GARANTIEBEDINGUNGEN

Die KODi Diskontläden GmbH, Zum Eisenhammer 52, 46049 Oberhausen, gewährt auf dieses Produkt drei Jahre Garantie ab Kaufdatum („Garantiedauer"). Die Garantie gilt für das Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

Garantiefall

Der Garantiefall tritt ein, wenn sich die Eigenschaften des Produktes innerhalb der Garantiedauer so verändern, dass die Funktion des Produktes nicht nur unerheblich beeinträchtigt wird und die Garantievoraussetzungen vorliegen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Fälle, in denen Fehler oder Mängel zurückzuführen sind auf:

- unsachgemäße Installation, Bedienung oder Verwendung
- mangelhafte Wartung oder Pflege
- Missachtung der Sicherheits- oder Bedienhinweise entsprechend der Bedienungsanleitung
- gebrauchsüblichen Verschleiß
- äußere Einwirkungen wie mechanische Beschädigungen, Transportschäden oder Schäden durch Witterung
- gewerbliche Nutzung

Garantieumfang

Während der Garantiedauer auftretende Mängel werden wir kostenlos beheben, nach unserem Ermessen durch Reparatur, Austausch gegen ein neues, vergleichbares oder höherwertiges Produkt (die aufgeführten Varianten werden im Folgenden „Ersatzartikel" genannt) oder Erstattung des Kaufpreises.

Die Abholung des Ersatzartikels erfolgt in der Filiale. Im Fall der Erstattung des Kaufpreises erfolgt diese durch Barauszahlung in der Filiale, in welcher die Garantie geltend gemacht wurde. Wenn der Kauf über den Online-Shop erfolgte und die Geltendmachung der Garantie in einer Filiale, so gilt obiges entsprechend.

Erfolgte die Geltendmachung der Garantie über unseren Kundenservice, so wird der Ersatzartikel nach Absprache in eine Filiale Ihrer Wahl oder versandkostenfrei an Ihre Postanschrift gesendet. Eine etwaige Erstattung des Kaufpreises erfolgt in einem solchen Fall per Überweisung.

Aus dieser Garantie ergeben sich keine weiteren Ansprüche als die vorgenannten, insbesondere umfasst die Garantie keine Mangelfolgeschäden und Schadensersatzansprüche.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie tritt weder eine Verlängerung der Garantiedauer ein, noch beginnt diese neu.

Garantievoraussetzungen

Voraussetzung für die Geltendmachung von Garantieansprüchen ist:

1. die Vorlage des Originalkassenbeleges (im Fall des Kaufs über unseren Online-Shop die Vorlage der Rechnung) und
2. die Aushändigung des Produktes mit vollständigem Zubehör sowie
3. im Fall des Kaufs über unseren Online-Shop die Nutzung des von uns zur Verfügung gestellten Retouren-Labels, sofern die Inanspruchnahme der Garantie nicht über eine Filiale erfolgt und
4. die Verbrauchereigenschaft des Käufers.

Inanspruchnahme der Garantie

Die Inanspruchnahme der Garantie richtet sich nach folgenden Vorgaben:

Bei Kauf des Produktes in einer unserer Filialen:
Erfolgte der Kauf des Produktes über eine unserer Filialen, wenden Sie sich für die Inanspruchnahme der Garantie bitte an eine KODi Filiale Ihrer Wahl.

Bei Kauf des Produktes über unseren Onlineshop:
Haben Sie den Artikel über unseren Onlineshop erworben, ist ebenfalls eine Inanspruchnahme der Garantie über jede unserer Filialen möglich. Alternativ können Sie über unseren Kundenservice

Tel.: +49 (0)208 / 85 007-777
E-Mail: onlineshop@kodi.de

ein Retouren-Label für den Rückversand und einen Retourenschein für die Abwicklung Ihrer Retoure anfordern.

Gesetzliche Rechte

Gesetzliche Rechte, insbesondere Gewährleistungsrechte, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Insbesondere ist die Inanspruchnahme der gesetzlichen Gewährleistungsrechte unentgeltlich.

Geltendes Recht

Es gilt das Recht des Landes, in dem das Produkt gekauft wurde.

HINWEIS
Sobald das Produkt die vorgewählte Temperatur unterschreitet, schaltet der Thermostat erneut ein und die Kontrollleuchte **WORKING** leuchtet wieder. Dadurch wird die voreingestellte Temperatur konstant gehalten. Während des Betriebes schaltet sich diese Kontrollleuchte immer wieder ein und aus.

