

**biber**

# Fritteuse 5 l Edelstahl



Anleitung  
Instructions

## 1. Sicherheitshinweise

- Bitte halten Sie sich genau an diese Hinweise, um Brände, elektrische Schläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Geräts müssen Sie stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung immer zusammen mit dem Gerät auf.
- Installieren Sie das Gerät immer gemäß den Anweisungen. Ein Mindestabstand von 10 cm zur Wand ist erforderlich.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs und danach nicht unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern oder hilfsbedürftigen Personen, da das Öl lange Zeit heiß bleibt.
- Achten Sie darauf, dass nur unterwiesene Personen das Gerät bedienen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen oder den Stecker ziehen.
- Verwenden Sie bei der Handhabung des Geräts immer nur die Griffe und Knöpfe: die Oberflächen werden sehr heiß!
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Lassen Sie Reparaturen nur von einer qualifizierten Person durchführen (siehe Garantiebestimmungen).
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile

(siehe Garantiebestimmungen).

- Verwenden Sie für diese Fritteuse keine festen Fette, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
- Schließen Sie Ihre Fritteuse nie an das Stromnetz an, bevor Sie die Wanne mit Öl gefüllt haben, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.
- Die Metallteile der Fritteuse werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllhöhe des Geräts, um die Gefahr des Überlaufens zu vermeiden.
- Legen Sie die Steuereinheit niemals ins Wasser. Nehmen Sie sie heraus, bevor Sie den Rest Ihrer Fritteuse waschen.
- Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass alle Teile vollständig abgetrocknet sind, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jegliche, daraus resultierende Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Legen Sie während des Gebrauchs niemals den Deckel auf die Fritteuse.
- Seien Sie beim Entfernen der elektrischen Einheit vorsichtig, da die Thermofühler sowie das Heizelement sehr heiß sein können.
- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferte Steuereinheit.
- Während der Benutzung kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Seien Sie vorsichtig!
- Stellen Sie Ihre Fritteuse niemals auf die Kochplatten Ihres Herdes oder in deren Nähe.
- Halten Sie den Ölstand immer über dem Mindeststand, um jegliche Brandgefahr zu vermeiden.
- Die Verwendung von Altöl kann zu einem hohen Risiko des Überkochens, Spritzens oder eines Brandes führen. Wir empfehlen, das Öl zu wechseln, sobald es braun wird

(nach 8 bis 10 Frittiervorgängen).

- Geben Sie niemals Wasser auf brennendes Öl, sondern decken Sie es mit dem Deckel ab.
- Bewahren Sie den Deckel stets in der Nähe Ihrer Fritteuse auf.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker Ihrer Fritteuse aus der Steckdose.

## 2. Inhalt der Verpackung

- Eine Fritteuse
- Eine Ölwanne aus Edelstahl
- Einen Korb mit festem Griff
- Einen Deckel
- Eine Steuereinheiten mit Heizelement (E)
- Die vorliegende Bedienungsanleitung

## 3. Verwendungszweck

Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen bzw. Frittieren von Speisen.

## 4. Funktionsweise

Die Kaltzonenfritteuse ist nicht nur für die Zubereitung von Pommes frites geeignet, sondern auch für das Frittieren von Obst- oder Gemüsebeignets, Fisch, Champignons usw. ohne Geschmacks- oder Geruchsverlust.

Sie verfügt über einen Regelthermostat mit einem sehr präzisen Edelstahlkolben, einen Sicherheitsthermostat für den Fall der Überhitzung oder der Verwendung von zu wenig Öl und einen Mikroschalter zur Positionskontrolle der Steuereinheit.

Um Ihre Fritteuse einzuschalten, drehen Sie einfach den Thermostatknopf (C) auf die gewünschte Position und das orangefarbene Kontrollämpchen (B) leuchtet auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Füllen Sie den Korb (D) und tauchen Sie ihn langsam in das Öl.

