

privileg

DF5318



Gebrauchsanleitung

Anleitung/Version:
92721/20210616
Bestell-Nr.: 267596
Nachdruck, auch
auszugsweise, nicht
gestattet!

Fritteuse

Inhaltsverzeichnis



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.

Begriffs-/Symbolerklärung	3	Erstinbetriebnahme	16
Sicherheit	4	Zum Aufstellungsort	16
Bestimmungsgemäßer		Montage/Anschluss	16
Gebrauch	4	Vor dem ersten Gebrauch	17
Sicherheitshinweise	5	Bedienung	19
Lieferung	14	Speisen frittieren	19
Lieferumfang	14	Tipps zum Frittieren	23
Lieferumfang kontrollieren	14	Reinigung und Pflege	25
Geräteteile/Bedienelemente	15	Vor dem Reinigen	26
		Reinigen	27
		Nach dem Reinigen	28
		Fehlersuchtafel	29
		Service	30
		Allgemeiner Service	30
		Ersatzteile	30
		Umweltschutz/Entsorgung	31
		Unser Beitrag zum	
		Schutz der Ozonschicht	31
		Abfallvermeidung	31
		Elektro-Altgeräte um-	
		weltgerecht entsorgen	32
		Technische Daten	32

Begriffs-/Symbolerklärung

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 Fernwirksystem 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.

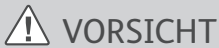
Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

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 bestimmte Personengruppen



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.

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.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- 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“).

- 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.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- 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 FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- 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 aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind. 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.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.



VORSICHT!

Brandgefahr!

- 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 Fernwirksystem betreiben.



HINWEIS

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.

- Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.
- Darauf achten, dass kein Wasser in die elektrischen Teile dringt.

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.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch austritt, Gerät abschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort alle Schalter/Taster/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-30).

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

VORSICHT

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.
- Das Gerät in einer stabilen Lage mit den Tragegriffen aufstellen, um ein 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

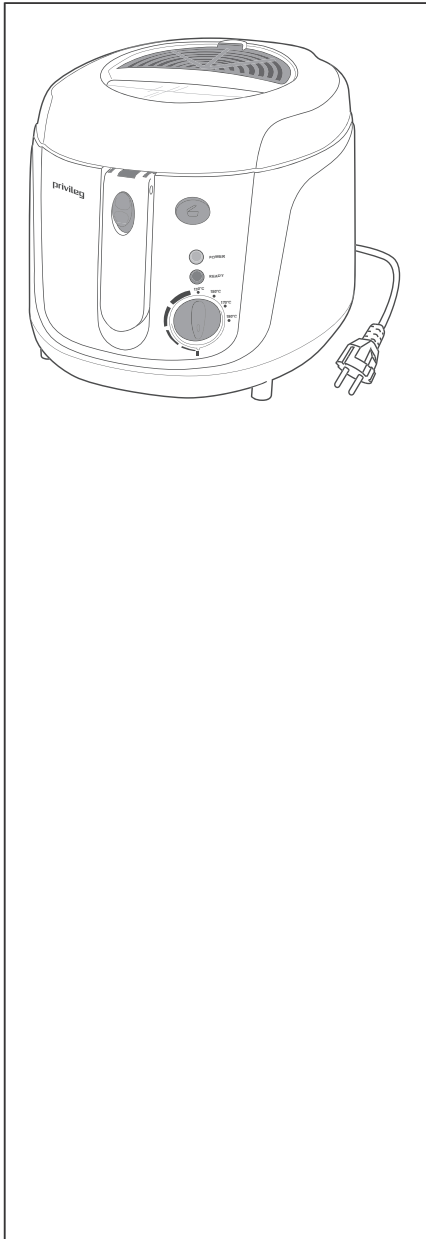
Beschädigungsgefahr!

- 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

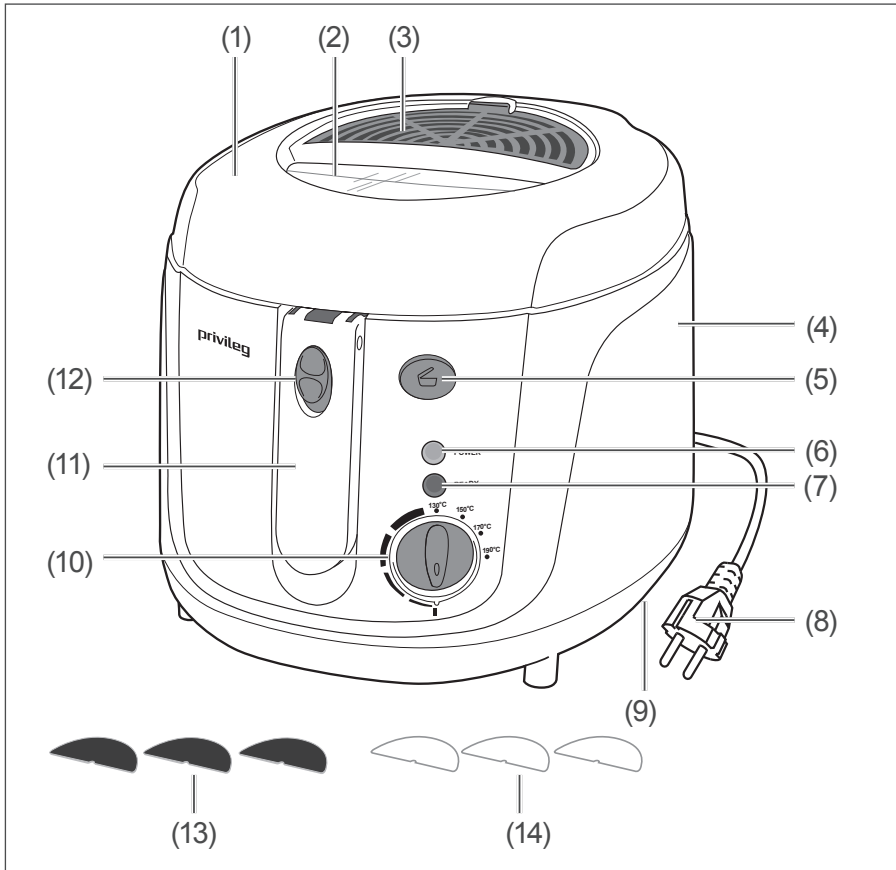
Lieferumfang kontrollieren

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-30).

