

# privileg

DF5318



## Gebrauchsanleitung

Anleitung/Version:  
92721/20241204  
Bestell-Nr.: 267596  
Nachdruck, auch  
auszugsweise, nicht  
gestattet!

## Fritteuse

# Inhaltsverzeichnis

---

Begriffs-/Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Reinigung und Pflege . . . . .	DE-24
		Vor dem Reinigen . . . . .	DE-25
Sicherheit . . . . .	DE-4	Reinigen . . . . .	DE-26
Bestimmungsgemäßer		Nach dem Reinigen . . . . .	DE-27
Gebrauch . . . . .	DE-4		
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-5	Fehlersuchtafel . . . . .	DE-28
Lieferung . . . . .	DE-13	Service . . . . .	DE-29
Lieferumfang . . . . .	DE-13	Allgemeiner Service . . . . .	DE-29
Lieferumfang		Ersatzteile . . . . .	DE-29
kontrollieren . . . . .	DE-13		
		Abfallvermeidung, Rück-	
Geräteteile/Bedienele-		nahme und Entsorgung . . . . .	DE-30
mente . . . . .	DE-14	Abfallvermeidung . . . . .	DE-30
		Kostenlose	
Erstinbetriebnahme . . . . .	DE-15	Altgeräte-Rücknahme . . . . .	DE-30
Zum Aufstellungsort . . . . .	DE-15	Entsorgung . . . . .	DE-31
Montage/Anschluss . . . . .	DE-15	Verpackung . . . . .	DE-33
Vor dem ersten			
Gebrauch . . . . .	DE-16	Anhang . . . . .	DE-34
		Technische Daten . . . . .	DE-34
Bedienung . . . . .	DE-18		
Speisen frittieren . . . . .	DE-18		
Tipps zum Frittieren . . . . .	DE-22		

# Begriffs-/Symbolerklärung



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Folgende Signalbegriffe und Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

## WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

## VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

## HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit der Fritteuse können Sie haushaltsübliche Mengen Speisen fritieren, z. B. Pommes Frites, Fleisch oder Fisch.

Sie ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Wenn die Netzanschlussleitung des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

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

## Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Reinigung etc.

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

Für Kinder jeden Alters gelten weitere Vorsichtsmaßnahmen.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Sie können sich darin verfangen oder daran ersticken.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen

oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

## Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten



### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es

- sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist,

- ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen und Gerät reparieren lassen (siehe Kapitel „Service“).

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.

- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven Fehlerstrom-Schutzschalters (FI-Schalter).
  - Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
  - Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
  - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
  - Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
  - Gerät, Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
  - Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
  - Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen.
- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
  - Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
  - Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
  - Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

 **WARNUNG**

**Kurzschlussgefahr!**  
Eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

 **VORSICHT**

**Brandgefahr!**  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.

- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.

### Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

 **VORSICHT**

**Verbrennungsgefahr!**  
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

#### Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Wenn Rauch austritt, Gerät abschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Im Brandfall sofort alle Schalter, Taster und Sensoren auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-29).

#### Gesundheitsgefahr!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

#### Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln



#### Gesundheitsgefahr!

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.

- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.

## Risiken im Umgang mit einer Fritteuse



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

- Der Frittierbehälter und das darin enthaltene Öl bzw. Frittierfett bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß!
- Heißes oder siedendes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett während des Frittiervorgangs, beim Wiederauffüllen des Frittierbehälters und wenn der Deckel geöffnet ist.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Deckel während des Betriebs nicht öffnen.

#### Brandgefahr!

- Dämpfe und siedendes Öl sind brennbar und können sich entzünden!
- Halten Sie während des Betriebs jede Art von Zündquelle (brennende Zigaretten, Kerzen, Funken) von dem Gerät fern, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen, auf.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab, wie z. B. Herdplatten, Öfen, etc.
- Sollte das Öl sich entzünden, schließen Sie sofort

den Deckel des Geräts, um das Feuer zu ersticken, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Versuchen Sie niemals, brennendes Öl mit Wasser zu löschen! Verwenden Sie einen Pulverlöscher oder eine Löschdecke. Rufen Sie die Feuerwehr!
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z. B. mit Tüchern o. Ä.
- Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder auf eine mit einer Decke oder einem Tuch bedeckte Arbeitsfläche.

Explosionsgefahr!

- Wasser verdampft in heißem Öl explosionsartig und führt zu einer zusätzlichen Gefährdung durch heiße, brennende Spritzer.
- Gießen Sie niemals Wasser in erhitztes Öl oder Fett.

Verletzungsgefahr!

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Gesundheitsgefahr!

- Alle Oberflächen, die mit Speisen oder Öl in Berührung kommen, sind regelmäßig und gründlich zu reinigen.

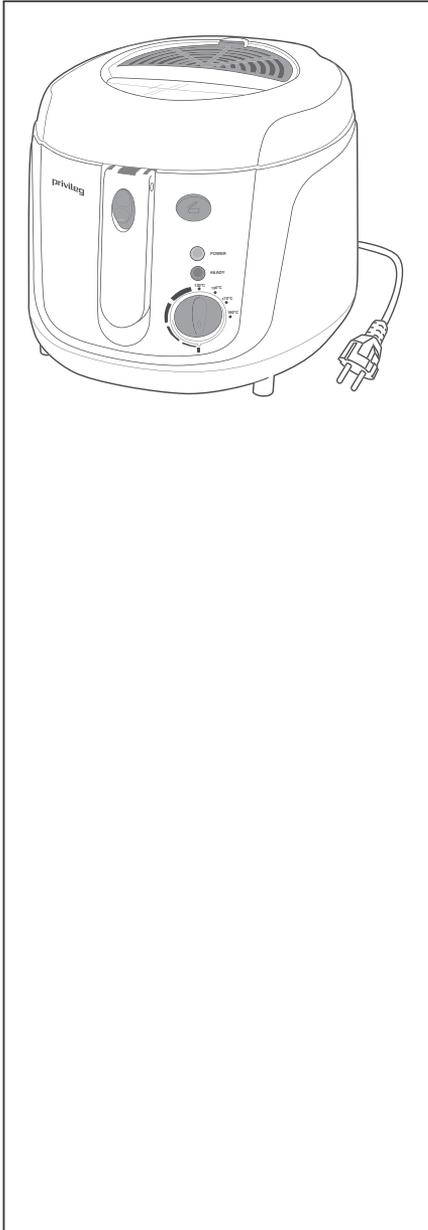
## Risiken für das Gerät

### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

- Setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Setzen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum Temperaturen von unter 0 °C aus. Evtl. gefrorenes Kondenswasser kann das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Nehmen Sie das Gerät nie unbefüllt in Betrieb.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, die die Gummifüße des Geräts angreifen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage unter das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o. Ä. auf. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.

