

### 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
5. 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.
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. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
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. 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.
10. 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.
11. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
12. 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.
13. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
14. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
15. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
16. 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.
17. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
18. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
19. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
20. 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.
21. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
22. 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.
23. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
24. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.

25. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
26. 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.
27. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
28. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
29. 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).
30. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
31. Never leave the appliance unattended during use.
32. Keep the lid tightly closed during use.
33. Please always use the frying basket for deep-frying.
34. 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.
35. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of varous types of oil and fat with one another is dangerous.
36. 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.
37. This appliance is not designed for commercial use.
38. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

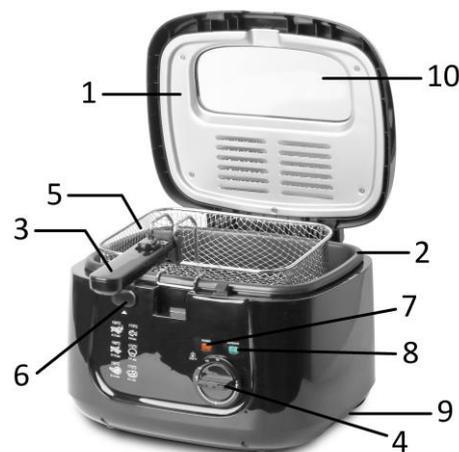


39. **Caution, hot surface.**

**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. Lid
2. Oil tank
3. Frying basket handle
4. Adjustable thermostat
5. Frying basket
6. Lid opening button
7. Power lamp
8. Heating lamp
9. Carrying handle (on both sides)
10. View window



## 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 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.

## HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

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 tank.
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. Press the lid opening button to open the lid. Unfold the handle of the frying basket upwards until it's fixed to lock position (You will hear a "click" sound). Remove the frying basket from the appliance.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. 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. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
6. Replace the frying basket and press the button on the handle downwards to unlock the handle to its original place. Close the lid.
7. Connect the power plug to a suitable outlet; the power lamp will illuminate.
8. Set the thermostat to the required temperature setting; the heating lamp will illuminate. Consult the temperature table in this instruction manual.
9. The heating lamp 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 heating indicator light as well.
10. Open the lid. Unfold the handle of the frying basket upwards until it's fixed to lock position.
11. Place the food to be deep-fried into the basket. For the best result, put dry food into the basket.
12. Close the lid and you can check the process from the view window.
13. Open the lid and 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 to "0" position.
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. Do not move the deep fryer with hot oil. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

## FRYING TABLE

The frying time in this chart is a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of the food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME(MINUTES)
Mushrooms	170°C	3-5
Crumbed chicken	190°C	10-14
Whole shrimp	170°C	3-5
Fish cakes	170°C	3-5
Fillets	170°C	5
Onions	190°C	2-4
French fries	190°C	8-12
Potato chips	190°C	12-18

## 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 after every 10 times' usage. Replace the oil all at completely; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw it in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.

5. The lid can be removed from the deep fryer to be cleaned. Open the lid and pull it slightly towards you to align the latches with the slots that hold the lid, then pull it upwards. To replace, follow these steps in reverse order.
6. 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.
7. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
8. The frying basket is dishwasher safe.

#### **TIPS**

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
2. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
4. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
5. 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 down.
6. Never immerse the unit in water.
7. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
8. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
9. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
10. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)

#### **THERMOSTAT**

The adjustable thermostat will switch off the deep fryer automatically. This can happen if temperature setting of the deep fat fryer is reached. If the adjustable thermostat switches off the deep fat fryer, please do not mind it. It will be ready for work again automatically when temperature is lower than your setting temperature.

#### **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 and allow the deep fryer and all parts to cool down completely.

#### **TECHNICAL DATA**

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 1800W



The crossed out wheellie 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. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
3. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder instand halten.
4. Küchengeräte sollten samt Griffen (falls vorhanden) auf eine Weise aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
5. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Pflege" des Handbuchs.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
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. 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.
10. 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.
11. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
12. 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.
13. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
14. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
15. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
16. 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.
17. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
18. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
19. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.

20. 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.
21. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
22. 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.
23. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
24. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
25. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
26. 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.
27. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
28. Stellen Sie die Fritteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
29. 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).
30. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
31. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
32. Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen.
33. Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
34. 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.
35. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
36. 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.
37. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
38. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.



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.

