
es	Instrucciones de uso	2 – 22
pt	Manual de instruções	23 – 43
de	Gebrauchsanleitung	44 – 64
en	Operating instructions	65 – 85

Instrucciones de uso
Manual de instruções
Gebrauchsanleitung
Operating instructions

Contenido

Qué debe tener en cuenta	4
Antes de la instalación	4
Indicaciones de seguridad	5
Causas de daños	7
Antel del primer uso	7
Accesorios	7
Su nuevo aparato	8
Esta es su nueva freidora	8
Panel de mandos	9
Indicador de calentamiento	10
Elemento calefactor	10
Protección frente a sobrecalentamiento	10
Limitación temporal automática	10
Colocar la freidora	11
Indicación sobre el aceite / la grasa para freír	11
Freír	11
Interrupción de seguridad	12
Purgar al aceite / la grasa para freír	13
Tablas y conjejos	14
Tabla de ajustes	14
Consejos para freír	16
Seguro infantil	17
Ajustes básicos	18
Cambiar ajustes básicos	19

Cuidados y limpieza	19
Solución de anomalías	21
Servicio de atención al cliente	22

Qué debe tener en cuenta

Lea con atención estas instrucciones de uso. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. Si cede el aparato a terceros, entregue también las instrucciones.

Antes de la instalación

Evacuación respetuosa con el medio ambiente



Desempaque el aparato y evacue el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado según las directivas europeas 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válido en toda la UE.

Daños de transporte

Compruebe el aparato después de desempaquetarlo. En caso de daños de transporte no debe conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser cambiado por un profesional formado por el fabricante para evitar riesgos.

Emplazamiento y conexión

Por favor, respete las instrucciones especiales de montaje.



Indicaciones de seguridad

Manejo seguro

Este aparato está sólo indicado para el uso privado en el hogar. Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no pueden utilizar el aparato sin vigilancia,

– si tienen deficiencias físicas o mentales y no se encuentran en la situación,

– o les falta conocimiento y experiencia, para manejar el aparato correctamente.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia externo.

Aceite y grasa

¡Este aparato sólo puede ser puesto en funcionamiento con aceite o grasa! Si el aparato se pone en funcionamiento en vacío, el protector de temperatura apagará el aparato automáticamente.

Reponga aceite o bien grasa al momento que se descienda por debajo del nivel mínimo (marca inferior).

Atención: ¡Al descender por debajo de la marca inferior, existe riesgo de incendio!

Introducción del producto a freír

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! ¡La introducción de alimentos demasiado húmedos y de cantidades excesivas provoca el desborde del aceite/ la grasa de freír!

Aceite y grasa sobrecalentados

Cuidado, ¡peligro de incendio! ¡Ponga el aparato en servicio únicamente bajo vigilancia! Los alimentos fritos en grasa o aceite sólo pueden ser preparados bajo constante supervisión. ¡La grasa y el aceite sobrecalentados son fácilmente inflamables!

Aparato caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento.

¡Mantenga alejados a los niños!

¡Tenga especial cuidado al trabajar con agua cerca de la freidora caliente! ¡Peligro de explosión!

¡Peligro de cortocircuito! Nunca pase el cable de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes. El aislamiento del cable puede derretirse.

No conecte la freidora mientras el elemento calefactor esté levantado.

Cuidado, ¡peligro de incendio! No guarde objetos inflamables (p. ej. productos de limpieza, botes de spray) en el interior del aparato.

Ventilación

Mantenga abiertas las posibilidades de ventilación (puertas, ventanas, conectar la campana extractora).

¡Precaución! ¡Si el aparato se encuentra bajo una campana extractora o al lado de un sistema de ventilación para placas de cocción, existe peligro de incendio en caso de acumulación excesiva de grasa en los filtros!

Comportamiento en caso de incendio

- ¡Desconectar la freidora o retirar la clavija de red!
- ¡Extraer la cesta de freído!
- ¡Colocar la tapa de vidrio!
- ¡Desconectar inmediatamente la campana extractora, la corriente de aire aviva el fuego!

¡Peligro de explosión! ¡No apagar nunca con agua!

Después de freír

Desconecte la freidora después del uso. Limpie la freidora regularmente.

Cubierta vitrocerámica

Coloque siempre la cubierta vitrocerámica cuando la freidora no esté en funcionamiento, ya que el aceite / la grasa es muy sensible a la luz.

No coloque la cubierta vitrocerámica durante el freído.

Cambiar el aceite y la grasa

Cuidado, ¡peligro de incendio! El aceite / la grasa muy usados tienden a desbordarse y tienen una temperatura de inflamación menor.

Cambie el aceite / la grasa muy usados o sucios cuando estén marrones, tengan un olor desagradable y/o echen humo prematuramente.

Cambiar el aceite si contiene demasiado agua (p. ej. Al freír a menudo productos congelados).

Lo aprecia debido a:

- burbujas ascendentes
- gotas de agua
- vapor de agua
- salpicaduras intensas

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo puede llevar a cabo las reparaciones un técnico del servicio técnico, instruido por nosotros.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Causas de daños

Objetos duros y puntiagudos Si caen objetos puntiagudos sobre el embellecedor vitrocerámico o la cubierta vitrocerámica pueden ocasionarse daños.

Cubierta vitrocerámica Coloque la cubierta vitrocerámica sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente. No conecte nunca la freidora con la tapa colocada. No utilice la tapa como zona de apoyo o zona de mantenimiento de calor.

Antes del primer uso

Limpie la bandeja de la freidora y la cesta con una esponja y agua jabonosa.
Frótela con un paño limpio y seco.

Accesorios

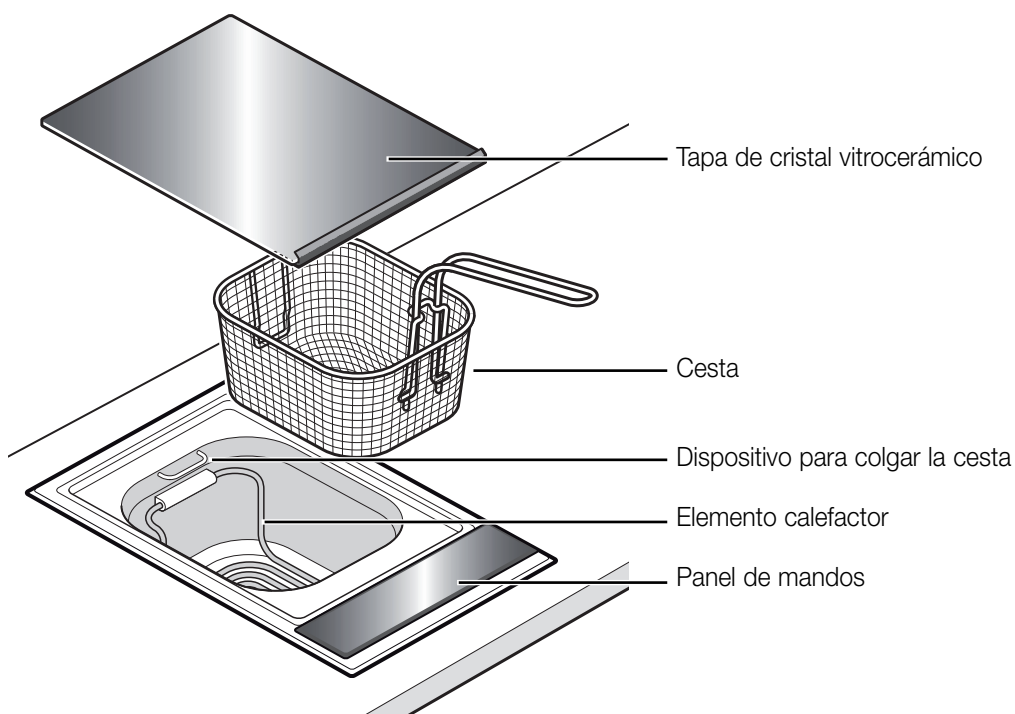
Utilice sólo cestas de freído indicadas para esta freidora.

No toque la grasa con cubiertos de plástico.

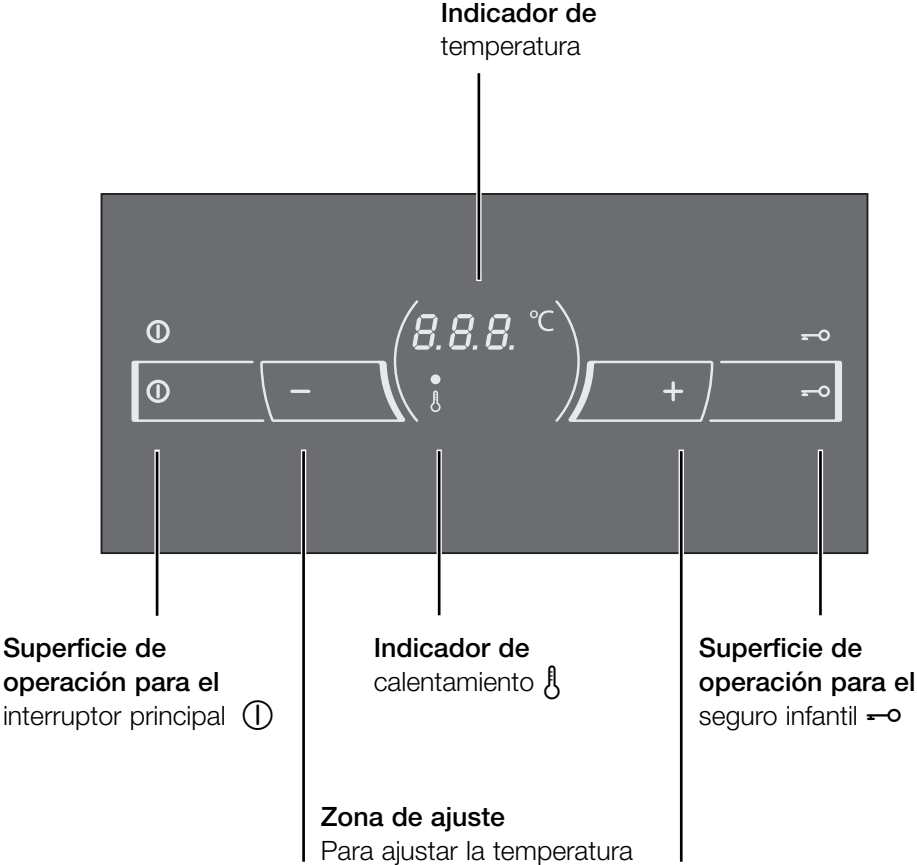
Su nuevo aparato

Aquí conocerá su aparato y recibirá información sobre los accesorios suministrados.

Esta es su nueva freidora



Panel de mandos



Superficies de operación

Cuando toca un símbolo se activa la función correspondiente.

Indicador

Mantenga las superficies de operación siempre secas. La humedad afecta al funcionamiento.

Indicador de calentamiento

El indicador de calentamiento se ilumina mientras se calienta la freidora. El indicador de calentamiento se apaga cuando el aceite o grasa para freír alcanza la temperatura ajustada.

Elemento calefactor



Puede levantar el elemento calefactor para facilitar la limpieza de la bandeja de freído.

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! No conecte la freidora mientras el elemento calefactor esté levantado.

Protección frente a sobrecalentamiento

La protección contra sobrecalentamiento apaga la freidora en caso de sobrecalentamiento del elemento calefactor. En el indicador parpadean alternamente **F** y **4**. Espere hasta que la freidora se haya enfriado lo suficiente. Toque a continuación la superficie de operación deseada.