# Lieferung



## Lieferumfang

- Fritteuse
- Gebrauchsanleitung

## Lieferumfang kontrollieren

1. Packen Sie das Gerät aus.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-29).

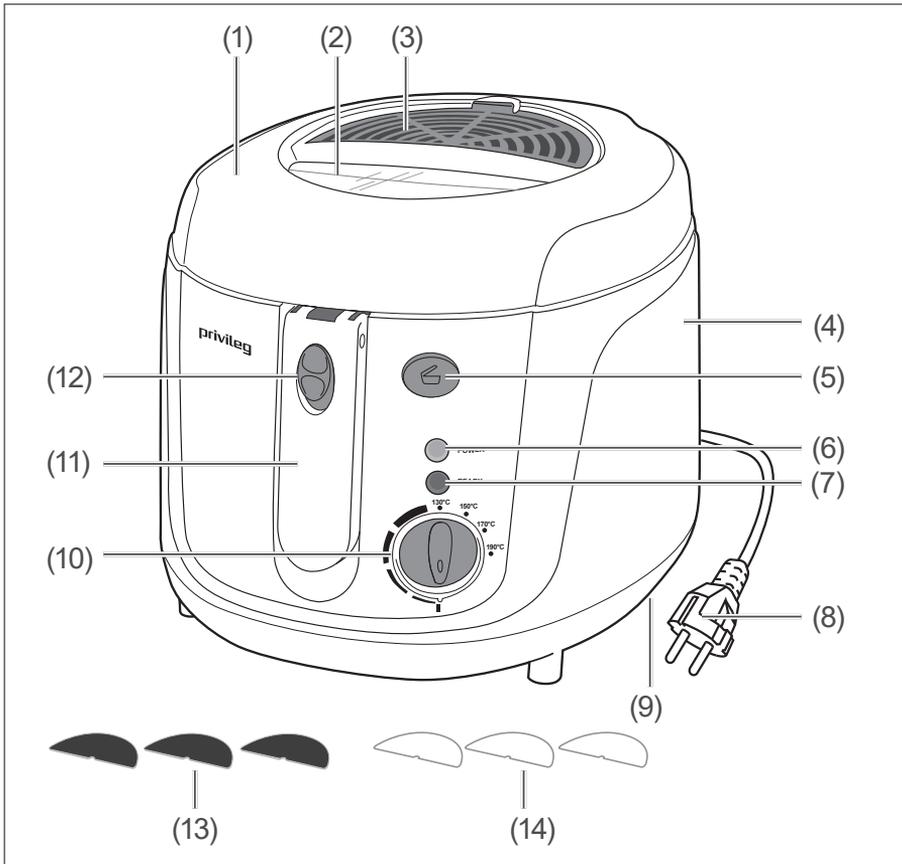
### WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es einen sichtbaren Schaden aufweist.

## Geräteteile/Bedienelemente



- |                          |  |
|--------------------------|--|
| (1) Gerätedeckel         | (8) Netzkabel mit Netzstecker            |
| (2) Sichtfenster         | (9) Tragegriffe                          |
| (3) Wrasenabzug          | (10) Temperaturregler                    |
| (4) Gehäuse              | (11) Handgriff des Frittierkorbs         |
| (5) Öffnen-Taste         | (12) Freigabeknopf                       |
| (6) Betriebsanzeige      | (13) Aktivkohlefilter<br>(3× als Ersatz) |
| (7) Bereitschaftsanzeige | (14) Dampffilter (3× als Ersatz)         |

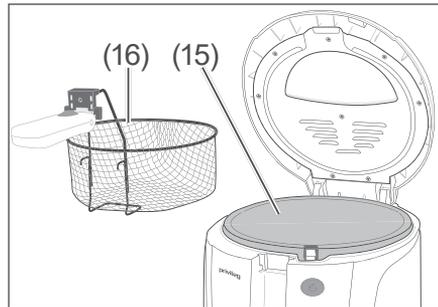
# Erstinbetriebnahme

## Zum Aufstellungsort

- Die Stellfläche muss fest, eben und unempfindlich sein.
- Das Gerät muss für Kleinkinder unerreicher sein.
- Das Gerät gibt Wärme an die umliegende Umgebung ab. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Fritteuse und den angrenzenden seitlichen und rückwärtigen Flächen ein Freiraum von mindestens 3 cm bleibt. Nach oben muss genügend Platz für die beweglichen Teile sein.
- Das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank betreiben, da nach oben hin Dampf austritt.
- Das Gerät darf nicht direkt auf oder neben einem Herd oder einer anderen Wärmequelle stehen.
- Ein Eindringen von Wasser kann das Gerät beschädigen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es nicht durch scharfe Kanten oder durch den Kontakt mit heißen Oberflächen (z. B. elektrische Kochplatten) beschädigt werden kann.

- Das Gerät kann beschädigt werden, wenn das darin befindliche Kondenswasser gefriert. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Raum, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt abfallen kann.

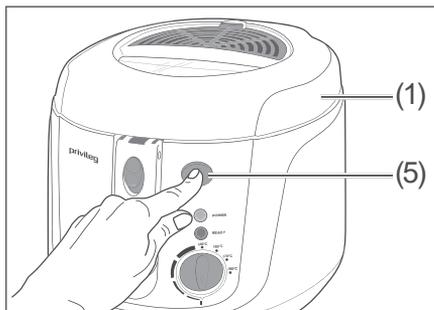
## Montage/Anschluss



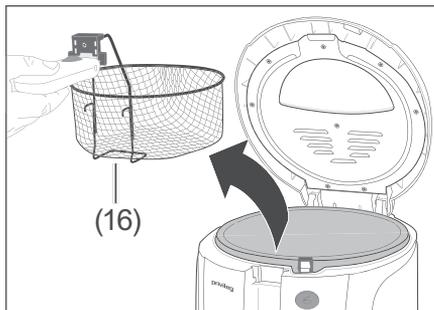
1. Alle Verpackungsteile vom Gerät und vom Frittierkorb entfernen.
2. Gehäuse (4) und Frittierbehälter (15) mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und Frittierkorb (16) mit Spülwasser abwaschen.
3. Frittierbehälter und Frittierkorb gründlich abtrocknen bzw. trocknen lassen.

## Vor dem ersten Gebrauch

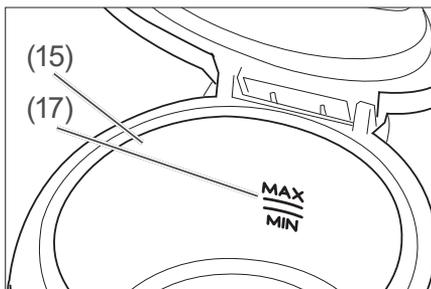
Wie bei jedem Haushaltsgerät kann auch bei Ihrer Fritteuse anfänglich ein unangenehmer Geruch auftreten. Um diesen Geruch zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor.



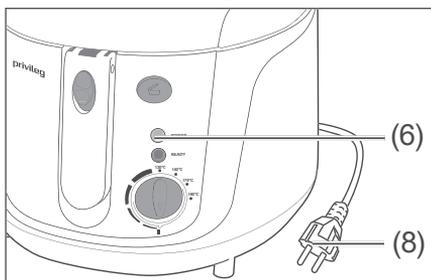
1. Öffnen-Taste (5) drücken.  
Der Gerätedeckel (1) öffnet sich.



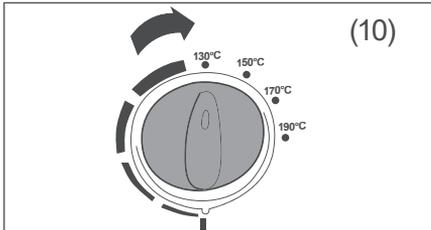
2. Frittierkorb (16) entnehmen.



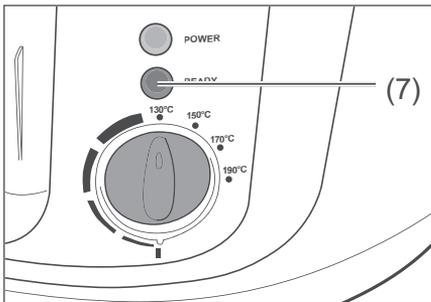
3. Frittierbehälter (15) bis zur Markierung „MAX“ (17) mit Wasser füllen.
4. Gerätedeckel (1) wieder schließen.



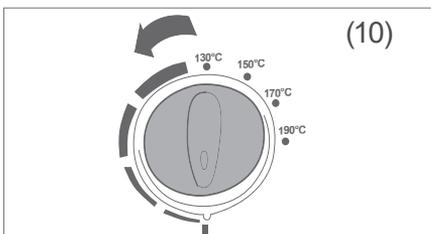
5. Netzstecker (8) in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.  
Die Betriebsanzeige (6) leuchtet rot auf.



6. Temperaturregler (10) in die Stellung 130 °C bringen.

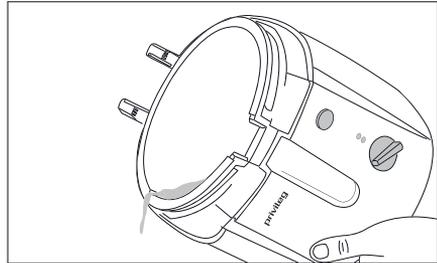


7. Die Bereitschaftsanzeige (7) leuchtet grün auf.  
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Bereitschaftsanzeige (7).



