MD 41941 Fritteuse FIF.fm Seite 3 Dienstag, 12. April 2005 2:57 14

# *INHALTSVERZEICHNIS*

TEILEBEZEICHNUNG . . . . . I

LIEFERUMFANG . . . . . II

TECHNISCHE DATEN . . . . . II

SICHERHEITSHINWEISE . . . . . 4
Informationen zum Thema Acrylamid . . . . . 6

GEBRAUCH . . . . . 7
Vor dem ersten Gebrauch . . . . . 7
Frittieröl/-fett einfüllen . . . . . 7
Fett erhitzen . . . . . 8
Frittierkorb in das erhitzte Fett senken . . . . . 8
Abschluss des Frittiervorgangs . . . . . 9
Nach dem Frittieren . . . . . 9
Tipps zum Frittieren . . . . . 9
Frittierzeiten . . . . . 10

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG . . . . . 11
Reinigung . . . . . 11
Aufbewahrung . . . . . 12

Filter nachbestellen . . . . . 12

VERBRAUCHSSTOFFE ERNEUERN . . . . . 13
Öl-/Fettfilter austauschen . . . . . 13
Frittieröl/-fett erneuern . . . . . 13

ENTSORGUNG . . . . . 14
Verpackung . . . . . 14
Gerät . . . . . 14
Öl/Fett . . . . . 14

GARANTIEBEDINGUNGEN . . . . . III

GARANTIEKARTEN . . . . . IV

# SICHERHEITSHINWEISE

**VORSICHT**:
Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie deshalb Kinder von Elektrogeräten fern! Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## *Das Gerät sicher aufstellen*

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante, es könnte kippen und herunterfallen.
- Das Gerät muss mindestens 10 cm Abstand zur Wand und zu anderen Geräten haben (hinten und seitlich). Decken Sie die Entlüftungsschlitze nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf. Es besteht Brandgefahr.



- Stellen Sie das Gerät nicht unter eine Dunstabzugshaube. Die leichtflüchtigen Fettbestandteile können sich in der Luftverwirbelung entzünden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen anderen heißen Ofen.
- Stellen Sie das Gerät niemals oberhalb einer Kochplatte oder anderen hitzeerzeugenden Geräten auf (Grill); auch dann nicht, wenn darüber ein Dunstabzug installiert ist.
- Es darf keine Feuchtigkeit in das Gehäuse gelangen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.



- Sie dürfen das Gerät nicht im Freien verwenden.

## *Netzanschluss*

- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut erreichbare Steckdose 230 V ~ 50 Hz an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, darf sie nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einem autorisierten Fachhändler ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

# *Sicher mit der Fritteuse umgehen*

## Allgemein

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden an der Anschlussleitung oder am Stecker feststellen.
- Fassen Sie Gerät, Anschlussleitung und Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Tauchen Sie das Gerät, die Anschlussleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



## Anschlussleitung

- Die Anschlussleitung darf während des Betriebs nicht um das Gerät gewickelt sein. Sie darf keine heißen Oberflächen berühren. Sie könnte beschädigt werden.
- Knicken oder quetschen Sie die Anschlussleitung nicht.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Bevor Sie den Stecker abziehen, schalten Sie das Gerät mit der Zeitschaltuhr aus.

## Gerät

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Heizen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt auf. Ein Betrieb ohne Inhalt kann zu einer Überhitzung führen.
- Beachten Sie die Füllmengen. Füllen Sie nicht mehr als in der Gebrauchsanweisung angegeben in den Frittierkorb ein.
- Verwenden Sie ausschließlich die Original-Zubehörteile.