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Ölbehälter
3. Haltegriff für das Frittiersieb
4. Regelbares Thermostat
5. Frittiersieb
6. Entriegelungstaste
7. Netzstromleuchte
8. Heizkontrollleuchte
9. Tragegriff (beidseitig)
10. Sichtfenster



## 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.

Vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial entfernen, das Zubehör in warmem Wasser reinigen, und gut trocknen lassen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. Die Fritteuse verfügt über ein regelbares Thermostat und Kontrollleuchten.

## BETRIEB DER FRITTEUSE

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. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Klappen Sie den Haltegriff für das Frittiersieb bis zum Einrasten nach oben (Sie hören ein „Klickgeräusch“). Nehmen Sie das Frittiersieb aus dem Gerät heraus.
5. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge an Öl oder Fett. Beachten Sie stets die auf der Innenseite des Gerätes angegebene minimale und maximale Füllmenge. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, verschiedene Ölsorten nicht miteinander zu vermischen.
6. Setzen Sie das Frittiersieb wieder ein und drücken Sie die Taste am Griff nach unten, um das Sieb wieder in die ursprüngliche Position abzusenken. Schließen Sie den Deckel.
7. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an; die Netzanzeige leuchtet.
8. Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein; die Heizkontrollleuchte leuchtet nun auf. Ziehen Sie die Temperaturtabelle in dieser Bedienungsanleitung zurate.
9. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Heizkontrollleuchte. Warten Sie bitte immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Der Thermostat geht wiederholt an und aus, um das Öl auf einer konstanten Temperatur zu halten; desgleichen leuchtet auch die Anzeigeleuchte und erlischt.
10. Öffnen Sie den Deckel. Klappen Sie den Frittiersieb-Griff nach oben, bis dieser einrastet.
11. Geben Sie das zu frittierende Lebensmittel in das Sieb. Wenn Sie trockene Lebensmittel in das Sieb geben, erhalten Sie die besten Ergebnisse.
12. Schließen Sie den Deckel. Die können den Vorgang durch das Sichtfenster mitverfolgen.
13. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie das Sieb an, sobald die Frittierdauer abgelaufen ist.
14. **Schütteln Sie das Sieb niemals**, sondern lassen Sie das Produkt nach dem Frittieren abtropfen.
15. Stellen Sie das Thermostat auf die Position "0".
16. Ziehen Sie den Stecker 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. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn sie mit heißem Öl gefüllt ist. 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.

## FRITTIERTABELLE

Diese Frittiertabelle enthält Richtwerte für verschiedene Lebensmittel, die Sie entsprechend Menge, Dicke und Ihren persönlichen Geschmack anpassen müssen.

LEBENSMITTEL	TEMP. EINSTELLUNG	DAUER (MINUTEN)
Pilze	170 °C	3 - 5
Paniertes Hähnchen	190°C	10-14
Ganze Shrimps	170°C	3-5
Fischfrikadellen	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Zwiebeln	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-12
Kartoffelchips	190°C	12-18

## 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

1. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
4. Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
5. Zum Reinigen kann der Deckel von der Fritteuse abgenommen werden. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie ihn leicht in Ihre Richtung, um die Schnapper, die den Deckel halten, mit den Schlitzen auszurichten. Ziehen Sie ihn dann nach oben. Um ihn wieder zu befestigen, führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
6. 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.
7. Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
8. Das Frittiersieb ist spülmaschinenfest.

## TIPPS

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
2. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
3. Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
4. Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
5. 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.
6. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
7. 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.
8. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
9. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
10. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).

## THERMOSTAT

Das einstellbare Thermostat schaltet die Fritteuse automatisch aus. Dies kann geschehen, wenn die eingestellte Temperatur der Fritteuse erreicht wurde. Wenn das einstellbare Thermostat die Fritteuse ausschaltet, brauchen Sie nichts unternehmen. Sinkt die Temperatur unter den von Ihnen eingestellten Wert, schaltet das Gerät automatisch wieder ein.

## Überhitzungsschutz:

Sollten Sie Ihre Fritteuse versehentlich anschalten, obwohl kein Öl/Fett enthalten ist, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät kann nicht weiter verwendet werden. Ziehen Sie den Gerätestecker der Fritteuse und lassen Sie die Fritteuse und alle Teile vollständig abkühlen.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistung: 1800W



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.