

Bedienungsanleitung

Fritteuse Edelstahl

Modellnummer: EH41



LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE SIE AUF

WICHTIG

Lesen und befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, auch wenn Sie der Meinung sind, dass Sie mit dem Produkt vertraut sind. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen griffbereit auf.

Notieren Sie sich zu Ihrer Bequemlichkeit die vollständige Modellnummer (auf dem Typenschild des Produkts) und das Datum, an dem Sie das Produkt erhalten haben, zusammen mit Ihrem Kaufbeleg und legen Sie diese den Garantie- und Serviceinformationen bei. Bewahren Sie diese für den Fall auf, dass ein Garantieservice erforderlich ist.

NOTIZ:Die Leistung dieses Produkts (wie auf dem Typenschild angegeben) basiert auf bestimmten Belastungstests. Bei normaler Verwendung oder Verwendung anderer empfohlener Aufsätze kann der Stromverbrauch deutlich geringer sein.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrisch betriebener Produkte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES PRODUKT VERWENDEN

WARNUNG!: - Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen von Personen oder Eigentum zu verringern:

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sicher.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker des Geräts.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie bei Bedarf Griffe oder Knöpfe und hitzebeständige Handschuhe.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie Netzkabel, Stecker oder Controller nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bei der Benutzung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine genaue Aufsicht erforderlich.
- Dieses Gerät ist nicht für die unbeaufsichtigte Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen bestimmt.
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder auf sonstige Art und Weise beschädigt wurde.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen, flachen und ebenen Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder an einen Ort, an dem es einen heißen Ofen berühren könnte.

