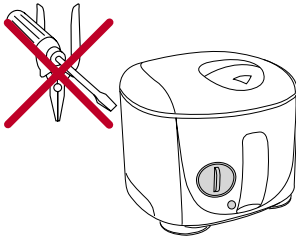
Wird die Fritteuse längere Zeit nicht gebraucht, Öl ablassen und reinigen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Fritteuse vor Staub oder Schmutz schützen.

Entsorgung



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Geräte können bei der Verkaufsstelle kostenlos entsorgt werden.




Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantiesanspruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an das nächste M-Service-Center.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Schlechter Geruch	Geruchsfilter vollgesogen	Filter auswechseln (s. Seite 13)
	Frittieröl/-fett verbraucht	Frittieröl/-fett wechseln
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Hochwertiges Öl verwenden (s. Seite 6)
Frittieröl/-fett läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Frittierkorbes	Frittierkorb langsam eintauchen (s. Seite 9)
	Der Frittieröl/-fett-Stand überschreitet den Maximalstand	Frittieröl/-fett-Menge verringern bzw. ablassen
	Frittiergut nicht trocken genug	Lebensmittel gut trocknen
	Empfohlene Frittiermenge wurde überschritten	Frittiermenge verringern bzw. ablassen (s. Seite 14)
	Öl/Fett ist verbraucht und es bildet sich zu viel Schaum	Frittieröl/-fett wechseln
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typisch goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur	Eine höhere Temperatur einstellen
	Der Korb wurde überfüllt	Menge des Frittierguts reduzieren
	Korb falsch eingefüllt	Korb am Rand einfüllen (s. Seite 9 und 14-15)
Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt	Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch die Thermoisolation beschädigt	An den M-Service wenden, Schutzisolation muss ersetzt werden

Nennspannung		220 - 230 Volt/ 50 Hz
Nennleistung		1200 Watt
Abmessungen		ca. 260 x 245 x 270 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 0.9 m
Gewicht Grundgerät		ca. 1.8 kg
Materialien	– Gehäuse	Polypropylen
	– Frittierkorb	vernickelter Stahl
	– Ölwanne	Aluminium
Fassungsvermögen	– Öl	1.3 Liter
	– Fett	1.2 kg
Füllmenge	– Pommes Frites	0.7 kg
Öl-Ablassvorrichtung		vorhanden; «easy clean»
Thermostat		– stufenlos regulierbar :150 – 190 °C – mit Kontrollanzeige
Filterung		Geruchsfilter und Fettdunstfilter
Kabelaufwickel- vorrichtung		vorhanden
CE- Konform		
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		IMQ
Produkte Garantie		2 Jahre
Service Garantie		5 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		1 x Geruchsfilter, 1 x Fettdunstfilter, 1 x Filterpapier und 1 x Ausputzer

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 81 11		032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 722 35 21		027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 63 63		052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 11		01 / 278 56 27