



BEDIENUNGSANLEITUNG

Fritteuse
Art.-Nr. 50 13 660

Dieses Produkt ist nur für den privaten Gebrauch geeignet.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen.

Technische Daten

Netzspannung: 230 V ~ 50 Hz

Leistung: 1.800 W

Fassungsvolumen Öl: 2,0 l – 2,5 l

Einstellbare Öl-Temperatur: 150 °C – 190 °C

Eigenschaften

- Das hocheffektive Filtersystem hält die Luft in Ihrer Küche sauber
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf für den Deckel und der Deckel öffnet sich automatisch ein Stück weit.
- Der sich automatisch anhebende Frittierkorb hat einen Feststellknopf. Sie können den Frittierkorb auch anheben, ohne den Deckel zu öffnen.
- Das Plastikgehäuse schützt vor zu großer Hitze und verhindert, dass Sie sich die Hände verbrennen.
- Ein Sichtfenster in neuem Design ermöglicht es Ihnen, die Nahrungsmittel beim Frittieren zu beobachten.

Beschreibung der Einzelteile

Bild A (im Uhrzeigersinn)

- Sichtfenster
- Filtersystem
- Griff-Feststellknopf
- Korbgriff
- Knopf für Zeiteinstellung
- Knopf für Temperatureinstellung
- LED »Gerät an«
- Gehäuse
- Entriegelungsknopf für Deckel



Wichtige Sicherheitshinweise

Wenn Sie diese Fritteuse benutzen, müssen Sie stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachten, unter anderem Folgendes:

- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Berühren Sie niemals heiße Oberflächen, immer Griffe oder Knöpfe verwenden.
- Um das Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es herrscht stets strikte Aufsichtspflicht, wenn die Fritteuse benutzt wird oder das Öl noch heiß ist. Die Fritteuse darf nicht von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie Teile ersetzen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät und den Frittierkorb reinigen.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht, wenn Netzkabel oder -stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert oder durch Fallenlassen beschädigt wurde. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät erst in einer autorisierten Fachwerkstatt reparieren und warten.
- Das Benutzen von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Benutzen Sie die Fritteuse nur für die hier beschriebenen Anwendungen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante hängen und meiden Sie heiße Oberflächen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Hitzequellen, heißem Gas oder Elektroherden.
- Die Fritteuse darf niemals in feuchter Umgebung oder in Räumen benutzt werden, die mit entzündlichen Gasen oder dergleichen angefüllt sind.

- Um Feuer zu vermeiden, legen Sie während der Benutzung niemals Kleidung oder Tücher auf das Gerät und halten Sie das Filter-Sichtfenster stets sauber.
- Die Fritteuse darf niemals auf eine Plastikunterlage oder andere brennbare Materialien gestellt werden.
- Bewegen Sie die Fritteuse niemals, wenn sie in Benutzung oder das Öl noch heiß ist.
- Das Gerät nicht mit einem Verlängerungs-Netzkabel benutzen.
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nur an vorschriftsmäßig geerdeten Netzsteckdosen betrieben werden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum zukünftigen Nachschlagen sicher auf.

Vor dem ersten Benutzen der Fritteuse

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- Nehmen Sie die Fritteuse vorsichtig aus der Verpackung.
- Heben Sie den Automatik-Hebegriff bis zur höchsten erreichbaren Position an (Sie hören dann ein Klickgeräusch) und entnehmen Sie dann den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- Entnehmen Sie sämtliche Papierunterlagen und Zubehörteile und bewahren Sie alles gut auf.
- Säubern Sie Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem sauberen, feuchten Tuch.

Hinweis: Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Flüssigkeit.

- **Trocknen Sie die Fritteuse vor dem Benutzen gründlich.**
- Halten Sie den Boden des Ölbehälters und die Heizplatte stets sauber, so dass sich keine Restbestände ansammeln können. Ansonsten verringert sich die Heizleistung der Fritteuse und die Lebensdauer des Gerätes wird empfindlich verkürzt.