9. **Hinweis:** Überprüfen Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster oder öffnen Sie etwas den Deckel.
10. Sind Sie mit dem Frittiergebnis zufrieden und soll kein weiterer Frittiervorgang erfolgen, stellen Sie den Temperaturregler auf Position **0** und ziehen Sie den Netzstecker.
11. Klappen Sie ggf. den Frittierkorbgriff hoch und öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Deckelentriegelungstaste.
12. Entnehmen Sie den Frittierkorb und geben Sie das Frittiergut auf einen hitzbeständigen Teller.

HINWEIS
Legen Sie Küchenpapier unter das Frittiergut, um überschüssiges Öl/Fett aufzusaugen.

Warnung - Brandgefahr!
Speiseöl/-fett kann sich bei zu hohen Temperaturen entzünden. Falls sich das Öl/Fett in der Fritteuse entzündet, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, wenn dies noch ohne Gefahr möglich ist. Sie können versuchen das Feuer mit einer Decke oder Feuerlöschschaum zu ersticken.

Deckelentriegelungstaste drücken, um den Deckel zu öffnen

Frittierkorbgriff ausklappen und Frittierkorb entnehmen

Speiseöl einfüllen. Mindestens bis zur **MIN** und nicht über **MAX** befüllen

Frittierkorb einsetzen, Deckel schließen und Netzstecker einstecken

Richtige Temperatur zum Frittieren einstellen

Deckel öffnen und Frittiergut in Frittierkorb füllen. Danach Deckel wieder schließen und Griff ggf. nach unten klappen

Bräunungsgrad durch Sichtfenster überprüfen

Nach Beendigung des Frittiervorganges Temperaturregler auf **0** stellen, Netzstecker ziehen, Griff ggf. hochklappen, Deckel öffnen und Frittiergut entnehmen

REINIGUNG UND PFLEGE

Warnung - Stromschlaggefahr!
Tauchen Sie das Produkt während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen (ca. 3 Stunden).
- Reinigen Sie die Außenflächen des Gehäuses mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.
- Entfernen Sie das Öl/Fett aus der Frittierwanne wie im **Abschnitt Öl/Fett filtern, aufbewahren und entsorgen beschrieben**.
- Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel. Spülen Sie den Deckel unter Wasser ab und lassen Sie ihn dann trocknen.
- Reinigen Sie den Frittierkorb heißem Wasser und etwas Spülmittel und die Frittierwanne mit feuchtem Tuch und Küchenpapier. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
- Tauchen Sie das Bedien- und Heizelement niemals in Wasser.
- Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, setzen Sie das Produkt wieder korrekt zusammen.
- **Achtung!** Die Fritteuse muss vor jedem Gebrauch vollständig trocken sein.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220 – 240 V~
Nenneingangsleistung:	1800 W
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Schutzklasse:	I

ENTSORGUNG

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lagerund Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lagerund Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeübertrager", „Bildschirmgeräte" oder „Großgeräte" (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis
Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne"
Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

KUNDENDIENST
Bei Rückfragen zum Gerät oder technischen Problemen schreiben Sie bitte per E-Mail an:
info@kodi.de

Diese Bedienungsanleitung finden Sie auch im Internet zum Download unter: **www.kodi.de/tectro**

KODi Diskontläden GmbH
Zum Eisenhammer 52
46049 Oberhausen
Deutschland

13379407
V1.2_02.24

CE

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Fritteuse

13379407

1800 Watt

2,5 l Fassungsvermögen

Großer Frittierkorb

*Die Garantiebedingungen befinden sich auf den letzten Seiten.

TECTRO

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TecTro-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteren Gebrauch auf. Bitte geben Sie diese Anleitung mit, wenn Sie das Produkt an andere Benutzer weitergeben.

PRODUKTÜBERSICHT

1 Sichtfenster
2 Deckelinnenabdeckung
3 Frittierkorb
4 Frittierwanne
5 Deckelentriegelungsstaste
6 Netzkabel mit Netzstecker
7 Gehäuse
8 Temperaturregler
9 Kontrollleuchte **POWER**
10 Kontrollleuchte **WORKING**
11 Frittierkorbgriff (klappbar)
12 Frittierkorbgriffentriegelung
13 Filtersystem
14 Deckel

Die Oberfläche wird während des Gebrauchs sehr heiß!
Das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen und Bedienelementen berühren. **Achtung!** Bei geöffnetem Deckel kann heißer Dampf austreten und heißes Öl/Fett kann herausspritzen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE –
bitte aufmerksam durchlesen und für den späteren Gebrauch aufbewahren.

Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.