## 5. Inbetriebnahme/Handhabung

### a) Installation/Aufbau

- Packen Sie die Fritteuse sorgfältig aus dem Karton aus. Ziehen Sie die Schutzfolie ab.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, feste und hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wand aus brennbarem Material auf, auch wenn das Gerät sehr gut isoliert ist.
- Ein Mindestabstand von 10 cm zur Wand ist erforderlich. Positionieren Sie das Gerät so, dass Sie mit dem Kabel leicht an eine Steckdose herankommen. Positionieren Sie das Zubehör.
- Bewahren Sie den Deckel in der Nähe auf, damit Sie die Fritteuse nach dem Gebrauch oder im Brandfall abdecken können.

### b) Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Benutzung müssen Sie die Wanne, den Korb und den Deckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel waschen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.

### Anschließen des Geräts

- Prüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Überprüfen Sie immer das Netzkabel und den Netzstecker auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bedienungsknopf auf Aus steht.
- Rollen Sie das Stromkabel vollständig aus und stecken Sie es in eine geerdete Steckdose. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

**Achtung:** Wenn Sie das Gerät an eine nicht geerdete Steckdose oder direkt an das Stromnetz anschließen möchten, lassen Sie dies von einer qualifizierten Person machen.

### c) Bedienung des Geräts

Bedienelemente und Anzeige	Funktion
Thermostat (C)	Temperatureinstellung
Sicherheitsthermostat (unter dem Gehäuse)	Automatische Ausschaltvorrichtung bei Überhitzung
Mikroschalter	Automatische Ausschaltvorrichtung bei Fehlpositionierung der Steuereinheit
Orangefarbenes Temperatur-Kontroll-lämpchen (B)	Öl wird erwärmt (Kontroll-lämpchen leuchtet) Öl ist heiß (Kontroll-lämpchen leuchtet nicht mehr)
Grünes Ein/Aus-Kontrolllämpchen (A)	Gerät ist an (Kontroll-lämpchen leuchtet) Gerät ist aus (Kontroll-lämpchen leuchtet nicht mehr)

### Einschalten

- Setzen Sie die Steuereinheit in die Aussparung ein und achten Sie darauf, dass sie bis ganz nach unten gedrückt wird. Die Fritteuse funktioniert nicht, wenn die Steuereinheit nicht richtig eingesetzt ist, da der Mikroschalter dann das Einschalten verhindert.
- Füllen Sie das Öl in die Wanne. Der Ölstand sollte zwischen den Anzeigen MIN und MAX liegen. Die Verwendung von festen Fetten ist verboten.
- Drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Position. Die orangefarbene Temperaturanzeige erlischt, wenn das Öl heiß ist. Nun ist Ihre Fritteuse bereit zum Frittieren.
- Füllen Sie den Korb und tauchen Sie ihn langsam in das Öl ein.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, heben Sie den Korb an und stellen ihn auf seinen Ständer.

### Sicherheitsthermostat

Im Falle einer Überhitzung schaltet sich Ihre Fritteuse automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Prüfen Sie dann den Ölstand:

1. Ölstand zu niedrig, Öl nachfüllen.
2. Altes Öl, Öl erneuern.
3. Andere Fälle: Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### Kaltzone

- Während des Frittierens fallen überflüssige Krümel oder Lebensmittelpartikel in die Kaltzone unter dem Heizelement. Da diese Zone während des Gebrauchs auf einer niedrigeren Temperatur gehalten wird, verbrennen die Lebensmittelpartikel nicht, was die Lebensdauer des Öls verlängert und die Übertragung des Geschmacks auf verschiedene Lebensmittel verhindert.
- Schöpfen Sie die Partikel regelmäßig ab.

