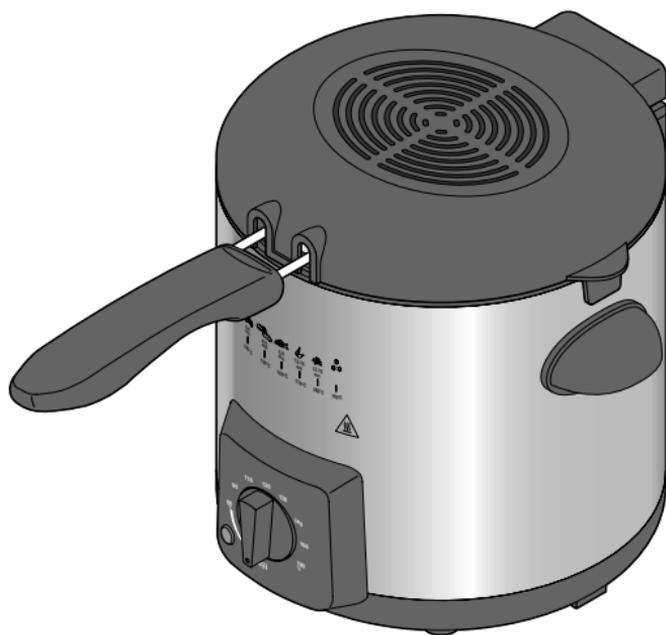


Mini-Fritteuse/Fondue



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrer neuen Mini-Fritteuse/Fondue können Sie einfach und sicher frittieren oder ein klassisches Fondue mit Öl zubereiten.

Mit dem stufenlos einstellbaren Temperaturregler lässt sich die Temperatur individuell einstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Mini-Fritteuse/Fondue.

Inhalt

- 4 Zu dieser Anleitung**
- 5 Sicherheitshinweise**
- 10 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 11 Kleines 1x1 des Frittierens**
- 14 Vor dem ersten Gebrauch**
 - 14 Reinigen
 - 14 Frittierkorb zusammensetzen
- 15 Gebrauch**
 - 15 Gerät aufstellen
 - 15 Frittieröl/-fett einfüllen
 - 16 Frittieren
 - 17 Frittiergut entnehmen
 - 17 Abschalten des Gerätes
 - 17 Fonduebetrieb
- 19 Nach dem Gebrauch**
- 20 Reinigen und aufbewahren**
- 21 Störung / Abhilfe**
- 22 Technische Daten**
- 23 Entsorgen**

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

GEFAHR warnt vor unmittelbar drohender schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett bei Temperaturen von bis zu 190 °C vorgesehen.

Es ist **nicht geeignet** für Käse- oder Schokoladenfondue.

- Das Gerät ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Es ist nicht geeignet für den Einsatz in haushaltsähnlichen Bereichen, wie beispielsweise in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Benutzen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Sorgen Sie dafür, dass Kinder das heiße Gerät niemals (z.B. am Netzkabel) herunterreißen können. Bei Verbrennungen durch heißes Öl/Fett besteht Lebensgefahr!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Fonduegabeln sind spitz. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden

- aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt durchführen.
 - Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Gefahrenfall sofort den Netzstecker ziehen können.
 - Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
 - Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... nach dem Gebrauch,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen.Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.

Gefahr von Brand

Alte oder verschmutzte Frittierfette und -öle sowie ungeeignete Fette und Öle (wie z.B. Margarine, Butter oder Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden.

Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand mit dem Deckel und einer Decke oder einem feuchten Handtuch.

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie die Fritteuse komplett zusammengesetzt und mindestens bis zur MIN-Markierung Öl eingefüllt haben. Überprüfen Sie vor jedem Aufheizen den Füllstand des Frittieröles. Falls notwendig, geben Sie Öl hinzu oder nehmen Sie etwas Öl heraus. Nicht ohne Fettbehälter verwenden. Betreiben Sie das Gerät niemals leer, dies kann zur Zerstörung des Gerätes führen.

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Achten Sie auch auf die Temperaturangaben auf der Hersteller-Verpackung. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittierfettes/-öles.
- Benutzen Sie das Gerät nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen oder ähnlichen brennbaren Gegenständen. Das Gerät darf an keiner Stelle entzündliche Gegenstände berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste, ebene, rutschfeste und trockene Arbeitsfläche.

Gefahr von Verbrennungen

Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser!

Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.

Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Öl/Fett oder Spritzern.

- Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen das heiße Gerät mit heißem Öl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl.
- Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen. Frittierkorb und Frittier- bzw. Fonduegut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittier- bzw. Fonduegut anhaftendes Eis oder Tauwasser. Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes absolut trocken sind, bevor Sie sie in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Fett/Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- Führen Sie den Deckel beim Öffnen kontrolliert mit einer Hand nach oben. Tragen Sie dabei einen Topfhandschuh. Wenn Sie den Deckel ohne Festhalten frei nach oben schwingen lassen, kann sich durch den Schwung des Deckel die

Fritteuse bewegen und heißes Fett herauspritzen.

Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht! Bei überfülltem Korb könnte der Griff nachgeben und das Frittiergut ins heiße Fett/Öl fallen.
- Heben Sie den Deckel im Gebrauch so, dass kein Schwitzwasser vom Deckel ins Öl tropft.
- Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Greifen Sie nicht in oder über das Gerät, wenn es in Betrieb ist. Beugen Sie sich z.B. beim Ziehen des Netzsteckers nicht über das Gerät! Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels auf den entweichenden Dampf. Tragen Sie einen Topfhandschuh.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Fassen Sie alle Teile nur mit Topflappen o.Ä. an.
- Füllen Sie nicht mehr Öl/Fett in das Gerät als bis zur MAX-Markierung.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.

- Wenn Sie die Fritteuse als Fondue benutzen: Fassen Sie nicht in den Topf mit heißem Fett/Öl!

Verletzungsgefahren

- Die Fonduegabeln werden sehr heiß und sind spitz. Essen Sie niemals direkt von den Fonduegabeln.
- Vermeiden Sie Öl-/Fettspritzer auf dem Fußboden bzw. wischen Sie diese sofort weg.
Es besteht Rutschgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

Sachschäden

- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- Nur der Frittierkorb und der dazugehörige Griff dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie den Griff vorher vom Frittierkorb ab und reinigen Sie beides getrennt.
Alle anderen Teile dürfen **nicht** in die Spülmaschine gegeben werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte oder in die Nähe einer anderen Hitzequelle, die die Kunststoffteile des Gehäuses beschädigen könnte.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Öl und Fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen. Zum Aufbewahren und Entsorgen von Frittierfett und -öl siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch“.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen (Gehäuse, Deckel und Innenraum) und aufsteigendem heißem Dampf (Fettfilter-Lüftungsschlitze im Deckel).
Nicht berühren!

Lebensmittel-Symbole

Vorne am Gerät finden Sie folgende Lebensmittel-Symbole, damit Sie beim Frittieren einen schnellen Anhaltspunkt haben für die richtige Frittierzeit und -temperatur haben.

Beachten Sie bei Fertigprodukten auch die Angaben auf der Verpackung.



Gemüse:
4-6 min bei 140 °C



Fleisch:
4-5 min bei 150 °C



Fisch:
5-6 min bei 160 °C



Hähnchenschenkel:
12-15 min bei 170 °C



Pommes frites:
12-15 min bei 180 °C



Höchsttemperatur:
190 °C

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Kleines 1x1 des Frittierens

Was ist Frittieren?

Unter Frittieren versteht man das Garen von Lebensmitteln in heißem Fett. Die Oberfläche der Lebensmittel wird braun.

Das Fett wird beim Frittieren auf eine Temperatur von bis zu 190 °C erhitzt. Die gewählte Temperatur ist abhängig vom Frittiergut.

Was kann frittiert werden?

Die meisten Lebensmittel können in der Fritteuse gegart werden. Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse oder Backwaren in der Fritteuse zubereiten. Wichtig ist, dass die Lebensmittel richtig vorbereitet werden:

- Schneiden Sie Fleisch, Fisch und Gemüse in kleine Stücke.
- Wenn Sie die Lebensmittel (zum Beispiel den Fisch) gewaschen haben, trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie in das heiße Fett geben. Wasser verpufft explosionsartig, wenn es in heißes Fett gelangt.
- Einige Lebensmittel können vor dem Frittieren paniert werden. Achten Sie darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt.

Panade, die sich beim Frittieren löst, verschmutzt das Fett. Streifen Sie daher überschüssige Panade ab.

Frittierzeit und -temperatur

Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben der Lebensmittelhersteller auf der Verpackung halten.

