



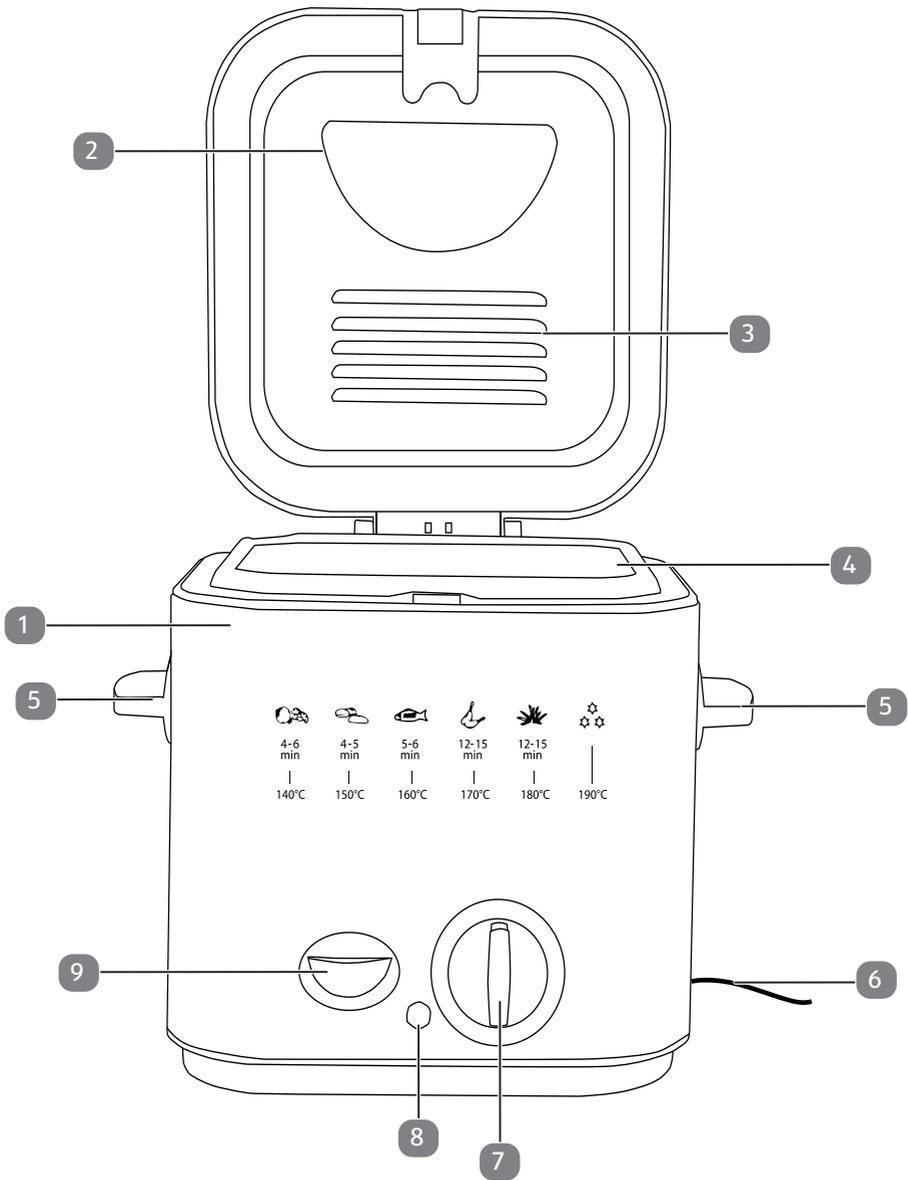
Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

