



INSTRUCTION MANUAL

BLACK PLASTIC DEEP FRYER



MODEL 300004ZST

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ==

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe oder Knöpfe.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder die Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Kinder sollten dieses Produkt nicht verwenden.
6. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder bewegen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Störung aufweist, bringen Sie es zur nächsten autorisierten Kundendienststelle zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
8. Verwenden Sie kein weiteres Zubehör mit diesem Produkt, da dies zu Verletzungen führen kann.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

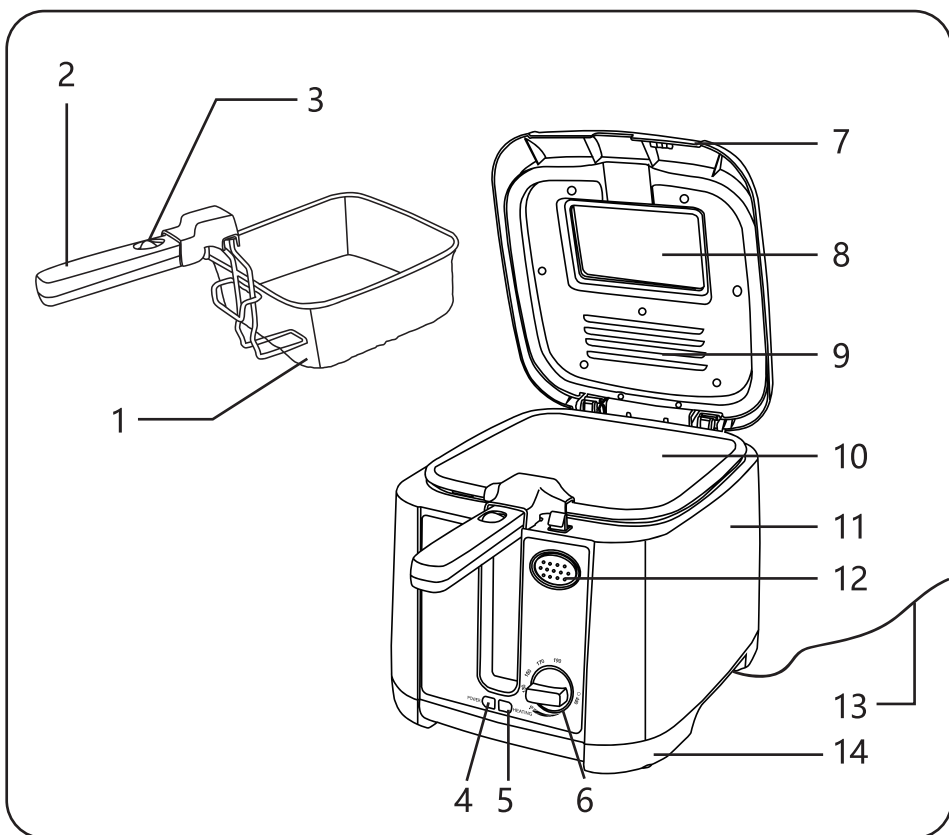
10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in einen beheizten Ofen oder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners.
12. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien für EMV und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Erkenntnissen gebaut.
15. Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne Öl oder Fett. Die Fritteuse funktioniert nicht, wenn sie trocken erhitzt wird.
16. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitseinrichtung ausgestattet. Bei einem Ausfall des Thermostats verfügt der Stromkreis über eine automatische Abschaltung, um eine Überhitzung zu verhindern.
17. Sollte die Fritteuse undicht sein, stellen Sie den Betrieb sofort ein und wenden Sie sich zur Reparatur an die autorisierte Servicestelle.
18. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, dürfen keine überflüssigen Lebensmittel oder Utensilien in die Fritteuse eingeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

