

Instruction manual – English

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

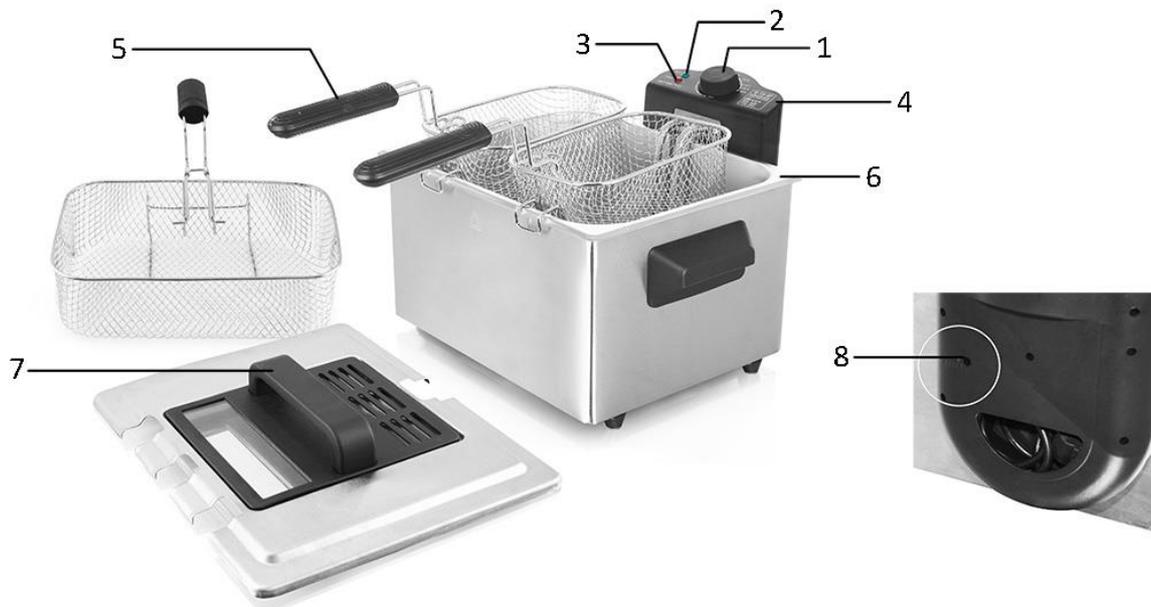
1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
5. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph "cleaning and maintenance" of the manual.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
9. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
10. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
11. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way of operating the product or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician/service centre.
12. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
13. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
14. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
15. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
16. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
17. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
18. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
19. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
20. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
21. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
22. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
23. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.
24. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
25. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.

26. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
27. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
28. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug it self, not the lead).
29. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
30. Never leave the appliance unattended during use.
31. Keep the lid tightly closed during use.
32. Please always use the frying basket for deep-frying.
33. Always make sure the oil tank is dry and free of water before use. If not the hot oil can be blown out of the tank and burn and injure people, as the oil and the water have different boiling temperature.
34. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
35. If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.
36. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
37. This appliance is not designed for commercial use.
38. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.



39. **Caution, hot surface**
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION



1. Thermostat knob
2. Green temperature control light
3. Red power indicator light
4. Detachable control unit with heating element
5. Handle of basket
6. Detachable inner tank
7. Handle of lid
8. Reset button

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials. Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry them well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

To fix the handle to the basket, press the ends together and insert the ends into the two rounds inside the basket. Press the handle on the rectangular metal part of the basket. Make sure it fits firmly.



1. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
2. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
3. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories. While heating up and frying, do not keep the lid on the appliance to prevent condensation.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or liquid fat. Only liquid fat can be used in this type of deep fryer. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
6. Connect the power plug to a suitable outlet; the red power indicator light illuminates.
7. Set the thermostat knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
8. The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 13 minutes.
9. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
10. Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket. Never use previously defrosted and subsequently refrozen products. These contain a lot of water which will cause excessive spattering.
11. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.

12. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
13. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
14. After frying let the product drip dry, **never shake the basket.**
15. Set the thermostat knob to the lowest level (turn the thermostat knob fully anticlockwise.)
16. Remove the plug from the outlet.
17. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
18. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