WARNUNG!

- 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
(3× als Ersatz) |
| (7) Bereitschaftsanzeige | (14) Dampffilter (3× als Ersatz) |

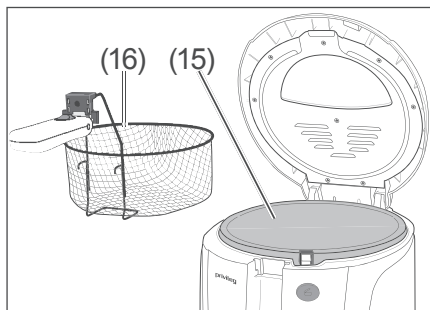
Erstinbetriebnahme

Zum Aufstellungsort

- Die Stellfläche muss fest, eben und unempfindlich sein.
- Das Gerät muss für Kleinkinder unerreichbar 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.

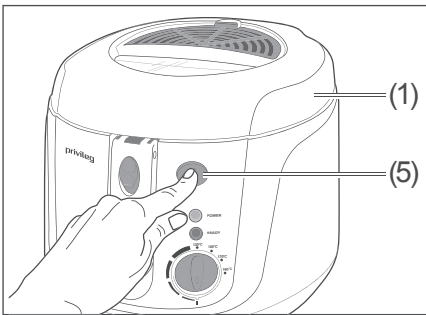
Montage/Anschluss



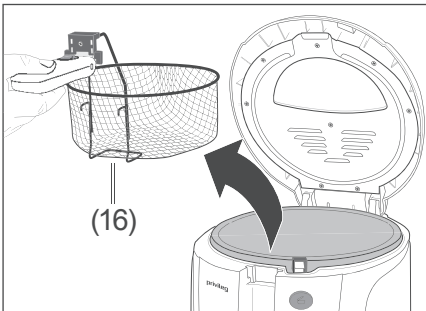
1. Alle Verpackungsteile vom Gerät und vom Fritteekorb entfernen.
2. Gehäuse (4) und Fritteekorb (15) mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und Fritteekorb (16) mit Spülwasser abwaschen.
3. Fritteekorb und Fritteekorb gründlich abtrocknen bzw. trocknen lassen.

Vor dem ersten Gebrauch

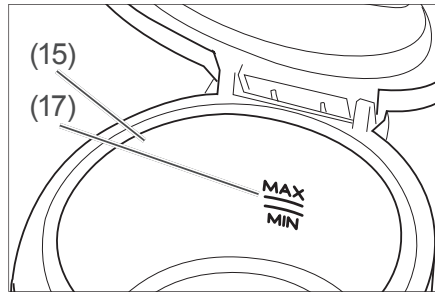
Wie bei jedem Haushaltsgerät kann auch bei Ihrer Fritteuse anfänglich ein unangenehmer Geruch auftreten. Um diesen Geruch zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor.



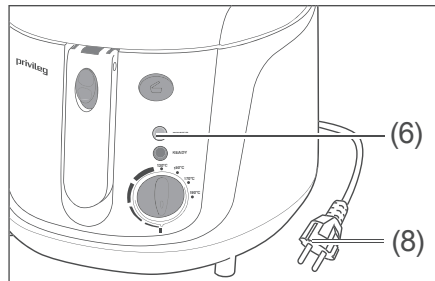
1. Öffnen-Taste (5) drücken.
Der Gerätedeckel (1) öffnet sich.



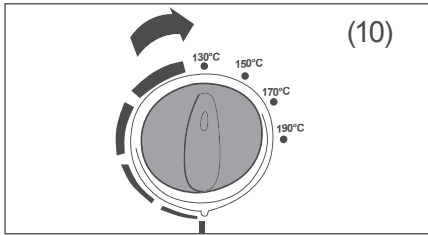
2. Frittierkorb (16) entnehmen.



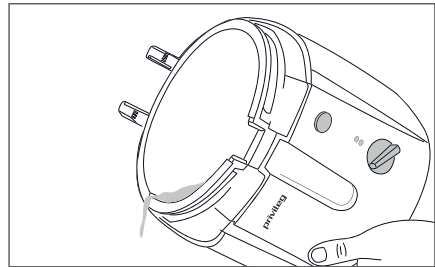
3. Frittierbehälter (15) bis zur Markierung „MAX“ (17) mit Wasser füllen.
4. Gerätedeckel (1) wieder schließen.



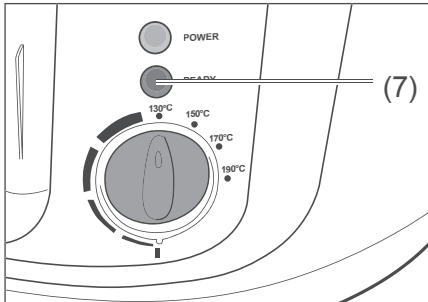
5. Netzstecker (8) in eine vor-schriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.
Die Betriebsanzeige (6) leuchtet rot auf.