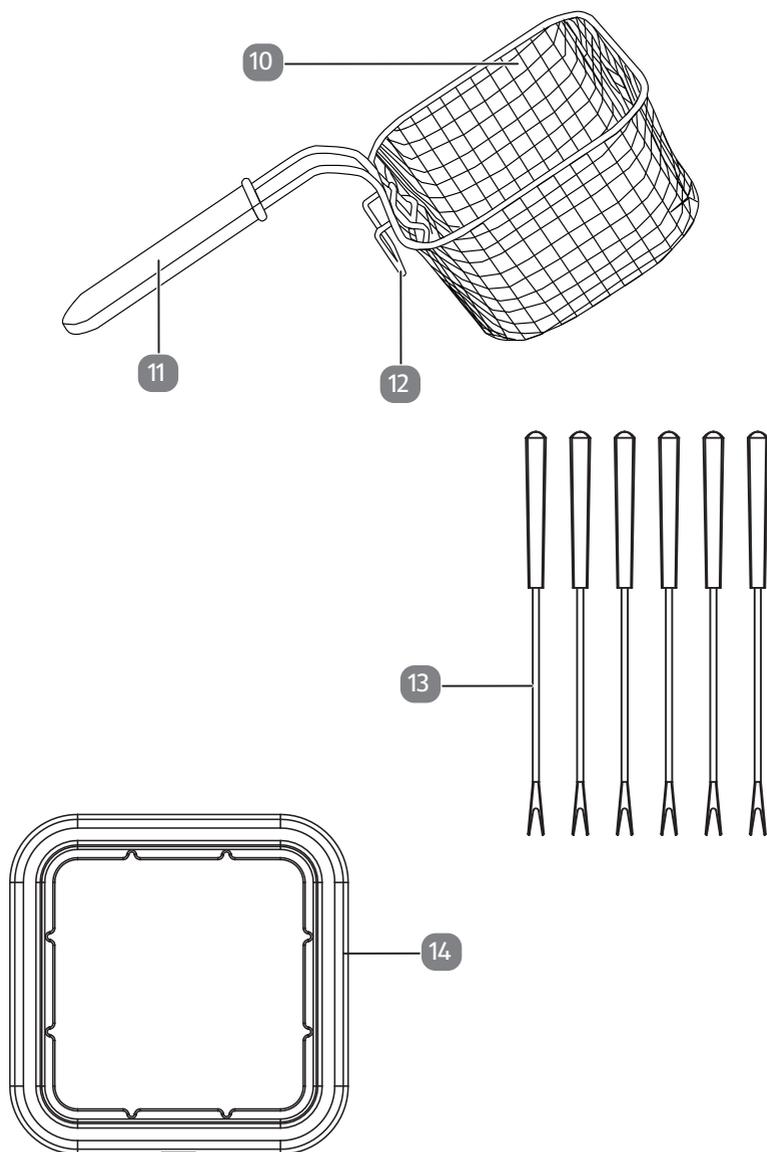
MINI-FRITTEUSE



AMBIANO®



Verwendung



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Mini-Fritteuse
- 2 Abnehmbare Abdeckung mit Sichtfenster
- 3 Filterabdeckung
- 4 Ölbehälter
- 5 Seitengriffe
- 6 Netzkabel
- 7 Ein-/Ausschalter und Temperaturregler
- 8 Betriebsleuchte
- 9 Entriegelung
- 10 Frittierkorb
- 11 Korbgriff
- 12 Korbhalterung
- 13 Fondue-Gabel (6 Stück)
- 14 Fondue-Ring

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	1
Verwendung	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Allgemeines	5
Anleitung lesen und aufbewahren	5
Zeichenerklärung	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Sicherheit	8
Sicherheitshinweise.....	8
Inbetriebnahme	16
Fritteuse und Lieferumfang prüfen.....	16
Grundreinigung	16
Inbetriebnahme vorbereiten	17
Fett und Öl.....	17
Frittiervorgang vorbereiten	17
Lebensmittel vorbereiten	18
Frittieren	19
Die Fritteuse als Fondue nutzen.....	20
Allgemeine Tipps.....	21
Beispielstabelle für Frittiervorgänge	22
Reinigung	23
Haupteinheit reinigen	24
Zubehör reinigen	24
Aufbewahrung	25
Fehlerbehebung	25
Technische Daten	26
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	27
Entsorgung	28
Verpackung entsorgen	28
Fritteuse entsorgen	28
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	29

Allgemeines

Anleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Mini-Fritteuse (im Folgenden nur „Fritteuse“ genannt). Sie ist Bestandteil der Fritteuse und enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme, Handhabung und Entsorgung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Fritteuse einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden an der Fritteuse oder Personen 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 die Fritteuse an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

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



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

 **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.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Produkte die mit diesem Zeichen versehen sind werden mit Wechselstrom betrieben.



