



Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

MINI FRITTEUSE



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

- Lieferumfang 4
- Geräteteile 5
- Lieferumfang/Geräteteile 6
- Allgemeines 7
 - Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren..... 7
- Zeichenerklärung 8
- Sicherheit 9
 - Bestimmungsgemäßer Gebrauch 9
 - Sicherheitshinweise..... 10
- Erstinbetriebnahme 16
 - Lieferumfang prüfen 16
 - Vor dem ersten Gebrauch 17
 - Gerät aufstellen 17
- Aufbau 18
 - Frittierkorbgriff am Frittierkorb befestigen 18
 - Abnehmbarer Deckel..... 18
- Allgemeines zum Frittieren 19
 - Öle und Fette für die Fritteuse 19
 - Öle und Fette nach dem Gebrauch 19
 - Acrylamidarme Zubereitung 20
 - Die korrekte Frittiertemperatur 20
- Bedienung 22
 - Öl/Fett aus der Frittierwanne gießen 24
- Reinigung und Aufbewahrung 25
 - Reinigung..... 25
 - Aufbewahrung 26
- Fehlersuche..... 27
- Technische Daten 28
- Konformitätserklärung 28
- Entsorgung 29
 - Verpackung entsorgen..... 29
 - Frittieröl/-fett entsorgen 29
 - Altgerät entsorgen 29

AT

VERTRIEBEN DURCH:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
DOMSTR. 19
20095 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST

99718

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.

MODELL:
GT-DFM-01

03/2020

3
JAHRE
GARANTIE

LIEFERUMFANG



GERÄTETEILE



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Deckel
 - 2 Sichtfenster
 - 3 Aluminium-Permanentfilter
 - 4 MIN / MAX Markierungen Einfüllmenge Frittieröl
 - 5 Tragegriffe (beidseitig)
 - 6 Kabelhalterung (Rückseite)
 - 7 Entriegelungstaste (Deckelentriegelung)
 - 8 Kontrollleuchte rot (Netzanschluss / Aufheizvorgang)
 - 9 Temperaturregler
 - 10 Frittierwanne
 - 11 Ausgießbecke
 - 12 Frittierkorb
 - 13 Frittierkorbgriff
 - 14 Abtropfhalterung
 - 15 Filterklemme
- Bedienungsanleitung/Garantiekarte

ALLGEMEINES

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie diesen Artikel an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage **www.gt-support.de** herunterladen.

ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

 **WARNUNG!** Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!** Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.

 Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Verwenden Sie die Fritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

Die Fritteuse ist nicht für den gewerblichen Bereich geeignet, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischen Schlägen führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes. Nur die im Zubehör enthaltenen bestimmungsgemäß benutzen.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.

-
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
 - Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
 - Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

 WARNUNG! Brandgefahr!

Wenn Sie Zwischenstecker oder Verlängerungskabel verwenden, die die maximale Stromstärke überschreiten, kann es zum Brand kommen.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen und die die maximale Stromstärke nicht überschreiten.

 WARNUNG! Brandgefahr!

Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse.

- Durch Hitzeherde, die entstehen, solange das Fett noch nicht

die Frittierwanne vollständig bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o. ä.

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

Öl-/Fettbrände niemals mit Wasser löschen.

- Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich durch Überhitzung selbst entzünden.
- Netzstecker ziehen und brennendes Öl/Fett mit einer Decke erstickern.

⚠️ WARNUNG! Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen!

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann.

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden,

wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie immer den Netzstecker vom Stromnetz, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, zerlegen oder reinigen.
- Trennen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker vom Stromnetz.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

 **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

 **Heiße Oberfläche!** Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Frittiervorgangs tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Deckel geöffnet wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Wasserrückstände verpuffen explosionsartig und das heiße Öl/Fett wird verspritzt.
- Trocknen Sie vor dem Frittieren die Lebensmittel gut ab, um das Herausspritzen von heißem Fett/Öl zu vermeiden.
- Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl/Fett.

⚠️ WARNUNG! **Verletzungsgefahr! Bei Kontakt mit heißem Öl/Fett kommt es zu schwersten Verbrennungen!**

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden. Die Arbeitsfläche sollte unempfindlich gegen Fettspritzer sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Anschlussleitung von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das heiße Öl/Fett verschütten.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zur Überhitzung und zur Beschädigung führen.