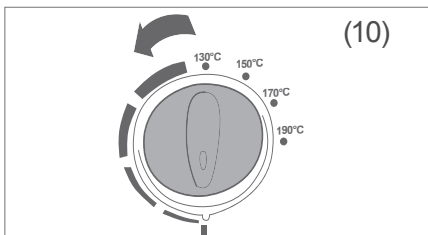
6. Temperaturregler (10) in die Stellung 130 °C bringen.



9. Wasser abgießen und Wassertropfen gründlich abwischen.



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 „0“ bringen und Gerät vollständig abkühlen lassen.

Bedienung

Speisen frittieren



VORSICHT

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.



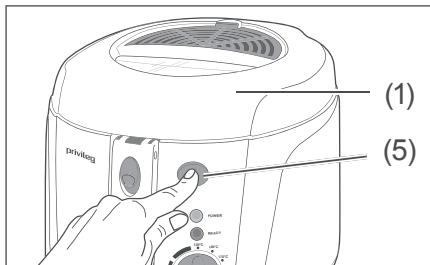
HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

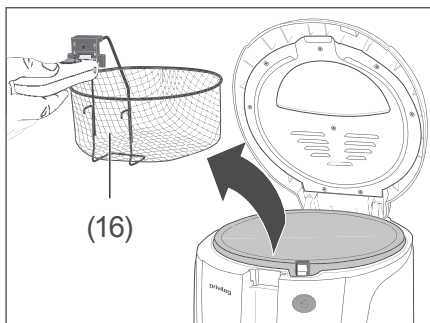
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- 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.

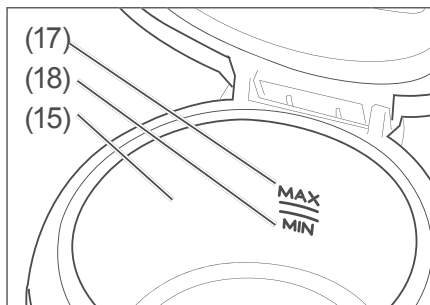
Voraussetzung: Gerät ist aufgestellt, wie im Abschnitt „Zum Aufstellungsort“ auf Seite DE-16 beschrieben.



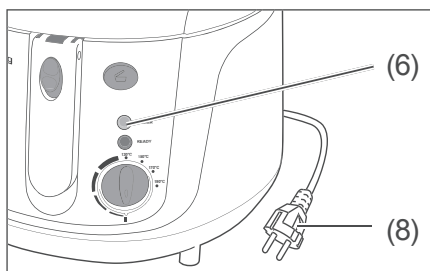
1. Öffnen-Taste (5) drücken.
Der Gerätedeckel (1) öffnet sich.



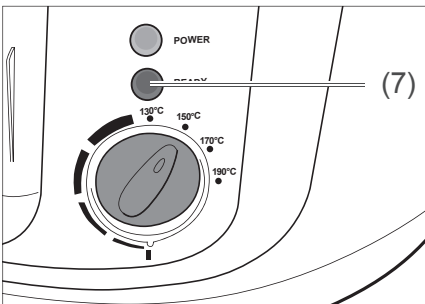
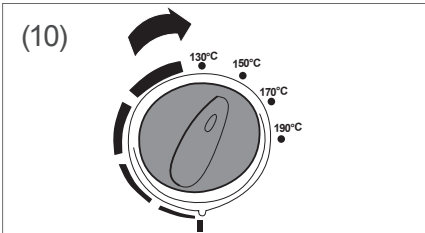
2. Frittierkorb (16) entnehmen.



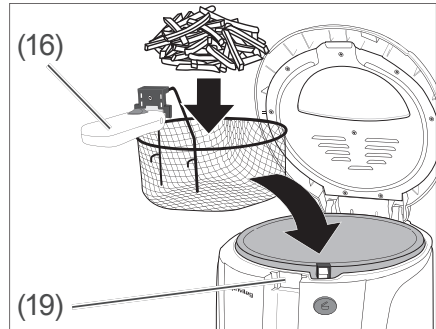
3. Frittierbehälter (15) mit Öl oder Frittierfett füllen. Dabei darauf achten, dass der Füllstand immer zwischen den Markierungen „MIN“ (18) (ca. 2 Liter) und „MAX“ (17) (ca. 2,5 Liter) liegt.
4. Gerätedeckel (1) schließen.



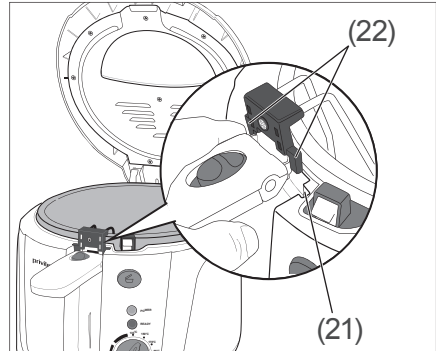
5. Netzstecker (8) in eine vor-schriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.
Die Betriebsanzeige (6) leuchtet rot auf.



