

DF5318

privileg



Gebrauchsanleitung

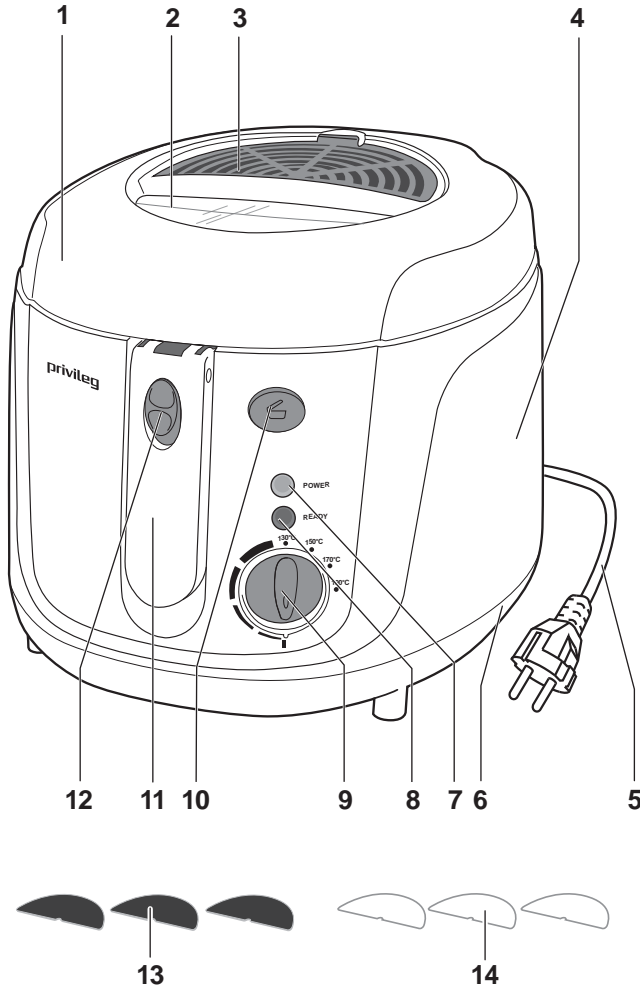
Fritteuse

Anleitung-Nr.: 92721
Bestell-Nr.: 267 596
HC 20141209
Nachdruck, auch
auszugsweise, nicht
gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Geräteteile	3
Informationen und Hinweise	4
Kontrolle ist besser	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Bevor Sie das Gerät benutzen	4
Zu Ihrer Sicherheit	5
Signalwörter	5
Sicherheitshinweise	5
Erstinbetriebnahme	12
Zum Aufstellungsort	12
Montage / Anschluss	12
Vor dem ersten Gebrauch	13
Bedienung	15
Speisen frittieren	15
Frittiertabelle	19
Reinigung und Wartung	20
Reinigung	20
Wartung	22
Unser Service	23
Umweltschutz leicht gemacht	24
Verpackungstipps	24
Altgeräteentsorgung	24
Technische Daten	24

Lieferumfang / Geräteteile



- | | | | |
|---|---------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Gerätedeckel | 8 | Bereitschaftsanzeige |
| 2 | Sichtfenster | 9 | Temperaturregler |
| 3 | Wrasenabzug | 10 | Öffnen-Taste |
| 4 | Gehäuse | 11 | Handgriff des Frittierkorbs |
| 5 | Netzkabel mit Netzstecker | 12 | Freigabeknopf |
| 6 | Tragegriffe | 13 | Aktivkohlefilter (3x als Ersatz) |
| 7 | Betriebsanzeige | 14 | Dampffilter (3x als Ersatz) |

Informationen und Hinweise

Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit der Fritteuse können Sie hausübliche Mengen Speisen fritieren, z.B. Pommes Frites, Fleisch oder Fisch.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Der Gebrauch ist vorgesehen:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar

zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht-bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel oder die Netzanschlussleitung Schäden aufweisen. Sollten Sie Schäden feststellen, schalten Sie das Gerät nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter



WARNUNG

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Zie-

hen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.



WARNUNG

Kurzschlussgefahr!

Eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.