Bedienungshinweise:

Speisen vorbereiten

- Säubern und schneiden Sie sämtliche Speisen, die Sie frittieren möchten.
- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten, legen Sie bitte nur gleich große Stücke in den Frittierkorb.
- Hinweis: Legen Sie nicht zu viele Speisestücke in den Korb (siehe auch **Anleitung zum Frittieren**).
- Legen Sie die Speisen so trocken wie möglich in den Frittierkorb, niemals Wasser oder feuchte Speisen ins Frittier-Öl geben. Wasser bringt das Öl zum Spritzen.
- Wenn Sie Pommes Frites frittieren möchten, schneiden Sie die geschälte Kartoffel in gleich große Stücke und waschen Sie diese in kaltem Wasser, um die Stärkereste abzuwaschen (dies verhindert das Festkleben der Stücke aneinander). Trocknen Sie die Stücke danach gut ab.
- Wenn Sie gefrorene Speisen frittieren möchten, entfernen Sie das außen anhaftende Eis und tauen Sie die Speisen gründlich auf.

Speisen frittieren

- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatur-Einstellknopf in der Position OFF befindet.
- Drücken Sie den Deckel-Entriegelungsknopf und öffnen Sie den Deckel.
- Gießen Sie das Öl in den Ölbehälter, mindestens 2,0 Liter, höchstens 2,5 Liter. Sie können die Ölmenge je nach Speisenart und -menge innerhalb dieser Grenzen variieren.
- Reiben Sie etwas Öl mit einem sauberen Tuch auf die Innenseite des Sichtfensters, damit sich kein Wasser am Fenster absetzen kann.
- Schließen Sie den Deckel langsam, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.
- Schließen Sie den Netzstecker an einer passenden Netzsteckdose an, die Power-LED leuchtet automatisch auf.

- Stellen Sie die geeignete Frittier-Temperatur mit dem Temperatur-Einstellknopf ein. Die Temperatur-Anzeige leuchtet automatisch auf.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlischt die Temperatur-LED.
- Drücken Sie den Deckel-Entriegelungsknopf und öffnen Sie den Deckel.
- Legen Sie den Frittierkorb mit den getrockneten Speisestücken in die Fritteuse ein und senken Sie den Korb langsam bis zum Einrasten.
- Schließen Sie den Deckel langsam, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.
- Drücken Sie den Verriegelungsknopf am Griff in die richtige Position und senken nun den Korb mit dem Automatik-Griff langsam in das heiße Öl.
- Wenn die Speisen fertig frittiert sind, halten Sie den Deckel noch geschlossen und heben den Automatik-Griff in seine höchste Position an (Sie hören dann ein Klickgeräusch), die Speisen werden so aus dem Öl gehoben. Lassen Sie nun das Öl von den Speisen ca. 10 – 30 Sekunden lang abtropfen.
- Drücken Sie den Deckel-Entriegelungsknopf und der Deckel öffnet sich.

Hinweis: Durch das Frittieren erzeugter Dampf entweicht schnell, wenn der Deckel geöffnet wird. Seien Sie vorsichtig, um sich vor Verbrennungen zu schützen.

- Öffnen Sie nun den Deckel vollständig.
- Entfernen Sie den Frittierkorb mit den fertig frittierten Speisen aus der Fritteuse.
- Stellen Sie den Temperaturknopf in die Position OFF.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie können den geleerten Frittierkorb wieder in die Fritteuse geben und den Deckel schließen.
- Bringen Sie das Netzkabel bitte wieder in die Lagerposition.
- Bitte bewegen Sie die Fritteuse nicht, solange das Öl nicht vollständig abgekühlt ist.

- Erneuern Sie das Frittier-Öl nach ca. 20 Frittier-Vorgängen, wenn das Öl dickflüssig wird oder dunkle Blasen erzeugt.

