



Bedienungs- anleitung

studio

FRITTEUSE MIT EDELSTAHL-APPLIKATIONEN



Produkt
Info



www.aldi-sued.de

+ VIDEO

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 Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

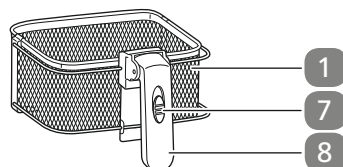
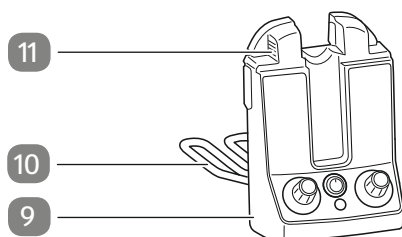
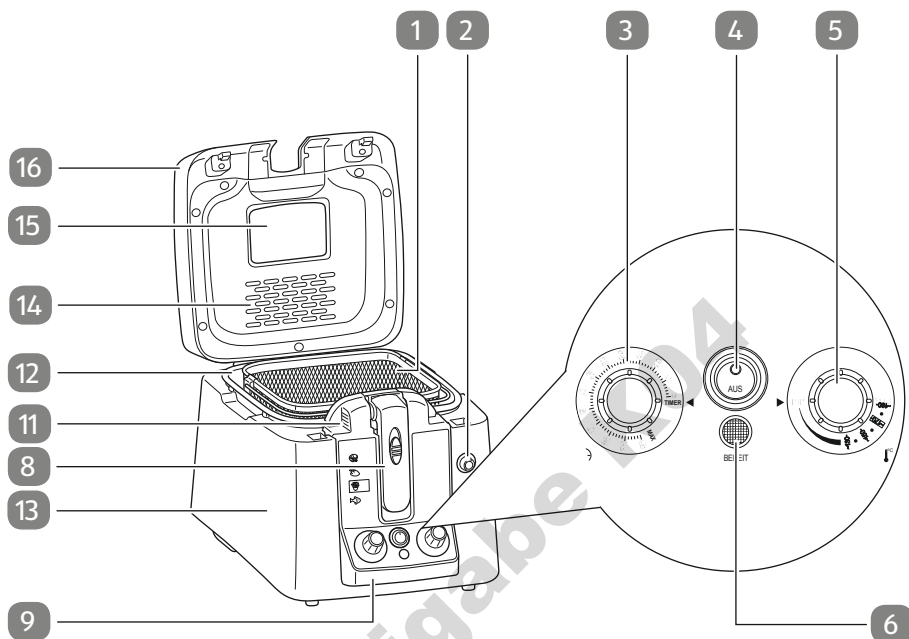
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-sued.de.



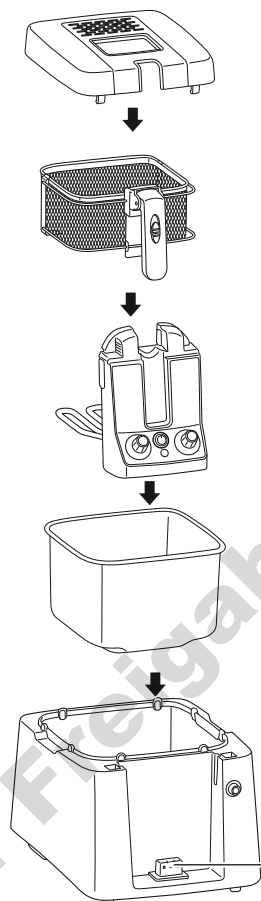
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Verwendung.....	5
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Erstgebrauch	13
Fritteuse und Lieferumfang prüfen.....	13
Grundreinigung.....	14
Bedienung	14
Vorbereitung	15
Frittieren.....	16
Frittiervorgang beenden	17
Ölbehälter leeren.....	18
Zurücksetzen des Temperaturschutzschalters	18
Reinigung, Wartung und Pflege.....	19
Gehäuse reinigen	20
Deckel reinigen	21
Frittierkorb reinigen.....	21
Heizeinsatz reinigen	21
Ölbehälter reinigen	22
Fehlersuche	22
Aufbewahrung	23
Zubereitungshinweise.....	23
Lebensmittel vorbereiten.....	23
Frittieröle und -fette.....	24
Frittierzeiten und Temperaturreglereinstellung.....	24
Technische Daten	25
Konformitätserklärung.....	26
Entsorgung	26
Garantiekarte	27
Garantiebedingungen	28