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



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Produkte die mit diesem Zeichen versehen sind werden während des Betriebs heiß oder enthalten Teile die heiß werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist ausschließlich zum Frittieren von Speisen bestimmt.

Die Fritteuse ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt bestimmt und für vergleichbare Verwendungszwecke vorgesehen, wie z. B.:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- Landwirtschaftliche Betriebe,
- Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
- Frühstückspensionen.

Verwenden Sie die Fritteuse nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind, und für unerlaubte Veränderungen.

Sicherheit

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder eine falsche Bedienung kann einen Stromschlag verursachen.

- Schließen Sie die Fritteuse nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie die Fritteuse nur an einer leicht zugänglichen Steckdose an, sodass Sie sie bei einem Problem schnell vom Stromnetz trennen können.
- Nehmen Sie die Fritteuse nicht in Betrieb, wenn sie beschädigt ist oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine geeignete Fachwerkstatt. Bei eigenhändig durchgeführten Reparaturen, falschem Anschluss oder falscher Bedienung verfallen jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Fritteuse befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

- Tauchen Sie die Haupteinheit und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Stecker an.
- Transportieren, ziehen oder tragen Sie die Fritteuse nie am Netzkabel.
- Halten Sie die Fritteuse und das Netzkabel von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten Räumen oder im Regen.
- Positionieren Sie die Fritteuse nicht so, dass sie in eine Badewanne oder ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie nie nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse.
- Verwenden Sie, um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, neben der Fritteuse kein weiteres Gerät mit hoher Leistung in demselben Stromkreis.
- Das beiliegende Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verhedderns und Stolperns zu verringern. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, achten Sie

darauf, dass die angegebene elektrische Leistung mit der, der Fritteuse übereinstimmt.

- Schalten Sie die Fritteuse immer aus, und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht verwenden, wenn Sie ihn reinigen oder wenn eine Störung vorliegt.



Verletzungsgefahr!

Bei unsachgemäßer Verwendung der Fritteuse besteht erhöhte Verletzungsgefahr.

- Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit der Fritteuse spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von der Fritteuse und Netzkabel fern.

- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit der Kunststoffverpackung spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Die Speisen können anbrennen. Verwenden Sie die Fritteuse daher nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien, wie z. B. Vorhängen.
- Wenn das Netzkabel der Fritteuse beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Kundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbediensystem.



Brand-, Verbrühungs-, Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu einer erhöhten Brand-, Verbrühungs-, Verbrennungs- und Verletzungsgefahr führen!

- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt, während sie aufheizt oder wenn sie noch abkühlt.
- Berühren Sie die heißen Teile der Fritteuse während des Betriebs nicht mit bloßen Händen. Tragen Sie bei der Verwendung der Fritteuse immer isolierte Ofenhandschuhe oder Topflappen und fassen Sie sie nur an den dafür vorgesehenen Griffbereichen an. Beachten Sie, dass die

- Fritteuse auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß ist. Weisen Sie andere Benutzer deutlich auf die Gefahren hin.
- Transportieren und tragen Sie die Fritteuse nicht, solange sie noch heiß ist.
 - Decken Sie während des Betriebs nicht die Lüftungsschlitze ab.
 - Der Deckel oder die Außenfläche kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
 - Beim Öffnen und Schließen des Deckels und beim Frittieren kann heißer Dampf ausströmen. Schützen Sie sich vor heißem Dampf.
 - Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Deckels immer den Griff.
 - Lassen Sie die Fritteuse immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie transportieren, reinigen oder verstauen.
 - Kochgeräte sollten stabil aufgestellt werden, wobei die Griffe so angebracht sein sollten, dass ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät herum. Dieses Gerät ist nicht für die Aufstellung in einem Schrank oder für die Verwendung im Freien geeignet
 - Dieser Frittiertyp ist nur für den Gebrauch mit Öl oder flüssigem Fett geeignet, nicht für festes Fett.
 - Bei der Verwendung von festem Fett besteht die Gefahr, dass Wasser im Fett eingeschlossen wird, wodurch es beim Erhitzen heftig spritzt.

