

**MODELL: DF7003A-GS**

**FRITTEUSE  
GEBRAUCHSANWEISUNG**



**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY**

**ASSEMBLY INSTRUCTION**

# Inhalt

---

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen .....	2
Zusätzliche wichtige Schutzvorrichtungen.....	3
Drehregler .....	7
Einstellrad für die Temperatur .....	7
Vor der ersten Verwendung .....	7
Betriebsanleitung .....	8
Nützliche Hinweise.....	10
Frittier-Tabelle .....	11
Anwender-Wartungsanleitung .....	13
Wartungs- & Reinigungshinweise.....	13
Anweisungen zum Speichern .....	13

## Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

---

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

1. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
2. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, zur Verwendung des Geräts.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile austauschen oder entfernen, und bevor Sie das Gerät reinigen.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drehen Sie sowohl den Timer-Drehschalter als auch den Temperatur-Drehschalter auf die Position OFF. Trennen Sie dann den Stecker von der Steckdose.

13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb in der Vorderseite der Schubfach eingerastet ist - beide Handlaschen des Frittierkorbs müssen vollständig in die Vertiefungen an der Oberseite des Korb-Schubfachs eingeführt sein.
15. Stellen Sie sicher, dass das Frittierkorb-Schubfach immer vollständig geschlossen ist und der Griff des Frittierkorbs sicher im Schubfach verriegelt ist, während die Fritteuse in Betrieb ist.
16. **WARNUNG:** Die Fritteuse funktioniert nur, wenn das Frittierkorb-Schubfach vollständig geschlossen ist.
17. **VORSICHT:** Nach dem Frittieren sind der Frittierkorb und das Frittierkorb-Schubfach, sowie die gekochten Speisen heiß. Bei der Handhabung des heißen Fritteusen-Korbs/Schubfachs ist äußerste Vorsicht geboten.

#### **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

## Zusätzliche wichtige Schutzvorrichtungen

---

**VORSICHT BEI HEISSEN OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme und entweichenden Dampf. Es müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.

**VORSICHT:** Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und speichert die Wärme für eine Weile nach dem Ausschalten. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Ofenhandschuhe und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder heiß ist.

1. Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Betriebsanleitung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
2. Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220-240-V-Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
3. Wenn dieses Gerät während des Betriebs eine Störung aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und trennen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, das defekte Gerät zu reparieren.
4. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

5. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten ein. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden.
6. Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um die Gefahr eines elektrischen Schlags und des Erstickens zu vermeiden.
7. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche.
8. Versperren Sie den Luftauslass auf der Rückseite und den Lufteinlass auf der Oberseite der Fritteuse nicht mit irgendwelchen Gegenständen.
9. Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 4 Zoll von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
10. Verwenden Sie zum Öffnen des Frittierkorb-Schubfachs immer den Frittierkorbgriff.
11. Setzen Sie das leere Frittierkorb-Schubfach (ohne Frittierkorb) nicht in das Gehäuse der Fritteuse ein. Prüfen Sie, ob der Frittierkorb im Schubfach eingerastet ist.

**WARNUNG:** Stellen Sie die Frittierkorb-Schubfach nach dem Frittieren unbedingt auf eine flache, hitzebeständige Unterlage, bevor Sie die Korb-Entriegelungstaste drücken.

**WARNUNG:** Eine Unter- oder Überfüllung des Frittierkorbs kann die Fritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.

Bewegen Sie niemals eine heiße Fritteuse oder eine Fritteuse die heiße Speisen enthält. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.

## **DEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF**

### **HINWEISE ZUM KABEL**

Das mitgelieferte kurze Netzkabel sollte verwendet werden, um das Risiko zu vermindern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verheddern oder darüber stolpern. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen. Stecken Sie den Stecker immer direkt in eine Wandsteckdose.