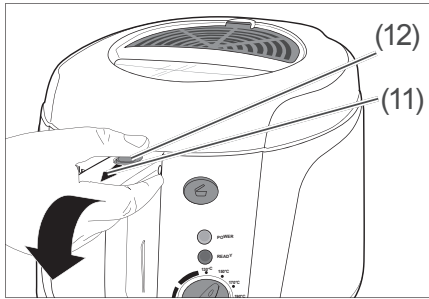
6. Mit dem Temperaturregler (10) die gewünschte Temperatur einstellen.
Die Bereitschaftsanzeige (7) leuchtet grün auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



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



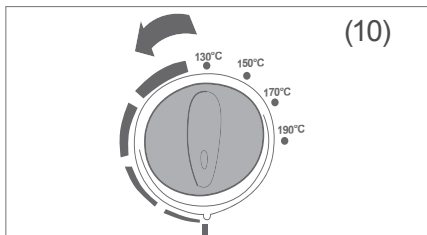
8. Beim Einsetzen des Frittierkorbs (16) darauf achten, dass auf beiden Seiten die Nuten (21) in die Federn (22) eingreifen.
9. Gerätedeckel (1) schließen.



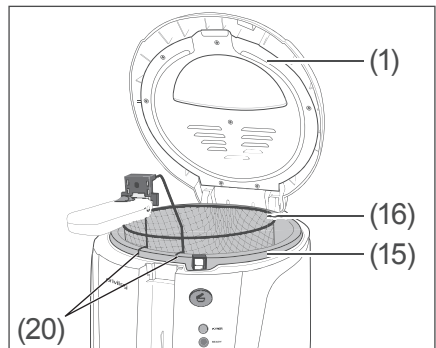
10. Frittierkorb in Frittierbehälter absenken: Frittierkorb am Handgriff (11) halten, Freigabeknopf (12) nach hinten ziehen und Frittierkorb absenken.



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 „0“ bringen.



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

14. Speise ggf. würzen – fertig.

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.

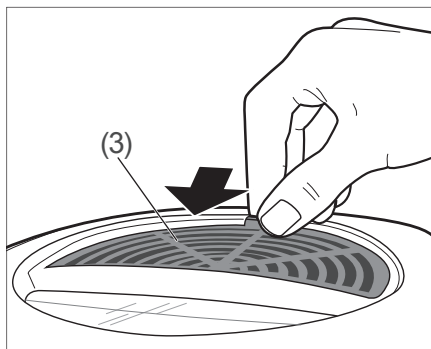
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie es nie in eine Spülmaschine, und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine lösemittelhaltigen, 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

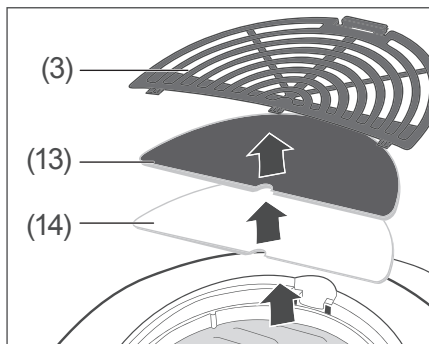
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wenn Sie mit
 - festem Frittierfett frittiert haben, lassen Sie dieses nur so lange abkühlen wie es flüssig bleibt. Gießen Sie es in ein verschließbares Plastikgefäß, bevor es wieder fest wird.
 - flüssigem Frittierfett bzw. Öl frittiert haben, lassen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

Filter entnehmen

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

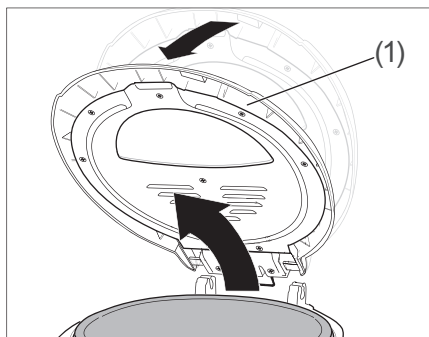


1. Wrasenabzug (3) abnehmen.



2. Aktivkohlefilter (13) und Dampf- und Aktivkohlefilter (14) entnehmen.

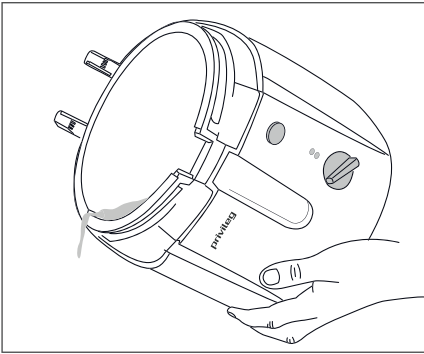
Gerätedeckel abnehmen



- 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

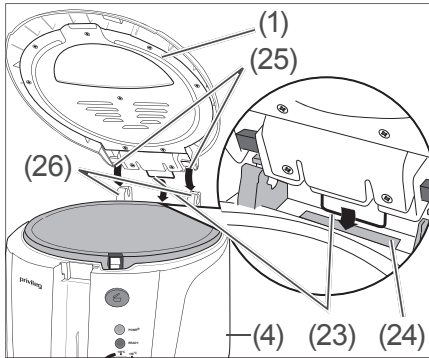
1. Reinigen Sie das Gehäuse (4) mit einem feuchten, warmen Tuch.
2. Reinigen Sie den Gerätedeckel (1) von außen ebenfalls mit einem feuchten, warmen Tuch.
3. Reinigen Sie den Gerätedeckel (1) von innen mit warmem Spülwasser.
4. Wischen Sie alle Teile mit einem trockenen Tuch nach.

Frittierbehälter reinigen

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

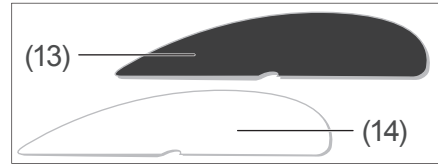
Nach dem Reinigen

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 Dampffilter (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.
Die Betriebsanzeige (6) leuchtet grün.	Gewünschte Temperatur ist erreicht.	Die Betriebsanzeige schaltet automatisch aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie schaltet wieder ein, sobald die Temperatur abgesunken ist.