WARNUNG

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung von Kindern jünger als 8 Jahre fern. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse des Geräts, insbesondere der Wrasenabzug, wird während des Betriebs sehr heiß. Dies kann bei Berührung zu Verbrennungen führen!

Der Frittierbehälter und das darin enthaltene Öl bzw. Frittierfett bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß!

- Berühren Sie den heißen Wrasenabzug nicht, und fassen Sie auch den Rand des heißen Frittierbehälters nicht an.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig (mindestens 2 Stunden) abkühlen.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Heißes oder siedendes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.

- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett während des Frittiervorgangs, beim Wiederauffüllen des Frittierbehälters und wenn der Deckel geöffnet ist.
- Die Fritteuse sollte in einer stabilen Lage mit den Tragegriffen **6** aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.



WARNUNG

Brandgefahr!

Dämpfe und siedendes Öl sind brennbar und können sich entzünden!

- Halten Sie während des Betriebs jede Art von Zündquelle (brennende Zigaretten, Kerzen, Funken) von dem Gerät

fern, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z.B. Vorhängen, auf.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab, wie z.B. Herdplatten, Öfen, etc.
- Sollte das Öl sich entzünden, schließen Sie sofort den Deckel des Geräts, um das Feuer zu ersticken, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals, brennendes Öl mit Wasser zu löschen! Verwenden Sie einen Pulverlöscher oder eine Löschdecke. Rufen Sie die Feuerwehr!
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.

- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder auf eine mit einer Decke oder einem Tuch bedeckte Arbeitsfläche.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Tüchern o.Ä.



WARNUNG

Explosionsgefahr!

Wasser verdampft in heißem Öl explosionsartig und führt zu einer zusätzlichen Gefährdung durch heiße, brennende Spritzer.

- Gießen Sie niemals Wasser in erhitztes Öl oder Fett.



WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Stromschlag bzw. zu Verletzungen führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.

- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder Schaltern herunterhängen und keine heiße Oberfläche berühren.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Gerät hineinstecken.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus, und ziehen Sie den Netzstecker.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.



WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Acrylamide, die z. B. in verkohlten oder verbrannten Pommes frites enthalten sind, können Krebs auslösen.

- Speisen eher hell oder goldgelb anstatt zu dunkel frittieren. Verbrannte oder verkohlte Stellen entfernen.

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Setzen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum Temperaturen von unter 0 °C aus. Evtl. gefrorenes Kondenswasser kann das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfind-

lichen Oberfläche steht.

- Nehmen Sie das Gerät nie unbefüllt in Betrieb.
- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, die die Gummifüße des Geräts angreifen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage unter das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenoberschrank o. Ä. auf. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie es nie in eine Spülmaschine, und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine lösemittelhaltigen, ätzenden und

scheuernden Reinigungsmittel (z.B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z.B. Topfschwämme o.Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.

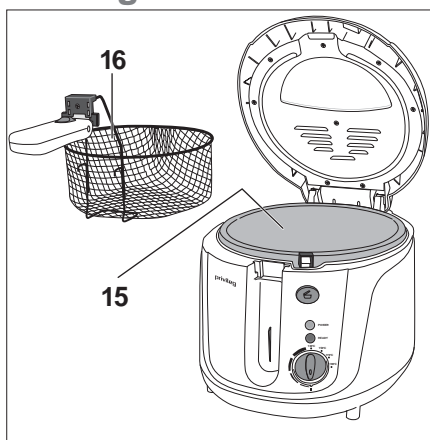
- Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.

Erstinbetriebnahme

Zum Aufstellungsort

- Die Stellfläche muss fest, eben und unempfindlich sein.
 - Das Gerät muss für Kleinkinder unerreichbar sein.
 - Das Gerät darf nicht direkt auf oder neben einem Herd oder einer anderen Wärmequelle stehen.
 - Das Gerät gibt Wärme an die umliegende Umgebung ab. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Fritteuse und den angrenzenden seitlichen und rückwärtigen Flächen ein Freiraum von mindestens 3 cm bleibt. Nach oben muss genügend Platz für die beweglichen Teile sein.
 - Das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank betreiben, da nach oben hin Dampf austritt.
 - Das eventuelle Eindringen von Wasser könnte das Gerät beschädigen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.
 - Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es nicht durch scharfe Kanten oder durch den Kontakt mit heißen Oberflächen (z.B. elektrische Kochplatten) beschädigt werden kann.
- Das Gerät könnte beschädigt werden, wenn das darin befindliche Kondenswasser gefriert. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Raum, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt abfallen könnte.