-
- Vergewissern Sie sich, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser verunreinigt ist, z. B. von gefrorenen Produkten, da dies zu starken Spritzern führt.
 - Gießen Sie niemals Flüssigkeit, wie z. B. Wasser, in das Gerät.
 - Vergewissern Sie sich, dass alle Teile komplett trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Fett befüllen.
 - Schalten Sie die Fritteuse niemals an, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett befüllt ist.
 - Benutzen Sie ausschließlich das Öl oder Fett, das nicht schäumt und passend zum Braten ist. Diese Informationen finden Sie auf der Verpackung oder auf dem Etikett.
 - Die Fritteuse muss mit Öl oder Fett zwischen den zwei Markierungen im Öltank befüllt werden. Bevor Sie die Fritteuse anmachen, vergewissern Sie sich, dass diese ausreichend mit Fett oder Öl befüllt ist.
 - Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer schaltet die Fritteuse im Falle einer Überhitzung aus (siehe den Abschnitt „Sicherheit“) Diese Anweisungen beinhalten die maximalen Mengen zum Braten und dürfen nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
 - Die Fritteuse muss während der Nutzung von Kindern ferngehalten werden. Lassen Sie das Kabel nicht an der Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche, wo sich die Fritteuse befindet, herunterhängen.
 - Nach dem Gebrauch schalten Sie die Fritteuse aus indem Sie den Temperaturregler komplett nach links drehen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt sind, bevor Sie das Öl oder Fett wechseln (ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose).

Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Dies ist besonders dann notwendig, wenn das Öl oder Fett dunkel wird oder sich der Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl immer nach jeweils 10 Frittiervorgängen. Wechseln Sie das Öl in einem Zug. Mischen Sie niemals altes und neues Öl.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu Beschädigungen der Fritteuse führen.

- Platzieren Sie die Fritteuse auf einer leicht zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche. Positionieren Sie die Fritteuse nicht am Rand der Fläche.
- Vermeiden Sie einen Wärmestau, indem Sie die Fritteuse nicht direkt vor einer Wand, unter Schränken oder dergleichen positionieren. Achten Sie zudem darauf, dass ein ausreichend großer Abstand zu brennbaren Materialien wie Vorhängen und Tischdecken vorhanden ist.
- Sorgen Sie um der gesamten Fritteuse herum, einschließlich des Bereichs direkt darüber, für einen Freiraum von 10 Zentimetern.
- Platzieren Sie die Fritteuse nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten usw.).
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Legen Sie heißes Zubehör niemals auf Oberflächen ab, die nicht hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit der Fritteuse mitgeliefert wurde.

- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in Klarsichtfolie oder Plastiktüten verpackt sind.
- Nehmen Sie keine Modifikationen an der Fritteuse vor.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Setzen Sie der Fritteuse niemals hohen Temperaturen (Heizungen usw.) oder Witterungseinflüssen (Regen usw.) aus.
- Befüllen Sie die Fritteuse niemals mit Wasser oder ähnlichen Flüssigkeiten.
- Versuchen Sie niemals, die Haupteinheit zu reinigen, indem Sie diese in Wasser tauchen, und reinigen Sie sie nicht mit einem Dampfreiniger. Andernfalls könnte die Fritteuse beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht mehr, wenn Teile gerissen, gebrochen oder deformiert sind. Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch entsprechende Originalersatzteile.
- Wischen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Anweisungen zur Reinigung der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen finden Sie im Kapitel „Reinigung“.
- Bei einem Ausfall des Produktes aufgrund statischer Entladungen oder Stromschwankungen führen Sie bitte einen Neustart durch.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen würde.