Hinweise zum Frittieren

- Wenn Sie verschiedene Speisen frittieren beginnen Sie mit den Speisestücken, die die niedrigste Frittier-Temperatur erfordern und nehmen dann die Speisen mit höherer Temperatur (siehe unter **Anleitung zum Frittieren**).
- Wenn Sie gleichartige Speisen mehrere Male nacheinander frittieren, sollte der Abstand zwischen den jeweiligen Frittier-vorgängen 3-5 Minuten betragen. Wenn die Temperatur wieder erreicht ist, erlischt die Temperatur-LED automatisch.
- Wenn Sie vorgekochte Speisen frittieren möchten, benötigen diese einen höheren Temperaturwert und eine kürzere Frittier-Zeit als rohe Speisen derselben Art.

- Wenn Sie Pommes Frites frittieren, senken Sie den Frittierkorb besonders langsam ins heiße Öl, insbesondere wenn Sie frische oder gefrorene Kartoffeln verwenden (diese haben mehr Wassergehalt). Bei Nichtbeachten kann das Öl überfließen.

- Befüllen Sie den Korb nie mehr als halbvoll mit Speisen (am besten gelingt das Frittieren, wenn der Korb $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ befüllt ist), da ansonsten die Öltemperatur unter die optimale Frittier-Temperatur sinkt und die Speisen nicht so leicht und knusprig frittiert werden.

Hinweis: Verwenden Sie zum Frittieren keine verschiedenen Ölarten.

- Verwenden Sie nur Frittier- oder Speiseöl von hoher Qualität, am besten pures Maiskeim-Öl oder Olivenöl. Wir empfehlen, KEINE schnell verderblichen Öle zu verwenden, wie z.B. Sonnenblumenöl oder Schmalz.

Anleitung zum Frittieren

Die in nachfolgender Tabelle angegebenen Frittier-Zeiten sind nur eine Vorgabe und müssen je nach Menge der frittierten Speisen angepasst werden.

Speisen	Öltemperatur (°C)	Gewicht (g)	Ungefähre Frittierzeit (Min)
Pilze	150	300	3-5
Hähnchenteile	170	500	12-14
Ganze Shrimps	170	250	2-4
Fischstücke	170	400	3-5
Filet	170	400	5
Zwiebeln	190	150	2-4
Pommes Frites	170	550	8-10
Kartoffelchips	190	150	2-4

- Das Öl sollte 15-20 Minuten lang aufgewärmt/erhitzt werden.
- Pommes Frites werden leichter und knuspriger, wenn Sie diese in zwei Durchgängen frittieren.

Reinigen der Fritteuse

- Gerät und Netzkabel dürfen niemals in Flüssigkeit eingetaucht werden.
- Prüfen Sie vor dem Reinigen, ob der Netzstecker gezogen und der Temperaturnopf in die Position OFF gebracht wurde. Beginnen Sie mit dem Reinigen erst, wenn Fritteuse und Öl vollständig abgekühlt sind.
- Drücken Sie den Deckel-Entriegelungsknopf und öffnen Sie den Deckel auf ca. 90 Grad zum Gerät, dann nehmen Sie den Deckel ab.
- Heben Sie den Automatik-Griff in seine höchste Position an (bis Sie ein Klickgeräusch hören) und entnehmen Sie dann den Korb aus der Fritteuse.
- Entnehmen Sie den Ölbehälter vorsichtig aus der Fritteuse.
- Säubern Sie das Gehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Bürsten oder chemische Reinigungsmittel.

Reinigen des Deckels

- Entnehmen Sie den Filter, bevor Sie den Deckel reinigen.
- Waschen Sie den Deckel mit warmem Wasser und ein klein wenig Spülmittel. Danach waschen Sie den Deckel nochmals mit reinem Wasser, lassen den Deckel abtropfen und trocknen diesen mit einem trockenen Tuch vollständig ab.

Hinweis: Den Deckel niemals in einer Spülmaschine reinigen.

Reinigen des Frittierkorbs

- Waschen Sie den Korb mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Danach waschen Sie ihn nochmals mit reinem Wasser und trocknen diesen mit einem trockenen Tuch vollständig ab.

Reinigen des Ölbehälters

- Gießen Sie das abgekühlte Öl durch einen Filter.
- Wischen Sie zurückgebliebenes Öl mit saugfähigem Papier (Küchenpapier) ab.
- Waschen Sie den Ölbehälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Waschen Sie ihn nochmals mit reinem Wasser und trocknen diesen mit einem trockenen Tuch gründlich.