## Frittieröle/-fette

- Verwenden Sie nur ausdrücklich zum Frittieren geeignete Frittieröle/-fette. Bei minderwertigen Ölen besteht die Gefahr zu starker Rauchentwicklung! Benutzen Sie auch keine Fettmischungen.
- Bei stark vereistem Frittiergut kann das Öl/Fett überschäumen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker und heben Sie den Korb aus dem Öl/Fett.
- Öl oder Fett benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, solange der Inhalt heiß ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen am Gerät und halten Sie Ihre Hände nicht in den Dampfaustrittsbereich.
- Fassen Sie den heißen Frittierkorb nur am Handgriff an.
- Erneuern Sie das Öl/Fett regelmäßig. Altes und verschmutztes Öl/Fett kann sich bereits bei üblichen Frittiertemperaturen selbst entzünden. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit dem Deckel oder einer Decke. Niemals mit Wasser löschen!

- Füllen Sie heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter ein, sie können schmelzen.
- Schütten Sie heißes Öl/Fett nicht in den Ausguss, er kann verstopfen.
- Frittieröl/-fett in haushaltsüblichen Mengen können Sie mit dem Restmüll entsorgen. Geben Sie es aber keinesfalls in den Ausguss!



**ACHTUNG:**
**Löschen Sie Öl oder Fettbrände niemals mit Wasser!**

## *Niemals selbst reparieren*

- Ziehen Sie bei Beschädigungen des Steckers, der Anschlussleitung oder des Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, muss eine beschädigte Anschlussleitung durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selber zu öffnen und/oder zu reparieren. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags. Wenden Sie sich im Störungsfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.



## *Informationen zum Thema Acrylamid*

Acrylamid kommt in stärkehaltigen Lebensmitteln wie beispielsweise Pommes frites, Keksen, Chips etc. vor und wird bei Temperaturen über 100 °C gebildet. Es entsteht beim Bräunungsprozess, also beim Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen von Kartoffel- und Getreideprodukten.

Um die Aufnahme von Acrylamid zu verringern, halten Sie bei Verwendung Ihrer Fritteuse bitte folgende Tipps ein:

- Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern, ohne grüne Stellen und Keimansätze verwenden.
- Fritteren Sie Kartoffeln und Kartoffelprodukte nicht über 170 °C, auch wenn auf der Verpackung eine höhere Temperatur angegeben wird.
- Die Pommes frites sollten goldbraun, aber nicht verbrannt sein. Frittieren Sie sie also so kurz wie möglich.
- Es wird empfohlen, ein Verhältnis von etwa 100 Gramm Frittiergut auf 1 bis 1,5 Liter Öl nicht zu überschreiten.

# GEBRAUCH

## *Vor dem ersten Gebrauch*

- Entfernen Sie die Verpackungsteile aus der Fritteuse.
- Öffnen Sie den Fritteusendeckel, indem Sie die Taste „Öffnen" ⏏ drücken.
- Entnehmen Sie Frittierkorb und Frittierbehälter.
  Um den Frittierkorb zu entnehmen, lösen Sie die Arretierung am Griff und heben Sie den Handgriff nach oben, bis er hörbar einrastet.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch. Wischen Sie ihn anschließend mit einem trockenen Tuch aus.
- Reinigen Sie den Deckel ebenfalls mit einem feuchten Tuch und trocknen ihn gut ab.
- Säubern Sie den Frittierkorb in warmen Spülwasser. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser und trocknen ihn gründlich ab.

## *Frittieröl/-fett einfüllen*

- Setzen Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät, indem Sie ihn an den beiden Griffen anfassen. Der Rand des Behälters muss bündig auf dem Rand des Geräts aufliegen, damit die Heizkontakte an der Unterseite geschlossen sind.
- Füllen Sie 2,5 l Öl oder 2,5 kg Frittierfett in den Frittierbehälter. Der Frittierkorb darf sich hierbei nicht im Frittierbehälter befinden.
  Im Inneren des Frittierbehälters befinden die Markierungen MIN und MAX. Die Menge des eingefüllten Fetts soll mindestens die Markierung MIN erreichen und darf im flüssigen Zustand die Markierung MAX nicht überschreiten.

Wenn Sie Frittierfett in Blöcken verwenden, schneiden Sie dies vor dem Einfüllen in kleine Stücke.

