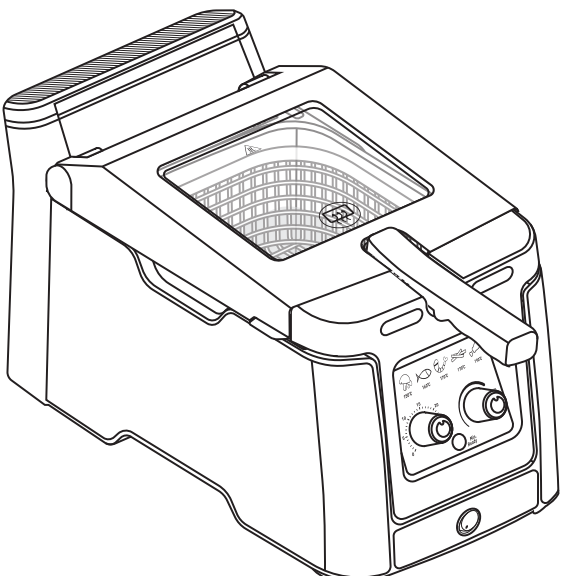
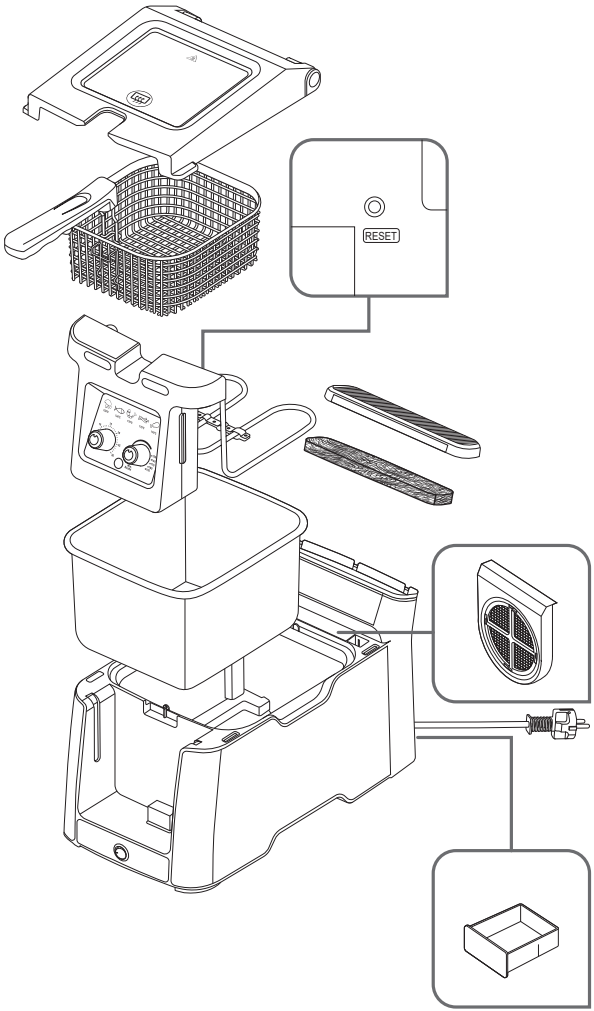
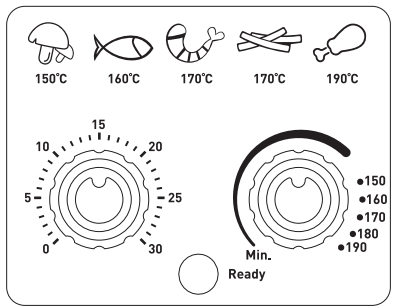
Clear Duo Deep Fryer

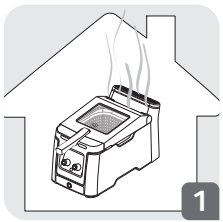



RESET


150°C
160°C
170°C
170°C
190°C
15
10
20
5
25
0
30
•150
•160
•170
•180
•190
Min.
Ready