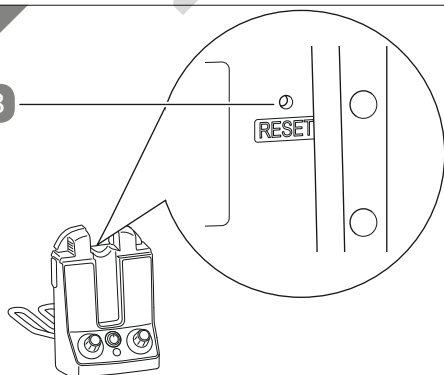
B



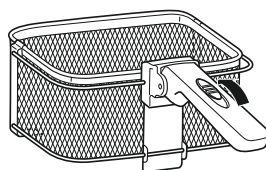
17

C

18



D



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Frittierkorb
- 2 Entriegelungstaste
- 3 Zeitschaltuhr
- 4 EIN-/AUS-Kippschalter
- 5 Temperaturregler
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Entriegelungsknopf Handgriff
- 8 Handgriff Frittierkorb
- 9 Heizeinsatz
- 10 Heizelement
- 11 Griffe Heizeinsatz, links/rechts
- 12 Ölbehälter
- 13 Gehäuse
- 14 Aluminiumfilter
- 15 Fenster
- 16 Deckel Fritteuse
- 17 Stromzuführung Heizeinsatz
- 18 RESET-Taste Heizelement

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Fritteuse mit Edelstahl-Applikationen. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Verwendung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Fritteuse mit Edelstahl-Applikationen im Folgenden nur Fritteuse genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Fritteuse einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Fritteuse 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 der Fritteuse 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.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Verwendung.



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



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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist ausschließlich zum Frittieren und zur Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt. Die Fritteuse ist nicht bestimmt für die Verwendung

- in Küchen für Mitarbeiter,
- in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- im gewerblichen Bereich und
- nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen.

Verwenden Sie die Fritteuse ausschließlich mit Originalzubehör und nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Fritteuse ist kein Kinderspielzeug.

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Wenn Kinder mit der Verpackungsfolie spielen, können sie sich diese über den Kopf stülpen oder sie verschlucken und daran ersticken.

- Halten Sie Kinder von dem Verpackungsmaterial fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

⚠️ WARNUNG!**Explosionsgefahr!**

Wenn heißes oder brennendes Öl oder Fett mit Wasser in Berührung kommt, kann es zu einer Explosion kommen.

- Gießen Sie keinesfalls Wasser in heißes Öl oder Fett.
- Halten Sie die Fritteuse, heißes Öl oder Fett von Wasser fern.
- Seien Sie beim Umgang mit heißem Öl oder Fett sehr vorsichtig.

⚠️ WARNUNG!**Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Fritteuse nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie die Fritteuse nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie die Fritteuse bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel der Fritteuse beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt oder über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
- 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.
- Die Fritteuse darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben werden.

- Tauchen Sie weder die Fritteuse noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie 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.
- Halten Sie die Fritteuse, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen 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.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen. Betreiben Sie sie nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie die Fritteuse nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach der Fritteuse, wenn sie ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Fritteuse hineinstecken.
- Wenn Sie die Fritteuse nicht benutzen, die Fritteuse reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie die Fritteuse immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!**Brandgefahr!**

Bei der Benutzung der Fritteuse entstehen hohe Temperaturen. Altes oder verschmutztes Öl oder Fett neigt zur Selbstentzündung. Es kann leicht ein Brand entstehen.

- Wechseln Sie das verwendete Öl oder Fett in regelmäßigen Abständen.

- Schließen Sie im Brandfall den Deckel der Fritteuse, um die Flammen zu ersticken oder löschen Sie diese mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher für Fettbrände.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur auf einer hitzebeständigen, ebenen und rutschfesten Fläche, z.B. einer Küchenarbeitsplatte.
- Stellen Sie die Fritteuse immer in einer stabilen Lage auf und fassen sie sich immer an den Handgriffen an, um ein Verschütten des heißen Öls zu vermeiden.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie die Fritteuse nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o.Ä. stellen.
- Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand der Fritteuse zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen.

⚠️ WARNUNG!

