



INSTRUCTION MANUAL

DEEP FRYER

WITH DOUBLE POTS



MODEL 300004VDW

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Normaler Gebrauch des Geräts

1. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann sowohl zu Verletzungen als auch zu Schäden am Gerät führen.
2. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung entstehen.
3. Verwenden Sie kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
4. Das Gerät darf nur an 220-240V, 50-60Hz, 3600W angeschlossen werden.
5. Das Gerät sollte nicht eingeschaltet werden, wenn es nicht mit Öl gefüllt ist. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand immer zwischen den Markierungen für den minimalen und maximalen Ölstand auf der Innenseite des Behälters liegt.
6. Vermeiden Sie es, das Gerät zu lange ohne Unterbrechung zu verwenden, da dies zu einer Überhitzung des Öls und damit zu einem Brand führen kann.
7. Geben Sie niemals Wasser in das Öl. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass das Öl heftig aus der Schüssel spritzt!
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl.

9. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder heiß ist, und behalten Sie Kinder im Auge.
10. Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffgriffe; berühren Sie nicht die anderen Oberflächen, da sie sich während des Gebrauchs erhitzen können.
11. Stellen Sie den Temperaturregler immer auf die niedrigste mögliche Temperatur ein und ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse, sobald Sie mit dem Garen der Speisen fertig sind.
12. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Öl ablassen, die Fritteuse bewegen oder reinigen oder sie wegstellen.
13. Verwenden Sie zum Bewegen des Geräts immer die Tragegriffe.
14. Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
15. Benutzen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
16. Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer sauber ist, wenn es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
17. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder den Einsatz im Freien geeignet.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in einem trockenen und gut belüfteten Raum.
19. Dieses Gerät kann von Kindern ab 12 Jahren und

darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät ohne Aufsicht durchführen.

20. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Aufstellen des Geräts

21. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche.

22. Stellen Sie das Gerät immer an der Rückseite einer Küchentheke und in sicherem Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Tüchern o. ä. auf.

23. Decken Sie das Gerät nicht ab.

24. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Theke hängen, und halten Sie es von den heißen Oberflächen der Fritteuse und anderen heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.

Kabel, Stecker und Netzsteckdose

25. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel und

- der Stecker beschädigt sind; verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät von einem autorisierten Reparaturtechniker überprüft und gegebenenfalls repariert werden, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
26. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
 27. Stellen Sie sicher, dass Sie nicht am Gerätekabel oder einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern können.
 28. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.
 29. Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie stattdessen den Stecker fest.
 30. Rollen Sie das Kabel nicht auf und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Wichtig!

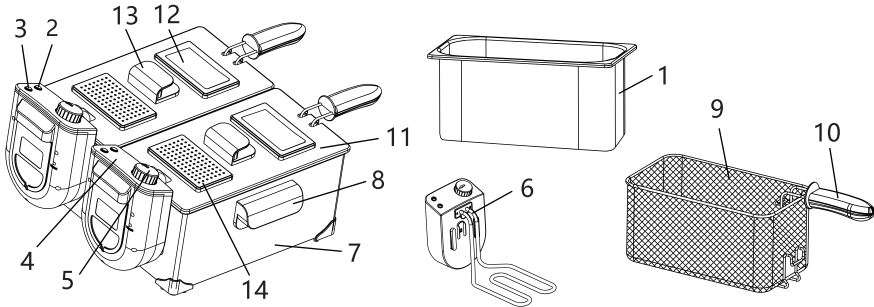
31. Wenn ein Feuer im Gerät entsteht, dürfen Sie niemals versuchen, es mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und versuchen Sie, die Flammen mit einem feuchten Tuch oder einem nassen Handtuch zu ersticken.

SPEZIFIKATIONEN

Modell-Nr.	300004VDW
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50-60Hz
Leistung	3600 W
Füllmenge	3000ml*2

Technische Änderungen ohne Vorankündigung vorbehalten.