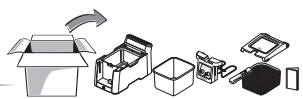
1

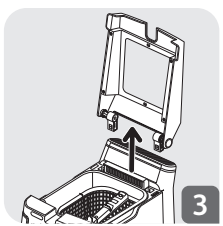


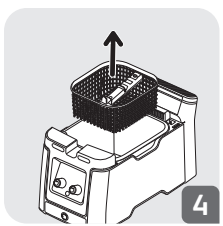


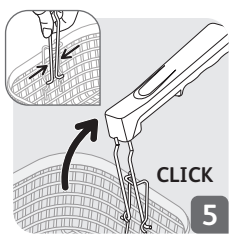


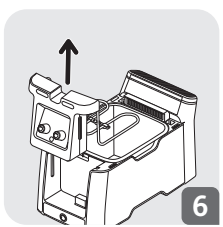
2

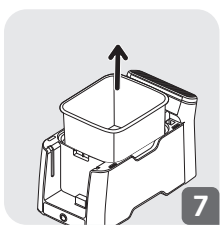


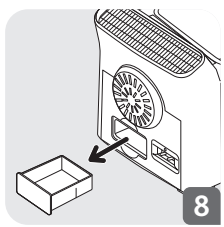


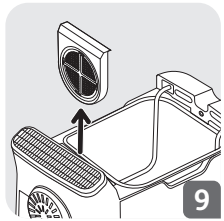


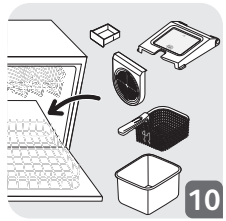




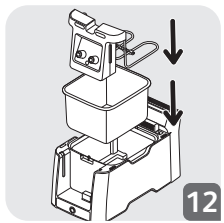


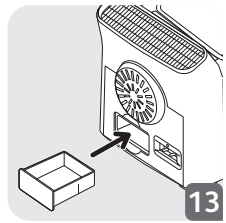


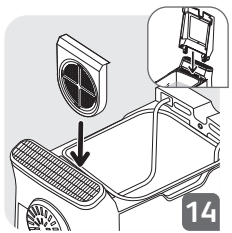


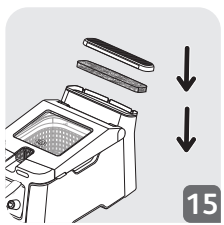


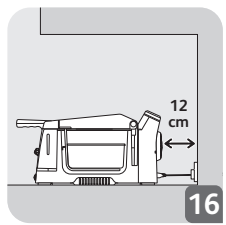






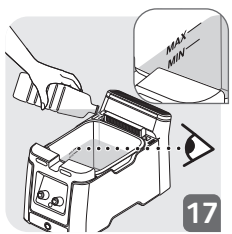






3





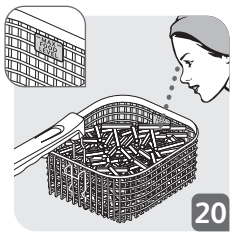


4



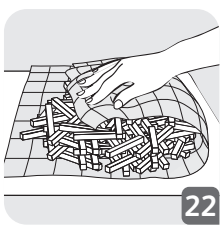



19


20

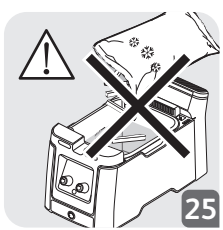

21




22


23

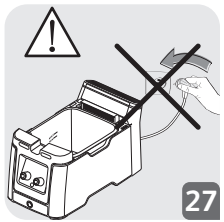

24


25

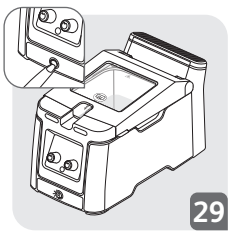
5

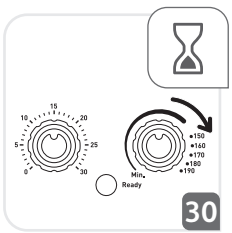



OK
3.5L
26

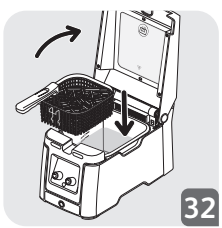

27


28

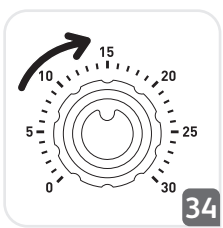

29

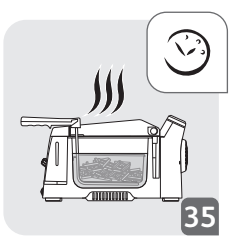

30

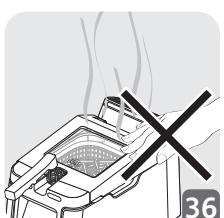

t° OK
Ready
31

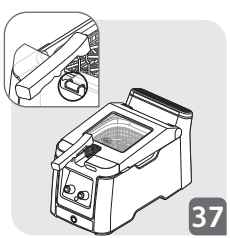

32


33


15
10
20
5
25
0
30
34


35


36


37

6

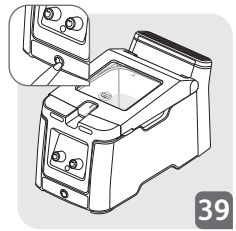


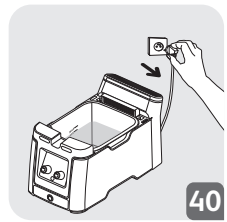
	Nb			
		350g	170°C	6-8 min
		400g	160°C	6-8 min
	8-9		170°C	5-6 min
		400g	150°C	10-12 min
❄ ❄ ❄				
		650g	170°C	9-11 min
	12		190°C	6-7 min
		500g	190°C	4-6 min
	10-12		190°C	6-8 min