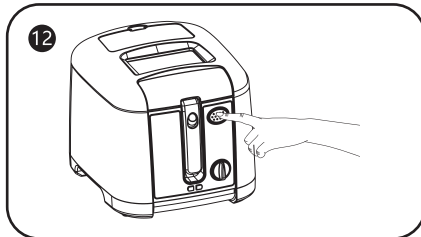
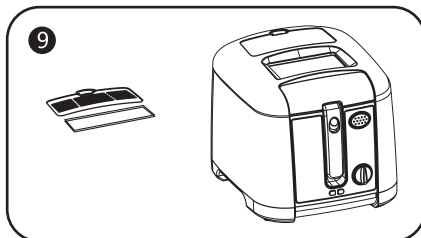
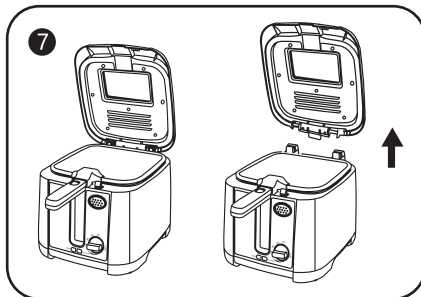
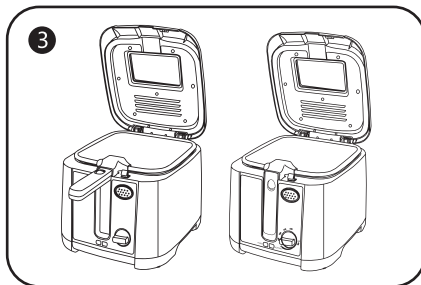
Modell-Nr.	300004ZST
Spannungsversorgung	220-240V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	1650 W
Abmessungen	L295*B252*H230mm
Topf Kapazität	2.5L

Alle Spezifikationen und Ausführungen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



1. Korb
2. Korbgriff
3. Entriegelungstaste für den Griff
 - Ermöglicht das Herunterklappen des Korbgriffs
4. Netzleuchte
 - Leuchtet automatisch auf, wenn das Gerät eingesteckt ist.
5. Temperaturleuchte
 - Leuchtet automatisch auf, wenn die Temperatur steigt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
6. Thermostatkнопf
 - Der Thermostat ist in Schritten kalibriert, die mit 130° C, 150° C, 170° C und 190° C gekennzeichnet sind. Der Benutzer kann die entsprechende Temperatur auswählen, bei der er sein Essen frittieren möchte.
7. Deckel
 - Um den Deckel abzunehmen, heben Sie ihn in eine senkrechte Position und ziehen Sie ihn nach oben.
8. Sichtfenster
 - Bestreichen Sie vor dem Frittieren die Innenseite des Sichtfensters mit Öl, um Kondensation zu vermeiden. Dadurch bleibt das Sichtfenster während des gesamten Garvorgangs frei, so dass Sie den Garfortschritt überprüfen können.
9. Filtersystem
 - Der Deckel ist mit einem permanenten Filtersystem ausgestattet, das Öltropfen aus dem Dampf auffängt, während dieser durch den Filter aufsteigt. Der Filter sollte nach jeweils 60 Benutzungen ausgetauscht werden.
10. Öltopf
11. Gehäuse
12. Taste zum Öffnen des Deckels
 - Drücken Sie die Taste, und der Fritteusedeckel löst sich automatisch. Lassen Sie den Dampf aus der Fritteuse entweichen, damit Sie sich nicht die Finger verbrühen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper von der Fritteuse fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Netzkabel
14. Basis



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Waschen Sie den Topf und den Korb vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse gründlich mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie den Aluminiumtopf sorgfältig ab.

KOCHTIPPS

- Verwenden Sie beim Kochen mit heißem Öl nur Küchenutensilien aus Metall mit isolierten Griffen.
- Wählen Sie die Temperatur zum Frittieren entsprechend der Art der Lebensmittel. Als allgemeine Richtlinie gilt, dass Lebensmittel, die in irgendeiner Weise vorgekocht wurden, eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit benötigen als rohe Lebensmittel.

KOCHREFERENZ

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zu Referenzzwecken gedacht sind. Da sich die Zutaten in Größe, Form, Gewicht und Konsistenz unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten angegebenen Zeiten die besten Einstellungen für Ihre spezifischen Zutaten sind.