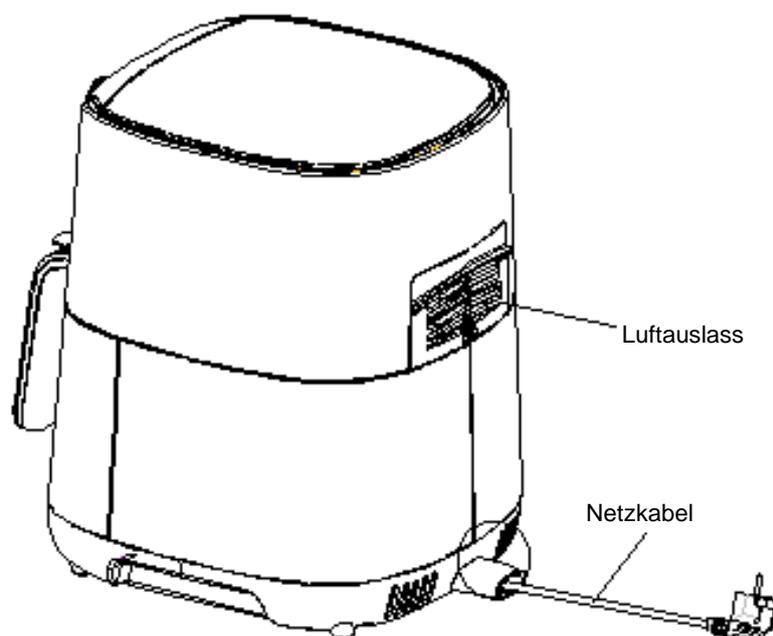
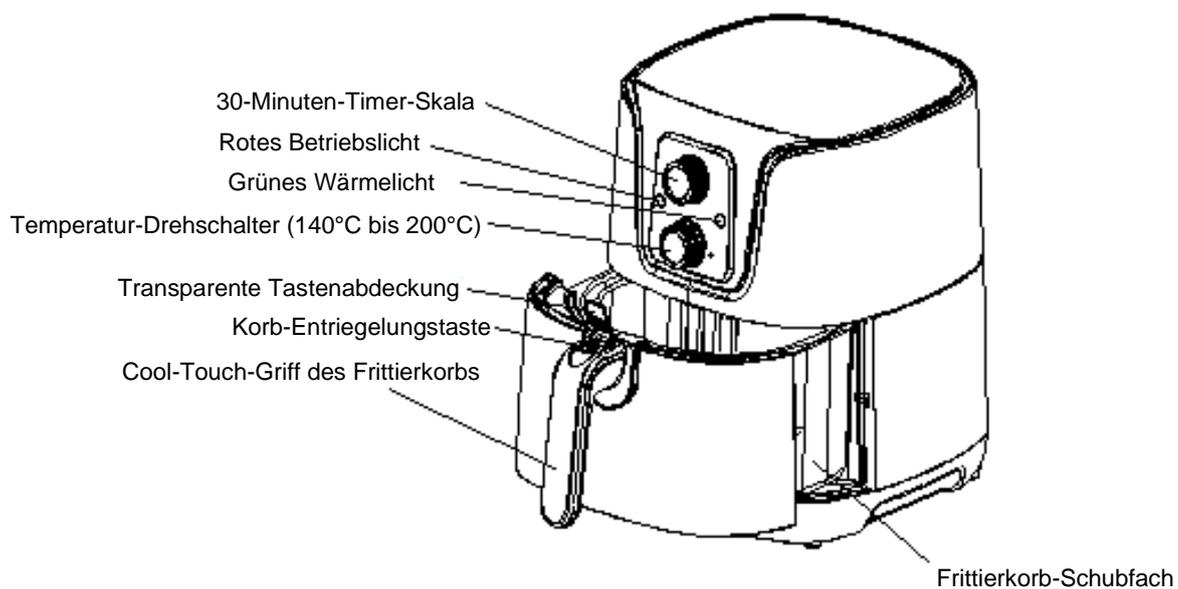
### **WEICHMACHER-WARNUNG**