8. Nach ca. 10 Minuten Temperaturregler (10) in die Stellung „I“ bringen und Gerät vollständig abkühlen lassen.

9. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



10. Wasser abgießen und Wasertropfen gründlich abwischen.

## Bedienung

---

### Speisen frittieren



Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse des Geräts, insbesondere der Wrasenabzug, wird während des Betriebs sehr heiß. Dies kann bei Berührung zu Verbrennungen führen!

Der Frittierbehälter und das darin enthaltene Öl bzw. Frittierfett bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß!

- Berühren Sie den heißen Wrasenabzug nicht, und fassen Sie auch den Rand des heißen Frittierbehälters nicht an.

Heißes oder siedendes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.

- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett während des Frittiervorgangs, beim Wiederauffüllen des Frittierbehälters

und wenn der Deckel geöffnet ist.

- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.



Beschädigungsgefahr!

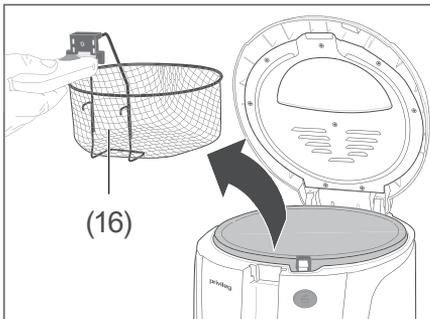
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Nehmen Sie das Gerät nie unbefüllt in Betrieb.
  - Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.
  - Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
-

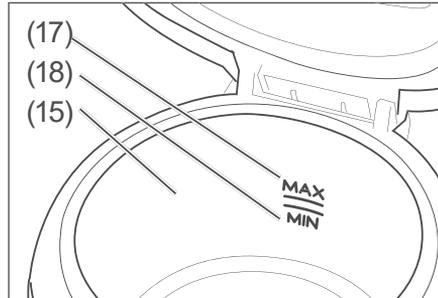
Voraussetzung: Gerät ist aufgestellt, wie im Abschnitt „Zum Aufstellungsort“ auf Seite DE-15 beschrieben.



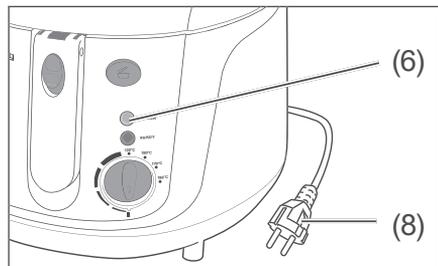
1. Öffnen-Taste (5) drücken.  
Der Gerätedeckel (1) öffnet sich.



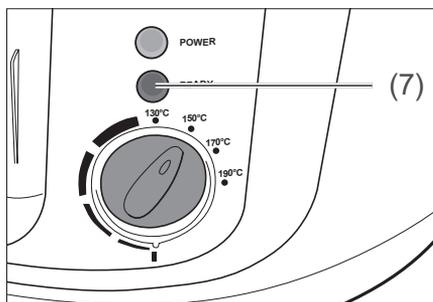
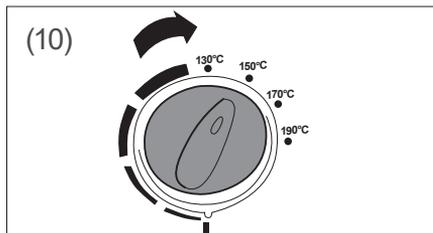
2. Frittierkorb (16) entnehmen.



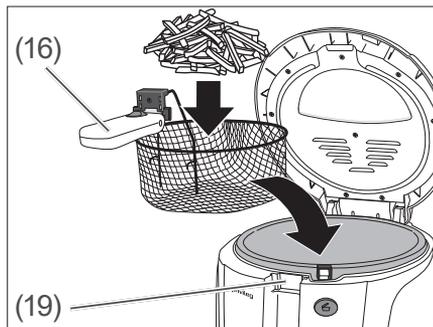
3. Frittierbehälter (15) mit Öl oder Frittierfett füllen. Dabei darauf achten, dass der Füllstand immer zwischen den Markierungen „MIN“ (18) (ca. 2 Liter) und „MAX“ (17) (ca. 2,5 Liter) liegt.
4. Gerätedeckel (1) schließen.



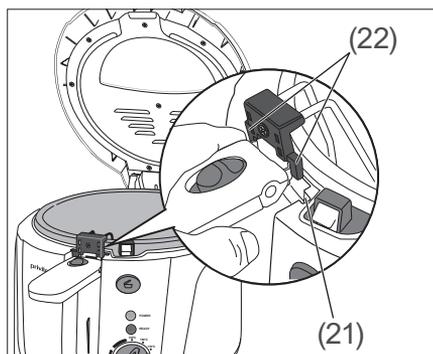
5. Netzstecker (8) in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.  
Die Betriebsanzeige (6) leuchtet rot auf.



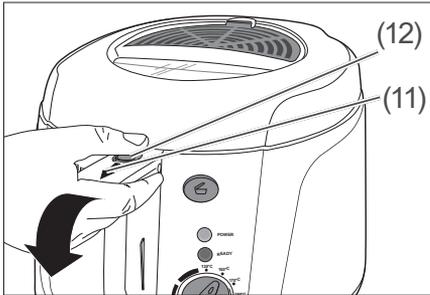
6. Mit dem Temperaturregler (10) die gewünschte Temperatur einstellen.  
Die Bereitschaftsanzeige (7) leuchtet grün auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



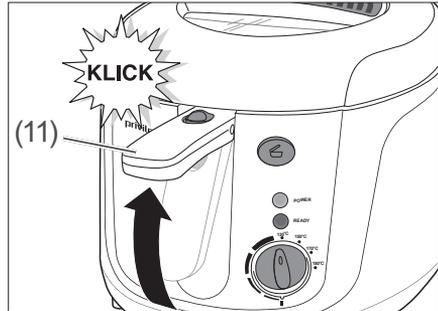
7. Frittiergut in den Frittierkorb (16) legen, Gerätedeckel (1) öffnen und den Frittierkorb in die Vertiefung (19) einsetzen.



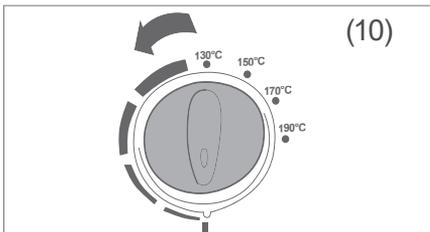
8. Beim Einsetzen des Frittierkorbs (16) darauf achten, dass auf beiden Seiten die Nuten (21) in die Federn (22) eingreifen.  
9. Gerätedeckel (1) schließen.



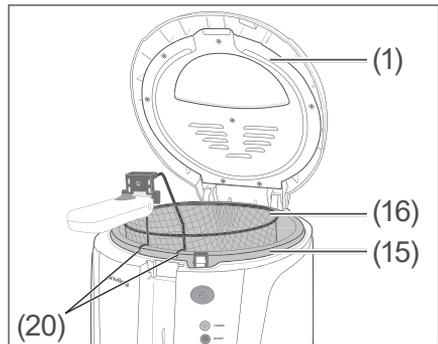
10. Frittierkorb in Frittierbehälter absenken: Frittierkorb am Handgriff (11) halten, Freigabeknopf (12) nach hinten ziehen und Frittierkorb absenken.



12. Frittierkorb am Handgriff (11) anheben und einige Sekunden in dieser Position lassen, damit das Fett abtropfen und der Dampfdruck sich abbauen kann.



11. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, Temperaturregler (10) wieder in die Position „I“ bringen.



13. Gerätedeckel (1) öffnen, Frittierkorb (16) anheben und zum Abtropfen überschüssigen Öls an den Haken (20) in den Rand des Frittierbehälters (15) einhängen.