Filter ersetzen

- Entfernen Sie den Filter-Deckel.
- Entfernen Sie den gebrauchten Filter.
- Setzen Sie einen neuen Filter ein.
- Wir empfehlen das Ersetzen des Filters nach 60 Frittier-Vorgängen.

Lagerung der Fritteuse

- Die Fritteuse muss vor dem Lagern vollständig abgekühlt sein.
- Legen Sie das Netzkabel in die dafür vorgesehene Lager-Aufhängung.
- Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen Ort, außer Reichweite von Kindern.

Warnung

1. Dieses Gerät ist nicht geeignet, von Personen (Kinder miteinbezogen) genutzt zu werden, die reduzierte physische, sensorische oder psychische Fähigkeiten haben oder über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, außer sie werden von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person gründlich in die Benutzung dieses Gerätes unterwiesen und beaufsichtigt.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder in einer qualifizierten Fachwerkstatt ersetzt werden.
4. Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, durch einen Timer oder ein Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Unangenehmer Geruch tritt aus	1. Der Filter ist voll/gesättigt	1. Filter wechseln (siehe oben)
	2. Das Öl ist zu alt	2. Öl nach ca. 20 Frittier-Vorgängen wechseln
	3. Das Öl ist fürs Frittieren nicht geeignet	3. Nur Frittier- oder Speiseöl von guter Qualität benutzen
Unter dem Deckel tritt Dampf aus	1. Der Deckel ist nicht ganz geschlossen	1. Deckel ganz schließen
	2. Der Gummiring im Deckel ist beschädigt	2. Gummiabdichtungsring ersetzen
Öl fließt über	1. Es befindet sich zu viel Öl im Ölbehälter	1. Die Ölmenge auf das richtige Maß verringern.
	2. Es befindet sich zu viel Frittiergut im Korb	2. Korbinhalt gem. ANLEITUNG ZUM FRITTIEREN reduzieren
	3. Die Speisen sind zu nass	3. Speisen vor dem Frittieren trocknen
Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig	1. Die Frittier-Temperatur ist zu niedrig	1. Temperatur auf den richtigen Wert einstellen
	2. Es befindet sich zu viel Frittiergut im Korb	2. Korbinhalt gem. Anleitung zum Frittieren reduzieren
Pommes Frites sind miteinander verklebt	Die Kartoffelstücke wurden nicht abgewaschen	Vor dem Frittieren waschen und gründlich trocknen

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH
Steinerne Furt

86167 Augsburg

Telefon: 0180 - 53 54 327

(14 Cent/Min, Festnetz; max. 42 Cent/Min, Mobilfunk)

E-Mail: info@weltbild.de

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Weltbild

EG-Konformitätserklärung

Für folgendes Erzeugnis

Bezeichnung

Fritteuse

wird bestätigt, dass es den Schutzanforderungen entspricht, die in der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG festgelegt sind.

Diese Erklärung gilt für alle identischen Exemplare des Erzeugnisses, die nach den beigefügten Entwicklungs-, Konstruktions- und Fertigungszeichnungen und Beschreibungen, die Bestandteil dieser Erklärung sind, hergestellt werden.

Zur Beurteilung des Erzeugnisses hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit wurden folgende einschlägige harmonisierte europäische Normen herangezogen, deren Fundstellen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft veröffentlicht wurden:

Normen:

EN 60335-1: 2002+A1+A11+A12+A2

EN 60335-2-13: 2003+A1

EN 50366: 2003+A1

Diese Erklärung wird verantwortlich für folgenden Hersteller/Importeur abgegeben:

Unternehmensbezeichnung:	Verlagsgruppe Weltbild
Anschrift:	Steinerne Furt 70, 86167 Augsburg
Telefon:	0180 - 53 54 327 (14 Cent/Min. Festnetz; max. 42 Cent/Min. Mobilfunk)
Name des Unterzeichners:	Walter Leberle
Stellung im Unternehmen:	Qualitätssicherung

Augsburg

Ort

18.10.2010

Datum



rechtsverbindliche Unterschrift