### Tipps

- Es wird empfohlen, zum Frittieren ein hochwertiges Öl wie Mais- oder Erdnussöl zu verwenden.
- Andere Ölsorten können verwendet werden, wenn sie vom Hersteller ausdrücklich zum Frittieren empfohlen werden. Mischen Sie niemals verschiedene Ölsorten und verwenden Sie kein Olivenöl, keine Butter oder Margarine.
- Vorgekochte Lebensmittel benötigen eine höhere Temperatur als rohe Lebensmittel.
- Lassen Sie Ihre Lebensmittel vollständig durchgaren. Es kann sein, dass die Außenseite durchgegart aussieht, während die Innenseite noch nicht durchgegart sein könnte.
- Bewahren Sie Ihr Öl (abgekühlt und gefiltert) im Inneren der Fritteuse auf, damit diese jederzeit gebrauchsbereit ist.
- Schütteln Sie vor dem Frittieren von panierten Speisen überschüssige Panade in einer Schüssel ab.
- Schneiden Sie die Kartoffeln bei der Zubereitung von Pommes frites in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig garen. Spülen und trocknen Sie sie vor dem Kochen ab.
- Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, filtern Sie das Öl nach jeder Benutzung und wechseln Sie es nach 8 bis 10 Benutzungen.
- Entfernen Sie überschüssiges Eis, bevor Sie gefrorene Lebensmittel frittieren.
- Um ein Überlaufen zu vermeiden, sollten Sie die Lebensmittel vorsichtig in das Öl eintauchen.

### d) Ausschalten

- Stellen Sie den Thermostat auf Null. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe 6. Reinigung).

### 6. Defekt/Reparatur

- Im Falle eines Defekts oder beschädigter Teile wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und lassen Sie alle technischen Arbeiten am Gerät von einer qualifizierten Person durchführen.

### Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie technische Eingriffe oder Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und nehmen Sie die Steuereinheit ab, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungsmittel, Seifenwasser oder Spülmittel und einen nicht scheuernden Schwamm.
- Tauchen Sie die Steuereinheit niemals in Wasser. Achten Sie darauf, die Thermostatfühler des Heizgeräts beim Reinigen nicht zu beschädigen. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

## 7. Frittieren und Temperaturtabelle

Die unten angegebenen Frittierzeiten sind nur Richtwerte. Sie sollten sich nach der Menge bzw. Dicke der Lebensmittel und nach Ihrem persönlichen Geschmack richten.

Lebensmittel	Frittiertemperatur	Frittierzeit
<b>Pommes</b>		
Frische Pommes frites (empfohlene Menge für ein optimales Ergebnis)	170 °C dann die MAX-Stufe	9–11 Minuten dann 1–2 Minuten bis sie goldbraun sind
Gefrorene Pommes frites	MAX	9–11 Minuten
<b>Fisch</b>		
Scampi – tiefgefroren und paniert (gerade genug, um den Boden des Korbs locker zu bedecken)	170 °C	3–5 Minuten
Frittierter Gründling (gerade so viel, dass er den Boden des Korbs bedeckt)	MAX	1–2 Minuten
Frischer Kabeljau oder Schellfisch im Teigmantel	MAX	5–10 Minuten (je nach Dicke des Fisches)
Portionen tiefgefrorener Kabeljau oder Schellfisch im Panier- oder Teigmantel	170 °C	10 to 15 Minuten (je nach Dicke des Fisches)
Tiefgefrorener Goldbutt	MAX	5–6 Minuten
<b>Fleisch</b>		
Tiefgefrorene Hamburger (50 g)	150 °C	3–5 Minuten
Portionen Hähnchenbrust in Paniermehl	170 °C	15–20 Minuten (kleine/mittelgroße Portion)
Portionen Hähnchenbrust in Paniermehl	170 °C	20–30 Minuten (große Portion)
Tiefgefrorenes Kalbsschnitzel	170 °C	3–8 Minuten (je nach Dicke)
Frische Hühnerkeulen in Paniermehl	170 °C	15 Minuten