## Tipps zum Frittieren

Frittiertabelle			
Speise	Temperatur (°C)	Höchstmenge (g)	Zeit (min.)
FrISChe Pommes Frites	170	600	10–15
Gefrorene Pommes Frites	170	600	10–15
Fischfilet	150	500	6–10
FrISCheR Kabeljau oder Schellfisch in Backteig	190	500	8–10
Gefrorene Scholle	190	600	10–15
Fleisch	150	600	5–8
Gefrorener Hamburger	150	600	6–10
Paniertes Hähnchenfleisch (kleine/mittelgroße Stücke)	170	600	10–15
Paniertes Hähnchenfleisch (große Stücke)	170	600	12–18
Gefrorenes Fleisch	170	500	5–8
Hähnchenschenkel	170	600	10–15

- Füllen Sie zu frittierende Speisen vorsichtig in den Frittierkorb.
- Achten Sie darauf, dass zu frittierende Speisen trocken sind. Trocknen Sie sie ggf. mit einem Tuch ab.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie ihn höchstens zur Hälfte befüllen.
- Benutzen Sie zum Frittieren stets Öl und Fett von guter Qualität. Ideal zum Frittieren sind Erdnuss-, Raps- und andere Pflanzenöle. Vermeiden sollten Sie statt dessen Butter und Margarine.
- Mischen Sie nie unterschiedliche Öl- oder Fettsorten.
- Beachten Sie, dass vorgekochte Speisen normalerweise eine höhere Temperatur benötigen als rohe Speisen.
- Kneten Sie hausgemachten Backteig fest zusammen, und vergewissern Sie sich, dass

der Backteig trocken genug ist, bevor Sie ihn in den Frittierkorb legen. So verhindern Sie, dass Backteig durch die Maschen des Frittierkorbs fällt.

- Achten Sie darauf, dass alle Speisen gut durchgegart werden. Zu diesem Zweck ist es vorteilhaft, wenn alle Stücke ungefähr dieselbe Größe haben.
- Zu dick geschnittenes Frittiergut gart innen schlecht. Achten Sie daher darauf, das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke zu schneiden.
- Wenn Sie gefrorenes Frittiergut frittieren (z. B. Pommes Frites), schütteln Sie zuvor überschüssiges Eis ab. So vermeiden Sie ein Übersprudeln des Frittierfetts.

## Reinigung und Pflege

---

### WARNUNG

**Kurzschlussgefahr!**  
Eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

### VORSICHT

**Verbrennungsgefahr!**  
Der Frittierbehälter und das darin enthaltene Öl bzw. Frittierfett bleiben nach dem Ausschalten einige Zeit heiß!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig, mindestens 2 Stunden, abkühlen.

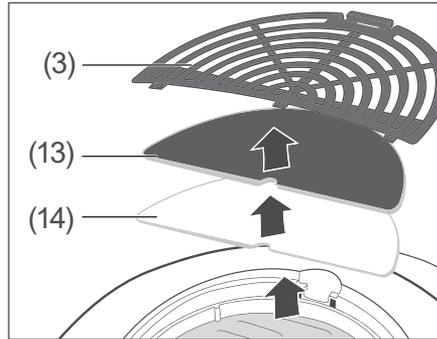
### HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
  - Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie es nie in eine Spülmaschine, und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
  - Verwenden Sie keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z. B. Topfschwämme o. Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.
  - Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
-

## Vor dem Reinigen

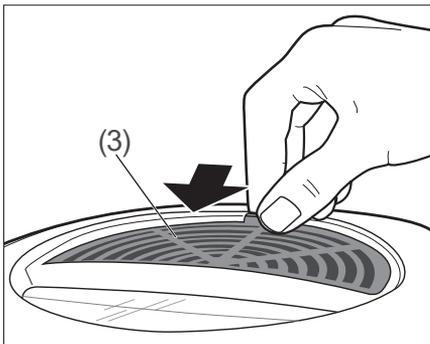
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wenn Sie mit
  - festem Frittierfett frittiert haben, lassen Sie dieses nur so lange abkühlen wie es flüssig bleibt. Gießen Sie es in ein verschließbares Plastikgefäß, bevor es wieder fest wird.
  - flüssigem Frittierfett bzw. Öl frittiert haben, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 2 Stunden).



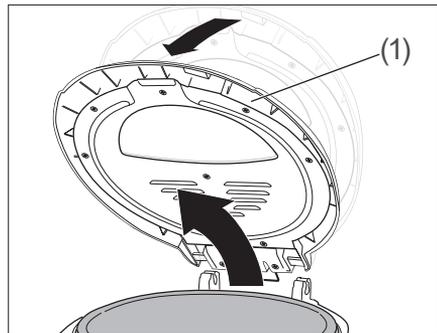
2. Aktivkohlefilter (13) und Dampffilter (14) entnehmen.

## Filter entnehmen

Bevor Sie den Gerätedeckel abnehmen und reinigen, müssen Sie die Filter entnehmen.



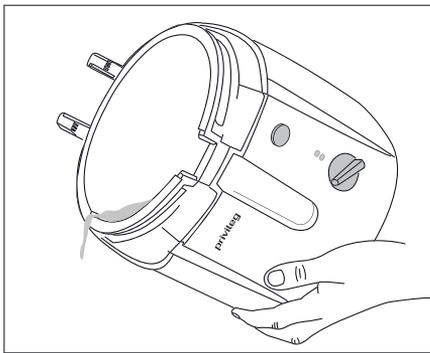
1. Wrasenabzug (3) abnehmen.



- Gerätedeckel (1) leicht kippen und abnehmen.

## Öl bzw. Fett abgießen

Bevor Sie Öl bzw. Fett abgießen, nehmen Sie den Gerätedeckel ab, wie in den Abschnitten „Filter entnehmen“ und „Gerätedeckel abnehmen“ beschrieben.



- Gießen Sie das Öl bzw. flüssige Fett in ein verschließbares Plastikgefäß.

## Reinigen

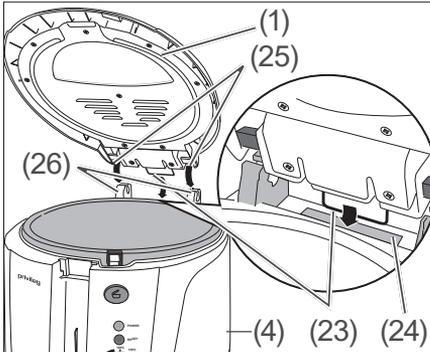
### Gehäuse und Gerätedeckel reinigen

1. Reinigen Sie das Gehäuse (4) mit einem feuchten, warmen Tuch.
2. Reinigen Sie den Gerätedeckel (1) von außen ebenfalls mit einem feuchten, warmen Tuch.
3. Reinigen Sie den Gerätedeckel (1) von innen mit warmem Spülwasser.
4. Wischen Sie alle Teile mit einem trockenen Tuch nach.

### Frittierbehälter und Frittierkorb reinigen

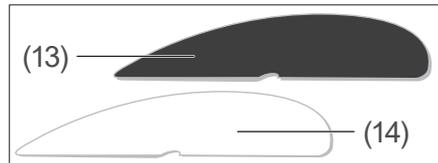
- Reinigen Sie den Frittierbehälter (15) und den Frittierkorb (16) von innen ebenfalls mit warmem Spülwasser.

## Nach dem Reinigen Gerätedeckel wieder montieren



- Gerätedeckel (1) wieder so auf das Gehäuse (4) aufsetzen, dass die Torsionsfeder (23) in die Nut (24) und die Federn (25) in die Nuten (26) eingreifen.

## Filter austauschen



- Der Aktivkohlefilter (13) und der Dampf- und Wasserfilter (14) müssen nach ungefähr 15-maligem Gebrauch ausgewechselt werden.

## Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.



### WARNUNG

**Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!**

Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Die Betriebsanzeige (6) leuchtet nicht.	Der Netzstecker sitzt nicht richtig.	Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose.
	Stromzufuhr zur Steckdose unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Ersetzen Sie gegebenenfalls die Sicherung.

# Service

---

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
privileg Fritteuse	DF5318	267596

## Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörobstimmung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: [ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com](mailto:ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com)

### Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Ge-

räteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

### Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt

werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe\*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor

der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

# Anhang

---

## Technische Daten

Typ:	DF5318
Spannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1500–1800 Watt
Schutzklasse:	I
Kabellänge:	ca. 80 cm
Gewicht:	ca. 2 kg
Bestellnummer:	267596

DF5318



privileg



User manual

Deep Fat Fryer

Manual/version:  
92721/20241204  
Article no.: 267596  
Reproduction, even of  
excerpts, is not per-  
mitted!