Die Angaben für die wichtigsten Lebensmittel finden Sie auch vorne am Gerät. Sie geben Ihnen Anhaltspunkte über Frittierzeit und -temperatur von Gemüse, Fleisch, Fisch, Hähnchenschenkeln und frischen Pommes frites, sowie zur möglichen Höchsttemperatur:

					
4-6 mn	4-5 mn	5-6 mn	12-15 mn	12-15 mn	
140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C

Frittieren Sie generell nicht zu große Mengen auf einmal. Als Faustregel gilt: 100 g Frittiergut auf 1 l Fett/Öl, also für diese Fritteuse ca. 90 g Frittiergut auf 0,9 l Fett/Öl pro Frittiergang.

Wenn Sie mehr Frittiergut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab. Der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut nimmt mehr Fett auf.

Welche Fette sind geeignet?



- Der Fachmann bezeichnet Öle und Fette mit dem Oberbegriff „Fett“.
- Wir empfehlen für diese Fritteuse flüssiges Frittieröl. Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, müssen Sie es zunächst in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und dann in die Fritteuse umfüllen.

Es gibt ein großes Angebot an Fetten. Für das Frittieren sind aber nicht alle Fette geeignet:

- Das Fett muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Der Rauchpunkt des Fettes sollte über 200 °C liegen. Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der sich das Fett unter Bildung von Rauch zersetzt.
- Pflanzliche Fette sind nahezu geschmacksneutral, d.h. sie verändern den Geschmack des Frittiergutes nicht oder nur sehr wenig.

Bei tierischen Fetten (Schmalz) kann es passieren, dass der Geschmack des Frittiergutes verändert wird.

- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil haben. Das Wasser verdampft beim Erhitzen und das Fett spritzt.
- Butter, Margarine und Olivenöl sind nicht zum Frittieren geeignet.
- Verwenden Sie immer nur eine Sorte Fett. Mischen Sie das Fett nicht, da die verschiedenen Fette einen unterschiedlichen Siedepunkt haben könnten.
- Gut geeignet sind zum Beispiel Kokosfett, Raps- oder Sonnenblumenöl.

Acrylamide

Das Thema Acrylamid ist lange durch die Presse gegangen. Der Schadstoff Acrylamid entsteht, wenn stärkehaltiges hoch erhitzt wird, etwa beim Frittieren von Pommes frites, denn Kartoffeln enthalten Stärke. Im Tierversuch wirkt Acrylamid krebserregend und erbgutschädigend, beim Menschen womöglich auch. Es gilt also, möglichst wenig von diesem Schadstoff aufzunehmen.

Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln entsteht ab einer Temperatur von 175 °C sprunghaft mehr Acrylamid.

Lassen Sie das Frittiergut auch nicht zu lange in der Fritteuse, da eine zu starke Bräunung ebenfalls zu einer höheren Belastung führen kann. Es gilt der Grundsatz: "Vergolden statt verkohlen". Da die Forschung mit der Erstellung dieser Gebrauchsanleitung nicht Halt macht, verfolgen Sie zu diesem Thema die Presse. Auch im Internet finden Sie eine Menge Informationen hierzu.

Fett aufbewahren

Verschmutzungen des Fettes durch das Frittiergut verkürzen die Haltbarkeit. Gießen Sie deshalb das lauwarmer Fett nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb, um es von grobem Schmutz zu befreien. Licht und Sauerstoff schaden dem Fett. Deshalb sollte es in einem festverschlossenen Behälter dunkel, kühl und trocken gelagert werden.

Unter guten Bedingungen kann das Fett einige Wochen gelagert werden.

Schlechtes Fett erkennen

Wenn Sie beim Fett einen der folgenden Punkte feststellen, sollten Sie das Fett komplett austauschen:

- scharfer, schlechter Geruch,
- schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel,
- braune, harte Ablagerungen,
- starke Rauchbildung schon bei niedrigen Temperaturen.

Wohin mit dem Fett

HINWEIS - Sachschaden

- Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

- Das Fett kann in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das **lauwarmer** Fett nicht direkt in die Mülltonne, sondern zuerst in eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett auch in einer Sammelstelle für Altöl abgeben.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen

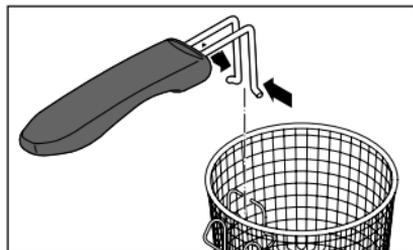
Reinigen Sie alle Teile des Gerätes vor dem ersten Gebrauch um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Gehen Sie dazu vor wie im Kapitel „Reinigen und aufbewahren“, Abschnitt „Gerät reinigen“ beschrieben.



WARNUNG vor
Verbrennungen

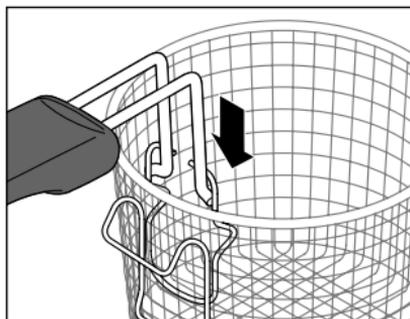
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse **absolut trocken** sind, bevor Sie sie in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen!

Frittierkorb zusammensetzen

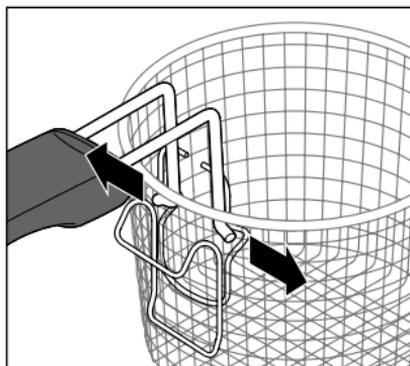


1. Drücken Sie die beiden Metallbügel am Griff etwas zusammen und führen Sie sie durch die

Lücke in der Halterung am
Frittierkorb ...



2. ... hinter die Halterung.



3. Lassen Sie die Metallbügel dann los, so dass sie auf beiden Seiten in der Halterung einhaken.
4. Prüfen Sie anschließend, ob der Griff fest am Frittierkorb sitzt und sich nicht versehentlich lösen kann.

Gebrauch



WARNUNG vor Brand/
Verbrennungen

- Betreiben Sie das Gerät niemals leer! Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie den Fettbehälter **mindestens** bis zur MIN-Markierung mit Öl oder geschmolzenem Fett befüllt haben.

Gerät aufstellen



WARNUNG vor Brand

Benutzen Sie das Gerät nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.

- ▷ Stellen Sie das Gerät auf eine **hitzebeständige**, feste, ebene, rutschfeste und trockene Arbeitsfläche.
- ▷ Lassen Sie zu allen Seiten und nach oben ausreichend Platz.

Frittieröl/-fett einfüllen



WARNUNG vor Brand/
Verbrennungen

- Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittieröles/-fettes immer zwischen der **MIN- und MAX-Markierung** im Fettbehälter liegen. Überfüllen Sie den Fettbehälter nicht!
- Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Beachten Sie dazu auch das Kapitel „Kleines 1x1 des Frittierens“.

Wir empfehlen für das Gerät flüssiges Frittieröl.

Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, müssen Sie es zunächst in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und dann in die Fritteuse umfüllen.

Für diese Fritteuse gilt:

max. 0,9 l Öl = ca. 90 g Frittiergut pro Frittiergang.

- ▷ Füllen Sie so viel Frittieröl oder geschmolzenes Frittierfett in den Fettbehälter, dass die Füllhöhe zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt.

Frittieren

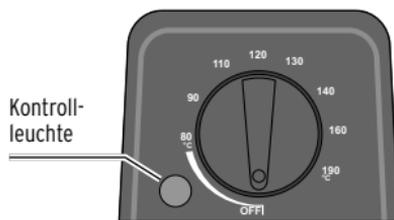


WARNUNG vor Brand/
Verbrennungen

- Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Öl tropfen. Korb und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser. Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen. Sehen Sie sich vor heißen Ölspritzern vor.
- Lassen Sie während des Aufheizens und Frittierens den Deckel geschlossen.
- Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Greifen Sie nicht in oder über das Gerät, wenn es in Betrieb ist. Beugen Sie sich z.B. beim Ziehen des Netzsteckers nicht über das Gerät! Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels auf den entweichenden Dampf.
- Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen das heiße Gerät mit heißem Öl.

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn der Deckel geöffnet ist. Der hochgeklappte Deckel kann als Hebel wirken, so dass die Fritteuse selbst in befülltem Zustand leicht umgerissen werden kann.
- Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z.B. den Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an. **Benutzen Sie Topfhandschuhe.**

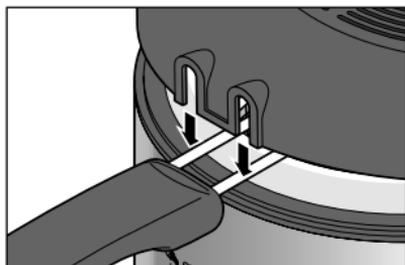
1. Nachdem Sie das Frittieröl/-fett eingefüllt haben, klappen Sie den Deckel der Fritteuse herunter.



2. Stellen Sie den Temperaturregler auf **OFF**.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Das Gerät heizt jetzt auf. Wenn die eingestellte Temperatur

erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte.

5. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
6. Setzen Sie den Frittierkorb **vorsichtig** in den Fettbehälter, mit dem Griff nach vorne. **Sehen Sie sich vor heißen Ölspritzern vor.**



7. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, so dass die Aussparungen vorne am Deckel auf den Griff des Frittierkorbes passen.

Frittiergut entnehmen

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf **OFF**.
2. Klappen Sie den Deckel hoch. Achten Sie darauf, dass kein Schwitzwasser ins Öl tropft.
3. Heben Sie den Frittierkorb am Griff **vorsichtig** aus dem Fettbehälter heraus.

4. Kontrollieren Sie, ob das Frittiergut fertig gegart ist.
5. Lassen Sie das Öl abtropfen und das Frittiergut etwas abkühlen, bevor Sie es dem Frittierkorb entnehmen.

Abschalten des Gerätes

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Frittierkorb außerhalb des Gerätes, entfernen Sie ggf. den Haltering (siehe Abschnitt „Fonduebetrieb“) und klappen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.
3. Lassen Sie die Fritteuse 1 bis 2 Stunden lang abkühlen

Fonduebetrieb



WARNUNG

Verbrennungen

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Deckel abnehmen. Benutzen Sie Topfhandschuhe!

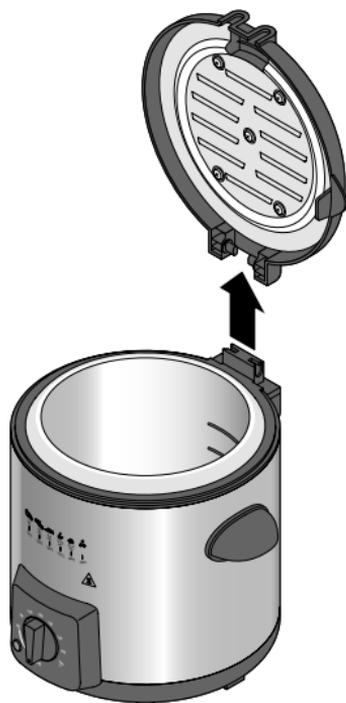


VORSICHT vor

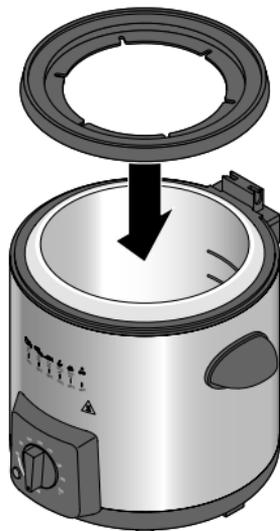
Verletzungen

Die Fonduegabeln werden sehr heiß und sind spitz. Essen Sie niemals direkt von den Fonduegabeln.

Um das Gerät als Fondue zu nutzen, füllen Sie zunächst Öl in den Fettbehälter und erhitzen Sie es wie in den **vorhergehenden Abschnitten** beschrieben. **Beachten Sie auch die dort aufgeführten Warnhinweise.** Gehen Sie danach wie folgt vor:



1. Klappen Sie den Deckel hoch. Achten Sie darauf, dass kein Schwitzwasser ins Öl tropft.
2. Ziehen Sie den Deckel **vorsichtig** nach oben ab. **Benutzen Sie Topfhandschuhe!**



3. Setzen Sie den Haltering für die Fonduegabeln ein.
4. Spießen Sie eine kleine Portion des vorbereiteten Fondueguts auf eine Fonduegabel und halten Sie sie in den Topf. **Sehen Sie sich vor heißen Ölspritzern vor.**
5. Schwenken Sie die Fonduegabel oder stellen Sie sie in die Aussparungen des Halterings.
6. Entnehmen Sie bei gewünschtem Gargrad die Fonduegabel mit dem Fonduegut.



Statt Fett können Sie auch Brühe in den Behälter füllen.

Nach dem Gebrauch

Fettbehälter entleeren



WARNUNG vor
Verbrennungen

Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen das heiße Gerät mit heißem Öl. Lassen Sie das Gerät nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.

- ▷ Lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, den Fettbehälter ausleeren oder das Gerät reinigen. **Leeren Sie den Fettbehälter aber, bevor Öl oder Fett aushärten.**
- 1. Klappen Sie den Deckel hoch.
- 2. Entfernen Sie gegebenenfalls im Frittierfett/-öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites).
- 3. Legen Sie ein Sieb mit Küchensiebkrepp aus.
- 4. Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch das Sieb.

Frittierfett/-öl aufbewahren

- ▷ Bewahren Sie das Frittierfett/-öl in einem dicht verschlossenen Gefäß dunkel und kühl auf. Lagern Sie es **nicht** im Fettbehälter des Gerätes - Sauerstoff und Licht schaden dem Fett/Öl.

Frittierfett/-öl entsorgen

HINWEIS - Sachschaden

Frittierfett/-öl nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

Spätestens nach etwa 8- bis 12-maligem Gebrauch entsorgen Sie das Frittierfett/-öl.

- ▷ Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl zum Entsorgen in eine Plastiktüte. Das Frittieröl können Sie in den Original-Behälter zurückgießen. Beides können Sie in haushaltsüblichen Mengen in den Restmüll geben.

Reinigen und aufbewahren

Gerät reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

VORSICHT - Verletzungsgefahr

Die Fonduegabeln sind spitz. Gehen Sie beim Reinigen vorsichtig vor.

HINWEIS - Sachschaden

Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände.

- ▷ Wischen Sie **Deckel, Fettfilter, Fettbehälter und Gehäuse** mit einem weichen, mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel angefeuchteten Tuch ab.
- ▷ Nehmen Sie den Griff vom **Frittierkorb, Griff, Haltering und Fonduegabeln** von Hand in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

Der Frittierkorb und der dazugehörige Griff können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- ▷ Wischen Sie alle Teile gründlich mit klarem Wasser nach, da Spülmittelreste das Frittierfett verunreinigen und dadurch den Geschmack des Frittiergutes beeinträchtigen können.
- ▷ Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie die Fritteuse wieder zusammensetzen.

Gerät aufbewahren

- ▷ Entleeren Sie zum Aufbewahren immer den Fettbehälter (siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch“).
- ▷ Reinigen Sie alle Teile des Gerätes von Öl- und Speiseresten, um z.B. Schimmelbildung zu verhindern.
- ▷ Zum platzsparenden Aufbewahren können Sie den Griff des Frittierkorbes abnehmen.
- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- ▷ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Sie könnten die Fritteuse beschädigen.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion

- Stecker in der Steckdose?
- Ist das Gerät überhitzt?
Die Temperatursicherung hat ausgelöst und das Gerät ausgeschaltet. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen! Wenden Sie sich an eine Fachwerkstatt.

Frittiergut ist nach der angegebenen Zeit noch nicht fertig

- Haben Sie eine zu große Menge auf einmal frittiert?
Für diese Fritteuse gilt:
max. 0,9 l Fett, d.h. ca. 90 g Frittiergut pro Frittiergang.
- Haben Sie eine zu niedrige Temperatur gewählt? Siehe ggf. Temperaturangaben vorne am Gerät.

Schlechter Geschmack des Frittiergutes

- Ist das Öl/Fett alt? Haben Sie zuvor Lebensmittel mit starkem Eigengeschmack gegart (z.B. Fisch)?
Wechseln Sie das Öl/Fett aus.

Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung

- Ist das Öl/Fett alt?
Wechseln Sie das Öl/Fett aus.
-

Technische Daten

Modell:	DF 960
Artikelnummer:	692 239 Deutschland, Österreich 695 727 Schweiz
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	840 W
Füllmenge:	min 0,54 l Öl / geschmolzenes Fett max 0,9 l Öl / geschmolzenes Fett
Schutzklasse:	I
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 ° C
Hergestellt von:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Artikelnummer: 692 239 / 695 727 (CH)

Modell:

DF 960

Hergestellt von :

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de