- Während des Frittierens steigt heißer Dampf auf und entweicht durch die Dampfausfrittsöffnungen im Deckel. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht. Decken Sie die Dampfausfrittsöffnungen niemals ab.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 - 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Produkt sollte in einer stabilen Lage positioniert werden, um das Auslaufen heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Vorsicht!** Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Produkt nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Zur Reinigung darf das Produkt nicht ins Wasser eingetaucht werden.
- Seien Sie vorsichtig während der Reinigung und Wartung, beachten Sie die Anweisungen im Kapitel **Reinigung und Pflege**.
- Benutzen Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
- Es ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
  - in Frühstückspensionen,
  - in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst (z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät fallengelassen wurde, etc.). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den empfohlenen Zubehörteilen und Komponenten. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Das Netzkabel, das Gerät und Verlängerungskabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht betreiben. Sofort den Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel oder ein verwendetes Verlängerungskabel so führen, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht in leicht erreichbaren Bereichen herunterhängt.
- Das Gerät niemals am Netzkabel hängend tragen oder ziehen. Das Netzkabel nicht überscharfe Kanten ziehen. Das Kabel nicht festklemmen oder knicken.
- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Den Netzstecker niemals am Kabel oder mit nassen Händen herausziehen.
- Bei Fehlfunktionen während der Verwendung, vor dem Reinigen oder Transport und nach Verwendung den Netzstecker ziehen.
- Betreiben Sie das Produkt niemals ohne Öl.
- Achten Sie darauf, dass Gehäuse und das Netzkabel nicht nass werden.
- Das Gerät oder Netzkabel niemals auf offenem Feuer platzieren.
- Das in Betrieb befindliche oder angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht in explosions- oder brandgefährdeten Umgebungen verwenden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Produkt ist nur für das Zubereiten von Nahrungsmitteln im privaten, nicht professionellen Umfeld vorgesehen. Das Gerät ausschließlich gemäß diesen Anweisungen verwenden. Unsachgemäße Verwendung ist gefährlich und führt zum Verlust jeglicher Garantieansprüche. Bitte die Sicherheitshinweise beachten.

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

FRITTIERTIPPS

Frittieröl und -fett

- Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges, geschmacksneutrales Frittieröl (Pflanzenöl) oder Frittierfett (Pflanzenfett), das man auf etwa 220°C erhitzen kann. Zum Frittieren geeignet ist beispielsweise Palmöl, gehärtete Pflanzenöle und -fette, raffinierte Öle (Rapsöl, Sojaöl oder Sonnenblumenöl). Nicht geeignet sind kaltgepresste und unraffinierte Öle/Fette, wie z. B. natives Olivenöl, Butter, Margarine, etc.
- **Achtung!** Mischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettsorten und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Falls Sie festes Frittierfett benutzen, schneiden Sie dieses in Stücke und schmelzen Sie es in einem Topf bei schwacher Hitze. Füllen Sie anschließend das geschmolzene Fett sehr vorsichtig in die Frittierwanne ein. Die Frittierwanne muss beim Einfüllen des geschmolzenen Fettes trocken sein.
- Sie können die geschlossene Fritteuse mit dem erstarrten Frittierfett bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn Sie das Fett in der Fritteuse erneut erhitzen, stechen Sie vorher mit einer Gabel Löcher in das Fett, um ein Spritzen des Fetts zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Frittierwanne nicht zu beschädigen. Schließen Sie den Deckel und erwärmen Sie das Fett anschließend bei schwacher Hitze.

Frittiertabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht über Frittiertemperaturen für verschiedene Lebensmittel. Die Angaben in dieser Tabelle sind nur Richtwerte. Beachten Sie, dass die Frittierdauer und die benötigte Temperatur von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes abhängen (z. B. Größe und Gewicht). Beachten Sie hierzu unbedingt die Informationen auf der Verpackung der Lebensmittel.

Lebensmittel	Temperatur in °C
Garnelen	130
Pilze	150
Paniertes Hühnchen	170
Filet	170
Zwiebelringe	190
Pommes Frites	190
Kartoffelchips	190