# Table of contents

---

Explanation of terms and symbols . . . . .	EN-3	Troubleshooting table . . . . .	EN-27
Safety . . . . .	EN-4	Service . . . . .	EN-28
Intended use . . . . .	EN-4	General customer service . . . . .	EN-28
Safety notices . . . . .	EN-5	Spare parts . . . . .	EN-28
Delivery . . . . .	EN-12	Waste prevention, free return and disposal . . . . .	EN-29
Package contents . . . . .	EN-12	Waste prevention . . . . .	EN-29
Check package contents . . . . .	EN-12	Free return of old electrical appliances . . . . .	EN-29
Appliance parts/operat- ing elements . . . . .	EN-13	Disposal . . . . .	EN-30
First use . . . . .	EN-14	Packaging . . . . .	EN-32
Set-up location . . . . .	EN-14	Appendix . . . . .	EN-33
Set-up/connection . . . . .	EN-14	Technical specifications . . . . .	EN-33
Before first use . . . . .	EN-15		
Operation . . . . .	EN-17		
Deep-frying food . . . . .	EN-17		
Tips for deep-frying food . . . . .	EN-21		
Cleaning and maintenance . . . . .	EN-23		
Before cleaning . . . . .	EN-24		
Cleaning . . . . .	EN-25		
After cleaning . . . . .	EN-26		

# Explanation of terms and symbols



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

The following terms and symbols can be found in this user manual.

## WARNING

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

## CAUTION

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

## NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 This symbol refers to useful additional information.

 Hot surface

# Safety

---

## Intended use

The deep fat fryer allows you to deep-fry foods in standard household quantities, e.g. French fries, meat or fish.

It is designed for private domestic use and is not suitable for commercial or multi-use (e.g.: use by several families in an apartment building).

This appliance must not be used by children aged between 0 and 8 years.

This appliance may be used by children aged 8 years and up, provided they are supervised at all times.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the risks associated with its use.

The appliance is not intended for use with an external time switch or a separate telecontrol system.

If the mains supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified expert in order to avoid a hazard.

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

## Safety notices

In this chapter, you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, cleaning, etc.

### Risks to children and certain groups of individuals



#### CAUTION

Dangers for children and people with limited physical, sensory or mental capacity!

- This appliance must not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance may be used by children aged 8 years and up, provided they are supervised at all times.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and

understand the risks associated with its use.

- Keep the appliance and its mains supply cord away from children aged eight years and under.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

Additional precautionary measures apply to children of all ages.

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught in it or suffocate.
- Prevent children from pulling small parts from the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths. There is a risk of suffocation.
- Do not allow children to play with the appliance or have access to the appliance if they are unsupervised.

## Risks in handling household electrical appliances



### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
  - it exhibits visible damage, e.g. the connector cable is defective,
  - makes unfamiliar noises.In these cases, pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse and have the appliance repaired (see chapter “Service”).
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the type plate.
- We recommend using a pulse-sensitive residual-current device (RCD).
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges.
- Never pull the mains plug out of the socket by the

mains cord; always hold the mains plug itself.

- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.

Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims.

- Never try to repair the appliance yourself.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by author-

ised specialists, such as our Service department.

- Check the appliance regularly for damage.

#### WARNING

Risk of short circuit!  
Water which penetrates into the appliance may cause short-circuiting.

- Never immerse the appliance or the mains cord or mains plug in water or other liquids.
- Never touch the mains plug with damp hands.
- Before cleaning the appliance, always pull the mains plug out of the socket.
- Do not use steam cleaners to clean.

#### CAUTION

Fire hazard!  
Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do

not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.

- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

### Risks when handling heat-generating appliances

#### CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

- Allow the appliance to cool completely before cleaning. Fire hazard!

- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- If smoke is emitted, turn off or unplug the appliance.
- If a fire starts, immediately turn off all switches/buttons/sensors and unplug the appliance.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see page EN-28).

Health hazard!

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.

- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when heating up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

### General risks when cooking food

#### CAUTION

Health hazard!

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (French fries, crisps/chips), biscuits, toast, bread, etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.

### Risks when handling a deep fat fryer

#### CAUTION

Risk of burns!

- The frying container and the oil or frying fat inside it remains hot for a while after switching off the appliance!
- Hot or simmering oil can cause severe burns.
- Avoid any contact with the hot fat when deep-frying, when refilling the frying container and while the lid is open.
- Use the carrying handles to set up the appliance in a stable location to prevent any hot liquid from spilling out.
- Do not open the lid during operation.

### Fire hazard!

- Steam and simmering oil are flammable and can ignite!
- Keep any sources of ignition (e.g. burning cigarettes, candles, sparks) away from the appliance during operation in order to avoid any fire hazards.
- Do not set up the appliance near flammable objects such as curtains.
- Never set up the appliance on or near hot surfaces such as hobs, ovens, etc.
- If the oil ignites, close the appliance lid immediately to smother the fire, and unplug the appliance.
- Never attempt to put out an oil fire with water! Use a powder extinguisher or a fire blanket. Call the fire brigade!
- Keep the appliance, mains plug and mains cord away from open flames and hot surfaces.

- Ensure that the mains cord does not come into contact with hot parts.
- Do not place any objects on top of the appliance while it is in use.
- Never cover the appliance, e.g. with towels, etc.
- Never set up the appliance on a soft work surface or one covered with a blanket or cloth.

### Danger of explosion!

- Water explodes when it evaporates in hot oil and poses additional danger due to hot, burning splashes.
- Never pour water into heated oil or fat.

### Risk of injury!

- Always switch the appliance off and pull the mains plug out of the socket when you are not using the appliance, before you clean it, or in the event of a fault.

Health hazard!

- Clean all surfaces that come into contact with food or oil regularly and thoroughly.

## Appliance risks

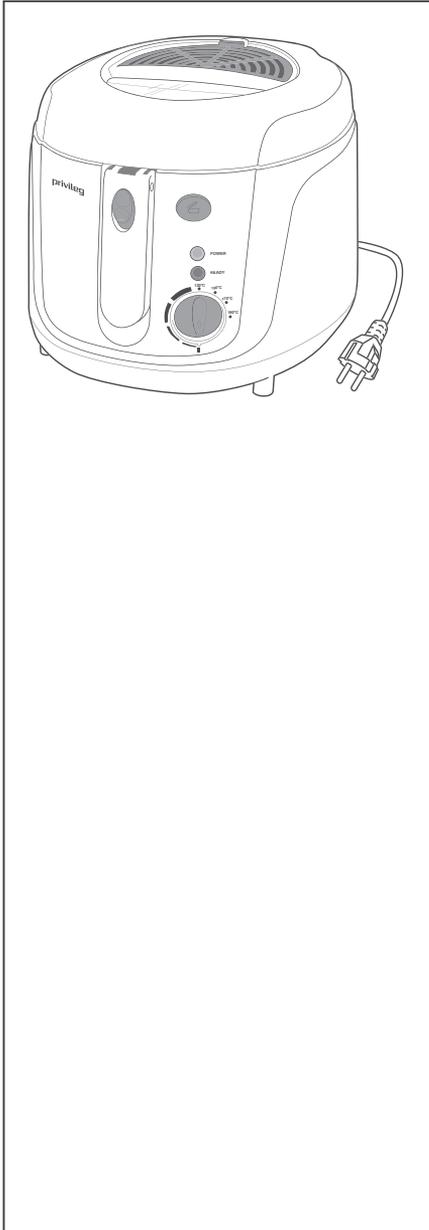
### NOTICE

Risk of damage!

- Never expose the appliance to high temperatures (heating, etc.) or weather conditions (rain, etc.).
- Do not expose the appliance to temperatures below 0°C for prolonged periods. Condensation that may have frozen could damage the appliance.
- Only use the appliance when is located on an even, steady and robust surface.
- Never operate the appliance empty.
- Do not exceed the maximum fill quantity.
- Please keep in mind that furniture surface coatings sometimes contain chemical additives that may corrode the rubber feet of the appliance. This may cause residue to accumulate on the surface of the furniture. For this reason, place a mat that is resistant to heat and water underneath the appliance.
- Do not position the appliance under overhead kitchen cupboards, etc. They could be damaged by the steam that is emitted.

