

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



Fritteuse
Deep fryer
613-400959

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de

CE DESKI

Einführung

Damit Sie an Ihrem neuen Produkt möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Produkts später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Spannung/Frequenz: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 2000 W

Fassungsvermögen: 3 liter

Frittierbehälter: 1.5 liter

Temperature: 90-190°C



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Besondere Sicherheitsanweisungen

Das Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mit mangelnder Erfahrung oder von Kindern benutzt werden, es denn, sie werden beaufsichtigt oder haben eine Einweisung erhalten.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Achten Sie darauf, dass sich das Gerät außer Reichweite von Kindern befindet und das Kabel nicht über den Tisch oder die Arbeitsplatte hängt.

Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nur ab acht Jahren und nur unter Beaufsichtigung vorgenommen werden.

Tauchen Sie den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit externer Zeitschaltuhr oder gesondertem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es eignet sich nicht für die Verwendung in Geschäften, Büros, Restaurants, Hotels, Pensionen und dergleichen.

Beschädigungen, die auf eine Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, führen zu einem sofortigen Erlöschen der Garantie. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die aufgrund von Unkenntnis des Benutzerhandbuchs, nachlässigem Gebrauch oder einem Gebrauch, der gegen die Anleitungen dieses Handbuchs verstößt, entstehen.

Dieses Produkt kann nur gemäß den auf dem Typenschild angegebenen Spezifikationen verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass die örtliche Spannungsversorgung den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Falls Sie Zweifel bezüglich der Bedienung des Produkts haben oder sich hinsichtlich der Übereinstimmung der Angaben mit der örtlichen Stromversorgung nicht sicher sind, kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Elektriker oder ein Servicecenter.

Die Steckdose muss so gestaltet sein, dass sie den Gerätestecker aufnehmen kann.

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen. Es eignet sich nicht für den Gebrauch im Freien.

Bitte sorgen Sie dafür, dass das Produkt nicht zu starkem Schmutz oder Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

Die Bedienung des Produkts auf eine andere als die beschriebene Art und Weise verursacht Gefahren, wie Kurzschlüsse oder Feuer. Es ist verboten, dieses Produkt in irgendeiner Weise zu verändern, und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, ansonsten erfüllt das Produkt nicht länger die Anforderungen seiner Sicherheitsklasse.

Ziehen oder stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

Niemals den Stecker durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie stets am Stecker selbst.

Achten Sie während der Installation und der Reinigung darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Ziehen Sie stets den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät lagern, reinigen oder warten.

Wischen Sie das Produkt mit einem leicht feuchten Tuch ab.

Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit Teilen in Berührung kommt, die starke Hitze erzeugen.

Wenn es den Anschein hat, dass das Produkt nicht länger gefahrlos benutzt werden kann, stellen Sie bitte sicher, dass das Produkt ausgeschaltet und nicht mehr benutzt wird. Die sichere Benutzung dieses Produkts ist nicht mehr möglich, falls das Produkt oder das Netzkabel beschädigt wurde, falls das Produkt nach einer längeren Lagerung unter ungünstigen Bedingungen nicht mehr funktioniert oder nach erheblichen Transportschäden.

Stellen Sie die Fritteuse niemals direkt in Ecken oder unter entflammaren Materialien wie Vorhänge, Schränke usw.

WARNUNG Falls sich das Öl oder Fett entzündet, versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser oder dergleichen zu löschen! Legen Sie eine Feuerlöschdecke über die Fritteuse, um das Feuer zu ersticken.

Da die Fritteuse während des Betriebs heiß wird, achten Sie darauf, dass sie nicht zu dicht bei anderen Gegenständen steht.

Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Unterlage und entfernen Sie alle brennbaren Materialien.

Achten Sie darauf, dass die Fritteuse nicht in der Nähe oder auf einer eingeschalteten Kochplatte steht.

Bevor Sie die Fritteuse benutzen, muss sie mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett gefüllt werden.

Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Gebrauchs. Das Öl wird sehr heiß, und Sie können sich verbrennen.

Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bevor das Öl abgekühlt ist.