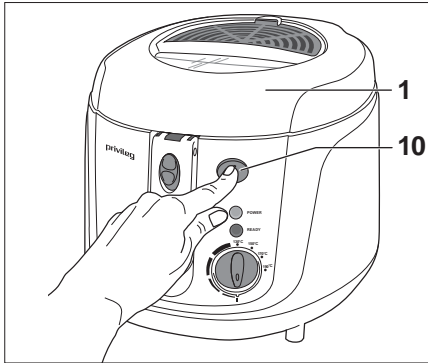
Montage / Anschluss



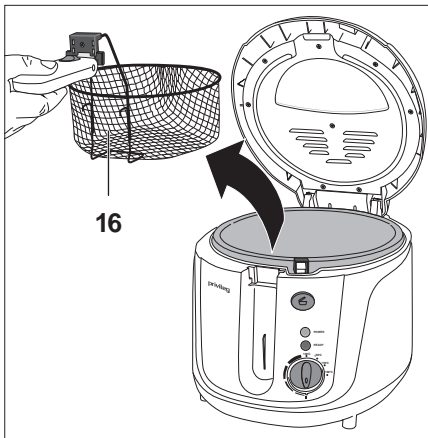
1. Alle Verpackungsteile vom Gerät und vom Frittierkorb entfernen.
2. Gehäuse und Frittierbehälter **15** mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und Frittierkorb **16** mit Spülwasser abwaschen.
3. Frittierbehälter und Frittierkorb gründlich abtrocknen bzw. trocknen lassen.

Vor dem ersten Gebrauch

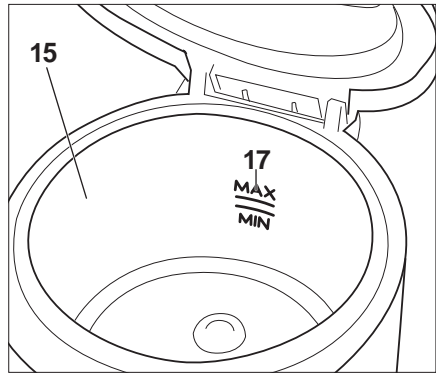
Wie bei jedem Haushaltsgerät kann auch bei Ihrer Fritteuse anfänglich ein unangenehmer Geruch auftreten. Um diesen Geruch zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor:



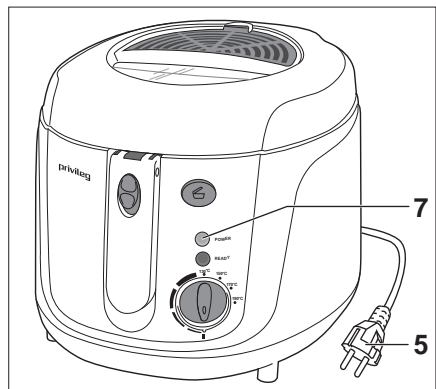
1. Öffnen-Taste **10** drücken.
Der Gerätedeckel **1** öffnet sich.



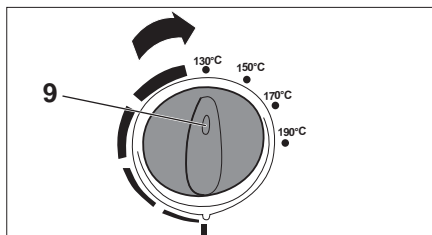
2. Frittierkorb **16** entnehmen.



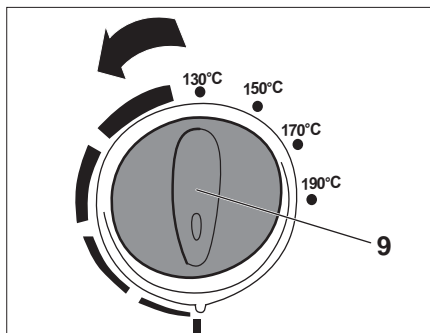
3. Frittierbehälter **15** bis zur Markierung **MAX (17)** mit Wasser füllen.
4. Gerätedeckel **1** wieder schließen.