## Delivery

---



### Package contents

- Deep Fat Fryer
- User manual

### Check package contents

1. Unpack the appliance.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service department (see page EN-28).

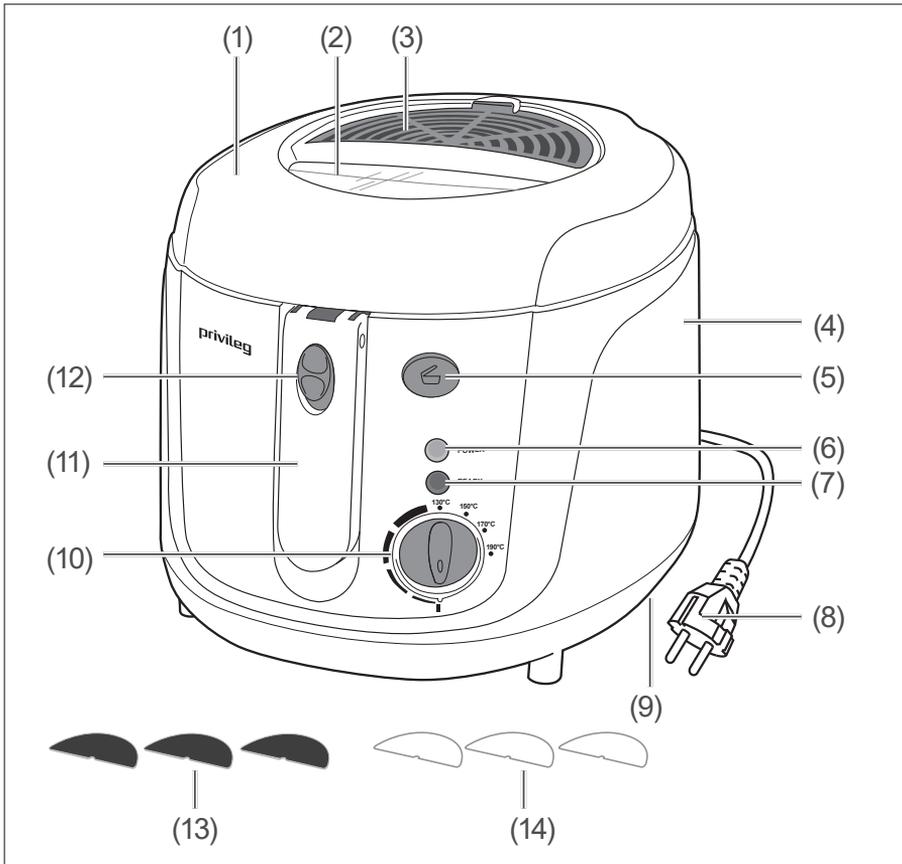
#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts can lead to serious injury or death.

- Never operate a damaged device.
-

# Appliance parts/operating elements



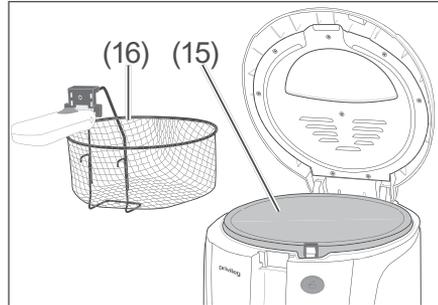
- |                         |  |
|-------------------------|--|
| (1) Appliance lid       | (8) Mains cord with mains plug         |
| (2) Viewing window      | (9) Carrying handles                   |
| (3) Extraction hood     | (10) Temperature controller            |
| (4) Housing             | (11) Handle for frying basket          |
| (5) Open button         | (12) Release button                    |
| (6) Operating indicator | (13) Carbon filter<br>(3× replacement) |
| (7) Ready indicator     | (14) Steam filter<br>(3× replacement)  |

## First use

### Set-up location

- The appliance location must be stable, even and robust.
- The appliance must be out of the reach of young children.
- The appliance transfers heat to its surroundings. Ensure that there is free space of at least 3 cm between the deep fat fryer and the adjacent areas to the side and the rear. There must be enough space above for the moving parts.
- Do not operate the appliance directly under a wall cabinet, as steam is emitted upwards.
- The appliance may not be located directly on or next to a hob or any other heat source.
- Water penetrating the appliance can damage it. Do not set up the appliance near taps or sinks.
- When laying out the mains cord, ensure that it cannot become damaged by sharp edges or through contact with hot surfaces (e.g. electrical hobs).
- The appliance could be damaged if the condensation inside it freezes. Do not place the appliance in a room where the temperature may fall below freezing.

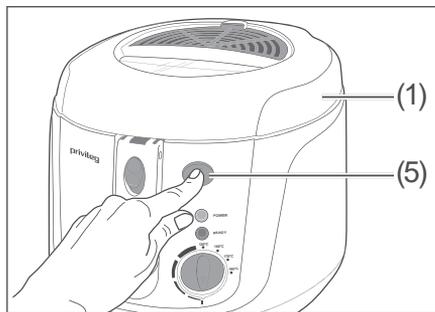
### Set-up/connection



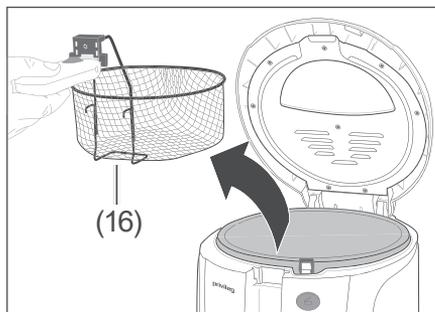
1. Remove all packaging parts from the appliance and frying basket.
2. Clean the housing (4) and frying container (15) with a slightly damp cloth and wash the frying basket out (16) with water and some washing-up liquid.
3. Dry the frying container and frying basket thoroughly or leave them to air-dry.

## Before first use

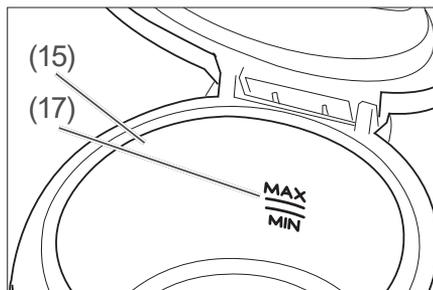
Just like any other household appliance, your deep fat fryer may emit an unpleasant odour to begin with. To eliminate this odour, proceed as follows.



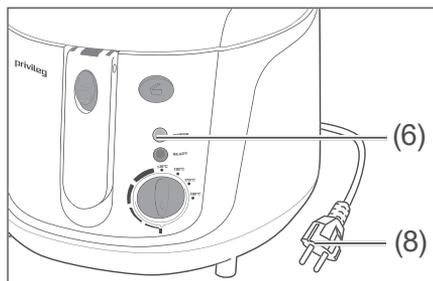
1. Press the open button (5).  
The appliance lid (1) opens.



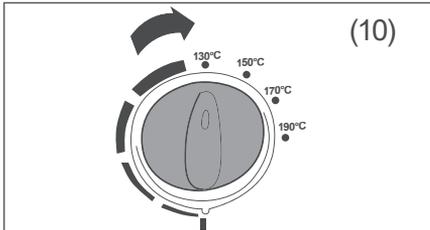
2. Remove the frying basket (16).



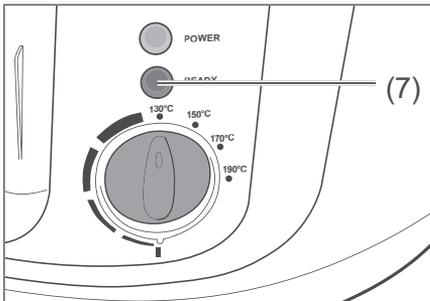
3. Fill the frying container (15) with water up to the "MAX" mark (17).
4. Close the appliance lid (1) again.



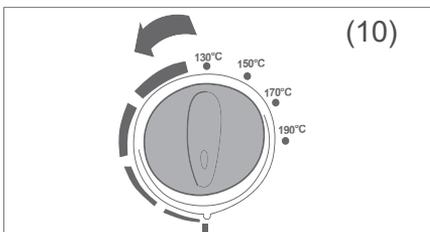
5. Connect the mains plug (8) to a properly installed socket with earthing contact.  
The operating indicator (6) lights up red.