7







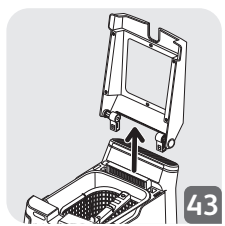


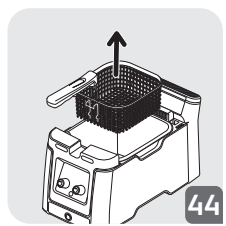


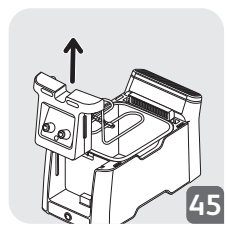


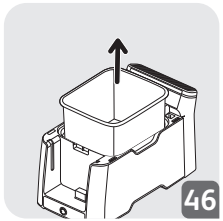
8

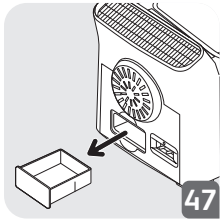


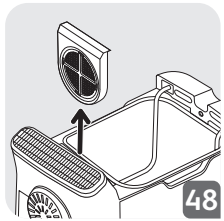


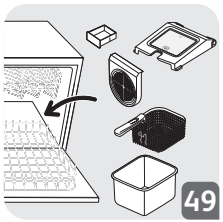


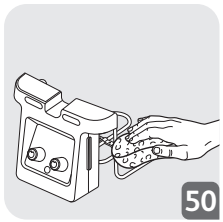


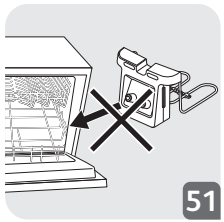






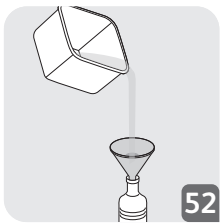




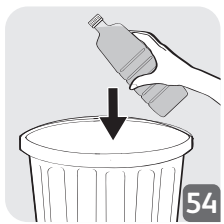


9



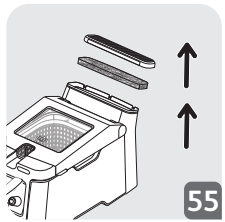


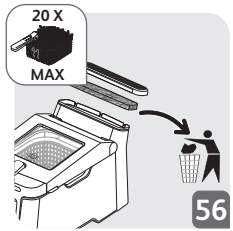




10

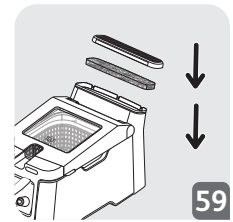


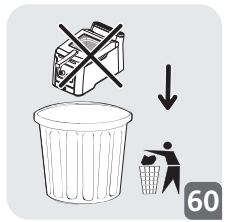








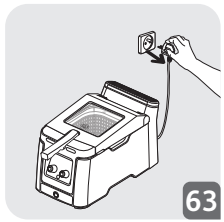


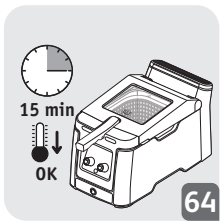


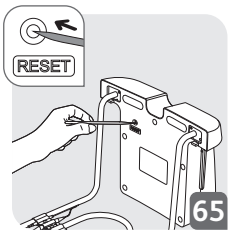

RESET


61


t°
62


63


15 min
OK
64


RESET
65


OK
66

1820010732

SICHERHEITSHINWEISE
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden.
  Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
  - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
  - auf landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
  - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 beaufsichtig werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtig 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.

- Kochgeräte sollte man immer mit den Griffen (wenn vorhanden) stabil positionieren um ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- ⚠ Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Geräts an.
- Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.
- Reinigen Sie den Deckel, den Behälter, den Korb mit Schwamm und Wasser oder in einem Geschirrspüler (je nach Modell). Reinigen Sie Teile mit Elektronik separat mit einem Schwamm. Siehe Kapitel „Reinigung" in der Bedienungsanleitung.
- Niemals das Gerät oder das elektrische Bedienelement in Wasser tauchen!
- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 2000 m benutzt werden.
- Achtung: Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme aufweisen.
- Achtung: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.

- Achtung: An das Stromkabel und den Stecker darf keine Flüssigkeit gelangen (Je nach Modell).
- ACHTUNG: Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf, insbesondere während des Gebrauchs und des Abkühlens.