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 Zubehörbestellung 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

Kunden in Österreich

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

Umweltschutz/Entsorgung

Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht



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 Energiesparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.

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

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.

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zuge-

lassenen 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.

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

privileg

DF5318



User manual

Manual/version:
92721/20210616
Article no.: 267596
Reproduction, even of
excerpts, is not per-
mitted!

Deep Fat Fryer

Table of contents

Explanation of terms and symbols	EN-3	Troubleshooting table	EN-28
Safety	EN-4	Service	EN-29
Intended use.	EN-4	General customer service	EN-29
Safety notices.	EN-4	Spare parts.	EN-29
Delivery	EN-13	Disposal and waste prevention	EN-30
Package contents.	EN-13	Our contribution to protecting the ozone layer	EN-30
Check package contents	EN-13	Waste prevention	EN-30
Appliance parts/operat- ing elements	EN-14	Disposing of old electrical devices in an environmental- ly-friendly manner.	EN-31
First use.	EN-15	Technical specifications . .	EN-32
Set-up location	EN-15		
Set-up/connection	EN-15		
Before first use	EN-16		
Operation	EN-18		
Deep-frying food.	EN-18		
Tips for deep-frying food . .	EN-22		
Cleaning and maintenance	EN-24		
Before cleaning	EN-25		
Cleaning	EN-26		
After cleaning	EN-27		

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 certain groups of people

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.
- 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.
 - Cleaning and maintenance may not be performed by children without supervision.

Risks in handling household electrical appliances



WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- 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 shows visible signs of damage, e.g. the mains supply cord is defective,
 - it makes unfamiliar noises.

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse and have the appliance repaired (see chapter titled “Service”).

- 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.

- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord can melt.
- Do not kink or pinch the mains cord 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 appliance, mains plug or mains cord in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, disconnect the mains plug from the socket and/or switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.
- This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger. 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 authorised specialists, such as our Service team.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.

 **CAUTION!**

Fire hazard!

- Connect the appliance only to a properly installed socket with earthing contact. 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.

 NOTICE

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- Never use soap or any harsh, granular, soda-based, acid-based, solvent-based or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- The surfaces can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths for cleaning.
- Ensure that water does not enter the electrical components.

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.

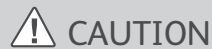
Fire hazard!

- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, turn off or unplug the appliance and keep the door closed to smother any flames.
- If a fire starts, keep the appliance door closed, immediately turn all switches/buttons/sensors to zero and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- 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-29).

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



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

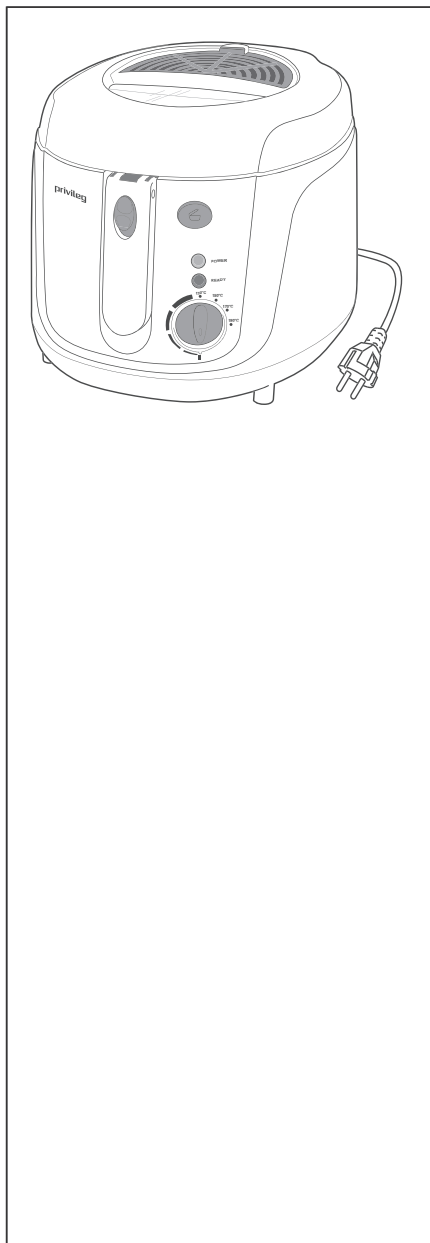
Risk of damage!