## 8. Anleitung zur Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht, die Kontrolllampchen leuchten nicht.	Die Fritteuse ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob die Fritteuse richtig angeschlossen ist.
	Die Steuereinheit ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Steuereinheit korrekt ein und achten Sie darauf, dass sie bis ganz nach unten gedrückt ist.
	Es ist kein oder zu wenig Öl in der Fritteuse, was dazu führt, dass der Sicherheitsthermostat ausgelöst wird.	Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose und lassen Sie sie etwas abkühlen. Drücken Sie den Reset-Knopf unter der Steuereinheit, nachdem Sie den Ölstand angepasst haben.
Öl läuft über.	Der maximale Ölstand wurde überschritten.	Überprüfen Sie den Ölstand.
	Korb zu voll/die maximale Kapazität für Pommes frites wurde überschritten.	Richten Sie sich nach den empfohlenen Mengen in der Kochtabelle.
	Feuchte Lebensmittel wurden in das Öl gegeben.	Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen und trocknen Sie sie gut ab.
	Das Öl ist alt und verdorben.	Ersetzen Sie es durch neues Öl.
	Sie haben das falsche Öl verwendet/ mehrere Öle wurden gemischt.	Verwenden Sie ein gutes Öl, das zum Frittieren geeignet ist.
	Sie haben den maximalen Ölstand überschritten.	Passen Sie den Ölstand an.
	Unangenehmer Geruch/das Öl raucht.	Das Öl ist verdorben. Das Öl ist nicht zum Frittieren geeignet. Die Öltemperatur ist zu hoch.
Lebensmittel unzureichend frittiert.	Die verwendete Temperatur ist falsch. Der Korb ist überfüllt.	Wählen Sie die richtige Temperatur aus. Reduzieren Sie die Menge, die frittiert werden soll.
	Die frischen Pommes frites sind zu feucht.	Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen und trocknen Sie sie gut ab.
Die Pommes frites sind außen verbrannt, aber innen nicht gar genug.	Garmethode	Es wird eine 2-stufige Methode zur Zubereitung frischer Pommes frites empfohlen, d. h. erst bei 170 °C für 9–11 Minuten und dann bei 190 °C für 1–2 Minuten, bis die Pommes frites eine goldbraune Farbe haben.

## 9. Handhabung der Steuereinheit

Alle Arbeiten an der Steuereinheit müssen entweder im kalten Zustand oder mithilfe von Topflappen durchgeführt werden.

Um die Steuereinheit aus dem Gerät herauszunehmen, lösen Sie die beiden Schrauben auf der Rückseite des Gehäuses, stützen Sie sich mit den Daumen auf der Oberseite des Geräts ab und heben Sie die Einheit mit leichtem Druck nach hinten an.

Um die Steuereinheit wieder aufzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Senken Sie die Steuereinheit mit leichtem Druck gegen das Gerät ab, lassen Sie sie in Position gleiten und ziehen Sie die Schrauben fest.

**ACHTUNG:** Ihre Fritteuse ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Wenn Ihr Heizelement nicht heiß wird, überprüfen Sie den korrekten Sitz der Steuereinheit.

## 10. Garantie/Garantiebedingungen

Die Garantie, die für jedes Gerät gilt, ist die kommerzielle Garantie des Vertreibers oder Händlers.

Die Garantie begründet kein Recht auf Schadenersatz.

Die folgenden Bestimmungen schließen die gesetzliche Garantie Mängel und Fehler aus.

## Haftungsausschluss

Falsche Installation und Wartung, insbesondere, wenn sie nicht den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entsprechen.

Die Garantie gilt nicht für Reparaturen, die durch falsche Bedienung, unsachgemäßen Gebrauch, Nachlässigkeit oder Überlastung des Geräts. Sowie für Reparaturen, die durch Schwankungen in der Stromversorgung, Überspannungen oder fehlerhafte Installation verursacht werden.

Schäden, die durch Stöße oder Witterungseinflüsse verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Bei Lieferung durch einen Spediteur muss der Empfänger vor jeder Lieferung des Geräts Vorbehalte gegenüber dem Spediteur sofort anmelden.

Die Garantie erlischt bei Eingriffen, Reparaturen oder Änderungen durch unqualifizierte Personen oder bei unsachgemäßer Verwendung.

## 11. Normen und gesetzliche Bestimmungen

Das Gerät entspricht den folgenden Normen:

- IEC/EN 60335-1
- IEC/EN 60335-2-37
- EN 55014-1 + 55014-2
- EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## 12. Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott

Das Gerät erfüllt die folgenden Richtlinien:

- 2002/96/EG WEEE-Reg.-Nr. DE 67525937
- 2002/95/EG (ROHS)
- 2006/95/EG
- 2004/108/EG



## REACH-Verordnung

- Werfen Sie das Gerät nicht in den Hausmüll.
- Das Gerät muss in einem Recyclingzentrum für Elektrogeräte entsorgt werden.
- Die Materialien des Geräts können wiederverwendet werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott, Recycling und jede andere Form der Wiederverwendung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Informationen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott erhalten Sie bei Ihrem Händler.