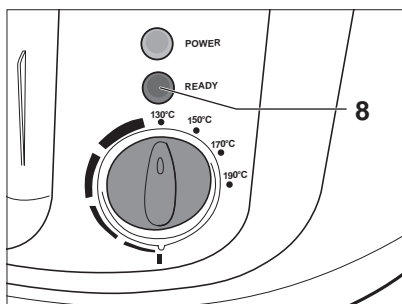
5. Netzstecker **5** in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.
Die Betriebsanzeige **7** (rot) leuchtet auf.



6. Temperaturregler **9** in die Stellung **130 °C** bringen.

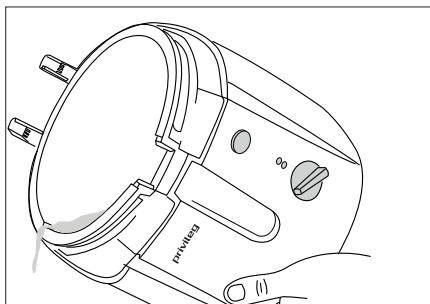


7. Nach ca. 10 Minuten Temperaturregler **9** in die Stellung **0** bringen und Gerät vollständig abkühlen lassen.



Die Bereitschaftsanzeige **8** leuchtet auf (grün).

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Bereitschaftsanzeige **8**.



8. Wasser abgießen und Wassertropfen gründlich abwischen.

Bedienung

Speisen frittieren



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse des Geräts, insbesondere der Wrasenabzug, wird während des Betriebs sehr heiß. Dies kann bei Berührung zu Verbrennungen führen!

Der Frittierbehälter und das darin enthaltene Öl bzw. Frittierfett bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß!

- Berühren Sie den heißen Wrasenabzug nicht, und fassen Sie auch den Rand des heißen Frittierbehälters nicht an.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Heißes oder siedendes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.

- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett während des Frittiervorgangs, beim Wiederauffüllen des Frittierbehälters und wenn der Deckel geöffnet ist.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.

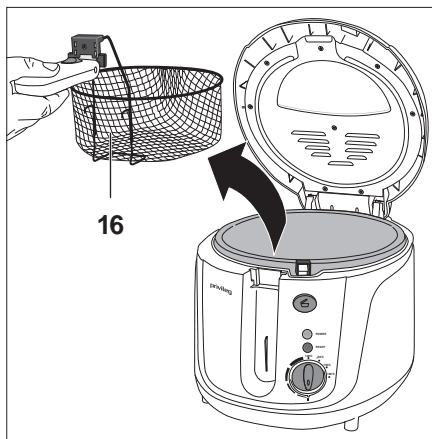
HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

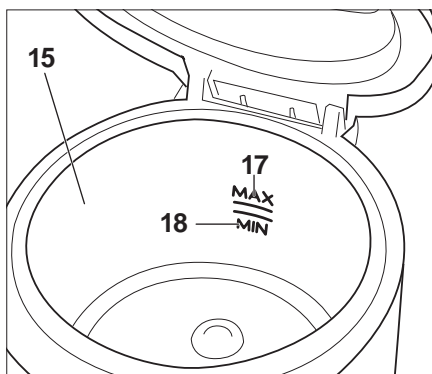
- Nehmen Sie das Gerät nie unbefüllt in Betrieb.
 - Überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht.
 - Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
-
- Stellen Sie das Gerät auf, wie im Abschnitt „Zum Aufstellungsort“ beschrieben.



1. Öffnen-Taste **10** drücken.
Der Gerätedeckel **1** öffnet sich.