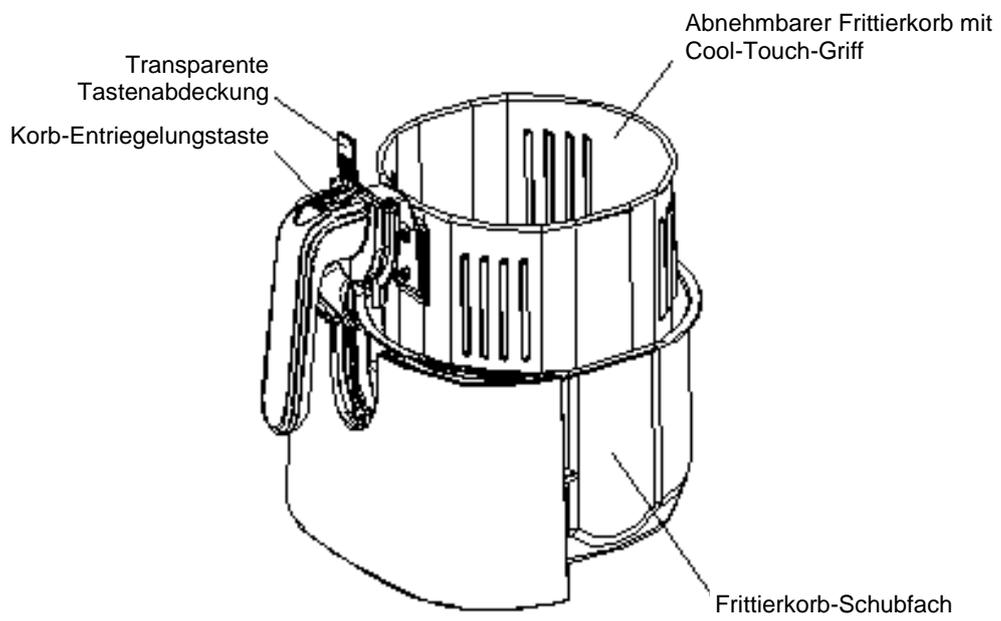
**VORSICHT:** Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte oder anderer Möbel übergehen, legen Sie NICHT-PLASTISCHE Untersetzer oder Matten zwischen dem Gerät und der Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann sich die Oberfläche verdunkeln, es können dauerhafte Flecken entstehen oder die Oberfläche wird fleckig.

### **ELEKTROSTROM**

Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert Ihr Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß. Es sollte an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.

Abb.1





# Drehregler

---

## Einstellrad für die Temperatur

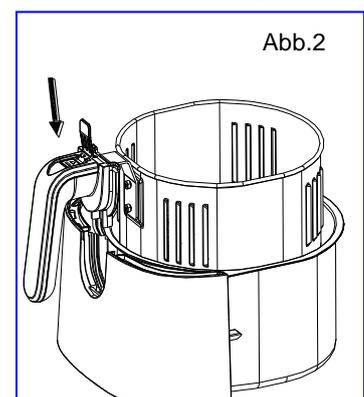
- ◆ Wählen Sie Frittier-Temperaturen von 140°C bis 200°C. Die Temperaturen können jederzeit angepasst werden.
- ◆ Die grüne HEAT ON-Leuchte leuchtet auf sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- ◆ Die grüne HEAT ON-Leuchte und das Heizelement schalten sich zyklisch ein und aus, um die gewählte Temperatur zu halten.
- ◆ 30 Minuten Countdown-Timer Zifferblatt
- ◆ Sobald der Timer eingestellt ist, leuchtet die rote POWER-Leuchte auf, um anzuzeigen, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
- ◆ Um ein gleichmäßiges Kochen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie das Frittierkorb-Schubfach nach der Hälfte der Kochzeit. Überprüfen, wenden oder schütteln Sie die Speisen im Frittierkorb kräftig.
- ◆ **WICHTIG:** Wenn Sie das Schubfach aus dem Fritteusen-Gehäuse herausziehen, schalten sich die rote POWER-Leuchte und die Fritteuse aus. Der Timer zählt weiter herunter, wenn das Schubfach geöffnet wird.
- ◆ Das Aufheizen wird fortgesetzt, sobald das Schubfach wieder eingesetzt wird.
- ◆ Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Zeit Null (0) erreicht. Die Fritteuse schaltet sich automatisch AUS. Sowohl die rote POWER-Leuchte als auch die grüne HEAT ON-Leuchte erlöschen.