- When using one big basket, the maximum of food is 1300 grams.
- When using two small baskets, the maximum of food is 700 grams for each basket.
- If you want to fry deep frozen food use a maximum of 75% of the above quantities.
- Always remove excess ice from frozen products before frying.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

| Temperature | Type of product | Maximum quantity per cycle | | Frying time(minutes) | |
|-------------|--|----------------------------|-------------|----------------------|-------------|
| | | Fresh | Deep-frozen | Fresh or defrosted | Deep-frozen |
| 160°C | Home-made chips (first frying cycle) | 600g | -- | 9-10 | -- |
| | Fresh fish | 500g | -- | 10-12 | -- |
| 170°C | Chicken wings | 10-12 | 12-13 | 10-12 | 12-13 |
| | Cheese croquettes | 10 | 9 | 9-10 | 10-12 |
| | Small potato fritters | -- | 9 | -- | 9-10 |
| | Fried vegetables (mushrooms, cauliflower) | 10-12 | -- | 2-3 | -- |
| | Home –made chips (second frying cycle) max.175°C | 600g | -- | 9-10 | -- |
| | Deep-frozen chips max.175°C | -- | 550g | -- | 5-6 |
| 180°C | Spring rolls | 7 | 8 | 7-8 | 9-10 |
| | Chicken nuggets | 10 | 12 | 3-4 | 4-5 |
| | Mini snacks | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Meat balls(small) | 8-10 | -- | 3-4 | 4-5 |
| | Fish fingers | 8-10 | 8 | 3-4 | 4-5 |
| | Mussels | 15-20 | 15 | 3-4 | 4-5 |
| | Coated squid rings | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Fish in batter | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Shrimps | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Apple rings | 5 | -- | 3-4 | -- |
| 190°C | Potato chips | 600g | 550g | 3-4 | 5-6 |
| | Aubergine slices | 600g | -- | 3-4 | -- |
| | Potato croquettes | 5 | 4 | 4-5 | 6-7 |
| | Meat/Fish croquettes | 5 | 4 | 4-5 | 6-7 |
| | Doughnuts | 4-5 | -- | 5-6 | -- |
| | Baked camembert(breaded) | 2-4 | -- | 2-3 | -- |
| | Cordon bleu | 2 | -- | 4-5 | -- |
| | Wiener Schnitzel | 2 | -- | 3-4 | -- |

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil. Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow them to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer, it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver.

The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched when the control element locks with a click.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50Hz

Power: 2000W

TROUBLESHOOTING

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.



Other possible causes:

The device is fitted with a **RESET button**.

This prevents the heater being switched on accidentally.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the RESET button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.



The crossed out whee bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Bedienungsanleitung – German

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, sofern eine kontinuierliche Aufsicht gewährleistet ist. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder instand halten.
5. Küchengeräte sollten samt Griffen (falls vorhanden) auf eine Weise aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
6. Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel oder Öl in Kontakt kommen in dem nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.
10. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
11. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Sollten Sie Zweifel hinsichtlich des Betriebs dieses Geräts haben bzw. nicht sicher sein, ob Ihre örtliche Netzversorgung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Elektrofachkraft bzw. einen entsprechenden Kundendienst.
12. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
13. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
14. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
15. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
16. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
17. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
18. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
19. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
20. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.

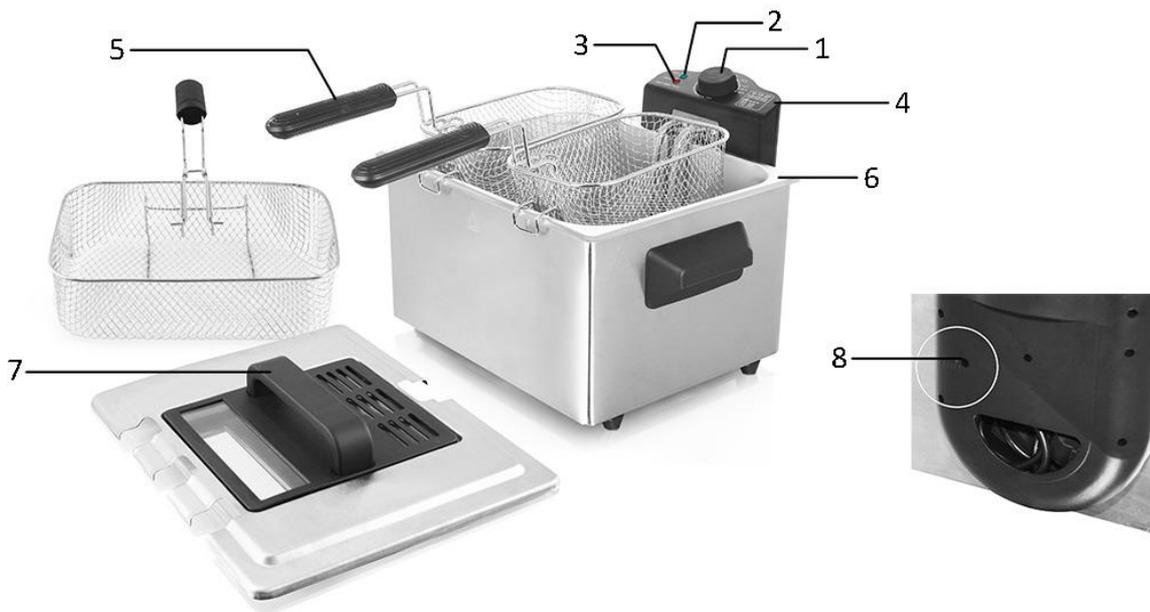
21. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.
22. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
23. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
24. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
25. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
26. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
27. Stellen Sie die Fritteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
28. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
29. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
30. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
31. Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen.
32. Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
33. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch stets, dass der Frittierbehälter vollständig trocken ist. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr, dass, durch die unterschiedlichen Siedetemperaturen von Öl und Wasser, heißes Öl aus dem Frittierbehälter tritt. Hierdurch können schwere Verbrennungen und Verletzungen verursacht werden.
34. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
35. Sollte die Fritteuse Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
36. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
37. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
38. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.