- 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 cor-

rode 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

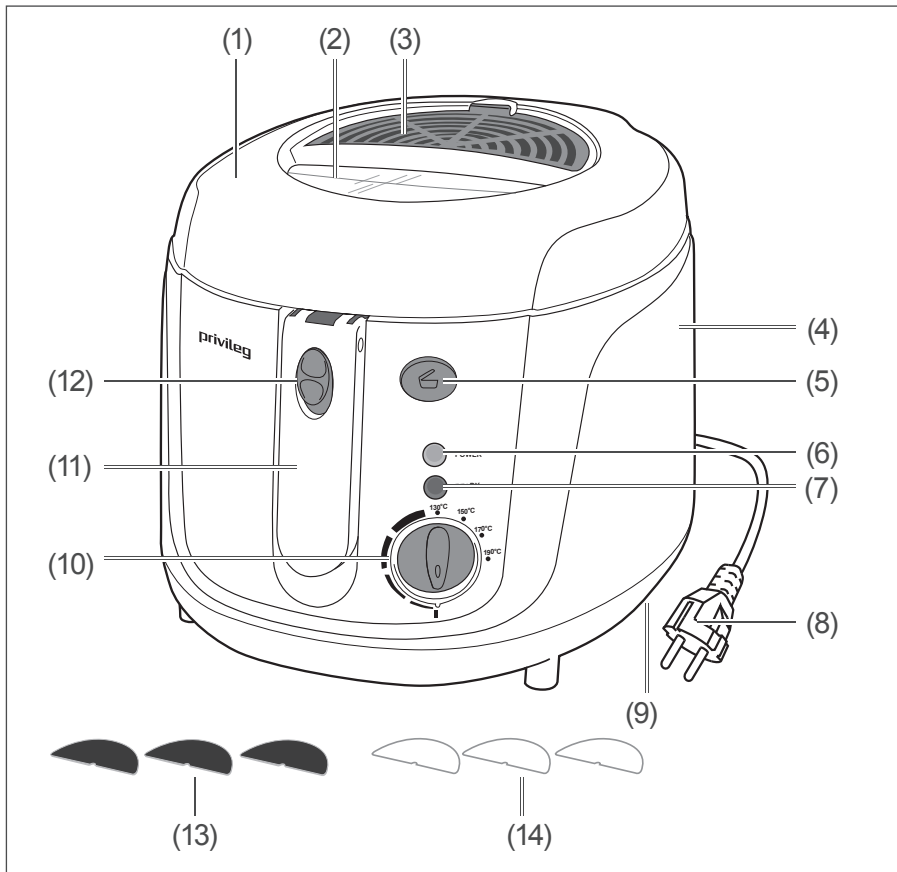
Check package contents

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-29).

WARNING!

- Do not operate the appliance if it has visible damage.
-

Appliance parts/operating elements



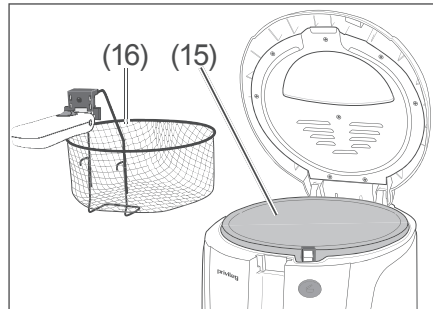
- | | |
|-------------------------|--|
| (1) Appliance lid | (8) Mains cord with mains plug |
| (2) Viewing window | (9) Carrying handles |
| (3) Extraction hood | (10) Temperature controller |
| (4) Housing | (11) Handle for frying basket |
| (5) Open button | (12) Release button |
| (6) Operating indicator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

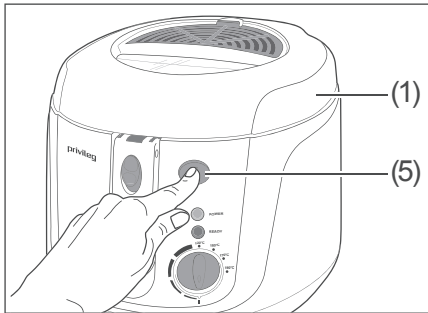
Set-up/connection



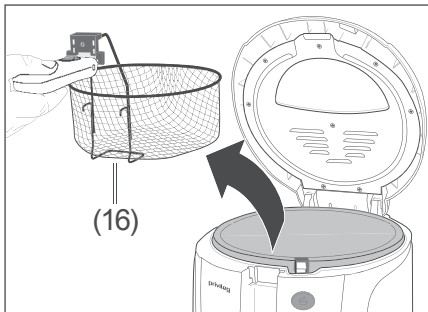
1. Remove all packaging parts from the appliance and frying basket.
2. Clean the housing (4) and frying container (15) with a slightly damp cloth and wash the frying basket out (16) with water and some washing-up liquid.
3. Dry the frying container and frying basket thoroughly or leave them to air-dry.

Before first use

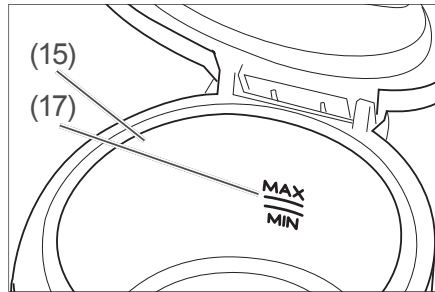
Just like any other household appliance, your deep fat fryer may emit an unpleasant odour to begin with. To eliminate this odour, proceed as follows.



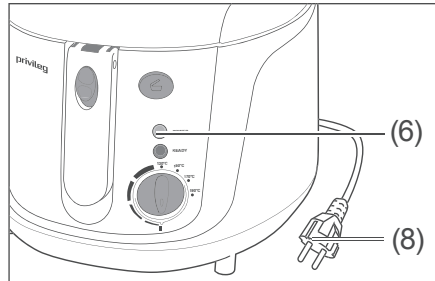
1. Press the open button (5).
The appliance lid (1) opens.



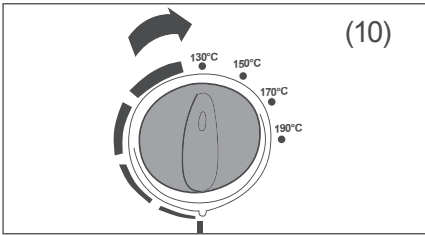
2. Remove the frying basket (16).



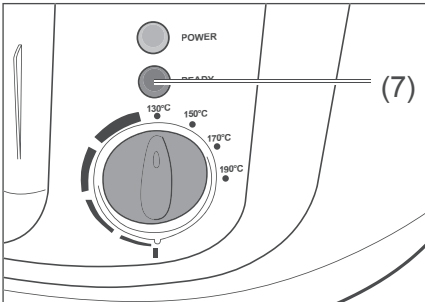
3. Fill the frying container (15) with water up to the "MAX" mark (17).
4. Close the appliance lid (1) again.