**WICHTIG:** Sobald das Frittieren beendet ist, drehen Sie sowohl den Temperaturregler als auch den Timer-Regler auf „MIN“ und 0 (AUS). Trennen Sie den Netzstecker der Fritteuse, wenn sie nicht verwendet wird.

## Vor der ersten Verwendung

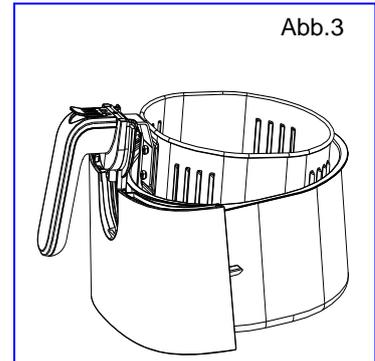
---

1. Beim Versand Ihrer Fritteuse ist der Frittierkorb in der Schubfach im Inneren des Fritteusen-Gehäuses verriegelt. Fassen Sie den Frittierkorbgriff fest an, um das Frittierkorb-Schubfach zu öffnen; nehmen Sie dann das Schubfach aus dem Gerät und legen Sie es auf eine ebene, saubere Arbeitsfläche.
2. Zum Entriegeln und Herausnehmen des Frittierkorbs aus der Schubfach: Öffnen Sie die transparente Tastenabdeckung, um die Korb-Entriegelungstaste freizulegen. Drücken Sie die Korbentriegelungstaste mit dem Daumen und ziehen Sie dabei den Frittierkorb gerade nach oben aus der Schubfach heraus. Siehe Abbildung 2.



- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Fritteuse. Prüfen Sie, dass sich unter und um den Frittierkorb und das Schubfach keine Verpackung befindet.
- Waschen Sie Frittierkorb und Schubfach in heißer Seifenlauge.
- TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER FRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN. Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.

- Rasten Sie den sauberen Frittierkorb in das Schubfach ein. Auf jeder Seite des Griffs befinden sich 2 Laschen. Schieben Sie die 2 Griff-Laschen in die Schlitze auf der Oberseite der Korb-Schubfachs. Der Griff des Frittierkorbs rastet mit einem hörbaren Klicken sicher ein. Siehe Abbildung 3.



**WICHTIG:** Legen Sie die Tastenabdeckung über die Korb-Entriegelungstaste, um ein versehentliches Lösen des Frittierkorbs zu verhindern.

## Betriebsanleitung

---

**WARNUNG!** Dieses Gerät sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

**HINWEIS:** Bei der ersten Verwendung kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal.

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Fassen Sie den Griff des Frittierkorbs fest an, um das Frittierkorb-Schubfach zu öffnen; nehmen Sie dann das Schubfach aus dem Gerät und legen Sie es auf eine flache, saubere Oberfläche.
- Legen Sie die Speisen in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Speisen. Um ein einwandfreies Frittieren und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, füllen Sie einen Frittierkorb NIEMALS zu mehr als 2/3.
- Setzen Sie das montierte Frittierkorb-Schubfach in die Vorderseite der Fritteuse ein. Stellen Sie sicher, dass das Frittierkorb-Schubfach immer vollständig geschlossen ist.
- Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.