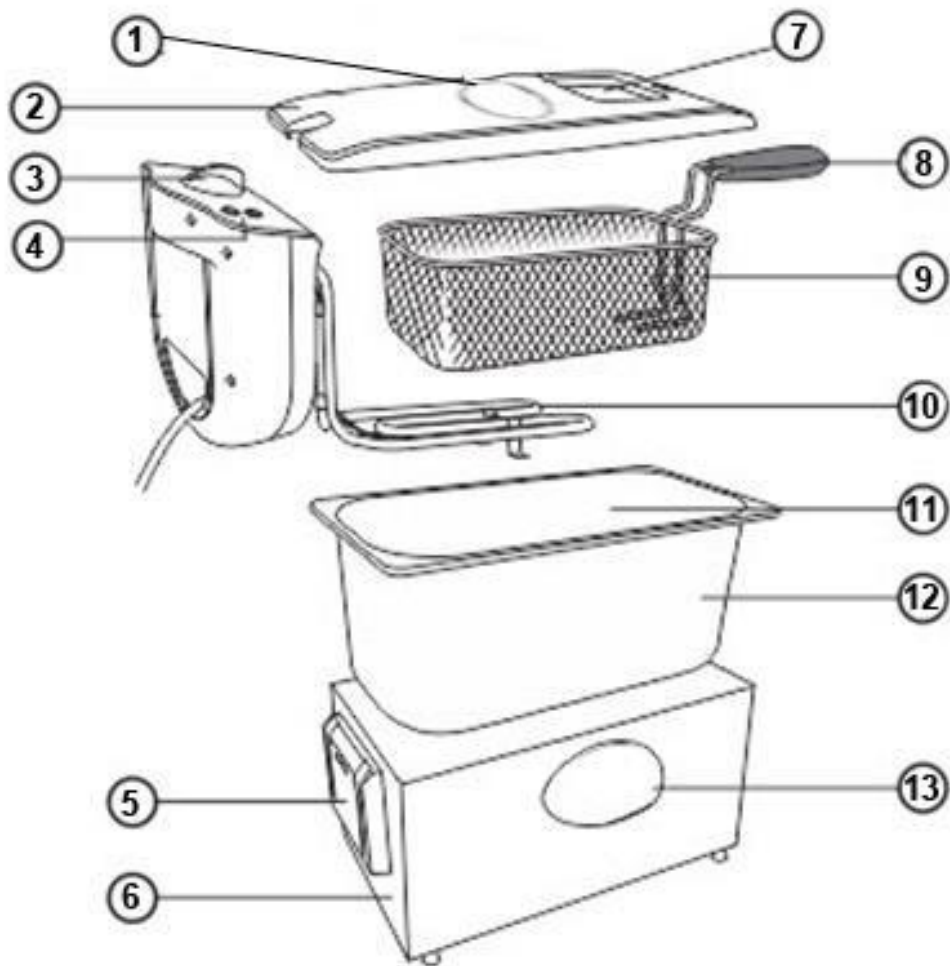
- Die Länge des Netzkabels für das Gerät ist aus Sicherheitsgründen so ausgelegt, dass ein Ziehen, Stolpern oder Verwickeln vermieden wird.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen.
- Halten Sie das Gerät von Wänden, Vorhängen, Handtüchern, Papier, Kunststoff usw. und anderen wärmeempfindlichen Materialien fern (Mindestabstand 200 mm).
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unter Regale oder brennbare Materialien.
- Beachten Sie stets die in den Anleitungen und Rezepten angegebenen Maximal- und Mindestmengen an Öl.
- Überschreiten Sie nicht den maximalen Füllstand. Füllen Sie die Schüssel niemals zu voll mit Öl.
- Beim Befüllen des Geräts mit heißem Öl ist äußerste Vorsicht geboten. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie das Öl entfernen.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht während des Kochens oder wenn sie heiß ist oder wenn sie heißes Öl enthält.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Achten Sie beim Frittieren darauf, dass kein Wasser mit heißem Öl in Berührung kommt, da dies zu Spritzern führen kann. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse trocken ist, bevor Sie Öl hinzufügen.
- Geben Sie keine nassen Lebensmittel oder Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt in Speiseöl. Dies kann zu Ölspritzern führen; selbst eine kleine Menge Wasser kann Ölspritzer verursachen.
- Achten Sie vor dem Braten darauf, dass die Lebensmittel überschüssige Feuchtigkeit durch Abtupfen mit Küchenpapier oder Ähnlichem entfernen.
- Sorgen Sie während der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Beugen Sie sich beim Öffnen des Deckels niemals über die Fritteuse. Beim Öffnen des Deckels entweicht überschüssiger Dampf, der während des Kochvorgangs entsteht.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird. Dies kann zu Gefahren für den Benutzer und zu Schäden am Gerät führen.
- Bei Nichtgebrauch ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor dem Bewegen, Reinigen, Zusammenbauen oder Auseinandernehmen von Teilen oder vor der Lagerung des Geräts immer vollständig abkühlen lassen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie ihn am Stecker festhalten – ziehen Sie nicht am Kabel.
- Es ist nicht zu empfehlen, im heißen Zustand zusätzliches Öl hinzuzufügen, da es zu Spritzern kommen kann.
- Gießen Sie niemals heißes Öl aus der Fritteuse, wenn das Gerät oder das Öl heiß ist. Lassen Sie Gerät und Inhalt vollständig abkühlen, bevor Sie das Öl entfernen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn das Öl vollständig eingefüllt ist.
- Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand vom heißen Öl, es könnte spritzen.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht auf Metallflächen, wie zum Beispiel einer Abtropffläche einer Spüle.
- Die Fritteuse darf während des Betriebs nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Heizelement und der Regler richtig auf der Schüsseleinheit positioniert und auf Minimum/Maximum gefüllt sind, bevor Sie die Verbindung zu einer Steckdose herstellen.
- Legen Sie bei geschlossenem Deckel, während des Gebrauchs oder während der Lagerung keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Die Bedienung des Gerätes über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem ist nicht vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist für den normalen Hausgebrauch konzipiert und nicht für den Dauer- oder gewerblichen Gebrauch geeignet. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden.
- Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schalten Sie das Gerät stets aus. Schalten Sie es zuerst an der Steckdose aus und ziehen Sie dann den Stecker, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie versuchen, das Gerät zu bewegen oder bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Um bei der Verwendung von Elektrogeräten zusätzlichen Schutz zu bieten, empfiehlt sich die Installation eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalters). Es ist ratsam, im Stromkreis, der das Gerät versorgt, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren. Lassen Sie sich von Ihrem Elektriker professionell beraten.
- Es dürfen keine übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in das Gerät gegeben werden, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
- Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff und/oder ähnliche Materialien, die keine Lebensmittel sind.

SICHERHEITSTIPPS:

- **DIESE FRITTEUSE IST NUR FÜR DIE VERWENDUNG MIT ÖL ODER FLÜSSIGEM FETT GEEIGNET UND NICHT FÜR DIE VERWENDUNG MIT FESTEM FETT. BEI VERWENDUNG VON FESTEM FETT KANN SICH WASSER IM INNEREN STEHEN UND DAS HEISSE FETT KANN MIT ERHEBLICHER KRAFT HERAUSSPRITZEN.**
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder flüssiges Fett ein, da dies das Gerät beschädigen könnte. Geben Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, flache, ebene und stabile Oberfläche. Da die Fritteuse beim Gebrauch heiß wird, achten Sie darauf, dass sie nicht zu nah an anderen Gegenständen steht (insbesondere nicht an brennbaren Gegenständen).