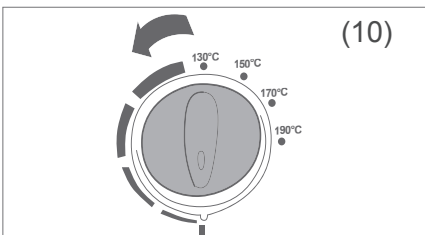
5. Connect the mains plug (8) to a properly installed socket with earthing contact.
The operating indicator (6) lights up red.



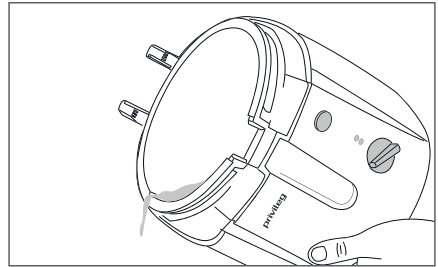
6. Turn the temperature controller (10) to 130°C.



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 “0” and allow the appliance to cool down completely.



9. 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.

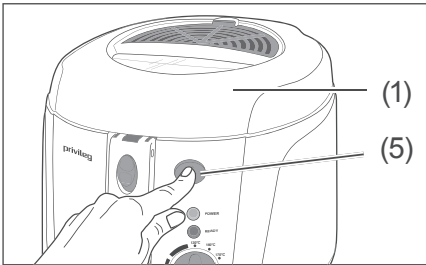
NOTICE

Risk of damage!

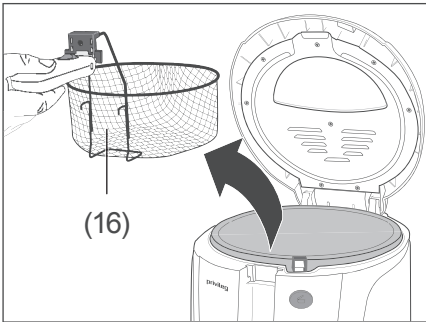
Improper handling of the appliance may result in damage.

- 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.

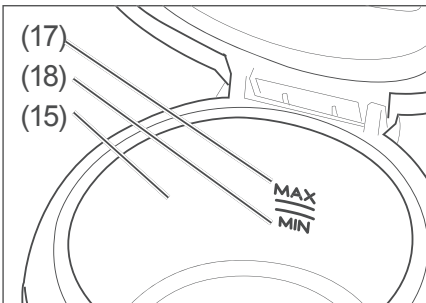
Requirement: The appliance must be set up as described in section “Set-up location” on page EN-15.



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



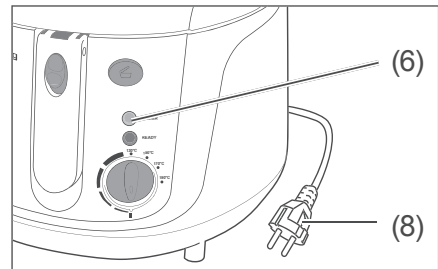
2. Remove the frying basket (16).



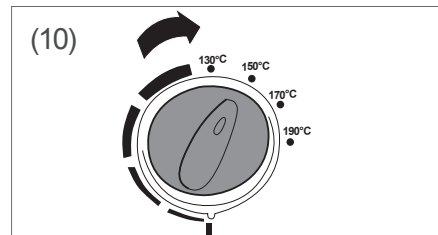
3. Fill the frying container (15) with oil or frying fat. When doing so, ensure that you fill

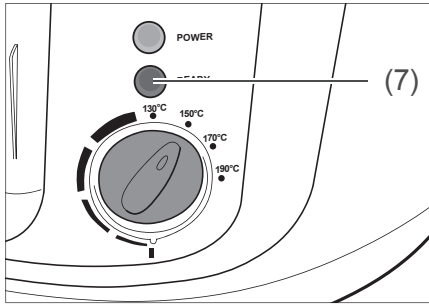
it up between the “MIN” (18) (approx. 2 litres) and the “MAX” (17) (approx. 2.5 litres) marks.

4. Close the appliance lid (1).

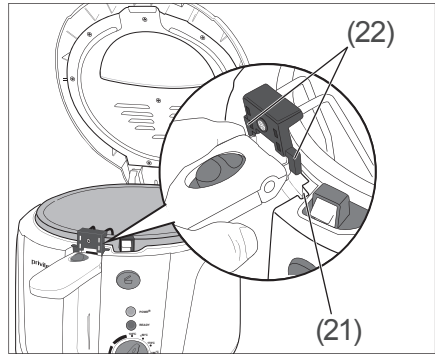


5. Connect the mains plug (8) to a properly installed socket with earthing contact.
The operating indicator (6) lights up red.

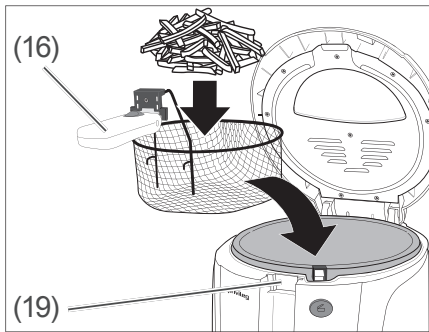




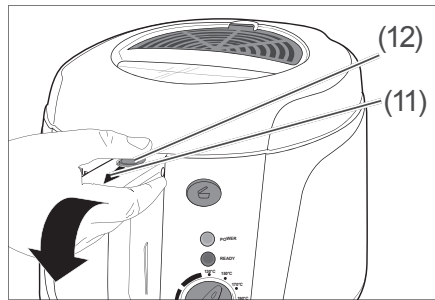
6. Set the desired temperature using the temperature controller (10).
The ready indicator (7) lights up green once the desired temperature is reached.



