

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. 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 environment; bed and breakfast type environments.
8. 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.
9. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. 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.
11. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
12. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
24. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. 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).
26. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
27. Please always use the frying basket for deep-frying.
28. 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.
29. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Also never mix various types of oil and fat with one another.

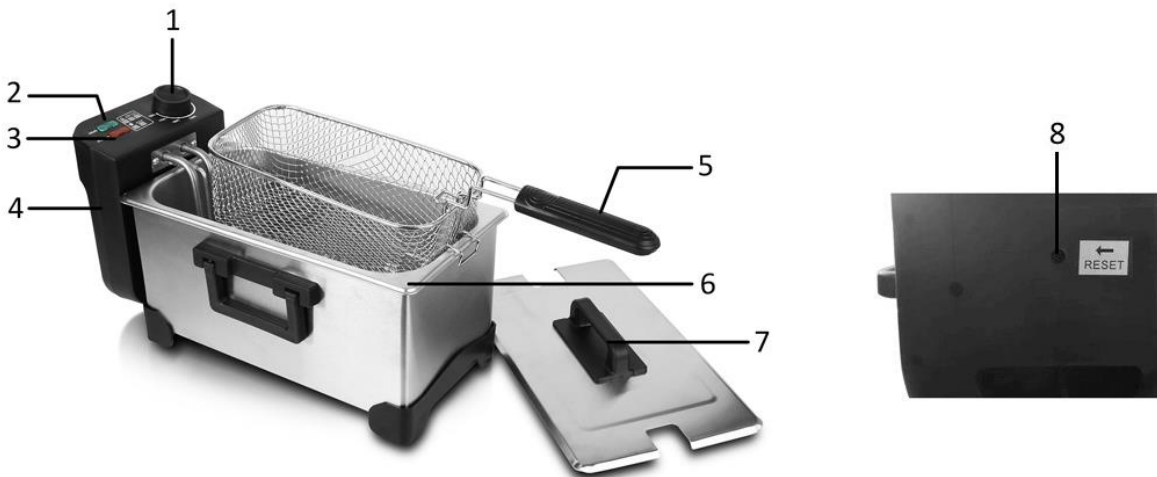
30. If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.



31. 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

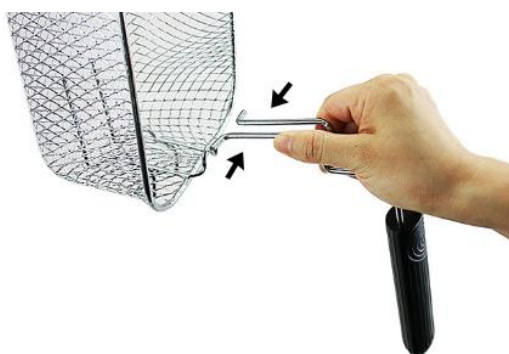
First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials. Then, wash the accessories and the inner tank 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 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. 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 indicator light illuminates.
7. Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
8. The temperature control light illuminates. The oil fat is heated to the required temperature within 20 to 25 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 to the lowest level (turn the thermostat 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

1. Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil.
2. With deep-freeze products; use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
3. 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	--	4-5	--
	Fresh fish	500g	--	5-7	--
170°C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home –made chips (second frying cycle) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	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

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. 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.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
7. Dishwasher cleaning is not recommended.

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 off.
6. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
7. Never immerse the unit in water.
8. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
10. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
11. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
12. 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, 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 on when the control element locks in position.

TECHNICAL DATA

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

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 device 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 wheeled 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 nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
5. Kochgeräte sollten standsicher und mit den Griffen (sofern vorhanden) so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten vergossen werden können.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
8. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
9. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
10. 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.
11. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
14. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
15. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
16. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
17. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
18. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
19. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
20. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
21. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
22. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
23. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
24. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

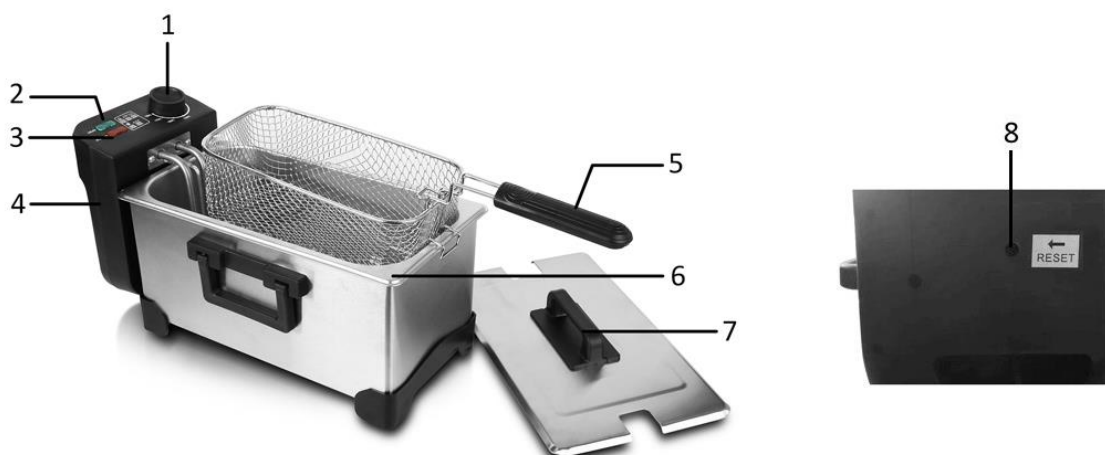
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
26. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
27. Verwenden Sie zum Frittieren bitte immer den Frittierkorb.
28. 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.
29. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überlaufen könnte. Vermischen Sie außerdem niemals verschiedene Öl- und Fettarten miteinander.
30. Falls das Frittierfett zu brennen beginnt, versuchen Sie unter keinen Umständen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Setzen Sie stattdessen den Deckel auf und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.



31. **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 den inneren Frittierbehälter 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 dem 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 Diode leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Thermostat entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
8. Die Temperaturkontrollleuchte leuchtet auf. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 20 bis 25 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 Thermostat auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen dem 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

1. Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.
2. Verwenden Sie bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte zunächst über dem Ausguss, um überschüssiges Eis zu entfernen.
3. 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	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--
170°C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	--	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	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 WARTUNG

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. 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.
6. Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
7. Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

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. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
8. 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.
9. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
10. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
11. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
12. 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 einrastet.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

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.