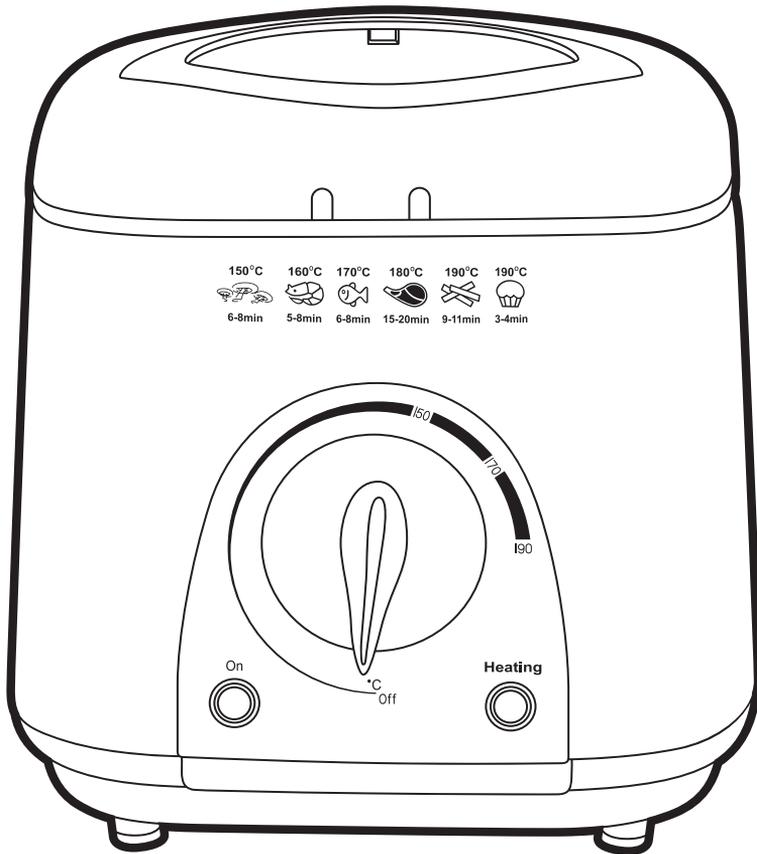
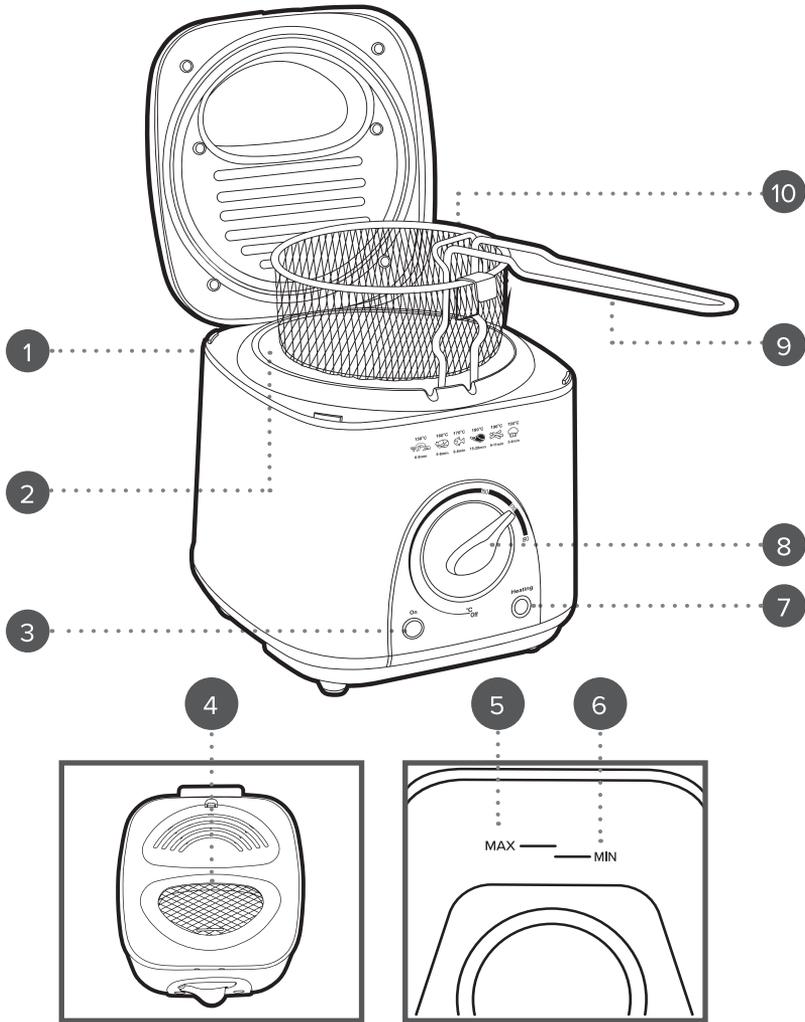