Limitación temporal automática

Si la freidora está demasiado tiempo en funcionamiento y usted no modifica el ajuste, se activará la limitación temporal automática.

El calentamiento se interrumpirá. En el indicador parpadean alternamente **F** y **B**.

Al tocar la superficie de operación deseada, el indicador se apaga. Puede realizar un nuevo ajuste.

Cuando está activa la limitación temporal, se guía por la temperatura ajustada.

Colocar la freidora

Durante el freído, el calor generado por los aparatos se transmite a la grasa y a los alimentos.

Con este proceso de cocción se forma una costra sabrosa alrededor de la comida en cocción.

El rango de temperaturas durante el proceso está entre 150 y 190°C.

Indicación sobre el aceite / la grasa para freír

Utilice sólo aceite / grasa vegetal para freír. Evite la mezcla de grasas.

Rellene la cubeta de la freidora con 4 litros de aceite de freír o bien 3,5 kg de grasa para freír. Antes de licuar la grasa para freír la deberá trocear o desmenuzar. En usos posteriores de la grasa para freír, deberá realizar un agujero en la masa de grasa para freír solidificada hasta llegar al fondo del cuerpo calefactor (p. ej., con la ayuda del mango de una cuchara de palo).



Precaución, riesgo de incendio! Dejar que se descongele la grasa de freír congeladas antes de que se funda.



Precaución, riesgo de incendio! Dejar licuar primero la grasa de freír a 100°C . Cuando se apague la indicación de calentamiento y la grasa de freír se haya fundido en su mayor parte, ajuste la freidora a una temperatura más alta.



Reponga aceite o bien grasa al momento que se descienda por debajo del nivel mínimo (marca inferior).

Atención: ¡Al descender por debajo de la marca inferior, existe riesgo de incendio!

Al fundir la grasa de freír se puede formar humo. Esto es normal.

Freír

Debe derretir primero la grasa para freír a 100°C.

1. Ajuste la temperatura deseada. Espere hasta que el aceite / la grasa para freír alcance la temperatura ajustada y se apague el piloto de calentamiento.

2. Sumerja la cesta con el alimento que desea freír en el aceite / la grasa.
3. Una vez finalizado el freído, retire la cesta y agítela ligeramente para extraer el aceite / la grasa sobrante.

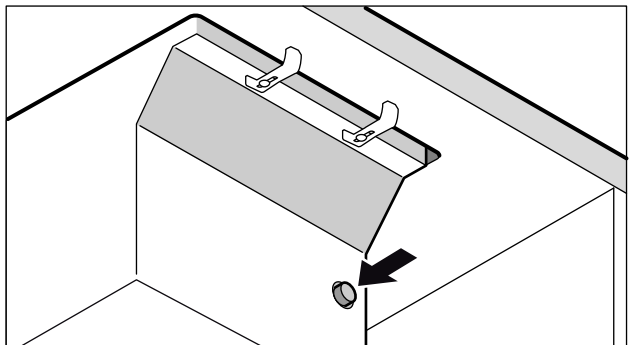
Para dejar gotear el aceite / la grasa sobrante, puede colgar la cesta en el dispositivo de suspensión.

Interrupción de seguridad

La interrupción de seguridad desconecta la freidora automáticamente cuando el nivel del aceite / de la grasa no llega al menos hasta la marca inferior de la bandeja de freído.

En el indicador parpadean alternamente **F** y **E**.

1. Apagar la freidora y dejar que enfríe.
2. Introduzca al menos 3 litros de aceite / grasa para freír en la bandeja de freído.
3. Presione (p. ej. con un bolígrafo) el perno de seguridad en la parte frontal de la carcasa (véase imagen).



Ahora puede volver a utilizar la freidora con normalidad.

Purgar el aceite / la grasa para freír



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Antes del vaciado deje que el aceite o la grasa usados se enfríen hasta que estén tibios.

Coloque un recipiente resistente a la temperatura con más de 4 litros de capacidad bajo el grifo de purga. Abra el grifo de la parte inferior de la freidora y purgue el aceite / la grasa usados.

Indicación: Purgue la grasa templada, en estado todavía líquido.

Si la grasa del grifo estuviese sólida, puede empujarla con una varilla fina (p. ej. el mango de un cucharón).

No deseche el aceite/grasa a través del desagüe, entréguelo en los puntos de recogida previstos para ello.

Tablas y consejos

Aquí encontrará una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos.

Tabla de ajuste

Los datos son valores orientativos y pueden variar en función del tipo, tamaño y cantidad del alimento que desea freír.

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura	Tiempo (min.)	Observación
Derretir la grasa para freír	3,5 kg	100°C		
Productos frescos				
Empanadillas de hojaldre, rellenas	5 unidades	190°C	6 – 8	Relleno de carne precocinado, relleno de verduras en crudo. Girar.
Tempura de gambas	12 unidades	170 – 180°C	4 – 6	Precocidas y peladas. Girar.
Tempura de verduras	8 unidades	170 – 180°C	4 – 8	p. ej. coliflor en ramas*, rodajas de calabacín, champiñones, aros de cebolla. Girar.
Filete de pescado, rebozado	100 – 200 g cada uno	160 – 170°C	5 – 10	
Muslos de pollo, rebozados rebozado	200 – 350 g cada uno	160°C	15 – 20	
Croquetas	6 – 8 unidades	170°C	5 – 6	
Patatas fritas americanas	500 g	180°C	Primero 2 -4 Después 6 – 8	Dejar pasar al menos 15 min. entre el prefreído y la cocción final. ¡Utilice patatas harinosas!
Escalope, rebozado	2 unidades	170 – 180°C	5 – 8	

*precocinado al dente

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura	Tiempo (min.)	Observación
Postres				
Crepes berlinesas / donuts	6 unidades	160 – 170°C	6 – 10	Freír sin cesta. Girar.
Tempura de frutas	8 unidades	170 – 180°C	5 – 7	p. ej. rodajas de piña, manzana o kiwi. Girar.
Buñuelos / churros	4 unidades	170 – 180°C	6 – 8	Girar.
Productos ultracongelados**				
Camembert, rebozado	75 – 100 g cada uno	160°C	6 – 8	
Filete de pescado, rebozado	150 g cada uno	170°C	5 – 7	
Barritas de pescado	500 g	170°C	3 – 5	
Mini-rollitos de primavera / nems	500 g	180°C	3 – 5	
Nuggets de pollo	500 g	160°C	5 – 6	
Croquetas	500 g	170°C	3 – 5	
Patatas fritas americanas	500 g	180°C	5 – 7	
Anillas de calamar	500 g	180°C	3 – 5	

**por favor, siga también las indicaciones del envoltorio

Consejos para freír

Temperatura correcta

La correcta temperatura es importante para un buen resultado:

- temperatura muy baja: el alimento se cuece muy lentamente y absorbe demasiado/a aceite / grasa;
- temperatura muy alta: se forma demasiado rápido una costra y el interior del alimento permanece crudo.

Alimento adecuado

Casi todos los alimentos son adecuados para el freído, p. ej.: aves, pescado, carne, verduras, fruta, patatas.

Los productos que contienen mucho agua son menos adecuados.

Seque bien el alimento antes de introducirlo, sacuda el harina sobrante, compacte bien el rebozado.

Alimentos congelados

En caso de productos congelados, eliminar previamente el hielo. Llene la cesta fuera de la freidora.

La introducción de alimentos húmedos o congelados provoca que la grasa burbujee con especial fuerza. Baje la cesta llena varias veces con lentitud. Con ello evitará que se desborde la grasa.

Freír cantidades grandes

Si desea freír cantidades importantes de una vez, es recomendable retirar la cesta tras 1-2 minutos y colgarla en el dispositivo de suspensión, de manera que el aceite / la grasa pueda recuperar más rápidamente su temperatura inicial. De esta manera el alimento quedará más crujiente.

Grasa / aceite para freír

Tras cada freído retire los posibles restos del aceite / de la grasa para freír. Para ello utilice un colador metálico con una servilleta de papel y deje que se filtre el aceite / la grasa tibia.

Cambie el aceite / la grasa para freír totalmente cuando, con la temperatura ajustada correctamente, el alimento no quede crujiente o si el aceite / la grasa para freír adquiere un tono marrón.

Seguro infantil

Con el seguro infantil puede evitar que los niños enciendan la freidora.

Activar y desactivar el bloqueo infantil

La freidora debe estar apagada.

Activar el seguro infantil:

Toque el símbolo  durante aprox. 4 segundos.

El símbolo  se ilumina durante 10 segundos.

La freidora está bloqueada.

Desactivar el seguro infantil:

Toque el símbolo  durante aprox. 4 segundos.

El bloqueo está anulado.

Indicador

En los ajustes básicos puede seleccionar la opción para que el seguro infantil se active tras cada apagado.

Ajustes básicos

Su aparato dispone de varios ajustes básicos. Puede adaptar los ajustes básicos a sus propios hábitos.

Indicador	Función
 	Seguro infantil  Seguro infantil desactivado tras cada apagado, es posible activarlo si es necesario*  Seguro infantil activado tras el apagado
  	señal acústica  señal de confirmación y señal de manejo incorrecto desactivadas  Sólo la señal de manejo incorrecto está activada   señal de confirmación y señal de manejo incorrecto activadas*
   	Limitación temporal automática  El aparato se apaga una vez transcurrido el tiempo preajustado* (el tiempo depende de la temperatura ajustada)  Tiempo hasta el apagado reducido a la mitad   Tiempo hasta el apagado reducido un cuarto
 	Restablecimiento de los ajustes básicos  Apagado  Encendido

* Ajuste básico

Cambiar ajustes básicos

La freidora debe estar apagada.

1. Encender la freidora.
2. En los siguientes 10 segundos, tocar el símbolo  durante 4 segundos. En la pantalla se ilumina  a la izquierda, a la derecha se ilumina .
3. Tocar el símbolo  hasta que se ilumine a la derecha el indicador deseado.
4. Ajustar en la zona de ajuste el valor deseado con  o .
5. Tocar el símbolo  durante 4 segundos.

El ajuste está memorizado.

Descartar sin memorizar

Para salir de los ajustes básicos, apagar la freidora con el interruptor principal. Los cambios no se memorizarán.

Cuidados y limpieza

No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Antes de la limpieza deje que la freidora se enfríe completamente.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! No conecte la freidora mientras el elemento calefactor esté levantado.

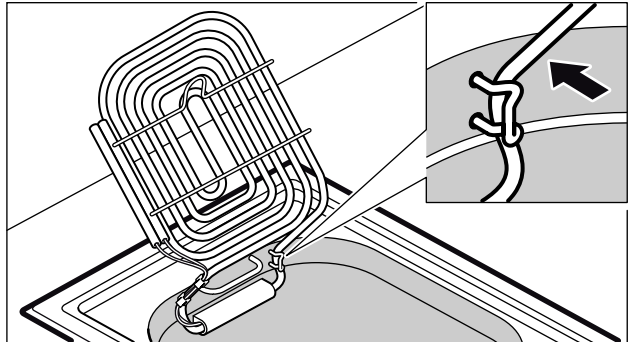
Limpiar la freidora

Retire los restos grandes de la bandeja de freído con papel de cocina después de vaciar el aceite.

Introduzca agua caliente con lavavajillas hasta la marca inferior en la bandeja de freído. Limpie con un cepillo suave la bandeja y el elemento calefactor.

Procure no arañar ni frotar, ya que de otro modo aparecerán arañazos permanentes.

Incline hacia arriba el elemento calefactor, hasta que encaje en el soporte. A continuación puede limpiar la parte de la bandeja situada bajo el elemento calefactor.