39. **Vorsicht – heiße Oberfläche**

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BESCHREIBUNG DER TEILE



1. Temperaturregler
2. Grüne Temperaturanzeige
3. Rote Betriebsanzeige
4. Abnehmbare Bedieneinheit mit Heizelement
5. Griff des Frittierkorbs
6. Herausnehmbarer Innenbehälter
7. Griff des Deckels
8. Reset-Taste

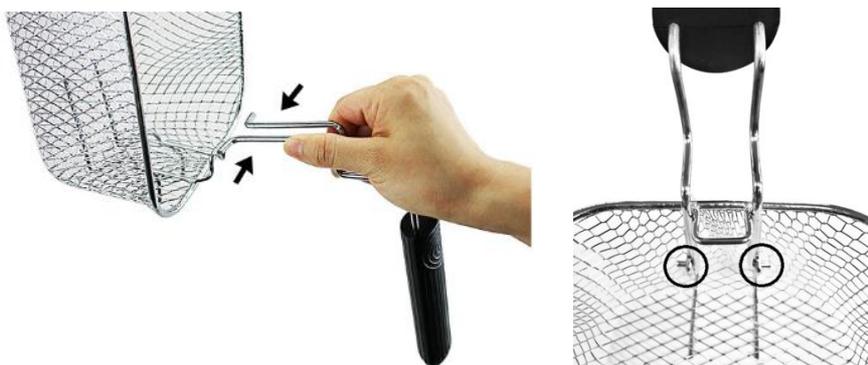
VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial. Spülen Sie anschließend die Zubehörteile und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch bitte gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile nicht mit Nässe in Berührung kommen. Die Fritteuse ist mit einem regulierbaren Thermostat und Anzeigeleuchten ausgerüstet. Das "offene" Frittiersystem gewährleistet hervorragende, professionelle Ergebnisse und unkomplizierte Reinigung.

Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

BETRIEB DER FRITTEUSE

Zur Fixierung des Griffs am Korb die Enden zusammendrücken und in die zwei Bohrungen im Korb einführen. Drücken Sie den Griff auf das rechteckige Metallteil des Korbes. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt.





1. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
3. Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
4. Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie die Zubehörteile. Während des Aufheizens und Frittierens den Deckel nicht auf das Gerät setzen, um Kondensbildung zu vermeiden.
5. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl bzw. flüssiges Fett. Für diese Art der Fritteuse darf ausschließlich flüssiges Fett verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Angaben auf der Geräteinnenseite nicht unter dem Mindeststand bzw. über den Höchststand befüllt wird. Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
6. Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbinden; die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Temperaturregler entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
8. Die grün Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 10 bis 13 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
9. Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
10. Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen. Nie bereits aufgetaute und anschließend wieder eingefrorene Tiefkühlprodukte verwenden. Diese enthalten viel Wasser, das übermäßiges Sprudeln verursacht.
11. Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
12. Beim Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie diesen Zeitpunkt bitte immer ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat mehrfach ein und aus. Diese Vorgänge werden von der Kontrollleuchte entsprechend angezeigt.
13. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittiervorgang wieder an.
14. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. **Schütteln Sie niemals den Korb!**
15. Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen).
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
17. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
18. Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. So können Sie Öl und Korb in der Fritteuse lassen, wenn diese verstaut wird.