Richtig

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam und befolgen Sie diese.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht (nur Wechselstrom).
- Angesichts der Vielzahl an gültigen Normen sollte das Gerät, falls Sie es außerhalb des Landes benutzen, in dem Sie es gekauft haben, vorher von einer dort ansässigen Vertragskundendienststelle überprüft werden.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten von der Fritteuse.
- Versichern Sie sich außerdem, dass die unter dem herausnehmbaren Behälter der Fritteuse befindlichen Transportsicherungen abgenommen wurden (je nach Modell).
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es selbst oder sein Kabel schadhaft ist, es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.
- Im Service-Fall wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Vertragswerkstätten. Reparaturen von nicht autorisierten Personen bewirken den Verlust der Gewährleistung des Herstellers.
- Das Gerät ausschließlich an geerdeten Steckdosen anschließen.
- Stets den Netzstecker herausziehen: gleich nach Gebrauch, vor einem Standortwechsel, vor jeder Wartung oder Reinigung.
- Eine feste, ebene und vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche verwenden.

Nicht

- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sollten Sie doch davon Gebrauch machen, beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit, dass dieses in gutem Zustand, der Stecker geerdet ist und die Leistung dem des Gerätes angepasst ist. Ein Verlängerungskabel muss so verlegt sein, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen.

- Nehmen Sie Ihre Fritteuse nicht in der Nähe von leicht entzündbaren und hitzeempfindlichen Gegenständen (z.B. Vorhänge, Kunststofftischdecken, Glastischen, lasierte Möbelstücke, etc.) oder externen Hitzequellen (Herd, Kochplatten, etc.) in Betrieb.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist. Alle Eingriffe, die über die Reinigung und normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.
- Verfügt Ihre Fritteuse über einen herausnehmbaren Behälter, nehmen Sie diesen niemals heraus während die Fritteuse noch in Betrieb ist Verwenden Sie den Behälter nicht zu anderen Zwecken.
- Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Frittierfett oder Öl in Betrieb. Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmenge.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl. Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe. Entfernen Sie Eis- Rückstände von Tiefkühlprodukten und trocknen Sie das Frittiergut vor dem frittieren mit Küchentüchern.
- Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.

Ratschläge/Informationen

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit…).
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Jede Verwendung für gewerbliche Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
- Nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, passend zu ihrem Gerät.
- Bei Geräten mit loser Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Vor dem Entsorgen Ihrer Fritteuse beachten Sie bitte, dass die Batterie des Timers (je nach Modell) aus dem Gerät entfernt wird und separat gemäß den lokalen Bestimmungen entsorgt wird.
- Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Wenn Sie festes Pflanzenfett nehmen, schneiden Sie es in Stücke, und schmelzen Sie es bei geringer Hitze in einem Kochtopf, bevor Sie es dann langsam in die Fritteuse gießen. Geben Sie niemals das feste Pflanzenfett direkt in den Frittierkorb oder Frittierbehälter, denn dies kann zu Schäden am Gerät führen.
- Hat Ihre Fritteuse (je nach Modell) einen herausnehmbaren Geruchsfilter, empfehlen wir diesen nach etwa 10 bis 15 (Filtermatte), 30 bis 40 (Filter- Kassette) oder 80 (Karbon-Filter) Frittierzyklen zu wechseln. Einige Modelle werden mit einem Permanent- Metallfilter versehen; es ist nicht nötig, ihn zu wechseln.

- Reduzieren Sie die Frittiertemperaturen auf 170°C, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (z.B. Pommes Frites).
- Zur Zubereitung von Pommes Frites den Korbeinsatz verwenden.
- Überwachen sie den Frittiervorgang: Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Vermeiden Sie zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.
- Filtrieren Sie das Öl nach jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.
- Kartoffeln bei Temperaturen unter 8°C aufzubewahren.
- Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.
- Beim Einbringen des gefüllten Korbeinsatzes kühlt das Frittieröl sehr schnell ab. Während des Garvorgangs übersteigt die Temperatur des Frittieröls nie 175°C, selbst wenn der Thermostat auf 190°C (= stabilisierte Temperatur vor dem Einbringen des Korbes) gestellt ist.
- Da sich Wasser und Öl nicht vermischen, kann dies zu Spritzern führen, die beim Erhitzen des Öls, während des Garvorgangs und nach dem Garen schwere Verbrennungen verursachen können.

  Diese Spritzer werden durch zu viel Wasser im Öl oder Fett verursacht.

  Um zu verhindern, dass Wasser in die Fritteuse gelangen kann, ist es wichtig, die vom Hersteller angegebenen Gebrauchs- und Lagerhinweise genau zu befolgen, insbesondere im Hinblick auf den Umgang mit Lebensmitteln, Zutaten (Öl), den Austauschzeitraum für das Öl oder Fett sowie die Wartung der Fritteuse und des Zubehörs (Ölwanne).

Umweltschutz



BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTONNE"

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem

Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.