MERKMALE



1. Filter (Doppel - 1 x Weiß & 1 x Schwarz)

2. Deckel

3. Temperaturregler

4. Betriebsanzeige

5. Heizelementhalter

6. Äußeres Chassis

7. Sichtfenster

8. Frittierkorbgriff

9. Frittierkorb

10. Heizelement

11. Öltank

12. Ölstandsmarkierungen

13. Äußerer Chassisgriff

FRITTEUSE-TEILE



DECKEL

- Deckel



FRITTIERKORB

- Frittierkorb mit Cool-Touch-Griff.
- Abflussunterstützung
- **NOTIZ:**Füllen Sie den Korb nicht mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln.



HEIZKÖRPER

- Tauchheizelement mit Temperaturregler.
- GRÜNE „Bereit“-Leuchte und ROTE „Power“-Leuchte
- **NOTIZ:**Tauchen Sie das Heizelement nicht in Wasser.



3,5L ÖLTANKBEHÄLTER

- Emaillierter Öltankcontainer
- Die Füllstandsmarkierungen MAX und MIN sind auf der Innenseite des Tanks angebracht

TIEFENSCHREIER-KONTROLLE

BEREITSCHAFTSANZEIGE:

Hinweis: Diese Leuchte geht während des Thermostatzyklus an und aus, um die richtige Öltemperatur aufrechtzuerhalten.

TEMPERATUR BEDIENKNOPF:

Einstellungen ab 115°C
auf 190°C Grad.

Betriebsanzeige LICHT



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber von Ihrer Fritteuse.
2. Nehmen Sie Ihre Fritteuse vorsichtig aus der Verpackung.
3. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
4. Waschen Sie Deckel, Öltank und Frittierkorb in warmem Seifenwasser. Siehe Abschnitt „Reinigung und Lagerung“. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und setzen Sie sie wieder zusammen. Stellen Sie sicher, dass das Innere des Öltanks vollständig getrocknet ist, bevor Sie Öl hinzufügen.
5. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach.
6. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile und ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass die Fritteuse nicht zu nah an der Kante der Arbeitsplatte steht und dass das Netzkabel nicht über die Kante hängt.

WARNUNG: Tauchen Sie das mit dem Temperaturregler und dem Netzkabel verbundene Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann zu einem Stromschlag und zu Schäden am Gerät führen. Wringen Sie ein weiches Tuch in heißem Seifenwasser trocken und wischen Sie das Heizelement sauber.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Zusammenbau:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und trockene Fläche, entfernt von brennbaren Gegenständen, und bauen Sie es zusammen.
2. Montieren Sie das Heizelement in den Öltank und in das äußere Chassis. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement richtig befestigt ist und das **kleiner roter Sicherheitsschalter ist aktiviert**. Andernfalls lässt sich die Fritteuse nicht richtig einschalten.

Öl im Öltank vorbereiten:

- Achten Sie auf den ordnungsgemäßen Zusammenbau und die geeignete Platzierung der Fritteuse.
- Es ist nicht ratsam, die Fritteuse zu bewegen, nachdem Öl in den Öltank gegossen wurde.
- Es ist nicht ratsam, verschiedene Ölsorten im Öltank zu mischen.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl. Verwenden Sie nur hochwertiges Frittieröl wie Erdnussöl, Pflanzenöl, reines Maisöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl oder leichtes Olivenöl.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Gießen Sie vorsichtig Öl in den Öltank.
3. Achten Sie darauf, den Öltank bis zu den Maximal- und Minimalmarkierungen auf der Innenseite des Öltanks zu füllen.

NOTIZ: Nicht über die MAX-Markierung hinaus und nicht tiefer als die MIN-Markierung befüllen.

Verwendung des Geräts:

Bevor Sie fortfahren, sollten Sie den Öltank bereits bis zum entsprechenden Füllstand gefüllt und die Fritteuse in eine geeignete Betriebsposition gebracht haben.

1. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf die Position „OFF“ oder „0“ gestellt ist.
2. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an und schalten Sie es ein.
3. Decken Sie das Gerät mit dem Deckel ab. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die ROTE und GRÜNE Betriebsanzeige leuchtet auf.
4. Während das Öl vorheizt, bereiten Sie die Frittierspeisen vor.

NOTIZ:

- Die grüne Kontrollleuchte erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Während des Frittiervorgangs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte mit dem Thermostat ein und aus, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Die ROTE Betriebsleuchte leuchtet während des gesamten Betriebs.

- Achten Sie beim Einlegen der Lebensmittel in den Korb darauf, dass diese so trocken wie möglich sind. Geben Sie kein Wasser, Eis oder nasse Lebensmittel hinein, da dies zu HEISSEM ÖLSPRITZEN führen kann.
- Entfernen Sie beim Frittieren von Tiefkühlkost alle Eispartikel und tauen Sie die Lebensmittel gründlich auf.
- Überfüllen Sie den Korb nicht.

5. Sobald das Öl heiß ist, nehmen Sie den Deckel ab, legen Sie das Frittiergut (z. B. Pommes Frites) in den Korb und tauchen Sie den Frittierkorb langsam in das heiße Öl.

6. Während des Vorgangs den Deckel abdecken.

7. Während des Betriebs des Gerätes ist eine Aufsicht erforderlich.

8. Wenn das Essen den gewünschten Gargrad erreicht hat, heben Sie den Frittierkorb langsam an und haken Sie ihn über den Rand des Geräts. Lassen Sie das frittierte Essen vor dem Servieren einige Minuten abkühlen. Nehmen Sie den Deckel ab.

WARNUNG: Beim Abnehmen des Deckels wird heißer Dampf freigesetzt. Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät äußerst vorsichtig vor. Halten Sie Gesicht und nackte Haut von dem austretenden Dampf fern.

9. Stellen Sie sicher, dass sich der Temperaturregler in der Position „OFF“ (Aus) befindet, und ziehen Sie den Stecker aus der Fritteuse.

10. Nachdem das überschüssige Öl abgelaufen ist, nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Lebensmittel auf ein mit Papiertüchern ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl abtropfen kann.

NOTIZ: Berühren Sie den Korb nicht, solange er noch heiß ist. Benutzen Sie immer den Griff.

11. Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein.

12. Ziehen Sie das Netzkabel ab und verstauen Sie es.

13. Denken Sie daran, den Deckel wieder aufzusetzen, um das Öl für die weitere Verwendung abzudecken.

14. Wenn Sie mehr als eine Ladung frittieren, stellen Sie sicher, dass das Öl wieder auf die erforderliche Temperatur erhitzt wird.

15. Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.

WARNUNG:

- Berühren Sie den Bedienknopf während des Frittiervorgangs nicht. Es kann heißer Dampf austreten, der zu Verletzungen führen kann.
- Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme. Die Seiten und die Oberseite des Geräts sind während des Betriebs und beim Abkühlen heiß. Es müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Bränden oder anderen Sachschäden zu vermeiden.

PRAKTISCHE TIPPS

- Wird das Öl hauptsächlich zum Frittieren von Pommes Frites genutzt, kann es 10 bis 12 Mal wiederverwendet werden.
- Öl, das zum Frittieren von Fleisch oder Fisch verwendet wird, sollte häufiger ausgetauscht werden.
- Geben Sie niemals Frischöl zu Altöl.
- Wechseln Sie das Öl immer, wenn das Öl beim Erhitzen zu schäumen beginnt, einen starken Geruch abgibt oder dunkel wird.
- Das Öl nicht überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Öl die gewünschte Temperatur hat, bevor Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Öl tauchen.
- Wenn Sie mehrere unterschiedliche Lebensmittel frittieren, frittieren Sie immer zuerst das Lebensmittel mit der niedrigsten Temperatureinstellung.
- Mischen Sie zum Braten keine unterschiedlichen Ölsorten.
- Das Frittieren von bereits vorgekochten Lebensmitteln kann weniger Zeit in Anspruch nehmen als das Frittieren von völlig rohen Lebensmitteln.

REINIGUNG & LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung des Geräts immer sicher, dass das Gerät von der Steckdose getrennt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt sind.
- Entleeren Sie das Öl aus dem Öltank. Öl kann mehrmals wiederverwendet werden (je nach Art der zubereiteten Lebensmittel). Filtern Sie das Öl durch ein Sieb und bewahren Sie es für die spätere Verwendung auf.

WARNUNG:VERSUCHEN SIE NICHT, DIE FRITTEUSE, DAS ELEMENT UND DIE STEUEREINHEIT ZU BEWEGEN ODER ZU TRAGEN, SOLANGE SIE HEISS SIND.

- Waschen Sie den Öltank und den Frittierkorb, indem Sie zuerst überschüssiges Öl mit einem saugfähigen Papiertuch aufwischen. Waschen Sie dann den Öltank und den Frittierkorb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab. Verwenden Sie keinen Topfreiniger oder scharfes Reinigungsmittel für den Öltank und den Frittierkorb, da dies die Oberfläche beschädigen würde. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Waschen Sie den Deckel ebenfalls in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Reglereinheit und das Element mit einem feuchten Tuch und ggf. einem milden Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.