Benutzen Sie nur qualitativ hochwertiges Öl bzw. Frittierfett zum Frittieren. Bei minderwertigen Ölen besteht die Gefahr zu starker Rauchentwicklung!

Benutzen Sie niemals Butter oder Margarine. Sie haben zu niedrige Verdampfungstemperaturen und sind daher nicht zu empfehlen.

Vermischen Sie niemals altes und frisches Öl/Frittierfett.

**HINWEIS:**
**Verwenden Sie nur reines Frittieröl oder Frittierfett!**

## *Fett erhitzen*

- Schließen Sie den Fritteusendeckel und stecken Sie den Netzstecker ein.
- Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die Position DAUERBETRIEB. Die rote Kontrolllampe leuchtet.
  Sobald die grüne Kontrolllampe leuchtet, ist die gewählte Temperatur erreicht und das Fett ist heiß genug, um Frittiergut aufzunehmen.

Beim ersten Aufheizen der Fritteuse kann kurzzeitig ein produktionstechnisch bedingter leichter Geruch entstehen. Sorgen Sie bitte bei der ersten Inbetriebnahme für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch geöffnete Fenster.

## *Frittierkorb in das erhitzte Fett senken*

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
  Bitte beachten Sie hierzu: Kleinere Mengen Frittiergut gelingen besser als große Mengen. Füllen Sie den Korb niemals bis zum Rand! (Vgl. auch das Kapitel "Tipps zum Frittieren" auf Seite 9).
- Heben Sie den Frittierkorb an. Wenn der Griff abgeknickt ist, heben Sie ihn an und lassen Sie ihn einrasten.
- Öffnen Sie den Fritteusendeckel, indem Sie die Taste „Öffnen" ⏏ drücken.
- Senken Sie den Frittierkorb langsam in das heiße Frittieröl/-Fett. Schieben Sie das Haltestück zwischen Griff und Korb fest auf die entsprechende Öffnung am Geräterahmen.
- Ziehen Sie den Arretierungsknopf am Griff des Frittierkorbs nach hinten und winkeln Sie den Griff ab, damit sich der Korb ganz in den Frittierbehälter senkt.
- Schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit an der Zeitschaltuhr ein.
  Sie können mit der Zeitschaltuhr eine Zeit zwischen 1 und 30 Minuten einstellen. Nach Ablauf der gewählten Zeit schaltet sich die Fritteuse ab.
  Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb stellen, erfolgt keine automatische Abschaltung. Die Fritteuse heizt immer wieder auf, um die eingestellte Temperatur des Fettes beizuhalten.




**ACHTUNG:**

**Bewegen Sie das Gerät nicht, solange Öl oder Fett heiß sind. Die Flüssigkeit kann überschwappen und Verbrennungen verursachen!**

## *Abschluss des Frittiervorgangs*

Nach Ablauf der Frittierzeit ertönt ein Klingelton.

- Öffnen Sie den Fritteusendeckel mit der Taste „Öffnen" ⏏ .




**ACHTUNG:**

**Halten Sie niemals die Hände über die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel oder über den geöffneten Deckel, da der entweichende Dampf sehr heiß ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!**

- Heben Sie den Frittierkorb mit dem Griff an und lassen Sie das Frittiergut abtropfen.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb.
- Wenn der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät an der Zeitschaltuhr auf AUS.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

## *Nach dem Frittieren*

Bevor Sie die Fritteuse wegräumen, lassen Sie sie unbedingt ca. 1 Std. abkühlen.

Lassen Sie auch das Fett im Frittierbehälter abkühlen, wobei festes Fett erstarrt.

Soll das Fett weiter verwendet werden, filtern Sie mit einem Schaumlöffel, einem Sieb oder einem anderen geeigneten Besteck eventuelle Reste des Frittiergutes heraus. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus der Fritteuse und bewahren Sie ihn bis zum nächsten Gebrauch an einem möglichst kühlen Ort auf.

Soll das Fett nicht weiter verwendet werden, entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.