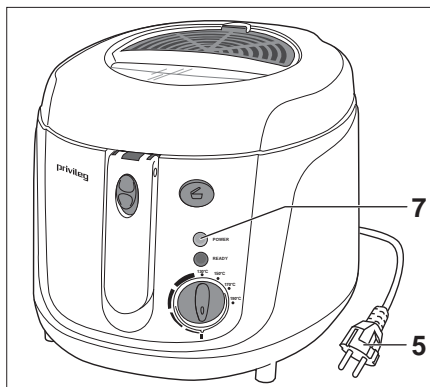


2. Frittierkorb **16** entnehmen.

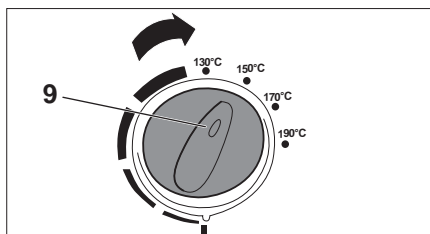


3. Frittierbehälter **15** mit Öl oder Frittierfett füllen. Dabei darauf achten, dass der Füllstand immer zwischen den Markierungen **MIN (18)** (ca. 2 Liter) und **MAX (17)** (ca. 2,5 Liter) liegt.

4. Gerätedeckel **1** wieder schließen.

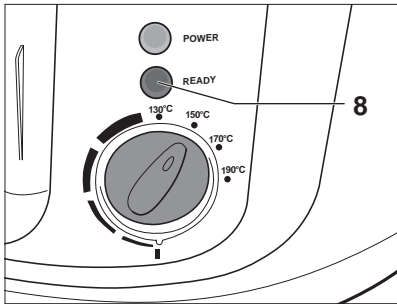


5. Netzstecker **5** in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken. Die Betriebsanzeige **7** (rot) leuchtet auf.

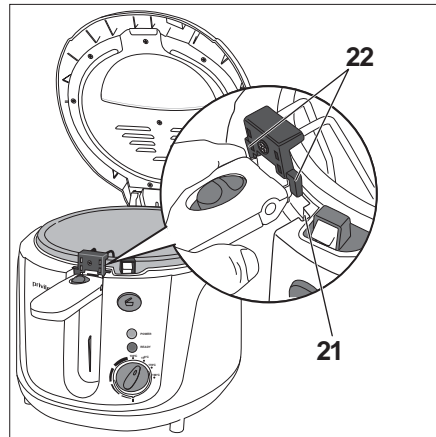


6. Mit dem Temperaturregler **9** die gewünschte Temperatur einstellen.

HINWEIS: Optimales Frittierergebnis bei tiefgefrorenen Pommes Frites 400 g, 170 °C, Befüllung bis Markierung **MAX (17)** Gardauer 10-12 Min. Weitere Vorschläge zu Frittierdauer und -temperatur finden sich in der Frittier-tabelle am Ende dieses Abschnitts.

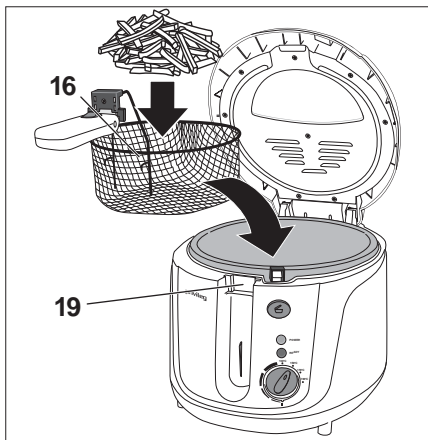


Die Bereitschaftsanzeige **8** (grün) leuchtet auf.
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Bereitschaftsanzeige **8**.

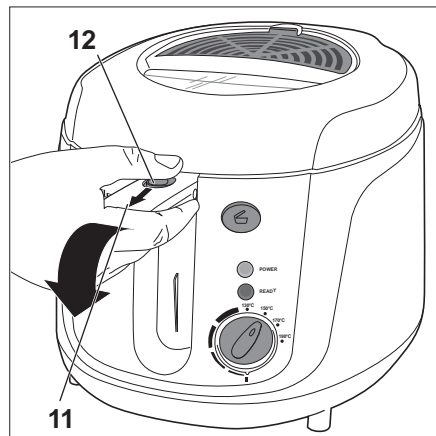


Dabei darauf achten, dass auf beiden Seiten die Nute **21** in die Federn **22** eingreifen.

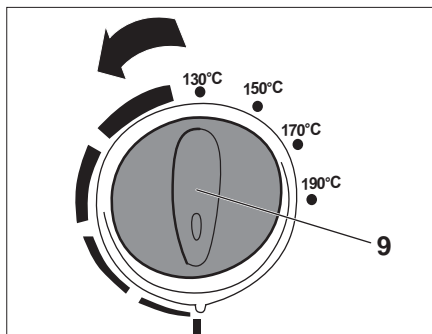
8. Gerätedeckel **1** schließen.