Vacíe el agua, vuelva a bajar el elemento calefactor y utilice agua limpia para el aclarado. Atención: ¡No deje restos de limpieza en la bandeja! Seque la bandeja y el elemento calefactor con un paño suave.

Limpiar la cesta

Limpie la cesta a mano con un lavavajillas suave. No limpie la cesta en el lavavajillas.

Embellecedor vitrocerámico y cubierta vitrocerámica

Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.

Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.

No limpie la cubierta de vitrocerámica en el lavavajillas.

Productos de limpieza inadecuados

No utilice esponjas que puedan arañar la superficie ni abrasivos o productos de limpieza químicos agresivos (p. ej. spray para limpiar hornos).

Solución de anomalías

A menudo la causa de la aparición de anomalías se debe sólo a un problema menor. Observe las siguientes indicaciones antes de llamar al servicio de atención al cliente.

Indicador	Error	Medida
Ninguno	Se ha interrumpido la alimentación de corriente.	Compruebe el fusible del aparato. Utilizando otros aparatos eléctricos, compruebe si hay un corte de corriente.
E parpadea	La superficie de operación está húmeda o hay un objeto sobre ella.	Seque la superficie de operación o retire el objeto. Toque a continuación la superficie de operación deseada.
E + Cantidad	Fallo en el aparato	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
F0	Fallo en el aparato	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y el aparato se ha apagado.	Espere hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Toque a continuación la superficie de operación deseada.
F6	Interrupción de seguridad	Apague el aparato y espere hasta que se haya enfriado. Introduzca aceite o grasa para freír en la bandeja de freído hasta la marca superior. Presione el perno de seguridad en la parte frontal de la carcasa.
F7	Fallo en el aparato	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Puede volver a encender la freidora inmediatamente.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. En la guía telefónica encontrará la dirección y número de teléfono del servicio de atención al cliente más próximo. También los centros de atención al cliente indicados le informarán sobre el servicio de atención al cliente más próximo a usted.

Número E y número FD

Si reclama a nuestro servicio técnico indique, por favor, el número E y el número FD del aparato. Encontrará la placa de identificación con los números en el aparato. Para que no deba buscar mucho en caso de avería, puede anotar ahora los datos de su aparato.

E-n°.	FD
-------	----

Índice

Aspectos a ter em consideração	25
Antes da montagem encastrada	25
Instruções de segurança	26
Causas dos danos	28
Antes da primeira colocação em funcionamento . . .	28
Acessórios	28
O seu aparelho novo	29
Esta é a sua nova fritadeira	29
Painel de comando	30
Indicador de aquecimento	31
Elemento de aquecimento	31
Protecção contra sobreaquecimento	31
Limite de tempo automático	31
Ajustar a fritadeira	32
Instruções relativamente ao óleo/gordura de fritura .	32
Fritar	32
Bloqueio de segurança	33
Drenar o óleo/gordura de fritura	34
Tabelas e sugestões	35
Tabela de ajustes	35
Sugestões para fritar	37
Bloqueio de segurança	38
Ajustes base	39
Alterar os ajustes base	40

Cuidados e Limpeza	40
Reparação de uma falha	42
Serviço de Apoio ao Cliente	43

Aspectos a ter em consideração

Leia atentamente este manual de instruções. Apenas assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções e as instruções de montagem num local seguro. Se entregar o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar do manual de instruções.

Antes da montagem encastrada

Eliminação ecológica



Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Este aparelho ostenta marcas em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Danos resultantes do transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso verifique danos resultantes do transporte não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de alimentação apresentar danos, um técnico devidamente formado pelo fabricante terá de proceder à substituição do mesmo, de forma a evitar situações de perigo.

Montagem e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.



Instruções de segurança

Utilização segura

Este aparelho destina-se unicamente às cozinhas domésticas, pelo que deve ser utilizado exclusivamente para a preparação de refeições.

Adultos e crianças que não reúnam condições físicas ou mentais necessárias para o efeito ou que não disponham de conhecimentos e experiência suficientes para uma utilização correcta e segura do aparelho não podem utilizar o mesmo sem supervisão.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Não utilizar o aparelho com um temporizador externo ou um dispositivo de telecomando externo.

Óleo e gorduras

O aparelho não pode ser colocado em funcionamento sem óleo ou gordura! Se o aparelho for colocado em funcionamento em estado vazio, a protecção térmica desliga automaticamente o aparelho.

Assim que o nível mínimo (marca inferior) seja transgredido, adicione óleo ou gordura. Atenção: a transgressão da marca inferior constitui perigo de incêndio!

Colocação dos alimentos a fritar

Cuidado, perigo de queimadura! Colocar alimentos molhados e em quantidades demasiado grandes leva o óleo/gordura de fritura a transbordar!

Óleo e gorduras sobreaquecidos

Cuidado, perigo de incêndio! Coloque o aparelho apenas em funcionamento sob supervisão. As refeições fritas em gorduras e óleo só podem ser preparadas sob supervisão contínua. Óleo e gorduras sobreaquecidas inflamam-se com facilidade!

Aparelho quente

Cuidado, perigo de queimadura! O aparelho aquece durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas!

É necessário ter especial cuidado quando se trabalha com água na proximidade da fritadeira quente! Perigo de explosão!

Perigo de curto-circuito! Nunca passar os cabos de alimentação de aparelhos eléctricos sobre zonas de cocção quentes. O isolamento dos cabos pode derreter.

Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver elevado.

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca guarde materiais combustíveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis) no aparelho.

Ventilação

Mantenha as fontes de ventilação abertas (portas, janelas, ligue o exaustor).

Cuidado! Se o aparelho se encontrar por baixo de um exaustor ou ao lado de uma ventilação de placa de fogão, existe perigo de incêndio em caso de filtros com excesso de gordura!

Comportamento em caso de incêndio

- Desligar a fritadeira ou retirar a ficha da tomada!
- Retirar o cesto da fritadeira!
- Colocar a cobertura vitrocerâmica!
- Desligar imediatamente o exaustor, a corrente de ar intensifica as chamas!

Perigo de explosão! Nunca apagar as chamas com água!

Após a fritura

Desligue a fritadeira após a utilização.

Limpe a fritadeira em intervalos regulares.

Cobertura vitrocerâmica

Quando a fritadeira não estiver em funcionamento, deve colocar-se sempre a cobertura vitrocerâmica, pois o óleo/gordura é muito sensível á luz.

Não colocar a cobertura vitrocerâmica durante a fritura.

Mudar óleo e gordura

Cuidado, perigo de incêndio! O óleo mais antigo tem tendência para transbordar e a sua temperatura de ignição é muito baixa.

Mudar o óleo/gordura quando for antigo, quando apresentar resíduos, quando estiver castanho, tiver um odor desagradável e/ou começar logo a provocar fumo.

Mudar o óleo/gordura quando contiver muita água (p. ex., como resultado de frituras frequentes de produtos congelados). Os seguintes sinais indicam essa situação:

- bolhas ascendentes
- gotas de água
- vapor de água
- salpicos intensos

Reparações

As reparações inadequadas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações podem apenas ser realizadas por um técnico formado pela nossa empresa.

Se o aparelho apresentar defeitos desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Causas dos danos

Objectos duros e aguçados

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre o painel ou a cobertura vitrocerâmica pode provocar danos.

Cobertura vitrocerâmica

Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho e nunca ligue a fritadeira com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para pousar objectos ou como superfície de aquecimento.

Antes da primeira colocação em funcionamento

Limpe a cuba e o cesto da fritadeira com uma esponja e água com sabão.

Seque muito bem com um pano limpo e seco.

Accessórios

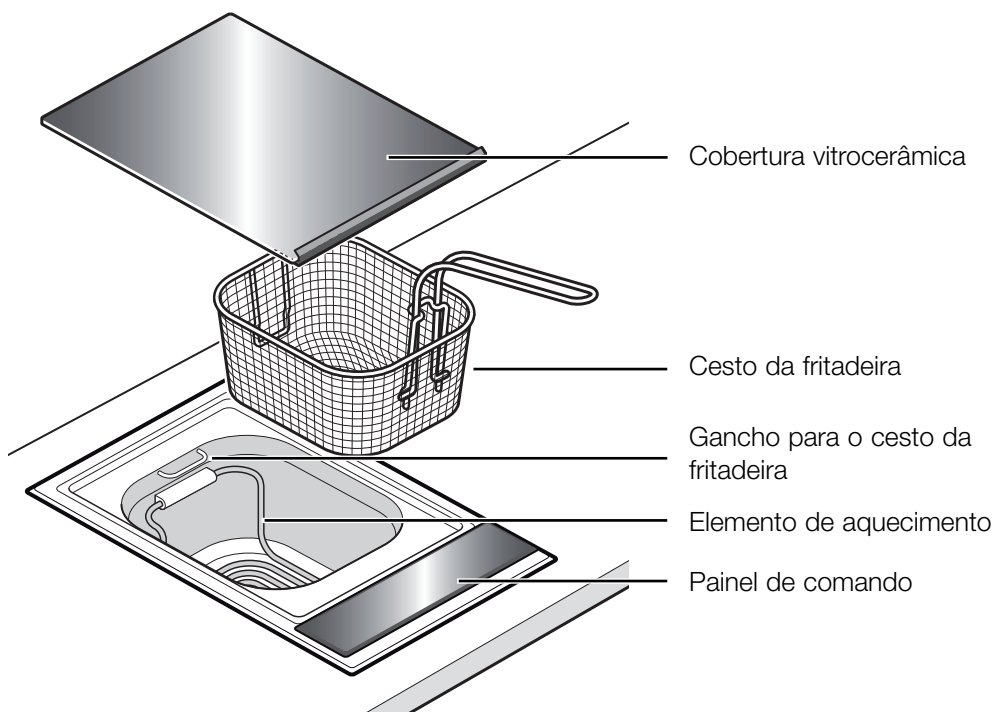
Utilize apenas cestos de fritura concebidos para esta fritadeira.

Não colocar utensílios plásticos na gordura.

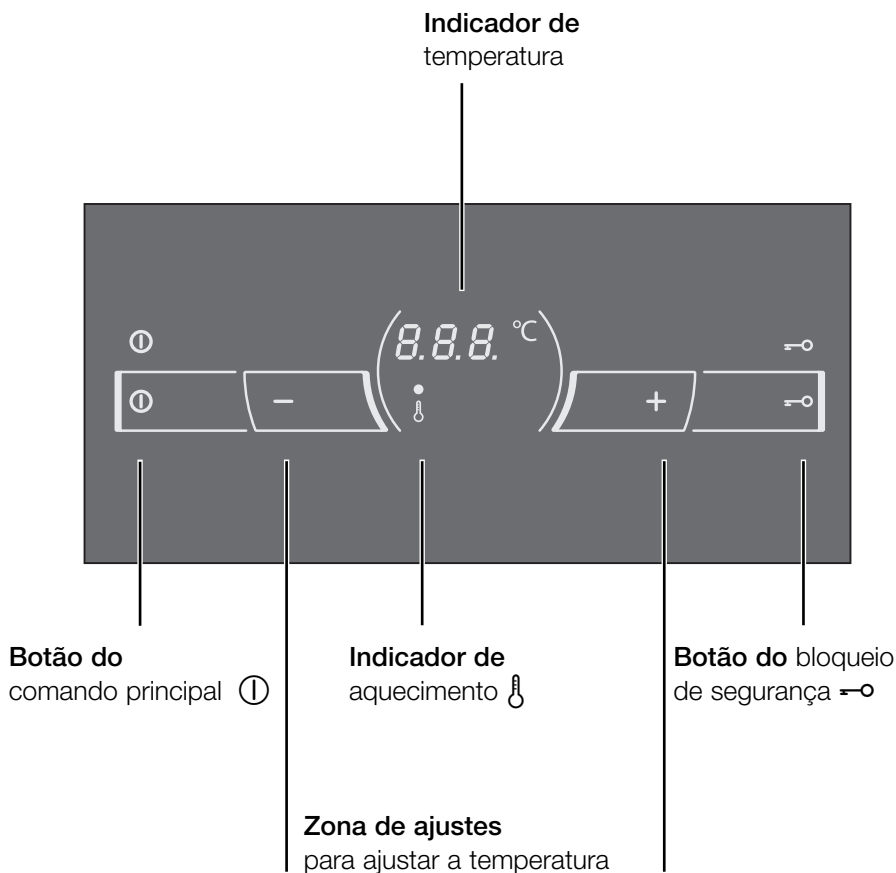
O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios fornecidos.