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 im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät darf 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 Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Fritteuse unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Fritteuse spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Lassen Sie die Fritteuse während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr!**

Bei der Benutzung der Fritteuse entstehen hohe Temperaturen. Das Fett und metallische Geräteteile der Fritteuse können sehr heiß werden. Sie können sich daran und an spritzendem Fett verbrennen.

- Befüllen Sie den Ölbehälter mindestens bis zur MIN-Markierung und maximal bis zur MAX-Markierung mit Öl oder Fett.
- Verwenden Sie zum Frittieren ausschließlich den mitgelieferten Frittierkorb oder Originalersatzteile.
- Fassen Sie die Fritteuse nur an den Griffen an.
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, während sich heißes Öl oder Fett darin befindet.

⚠️ WARNUNG!**Verbrühungsgefahr!**

Während der Benutzung, sowie nach dem Abschalten tritt heißer Dampf aus der Fritteuse und den Dampfaustrittsöffnungen aus. Teile der Fritteuse werden heiß.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Berühren Sie die heißen Teile der Fritteuse während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Fritteuse sowie der Zubehöerteile.

Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

- Beachten Sie, dass aus der Fritteuse auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu Beschädigungen der Fritteuse führen.

- Benutzen Sie die Fritteuse nur, wenn der Ölbehälter mindestens bis zur MIN-Markierung mit Öl oder Fett gefüllt ist.
- Stellen Sie die Fritteuse auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Fritteuse nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie die Fritteuse nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Fritteuse niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile der Fritteuse Risse, Sprünge, Verformungen oder andere Beschädigungen aufweisen. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Beachten Sie auch die weiteren Hinweise im Kapitel „Reinigung, Wartung und Pflege“.

Erstgebrauch

Fritteuse und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
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. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse **16**, indem Sie die Entriegelungstaste **2** drücken (siehe **Abb. A**).
Der Deckel öffnet sich automatisch.
3. Entriegeln Sie den Frittierkorb **1**, indem Sie den Handgriff des Frittierkorbs **8** nach oben klappen, bis er einrastet.
4. Nehmen Sie nacheinander den Frittierkorb, den Heizeinsatz **9** und den Ölbehälter **12** aus der Fritteuse.
5. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Fritteuse wie im Kapitel „Reinigung, Wartung und Pflege“ beschrieben.
6. Setzen Sie zuerst den Ölbehälter, dann den Heizeinsatz und anschließend den Frittierkorb wieder in die Fritteuse ein.

Bedienung

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb der Fritteuse entstehen hohe Temperaturen. Wenn sich zu wenig Öl oder Fett im Ölbehälter befindet, kann dies Feuer fangen. Wenn sich zu viel Öl oder Fett im Ölbehälter befindet oder Sie zuviel Frittiergut in die Fritteuse geben, kann heißes Öl herausspritzen. Es besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen.

- Befüllen Sie den Ölbehälter mindestens bis zur MIN-Markierung und maximal bis zur MAX-Markierung mit Öl oder Fett.
- Die Mindestfüllmenge für Öl oder flüssiges Fett im Ölbehälter beträgt 2,2 l.
- Die Höchstmenge für Öl oder flüssiges Fett im Ölbehälter beträgt 2,5l.

- Das maximale Füllgewicht des Frittierkorbes beträgt 750g.
- Füllen Sie den Frittierkorb maximal bis zu zwei Drittel seiner Höhe mit Frittiergut.
- Trocknen Sie feuchtes Frittiergut vor dem Frittieren ab.
- Tragen Sie beim Umgang mit der Fritteuse Kochhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Senken Sie den Frittierkorb mit Frittiergut nur bei geschlossenem Deckel ins heiße Öl oder Fett ab, um Fettspritzer zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG!**Brandgefahr!**

Wenn Sie Hartfett in der Fritteuse aufschmelzen, können Tropfen von flüssigem Fett auf das stark erhitzte Heizelement fallen. Dies kann zu Bränden führen.

- Schmelzen Sie Hartfett niemals in der Fritteuse auf.
- Falls Sie Hartfett verwenden wollen, schmelzen Sie es in einem geeigneten Topf vor. Beachten Sie anschließend beim Umfüllen des flüssigen Fettes in den Ölbehälter die Sicherheitshinweise.
- Füllen Sie nur flüssiges Öl oder Fett in die Fritteuse ein.

Vorbereitung**Hinweis:**

Vor der ersten Benutzung der Fritteuse kann es kurzzeitig vorkommen, dass ein produktionstechnisch bedingter, leichter Geruch entsteht. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z.B. durch das Öffnen eines Fensters.

**Tipp:**

Olivöl, Butter oder Margarine sind zum Frittieren nicht geeignet und dürfen daher nicht verwendet werden.

**Tipp:**

Verwenden Sie nur hochwertiges Öl oder Fett in der Fritteuse.

1. Stellen Sie die Fritteuse in der Nähe einer frei zugänglichen Schutzkontakt-Steckdose auf.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, trockene, rutschfeste und wärmebeständige Standfläche.
3. Setzen Sie den Ölbehälter **12** in die Fritteuse ein. Achten Sie darauf, dass die Wand mit der Füllmengen-Anzeige nach hinten zeigt (siehe **Abb. A**).
4. Setzen Sie den Heizeinsatz **9** ein und drücken Sie ihn herunter, bis er einrastet.
5. Füllen sie jetzt flüssiges Öl oder Fett in den Ölbehälter ein. Beachten Sie dabei unbedingt die Markierungen für die minimale Füllmenge (MIN) und die maximale Füllmenge (MAX) im Ölbehälter.

Jetzt können Sie das Öl oder Fett erhitzen.

Frittieren

**Tipp:**

Durch das hitzebeständige Fenster im Deckel können Sie den Bräunungsgrad ihres Frittiergutes erkennen und beurteilen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter **12** und der Heizeinsatz **9** korrekt eingesetzt sind, wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben (siehe **Abb. A** und **B**).
2. Füllen Sie den Ölbehälter mit flüssigem Öl oder Fett, wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben.
3. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse **16**, so dass er hörbar einrastet (siehe **Abb. A**).
4. Schließen sie das Netzkabel an eine Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Im Kapitel „Temperaturstufentabelle“, sowie im Kapitel „Zubereitungshinweise“ finden Sie eine Übersicht über die geeigneten Temperaturstufen (siehe **Abb. A**).
6. Stellen Sie ggf. die Zeitschaltuhr **3** durch drehen auf die gewünschte Minutenzahl ein. Der erste Aufheizvorgang dauert ca. 15-20 min und ist abhängig von der eingefüllten Menge Öl oder Fett und von der gewählten Temperatur.
7. Drücken Sie den EIN-/AUS-Kippschalter **4**, um die Fritteuse einzuschalten
Die Lampe auf dem EIN-/AUS-Kippschalter leuchtet rot.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte **6** grün.
8. Füllen Sie jetzt das Frittiergut in den Frittierkorb **1** ein. Füllen Sie den Frittierkorb mit maximal 750g und maximal bis zu zwei Drittel seiner Höhe mit Gefriergut.

9. Stellen Sie den Handgriff des Frittierkorbs **8** nach oben, falls dieser nach unten geklappt ist, indem Sie den Entriegelungsknopf des Handgriffs **7** nach oben schieben.
Der Handgriff des Frittierkorbs ist jetzt nach oben geklappt und eingerastet.
10. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse **16**, indem Sie die Entriegelungstaste **2** drücken.
11. Setzen Sie den Frittierkorb **1** vorsichtig in die Halterung am Heizeinsatz **9** ein.
Der gefüllte Frittierkorb hängt nun über dem heißen Öl oder Fett.
12. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, so dass er hörbar einrastet.
13. Entriegeln Sie den Handgriff des Frittierkorbs **8**, indem Sie den Entriegelungsknopf des Handgriffs **7** nach unten schieben.
14. Drücken Sie den Handgriff nun vorsichtig nach unten.
Der Frittierkorb senkt sich nun nach unten ins heiße Öl oder Fett im Ölbehälter.
15. Drehen Sie jetzt die Zeitschaltuhr **3** auf die gewünschte Frittierzeit. Beachten Sie dabei die Frittierzeiten in der Tabelle im Kapitel „Frittierzeiten und Temperaturreglereinstellung“ oder bei Tiefkühlkost die Angaben des Herstellers.
Nach Ablauf der eingestellten Frittierzeit ertönt ein Signalton.
16. Fahren Sie fort, wie im Kapitel „Frittiervorgang beenden“ beschrieben.

Temperaturstufentabelle

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht der für die unterschiedlichen Lebensmittel geeigneten Temperaturstufen.

Temperatur	~130°C	~150°C	~170°C	bis ca. 190°C
Art der Speise				

Kalt-Zone

Die Fritteuse ist mit einer sogenannten „Kalt-Zone“ ausgestattet. Unterhalb des Heizelementes ist etwas Platz bis zum Boden des Ölbehälters. In diesem Bereich wird das Öl oder Fett nicht so heiß wie im restlichen Ölbehälter. Sollten kleine Frittierstücke aus dem Frittierkorb heraus in den Ölbehälter fallen und absinken, verbrennen diese nicht so leicht. Dadurch bleibt das eingefüllte Öl oder Fett länger haltbar.

Frittiervorgang beenden

1. Um die Fritteuse auszuschalten, drücken Sie den EIN-/AUS-Kippschalter **4** und stellen ihn auf die Position „AUS“ (siehe **Abb. A**).
2. Drehen Sie den Temperaturregler **5** bis zum Anschlag nach links, auf die Stufe „MIN“.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.

4. Klappen Sie den außen liegenden Handgriff des Frittierkorbes **8** nach oben, bis er hörbar einrastet (siehe **Abb. A**).

Der Frittierkorb hängt nun über dem heißen Öl oder Fett.

5. Lassen Sie den Frittierkorb **1** einige Zeit abtropfen.
6. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse **16**, indem Sie die Entriegelungstaste **2** drücken.
7. Entnehmen Sie den Frittierkorb aus der Halterung des Heizeinsatzes **9**.
8. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse sofort nach der Entnahme des Frittierkorbs, so dass er hörbar einrastet.
9. Lassen Sie die Fritteuse und den Inhalt ausreichend abkühlen.

Ölbehälter leeren

Wenn Sie das noch flüssige Öl oder Fett aufbewahren wollen, können Sie es aus dem Ölbehälter in einen anderen, hierfür geeigneten Behälter umfüllen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse **16**, wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben (siehe **Abb. A**).
2. Entriegeln Sie den Frittierkorb **1**, indem Sie den Handgriff des Frittierkorbs **8** nach oben klappen, bis er einrastet (siehe **Abb. D**).
3. Nehmen Sie nacheinander den Frittierkorb, den Heizeinsatz **9** und den Ölbehälter **12** aus der Fritteuse (siehe **Abb. A**).
4. Gießen Sie das Öl oder Fett durch einen dafür geeigneten, mit Filterpapier ausgelegten, Trichter in ein bereitgestelltes Gefäß zur Aufbewahrung.
5. Wenn Sie das Öl oder Fett nicht wiederverwenden möchten, entsorgen Sie es, wie im Kapitel „Entsorgung“ beschrieben.

Zurücksetzen des Temperaturschutzschalters



Tipp:

Bei aktiviertem Überhitzungsschutz lässt sich die Fritteuse nicht mehr einschalten. Erst nachdem die RESET-Taste gedrückt worden ist, lässt sich die Fritteuse wieder einschalten.

Falls die Fritteuse versehentlich ohne Öl- oder Fettfüllung eingeschaltet wird, erreicht die Fritteuse bereits nach wenigen Sekunden eine sehr hohe Temperatur. Durch den eingebauten Überhitzungsschutz wird das Heizelement in einem solchen Fall automatisch abgeschaltet. Um die Fritteuse danach wieder verwenden zu können, müssen Sie zunächst den Temperaturschutzschalter zurücksetzen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.
 2. Warten Sie, bis die Fritteuse und alle Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
 3. Öffnen Sie den Deckel **16**, wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben (siehe **Abb. A**).
 4. Entriegeln Sie den Frittierkorb **1**, indem Sie den Handgriff des Frittierkorbs **8** nach oben klappen, bis er einrastet.
 5. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
 6. Ziehen Sie den Heizeinsatz **9** an den Griffen **11** aus der Fritteuse.
Die RESET-Taste **18** befindet sich auf der Rückseite des Heizeinsatzes hinter dem rechten Heizstab des Hezelementes **10** (siehe **Abb. A** und **C**).
 7. Drücken Sie die RESET-Taste mit einem geeigneten, spitzen Gegenstand, bis Sie ein hör- und spürbares Klicken wahrnehmen.
 8. Setzen Sie das Hezelement **10** und den Frittierkorb **1** wieder in die Fritteuse ein.
- Jetzt können Sie die Fritteuse wieder verwenden.