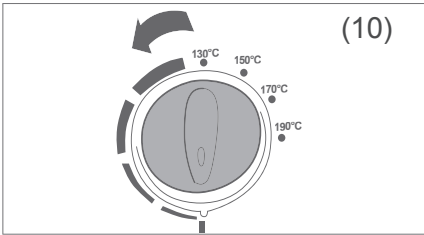
8. When inserting the frying basket (16), ensure that the grooves (21) hook into the tongues (22) on both sides.
9. Close the appliance lid (1).



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).



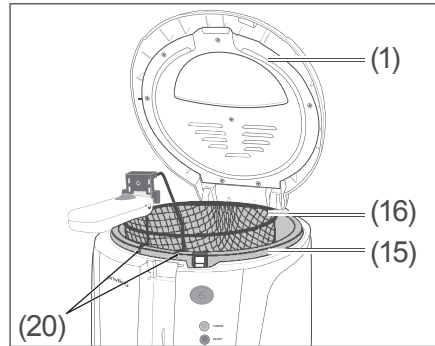
10. Lower the frying basket into the frying container: Hold the frying basket by the handle (11), pull back the release button (12) and lower the frying basket.



11. Once the frying process is complete, turn the temperature controller (10) back to "0".



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.
14. Season the food to taste – and then serve.

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

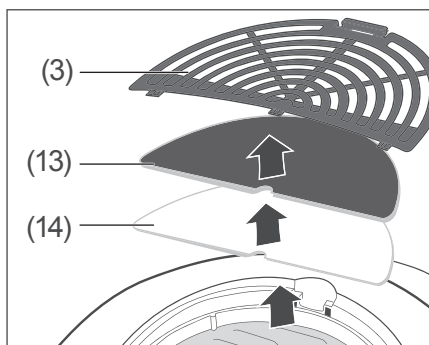
Risk of damage!

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

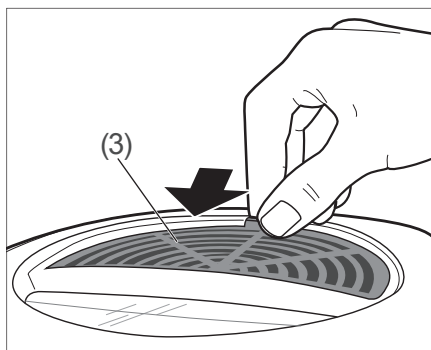
1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. If you have used
 - solid fat for deep-frying, allow it to cool, but make sure that it remains in liquid form. Pour it into a sealable plastic container before it hardens again.
 - liquid fat or oil for deep-frying, allow the appliance to cool down completely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



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

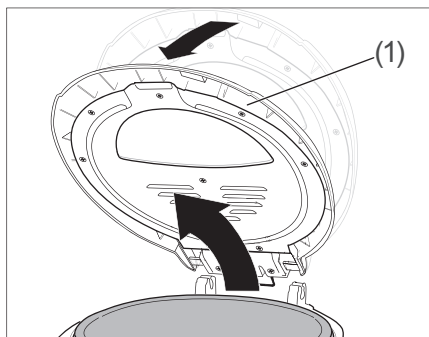
Removing the filters

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



1. Remove the extraction hood (3).

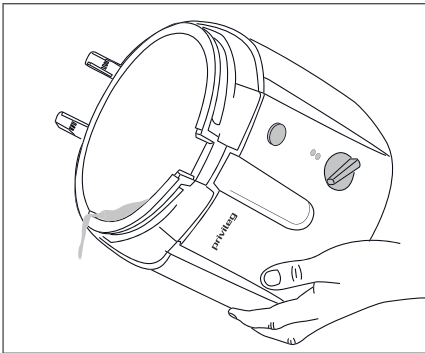
Removing the appliance lid



- 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

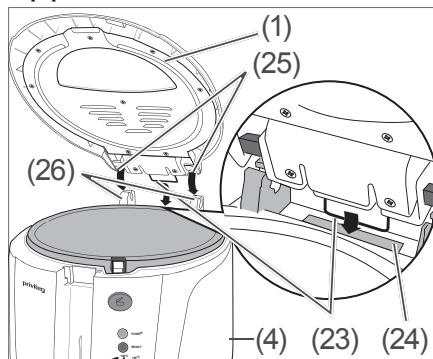
1. Clean the housing (4) using a warm, moist cloth.
2. Clean the outside of the appliance lid (1) with a warm, moist cloth as well.
3. Clean the inside of the appliance lid (1) with warm water and some washing-up liquid.
4. Wipe off all parts with a dry cloth.

Cleaning the frying container

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

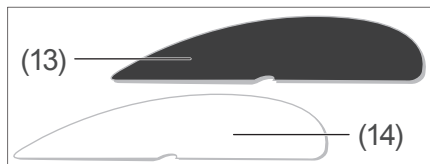
After cleaning

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.
The operating indicator (6) lights up green.	Desired temperature has been reached.	Once the desired temperature is reached, the operating indicator will switch off automatically. It switches back on once the temperature drops.

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: +49 (0) 57 32 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-eletrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Disposal and waste prevention

Our contribution to protecting the ozone layer



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

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 Länder”.

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



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.

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