Esta é a sua nova fritadeira



Painel de comando



Botões

Ao tocar num dos símbolos é activada a respectiva função.

Nota

Mantenha os botões sempre secos, a humidade afecta o funcionamento.

Indicador de aquecimento

O indicador de aquecimento está aceso enquanto a fritadeira estiver a aquecer. O indicador de aquecimento apaga-se quando o óleo/gordura de fritura atingir a temperatura ajustada.

Elemento de aquecimento



Para facilitar a limpeza da cuba da fritadeira pode elevar o elemento de aquecimento.

Cuidado, perigo de queimadura! Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver elevado.

Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento, a protecção contra sobreaquecimento desliga o elemento de aquecimento. No indicador pisca alternadamente **F** e **4**. Aguarde até a fritadeira ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.

Limite de tempo automático

Se a fritadeira estiver demasiado tempo em funcionamento e os ajustes não forem alterados, é activado o limite de tempo automático.

O aquecimento é interrompido. No indicador pisca alternadamente **F** e **8**.

Se tocar num botão qualquer o indicador apaga-se e pode efectuar novos ajustes.

O momento de activação do limite de tempo automático depende da temperatura ajustada.

Ajustar a fritadeira

Durante a fritura, é a gordura que transmite o calor gerado pelo aparelho para os alimentos.

Este procedimento rápido de cozedura cria uma crosta saborosa à volta do alimento.

Durante a fritura, a faixa de temperatura situa-se entre os 150 e 190 °C.

Instruções relativamente ao óleo/gordura de fritura

Utilize apenas óleo/gordura vegetal para fritar. Evite as misturas de gorduras.

Coloque 4 litros de óleo para fritar ou 3,5 kg de gordura para fritar dentro da cuba da fritadeira. Quando utilizar a gordura para fritar pela primeira vez, corte-a em pequenos pedaços antes de a aquecer. Quando esta gordura for reutilizada, perfure a massa em estado solidificado, fazendo um orifício até ao elemento de aquecimento (p. ex. com a ajuda do pé de uma colher de pau).



Cuidado, perigo de incêndio! Deixar descongelar gordura de fritar congelada antes de derreter a mesma.



Cuidado, perigo de incêndio! Derreter primeiro a gordura de fritar a uma temperatura de 100 °C. Só depois é que deve ser ajustada uma temperatura mais elevada, quando o indicador de aquecimento tiver apagado e a gordura de fritar tiver derretido em grande parte.



Assim que o nível mínimo (marca inferior) seja transgredido, adicione óleo ou gordura. Atenção: a transgressão da marca inferior constitui perigo de incêndio!

Ao derreter gordura de fritar é possível que se forme fumo. Tal é normal.

Fritar

Primeiro é necessário derreter a gordura a uma temperatura de 100 °C.

1. Ajustar a temperatura pretendida. Aguardar até o óleo/gordura de fritura atingir a temperatura ajustada e a luz de aquecimento se apagar.
2. Mergulhar o cesto com os alimentos que pretende fritar no óleo/gordura.

3. Depois de terminar o processo de fritura, retirar o cesto e agitá-lo levemente, para eliminar o óleo/gordura em excesso.

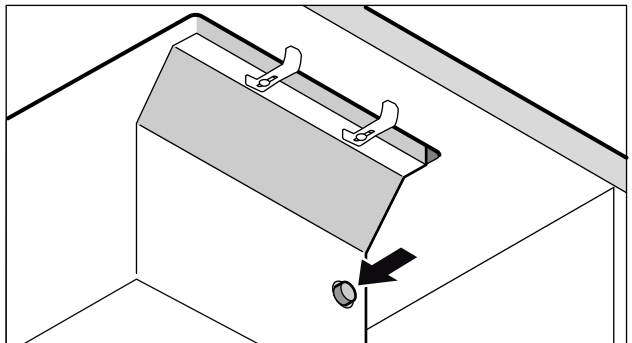
Para deixar escorrer o restante óleo/gordura, pode pendurar o cesto no elemento de fixação, previsto para o efeito.

Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança desliga automaticamente a fritadeira se o nível de óleo/gordura da cuba não estiver, pelo menos, pela marca inferior.

No indicador pisca alternadamente **F** e **5**.

1. Desligar a fritadeira e aguardar que arrefeça.
2. Colocar, pelo menos, 3 litros de óleo/gordura para fritar dentro da cuba da fritadeira.
3. Pressionar o pino de segurança, situado na parte frontal da caixa (ver imagem), com força (p. ex. com a ponta de uma esferográfica).



Agora pode voltar a colocar a fritadeira normalmente em funcionamento.

Drenar o óleo/gordura de fritura



Cuidado, perigo de queimadura! Antes de drenar o óleo ou a gordura usado, deixe que este esteja apenas morno.

Se os alimentos já não ficarem estaladiços (apesar das temperaturas bem ajustadas) ou se o óleo/gordura ficar ligeiramente castanho, tem de mudar o óleo/gordura.

Colocar um recipiente resistente a temperaturas com capacidade superior a 4 litros por baixo da torneira de drenagem. Abrir a torneira na parte inferior da fritadeira e drenar o óleo/gordura usado.

Nota: drenar a gordura em estado morno, ainda líquido.

Se a gordura ficar presa na torneira, pode desobstruir a mesma com um objecto longo e fino (p. ex. o cabo de uma colher de pau).

Não junte o óleo/gordura às águas residuais domésticas, em vez disso, elimine-o nos centros de recolha previstos para o efeito.

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de refeições e os seus ajustes ideais.

Tabela de ajustes

Os dados são valores de referência e podem variar em função do tipo, tamanho e quantidade dos alimentos a fritar.

Alimento	Quant.	Temperatura	Tempo (min.)	Observação
Derreter a gordura	3,5 kg	100°C		
Produto fresco				
Folhados, recheados	5 unidades	190°C	6 – 8	Recheio de carne pré-cozinhado, recheio de legumes cru. Virar.
Gambas fritas	12 unidades	170 – 180°C	4 – 6	Pré-cozinhadas e sem casca. Virar.
Legumes fritos	8 unidades	170 – 180°C	4 – 8	p. ex. couve-flor*, rodela de curgete, cogumelos, rodela de cebola. Virar.
Filete de peixe, panado	à 100 – 200 g cada	160 – 170°C	5 – 10	
Perna de frango, panada	à 200 – 350 g cada	160°C	15 – 20	
Croquetes	6 – 8 unidades	170°C	5 – 6	
Batatas fritas	500 g	180°C	primeiro 2 – 4 depois 6 – 8	Pelo menos 15 min. pausa entre a fritura prévia e a conclusão da cozedura. Usar batatas farinhentas!
Panado	2 unidades	170 – 180°C	5 – 8	

*pré-cozinhada al dente

Alimento	Quant.	Temperatura	Tempo (min.)	Observação
Sobremesas				
Panqueca Berlinense / Donuts	6 unidades	160 – 170°C	6 – 10	Fritar sem o cesto. Virar.
Frutos em polme	8 unidades	170 – 180°C	5 – 7	p. ex. rodela de ananás, maçã, kiwi. Virar.
Farturas/churros	4 unidades	170 – 180°C	6 – 8	Virar.
Produto congelado**				
Camembert, panado	à 75 – 100 g cada	160°C	6 – 8	
Filete de peixe, panado	à 150 g cada	170°C	5 – 7	
Douradinhos	500 g	170°C	3 – 5	
Mini crepes chineses/nems	500 g	180°C	3 – 5	
Nuggets de frango	500 g	160°C	5 – 6	
Croquetes	500 g	170°C	3 – 5	
Batatas fritas	500 g	180°C	5 – 7	
Calamares	500 g	180°C	3 – 5	

**observe também as instruções da embalagem

Sugestões de fritura

Temperatura correcta

A temperatura correcta é importante para um bom resultado de fritura:

- temperatura demasiado baixa: O alimento cozinha muito lentamente e absorve demasiado óleo/gordura;
- temperatura demasiado alta: forma-se rapidamente uma crosta dourada e o interior do alimento permanece cru.

Alimento adequado

Quase todos os alimentos são adequados para fritar, como p. ex.: Aves, peixe, carne, legumes, fruta, batatas.

Os produtos com elevado teor de água são menos adequados.

Antes de fritar o alimento deve secá-lo bem, retirar o excesso de farinha e pressionar bem o pão ralado.

Alimento congelado

Eliminar o gelo dos produtos congelados. Encher o cesto fora da fritadeira.

Colocar alimentos húmidos ou congelados na fritadeira provoca uma forte ebulição da gordura. Baixe lentamente e várias vezes o cesto já com os alimentos. Desta forma evita-se o extravasamento da gordura.

Fritura de quantidades maiores

Caso pretenda fritar grandes quantidades de uma só vez, é conveniente retirar o cesto após 1-2 minutos e fixá-lo no elemento de fixação, para que o óleo/gordura possa atingir mais rapidamente a sua temperatura original. Desta forma, os alimentos ficam mais estaladiços.

Óleo/gordura de fritar

Após cada fritura, remova eventuais resíduos do óleo/gordura de fritar. Para esse efeito, forre um crivo metálico com papel de cozinha e passe-o pelo óleo/gordura morno.

Mude completamente o óleo/gordura quando os alimentos já não ficarem estaladiços (apesar das temperaturas bem ajustadas) ou se o óleo/gordura ficar castanho.

Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança permite-lhe impedir que as crianças liguem a fritadeira.

Ligar e desligar o bloqueio de segurança

A fritadeira tem de estar desligada.

Activar o bloqueio de segurança:

Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  ilumina-se durante 10 segundos.

A fritadeira está bloqueada.

Desactivar o bloqueio de segurança:

Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.

O bloqueio foi desactivado.

Nota

Nos ajustes base, pode seleccionar a opção que activa o bloqueio de segurança sempre que desligar a fritadeira.

Ajustes base

O seu aparelho dispõe de diversos ajustes base. Pode adaptar estes ajustes aos seus próprios hábitos.

Indicador	Função
	Bloqueio de segurança  Bloqueio de segurança desactivado depois de desligar a fritadeira, se necessário, pode ser activado*  Bloqueio de segurança activado depois de desligar a fritadeira
	Sinal de aviso  Sinal de confirmação e sinal de erro funcional desactivados  Apenas sinal de erro funcional activado  Sinal de confirmação e sinal de erro funcional activados*
	Limite de tempo automático  O aparelho desliga-se após um período de tempo predefinido* (o tempo depende da temperatura ajustada)  Tempo reduzido para metade, até ao desligamento  Tempo reduzido para um quarto, até ao desligamento
	Reposição para os ajustes base  Desligado*  Ligado

* Ajuste base

Alteração dos ajustes base

A fritadeira tem de estar desligada.