Reinigung, Wartung und Pflege

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Wenn die Fritteuse mit Wasser in Berührung kommt, besteht Stromschlaggefahr.

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker!

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die Fritteuse wird während der Benutzung heiß.

- Lassen Sie die Fritteuse und alle Zubehörteile vor jeder Reinigung vollständig abkühlen!
- Die Kontakte des Hezeinsatzes müssen vollständig trocken sein, bevor Sie die Fritteuse wieder benutzen.

WARNUNG!

Gesundheitsgefahr!

In Rückständen von Lebensmitteln, Öl oder Fett können sich Keime und Bakterien bilden. Es besteht Gesundheitsgefahr!

- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Ölbehälter nach jeder Benutzung.
- Stellen Sie sicher, dass sich nach der Reinigung keine Seifenreste am Frittierkorb oder am Ölbehälter befinden.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser.
- Tauchen Sie die Fritteuse zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Die Fritteuse kann sonst beschädigt werden.
- Tauchen Sie den Heizeinsatz niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung der Fritteuse kann zu Beschädigungen führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie die Fritteuse keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

Gehäuse reinigen

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie die Fritteuse und alle Zubehörteile vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie das Gehäuse **13** der Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, spülmittelhaltigen Tuch aus (siehe **Abb. A**).
4. Reiben Sie das Gehäuse vollständig trocken.

Deckel reinigen

1. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse **16**, indem Sie die Entriegelungstaste **2** drücken (siehe **Abb. A**).
Der Deckel öffnet sich automatisch.
2. Drücken Sie zum Entriegeln des Deckels die Entriegelungen an der Rückseite der Fritteuse.
3. Ziehen Sie den Deckel nach oben hin aus der Fritteuse.
4. Reinigen Sie den Aluminiumfilter **14** im Deckel von außen mit einer weichen Bürste oder einem Tuch.
5. Wischen Sie den Deckel mit einem feuchten, gut ausgewringenen Tuch ab.
6. Lassen Sie den Deckel vollständig trocknen.
7. Setzen Sie den Deckel senkrecht von oben wieder in die Führungen ein.

Frittierkorb reinigen

1. Nehmen Sie den Frittierkorb **1** aus der Fritteuse, wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben (siehe **Abb. A**).
2. Waschen Sie den Frittierkorb mit heißem, spülmittelhaltigem Wasser ab oder legen Sie ihn ggf. zum Einweichen in heißes, spülmittelhaltiges Wasser.
3. Reinigen Sie den Frittierkorb mit einer Bürste.
4. Spülen Sie den Frittierkorb unter fließendem Wasser gründlich ab, bis sich keine Seifenreste mehr am Frittierkorb befinden, die das Öl oder Fett bei der nächsten Verwendung verunreinigen könnten.
5. Lassen Sie den Frittierkorb vollständig trocknen.

Heizeinsatz reinigen

1. Warten Sie, bis der Heizeinsatz **9** vollständig abgekühlt ist (siehe **Abb. A**).
2. Nehmen Sie den Heizeinsatz aus der Fritteuse, wie im Kapitel „Zurücksetzen des Temperaturschalters“ beschrieben.
3. Wischen Sie die Kunststoffteile des Heizeinsatzes mit einem angefeuchteten, spülmittelhaltigen Tuch ab.
4. Wischen Sie das Heizelement **10** vorsichtig mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Gehen Sie vorsichtig vor, um die Fühlerleitungen der beiden Temperatursensoren nicht zu beschädigen.
5. Lassen Sie das Gehäuse **13** des Heizeinsatzes und das Heizelement vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in die Fritteuse einsetzen.
6. Setzen Sie den Heizeinsatz vorsichtig wieder auf die Stromzuführung **17** auf, so dass er einrastet (siehe **Abb. B**).

Ölbehälter reinigen

1. Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälter und das darin befindliche Öl oder Fett vollständig abgekühlt sind.
2. Leeren Sie den Ölbehälter, wie im Kapitel „Ölbehälter leeren“ beschrieben.
3. Waschen Sie den Ölbehälter mit heißem, spülmittelhaltigem Wasser ab oder legen Sie ihn ggf. zum Einweichen in heißes, spülmittelhaltiges Wasser.
4. Spülen Sie den Ölbehälter unter fließendem Wasser gründlich ab, bis sich keine Seifenreste mehr am Ölbehälter befinden, die das Öl oder Fett bei der nächsten Verwendung verunreinigen könnten.
5. Alternativ können Sie den Ölbehälter auch in der Spülmaschine reinigen.
6. Lassen Sie den Ölbehälter vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder in die Fritteuse einsetzen.
7. Setzen Sie zuerst den Ölbehälter, dann den Heizeinsatz und anschließend den Frittierkorb wieder in die Fritteuse ein.