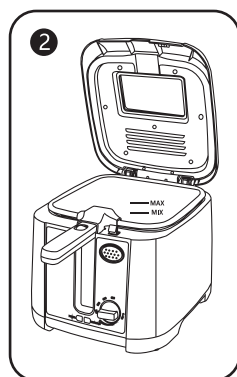
ESSEN	Temp. (°C)	Gewicht (g)	Geschätzte Zeit
Ganze Garnele	130	200	3-5 Minuten
Pilze	150	300	4-6 Minuten
Filet	150	300	5-7 Minuten
Paniertes Huhn	170	250	12-14 Minuten
Fischfrikadellen	170	300	3-5 Minuten
Zwiebeln	190	350	2-4 Minuten
Pommes frites	190	400	8-10 Minuten
Kartoffelchips	190	400	10-12 Minuten

BETRIEBSANLEITUNG

1. Nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Öltopf.
2. Gießen Sie das Öl in die Fritteuse. Der Ölstand muss zwischen dem auf der Oberfläche des Topfes markierten MAX- und MIN-Füllstand liegen.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Frittieren nur hochwertiges Pflanzenöl oder Allzweckfett. Butter, Margarine, Olivenöl oder tierische Fette werden aufgrund ihrer niedrigeren Rauchttemperaturen nicht empfohlen.

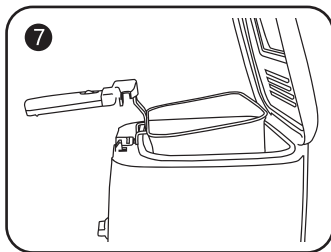
3. Schmieren Sie das Sichtfenster mit ein wenig Öl ein.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein (siehe die Kochreferenz oben). Die Temperaturanzeige erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
5. Geben Sie Lebensmittel (möglichst trocken) in den Korb. Überladen Sie den Korb nicht. Geben Sie Lebensmittel mit gleicher Größe in den Korb, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.



HINWEIS: Geben Sie kein Wasser oder feuchte Lebensmittel in das Speiseöl. Selbst kleine Mengen Wasser führen dazu, dass das Öl spritzt.

6. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein und schließen Sie den Deckel.

7. Schalten Sie nach dem Garen den Thermostatknopf aus und drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels. Heben Sie den Korb zum Abtropfen aus dem Öl und servieren Sie dann die Speisen.



REINIGUNG UND LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig vom Stromnetz.
2. Kühlen Sie das Öl vollständig ab. Öl oder Fett behält nach dem Gebrauch noch lange Zeit seine Temperatur. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen oder zu tragen, solange sie noch heiß ist.
3. Das Öl kann mehrmals wiederverwendet werden. Nutzen Sie Ihre Fritteuse optimal, indem Sie sie immer einsatzbereit halten. Eine Möglichkeit, dies zu tun, besteht darin, das abgekühlte und abgeseihte Öl in der Fritteuse aufzubewahren und für den nächsten Frittiervorgang bereitzuhalten, wobei der Deckel als Staubschutz dient.
4. Das Öl sollte nach jedem Gebrauch gefiltert werden.
5. Nach dem Ablassen des Öls sollte die Fritteuse abgewischt werden, zuerst mit saugfähigem Papier und dann mit einem mit etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie das Gerät abschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.
6. Der Innenraum der Fritteuse hat eine Aluminiumoberfläche. Um Beschädigungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Instrumente mit dem Gerät.
7. Das Äußere kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
8. Der Korb kann in warmer Seifenlauge gespült werden.
9. Entfernen Sie den verbrauchten Filter und ersetzen Sie ihn nach ca. 60 Frittiervorgängen durch einen neuen.

ABGABE



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Daher bitten wir Sie dringend, die korrekten Entsorgungsprozeduren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass die Artikel auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen das Gerät und alle zugehörigen Zubehörteile getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Recyclingstelle. Einige Sammelstellen nehmen Geräte kostenlos zum Recycling an.

Gewährleistung: Zwei 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