

WARNUNG: Heiße Oberfläche!

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. Brandgefahr!
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! Verpuffungs- / Explosionsgefahr
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder Fett / Öl noch heiß sind.

ACHTUNG: - Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

ACHTUNG: ... wenn Sie Fett verwenden möchten!

- Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke. Legen Sie es auf den Boden des Frittierfettbehälters.
- Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!
- Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.

- Ist das Fett geschmolzen und der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen. Beachten Sie die MAX-Markierung.

ACHTUNG: Starke Schaumbildung!

- Mischen Sie niemals Öle und Fette. Die Flüssigkeit könnte überlaufen.
- Reiben Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken. Bei zu feuchten Lebensmitteln entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl / Fett überlaufen kann.

WARNUNG: Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!

- Entfernen Sie im Öl / Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort.
- Erneuern Sie das Öl / Fett rechtzeitig.

- Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
- Die Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht

ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

WARNUNG:

Möglicherweise wird beim Öffnen des Deckels heißer Dampf freigesetzt

Reinigung:

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gehäuse auf keinen Fall in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel