

Fritteuse

Bedienungsanleitung



Einführung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Beachten Sie dabei insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, um später zu verweisen. Geben Sie die Anleitung mit dem Gerät zusammen, wenn Sie es einem anderen Benutzer geben..

! Dieses Symbol kennzeichnet die wichtigen Sicherheitshinweise.

**Gefahr im Zusammenhang mit Personenschäden
Vorsicht - bezieht sich auf Sachschäden**



Dieses Symbol kennzeichnet die wichtigen Informationen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Ziehen Sie immer den Netzstecker ab, wenn es zu Bedienungsproblemen kommt, wenn Sie das Gerät reinigen oder nicht benutzen. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. **Es gibt Stromschlaggefahr!**

Man darf nicht das Gerät nicht in Wasser stellen oder im Freien verwenden, da es nicht in dem Regen oder anderer feuchten Umwelt gelegt werden soll. **Es gibt Stromschlaggefahr!**

Wenn das Gerät ins Wasser fällt, entfernen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose, dann entfernen das Gerät. Stellen Sie das Gerät wieder nicht drehen, sondern sollen Sie es in einer zugelassenen Servicestelle überprüft.Das gleiche gilt, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist oder das Gerät auf den Boden gefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät niemals auf eine heiße Fläche oder in der Nähe von einer Wärmequelle gelegt wird. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

Falten Sie das Kabel niemals zusammen oder wickeln Sie es um das Gerät herum, da dies zu Bruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Umwelt feucht sind oder Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

Sie dürfen niemals das Gerät selbst demontieren und versuchen Sie nicht, es mit einem Metallgegenstand aus irgendeinem Grund zu untersuchen. **Stromschlaggefahr!**

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Stromschlaggefahr!

Elektrogerät ist kein Spielzeug. Verwenden Sie deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder sind sich der Gefahren des Umgangs mit elektrischem Gerät nicht bewusst. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand daran zieht.

Dieses Gerät darf von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren nicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren angewendet werden, wenn sie ständig von den Erwachsenen überwacht werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die Sicherheit und den Unterricht über die Verwendung des Geräts in einer sicheren Weise erhalten und die damit relativen Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.

Kochen Geräte sollten in einer stabilen Lage mit den Griffen positioniert werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:

- Personal Küche Bereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- Bauernhäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohn-Umgebungen;
- Bett and breakfast Typ Umgebungen.



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!

Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an die unten aufgeführte Helpline.

Um Beschädigungen, Verletzungen, Unfälle oder Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, sollte das Netzkabel, falls es beschädigt ist, nur durch die Fachwerkstatt ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte an die unten aufgeführte Helpline.

Schließen Sie das Gerät nur an eine stoßsichere Steckdose an, deren Kennzeichnungsschild für die Netzspannung geeignet ist.

Um Unfälle zu vermeiden, lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Sicherheitshinweise

Während des Betriebs können die elektrische Heizgeräte hohe Temperaturen erreichen, was zur Verletzung führen kann, z.B. Heiße Öltöpfe, heißes Fett, Metallgehäusebestandteile! Bitte benutzen Sie die mitgelieferten Griffe. Bitte warnen Sie auch andere Benutzer vor Verbrennungen! Verbrennungsgefahr!

Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige, ebene, rutschfeste Oberfläche, z.B. Küchenarbeitsplatte. Um einen Wärmestau zu vermeiden, stellen Sie das Gerät niemals direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank. Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab. Stellen Sie sicher, dass es einen sicheren Abstand und Abstand von Gegenständen gibt, die schmelzen oder verbrennen können: Brandgefahr!

Wechseln das Altöl regelmäßig. Altes oder schmutziges Öl kann sich bei Überhitzung spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl : Explosionsgefahr! Wenn es ein Feuer gibt, ziehen Sie den Stecker sofort und versuchen, den Topf mit einem Deckel zu schließen, um die Flammen zu ersticken. Verwenden Sie alternativ eine Feuerdecke.

ACHTUNG! Bewegen Sie die Friteuse nicht, wenn sie heißes Öl enthält! Wenn es fällt oder Tipps über, könnte man schlecht verbrannt werden!

Um Spritzer zu vermeiden, senken Sie bitte die Höhe des Frittiermittels und setzen es sorgfältig in das heiße Öl - **Verbrennungsgefahr!**

Halten Sie Ihre Hände nie über den Dampfauslässen im Deckel oder über dem offenen Deckel, da der austretende Dampf sehr heiß ist. Verbrennungsgefahr!

Um Beschädigungen zu vermeiden, beachten Sie die Mindest- und Höchstwerte für das Öl (MIN / MAX-Kennzeichnung im Ölbehälter).

Um die Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf die Öl- oder Fettmenge nicht unter die MIN-Markierung oder oberhalb der MAX-Markierung in der Steckdose gelangen.

Verwenden Sie zum Braten nur den mitgelieferten Frittierkorb. Verwenden Sie keine Komponenten anderer Hersteller, um das Schäden zu vermeiden.

Verwenden Sie nur das Originalzubehör. Bei Verwendung mit nicht originalen Teilen oder Zubehörteilen kann die Gefahr erhöht werden. Im Falle von Unfällen oder Beschädigungen bei Nicht-Originalteilen wird jede Haftung abgelehnt. Werden von Dritten gelieferte Zubehörteile eingesetzt und verursachen diese Schäden am Gerät, sind alle Ansprüche aus der Gewährleistung null und nichtig.

Verwenden Sie das Gerät nur zum Braten von Pommes frites, Kroketten und Geflügel und zum Zubereiten von Speisen wie Fleisch, Gemüse, Pilzen usw. und für keinen anderen Zweck.

Denken Sie daran, dass das Gerät nach dem Ausschalten immer noch heiß ist. Lassen Sie den Mönch und alle Zubehörteile ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder weglegen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es in die Steckdose stecken oder den Netzstecker ziehen.

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Öl.

Betreiben Sie das Gerät niemals mit Wasser. Nur Öl oder Fett verwenden.

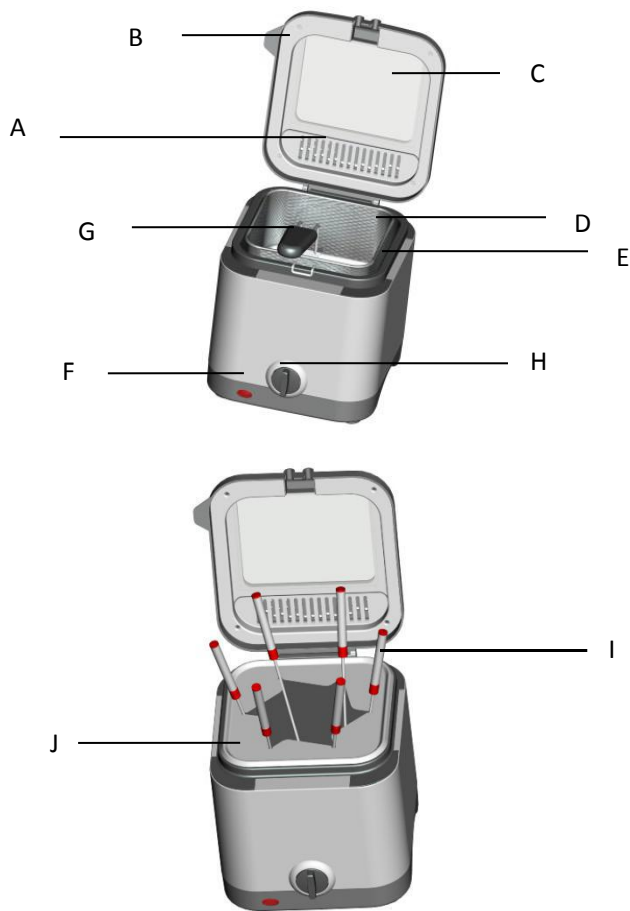
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose. Stromschlaggefahr!

Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder ein separates Remote-System gesteuert zu werden.

Anschluss an das Stromnetz

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen zu beachten

Das Produkt



- A) Filter
- B) Abnehmbarer Deckel
- C) Sichtfenster
- D) Frittierkorb
- E) Ölbehälter
- F) Kontrollleuchte
- G) Abnehmbarer Handgriff
- H) Temperaturregelung
- I) Gabeln
- J) Fest montiert

Technische Daten

Modell: EDF-001

Nennspannung: 220-240V ~

Bemessungsfrequenz: 50 / 60Hz

Nennleistung: 900W

Schutzklasse:

Lieferumfang

1 Fritteuse, 1 Deckel, 1 abnehmbarer Griff, 1 Frittierkorb, 6 Gabeln, 1 Feste Befestigung
1 Bedienungsanleitung

Verwendungszweck

Die Friteuse ist ausschließlich zum Frittieren und Zubereiten von Lebensmitteln bestimmt. Auch ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für den Gebrauch in Privathäusern und an heißen Arbeitsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Geschäftsräumen, auf landwirtschaftlichen Grundstücken oder von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Unterkünften und Bed and Breakfast-Pensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung der Appliance verstößt gegen Vorschriften und ist streng verboten. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder unsachgemäße Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Ein paar Informationen zum Braten

In diesem Abschnitt finden Sie einige Hinweise und Tipps zum Braten:

Was bedeutet eigentlich das Braten?

Die Nahrung schwimmt im heißen Öl, während sie kocht, die die Oberfläche der Nahrung bräunen. Während des Frittierens erwärmt sich das Öl / Fett auf eine Temperatur zwischen ca. 150 °C und 190 °C. Die Temperatur ist abhängig von der Speise, die gekocht wird.

Welche Arten von Lebensmitteln können Sie braten?

Die meisten Lebensmittel (Gemüse, Fisch, Fleisch, Backwaren) können in einer Friteuse gekocht werden. Es ist jedoch wichtig, das Essen richtig zuzubereiten:

Nur in kleinen Mengen braten. Große Mengen erhöhen die Bratzeit und das Essen wird mehr Öl absorbieren.

Wenn Nahrungsmittel vorher gewaschen worden sind, müssen sie gut getrocknet werden, bevor Sie sie in das heiße Öl setzen.

Gemüse, Fleisch und Fisch sollten vor dem Braten in kleine Stücke geschnitten werden. Kleine Stücke reduzieren die Bratzeit und das Essen wird daher weniger Fett absorbieren.

Einige Lebensmittel sollten mit Paniermehl beschichtet werden, bevor sie in das heiße Öl getaucht werden.

Stellen Sie sicher, dass das Brotkrümel so gut wie möglich an das Essen klebt - wenn sie während des Bratens fallen, wird dies das Öl verunreinigen.

Wann wird das Essen gekocht?

Wenn die Ergebnisse des Bratens nicht übereinstimmen, was es für die Kochzeiten in Ihrem Rezept sagt, könnte es für den folgenden Grund:

- Zustand der Nahrungsmittel, z.B. gefroren,
- Größe der Lebensmittel,
- Volumen der Nahrung,
- Temperatur des Speiseöls

Welche Art von Öl / Fett sollten Sie verwenden?

Eine riesige Palette von verschiedenen Ölen und Fetten zur Verfügung, aber nur einige von ihnen sind tatsächlich geeignet:

- Das Öl / Fett muss zum Braten bei hohen Temperaturen geeignet sein. Der Rauchpunkt des Öls / Fett muss über 200 °C. Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der Öl / Fett Sterne Rauch ausgeben.
- Pflanzenöle und -fette sind fast geschmacklos, so dass der Geschmack der gebratenen Speisen nur geringfügig verändert wird. Im Gegensatz dazu können tierische Fette (Schmalz) den Geschmack verändern.
- Verwenden Sie nur eine Art. Nicht Öl / Fett mischen, da unterschiedliche Öle / Fette unterschiedliche Siedepunkte haben können.
- Fette sollten nur eine geringe Menge Wasser enthalten. Wasser wird zum Dampf, wenn es erhitzt wird und macht das Fett spucken.

Schmelzen Sie niemals Schmalz in der Friteuse. Melting Lard könnte dazu führen, dass flüssige Tropfen Fett zu laufen.

Danger

Die Seiten des Gerätes. Dies kann zu Schäden oder sogar zum Brand führen.

Wenn Sie Schmalz verwenden möchten, schmelzen Sie es in einer geeigneten Pfanne vorher. Danach den geschmolzenen Schmalz gemäß der Sicherheitshinweise sorgfältig in die Ölaufnahme (E) gießen.

Wie lange können Sie das Öl/Fett halten?

Die Dauer, die Sie verwenden können, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Frittiertemperatur.
- Wie oft Sie es verwenden, und für wie lange auf einmal.
- Wie Sie es speichern.
- Die Qualität des Öls / des Fettes. Je besser es ist, desto länger können Sie es verwenden.
- Verunreinigung des Öls / Fettes beim Braten. Führen Sie die Öl-Fett durch Filterpapier vor dem Speichern, um die größten Schmutzpartikel zu entfernen.

Wann sollten Sie das Öl wechseln?

Sie sollten das Öl / Fett ändern, wenn:

- Der Rauch tritt auch bei niedrigerer Temperatur auf,
- Das gebratene Essen hat am Anfang einen unangenehmen Geschmack

- Sie erkennen einen unangenehmen Geruch.

Wenn eine der oben genannten mit Ihrem Öl / Fett, ändern Sie es sofort.

Aufbewahrung des Speiseöls:

Sauerstoff und Licht schädigen den Öl- / Fettspeicher in einem dicht verschlossenen Behälter an einem kühlen, dunklen Ort.

Was soll ich mit dem gebrauchten Öl / Fett tun?

Niemals das verbrauchte Öl / Fett in den Abfluss gießen. Nehmen Sie das verwendete Öl / Fett zu einer gebrauchten Ölsammelstelle.

Chips und Acrylamid:

Acrylamid bildet sich vor allem, wenn stärkehaltige Lebensmittel auf eine hohe Temperatur erhitzt werden. Ab etwa 175 °C, Glukose, der grundlegende Bestandteil von Kohlenhydraten, kombiniert mit der Aminosäure, einem grundlegenden Bestandteil des Proteins, um Acrylamid zu bilden. Abhängig davon, wie lange sie gekocht werden, enthalten Nahrungsmittel wie Chips eine entsprechende Menge an Acrylamid.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, die in der folgenden Tabelle angegebenen Temperaturen für die Zubereitung von stärkehaltigen Lebensmitteln nicht zu überschreiten.

Frittierzeiten und Temperaturregler-Einstellungen:

Die folgenden ca. Werte beruhen auf Erfahrung:

| | ca. | ca. |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
| Gefrorener Kabeljau (in Paniermehl / zerschlagen) | 150°C | 10-15 Minuten |
| Gefrorener Burger | 150°C | 3-5 Minuten |
| Paniertes Schweinekotelett | 150°C | 15-25 Minuten |
| Frisch zerschlagenen Dorsch | 160°C | 5-10 Minuten |
| Frische Chips | 160°C- 170°C | 10-15 Minuten |
| Gefrorene Chips | Nach der Anleitung des Herstellers | Nach der Anleitung des Herstellers |
| Kleine / mittlere Hähnchenteile | 170°C | 5-15 Minuten |
| Große Hähnchenteile | 170°C | 8-15 Minuten |
| Pilze | 180°C | 5 Minuten |
| Gefrorene Scholle | 190°C | 5-6 Minuten |

Je nach Ausführung (mechanischer Thermostat) können bei den obigen Einstellungen geringfügige Temperaturschwankungen auftreten. Die obigen Werte dienen nur als Anhaltspunkt. Die angegebenen Zeit beinhalten nicht die Zeit, die das Öl aufheizen muss. Sie sind nur Richtlinien, die Ihnen einige Bezugspunkte zur Verfügung stellen sollen. Die Zeiten können je nach Dichte der Zutaten variieren. Bitte beachten Sie die Informationen auf der Packung beim Kochen von gefrorenen Waren in Geschäften gekauft.

Vor dem ersten Gebrauch

Um die Gefahren zu vermeiden, prüfen Sie bitte, ob das Gerät vollständig ausgepackt ist und dass während des Transports kein Schaden entstanden ist. Verwenden Sie es nicht, wenn Sie Zweifel haben, aber kontaktieren Sie unseren Kundenservice. Die Serviceadresse können Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte finden.

Ihr Gerät wurde verpackt es während des Transports vor Beschädigungen zu schützen.

- Nehmen Sie vorsichtig das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie den Anweisungen im Abschnitt folgende aus dem Gerät und Komponenten alle Verpackungsreste , Staub Titel "Reinigung und eine Auto

Anleitung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stoßsichere Steckdose auf und stellen Sie sicher, dass es einen freien Zugriff gibt. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche. Die Oberfläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Befestigen den Griff am Frittierkorb:

- Halten Sie den abnehmbaren Griff (G) in die Hand und drücken Sie die beiden abgewinkelten Enden der Drahtbeine zusammen. Schieben Sie die Beine in die Ösen auf der Innenseite des Frittierkorbes (D). Stellen Sie sicher, dass der Griff zur Innenseite des Korbes geneigt ist.
- Nachdem die abgewinkelten Enden in die Ösen eingeführt worden sind, falten Sie den Griff bis zum Anschlag nach außen, bis Sie die beiden Beine in den Sicherungsmechanismus am Frittierkorb (D) einrasten lassen. Achten Sie darauf, dass diese fest sitzen .



Stellen Sie bitte nicht den Frittierkorb in das Gerät, bis das Öl / Fett genug heiß ist.



Seien Sie besonders vorsichtig beim Betrieb und beim Öffnen des Deckels! Heißer Dampf wird entweichen- Verbrühungsgefahr!



Das Kabel Netz darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.



Füllen mit Speisefett:

Olivenöl, Butter und Margarine sind nicht für das Braten geeignet und sollten nicht verwendet werden.

Nur Öl, Fett oder Fett in die Ölaufnahme (E) geben. Achten Sie besonders auf die (MIN / MAX) Markierungen im Ölbehälter (E).

Schalten den Friteuse ein:

- Schließen Sie nun den abnehmbaren Deckel (B) an der Friteuse.
- Schließen Sie das Netzkabel der Friteuse an eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Die Temperaturregelung (H) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Sehen Sie bitte die Tabelle in diesem Handbuch für die Temperatur, die für Ihr Essen benötigt wird.
- Das Gerät beginnt nun mit dem Heizzyklus

Wenn Sie das Frittieren zum ersten Mal verwenden, können Sie kurz einen leichten Geruch finden, der auftreten kann, wenn die in der Herstellung verwendeten Stoffe aufheizen. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung, z.B. Durch Öffnen eines Fensters.

Der anfängliche Heizvorgang dauert einige Minuten, abhängig von der Menge an Öl / Fett und Temperatur.

Bedeutung der Kontrollleuchte (F):

Wenn Sie das Gerät in eine schlagfeste Steckdose stecken und eine vorgegebene Temperatur auf die Temperaturregelung (H) einstellen, leuchtet die Kontrollleuchte (F), um zu zeigen, dass die Heizung in Betrieb ist.

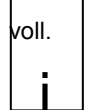
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Kontrollleuchte (F). Erst dann die Speisen in die Friteuse bringen (siehe Abschnitt "Frittieren").

Braten:

- Die eingestellte Temperatur sollen Sie nochmals überprüfen und gegebenenfalls die Temperaturregelung (H) einstellen.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (F).

Jetzt aus dem Frittierkorb (D) herausnehmen. Füllen Sie den Frittierkorb (D) nicht höher als zwei Drittel



Denken Sie daran, feuchtes Essen vor dem Braten zu trocknen!

- Heben Sie den Frittierkorb (D) mit dem Griff (G) an.
- Öffnen Sie den abnehmbaren Deckel (B) der Friteuse.
- Bringen Sie den Frittierkorb (D) vorsichtig in die Friteuse. Seien Sie vorsichtig, dies kann dazu führen,

dass Fett Tropfen zu spritzen.

Schließen Sie nun den abnehmbaren Deckel (B). Vergewissern Sie sich, dass beide Schenkel des Griffs (G) fest in den dafür vorgesehenen Aussparungen im Deckel (B) eingesetzt sind und der Deckel vollständig geschlossen ist.

Sie können durch das hitzebeständige Inspektionsfenster (C) im abnehmbaren Deckel (B) schauen, um zu sehen, wie viel das Essen gebräunt hat.

- Wenn das Essen in den gewünschten Zustand gekocht wird, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Temperaturregelung (H) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Trennen Sie auch das Netzkabel von den Steckdosen.
- Öffnen Sie nun den abnehmbaren Deckel (B).
- Heben Sie den Frittierkorb (D) mit dem Griff (G) nach oben und hängen Sie ihn am Rand des Ölbehälters (E) an. Dadurch kann überschüssiges Öl / Fett abtropfen.
- Ziehen Sie den Frittierkorb (D) leicht an und schütteln Sie die verbleibende Fettmenge ab, bevor Sie den Frittierkorb (D) vollständig aus dem Gerät nehmen.