Bedienungsanleitung

Fritteuse



Beschreibung der Teile



1. Haupteinheit der Fritteuse
2. Antihaftbeschichteter Behälter
3. Betriebskontrollleuchte
4. Deckelriegelungstaste
5. Maximalfüllhöhe von 0,7 l
6. Mindestfüllhöhe von 0,6 l

7. Wärmeanzeigeleuchte
8. Einstellbare Temperaturregelung
9. Griff des Frittierkorbs
10. Frittierkorb

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche oder Komponenten des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Vor der Reinigung oder Wartung drehen Sie den Temperaturregler in die Stellung „OFF“, schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Haupteinheit der Fritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den Frittierkorb und den Griff in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Tauchen Sie die Haupteinheit der Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Fritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Die Fritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Fritteuse ist nicht spülmaschinenfest. Nachdem die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, entsorgen Sie das Öl vorsichtig in einem Behälter. Gießen Sie das Öl nicht in ein Spülbecken. Falls Sie das Öl für eine spätere Verwendung aufbewahren, stellen Sie sicher, dass Sie es abseihen, um Lebensmittelreste zu entfernen. Füllen Sie es anschließend in einen fest verschlossenen Behälter um und stellen Sie es kühl.



ACHTUNG: Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.



WARNUNG: Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder flüssige Fett abgekühlt ist. Stellen Sie die Fritteuse nicht kühl, um Öl zu lagern.

Ölstand und Wartung

Stellen Sie immer sicher, dass der Ölstand die Markierung für die Mindestfüllhöhe erreicht, bevor Sie die Fritteuse verwenden.

Verwenden Sie keine Butter, Margarine oder Olivenöl in der Fritteuse, da diese nicht für das Frittieren geeignet sind.

Die Fritteuse hat eine Mindestfüllhöhe von ca. 0,6 Litern Öl und eine Maximalfüllhöhe von 0,7 Litern.

Achten Sie immer darauf, dass Sie bei wiederverwendetem Öl Lebensmittelreste durch Abseihen entfernen.



HINWEIS: Beim Frittieren von Lebensmitteln in Teig muss das Öl häufiger gewechselt werden.



ACHTUNG: Das Öl muss gewechselt werden, wenn eines der folgenden Anzeichen auftritt: Das Öl riecht unangenehm. Während des Erhitzens wird übermäßig Rauch produziert. Das Öl ist dunkel.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Fritteuse an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung rund um die Fritteuse.

Verwendung der Fritteuse

SCHRITT 1: Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 2: Nehmen Sie vor dem Anschließen an das Stromnetz den Frittierkorb heraus und gießen Sie langsam Öl in den antihaftbeschichteten Behälter. Beachten Sie dabei die Maximalfüllhöhe.

SCHRITT 3: Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein.

SCHRITT 4: Stellen Sie den Temperaturregler auf 150–190 °C ein und schließen Sie den Deckel. Die Wärmeanzeige leuchtet orange auf, um anzuzeigen, dass die Fritteuse aufgeheizt wird.

Die Wärmeanzeigeleuchte erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 5: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.

SCHRITT 6: Setzen Sie den Griff des Frittierkorbs in den Frittierkorb ein, indem Sie die Zange zusammendrücken und die Enden in den Schlitz des Korbs einführen. Lassen Sie den Griff los, sodass er im Korb aufliegt.