Vor Gebrauch

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Verpackungsmaterialien; entfernen Sie die Schutzfolie vom Deckel und vom Außengehäuse (bitte achten Sie auf Umweltfreundlichkeit). Waschen Sie dann das Zubehör und die Innenschale in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch gut abtrocknen. Achten Sie darauf, dass die Elektroteile trocken bleiben. Die Fritteuse verfügt über einen einstellbaren Thermostat und Anzeigeleuchten. Das „offene“ Frittiersystem sorgt für hervorragende, professionelle Resultate und eine einfache Reinigung.

1. Heizanzeige – grünes Licht
2. Betriebsanzeige – rotes Licht
3. Temperaturanzeige – aus bis 190 °C
4. Frittierstipp
5. Korb
6. Deckel
7. Handgriff (Korb)
8. Netzkabel / Stecker
9. Heizelement



Gebrauch

Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett ein, da dies das Gerät beschädigen kann.

Geben Sie außerdem niemals andere Flüssigkeiten (z. B. Wasser) oder andere Stoffe in den Topf.

Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.

Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, müssen Sie sicherstellen, dass sie nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht.

Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl oder Fett. Sorgen Sie dafür, dass sie nicht unter dem Mindestpegel und nicht über dem Maximalpegel (an der Innenseite des Geräts markiert) gefüllt ist. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, dass Sie nicht verschiedene Ölsorten vermischen.

Stecken Sie den Stecker (8) in die Steckdose, nachdem Sie das Gerät vollständig

zusammengebaut haben. Die Betriebsanzeige (2) leuchtet rot auf. Stellen Sie den Temperaturwählschalter (3) auf die gewünschte Temperatur ein. Die Anzeige (1) HEAT (HEIZEN) leuchtet grün auf. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die HEAT-Anzeigeleuchte (1).

Das Öl wird innerhalb von 10-15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erwärmt.

Verwenden Sie den Griff (8), um den Korb (5) in die Fritteuse zu stellen.

Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel unaufgetaut in den Korb (5). Sie erhalten ein optimales Ergebnis, wenn Sie trockene Lebensmittel in den Korb (5) legen.

Senken Sie den Korb (5) langsam in das Öl ab, um eine zu starke Blasenbildung zu vermeiden.

Die Anzeige HEAT (HEIZEN) (1) erlischt, wenn die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist. Warten Sie stets, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Der Thermostat und die Anzeigeleuchte (1) gehen mehrmals aus und an, um das Öl auf der gewünschten Temperatur zu halten.

Heben Sie den Korb (5) wieder an, wenn die Frittierzeit verstrichen ist.

Heben Sie den Korb (5) am Griff (7) an, um überschüssiges Öl ablaufen zu lassen.

Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittieren abtropfen, ohne den Korb (5) zu schütteln.

Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Thermostat (3) auf die niedrigste Stufe stellen (Thermostat ganz nach links drehen).

Ziehen Sie den Stecker (8) aus der Steckdose.

Spülen Sie den Griff (7) und den Korb (5) nach Gebrauch und trocknen Sie sie gründlich.

Wenn die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb (5) wieder im Gerät anbringen und es wegstellen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel (6) an einem dunklen, trockenen Ort auf. Auf diese Weise können Sie das Öl und den Korb (5) während der Aufbewahrung in der Fritteuse lassen.

Austausch des Öls

Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl austauschen (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). Tauschen Sie das Öl regelmäßig aus. Dies ist auf jeden Fall notwendig, wenn das Öl dunkel wird oder seltsam riecht. Tauschen Sie das Öl in jedem Fall aus, nachdem es 10 Mal benutzt wurde. Tauschen Sie das gesamte Öl auf ein Mal aus. Mischen Sie niemals altes und neues Öl. Entsorgtes Öl belastet die Umwelt. Entsorgen Sie Öl nicht im Haushaltsmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien des Entsorgungsunternehmens in Ihrer Gegend.

Reinigung

Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.

Wischen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.

Der Korb (5) und der Griff (7) können in warmem Seifenwasser gewaschen werden. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie erneut verwenden.

Beim Austausch des Öls können Sie auch die Innenseite der Fritteuse reinigen. Entleeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie die Innenseite zuerst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenwasser eingetauchten Lappen. Wischen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

Mit Ausnahme der elektrischen Teile können alle Teile in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.

Eine Reinigung im Geschirrspüler ist nicht empfehlenswert.

Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht verbiegen oder einklemmen.)