6. Turn the temperature controller (10) to 130°C.



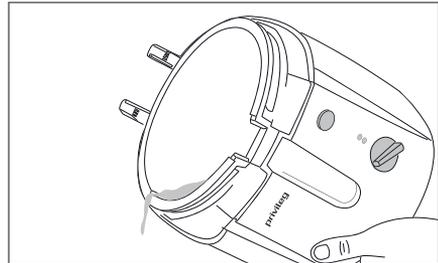
7. The ready indicator (7) lights up green.  
Once the desired temperature is reached, the ready indicator (7) will go out.



8. After approx. 10 minutes, turn the temperature controller (10) to "I" and allow the

appliance to cool down completely.

9. Pull the mains plug out of the socket



10. Pour out the water and wipe away all drops of water.

# Operation

## Deep-frying food

### CAUTION

Risk of burns!

The appliance housing – in particular the extraction hood – becomes very hot during operation. Touching it can cause burns!

The frying container and the oil or frying fat inside it remains hot for a while after switching off the appliance!

- Do not touch the hot extraction hood or the edge of the hot frying container.

Hot or simmering oil can cause severe burns.

- Avoid any contact with the hot fat when deep-frying, when refilling the frying container and while the lid is open.
- Do not open the lid during operation.

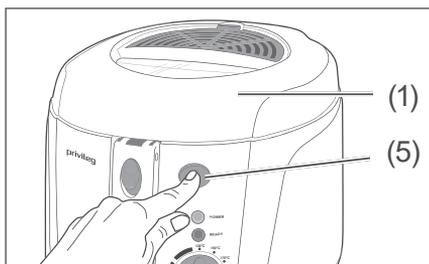
### NOTICE

Risk of damage!

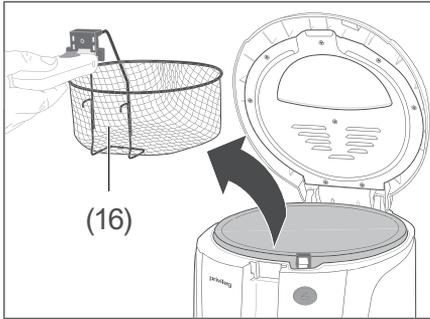
Improper handling of the appliance may result in damage.

- Never operate the appliance empty.
- Do not exceed the maximum fill quantity.
- Only use the appliance when is located on an even, steady and robust surface.

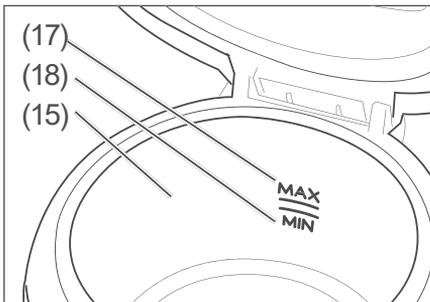
Requirement: The appliance must be set up as described in section “Set-up location” on page EN-14.



1. Press the open button (5).  
The appliance lid (1) opens.

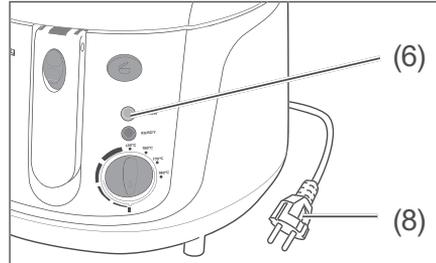


2. Remove the frying basket (16).



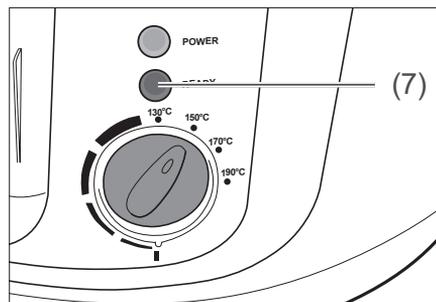
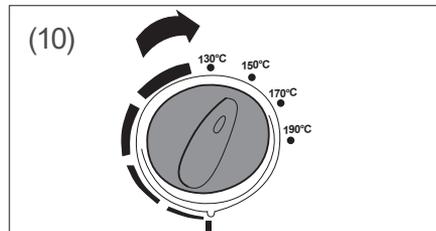
3. Fill the frying container (15) with oil or frying fat. When doing so, ensure that you fill it up between the "MIN" (18) (approx. 2 litres) and the "MAX" (17) (approx. 2.5 litres) marks.

4. Close the appliance lid (1).



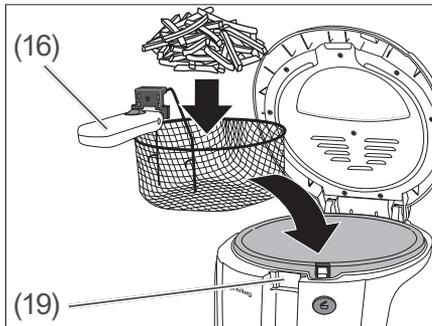
5. Connect the mains plug (8) to a properly installed socket with earthing contact.

The operating indicator (6) lights up red.

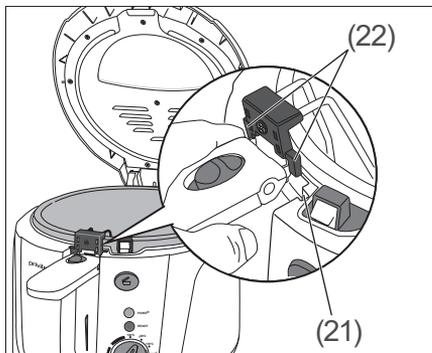


6. Set the desired temperature using the temperature controller (10).

The ready indicator (7) lights up green once the desired temperature is reached.

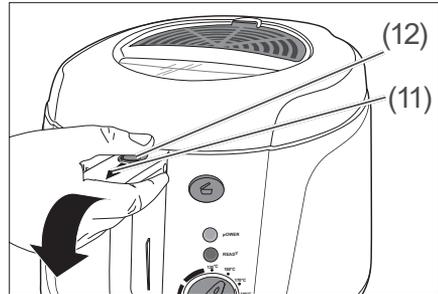


7. Place food you wish to deep-fry into the frying basket (16), open the appliance lid (1) and insert the frying basket into the recess (19).

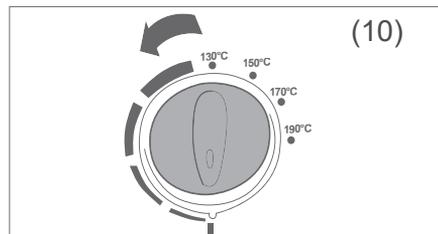


8. When inserting the frying basket (16), ensure that the grooves (21) hook into the tongues (22) on both sides.

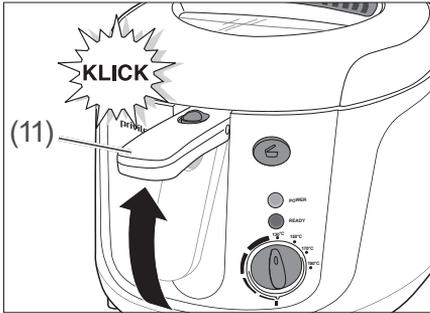
9. Close the appliance lid (1).



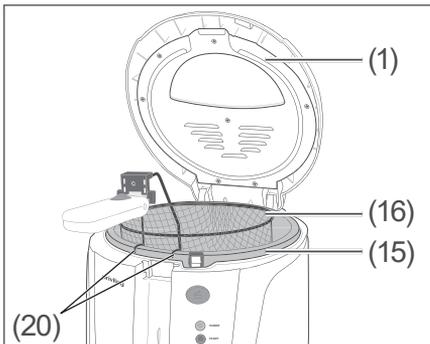
10. Lower the frying basket into the frying container: Hold the frying basket by the handle (11), pull back the release button (12) and lower the frying basket.



11. Once the frying process is complete, turn the temperature controller (10) back to "I".



12. Use the handle (11) to lift up the frying basket and leave it in this position for a few seconds to allow the fat to drain and the steam pressure to subside.



