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. Entfernen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Frittierkorb mit Griff.
2. Drücken Sie die Enden des Frittierkorbgriffes nach innen zusammen und führen Sie diese in die Aufnahmen an der Innenseite des Frittierkorbs. Schwenken Sie den Frittierkorbgriff nach außen, bis er einrastet. Zum Verstauen kann der Frittierkorb auf gleiche Weise zerlegt werden.
3. Füllen Sie zum Frittieren geeignetes Speiseöl in die Frittierwanne. Befüllen Sie die Frittierwanne mindestens bis zur **MIN** Markierung und nicht über die **MAX** Markierung (3 l) hinaus.

HINWEIS
Beachten Sie den Abschnitt Frittieröl und -fett.

4. Setzen Sie den Frittierkorb wieder ein und schließen Sie den Deckel.
5. Ziehen Sie Netzkabel und Stecker aus dem Kabelfach und 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 Fritteuse bzw. das Öl die Temperatur erreicht hat. Die Kontrollleuchte **HEATING** 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:
Die Fritteuse und der Deckel sind 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. Setzen Sie den Frittierkorb ggf. in die Frittierwanne und schließen Sie den Deckel.

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

9. Überprüfen Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster oder öffnen Sie etwas den Deckel.
10. Sind Sie mit dem Frittierergebnis zufrieden und soll kein weiterer Frittiervorgang erfolgen, stellen Sie den Temperaturregler auf Position **OFF** und ziehen Sie den Netzstecker.
11. Öffnen Sie den Deckel.
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.

Deckel entfernen und Frittierkorb mit Griff entnehmen.

Frittierkorbgriff und Frittierkorb montieren

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.

Bräunungsgrad durch Sichtfenster überprüfen.

Nach Beendigung des Frittiervorganges Temperaturregler auf **OFF** stellen, Netzstecker ziehen, 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.
- **Fettfilter reinigen**
  Der Fettfilter, der sich im Deckel befindet, muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Entfernen Sie hierzu die Schraube auf der Rückseite des Deckels. Öffnen Sie die Abdeckung und nehmen Sie den Fettfilter heraus. Reinigen Sie den Filter in warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Lassen Sie den Fettfilter vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- 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.
- Zum Lagern verstauen Sie Netzkabel und Netzstecker im Kabelfach.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230 V~
Nenneingangsleistung:	2000 W
Nennfrequenz:	50 Hz
Schutzklasse:	I

ENTSORGUNG

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden. Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

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

13379506
V1.1_12.16

CE

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

Fritteuse

13379506

2000 Watt

3,0 l Fassungsvermögen

Großer Frittierkorb

TECTRO

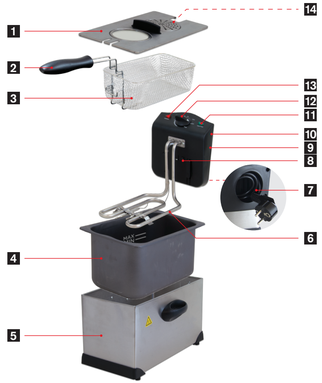
Herzlichen Glückwunsch!

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 Deckel mit Griff
2 Frittierkorbgriff (abnehmbar)
3 Frittierkorb mit Haken
4 **Frittierwanne**
5 Gehäuse mit Tragegriff
6 **Heizstab**
7 Netzkabel mit Netzstecker
8 Schutzschalter
9 Kabelfach (nicht abgebildet)
10 Bedien- und Heizelement
11 Kontrollleuchte **HEATING**
12 Temperaturregler
13 Kontrollleuchte **POWER**
14 Fettfilter mit abnehmbarer Abdeckung auf der Rückseite

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 heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.

- 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 Frittieuse mit dem erstarrten Frittierfett bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn Sie das Fett in der Frittieuse 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.