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl/Fett. Das Gerät kann überhitzen. Dabei können die Heizwendel und die Anti-Haft-Beschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.
- Füllen Sie nie mehr Öl/Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in die Frittierwanne ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Öl/Fett vorhanden ist.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in eine Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.

ERSTINBETRIEBNAHME

Lieferumfang prüfen

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- 1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie die Schutzfolien.
- 2. Öffnen Sie den Deckel **1**, indem Sie auf die Entriegelungstaste **7** drücken. Entnehmen Sie den Frittierkorb **12**.
- 3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
- 4. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Fritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

HINWEIS! Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!

1. Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes den Frittierkorb **12** und den Frittierkorbgriff **13** mit lauwarmen Wasser und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
2. Wischen Sie die Frittierwanne **10** mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie anschließend Deckel **1** und Gehäuse ab.
3. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

AUFBAU



VORSICHT!

Sicherstellen, dass die Fritteuse beim Aufbau noch NICHT an das Stromnetz angeschlossen ist.

Frittierkorbgriff am Frittierkorb befestigen



Siehe **Abb. B**

1. Drücken Sie die abgewinkelten Enden des Frittierkorbgriffes **13** leicht zusammen und setzen Sie diese in die Ösen am Frittierkorb **12** ein.
2. Griff bis zum Anschlag gegen den Korb drücken.

Abnehmbarer Deckel



WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Nehmen Sie den Deckel niemals ab, wenn das Öl/Fett noch heiß ist.



Der Deckel **1** der Fritteuse lässt sich abnehmen.

1. Ziehen Sie den geöffneten Deckel links und rechts in Höhe der Scharniere leicht zu sich und nehmen ihn nach oben ab.
2. Zum Einsetzen, drücken Sie den Deckel von oben in die beiden Scharniere, bis sie hörbar einrasten.

ALLGEMEINES ZUM FRITTIEREN

Öle und Fette für die Fritteuse



Nur „nicht schäumende“ Öle oder Fette verwenden, die zum Frittieren geeignet sind. Vermischen Sie keine Öl- oder Fettsorten. Es kann zum Überschäumen kommen.

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse wird Frittieröl oder flüssiges Frittierfett empfohlen.

Sie können auch festes Frittierfett benutzen, dieses muss allerdings vor dem Einfüllen in die Frittierwanne in einem Topf auf dem Herd oder im Wasserbad in einem geeigneten Behälter verflüssigt werden.

Öle und Fette nach dem Gebrauch



Aus hygienischen Gründen sollten Sie Öle und Fette nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Benutzen Sie dazu am Besten ein Glasgefäß.

Belassen Sie das gebrauchte Öl oder Fett nicht in der Fritteuse.

1. Lassen Sie zunächst das heiße Öl oder Fett in der Fritteuse abkühlen (Fett nicht erstarren lassen).
2. Legen Sie ein Sieb mit einer Lage Küchenpapier aus und sieben Sie das lauwarme Öl oder Fett durch.

Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchsieben, können Sie es 10 bis 12 Mal verwenden, jedoch nicht länger als sechs Monate.

Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung. Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.

Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel und dickflüssig wird.

Für einen erneuten Gebrauch, verflüssigen Sie erstarrtes Fett mit dem Glasgefäß in einem warmen Wasserbad, bevor Sie das Fett in die Fritteuse gießen.

Acrylamidarme Zubereitung



Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.

Frittieren Sie daher z. B. Pommes nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.

Die korrekte Frittiertemperatur



Die folgende Tabelle zeigt beispielhaft, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur und bei welcher Dauer frittiert werden.

Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Trocknen Sie nasse Lebensmittel ab, bevor sie in die heiße Frittierflüssigkeit getaucht werden.

Dadurch werden einerseits Fettspritzer vermieden, andererseits erfolgt eine gleichmäßige Krustenbildung des Frittierguts und demzufolge eine geringere Fettaufnahme.

Tiefgefrorene Lebensmittel sollten immer kurz angetaut und abgetrocknet werden, um so die Oberflächenfeuchte zu entfernen.

Vermeiden Sie Salzen und Würzen vor dem Frittieren: Salz fördert die Migration von Wasser aus dem Inneren an die Oberfläche des Lebensmittels und die Bildung von toxischen Substanzen.