13. Open the appliance lid (1), lift the frying basket (16) and hang it onto the hooks (20) in the edge of the frying container (15) to allow any excess oil to drain.

## Tips for deep-frying food

Deep-frying table			
Dish	Temperature (°C)	Maximum quantity (g)	Time (min)
Fresh French fries	170	600	10–15
Frozen French fries	170	600	10–15
Fish fillet	150	500	6–10
Fresh cod or haddock in batter	190	500	8–10
Frozen plaice	190	600	10–15
Meat	150	600	5–8
Frozen hamburger	150	600	6–10
Breaded chicken (small/medium-sized pieces)	170	600	10–15
Breaded chicken (large pieces)	170	600	12–18
Frozen meat	170	500	5–8
Chicken legs	170	600	10–15

- Place any food you wish to deep-fry carefully into the frying basket.
- Ensure that the food you wish to deep-fry is dry. Dry it with a cloth if necessary.
- Do not overfill the frying basket. The best results can be achieved when you fill it half-way at the most.
- Always use good-quality oil or fat for deep-frying. Peanut, rapeseed and other vegetable oils are ideal for deep-frying. You should avoid using butter and margarine.
- Never mix different types of oil or fat.
- Please note that precooked foods usually require a higher temperature than uncooked foods.
- Knead homemade batter firmly, and ensure that the batter is dry enough before placing it in the frying basket. This prevents the batter from falling through the holes in the frying basket.
- Ensure that all food is cooked through. To make this easier, it helps if all pieces are roughly the same size.

- Food that is too thick is difficult to cook on the inside. For this reason, ensure that the food you wish to deep-fry is cut evenly into small pieces.
- When deep-frying frozen food (e.g. French fries), shake off any excess ice beforehand. This prevents the frying fat from bubbling over.

## Cleaning and maintenance

---

### WARNING

Risk of short circuit!

Water which penetrates into the appliance may cause short-circuiting.

- Never immerse the appliance or the mains cord or mains plug in water or other liquids.
- Never touch the mains plug with damp hands.
- Before cleaning the appliance, always pull the mains plug out of the socket.
- Do not use steam cleaners to clean.

### CAUTION

Risk of burns!

The frying container and the oil or frying fat inside it remain hot for a while after switching off the appliance!

- Allow the appliance to cool completely – for at least 2 hours – prior to cleaning it.

### NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

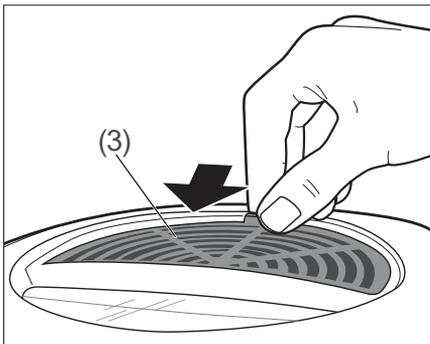
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
  - Never clean the appliance by immersing it in water, putting it in the dishwasher or using a steam cleaner. This could damage the appliance.
  - Do not use any solvent, irritant or abrasive cleaning products (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils (e.g. scouring pads etc.). These can scratch the surface of the appliance.
  - Thoroughly dry all parts after cleaning.
-

## Before cleaning

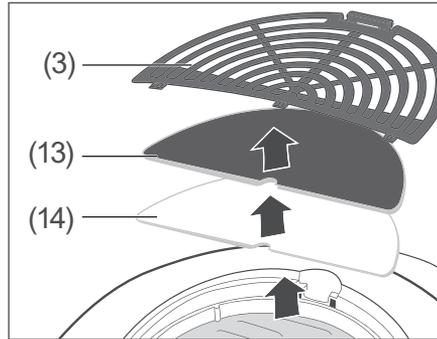
1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. If you have used
  - solid fat for deep-frying, allow it to cool, but make sure that it remains in liquid form. Pour it into a sealable plastic container before it hardens again.
  - liquid fat or oil for deep-frying, allow the appliance to cool down completely (at least 2 hours).

## Removing the filters

Before removing and cleaning the appliance lid, you must remove the filters.

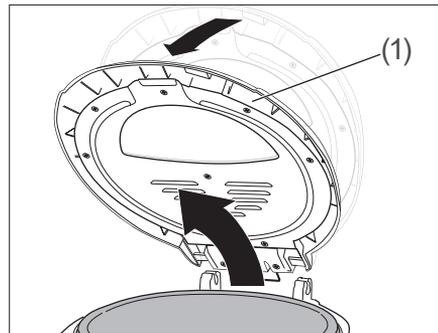


1. Remove the extraction hood (3).



2. Remove the carbon filter (13) and the steam filter (14).

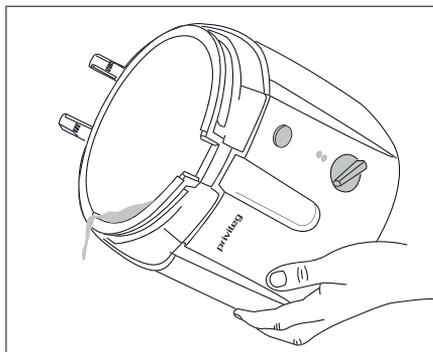
## Removing the appliance lid



- Tilt the appliance lid (1) slightly and remove it.

## Pouring out oil or fat

Before pouring out oil or fat, remove the appliance lid as described in sections „Removing the filters“ and „Removing the appliance lid“.



- Pour the oil or liquid fat into a sealable plastic container.

## Cleaning

### Cleaning the housing and appliance lid

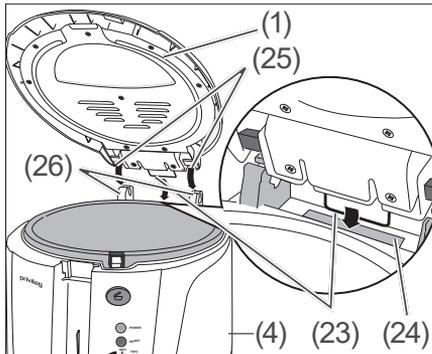
1. Clean the housing (4) using a warm, moist cloth.
2. Clean the outside of the appliance lid (1) with a warm, moist cloth as well.
3. Clean the inside of the appliance lid (1) with warm water and some washing-up liquid.
4. Wipe off all parts with a dry cloth.

### Cleaning the frying container and the frying basket

- Clean the inside of the frying container (15) and the frying basket (16) with warm water and some washing-up liquid.

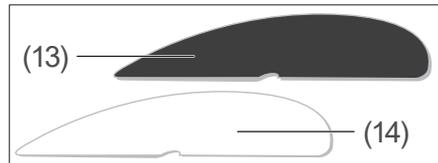
## After cleaning

### Reattaching the appliance lid



- Reattach the appliance lid (1) onto the housing (4) in such a way that the torsion spring (23) hooks into the notch (24) and the tongues (25) into the grooves (26).

## Replacing the filters



- The carbon filter (13) and the steam filter (14) need to be replaced after around 15 uses.

## Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.



### WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Fault	Possible cause	Solution
The operating indicator (6) does not light up.	The mains plug does not sit properly.	Insert the mains plug into a properly installed socket with earthing contact.
	The power supply to the socket has been interrupted.	Check the socket by connecting another appliance. Replace the fuse if necessary.

## Service

---

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

Damage resulting from non-compliance with this manual cannot be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Order number
privileg Deep Fat Fryer	DF5318	267596

## General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

## Spare parts

### Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: [ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com](mailto:ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com)

### Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

# Waste prevention, free return and disposal

## Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

More information can be found in the brochure 'Waste Prevention Programme of the German Government with the Involvement of the Federal States'.

## Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup>, and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

## Disposal

### Environmentally friendly disposal of old electrical devices



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

### Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment

### Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that single-use and rechargeable batteries must not be disposed of with other household

waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the

device should be removed before disposal and then disposed of separately.

Please only dispose of single-use and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

Charge your batteries correctly and fully to maximise their service life. If necessary, discharge them completely with a suitable charger before recharging them.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly have harmful effects.

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

# Appendix

---

## Technical specifications

Model:	DF5318
Voltage:	220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:	1500–1800 watt
Protection class:	I
Cable length:	approx. 80 cm
Weight:	approx. 2 kg
Order number:	267596