Fehlersuche

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Die Fritteuse zeigt keine Funktion, die Kontrollleuchte am EIN-/AUS-Kippschalter leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	– Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontakt-Steckdose.
	Der EIN-/AUS-Kippschalter wurde nicht betätigt.	– Betätigen Sie den EIN-/AUS-Kippschalter.
Die grüne Kontrolllampe leuchtet nicht.	Die eingestellte Öl/Fett-Temperatur ist noch nicht erreicht.	– Lassen Sie die Fritteuse weiter aufheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
	Die Fritteuse wurde ohne Öl oder Fett betrieben bzw. hat sich überhitzt. Der eingebaute Überhitzungsschutz/Temperaturenschutzschalter hat die Fritteuse abgeschaltet.	– Ziehen Sie den Netzstecker und setzen Sie den Temperaturschutzschalter zurück wie im Kapitel „Temperaturschutzschalter zurücksetzen“ beschrieben. – Falls sich die Fritteuse danach nicht mehr benutzen lässt, wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Adresse an unseren Kundendienst.

Sollten an der Fritteuse Störungen auftreten, die in dieser Tabelle nicht aufgeführt sind, wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Kundendienst. Beim Kundendienst können Sie diese Bedienungsanleitung auch im PDF-Format anfordern.

Aufbewahrung

1. Reinigen Sie die Fritteuse, wie im Kapitel „Reinigung, Wartung und Pflege“ beschrieben.
2. Setzen Sie alle Teile wieder in die Fritteuse ein, wie im Kapitel „Grundreinigung“ beschrieben.
3. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

Zubereitungshinweise

Beim Frittieren werden Lebensmittel in heißes Öl gegeben, das abhängig vom zu garenden Frittiertgut auf eine Temperatur zwischen 130°C und ca. 190°C erhitzt wird.

Lebensmittel vorbereiten

Die meisten Lebensmittel (Gemüse, Fisch, Fleisch, Backwaren) können in einer Fritteuse gegart werden. Beachten Sie hierzu die folgenden Vorbereitungshinweise:

- Frittieren Sie nur kleine Mengen. Große Mengen erhöhen die Frittierzeiten und die Lebensmittel nehmen mehr Öl auf.
- Trocknen Sie Lebensmittel, die zuvor gewaschen wurden, gut ab, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
- Schneiden Sie Gemüse, Fisch und Fleisch vor dem Frittieren in kleine Stücke. Kleine Stücke verkürzen die Frittierzeiten und die Lebensmittel nehmen weniger Öl auf.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiertgut haftet. Panade, die sich während des Frittierens löst, verschmutzt das Öl.



Tipp:

Verschiedene Einflussfaktoren können dazu führen, dass die Garzeit Ihres Rezeptes nicht mit dem tatsächlichen Frittiererergebnis übereinstimmt.

- Zustand des Frittiertgutes, z.B. tiefgefroren
- Größe des Frittiertgutes
- Menge des Frittiertgutes
- Temperatur des Frittieröls

Frittieröle und -fette

Geeignete Öle und Fette

Nicht alle Öle und Fette eignen sich gleich gut zum Frittieren.

- Achten Sie darauf, dass das Öl bzw. Fett für hohe Temperaturen geeignet ist. Der Rauchpunkt des Öls/Fettes sollte bei über 200°C liegen. Als Rauchpunkt wird der Moment bezeichnet, in dem sich das Öl/Fett unter Rauchbildung zu zersetzen beginnt.
- Berücksichtigen Sie, dass pflanzliche Öle und Fette nahezu geschmacksneutral sind, so dass sich der Geschmack der frittierten Lebensmittel nicht oder nur wenig verändert. Bei tierischen Fetten (Schmalz) kann es jedoch zu Geschmacksveränderungen beim Frittiergut kommen.
- Vermischen Sie keine unterschiedlichen Öle und/oder Fette, da diese unterschiedliche Siedepunkte haben können.
- Wählen Sie ausschließlich Öle/Fette, die einen geringen Wasseranteil besitzen. Das Wasser verdampft während des Erhitzens und das Fett spritzt.