6. Wählen Sie die Frittier-Temperatur, von 140°C bis 200°C.
7. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Frittierzeit plus 5 Minuten extra für das Vorheizen, wenn die Fritteuse kalt ist. Die rote POWER-Leuchte leuchtet auf; die Fritteuse beginnt sich zu erwärmen.  
**WICHTIG:** Die Fritteuse erwärmt sich nicht wenn die Zeitschaltuhr nicht eingestellt ist.  
**WARNUNG:** Die Fritteuse erwärmt - die rote POWER-Leuchte bleibt ausgeschaltet, bis die Frittierkorb-Schubfach vollständig geschlossen ist.
8. Die grüne HEAT ON-Leuchte leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.  
**HINWEIS:** Während des Frittierens schaltet sich die grüne HEAT ON-Leuchte abwechselnd ein und aus, wenn die richtige Frittier-Temperatur aufrechterhalten wird.
9. Um ein gleichmäßiges Kochen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie das Korb-Schubfach nach der Hälfte der Kochzeit und prüfen Sie nach. Heben Sie den Frittierkorb aus dem Frittierkorb-Schubfach zum Wenden oder schütteln Sie die Speisen in den Frittierkorb. Anschließend legen Sie den Frittierkorb wieder in das Frittierkorb-Schubfach ein. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur an. Der Timer zählt weiter herunter, wenn das Schubfach geöffnet wird, aber die Fritteuse heizt nicht mehr, bis das Schubfach wieder eingesetzt wird.  
**VORSICHT:** Stellen Sie sicher, dass sich der Korb in der verriegelten Position befindet, wenn Sie Speisen in der Fritteuse schütteln. Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, drücken Sie die Korb-Entriegelungstaste nicht, während Sie den Frittierkorb schütteln.  
**WARNUNG:** Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb und der Schubfach ist äußerste Vorsicht geboten. Vermeiden Sie austretenden Dampf aus dem Frittierkorb und den Speisen.  
**VORSICHT:** Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Fritteusenkorb anfassen.  
**VORSICHT:** Heißes Öl kann sich am Boden des Schubfachs sammeln. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um zu verhindern, dass das Öl die frittierten Speisen verunreinigt, entriegeln Sie immer den Frittierkorb und nehmen Sie ihn aus dem Schubfach, bevor Sie ihn entleeren.  
Drehen Sie das Schubfach mit montiertem Frittierkorb **NIEMALS** auf den Kopf.  
**HINWEIS:** Die Fritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie den Timer-Wähler auf 0 drehen.
10. Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Frittierzeit abgelaufen ist. Der Fritteuse schaltet sich automatisch aus. Sowohl die rote POWER-Leuchte als auch die grüne HEAT ON-Leuchte erlöschen.
11. Schütteln Sie den Frittierkorb/das Schubfach kräftig und prüfen Sie die Speisen auf das Bräunen und ob sie fertiggekocht sind. Falls zusätzliches Frittieren erforderlich ist, passen Sie die Temperatur an, falls gewünscht, und stellen Sie den Timer in 5-Minuten-Schritten ein, bis zum Fertig-Frittieren.

12. Lassen Sie die frittierten Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie den Korb-Schubfach aus der Fritteuse oder die Speisen aus dem Frittierkorb nehmen.
13. Sobald das Frittieren beendet ist, nehmen Sie das Schubfach aus dem Gerät und legen Sie es auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie dann den Frittierkorb aus der Schubfach.
14. Schütteln Sie die frittierten Speisen auf die Servierfläche. Setzen Sie den Frittierkorb sofort wieder in das Schubfach ein und verriegeln Sie ihn. Fahren Sie mit den nachfolgenden Chargen fort, falls vorhanden.
15. HINWEIS: Sobald die nächste Charge fertig ist, wird das 1300-Watt-Heizsystem der Fritteuse schnell aufheizen und sich erholen.
16. Sobald das Frittieren beendet ist, drehen Sie sowohl den Temperaturregler als auch den Timer-Regler auf MIN oder 0 (AUS). Sowohl die rote POWER-Leuchte als auch die grüne HEAT ON-Leuchte erlöschen.
17. Trennen Sie den Netzstecker der Fritteuse, wenn sie nicht verwendet wird.