## 13. Technische Daten

Modell	Fritteuse 5 L, Edelstahl 532280
Leistung	3.200 W
Außenmaße	215 x 425 x 320 mm
Fassungsvermögen	5 l
Anzahl an Heizelementen	1
Netzspannung	220-240 V~
Stromstärke	14 A
Gewicht	5 kg
Max. elektrische Ladung	0,700 kg

Übereinstimmung der Leiterfarben

Außenleiter	Braun, schwarz oder grau
Neutralleiter	Blau
Schutzleiter	Gelb-grün

- A Ein/Aus-Kontrolllämpchen
- B Thermostat-Kontrolllämpchen
- C Thermostat
- D Korb
- E Steuereinheit



- A On/off pilot light
- B Thermostat pilot light
- C Thermostat
- D Basket
- E Controller



## 1. Safety instructions

- Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. When using this appliance, basic safety precautions must always be observed, including the following:
- Never leave the appliance unattended during operation.
  - Always keep the operating instructions in the same place as the appliance.
  - Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the nearest wall is required.
  - Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
  - Do not leave the appliance within reach of children or handicapped persons without supervision during and after use, as the oil remains hot for a long time.
  - Make sure that only trained people use the appliance.
  - Never move the appliance while it is in operation.
  - Make sure that the appliance is switched off before connecting or disconnecting it.
  - Do not touch hot surfaces: always use the handles and knobs.
  - Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
  - Do not let the power cord hang over the edge of the counter or come into contact with hot surfaces.
  - The appliance must not be used near any flammable materials.
  - Repairs should only be carried out by a qualified person (see warranty conditions).
  - Use only original spare parts (see warranty conditions).
  - To avoid damage to the heating element, do not use solid fats with this fryer.
  - Never plug in your fryer before filling it with oil to avoid the risk of fire.

- The metal parts of the fryer become very hot during use.
- Do not exceed the maximum load capacity of the appliance to avoid the risk of the contents overflowing.
- Never immerse the control unit in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
- After cleaning, make sure that all parts are completely dry before using the appliance again.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid danger.
- Never place the lid on the fryer during use.
- Be careful when removing the electrical module, as the heat sensors and the heating element can be very hot.
- Only use the control unit supplied with the appliance.
- Beware of steam during use.
- Never place your fryer near or over the cooking hobs of your stove.
- Always keep the amount of oil above the minimum level to avoid the risk of fire.
- The use of old oil can lead to a high risk of the oil boiling over, splashing or fire. It is advisable to change the oil as soon as it turns brown (after 8 to 10 frying cycles).
- Never put water on burning oil, but rather cover it with the lid.
- Keep the lid close to your fryer.
- Always unplug your fryer after use.

## 2. Contents

- A deep fryer
- One stainless steel oil pans
- One baskets with a fixed handle.
- One lids
- One control units with heating elements.
- These instructions.

## 3. Intended use

Only use the appliance for cooking/frying food.

## 4. Mode of Operation

This cold zone deep fryer is not only designed to make chips, but also to fry fruit or vegetable fritters, fish, mushrooms, etc. without losing any flavour or aroma.

It is equipped with a regulation thermostat with a very precise stainless steel bulb, a safety thermostat in case of overheating or lack of oil and a micro switch to verify the correct positioning of the control unit.

To switch on your fryer, simply turn the thermostat knob (C) to the desired position and the orange light (B) will light up until the desired temperature is reached.

Fill the basket (D) and slowly immerse it in the oil.

## 5. Initial operation/Handling

### a) Installation/Assembly:

- Carefully take the deep fryer out of its packaging. Remove the protective film.
- Place the fryer on a stable, solid and heatresistant surface.
- Never place the appliance near a wall or partition made of flammable materials, even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the nearest wall is required. Position the appliance so as to allow easy access to the power outlet. Position the other parts.
- Keep the lid nearby to allow you to cover your fryer after use or in case of fire.

### b) Initial use

Before using your deep fryer for the first time, you should wash the pan, basket and lid in hot water with a little dishwashing liquid and then wipe them with a soft cloth.