Haltbarkeit von Ölen und Fetten

Die Haltbarkeit von Ölen und Fetten steht in Zusammenhang mit:

- der Temperatur beim Frittieren,
- der Häufigkeit und Dauer der Benutzung,
- der Art der Lagerung,
- der Qualität des Öls bzw. Fettes und
- der Verschmutzung des Öls/Fettes während des Frittiervorgangs.

Austausch von Öl bzw. Fett

Das für das Frittieren verwendete Öl bzw. Fett muss ausgetauscht werden wenn:

- sich bereits bei niedrigen Temperaturen eine starke Rauchentwicklung zeigt
- der Geschmack der frittierten Lebensmittel beeinträchtigt wird
- sich ein unangenehmer Geruch bildet.
- Wechseln Sie Öl oder Fett, wie im Kapitel „Ölbehälter leeren“ beschrieben.
- Entsorgen Sie altes Öl oder Fett, wie im Kapitel „Entsorgung“ beschrieben.

Frittierzeiten und Temperaturreglereinstellung



Tipp:

Vor allem in stärkehaltigen Lebensmitteln (z.B. Pommes Frites) bildet sich bei starker Erhitzung (ab ca. 175°C) Acrylamid. Es wird daher aus Gründen der Vorsicht empfohlen, die in der Tabelle genannten Temperaturen für stärkehaltige Lebensmittel nicht zu überschreiten.

Nahrungsmittel	Temperatur ca.	ca. min
Scampis	130 °C	3-5
Gefrorener Kabeljau paniert oder im Teigmantel	150 °C	10-15
Gefrorene Frikadelle	150 °C	3-5
Panierte Schweinekoteletts	150 °C	15-25
Frischer Kabeljau im Teigmantel	160 °C	5-10
Frische Pommes Frites	160 °C - 170 °C	10-15
Tiefkühl-Pommes Frites	*	*
Hühnchenportion, kleine - mittlere Stücke	150 °C	5-15
Hühnchenportion, große Stücke	150 °C	8-15
Pilze	180 °C	5
gefrorene Scholle	190 °C	5-6

* siehe Angaben des Herstellers

Die hier angegebenen ca. - Werte sind Erfahrungswerte. Sie dienen der Orientierungshilfe. Die angegebenen Zeiten beinhalten nicht die Aufheizzeit des Öls. Es handelt sich um Richtwerte. Die Zeiten beziehen sich jeweils auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Dicke der Zutaten können die Zeiten variieren.

Bei Tiefkühlkost richten Sie sich bitte nach den Hinweisen auf der Verpackung.

Technische Daten

Modell:	FT-3000
Nennspannung:	230 - 240 V~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung:	2570 - 2800 W
Schutzklasse:	I
Min. Ölfüllmenge:	2,2 Liter
Max. Ölfüllmenge:	2,5 Liter
Max. Füllgewicht:	750 g
Artikelnummer:	92608

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

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 die Fritteuse 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.

Öl Fett

Öl und Fett dürfen nicht in den Wasserkreislauf!

Öl und Fett dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken) gegeben werden. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

studio

GARANTIEKARTE

FRITTEUSE

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____



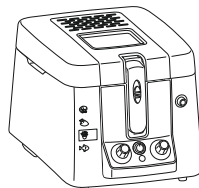
_____ E-Mail _____

Datum des Kaufs* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte
Garantiekarte zusammen mit dem
defekten Produkt an:

HUP-Kundendienst
AVC Audio-Video-Communication
Servic GmbH
Sertronics Group
Ostring 999
66740 Saarlouis
GERMANY

KUNDENDIENST



DE +49 (0)6831-4880-88 88



info@hup-service.de

MODELL: FT-3000 ARTIKELNUMMER: 92608

XII/03/2015

Hotline:
Zum regulären
Festnetztarif Ihres
Telefonanbieters.

3

JAHRE GARANTIE



Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Kaufdatum 6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten
Hotline:	Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters.
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das defekte Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Zur Freigabe K04



DE

Vertrieben durch:

Hans-Ulrich Petermann Gmbh & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld

GERMANY

KUNDENDIENST



DE +49 (0) 6831-4880-88 88



info@hup-service.de

MODELL: FT-3000

ARTIKELNUMMER: 92608

XII/03/2015

3

JAHRE
GARANTIE