Thermische Sicherheitsabschaltung

Im Falle einer Überhitzung schaltet die thermische Sicherheitsabschaltung die Fritteuse ab.

Dies kann passieren, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt oder festes Bratfett in der Fritteuse geschmolzen ist. Falls festes Bratfett in der Fritteuse geschmolzen ist, ist das Heizelement nicht in der Lage, die erzeugte Hitze schnell genug abzustrahlen. Falls die thermische Sicherheitsabschaltung die Fritteuse abschaltet, gehen Sie wie folgt vor.

Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.

Schieben Sie den Reset-Schalter an der Rückseite des Steuerungselements vorsichtig mit einem kleinen Schraubenzieher hinein.

Die Fritteuse ist nun wieder betriebsbereit.

Sicherheitsschalter

Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die den Betrieb des Heizelements nur dann zulässt, wenn es richtig auf der Fritteuse platziert ist.

Der Sicherheitsschalter im Steuerungselement gewährleistet, dass das Heizelement nur eingeschaltet werden kann, wenn das Steuerungselement mit einem Klicken einrastet.

Frittiertabelle

Diese Tabelle zeigt die Lebensmittelmengen und die erforderlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten. Falls die Anweisungen auf der Produktverpackung des Lebensmittels von den in dieser Tabelle gezeigten Werten abweichen, sollten die Anweisungen auf der Produktverpackung befolgt werden.

Lebensmittel	Gewicht	Temperatur	Zeit
Frische Pommes frites	800 g	190 °C	10-12 Min.
Gefrorene Pommes frites	800 g	190 °C	10 Min.
Gefrorene Scampi (paniert)	Genug, um den Boden des Korbs abzudecken	170 °C	3-5 Min.
Panierter frischer Fisch	150 g	190 °C	5-10 Min.
Panierter gefrorener Fisch	150 g	170 °C	10-15 Min.
Hühnerportion, paniert	150 g	170 °C	15-20 Min.
Frische Hühnerkeulen, paniert	2 oder 3, je nach Größe	170 °C	15 Min.
Beef Burger (100 % Fleisch)	250 g	170 °C	2-3 Min.

Frittiertipps

Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frites pro Liter Öl.

Verwenden Sie bei tiefgefrorenen Produkten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie tiefgefrorene Produkte über dem Spülbecken ab, um überschüssiges Eis zu entfernen.

Wenn Sie aus frischen Kartoffeln hergestellte Pommes frites machen, müssen Sie die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.

Frittieren Sie die Pommes frites in 2 Stufen. Erste Stufe (vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Zweite Stufe (abschließendes Frittieren): 2 bis 4 Minuten bei 190 °C.

Gewährleistung und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, wenden Sie sich an ihren zuständigen Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Gewährleistung nicht abgedeckt.

Ordnungsgemäße Entsorgung



WEEE: DE 18770614

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haushalts- oder Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE-Richtlinie) bezweckt, Produkte mit den besten verfügbaren Aufbereitungs- und Recyclingtechniken wiederzuverwerten, die Auswirkungen auf die Umwelt auf ein Minimum zu reduzieren, Gefahrstoffe zu neutralisieren

und die zunehmende Deponierung zu vermeiden. Fragen Sie die örtlichen Behörden nach Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten.

Introduction

To get the most out of your new appliance, please read through these instructions before use.

Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Technical data

Voltage/frequency: 220-240 V~ 50/60 Hz

Power rating: 2,000 W

Capacity: 3 litres

Frying basket: 1.5 litres

Temperature: 90-190 grader C



Class I: Must be plugged into an earthed socket.

Special safety instructions

The appliance is no to be used by persons including children with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children must not play with the appliance.

Never leave the appliance unattended while in operation.

Make sure that it is placed out of the reach of children and that the cord does not hang over the table or worktop.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.

Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.

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.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The appliance is designed only for domestic use, the appliance is not designed for use in stores, offices, restaurants, hotels, bed & breakfasts, etc.

In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. We do not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless use or use in contravention of the instructions in this manual.

This product can only be used according to its rated specifications printed on the rating label.

Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about how to operate the product or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician or service centre.

The socket must be designed so that the attached plug will fit into it.

This product is for indoor use only. It is not suitable for outdoor use.

Please prevent the product from being exposed to excessive dirt and humidity.