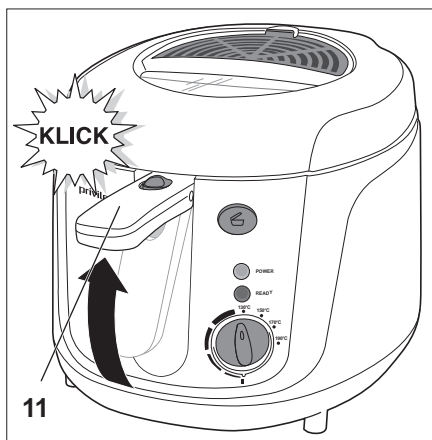
7. Frittiergut in den Frittierkorb **16** legen. Gerätedeckel **1** öffnen und den Frittierkorb in die Vertiefung **19** einsetzen.



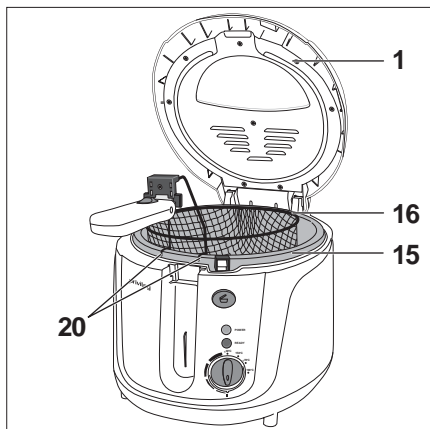
9. Frittierkorb in Frittierbehälter absenken: Frittierkorb am Handgriff **11** halten, Freigabeknopf **12** nach hinten ziehen und Frittierkorb absenken.



10. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, Temperaturregler **9** wieder in die Position 0 bringen.



11. Frittierkorb am Handgriff **11** anheben und einige Sekunden in dieser Position lassen, damit das Fett abtropfen und der Dampfdruck sich abbauen kann.



12. Gerätedeckel **1** öffnen, Frittierkorb **16** anheben und zum Abtropfen überschüssigen Öls an den Haken **20** in den Rand des Frittierbehälters **15** einhängen.

13. Speise ggf. würzen – fertig.

Frittiertabelle

Speise	Temperatur (°C)	Höchstmenge (g)	Zeit (min.)
Frische Pommes Frites	170	600	10-15
Gefrorene Pommes Frites	170	600	10-15
Fischfilet	150	500	6-10
Frischer Kabeljau oder Schellfisch in Backteig	190	500	8-10
Gefrorene Scholle	190	600	10-15
Fleisch	150	600	5-8
Gefrorener Hamburger	150	600	6-10
Paniertes Hähnchenfleisch (kleine/mittelgroße Stücke)	170	600	10-15
Paniertes Hähnchenfleisch (große Stücke)	170	600	12-18
Gefrorenes Fleisch	170	500	5-8
Hähnchenschenkel	170	600	10-15

Tipps zum Frittieren

- Füllen Sie zu frittierende Speisen vorsichtig in den Frittierkorb.
- Achten Sie darauf, dass zu frittierende Speisen trocken sind. Trocknen Sie sie ggf. mit einem Tuch ab.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn sie ihn höchstens zur Hälfte befüllen.
- Benutzen Sie zum Frittieren stets Öl und Fett von guter Qualität. Ideal zum Frittieren sind Erdnuss-, Raps- und andere Pflanzenöle. Vermeiden sollten Sie statt dessen Butter und Margarine.
- Mischen Sie nie unterschiedliche Öl- oder Fettsorten.
- Beachten Sie, dass vorgekochte Speisen normalerweise eine höhere Temperatur benötigen als rohe Speisen.
- Kneten Sie hausgemachten Backteig fest zusammen, und vergewissern Sie sich, dass der Backteig trocken genug ist, bevor Sie ihn in den Frittierkorb legen. So verhindern Sie, dass Backteig durch die Maschen des Frittierkorbs fällt.
- Achten Sie darauf, dass alle Speisen gut durchgegart werden. Zu diesem Zweck ist es vorteilhaft, wenn alle Stücke ungefähr dieselbe Größe haben.
- Zu dick geschnittenes Frittiergut gart innen schlecht. Achten Sie daher darauf, das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke zu schneiden.
- Wenn Sie gefrorenes Frittiergut frittieren (z.B. Pommes Frites), schütteln Sie zuvor überschüssiges Eis ab. So vermeiden Sie ein Übersprudeln des Frittierfetts.