ÖL/FETT FILTERN, AUFBEWAHREN UND ENTSORGEN

Filtern

- Lassen Sie das Produkt nach Gebrauch abkühlen (mindestens 3 Stunden).
- Es wird empfohlen, dass Sie das Öl/Fett nach jedem Frittiervorgang filtern, um kleine Teile, z.B. Lebensmittelrückstände vollständig zu entfernen, da diese den Fettverderb beschleunigen.
- Gießen Sie das abgekühlte Öl/Fett (sollte noch flüssig sein) in einen Metalltopf mit Griffen um.
- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände mit einem Schwamm oder etwas Küchenpapier aus der Frittierwanne.
- Legen Sie einen Speiseölfilter in den Frittierkorb. Gießen Sie das Öl/ Fett langsam durch den Filter in die Frittierwanne zurück. Als Filter können Sie auch ein Papiertuch oder ein Stück Baumwollstoff verwenden.
- Wenn Sie häufig frittieren, kann das Öl/ Fett in der Frittierwanne aufbewahrt werden. Schließen Sie den Deckel und bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Erneuern Sie regelmäßig das Öl/Fett nach ca. 3 bis 5 Frittiervorgängen. Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, raucht, unangenehm riecht, oder wenn es dunkel und schwerflüssig geworden ist.

Warnung - Brandgefahr!
Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung selbst entzünden. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und schließen Sie den Deckel. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett.

Aufbewahren

- Wenn Sie das Produkt nur gelegentlich benutzen, entfernen Sie das Öl/ Fett aus dem Produkt und bewahren Sie es in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank auf.
- Bewahren Sie Öl/ Fett, dass Sie zum Frittieren von Fisch verwendet haben getrennt vom Frittieröl/ -fett anderer Speisen.
- Würzen Sie die Lebensmittel nicht vor oder während dem Frittieren. So bleibt das Öl länger haltbar.

Entsorgung

- Gießen Sie altes Öl in einen verschließbaren Behälter und entsorgen Sie es.
- Gießen Sie das noch warme Fett in einen mit Zeitung ausgekleideten Topf und warten Sie bis es erstarrt ist. Wickeln Sie das Fett dann vollständig in das Papier ein und entsorgen Sie es.
- Entsorgen Sie das alte Öl/Fett nicht im Ausguss, sondern immer im Haushaltsmüll. Informieren Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die Fritteuse vor dem ersten Gebrauch, um produktionsbedingte Rückstände zu entfernen. Beachten Sie dazu das Kapitel **REINIGUNG UND PFLEGE**

GEBRAUCH DER FRITTEUSE

Frittieren

1. Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen.
2. Klappen Sie den Frittierkorbgriff aus und entnehmen Sie den Frittierkorb.
3. Füllen Sie zum Frittieren geeignetes Speiseöl in die Frittierwanne. Befüllen Sie die Frittierwanne mindestens bis zur **MIN** Markierung (2,0 l) und nicht über die **MAX** Markierung (2,5 l) hinaus.

   HINWEIS
   Beachten Sie den Abschnitt Frittieröl und -fett.

4. Setzen Sie den Frittierkorb wieder ein und schließen Sie den Deckel.

   HINWEIS
   Damit das Sichtfenster nicht durch Kondenswasser beschlägt, geben Sie etwas Speiseöl von innen auf das Sichtfenster.

5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchte **POWER** leuchtet auf.
6. Das Öl muss vorgeheizt werden. Stellen Sie die erforderliche Temperatur mit dem Temperaturregler ein und warten Sie bis die Frittieuse bzw. das Öl die Temperatur erreicht hat. Die Kontrollleuchte **WORKING** leuchtet auf und zeigt an, dass das Produkt aufheizt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte.

   HINWEIS
   Zur Auswahl der für die jeweiligen Lebensmittel geeigneten Temperaturen beachten Sie den Abschnitt Frittiertabelle im Kapitel **FRITTIERTIPPS**.

7. Wurde die voreingestellte Temperatur erreicht, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb. Entnehmen Sie ggf. den Frittierkorb.

   Achtung:
   Der Deckel kann heiß sein. Die Fritteuse ist sehr heiß. Es kann heißer Dampf austreten und heißes Öl/Fett kann herausspritzen.

   HINWEIS
   Achten Sie darauf, dass das Frittiergut trocken ist, um Spritzen oder Schäumen des Öls zu vermeiden. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Papiertuch trocken und entfernen Sie Eis von tiefgefrorenen Lebensmitteln. Das Frittiergut sollte ganz von Öl/Fett umgeben sein, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Überhitzungsschutz: Wenn sich das Produkt überhitzt (z.B. weil sich nicht genügend Öl in der Frittierwanne befindet), schaltet der Überhitzungsschutz das Produkt automatisch aus. Trennen Sie in diesem Fall das Produkt von der Stromversorgung und lassen Sie es ausreichend abkühlen.

8. Schließen Sie den Deckel, ziehen Sie die Frittierkorbgriffentriegelung und klappen Sie den Frittierkorbgriff nach unten.