## Nützliche Hinweise

---

1. Olivenöl-Spray oder Pflanzenöl eignen sich gut zum Frittieren.
2. Verwenden Sie Ihre Fritteuse, um vor-verpackte Speisen mit einem Bruchteil des Öls und in einem Bruchteil der Zeit zu frittieren! Senken Sie in der Regel die Rezept-Backtemperatur um 10°C und reduzieren Sie die Kochzeit je nach Speisen und Menge um 30 % bis 50 %.
3. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Speisen. Füllen Sie einen Frittierkorb NIEMALS um mehr als 2/3 voll.
4. Um beste Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Speisen während der Luftfrittierzeit kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Die folgende Tabelle zum Luftbraten dient als allgemeine Richtlinie.
5. Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, kann es beim Frittieren von Speisen mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Hähnchenflügeln oder Würstchen, erforderlich sein, das Fett zwischen den Chargen aus der Frittierkorb-Schubfach zu leeren.
6. Tupfen Sie Speisen vor dem Frittieren immer trocken, um das Bräunen zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.
7. Frittieren Sie kleine Chargen von frisch panierten Speisen. Drücken Sie Panade auf die Speisen, damit sie besser haftet. Ordnen Sie die Speisen im Frittierkorb so an, dass sie sich nicht berühren, um einen Luftstrom auf allen Oberflächen zu ermöglichen.
8. Die Fritteuse kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur ein auf 140°C für bis zu 10 Minuten.

## Frittier-Tabelle

---

**WARNUNG! VERWENDEN SIE IMMER EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOR DEM VERZEHR GUT DURCHFRITTIERT SIND.**

Die folgende Tabelle ist nur als Richtlinie gedacht. Die Menge der auf einmal frittierten Speisen, die Dicke oder Dichte der Speisen und ob die Speisen frisch, aufgetaut oder gefroren ist, kann die erforderliche Gesamt-Frittierzeit beeinflussen.

1. Um ein gleichmäßiges Kochen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie das Frittierkorb-Schubfach nach der Hälfte der Kochzeit. Überprüfen, wenden oder schütteln Sie die Speisen im Frittierkorb kräftig. Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamt-Frittierzeit, den Zeitpunkt, an dem bestimmte Maßnahmen erforderlich sind, und welche Maßnahmen für beste Ergebnisse zu ergreifen sind, auf.
2. Denken Sie daran, dass das Frittieren kleinerer Chargen kürzere Frittierzeiten erfordert und höhere Speisenqualität produziert. Passen Sie die Temperaturen und Zeiten für das Frittieren gemäß Ihrem Geschmack an.

**WICHTIGER HINWEIS: Sofern die Lebensmittel nicht vor-verpackt und vor-geölt sind, sollten alle Speisen für gebräunte und knusprige Ergebnisse vor dem Frittieren leicht eingeeölt werden.**

- ◆ Das Öl kann auf die Speisen gesprüht oder gepinselt werden.
- ◆ Sprühöle funktionieren gut, da das Öl gleichmäßig verteilt wird und kleinere Ölmengen benötigt werden.
- ◆ Um knusprige Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie sicher, dass die Speisen getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
- ◆ Schneiden Sie die Stücke kleiner, um mehr Oberfläche für ein knusprigere Ergebnisse zu schaffen.
- ◆ Blanchieren ist ein Begriff, der sich auf das Vorkochen von Speisen bei einer niedrigeren Temperatur vor dem endgültigen Frittieren bezieht.
- ◆ Fügen Sie der FRITTIERZEIT 5 Minuten hinzu, sodass die Fritteuse vorheizen kann.