Operating the product in any way other than as described will lead to dangers such as short circuit or fire. It is not permitted to modify this product in any way and the housing must not be opened, otherwise the product will no longer be in compliance with its safety class.

Never connect or disconnect the plug with wet hands.

Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.

During installation and cleaning, please ensure that the power supply cord is not squeezed or damaged.

Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature before storing, cleaning and maintaining the appliance.

Clean the product with a slightly damp cloth.

Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts that generate excessive heat.

If it appears that the product can no longer be operated without danger, please make sure that the product is disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is no longer possible, if the product or the power supply cord is dam-

aged in any way, if the product no longer works after prolonged storage in unfavourable conditions or after significant damage during transportation.

Never place the deep fryer directly in corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

WARNING If the oil or fat ignites, **DO NOT** try to extinguish the fire with water or similar! Place a fire blanket over the deep fryer and choke out the fire.

Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.

Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.

Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.

Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.

Before use

Before first use, remove the packing materials; remove the protective film from the lid and outer case (please pay attention to environmental protection). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning. Remove the lid (6) from the deep fryer and take out the accessories.

1. Heat indicator -green light
2. Power indicator – red light
3. Temperature setting off to 190 degrees C
4. Cooking suggestions
5. Basket
6. Lid
7. Handle (basket)
8. Power cord/plug
9. Heating element



Use

Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the appliance.

Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.

Place the deep fryer on a dry, stable surface.

Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled no lower than the minimum level and no higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.

After assembling the unit completely, insert the plug (8) into the socket. The power indicator (2) will light up red. Set the temperature control switch (3) to the required temperature setting. The HEAT indicator (1) will light up green. After the required temperature is reached. The HEAT indicator (1) light will turn off.

The oil is heated to the required temperature within 10-15 minutes.

Use the handle (7) to place the basket (5) in the deep fryer.

Place the food to be deep-fried into the basket (5). For best results, put dry food into the basket (5).

Lower the basket (5) into the oil slowly to prevent excessive bubbling.

The heat indicator light (1) will turn off when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, as does the indicator light (1).

Raise the basket (5) again when the frying time has elapsed.

Raise the basket (5) using the handle (7) to drain the excessive oil.

After frying let the food drip dry, never shake the basket (5).

Switch off the deep fryer by setting the thermostat (3) to the lowest level (turn the thermostat fully anti-clockwise).

Remove the plug (8) from the outlet.

Rinse the handle (7) and the basket (5) after use, and dry thoroughly.

Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket (5) in the appliance and store it. Store the deep fryer with the lid (6) closed in a dark dry place. In this way, you can leave the oil and the basket (5) in the deep fryer when storing.

To replace the oil

Make sure that the deep fryer and the oil have fully cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil after it has been used 10 times. Replace the oil all at once. Do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw oil in the household rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

Cleaning

Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.

Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.

Never use abrasive cleaners or sponges.

The basket (5) and the handle (7) can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.

When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.

All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.

Dishwasher cleaning is not recommended.

Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fryer.

This can happen if the deep fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fryer. If solid fat is melted in the deep fryer, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fryer, proceed as follows:

Allow the oil or fat to cool down.

Carefully push in the reset switch at the rear of the control element with a small screwdriver.

The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer. The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched on when the control element locks with a click.

Frying table

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instruction on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instruction on the pack should be followed.

Food	Weight	Temperature	Time
Fresh chips	800 g	190 °C	10-12 min
Frozen chips	800 g	190 °C	10 min
Frozen scampi (breaded)	Enough to cover the base of the basket	170 °C	3-5 min
Fresh fish in batter	150 g	190 °C	5-10 min
Frozen fish in batter	150 g	170 °C	10-15 min
Chicken portions, breaded	150 g	170 °C	15-20 min
Fresh chicken drumsticks in bread crumbs	2 or 3 depending on size	170 °C	15 min
Beef burgers (100% meat)	250 g	170 °C	2-3 min

Frying tips

Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil.

With deep-frozen products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off the oil. Shake deep-frozen products above the sink to remove excess ice.

When using fries made from fresh potatoes, dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 °C. Second Stage (final frying): 2 to 4 minutes at 190 °C.

Warranty and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please contact the retailer.

The product is covered by a 2-year warranty from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the warranty.

Correct disposal



WEEE: DE 18770614

The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life. The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information

on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.