WARNUNG:TAUCHEN SIE DAS MIT DEM TEMPERATURREGLER UND DEM NETZKABEL BEFESTIGT HEIZELEMENT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

- Reinigen Sie das äußere Gehäuse und die Heizung, indem Sie sie mit einem nicht scheuernden, feuchten Tuch und etwas heißem Seifenwasser abwischen. Trocknen Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Wischen Sie auch das Netzkabel ab. Spülen und trocknen Sie alle Teile vor der Lagerung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Lagerung gründlich getrocknet und ölfrei ist.
- Bauen Sie das Gerät zur Lagerung wieder zusammen.
- Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung aufzubewahren.

So ersetzen Sie die Filter:

Ihr Kohlefilter sollte maximal alle 6 Monate gewechselt werden (je nach Nutzung). Der Ölfilter sollte alle 12 Monate gewechselt werden.

1. Filterabdeckung lösen und abnehmen.
2. Nehmen Sie sowohl das weiße als auch das schwarze Filterstück heraus.
3. Werfen Sie alte Filter weg und ersetzen Sie sie durch neue Filter.

NOTIZ:Stellen Sie sicher, dass das weiße Filterstück auf der Metalloberfläche UNTER dem Kohlefilter (schwarzes Stück) aufliegt.

EMPFOHLENE ÖLE

- Pflanzenöl
- Sonnenblumenöl
- Rapsöl
- Erdnussöl

WARNUNG:Keine festen Frittieröle verwenden, ausschließlich flüssige Öle entsprechend der Empfehlung verwenden.

Spezifikationen

Modell	Beschreibung	Stromspannung	Frequenz	Leistung
MDF35	3,5 l Fritteuse aus Edelstahl	220-240 V Wechselspannung	50 Hz	2000 W

FEHLERBEHEBUNG

Aufgetretenes Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Öl läuft über	<ul style="list-style-type: none"> Das Öl wird über den Maximalstand hinaus eingefüllt In heißes Öl gegebene Lebensmittel enthalten Feuchtigkeit Angegebene Mengen überschritten 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Ölstand im Öltank korrekt ist. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vorher getrocknet sind Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel vor dem Braten
Starker Geruch	<ul style="list-style-type: none"> Das Öl ist schlecht geworden Es wird nicht das richtige Öl verwendet 	<ul style="list-style-type: none"> Öl ersetzen Mischen Sie keine Öle unterschiedlicher Art oder Qualität.
Das Essen wird nicht braun	<ul style="list-style-type: none"> Die Gartemperatur ist zu niedrig Korb ist überladen Öl ist nicht heiß genug 	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie den Drehschalter auf die richtige Garzeit ein. Temperatur Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel vor dem Braten Temperatur sicherstellen Einstellung ist korrekt Stellen Sie sicher, dass das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat vor dem Eintauchen von Lebensmitteln in das Öl Mögliche Fehler Thermostat. Konsultieren Servicecenter
Chips kleben zusammen	<ul style="list-style-type: none"> Kartoffeln nicht gründlich gewaschen und getrocknet bevor sie in das Öl gegeben werden 	<ul style="list-style-type: none"> Kartoffeln waschen gründlich und trocken Braten
Chips sind nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> Stärke ist immer noch auf den Kartoffeln vorhanden 	<ul style="list-style-type: none"> Kartoffeln 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen und vor dem Braten gründlich trocknen
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wurde ohne Öl eingeschaltet. Der Temperaturregler ist nicht auf die richtige Einstellung eingestellt Steckdose ist nicht eingeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie die Fritteuse abkühlen, füllen Sie sie mit ausreichend Öl und drücken Sie den Reset-Punkt auf der Rückseite der Fritteuse Überprüfen Sie, ob die Gartemperatur über den Temperaturregler einstellbar Überprüfen Sie, ob die Steckdose eingeschaltet und nicht defekt ist.

Importeur: PJU doo

Letaliska cesta 32j

1000 Ljubljana

Slovenien



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf der Verpackung weist darauf hin, dass ein solches Produkt

gilt in der gesamten EU nicht als Hausmüll. Wenn Sie das Produkt ordnungsgemäß entsorgen,

Sie verhindern mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die

durch unsachgemäßen Umgang mit diesem Produkt entstehen würden. Recyclingmaterialien helfen

schützen Sie die Natur und die natürlichen Ressourcen. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts finden Sie

Bitte wenden Sie sich an die entsprechenden Dienste, Ihren Hausmüllentsorgungshof oder das Geschäft,

das Produkt gekauft



Erklärung des Herstellers, dass das Produkt die Anforderungen der geltenden EG-

Richtlinien