Vor dem Einlegen von panierten Lebensmitteln, z. B. Schnitzel, sollte das Frittiergut von losen Bröseln befreit werden. Kleine Teile verkohlen sonst rasch in der Frittierflüssigkeit und beschleunigen so den Verderb.

Bei nicht paniertem Fleisch oder Fisch entsteht kein Acrylamid, eine höhere Temperatureinstellung (ca. 190 °C) ist hierfür auch geeignet.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	3 - 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150 °C	15 - 25 Minuten
Hähnchenportionen (große Stücke)	150 °C	10 - 18 Minuten
Hähnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150 °C	8 - 18 Minuten
Pommes frites (gefroren)	Nicht mehr als 170 °C	Nicht länger als ca. 4 Minuten
Scampis (frisch)	130 °C	3 - 5 Minuten

 Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen und beziehen sich auf eine Menge von ca. 450 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

 Der Temperaturregler weist gewisse Toleranzen auf, deshalb sind diese Werte nur ca. Angaben.

Für die genaue Überprüfung der Temperatur vor dem eigentlichen Frittieren, empfehlen wir ein geeignetes Fett- / Haushalts-Thermometer.

BEDIENUNG

 **WARNUNG!** Die Fritteuse erst vor dem Aufheizvorgang an das Stromnetz anschließen.

Stromschlaggefahr! Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen kann.

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelungstaste **7** drücken.
2. Entnehmen Sie ggf. den Frittierkorb **12**.
3. Befüllen Sie die trockene und leere Frittierwanne **10** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,5 l).



Beachten Sie die MIN und MAX Markierungen **4** in der Frittierwanne. Überschreiten Sie beim Befüllen nicht die MAX Markierung und unterschreiten Sie nicht die MIN Markierung.

4. Verschließen Sie den Deckel **1**, indem Sie ihn herunterklappen, sodass er hörbar einrastet.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler **9** gegen den Uhrzeigersinn auf **MIN** gedreht ist.
6. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
7. Drehen Sie den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.



Die Kontrollleuchte rot **8** zeigt den Anschluss an das Stromnetz und den Aufheizvorgang an. Nach dem Erreichen der vorgewählten Temperatur, erlischt die Leuchte und leuchtet nach kurzer Zeit erneut = Ausgleich des Wärmeverlustes.



Der Deckel und das Gehäuse der Fritteuse werden im Betrieb sehr heiß. Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie einen Korb einsetzen oder entnehmen.



Bereiten Sie vor/während des Aufheizvorgangs das Frittiergut zu (siehe auch unter **ALLGEMEINES ZUM FRITTIEREN**).

8. Nachdem die Kontrollleuchte rot **8** zum ersten Mal erlischt, können Sie das Frittiergut frittieren.



Verbrennungsgefahr! Beugen Sie sich niemals über das Gerät wenn das Öl/Fett heiß ist. Die aufsteigende heiße Luft oder Öl-/Fettspritzer können Verbrennungen verursachen.

9. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelungstaste **7** drücken.

10. Tauchen Sie vorsichtig und langsam den befüllten Frittierkorb in das Öl/Fett und verschließen Sie sofort den Deckel.



Die Kontrollleuchte rot **8** leuchtet nach kurzer Zeit auf und der Aufheizvorgang startet erneut.

Kontrollieren Sie den Garvorgang durch das Sichtfenster **2**.

Wenn Sie den Frittiervorgang beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **9** gegen den Uhrzeigersinn auf **MIN**.

11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Verbrennungsgefahr! Fassen Sie niemals den Frittierkorb nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb nur an den Frittierkorbgriff **13 aus der Frittierwanne!**

12. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie vorsichtig den Frittierkorb an. Hängen Sie den Korb mit der Abtropfhalterung **14** an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett in die Frittierwanne **10** abtropfen kann (siehe **Abb. C**).
13. Nehmen Sie nach dem Abtropfen den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.
14. Verschließen Sie den Deckel und lassen Sie das Öl/Fett vollständig abkühlen.
15. Legen Sie z. B. eine Schüssel mit Küchenpapier aus und geben Sie das Frittiergut hinein.
16. Lassen Sie das Fett/Öl abkühlen, um heißes flüssiges Fett/Öl nicht zu verschütten.

Öl/Fett aus der Frittierwanne gießen



Filtern Sie das erkaltete Öl oder das flüssige Fett durch ein Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl zu entfernen. (siehe unter **Öle und Fette nach dem Gebrauch**). Bewahren Sie das Öl im geeigneten Behälter an einem kühlen Ort auf, z. B. Kühlschrank.

1. Öffnen und entfernen Sie den Deckel (siehe unter **Abnehmbarer Deckel**).
2. Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen **5** an und gießen Sie das Öl oder flüssige Fett über die markierte Ausgieß-
ecke **11** in einen geeigneten Behälter (siehe unter **Öle und Fette nach dem Gebrauch**).



Erkundigen Sie sich über die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten in Ihrer Gemeinde. Oft ist die Entsorgung über den Hausmüll nicht erlaubt.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr!

Vor der Reinigung, Temperaturregler auf MIN drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Fritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

HINWEIS! Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!

 Alle Teile abkühlen lassen und das Öl/Fett entfernen (siehe unter **Öl/Fett aus der Frittierwanne gießen**), bevor Sie sie reinigen. Zubehörteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

1. Öffnen und entfernen Sie den Deckel (siehe unter **Abnehmbarer Deckel**).
2. Drücken Sie die Filterklemme **15** (siehe **Abb. D**) in Pfeilrichtung, klappen Sie den Permanentfilter **3** hoch und entnehmen Sie ihn aus dem Deckel.
3. Entnehmen Sie ggf. den Frittierkorb und nehmen Sie den Frittierkorbgriff ab (siehe unter **Frittierkorbgriff am Frittierkorb befestigen**). Die Vorgehensweise ist in umgekehrter Reihenfolge.
4. Reinigen Sie den Frittierkorb, den Griff, den Permanentfilter und den Deckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alles gründlich mit klarem Wasser ab.

5. Trocknen Sie den Deckel und den Permanentfilter gut ab und stellen Sie sie aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren verbliebenes Wasser herauslaufen kann. **Der Deckel und der Permanentfilter müssen vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein!**

HINWEIS!

Nach dem Trocknen den Permanentfilter wieder in den Deckel einsetzen. Benutzen Sie den Deckel nicht ohne Permanentfilter.

6. Entfernen Sie die Fettrückstände in der Frittierwanne mit einem saugfähigen Haushaltstuch oder Schwamm.
7. Reinigen Sie dann das Gehäuse und die Frittierwanne mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr in der Frittierwanne verbleiben. Trocknen Sie das Gehäuse und die Frittierwanne gut ab.

Aufbewahrung

Das Netzkabel kann platzsparend um die Kabelhalterung **6** an der Rückseite des Gerätes gewickelt werden.

1. Nehmen Sie ggf. den Frittierkorbgriff ab.
2. Legen Sie die Frittierwanne mit Küchenpapier aus und setzen Sie den Frittierkorb hinein.
3. Legen Sie den Frittierkorbgriff hinein und schließen Sie den Deckel.

Bewahren Sie das Gerät und das Zubehör an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
<p>Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte rot (Netzanschluss) leuchtet nicht.</p>	<p>Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	<p>Temperaturregler 9 ist auf MIN gedreht.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Drehen Sie den Temperaturregler 9 im Uhrzeigersinn, bis die Schalttemperatur des Thermostats überschritten wird.
	<p>Das Gerät ist beschädigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gerät nicht mehr benutzen und an den Service wenden, siehe Garantiekarte.
	<p>Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Drehen Sie den Temperaturregler 9 gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
<p>Die Kontrollleuchte rot 8 leuchtet nicht.</p>	<p>Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist erreicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Die Kontrollleuchte leuchtet erneut, nachdem die eingestellte Temperatur unterschritten wurde.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	GT-DFM-01
Versorgungsspannung:	230-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800-900 W
Fassungsvermögen Öl:	ca. 1,5 l
Fassungsvermögen festes Fett:	ca. 1,2 kg

KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**

ENTSORGUNG

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Frittieröl/-fett entsorgen

Geben Sie Frittieröl/-fett keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken). Öl verharzt und flüssiges Fett wird beim Erkalten fest – beides führt zu einer Verstopfung der Abwasserleitung. Weiterführende Auskünfte erhalten Sie bei ihrer Gemeinde oder Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