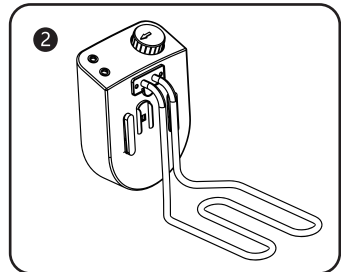
ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN



- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1. Schale | 6. Hezelement | 11. Deckel |
| 2. Betriebsanzeige (rot) | 7. Gehäuse | 12. Fenster |
| 3. Heizanzeige (grün) | 8. Gehäuse-Tragegriff | 13. Griff des Deckels |
| 4. Bedienfeld | 9. Korb | 14. Filter |
| 5. Temperaturregelung | 10. Korbgriff | |

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungen vom Gerät und stellen Sie es auf eine ebene, stabile Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen.
- Das Hezelement kann in Wasser getaucht werden, sollte aber niemals in die Spülmaschine gegeben werden. Machen Sie die ELEKTRISCHE EINHEIT niemals nass.
- Reinigen Sie den Deckel, die Schale, den Korb und das Gehäuse mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.

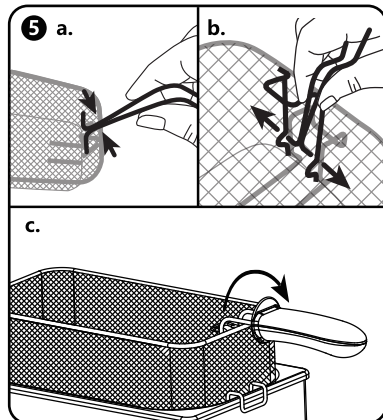


Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. Setzen Sie das Heizelement und das Bedienfeld (6 und 4) in die Schüssel ein, indem Sie die Stifte an der Innenseite der Kunststoffeinheit in die Nuten auf der Rückseite der Schüssel drücken.

HINWEIS: Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät möglicherweise nicht aufheizen.

5. Montieren Sie den Frittierkorbgriff richtig: Halten Sie den Griff fest und drücken Sie die Griffenden zusammen. Setzen Sie die Griffenden in die kleinen Löcher in der Nähe des Bodens des Fritteusenkorbs und lassen Sie den Griff los.



GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Prüfen Sie, ob die Fritteuse ausgeschaltet ist.
 2. Gießen Sie die erforderliche Ölmenge in die Schüssel. Füllen Sie das Öl bis zu den Markierungen für den minimalen und maximalen Füllstand an der Innenseite des Behälters ein. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Öl, da dieses am besten zum Frittieren geeignet ist.
Tipp: Sie können auch Schmalz oder ein anderes festes Fett verwenden, müssen es aber zuerst in der Schüssel schmelzen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur und geben Sie das Fett in kleinen Stücken hinzu. Drehen Sie die Temperatur erst auf die gewünschte Stufe hoch, wenn das Fett geschmolzen ist.
 3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
 4. Schließen Sie die Fritteuse an, und die rote Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers ein. Die grüne Heizanzeige leuchtet und bleibt an, während die Fritteuse aufheizt. Wenn die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizanzeige. Die Heizanzeige leuchtet auf und erlischt während des Betriebs, was lediglich anzeigt, dass sie die gewählte Temperatur hält.
 5. Geben Sie die Lebensmittel erst dann hinzu, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
 6. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab.
 7. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und senken Sie ihn vorsichtig in die Schüssel ab. Achten Sie darauf, dass der Ölstand nicht bis zum Rand der Schüssel ansteigt.
 8. Halten Sie den Korbgriff immer fest, wenn Sie den Deckel aufsetzen oder abnehmen.
- HINWEIS:**
- Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät möglicherweise nicht aufheizen.
 - Seien Sie vorsichtig, da das Öl sprudeln kann. Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels, da heißer Dampf austreten kann.
 - Der Griff kann nach längerem Gebrauch sehr heiß sein.
 - In das Produkt ist ein nicht-autorückstellender Thermostat eingebaut. Wenn die Fritteuse längere Zeit in Betrieb war, aktiviert sich der eingebaute nicht-autorückstellende Thermostat und schaltet den Strom ab, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.
 - Wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist, drücken Sie die RESTART-Taste auf der Rückseite des Bedienelements, um die Fritteuse neu zu starten. Die RESTART-Taste muss mit einem Kunststoff- oder Holzgegenstand gedrückt werden, der mindestens 4 cm lang ist.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Vor dem Absenken des Korbes

- Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel etwa gleich groß sind, damit sie gleichmäßig garen. Vermeiden Sie sehr dicke Stücke.
- Einige Arten von Lebensmitteln sollten vor dem Garen in der Fritteuse paniert werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie so viel Eis wie möglich von gefrorenen Lebensmitteln entfernen. Sie müssen jedoch vor dem Garen nicht aufgetaut werden.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll.
- Die maximale Menge an tiefgefrorenen Pommes frites, die auf einmal gebraten werden können, beträgt 0,7 kg.