SCHRITT 7: Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Frittierkorb und senken Sie ihn langsam mit dem Griff des Frittierkorbs in das Öl ab. Der Griff passt genau in den Schlitz im Gehäuse der Fritteuse. Schließen Sie den Deckel.

SCHRITT 8: Öffnen Sie den Deckel mithilfe der Deckelentriegelungstaste, um zu prüfen, ob die Lebensmittel gar sind. Sobald das Frittieren abgeschlossen ist, heben Sie den Frittierkorb mithilfe des Griffs vorsichtig aus dem antihaftbeschichteten Behälter und legen Sie die frittierten Lebensmittel auf ein trockenes Küchenpapier. Dadurch wird überschüssiges Öl aus den Speisen aufgenommen.

SCHRITT 9: Drehen Sie den Temperaturregler in die Stellung „OFF“, schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



HINWEIS: Während des Gebrauchs leuchtet die Betriebskontrollleuchte. Die Wärmeanzeigeleuchte schaltet sich ein und aus, um anzuzeigen, dass die Fritteuse die gewählte Temperatur hält.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass alle Zubehörteile vollständig trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder hartem Fett füllen. Feuchtigkeit kann dazu führen, dass das Fett spritzt. Überschreiten Sie niemals die Maximalfüllhöhe, die auf der Innenseite des antihaftbeschichteten Behälters angegeben ist. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Öl geben, da es wahrscheinlich spritzen wird. Hitzebeständige Ofenhandschuhe werden empfohlen.



WARNUNG: Lassen Sie niemals Wasser oder nasse Gegenstände in Kontakt mit heißem Öl kommen. Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren, um zu verhindern, dass das Öl schäumt, spritzt oder explodiert. Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da die Fritteuse Dampf abgibt. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder flüssige Fett abgekühlt ist. Heißes Öl kann zu schweren Verletzungen führen. Lassen Sie niemals heißes Öl in Kontakt mit der Haut kommen.

Garzeiten

Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zum Frittieren verschiedener Lebensmittel. Für die meisten gefrorenen Lebensmittel sind Temperaturempfehlungen und Frittierzeiten angegeben, die ebenfalls befolgt werden können.

Dies ist nur eine Orientierungshilfe. Der Frittiervorgang sollte immer überwacht werden. Überprüfen Sie vor dem Servieren stets, ob die Lebensmittel vollständig gar sind.

Lebensmittel	Temperatur	Durchschn. Garzeit
Frisch		
Mit Teig überzogene Pilze	150 °C	6–8 Minuten
Zwiebelringe	180 °C	4–5 Minuten

Lebensmittel	Temperatur	Durchschn. Garzeit
Rohe Pommes frites	190 °C	9–11 Minuten
Hähnchenkeulen	180 °C	15–20 Minuten
Roher Fisch im Teigmantel	170 °C	6–8 Minuten
Frische Fischstäbchen	160 °C	5–8 Minuten
Donuts	190 °C	3–4 Minuten
Gefroren		
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	190 °C	3–5 Minuten
Tiefgekühlte Garnelen	190 °C	4–7 Minuten
Tiefgekühlte Pommes frites	170/190 °C	8–12 Minuten
Tiefgekühlte, panierte Käsesticks	190 °C	2–3 Minuten

Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Öl gibt übermäßig Rauch ab.	Das Öl ist durch übermäßige Verwendung verunreinigt.	Wechseln Sie das Öl.
Das Öl spritzt oder es kommt zu übermäßigem Schaum.	Die Lebensmittel enthalten zu viel Wasser.	Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel so wenig Wasser wie möglich enthalten, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Trocknen Sie z. B. Pommes frites vor dem Garen mit einem Küchentuch ab.

Aufbewahrung

Bevor Sie die Fritteuse an einem kühlen, trockenen Ort verstauen, stellen Sie sicher, dass sie abgekühlt, sauber und trocken ist.

Technische Daten

Produktcode: EK2969

Ausgangsleistung: 850–950 W

Eingangsspannung: 220–240 V, 50–60 Hz

CE

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD141218/MD220824/V6