### Connecting the appliance

- Check that the mains voltage and frequency match the values on the label.
- Always check the power supply cable or plug for damage.
- Make sure that the control knob is in the Off position.
- Unwind the power supply cable completely and plug it into an earthed socket. The appliance is now ready for operation.

Please note: If you plan on connecting the appliance to an ungrounded outlet or directly to the mains, have it done by a qualified person.

### c) Operation of appliance

Operating elements and display	Function
Thermostat (C)	Set the temperature
Safety thermostat (under the casing)	Automatic shutdown in case of overheating
Micro switch	Automatic shutdown in case of control unit misalignment
Orange temperature pilot light (B)	Oil is warming (pilot light on) Oil is hot (pilot light off)
Green on/off pilot light (A)	Appliance is switched on (pilot light on) Appliance is switched off (pilot light off)

#### Switching on the appliance

- Insert the control unit into the recess, making sure that it is fully inserted. The fryer will not work if the control unit is incorrectly positioned, as the micro switch will prevent the fryer from being switched on.
- Pour the oil into the oil pan. The oil level must be between the MIN and MAX markings. The use of solid fats is not permitted.
- Turn the thermostat knob to the desired position. The orange temperature pilot light will fade when the oil is hot. Then your fryer is ready for use.
- Fill the basket and slowly immerse it in the oil.
- When you are done frying, lift the basket out and place it on its stand.

#### Safety thermostat

In case of overheating, your fryer will automatically turn itself off. Unplug and let the fryer cool down. Then check the oil level:

1. Oil level too low, top up
2. Used oil, change oil
3. Other cases: contact your service centre

#### Cold zone

- During frying, superfluous crumbs or food particles fall into the cold zone under the heating element. As this zone remains at a lower temperature during use, the food particles do not burn, which increases the lifespan of the oil and prevents the transmission of taste to the food.
- Skim off the particles regularly.

#### Tips

- It is recommended to use a good quality oil for frying, such as corn oil or peanut oil.
- Other types of oil can be used if they are specifically recommended by the manufacturer for frying. Never mix different types of oil and do not use olive oil, butter or margarine.
- Pre-cooked food requires a higher temperature than raw food.
- Cook your food thoroughly. The outside may look cooked but the inside could still be undercooked.
- Keep your oil (cooled and filtered) inside the fryer ready for use.
- Before frying breaded food, shake off the excess breadcrumbs into a dish. When making chips, cut the potatoes into equally sized pieces so that they cook evenly. Rinse and dry them before cooking.
- In order to prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8 to 10 uses.
- Remove any excess ice before frying frozen food.
- To avoid spillage, gently let the food slip into the oil.

#### Switching off the appliance

- Set the thermostat to zero. Let the appliance cool down. Unplug the appliance.
- Clean the appliance (see no. 6 Cleaning).

#### d) Trouble-shooting/Repairing

In case of malfunctioning or damaged parts, please contact your local service centre and have all technical repairs done by a qualified person.

#### 6. Cleaning and maintenance

- Allow the appliance and the oil to cool down completely before carrying out any technical maintenance or cleaning work.
- Unplug the appliance and remove the control unit before cleaning.
- Use only non-abrasive cleaning agents, soapy water or dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
- Never immerse the control unit in water.
- Be careful not to damage the thermostatic sensors of the heating unit during cleaning.
- The appliance should not be cleaned with a water jet.



## 7. Frying times and temperature table

The frying times provided below are for guidance only. You should use them according to the quantity or thickness of the food and your taste.

Food	Frying temperature	Frying time
<b>Chips</b>		
Fresh chips (recommended amount for best results)	170 °C then MAX	9–11 minutes then 1–2 minutes until they are golden brown
Frozen chips	MAX	9–11 Minuten
<b>Fisch</b>		
Scampi – frozen and breaded (just enough to loosely cover the bottom of the basket)	170 °C	3–5 minutes
Fried gudgeons (just enough to cover the bottom of the basket)	MAX	1–2 minutes
Fresh battered cod or haddock	MAX	5–10 minutes (depending on the thickness of the fish)
Frozen battered or breaded cod or haddock pieces	170 °C	10 to 15 Minuten (depending on the thickness of the fish)
Frozen plaice	MAX	5–6 minutes
<b>Meats</b>		
Frozen hamburgers (50g)	150 °C	3–5 minutes
Breaded chicken pieces	170 °C	15–20 minutes (small/medium portions)
Breaded chicken pieces	170 °C	20–30 minutes (large portions)
Frozen veal cutlets	170 °C	3–8 minutes (depending on thickness)
Fresh breaded chicken drumsticks	170 °C	15 minutes