Um es zu vermeiden, dass das heiße Öl / Fett verbrannt wird, schließen Sie den abnehmbaren Deckel wieder, sobald Sie den Frittierkorb entfernt haben.

- Legen Sie Ihre frittierten Lebensmittel in d vorbereiteten Behälter, z.B. eine Schüssel.

Nach dem Gebrauch muss das Gerät immer ausgeschaltet werden, indem die Temperaturregelung (H) entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position OFF geschaltet wird und dann der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nach dem Braten:



**Bewegen Sie die Friteuse nicht, bis sie vollständig abgekühlt ist.
Das Öl Fett könnte über die Seiten verschütten und brennen Sie.**

Entleeren des Ölbehälters:

Während das Öl / Fett noch flüssig ist, können Sie es aus dem Ölbehälter (E) herausschütten und in einem geeigneten Behälter aufbewahren.



Verwenden Sie bei der Handhabung von Teilen, die noch heiß sein könnten, einen geeigneten Schutz, wie zB Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie zuerst den abnehmbaren Deckel (B) der Friteuse.

Wenn Sie das Öl / Fett wieder verwenden möchten, verwenden Sie einen Trichter, um es durch ein Filterpapier in einen dafür vorgesehenen Behälter zu gießen.

Wenn Sie das Öl / Fett nicht wieder verwenden möchten, gießen Sie es nicht in den Abflussschlauch, sondern bringen Sie es zu einer gebrauchten Ölsammelstelle.

Reinigung und Pflege



Danger

Vor der Reinigung und Lagerung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät und das gesamte Zubehör vollständig abkühlen.



Danger

Ensure that no fluid can get inside the appliance.

Do not immerse the appliance in water. Risk of electrocution!



Danger

Verwenden Sie zur Reinigung keine starken oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes ein trockenes oder ggf. mäßig feuchtes, gut gewischtes Tuch.
- Dann trockenreiben.

Reinigung des abnehmbaren Deckels:

Der abnehmbare Deckel (B) an der Friteuse hat einen Filter (A) zum Filtern von Öltröpfchen aus dem austretenden Dampf. Dies sollte bei Bedarf gereinigt werden.

- Falten Sie den abnehmbaren Deckel (B) bis zu einem Winkel von ca. 45 ° und entfernen Sie ihn aus dem Gerät, indem Sie eine Seite des Deckels halten und zu sich ziehen. Der Deckel (B) wird aus seiner Halterung gelöst und kann abgenommen werden.
- Der abnehmbare Deckel (B) kann mit einem gut ausgewringenen, feuchten Tuch gereinigt werden.



Stellen Sie sicher, dass der abnehmbare Deckel vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder verwenden.

- Um den Deckel (B) wieder anzubringen, ziehen Sie ihn auf einen Winkel von 45° und schieben Sie die Führungsstange in Richtung Montage. Dann nach hinten drücken, bis die Führungsstange vollständig in der Halterung eingerastet ist. Überprüfen Sie, ob es richtig sitzt und dass es sich öffnet und schließt.

Reinigung des Frittierkorbes:

Entfernen des Griffs:


- Drücken Sie den Griff (G) fest nach innen.
- Drücken Sie die Winkelenden zusammen und ziehen Sie den Griff (G) heraus.

Waschen Sie den Frittierkorb (D) und den Griff (G) mit warmem, seifigem Wasser. Danach gründlich mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.

Fehlerbehebung

| Defekt: | Ursache: | Abhilfe: |
|------------------------------|--|--|
| Das Gerät funktioniert nicht | Das Netzkabel ist nicht an die Schutzkontaktsteckdose angeschlossen. | Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an. |
| Das Gerät heizt nicht. | Der Überhitzungsschutz hat das Gerät ausgeschaltet. | Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. |

Die Defekte, die nicht in der Fehlersuche angegeben sind, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter.

| Korrekte Entsorgung dieses Produkts | |
|---|---|
|  | Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt nicht in der gesamten EU mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit vor unkontrollierter Entsorgung vorzubeugen, muss es verantwortungsvoll recycelt werden, um die nachhaltige Wiederverwendung der materiellen Ressourcen zu fördern. Um das verwendete Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rücknahme- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für umweltfreundliches Recycling zu nehmen. |

Foshan Shunde Essential Electrical Appliances Manufacture Limited

No. 8th, Zhi'an Middle Road, Changxing Industrial Zone, Jun'an, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R.