1. Ligar a fritadeira.
2. Durante os próximos 10 segundos, tocar no símbolo  durante 4 segundos. No mostrador ilumina-se  à esquerda, e  à direita.
3. Tocar no símbolo  até o indicador pretendido se iluminar no lado direito.
4. Ajustar o valor pretendido com **+** ou **-**, na zona de ajustes.
5. Tocar no símbolo  durante 4 segundos.

O ajuste foi memorizado.

Desligar sem memorizar

Para sair dos ajustes base, desligar a fritadeira com o botão de comando principal. As alterações não são memorizadas.

Cuidados e Limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.



Cuidado, perigo de queimadura! Antes de proceder à limpeza, aguarde pelo arrefecimento completo da fritadeira.



Cuidado, perigo de queimadura! Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver elevado.

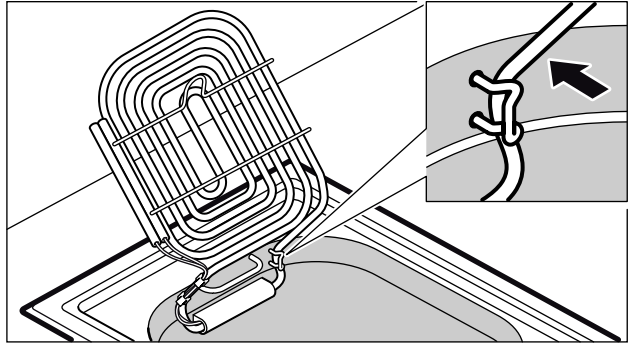
Limpar a fritadeira

Depois de drenar o óleo, elimine os resíduos grosseiros da cuba com papel de cozinha.

Encha a cuba com água morna e detergente até à marca inferior. Limpe a cuba e o elemento de aquecimento com uma escova macia.

Evite riscar e esfregar, pois formam-se riscos permanentes.

Orientar o elemento de aquecimento para cima, até este engatar no suporte. Em seguida, pode limpar a cuba por baixo do elemento de aquecimento.



Drene a água, volte a orientar o elemento de aquecimento para baixo e enxagúe com água limpa. Atenção: não deixar resíduos de detergente na cuba! Seque a cuba e o elemento de aquecimento com um pano macio.

Limpar o cesto da fritadeira

Limpe o cesto da fritadeira manualmente com um detergente de louça suave. Não lave o cesto na máquina de lavar louça.

Painel vitrocerâmico e cobertura vitrocerâmica

Remova sujidades ligeiras com um pano húmido ou com água morna e detergente da louça.

Enxagúe os resíduos de detergente da louça com água fria e, em seguida, seque bem a superfície.

Não lave a cobertura vitrocerâmica na máquina de lavar louça.

Produtos de limpeza inadequados

Não utilize esponjas ou pós de limpeza abrasivos, nem produtos de limpeza abrasivos corrosivos (p. ex. spray para limpeza de fornos).

Reparação de uma falha

Muitas vezes, a origem de uma falha é apenas um problema menor. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Indicador	Erro	Medida
Nenhuma	A alimentação eléctrica está interrompida.	Verifique o fusível do aparelho. Verifique se existe uma falha de energia, através do funcionamento de outros aparelhos eléctricos.
E intermitente	O botão está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo.	Seque o botão ou retire o objecto. Nessa altura, toque num botão qualquer.
E + dígito	Erro do aparelho	Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
F0	Erro do aparelho	Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
F4	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desactivou o aparelho.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.
F6	Bloqueio de segurança	Desligue o aparelho e aguarde até este ter arrefecido. Encha a cuba com óleo/gordura até à marca superior. Pressionar o pino de segurança, situado na parte frontal da caixa, com força
F7	Erro do aparelho	Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
F8	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	É possível voltar a ligar imediatamente a fritadeira.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Poderá encontrar o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Serviço de Apoio ao Cliente referidos também lhe poderão indicar um centro próximo da sua área de residência.

Número E e número FD

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se no aparelho. Para, em caso de avaria, não perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho pode inserir os mesmos neste local.

N.º E	FD
-------	----

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	46
Vor dem Einbau	46
Sicherheitshinweise	47
Ursachen für Schäden	49
Vor der ersten Benutzung	49
Zubehör	49
Ihr neues Gerät	50
Das ist Ihre neue Fritteuse	50
Bedienfeld	51
Aufheizanzeige	52
Heizkörper	52
Überhitzungsschutz	52
Automatische Zeitbegrenzung	52
Fritteuse einstellen	53
Hinweise zum Frittieröl /-fett	53
Frittieren	53
Sicherheitsabschaltung	54
Frittieröl /-fett ablassen	55
Tabellen und Tipps	56
Einstelltabelle	56
Tipps zum Frittieren	58
Kindersicherung	59
Grundeinstellungen	60
Grundeinstellungen ändern	61

Pflege und Reinigung	61
Störung beheben	63
Kundendienst	64

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden um Gefahren zu vermeiden.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.



Sicherheits- hinweise

Sichere Bedienung

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,
– wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
– oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betreiben.

Öl und Fett

Das Gerät darf nur mit Öl oder Fett in Betrieb genommen werden! Wird das Gerät leer in Betrieb genommen, so schaltet der Temperaturschutz das Gerät automatisch ab.

Füllen Sie Öl bzw. Fett nach, sobald der Minimalstand (untere Markierung) unterschritten wird.
Achtung: Beim Unterschreiten der unteren Markierung besteht Brandgefahr!

Befüllen mit Frittiergut

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Das Befüllen mit zu nassen Nahrungsmitteln und zu großen Mengen führt zum Überschäumen des Frittieröls /-fetts!

Überhitztes Öl und Fett

Vorsicht, Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Speisen, die in Fett und Öl frittiert werden, dürfen nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden. Überhitztes Fett und Öl kann sich leicht entzünden!

Heißes Gerät

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Halten Sie Kinder fern!

Besondere Vorsicht bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe der heißen Fritteuse! Explosionsgefahr!

Kurzschluss-Gefahr! Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten über heiße Kochflächen führen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, solange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

Vorsicht, Brandgefahr! Nie brennbare Gegenstände (z. B. Reinigungsmittel, Spraydosen) im Gerät aufbewahren.

Belüftung

Halten Sie Belüftungsmöglichkeiten offen (Türen, Fenster, Abzugshaube einschalten).

Vorsicht! Befindet sich das Gerät unter einer Abzugshaube oder neben einer Kochmuldenlüftung, so besteht bei überfetteten Filtern Brandgefahr!

Verhalten bei einem Brand

- Fritteuse ausschalten oder Netzstecker ziehen!
- Frittierkorb herausnehmen!
- Glaskeramik-Abdeckung auflegen!
- Abzugshaube sofort abschalten, der Luftzug verstärkt das Feuer!

Explosionsgefahr! Niemals mit Wasser löschen!

Nach dem Frittieren

Schalten Sie die Fritteuse nach Gebrauch aus.
Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig.

Glaskeramik-Abdeckung

Wenn die Fritteuse nicht in Betrieb ist, immer die Glaskeramik-Abdeckung auflegen, da das Öl /Fett sehr lichtempfindlich ist.

Die Glaskeramik-Abdeckung während des Frittierens nicht auflegen.

Öl und Fett wechseln

Vorsicht, Brandgefahr! Altes Öl /Fett neigt zum Übersäumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur.

Altes oder verschmutztes Öl /Fett wechseln, wenn es braun wird, unangenehm riecht und /oder frühzeitig raucht.

Öl /Fett wechseln, wenn viel Wasser enthalten ist (z. B. durch häufiges Frittieren von Tiefkühlkost).
Dies erkennen Sie an:

- aufsteigenden Bläschen
- Wassertropfen
- Wasserdampf
- starkem Spritzen

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

Glaskeramik-Abdeckung

Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie die Fritteuse mit aufgelegter Abdeckung einschalten. Die Abdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche benutzen.

Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie das Fritteusebecken und den Frittierkorb mit einem Schwamm und Seifenlauge. Mit einem sauberen und trockenen Tuch aufpolieren.

Zubehör

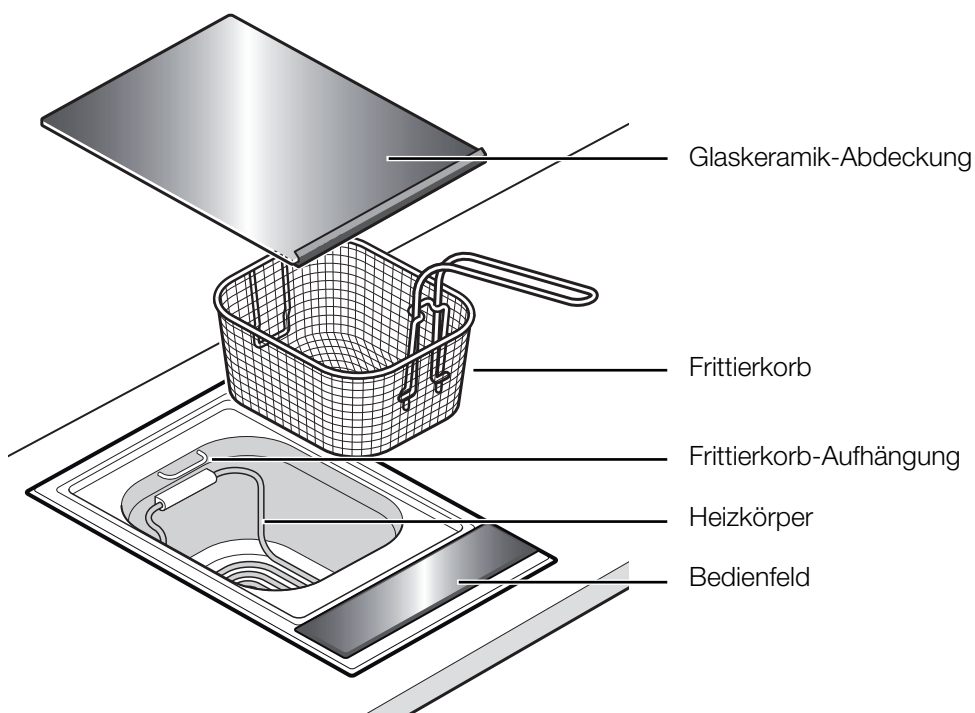
Verwenden Sie nur Frittierkörbe, die für diese Fritteuse vorgesehen sind.

Nicht mit Kunststoffbestecken in das Fett greifen.