Inbetriebnahme

Fritteuse und Lieferumfang prüfen



Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr für Kinder, die mit der Verpackungsfolie spielen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich darin verfangen und ersticken.
- 1. Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Schutzfolien von der Fritteuse und dem Zubehör.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** - Kapitel „Übersicht“ auf Seite 1).
- 3. Kontrollieren Sie, ob die Fritteuse oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Fritteuse nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Fritteuse wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.



Nehmen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ca. 15 Minuten lang mit Öl oder Fett bei 190° ohne Zugabe von Lebensmitteln in Betrieb, damit eventuelle Herstellungsrückstände ausgebrannt werden. Es kann zu Geruchs oder Rauchentwicklung kommen, die Sie jedoch nicht beunruhigen sollte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, indem Sie z. B. ein Fenster öffnen. Entsorgen Sie danach das genutzte Fett oder Öl.

Inbetriebnahme vorbereiten

Wickeln Sie das Netzkabel **6** vollständig ab und stellen Sie das Produkt in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage.

Fett und Öl

- Benutzen Sie nur Öl und Fett, welches hohe Temperaturen aushält.
- Benutzen Sie nur flüssiges Öl und flüssiges Fett. Blockfett ist für diese Fritteuse nicht geeignet.
- Keine verschiedenen Fette und Ölsorten miteinander vermischen.
- Benutztes Öl und Fett austauschen, wenn es braun wird, oder viele Lebensmittelrückstände enthält

Frittiervorgang vorbereiten

1. Öffnen Sie die abnehmbare Abdeckung mit Sichtfenster **2** indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb **10** mithilfe des Korbgriffs **11** aus der Mini-Fritteuse **1**.

3. Füllen Sie ungefähr 1.1 Liter flüssiges Öl oder flüssiges Fett in den Ölbehälter. Die Füllmenge muss zwischen der Min-Markierung (Minimalmenge) und der Max-Markierung (Maximalmenge) im Ölbehälter **4** liegen.



Die Max-Markierung darf nicht überschritten werden.

4. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aussschalter und Temperaturregler **7** ein und wählen Sie eine Temperatur von 140° an. Die Betriebsleuchte **8** leuchtet rot. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Betriebsleuchte **8**.

Nach ca. 8 Minuten ist das Fett heiß.

Lebensmittel vorbereiten

- Lebensmittel die in der Fritteuse **1** zubereitet werden sollten komplett trocken sein. Damit wird das Überlaufen des Öls oder Fetts vermieden. Das Öl oder Fett bleibt so auch länger haltbar.
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B Kartoffeln) sollten in kaltem Wasser gewaschen und geschnitten werden, um die Stärke zu entfernen. Danach vorsichtig abtrocknen. Durch das Entfernen der Stärke kann ein Zusammenkleben der Lebensmittel vermieden werden.
- Tiefgefrorene Lebensmittel können Sie gefroren in den Frittierkorb geben und vor dem Auftauen zubereiten. Befreien Sie die tiefgefrorenen Produkte vor dem Frittieren von losem und überschüssigem Eis. Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln verlängert sich die Garzeit.

Frittieren

Wenn das flüssige Fett oder Öl heiß ist, drehen Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperatur, abhängig davon, welche Speise Sie zubereiten möchten. Die Betriebsleuchte **8** leuchtet wieder rot und geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