FRITTIER-TIPPS

- Die Höchstmenge an Lebensmitteln liegt für den großen Einsatzkorb bei 1300 Gramm.
- Die Höchstmenge an Lebensmitteln für die beiden kleinen Einsatzkörbe liegt bei 700 Gramm pro Einsatzkorb.
- Verwenden Sie maximal 75 % der oben angegebenen Mengen, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel frittieren möchten.
- Befreien Sie gefrorene Produkte vor dem Frittieren immer von Eis.
- Bei der Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

| Temp. | Lebensmittelprodukt | Höchstmenge pro Zyklus | | Frittierzeit (Minuten) | |
|------------------|---|------------------------|-------------|-------------------------|-------------|
| | | Frisch | Tiefgekühlt | Frisch bzw. Tiefgekühlt | Tiefgekühlt |
| 160°C | Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus) | 600g | -- | 9-10 | -- |
| | Frischer Fisch | 500g | -- | 10-12 | -- |
| 170°C | Hähnchenflügel | 10-12 | 12-13 | 10-12 | 12-13 |
| | Käsekroketten | 10 | 9 | 9-10 | 10-12 |
| | Kleine Reibekuchen | -- | 9 | -- | 9-10 |
| | Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl) | 10-12 | -- | 2-3 | -- |
| | Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C | 600g | -- | 9-10 | -- |
| | Tiefgekühlte Chips max.175°C | -- | 550g | -- | 5-6 |
| 180°C | Frühlingsrollen | 7 | 8 | 7-8 | 9-10 |
| | Hähnchen-Nuggets | 10 | 12 | 3-4 | 4-5 |
| | Mini-Snacks | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Fleischbällchen (klein) | 8-10 | -- | 3-4 | 4-5 |
| | Fischstäbchen | 8-10 | 8 | 3-4 | 4-5 |
| | Muscheln | 15-20 | 15 | 3-4 | 4-5 |
| | Tintenfischringe in Teig | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Fisch in Backteig | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| | Shrimps | 10-12 | 10 | 3-4 | 4-5 |
| Apfelringe | 5 | -- | 3-4 | -- | |
| 190°C | Kartoffelchips | 600g | 550g | 3-4 | 5-6 |
| | Auberginenscheiben | 600g | -- | 3-4 | -- |
| | Kartoffelkroketten | 5 | 4 | 4-5 | 6-7 |
| | Fleisch/Fisch-Kroketten | 5 | 4 | 4-5 | 6-7 |
| | Krapfen | 4-5 | -- | 5-6 | -- |
| | Gebackener Camembert (paniert) | 2-4 | -- | 2-3 | -- |
| | Cordon bleu | 2 | -- | 4-5 | -- |
| Wiener Schnitzel | 2 | -- | 3-4 | -- | |

AUSWECHSELN DES ÖLS

Stellen Sie vor dem Auswechseln des Öls sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind. Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Das Öl muss unbedingt ausgewechselt werden, wenn es dunkel wird bzw. einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl jedoch in jedem Fall nach zehnmalem Gebrauch. Wechseln Sie grundsätzlich die gesamte Ölmenge aus, mischen Sie keinesfalls altes und neues Öl. Zu entsorgendes Öl stellt eine Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie es daher bitte nicht einfach über den regulären Restmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien Ihres örtlichen Abfallentsorgungsunternehmens.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
- Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
- Beim Auswechseln des Öls können Sie die Fritteuse auch von innen reinigen. Leeren Sie die Fritteuse aus und reinigen Sie die Innenseite zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenlauge getunkten Tuch. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung.
- Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
- Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

- Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
- Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
- Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen, die gewährleistet, dass das Heizelement nur dann funktioniert, wenn es korrekt positioniert ist.

SICHERHEIT

Thermische Sicherheitsabschaltung

Bei Überhitzung schaltet der Thermoschalter die Fritteuse ab. Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt ist bzw. Fettblöcke in der Fritteuse geschmolzen werden. Fettblöcke können verhindern, dass das Heizelement seine Wärme schnell genug abgeben kann. Nach einer Abschaltung auf Grund von Überhitzung gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Lassen Sie das Öl bzw. Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig den Reset-Knopf auf der Rückseite der Bedieneinheit.

Die Fritteuse kann nun wieder eingesetzt werden.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter in der Bedieneinheit gewährleistet, dass das Heizelement nur dann eingeschaltet werden kann, wenn die Bedieneinheit mit einem Klicken eingerastet ist.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50Hz

Leistung: 2000W

PROBLEMBEHANDLUNG

Das Gerät funktioniert nicht

Problembehandlung:

- Überprüfen Sie die Netzverbindung.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Problembehandlung:

Überprüfen Sie, ob das Kontrollelement richtig positioniert ist.



Andere mögliche Ursachen:

Das Gerät ist mit einem **RESET-knopf** ausgestattet.

Dieser verhindert, dass das Gerät aus Versehen eingeschaltet wird.

Überhitzungsschutz

- Falls Sie die Fritteuse aus Versehen einschalten, obwohl sich kein Fett oder Öl darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät ist dann nicht mehr betriebsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Sie müssen die Fritteuse erst vollständig abkühlen lassen, bevor Sie diese wieder erneut über den RESET-Knopf auf der Rückseite einschalten. Benutzen Sie dafür einen spitzen Gegenstand.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.