Tipps zum Kochen

- Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zu Gartemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittel.
- Die Garergebnisse können variieren; passen Sie diese Zeiten an Ihre individuellen Anforderungen an.
- Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zu Referenzzwecken gedacht sind. Da sich Zutaten in Größe, Form, Gewicht und Konsistenz unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten angegebenen Zeiten die beste Einstellung für Ihre spezifischen Zutaten darstellen.

Lebensmitteltyp	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170° C	5-6 min.
Große Garnelen	170° C	3-5 min.
Hühnerbrüste	175° C	3-4 min.
Panierte Hühnerfilets	170° C	12-15 min.
Zwiebelringe	180° C	3 min.
Gebackener Brokkoli	185° C	2-3 min.
Pommes frites (2. Stufe)	190° C	6 min.

NACH DEM KOCHEN

1. Heben Sie den Korb nach oben aus der Schüssel und kippen Sie ihn so, dass er auf dem Schüsselrand aufliegt.
2. Lassen Sie das Öl von den Speisen abtropfen, bevor Sie den Korb entfernen.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position MIN.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (1-2 Stunden). Vorsicht! Sie dürfen das Gerät niemals bewegen, wenn es heiß ist, wenn sich Öl im Gerät befindet oder wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist.

Handhabung und Lagerung des Öls

- Vergewissern Sie sich, dass das Öl nur bewegt wird, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie nach dem Gebrauch alle Speisereste aus dem Öl.

- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Das Öl sollte gewechselt werden, wenn es mehrere Male verwendet wurde und eine dunkle Farbe angenommen hat. Das gesamte Öl sollte zur gleichen Zeit gewechselt werden; mischen Sie nicht altes und neues Öl. Entsorgen Sie das alte Öl entsprechend den geltenden örtlichen Vorschriften.
- Bewahren Sie das Öl in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. (Es ist nicht notwendig, das Öl im Kühlschrank aufzubewahren.)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Heizelement mit Bedienfeld und Kabel darf nicht in Wasser getaucht werden. Nehmen Sie das Bedienfeld und das Heizelement vor der Reinigung des Geräts ab.
- Nachdem Sie das Öl aus der Schüssel gegossen haben, wischen Sie das Innere der Schüssel mit Küchenpapier aus und waschen Sie die Schüssel gründlich aus.
- Das Gehäuse, die Schale, der Deckel und der Korb mit Griff können in heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel für die Fritteuse und ihr Zubehör. Verwenden Sie niemals eine Stahlbürste oder einen Schrubber zur Reinigung des Geräts, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- NICHT IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Unangenehmer Geruch	Das Öl ist alt	Wechseln Sie das Öl, nachdem es mehrmals verwendet wurde oder extrem dunkel gefärbt ist
Öl läuft aus dem Gerät über	Die verwendete Ölmenge übersteigt die Empfehlungen Die Menge der Lebensmittel im Korb übersteigt die Empfehlungen	Reduzieren Sie die Menge des Öls im Öltopf Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Korb
Essen ist nicht knusprig	Garzeit ist zu kurz Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Stellen Sie die Zeit entsprechend ein Korb nur zu 2/3 füllen
Kartoffelchips sind klebrig	Die Kartoffelscheiben wurden nicht gründlich gewaschen	Kartoffelscheiben vor dem Frittieren in Wasser waschen
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sicherheitsschalter wurde aktiviert	Drücken Sie die Reset-Taste auf dem Bedienfeld

LAGERUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vor der Lagerung vollständig abgekühlt ist.
- Lagern Sie die Fritteuse niemals, wenn sie noch heiß oder nass ist.
- Achten Sie darauf, dass **alle** Teile vor der Lagerung sauber und trocken sind.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.
- Klappen Sie den Griff erst in den Korb, wenn das Öl abgekühlt ist.

ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können das Produkt für ein umweltgerechtes Recycling entgegennehmen.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN CHINA