1. Öffnen Sie die Abdeckung mit Sichtfenster **2** indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken. Befestigen Sie den Frittierkorb **10** nun mit der Korbbalierung **12** am Rand des Ölbehälters **4**.
2. Füllen Sie den Frittierkorb **10** mit Ihren Lebensmitteln. Achten Sie dabei darauf, dass die eingefüllte Menge nicht den Rand des Ölbehälters **4** erreicht. Ebenso sollte der Ölstand angemessen unter dem Rand des Ölbehälters **4** bleiben, wenn der Frittierkorb **10** in den Ölbehälter **4** eingesetzt wird.
3. Nachdem der Frittierkorb **10** in den Ölbehälter **4** abgelassen wurde, nehmen Sie den Korbgriff **11** ab, indem Sie die beiden Stangen des Korbgriffs **11** zusammen drücken. Die beiden geschwungenen Enden des Korbgriffs **11** lösen sich nun aus der Verankerung und der Korbgriff **11** kann nach oben herausgenommen werden. Schließen Sie die Abdeckung mit Sichtfenster **2**. Wenn die Lebensmittel fertig sind schalten Sie die Fritteuse ab, indem Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler **7** nach links in die Position „OFF“ drehen. Die Betriebsleuchte **8** erlischt.
4. Öffnen Sie die Abdeckung mit Sichtfenster **2** indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken. Zum Entnehmen des Frittierkorbs **10** befestigen Sie den Korbgriff **11** wieder am Frittierkorb **10** und hängen ihn mit der Korbbalierung **12** an den Rand des Ölbehälter **4**. Lassen Sie das überflüssige Öl oder Fett von Ihren Lebensmittel abtropfen und legen Sie die frittierten

Speisen nach der Entnahme bei Bedarf auf saugfähigem Küchenpapier aus.

5. Während des Frittierens wird die Betriebsleuchte **8** aus gehen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird, Die Betriebsleuchte **8** geht wieder an, wenn die Temperatur sinkt und das Öl erneut aufgeheizt werden muss.



Achtung: Der Frittierkorb **10** und die Metallstangen des Korbgriffs **11** können heiß werden. Immer nur am gummierten Ende des Korbgriff **11** berühren und tragen.

Die Fritteuse als Fondue nutzen

1. Um die Fritteuse **1** als Fondue-Set zu nutzen, öffnen Sie zunächst die Abdeckung mit Sichtfenster **2**, indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken.
2. Setzen Sie den Fondue-Ring **14** auf den Rand des Ölbehälters **4**.
Im Fondue-Ring **14** finden Sie kleine Aussparungen, in denen Sie die Fondue-Gabeln **13** während des Garvorganges abstellen können.
3. Füllen Sie nun flüssiges Fett oder flüssiges Öl in den Ölbehälter. Achten Sie dabei auf die Min- und Max- Markierung im Ölbehälter **4**.
Der Füllstand des Öls, des Fetts, des Käses oder der Schokolade sollte sich zwischen diesen beiden Markierungen befinden und darf die Max-Markierung nicht überschreiten.
4. Schalten Sie die Fritteuse **1** an, indem Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler **7** auf 90° drehen. Die Betriebsleuchte **8** wird dabei rot. Wenn die Fritteuse **1** sich auf 90° erhitzt hat, geht die Betriebsleuchte **8** wieder aus. Nun können Sie Ihre Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln **13** stecken und in den Öltank stellen.

5. Nehmen Sie von Zeit zu Zeit die Fondue-Gabel **13** aus dem Öltank und kontrollieren Sie, ob das Fondue-Gut, zum Verzehr, für Sie nun geeignet zum Verzehr ist.

Allgemeine Tipps

- Den Frittierkorb **1** nicht überfüllen. Der Inhalt des Frittierkorbs **10** darf den oberen Rand des Ölbehälters **4** nicht überschreiten. Ein zu voller Frittierkorb **1** führt zum Absenken der Öltemperatur. Dadurch werden die Lebensmittel fetthaltiger.
- Zu lange erhitztes Öl oder Fett verliert schnell seine Eigenschaften.
- Zwischen 2 Frittiervorgängen den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler **7** auf die niedrigste Temperatur stellen.
- Lassen Sie frittierte Lebensmittel nicht zu lange im Frittierkorb **10** zum Abtropfen. Aufgrund der Wärme und den Dämpfen aus dem Ölbehälter **4** können die Lebensmittel weich werden.
- Nach dem Frittiervorgang kann das Öl oder Fett, zusammen mit dem Frittierkorb **10** in der Fritteuse **1** gelassen werden. Schließen Sie die Fritteuse **1** mit der Abdeckung mit Sichtfenster **2**. Das Öl oder Fett wird seine Eigenschaften nicht verlieren.
- Das Fett oder Öl sollte regelmäßig nach ca. 10 Frittiervorgängen gewechselt werden.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich eine zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett befindet. Dies ist der Fall, wenn im Fett oder Öl große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht.

Beispielstabelle für Frittiervorgänge

Lebensmittel	Temperatur	Zeit	Portion
Steak	170°	5-6 Min	125 g
Paniertes Hühnchen	170°	6-7 Min	125 g
Krokettenfleisch (Kroketten gefüllt mit Fleisch)	150°	7-9 Min	150 g
Artischoke	150°	5-6 Min	100 g
Aubergine	170°	11-12 Min	125 g
Pilze	160°	9-10 Min	180 g
Garnelen	160°	7-10 Min	225 g
Donuts	150°	12-15 Min	225 g
Zucchini	170°	8-10 Min	100 g
Heilbutt	160°	6-7 Min	225 g
gefrorene Kroketten	190°	7-8 Min	190 g
gefrorenes paniertes Huhn	180°	6-8 Min	100 g
gefrorene Garnelen	190°	4-6 Min	110g
gefrorene Pommes Frites	190°	4-6 Min	90 g



Bitte beachten Sie, dass die oben aufgeführten Garzeiten immer abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel und der eingefüllten Menge variieren können.

Reinigung

 **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu einem Stromschlag führen.

- Schalten Sie das Produkt vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie das Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Tauchen Sie die Haupteinheit und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

 **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr!

Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß und kann Verbrennungen verursachen.

- Lassen Sie die Fritteuse vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu Beschädigungen der Fritteuse führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie scharfe

oder metallische Reinigungsutensilien wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese könnten die Oberflächen beschädigen.

Haupteinheit reinigen

1. Ziehen Sie das Netzkabel **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Schütten Sie das genutzte Fett oder Öl ab. Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Beachten Sie bitte die örtlichen Bestimmungen.
3. Reinigen Sie den Ölbehälter und das Gerät mit warmen, mildem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Nutzen Sie keine Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Zubehör reinigen

1. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie das Zubehör gründlich mit klarem Wasser ab.
3. Trocknen Sie das Zubehör mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.



Weichen Sie hartnäckig verschmutztes Zubehör vor der Reinigung in warmer Seifenlauge ein.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie die Fritteuse stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie die Fritteuse vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie die Fritteuse für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen +5 °C und +20 °C (Zimmertemperatur).

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse schaltet nicht ein	Netzstecker nicht in Steckdose	Netzstecker in Steckdose
	Ein-/Ausschalter und Temperaturregler nicht aktiviert	Drehen Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler nach links auf die gewünschte Temperatur
Abdeckung mit Sichtfenster lässt sich nicht schließen	Frittierkorb sitzt nicht richtig in dem Ölbehälter	Frittierkorb korrekt in den Ölbehälter einsetzen
	Frittierkorb ist zu voll	Lebensmittel aus dem Korb heraus nehmen
	Fondue-Rahmen sitzt noch auf dem Ölbehälter	Fondue-Rahmen vom Ölbehälter nehmen

Technische Daten

Modell:	MDF-1
Versorgungsspannung:	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme:	840 W
Fassungsvermögen für Öl oder flüssiges Fett:	ca. 1,2 l bis MAX-Markierung
Temperaturbereich:	80°C - 190°C
Maße:	ca. 250 x 210 x 190 mm
Gewicht:	ca. 1,45 kg



Design und technische Daten können ohne Ankündigung geändert werden.

Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH, dass diese Fritteuse den folgenden Richtlinien entspricht.

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG ERP Richtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie



Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

<https://downloads.maginon.de/downloads/konformitaetserklaerung/>

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland

Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

Fritteuse entsorgen

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



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Wasserkocher 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.

Das Gerät muss fachgerecht entsorgt werden.





HOFER

AT

VERTRIEBEN DURCH:

supra FOTO-ELEKTRONIK-VERTRIEBS-GMBH
DENISSTR. 28 A
67663 KAISERSLAUTERN
DEUTSCHLAND

KUNDENDIENST

830585

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

MODELL:
MDF-1

02/2024

3

**JAHRE
GARANTIE**