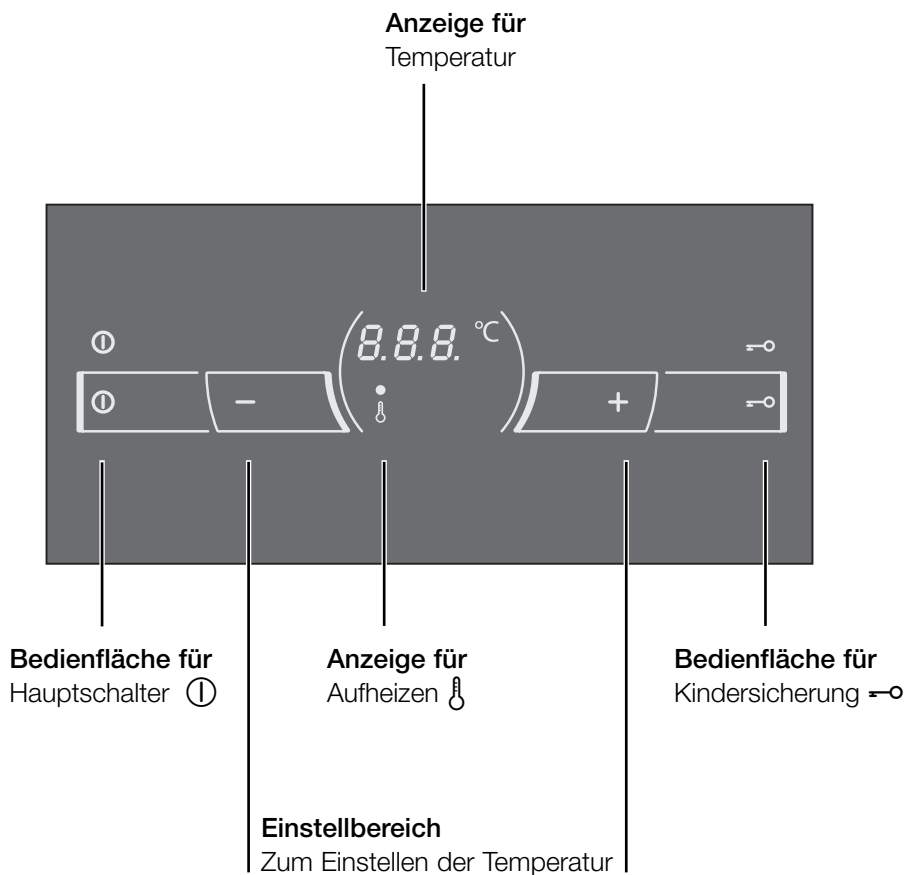
Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zu dem mitgelieferten Zubehör.

Das ist Ihre neue Fritteuse



Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweis

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Aufheizanzeige

Die Aufheizanzeige leuchtet, solange die Fritteuse aufheizt. Die Aufheizanzeige erlischt, wenn das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Heizkörper



Den Heizkörper können Sie zur einfacheren Reinigung des Frittierbeckens hochschwenken.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, solange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung der Fritteuse den Heizkörper ab. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **4**. Warten Sie, bis die Fritteuse ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist die Fritteuse zu lange in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **8**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.

Fritteuse einstellen

Beim Frittieren wird die vom Gerät erzeugte Wärme durch das Fett auf das Gargut übertragen.

Bei diesem schnellen Garverfahren wird eine schmackhafte Kruste um das Gargut gebildet.

Der Temperaturbereich beim Frittieren liegt zwischen 150 und 190°C.

Hinweise zum Frittieröl /-fett

Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl /-fett zum Frittieren. Vermeiden Sie Fettmischungen.

Füllen Sie 4 Liter Frittieröl bzw. 3,5 kg Frittierfett in das Frittierbecken. Zerkleinern Sie frisches Frittierfett vor dem Verflüssigen. Bei erneutem Gebrauch von Fritterfett vor dem Verflüssigen ein Loch in die erstarrte Fettmasse bis zum Heizkörper drücken (z. B. mit einem Kochlöffelstiel).



Vorsicht, Brandgefahr! Tiefgefrorenes Frittierfett vor dem Schmelzen auftauen lassen.



Vorsicht, Brandgefahr! Frittierfett zuerst bei 100°C schmelzen. Stellen Sie erst dann eine höhere Temperatur ein, wenn die Aufheizanzeige erloschen und das Frittierfett größtenteils geschmolzen ist.



Füllen Sie Öl bzw. Fett nach, sobald der Minimalstand (untere Markierung) unterschritten wird. Achtung: Beim Unterschreiten der unteren Markierung besteht Brandgefahr!

Beim Schmelzen von Frittierfett kann Rauch entstehen. Das ist normal.

Frittieren

Frittierfett müssen Sie zuerst bei 100°C schmelzen.

1. Gewünschte Temperatur einstellen. Warten Sie, bis das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufheizleuchte erlischt.
2. Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl /Fett tauchen.

3. Nach Beenden des Frittierens Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl /Fett zu entfernen.

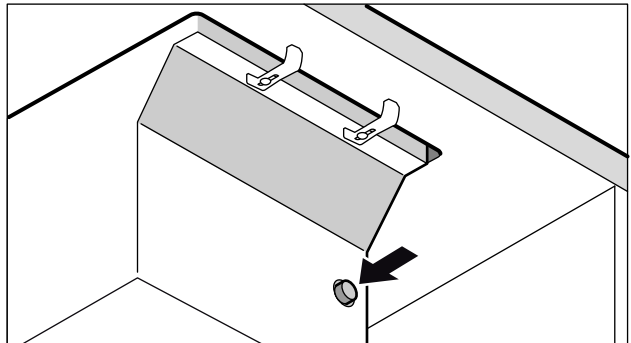
Um das restliche Öl /Fett abtropfen zu lassen, können Sie den Frittierkorb in die Aufhängevorrichtung einhängen.

Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsabschaltung schaltet die Fritteuse automatisch ab, wenn das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Markierung mit Öl /Fett gefüllt ist.

In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **5**.

1. Fritteuse ausschalten und abkühlen lassen.
2. Mindestens 3 Liter Frittieröl /-fett in das Frittierbecken füllen.
3. Den Sicherungsstift an der Front des Gehäuses (siehe Bild) fest eindrücken (z. B. mit einem Kugelschreiber).



Nun können Sie die Fritteuse wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Frittieröl /-fett ablassen



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie verbrauchtes Öl oder Fett vor dem Ablassen abkühlen, bis es handwarm ist.

Wenn das Frittiergut nicht mehr knusprig wird (trotz richtig eingestellter Temperatur) oder das Öl /Fett leicht braun wird, müssen Sie das Öl /Fett wechseln.

Ein temperaturbeständiges Gefäß mit mehr als 4 Liter Fassungsvermögen unter den Ablasshahn stellen. Den Hahn an der Unterseite der Friteuse öffnen und verbrauchtes Öl /Fett ablassen.

Hinweis: Fett im warmen, noch flüssigen Zustand ablassen.

Sollte das Fett im Hahn fest sein, können Sie es mit einem dünnen Stab (z. B. Kochlöffelstiel) durchstoßen.

Führen Sie das Öl/Fett nicht dem Abwasser zu, sondern lassen sie es bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen.

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu.

Einstelltabelle

Die Angaben sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Menge des Frittiergutes variieren.

Frittiergut	Menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Bemerkung
Frittierfett schmelzen	3,5 kg	100°C		
Frische Ware				
Blätterteigtaschen, gefüllt	5 Stück	190°C	6 – 8	Fleischfüllung vorgegart, Gemüsefüllung roh. Wenden.
Garnelen in Ausbackteig	12 Stück	170 – 180°C	4 – 6	Vorgegart und ausgelöst. Wenden.
Gemüse in Ausbackteig	8 Stück	170 – 180°C	4 – 8	z. B. Blumenkohl-röschen*, Zucchini-scheiben, Champignons, Zwiebelringe. Wenden.
Fischfilet, paniert	à 100 – 200 g	160 – 170°C	5 – 10	
Hähnchenschenkel, paniert	à 200 – 350 g	160°C	15 – 20	
Kroketten	6 – 8 Stück	170°C	5 – 6	
Pommes Frites	500 g	180°C	erst 2 -4 danach 6 – 8	Mind. 15 Min. Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertigbaren. Mehligkochende Kartoffeln verwenden!
Schnitzel, paniert	2 Stück	170 – 180°C	5 – 8	

*bissfest vorgegart

Frittiergut	Menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Bemerkung
Desserts				
Berliner Pfannkuchen / Donuts	6 Stück	160 – 170°C	6 – 10	Ohne Korb frittieren. Wenden.
Früchte in Ausbackteig	8 Stück	170 – 180°C	5 – 7	z.B. Ananas-, Apfel-, Kiwischeiben. Wenden.
Spritzkuchen / Churros	4 Stück	170 – 180°C	6 – 8	Wenden
Tiefkühlware**				
Camembert, paniert	à 75 – 100 g	160°C	6 – 8	
Fischfilet, paniert	à 150 g	170°C	5 – 7	
Fischstäbchen	500 g	170°C	3 – 5	
Mini-Frühlingsrollen / Nems	500 g	180°C	3 – 5	
Hähnchen Nuggets	500 g	160°C	5 – 6	
Kroketten	500 g	170°C	3 – 5	
Pommes Frites	500 g	180°C	5 – 7	
Tintenfischringe	500 g	180°C	3 – 5	

**bitte auch Angaben auf der Verpackung beachten

Tipps zum Frittieren

Richtige Temperatur

Wichtig für ein gutes Frittierergebnis ist die richtige Temperatur:

- zu niedrige Temperatur: Frittiergut gart zu langsam und nimmt zuviel Öl /Fett auf;
- zu hohe Temperatur: es bildet sich zu schnell eine braune Kruste und das Frittiergut bleibt innen roh.

Geeignetes Frittiergut

Zum Frittieren eignet sich fast alles z. B.: Geflügel, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Kartoffeln.

Stark wasserhaltige Produkte sind weniger geeignet.

Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überflüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken.

Tiefgefrorenes Frittiergut

Bei Tiefkühlkost Eis entfernen. Den Korb außerhalb der Fritteuse befüllen.

Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Fetts. Senken Sie den gefüllten Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert.

Größere Mengen frittieren

Möchten Sie sehr viel auf einmal frittieren, so ist es angebracht, den Korb nach 1-2 Minuten herauszunehmen und in die Aufhängevorrichtung einzuhängen, sodass das Öl/Fett schneller seine ursprüngliche Temperatur erreichen kann. Das Frittiergut wird auf diese Weise knuspriger.

Frittierfett /-öl

Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell entstandene Rückstände aus dem Frittieröl /-fett. Legen Sie dazu ein Metallsieb mit einem Papiertuch aus und lassen Sie das handwarme Öl / Fett hindurchlaufen.

Ersetzen Sie das Frittieröl /-fett vollständig, wenn das Frittiergut bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig wird oder das Frittieröl /-fett braun wird.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder die Fritteuse einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Die Fritteuse muss ausgeschaltet sein.

Kindersicherung aktivieren:

Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Das Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Die Fritteuse ist gesperrt.

Kindersicherung deaktivieren:

Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Hinweis

In den Grundeinstellungen können Sie die Option wählen, dass die Kindersicherung nach jedem Ausschalten aktiviert ist.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Grundeinstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
	Kindersicherung  Kindersicherung nach dem Ausschalten deaktiviert, kann bei Bedarf aktiviert werden*  Kindersicherung nach dem Ausschalten aktiviert
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet  Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet*
	Automatische Zeitbegrenzung  Gerät schaltet nach einer voreingestellten Zeit ab* (die Zeit ist abhängig von der eingestellten Temperatur)  Zeit bis Abschalten halbiert  Zeit bis Abschalten geviertelt
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet*  Eingeschaltet

* Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

Die Fritteuse muss ausgeschaltet sein.

1. Fritteuse einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren. Im Display leuchtet links , rechts leuchtet .
3. Symbol  so oft berühren, bis rechts die gewünschte Anzeige leuchtet.
4. Im Einstellbereich mit **+** oder **-** den gewünschten Wert einstellen.
5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist gespeichert.

Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung die Fritteuse mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, solange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

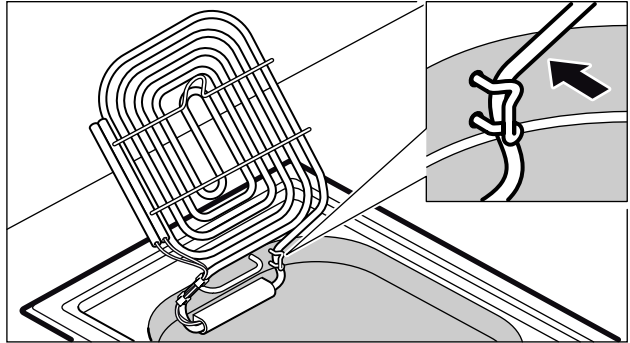
Fritteuse reinigen

Entfernen Sie grobe Rückstände im Frittierbecken nach dem Ablassen des Öls mit Küchenkrepp.

Füllen Sie warmes Wasser mit Spülmittel bis zur unteren Markierung in das Frittierbecken. Reinigen Sie mit einer weichen Spülbürste das Becken und den Heizkörper.

Vermeiden Sie Kratzen und Scheuern, da sonst bleibende Kratzer entstehen.

Schwenken Sie den Heizkörper nach oben, bis er in die Halterung einrastet. Dann können Sie das Becken unter dem Heizkörper reinigen.



Lassen Sie das Wasser ab, schwenken Sie den Heizkörper wieder nach unten und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Achtung: Keine Reinigerreste im Becken belassen! Trocknen Sie das Becken und den Heizkörper mit einem weichen Tuch.

Frittierkorb reinigen

Reinigen Sie den Frittierkorb von Hand mit einem milden Spülmittel. Reinigen Sie den Frittierkorb nicht in der Spülmaschine.

Glaskeramik-Blende und Glaskeramik-Abdeckung

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge.

Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben.

Reinigen Sie die Glaskeramik-Abdeckung nicht in der Spülmaschine.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel und keine chemisch aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray).

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektrischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
Er + Zahl	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn die Anzeige nicht erlischt: Rufen Sie den Kundendienst.
F0	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn die Anzeige nicht erlischt: Rufen Sie den Kundendienst.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
F6	Sicherheitsabschaltung	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Füllen Sie das Frittierbecken bis zur oberen Markierung mit Frittieröl /-fett. Drücken sie den Sicherungsstift an der Front des Gehäuses fest ein.
F7	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn die Anzeige nicht erlischt: Rufen Sie den Kundendienst.
F8	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Fritteuse sofort wieder einschalten.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie am Gerät. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst ☎

Table of contents

Important information	67
Before installation	67
Safety instructions	68
How to avoid damage	70
Before first use	70
Accessories	70
Your new appliance	71
This is your new deep-fryer	71
Control panel	72
Heating up light	73
Heating element	73
Safety switch-off	73
Automatic time limit	73
Setting the deep-fryer	74
Notes regarding the deep frying oil or fat	74
Deep frying	74
Safety switch-off	75
Draining the deep frying oil or fat	76
Tables and tips	77
Settings table	77
Tips and tricks	79
Child lock	80
Basic settings	81
Changing the basic settings	82

Care and cleaning	82
Rectifying faults	84
After-sales service	85

Important information

Read these instructions carefully. Only after reading these will you be able to operate the appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place. If the appliance is passed to another person, please enclose the instructions.

Before installation

Environmental protection



Remove the packaging from the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-friendly way.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

Check the appliance after removing the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance.

Electrical connection

The connecting lead must be replaced if it has been damaged. This can only be carried out by one of our after-sales service technicians, in order to guarantee the safety.

Installation and connection

Please refer to the installation instructions.



Safety instructions

Safe operation

This appliance should only be used for domestic cooking.

Do not let adults or children operate the appliance unsupervised:

- if they are mentally or physically unable to use the appliance safely and correctly
- if they don't have the knowledge and experience to use the appliance safely and correctly.

Never allow children to play with the appliance.

Do not operate this appliance with an external timer or a separate telecontrol system.

Oil and fat

Only operate the deep fryer filled with oil or fat!

If the appliance is operated empty, it will switch off automatically.

Top up oil or fat as soon as it is below the minimum level (bottom marking).

Caution: There is a risk of fire if the filling should drop below the bottom marking!

Inserting the food for deep frying

Caution, risk of burns! The deep frying oil or fat will foam over if foodstuffs that are too wet or if excessive quantities are inserted.

Overheated oil and fat

Caution, fire risk! Only operate the appliance under supervision. Food that is prepared in fat and oil must be constantly supervised! Overheated fat and oil can ignite easily.

Hot appliance

Caution, risk of burns! The appliance heats up during operation. Keep children away!

Observe particular caution when working with water near the hot appliance. Explosion risk!

Risk of short circuits! The connecting cables of electric appliances must not come into contact with the hot appliance. The cable insulation can be damaged.

Never switch on the deep fryer while the heating element is tilted up.

Caution, fire risk! Do not store any combustible objects in your appliance (for example cleaners, aerosols).

Ventilation

Keep ventilation openings open (doors, windows, switch on extractor hoods).

Caution! Over-greased filters are a fire risk if the appliance is positioned under an extractor hood or adjacent to a hob ventilator!

In the event of fire

- Switch off the deep-fryer or pull out mains plug!
- Remove the basket!
- Attach the glass ceramic cover!
- Switch off extractor hood immediately! The draught will intensify the fire!

Explosion risk! Never attempt to extinguish a grease fire with water!

After deep frying

Switch off the deep fryer after use. Regularly clean the deep fryer.

Glass ceramic cover

Always place the glass ceramic cover on the deep-fryer when it is not in use since oil or fat is very sensitive to light.

Do not place the glass ceramic cover on the deep fryer while you are frying food.

Changing oil or fat

Caution, fire risk! Old oil or fat may foam over or ignite more easily.

Replace old or soiled oil or fat if it becomes brown, has an unpleasant smell and/or smokes prematurely.

Replace oil or fat if it contains too much water (e.g. after frequent frying of frozen food).

You will notice:

- rising bubbles
- water drops
- steam
- excessive splashing

Repairs

Incorrect repairs are dangerous. Risk of electric shock! Repairs must be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

If the appliance is damaged, switch off the corresponding household fuse. Call after-sales service.

How to avoid damage

Hard or pointed objects

Hard or pointed objects may cause damage if they fall onto the glass ceramic panel or the glass ceramic cover.

Glass ceramic cover

Wait until the appliance has cooled down completely before placing the glass ceramic cover on the appliance. Do not switch on the deep fryer with the glass cover placed on it. Do not use the glass ceramic cover as a surface for placing objects or for keeping things warm.

Before first use

Clean the frying basin and the frying basket with a sponge and soapy water. Polish with a clean, dry cloth.

Accessories

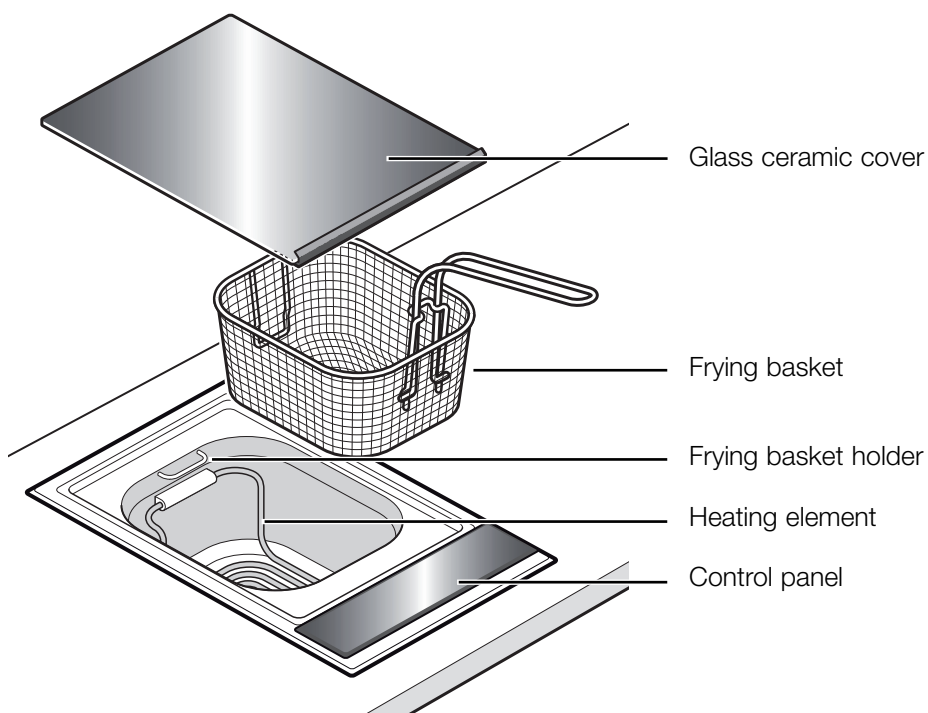
Only use the frying baskets suitable for this deep fryer.

Do not place plastic cutlery into the oil or fat.

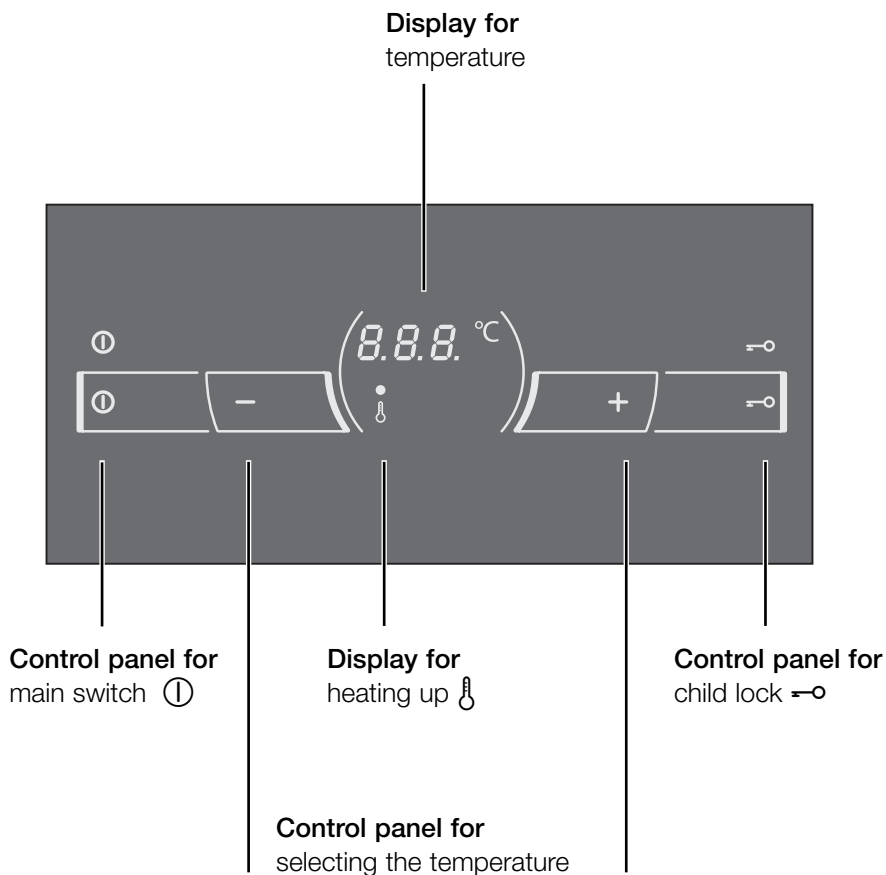
Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

This is your new deep-fryer



Control panel



Control panels

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Note

Always keep the control panels dry. Moisture reduces their effectiveness.

Heating up light

The heating up light goes on while the deep fryer is heating up. When the frying oil or fat has reached the set temperature the heating up light goes off.

Heating element

You can tilt up the heating element to clean the frying basin.