## 8. Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Fryer is not working, pilot lights are inactive.	Fryer is not plugged in.	Check if the fryer is correctly connected.
	Control unit is not properly mounted.	Insert the control unit securely, making sure that it is pushed in as far as it will go.
	There is no or insufficient oil in the fryer, causing the safety thermostat to be activated.	Unplug the fryer and allow it to cool. Press the reset button under the control unit after adjusting the oil level.
Oil is overflowing.	The maximum oil level has been exceeded.	Check the oil level.
	Basket overloaded/maximum capacity of chips exceeded.	Refer to the recommended quantities in the cooking chart.
	Wet food has been placed in the oil.	Drain the food and dry it well.
	The oil is old and spoiled.	Replace with new oil.
	You have used the wrong oil/several oils have been mixed.	Use a good quality oil suitable for frying.
	You have exceeded the maximum level.	Adjust the oil level.
Unpleasant smell/ oil is smoking.	The oil has spoiled.	Replace with new oil.
	The oil is not suitable for frying.	Use a good quality oil
	Oil temperature too high.	Check if the sensors are correctly positioned.
Inadequate frying.	Incorrect temperature used.	Select the correct temperature.
	Basket is overloaded.	Reduce the amount to be fried.
	Fresh fries are too wet.	Drain the food and dry it well.
Fries are burnt on the outside but undercooked on the inside.	Cooking method	A 2-step method is recommended for preparing fresh fries, i.e. fry at 170 °C for 9–11 minutes and then at 190 °C for 1–2 minutes until they are golden brown.

## 9. Handling The Control Unit

All handling of the control unit must be carried out either while the appliance is cold or with the aid of oven mitts.

To remove the control unit from its slot, loosen the two screws at the back of the casing, rest your thumbs on the top of the appliance and lift the unit slightly pushing it to the back.

To put the unit back on, proceed in the opposite way. Lower the unit against the appliance using a little resistance, let it slide in place and tighten the screws.

ATTENTION: Your fryer is equipped with a safety appliance. If your heating element does not heat up, check the correct positioning of your control unit.

## 10. Warranty/Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the commercial warranty of the distributor or retailer.

The warranty does not entitle you to claim damages.

The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee regarding hidden defects and faults.

## Warranty disclaimer

Incorrect installation and maintenance, particularly if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, inappropriate use, negligence or overloading of the appliance, nor does it cover repairs resulting from variations in the power supply, over-voltage or faulty installation.

Damages due to sudden impact or weather conditions are not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must make reservations with the carrier before any delivery of the equipment.

The warranty expires in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

## 11. Standards and legal provisions

The appliance complies with the following standards:

- IEC/EN 60335-1
- IEC/EN 60335-2-37
- EN 55014-1 + 55014-2
- EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## 12. Disposal of electrical and electronic waste

The appliance complies with the following directives:

- 2002/96/EG WEEE-Reg.-Nr. DE 67525937
- 2002/95CE (ROHS)
- 2006/95 CE
- 2004/108 CE



## REACH Regulations

- Do not dispose of the appliance in the household waste.
- The appliance should be disposed of at a recycling centre for electrical equipment.
- The materials of the appliance are reusable. By properly disposing of electrical and electronic waste, recycling and any other form of reuse of used equipment, you are making a significant contribution to protecting our environment.

For information on the collection of electrical and electronic waste, please contact your distributor.

## 13. Technical data

Model	Fritteuse 5 L, Edelstahl 532280
Power	3.200 W
External dimensions	215 x 425 x 320 mm
Capacity	5 l
Number of heating elements	1
Voltage	220-240 V~
Current	14 A
Weight	5 kg
Maximum charge	0,700 kg

Conformity of wire colours:

Live	Brown, black or grey
Neutral	Blue
Earth	Yellow and green