<b>SPEISEN</b>	<b>TEMP</b>	<b>FRITTIERZEIT</b>	<b>MASSNAHME</b>
Gemischtes Gemüse (frittiert)	200°C	15-20 Minuten	schütteln
Brokkoli (frittiert)	200°C	15-20 Minuten	schütteln
Zwiebelringe(gefroren)	200°C	12-18 Minuten	schütteln
Käsesticks (gefroren)	180°C	8-12Minuten	—
Frittierte Süßkartoffelchips (frisch, handgeschnitten, 1/8 bis 1/16-Zoll Dicke)			
Blanchieren (Schritt1)	160°C	15 Minuten	schütteln
Frittieren (Schritt2)	180°C	10-15 Minuten	schütteln
Pommes frites, (frisch, handgeschnitten, 1/4 bis 1/3-Zoll Dicke)			
Blanchieren (Schritt1)	160°C	15 Minuten	Schütteln
Frittieren (Schritt2)	180°C	10-15 Minuten	Schütteln
Pommes frites, dünn (gefroren)	200°C	12-16 Minuten	Schütteln
Hackbraten,1 Pfund	180°C	35-40 Minuten	—
Hamburger, 1/4 Pfund (Bis zu 4)	180°C	10-14 Minuten	—
Hot Dogs/Würstchen	180°C	10-15 Minuten	umdrehen
Hähnchenflügel (frisch/aufgetaut)	160°C	15 Minuten	Schütteln
Blanchieren (Schritt 1)			
Frittieren (Schritt2)	180°C	10 Minuten	Schütteln
Hähnchenstreifen/Finger	180°C	13 Minuten	umdrehen
Blanchieren (Schritt 1)			
Frittieren (Schritt2)	200°C	5 Minuten	Schütteln
Hähnchenstücke	180°C	20-30 Minuten	umdrehen
Chicken Nuggets (gefroren)	180°C	10-15 Minuten	Schütteln
Welsfinger (aufgetaut, paniert)	200°C	10-15 Minuten	umdrehen
Fischstäbchen(gefroren)	200°C	10-15 Minuten	umdrehen
Apfeltaschen	200°C	10 Minuten	—
Donuts	180°C	8 Minuten	umdrehen
Frittierte Kekse	180°C	8 Minuten	umdrehen

### **BITTE BEACHTEN:**

Die USDA empfiehlt, dass Fleisch wie Rind- und Lammfleisch, usw. auf eine Innentemperatur von 145°F/63°C gebraten wird. Das Schweinefleisch sollte auf eine Innentemperatur von 160°F/71°C und Geflügelprodukte sollten bis zu einer Innentemperatur von 170°F/77°C - 180°F/82°C gebraten werden, um sicherzustellen, dass alle schädlichen Bakterien beseitigt wurden. Wenn Sie Fleisch-/Geflügelprodukte wieder aufwärmen, sollten sie ebenfalls auf eine Innentemperatur von 165°F/74°C gebraten werden.

## Anwender-Wartungsanleitung

---

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine vom Anwender zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, außer der Reinigung und die eine Demontage erfordern, müssen von einem qualifizierten Gerätetechniker durchgeführt werden.

## Wartungs- & Reinigungshinweise

---

### **WARNUNG! Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.**

1. Trennen Sie den Netzstecker der Fritteuse. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Schubfach. Stellen Sie sicher, dass das Frittierkorb-Schubfach und der Frittierkorb vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Waschen Sie das Korb-Schubfach und den Frittierkorb in heißer Seifenlauge. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Der Frittierkorb und die Frittierkorb-Schubfach sind spülmaschinenfest. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zur Reinigung in das obere Fach Ihrer Spülmaschine stellen.
4. Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.

## Anweisungen zum Speichern

---

1. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie einlagern.
2. Lagern Sie die Fritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrem Karton oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

US



001-877-644-9366  
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088  
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004  
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530  
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106  
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512  
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447  
clienti@aosom.it