Caution, risk of burns!

Never switch on the deep fryer while the heating element is tilted up.

Safety switch-off

The safety switch-off function switches off the heating element when overheating. **F** and **4** flash alternately on the display. Wait until the deep fryer has cooled down sufficiently. Then touch any control panel. You can make new settings.

Automatic time limit

If the deep fryer is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated. The deep fryer stops heating. **F** and **8** flash alternately on the display.

The display goes out when you touch any control panel. You can make new settings.

When the time limit is activated, depends on the temperature selected.

Setting the deep-fryer

During deep frying, the heat that is generated by the appliance is transmitted by the fat to the food you are frying.

When this fast cooking method is employed, a tasty crust is formed around the food.

The deep frying temperature range lies between 150 and 190°C.

Notes regarding the deep frying oil or fat

Use only pure vegetable oil or fat for deep frying. Avoid using mixtures of different fats.

Fill the frying basin with 4 litres frying oil or 3.5 kg frying fat. Cut fresh fat into small pieces before melting. When using the deep-frying fat the next time, you should press a hole down through the solid grease as far as the heating element (e.g. with a wooden kitchen spoon).



Caution, fire risk! Thaw frozen frying fat before melting it.



Caution, fire risk! When using frying fat, first melt it at 100°C. Wait until the heating up light goes off and the fat is mostly melted before setting a higher temperature.



Top up oil or fat as soon as it is below the minimum level (bottom marking).

Caution: There is a risk of fire if the filling should drop below the bottom marking!

Frying fat may smoke during melting. This is normal.

Deep frying

When using frying fat, first melt it at 100°C.

1. Set the required temperature. Wait until the frying oil or fat has reached the set temperature and the heating up light goes off.
2. Lower the frying basket with the food into the oil or fat.

3. Having finished frying, lift out the basket and shake it lightly in order to remove excess oil.

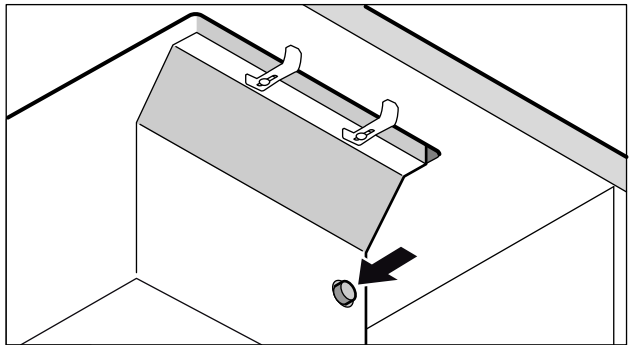
To allow the rest of the oil or fat to drip off, the basket can be hooked into the frying basket holder.

Safety switch-off

Your appliance is fitted with a safety switch-off function switching the appliance off automatically, if the frying basin is not filled at least to the lower mark with oil or fat.

F and **6** flash alternately on the display.

1. Switch off the deep fryer and wait until it has cooled down.
2. Fill the frying basin with at least 3 litres of frying oil or fat.
3. Firmly press in the pin on the front of the deep fryer (with a pen, for example).



You will now be able to operate the deep fryer in the usual manner.

Draining the deep frying oil or fat



Caution, risk of burns! Before draining fat or oil, wait until it has cooled down.

If the deep fried food no longer becomes the usual crispy brown despite the correct temperature setting or if the oil or fat turns slightly brown you have to replace it.

Place a temperature resistant container with a capacity of at least 4 litres under the drainage tap on the bottom of the deep fryer. Drain used oil or fat by opening the drainage tap.

Note: Drain the fat while it is still warm and in a liquid state.

If the fat is solid in the drainage outlet, pierce it using a thin stick such as a wooden spoon handle.

Do not pour the used oil or fat down the drain, but arrange for it to be disposed off at special disposal sites.

Tables and tips

A selection of recipes and the correct frying times are specified in the following table.

Settings table

The frying time will depend on the quality, the size and the amount of the food.

Food	Quantity	Temperature	Time in min.	Remarks
To melt deep-frying fat	3.5 kg	100°C		
Fresh food				
Flaky pasties, filled	5 pieces	190°C	6 – 8	Fry meat filling first. Vegetable filling raw. Turn.
King prawns in batter	12 pieces	170 – 180°C	4 – 6	Pre-cooked and peeled. Turn.
Vegetables in batter	8 pieces	170 – 180°C	4 – 8	e.g. cauliflower florets*, courgette slices, mushroom heads, onion rings. Turn.
Fish fillet, breaded	100-200 g each	160 – 170°C	5 – 10	
Chicken legs, breaded	200-350 g each	160°C	15 – 20	
Potato croquettes	6 – 8 pieces	170°C	5 – 6	
French fries	500 g	180°C	first 2 -4 then 6 – 8	Wait at least 15 min between the first and the second frying. Use starchy / floury potatoes.
Cutlet, breaded	2 cutlets	170 – 180°C	5 – 8	

*pre-cooked

Food	Quantity	Temperature	Time in min.	Remarks
Desserts				
Doughnuts	6 pieces	160 – 170°C	6 – 10	Deep fry without the basket. Turn.
Fruit wrapped in pastry	8 pieces	170 – 180°C	5 – 7	e.g. slices of pine-apple, apples or kiwi Turn.
Beignets / Churros	4 pieces	170 – 180°C	6 – 8	Turn
Frozen food**				
Camembert, breaded	75–100 g each	160°C	6 – 8	
Fish fillet, breaded	150 g each	170°C	5 – 7	
Fish fingers	500 g	170°C	3 – 5	
Small spring rolls / nems	500 g	180°C	3 – 5	
Chicken nuggets	500 g	160°C	5 – 6	
Potato croquettes	500 g	170°C	3 – 5	
French fries	500 g	180°C	5 – 7	
Calamari	500 g	180°C	3 – 5	

**please also refer to the information specified on the packaging

Tips and tricks

Correct temperature

The correct temperature is very important for achieving the desired deep frying result:

- temperature too low: The food is fried too slowly and absorbs too much oil or fat.
- temperature too high: The food is browned too quickly and remains raw on the inside.

Suitable food for deep frying

Nearly all foodstuffs are suitable for deep frying, e.g.: poultry, fish, meat, vegetables, fruit, potatoes.

Foods with a high water content are less suitable.

Before lowering food into the frying fat, dry carefully, shake off any surplus flour, and firmly press on the breadcrumb layer.

Frozen food

Remove ice from deep frozen foodstuffs. Fill the basket outside the deep fryer.

Moist or frozen food leads to violent foaming of the fat when it is inserted. Slowly lower the filled basket several times. This prevents overflowing of the fat.

Deep frying large amounts

If you wish to fry a large amount of food at once, we recommend that you remove the basket after 1-2 minutes and place it in the hanger rack to enable the oil or fat to reach its original temperature more quickly. This makes the fried food more crispy.

Deep frying fat or oil

After every use of the deep fryer, remove any remainders of food from the oil or fat. Line a metal sieve with kitchen paper and filter the lukewarm oil or fat through the paper.

If the deep fried food no longer becomes the usual crispy brown despite the correct temperature setting or if the oil or fat turns slightly brown you have to replace it.

Child lock

You can use the child lock to prevent children switching on the deep fryer.

Switching the child lock on and off

The deep fryer must be switched off by the main switch.

Switching on the child lock:

Touch the  symbol for at least 4 seconds.

The  symbol lights up for 10 seconds.

The deep fryer is locked.

Switching off the child lock:

Touch the  symbol for at least 4 seconds.

The deep fryer is unlocked.

Note

In the basic settings you can choose, if the child lock should be switched on every time the deep fryer is switched off.

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

Indicator	Function
	Child lock  Child lock is switched off when the appliance is switched off, but can be switched on if desired*  Child lock is switched on every time the appliance is switched off
	Audible signal  Confirmation signal and operation error signal switched off  Only operation error signal switched on  Confirmation signal and operation error signal switched on*
	Automatic time limit  Appliance switches off after a preset time* (when the time limit is activated, depends on the temperature selected)  Half of the time until switch off  Quarter of the time until switch off
	Reset to basic settings  Switched off  Switched on

* Basic setting

Changing the basic settings

The deep fryer must be switched off.

1. Switch on the deep fryer.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for 4 seconds.  appears on the left-hand display and  on the right-hand display.
3. Touch the  symbol repeatedly until the desired symbol appears on the right-hand display
4. Set the desired value by touching  or  on the control panel.
5. Touch the  symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

Switching off without storing the settings

To exit the basic setting, switch off the deep fryer with the main switch. The changes of the settings will not be saved.

Care and cleaning

Do not use high-pressure or steam jet cleaning devices.



Caution, risk of burns! Wait until the appliance has cooled down completely before cleaning it.



Caution, risk of burns! Never switch on the deep fryer while the heating element is tilted up.

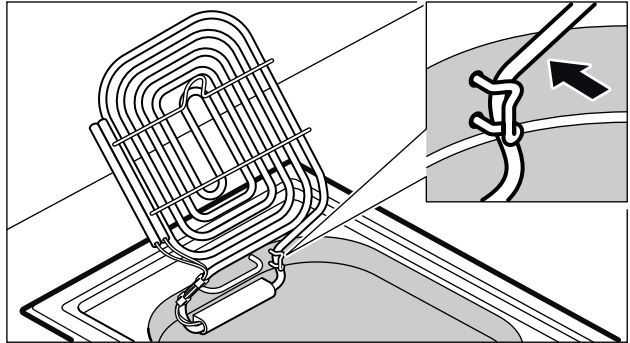
Cleaning the deep fryer

After draining the oil, remove coarse soiling in the frying basin with kitchen paper.

Fill up the frying basin to the lower marking with warm water and added detergent. Clean the frying basin and the heating element using a soft brush.

Avoid scratching or scrubbing as this could cause permanent scratches.

Tilt up the heating element so that it clicks into the bracket. Then you can clean the bottom of the frying basin under the heating element.



Drain the water, lower the heating element so that it is on the base of the basin and rinse with clear water. Important: Do not leave any cleaner residues in the frying basin. Dry the frying basin and the heating element with a soft cloth.

Cleaning the frying basket

Wash the frying basket by hand with warm water. Do not clean the frying basket in a dish washer.

Cleaning the glass ceramic panel and the glass ceramic cover

Remove light soiling using a damp cloth or with warm soapy water. Rinse any left-over detergent with cold water and dry the surface well.

Do not clean the glass ceramic cover in a dish washer.

Unsuitable cleaning agents

Do not use an abrasive sponge or a scouring agent. Nor should any chemically aggressive cleaners such as oven sprays be used.

Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Indicator	Fault	Action
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electrical appliances
E is flashing	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel or remove the object. Then touch any control panel.
E + number	Appliance fault	Switch the appliance off and on again. If the indicator does not go off, call the after-sales service.
F0	Appliance fault	Switch the appliance off and on again. If the indicator does not go off, call the after-sales service.
F4	The electronics have overheated and have switched off the appliance.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control panel.
F6	Safety switch-off	Switch off the deep fryer and wait until it has cooled down. Fill up the frying basin with frying oil or fat to the top marking. Firmly press in the pin on the front of the deep fryer.
F7	Appliance fault	Switch the appliance off and on again. If the indicator does not go off, call the after-sales service.
F8	The deep fryer was in use for too long and has switched itself off.	You can switch the deep fryer back on again immediately.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to inform you of a service point in your local area.

E-number and FD-number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The nameplate containing these numbers can be found on the appliance. For future reference you can note these numbers here:

E-Nr.	FD
-------	----

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.