Bitte beachten Sie: Altes Öl oder altes Fett sind Restmüll. Geben Sie es niemals in den Wasserkreislauf!

## *Tipps zum Frittieren*

Achten Sie darauf, den Frittierkorb nicht zu überladen (die maximale Menge für Pommes frites sind z. B. 300 g). Füllen Sie den Korb nicht bis zum Rand. Bei Überbefüllung kann die oberste Schicht nicht richtig gar werden.

Bitte beachten Sie: Mit zunehmender Bräunung des Frittierguts kann der Acrylamidgehalt steigen (siehe unten, "Informationen zum Thema Acrylamid" auf Seite 6). Überzeugen Sie sich während des Frittierens daher regelmäßig, dass das Frittiergut nicht zu dunkel geworden ist.

**HINWEIS:**
**Trocknen Sie feuchtes Frittiergut vor dem Frittieren ab!**

Lassen Sie tiefgefrorenes Frittiergut nicht im Frittierbehälter auftauen (Ausnahme: Pommes frites, Fischstäbchen usw., da diese Lebensmittel vorgekocht sind).

Schütten Sie das Abtropfwasser des Gefrierguts in jedem Fall gut ab, bevor Sie es in den Frittierkorb einfüllen, damit eventuelle Eisbröckchen abfallen.

Salzen und würzen Sie das Frittiergut nicht über der Fritteuse, sondern nur nach dem Frittieren. Auf diese Weise schonen Sie das Frittieröl/-fett und die Fritteuse.

Bevor Sie das Essen servieren, schütten Sie den Inhalt auf ein absorbierendes Papier (z. B. Küchenpapier), damit überschüssiges Fett aufgenommen werden kann und die Knusprigkeit erhalten bleibt.

Nicht alle tiefgefrorenen Produkte können sofort frittiert werden. Unpaniertes Fischfilet, ganze Fische u. ä. müssen erst aufgetaut und wie Frischprodukte zubereitet werden.

Vorgekochte Pommes frites, Fischkroketten, paniertes Fischfilet usw. brauchen dagegen nicht aufgetaut zu werden. Stellen Sie die höchste Stufe (190°C) ein.

Frittieren Sie nach Möglichkeit geschmacks- und geruchsintensives Frittiergut zuletzt, da das Frittieröl den Geschmack von z. B. Fisch annimmt und diesen an späteres Frittiergut weitergibt.

**HINWEIS:**
**Achten Sie darauf, dass die Nahrung vollständig gegart ist!**

## *Frittierzeiten*

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge, Frittiergut oder Ihren eigenen Wünschen variieren.

| Frittiergut | Frittierzeit | Temperatur |
|---|---|---|
| Tiefgefrorene Pommes Frites | 5-6 Min. | 190 C |
| Tiefgeforene Fischstäbchen | 7 Min. | 180 C |
| Tiefgefrorene Tintenfischringe | 5 Min. | 180 C |
| In Streifen geschnittene Hühnerbrust | 3-4 Min. | 180 C |
| Tiefgefrorene Hühnernuggets | 3-4 Min. | 170 C |
| Panierter Camembert | 2-3 Min. | 180 C |
| Champignons | 3-4 Min. | 160 C |
| Frühlingsrollen | 4-6 Min. | 180 C |

# *REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG*

## *Reinigung*



**ACHTUNG:**

**Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr)!**

Der Gerätedeckel, der Frittierbehälter und der Frittierkorb sind spülmaschinengeeignet.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdünner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Bei jedem Fettwechsel sollten Frittierbehälter und -korb sowie der Deckel des Geräts gründlich gereinigt werden. Eine regelmäßige Reinigung der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Gehen Sie zum Reinigen wie folgt vor:

- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker. Der Temperaturwahlschalter muss ausgeschaltet sein. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter aus der Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett erkaltet ist, und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- Bevor Sie den Gerätedeckel reinigen, nehmen Sie die Filter heraus (siehe "Öl-/Fettfilter austauschen" auf Seite 13). Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn hochklappen und nach oben ziehen.
  Wenn Sie den Deckel wieder einsetzen, achten Sie darauf, dass der Metallbügel an der Rückseite des Deckels in die entsprechende Aussparung im Geräterahmen greift.
- Wenn Sie den Gerätedeckel, den Frittierbehälter und -korb von Hand spülen möchten, benutzen Sie handelsübliches Spülmittel in warmem Wasser.
- Säubern Sie auch die Heizelemente und die Innenseite des Gehäuses mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch:
- Das Gehäuse können Sie außen ebenfalls mit einem leicht angefeuchteten Lappen abwischen. Trocknen Sie sämtliche Flächen anschließend ab.

Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät vollständig trocknen.

## *Aufbewahrung*

- Zur Aufbewahrung des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bevor Sie das Gerät in einen Schrank stellen, lassen Sie es vollständig trocknen und abkühlen.
- Schützen Sie das Gerät (verpackt in Plastikbeutel) vor Staub und Schmutz, wenn Sie es längere Zeit nicht gebrauchen. Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.

## ***Filter nachbestellen***

Ihre Fritteuse wird mit einem Ersatzfilterset (1 Fettfilter und 1 Geruchsfilter) ausgeliefert.

Wenn Sie neue Filter benötigen, können Sie diese beim Medion Service Center nachbestellen.

Füllen Sie dazu die beigelegte Bestellkarte aus und senden Sie diese an die vorgedruckte Adresse.

Sollten Sie keine Bestellkarte mehr haben, können Sie die Filtersets auch unter der Telefonnummer 01805-633 633 (0,12 EUR /Min.) oder im Medionshop unter www.medionshop.com bestellen.

# VERBRAUCHSSTOFFE ERNEUERN

## *Öl-/Fettfilter austauschen*

Wir empfehlen, die Filter nach je 20 bis 30 Frittiervorgängen auszuwechseln. Die Fritteuse benötigt zwei Filter: einen Geruchsfilter (schwarz) und einen Fettfilter (weiß).

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Nehmen Sie die Filterabdeckung durch Drücken der Arretierungstaste am hinteren Ende des Deckels ab.
- Entnehmen Sie die Filter und reinigen Sie die Innenfläche des Deckels und der Filterabdeckung.
- Legen Sie die neuen Filter ein, und zwar zuerst den Fettfilter und dann den Geruchsfilter (der Geruchsfilter muss über dem Fettfilter liegen). Wechseln Sie immer beide Filter gleichzeitig .
- Stecken Sie die Filterabdeckung wieder auf.

## *Frittieröl/-fett erneuern*

- Das Frittieröl/-fett muss regelmäßig erneuert werden (nach 8 bis 12 Frittiervorgängen), damit Sie stets Frittiergut von guter Qualität erhalten. Der Nährwert des Frittiergutes wird wesentlich durch die Qualität des Frittieröles/-fettes bestimmt.
- Das Frittieröl/-fett sollte sofort ersetzt werden, wenn
  – es sehr dunkel ist,
  – es stark riecht,
  – es stark schäumt,
  – das Öl/Fett zu rauchen beginnt,
  – das Frittiergut nach altem Fett schmeckt.
- Zum Entnehmen lassen Sie das Öl/Fett ca. 1 Stunde abkühlen und entsorgen Sie es danach ordungsgemäß.

**HINWEIS:**

**Schütten Sie altes Öl/Fett nicht in den Ausguss! Sie verstopfen dadurch den Abfluss und verschmutzen die Umwelt!**

# ENTSORGUNG

## Verpackung



Ihre Fritteuse befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

## Gerät



Werfen Sie die Fritteuse am Ende ihrer Lebenszeit keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

## Öl/Fett

Altes Fett und Öl sind Restmüll. Sie dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Spülbecken, Toilette) gegeben werden. Entsorgen Sie haushaltsübliche Menge von altem Fett und Öl im Restmüll.