Reinigung und Wartung

Reinigung



WARNUNG

Kurzschlussgefahr!

Eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Der Frittierbehälter und das darin enthaltene Öl bzw. Frittierfett bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig (mindestens 2 Stunden) abkühlen.

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie es nie in eine Spülmaschine, und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z.B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z.B. Topfschwämme o.Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.

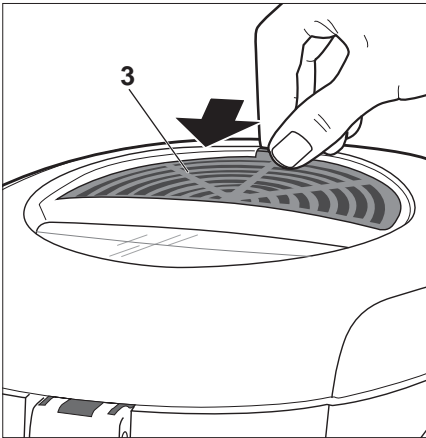
Vor dem Reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 2 Stunden).

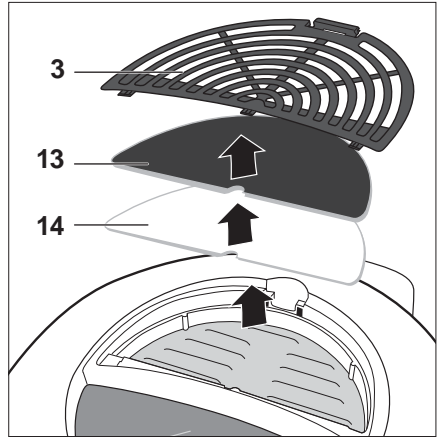
HINWEIS: Wenn Sie mit festem Frittierfett frittiert haben, lassen Sie dieses nicht vollständig abkühlen, sondern gießen Sie es in ein verschließbares Plastikgefäß ab, bevor es wieder fest wird.

Filter entnehmen

Bevor Sie den Gerätedeckel abnehmen und reinigen, müssen Sie die Filter entnehmen.



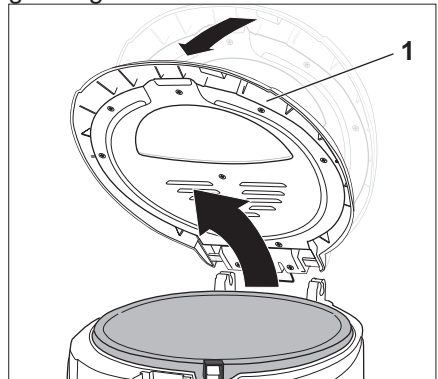
1. Wrasenabzug **3** abnehmen, wie im Bild gezeigt.



2. Aktivkohlefilter **13** und Dampffilter **14** entnehmen.

Gerätedeckel abnehmen

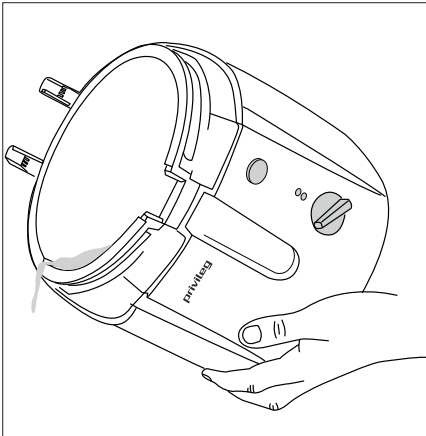
Der Gerätedeckel **1** kann zum Reinigen abgenommen werden:



- Gerätedeckel **1** leicht kippen und abnehmen.

Öl bzw. Fett abgießen

Bevor Sie Öl bzw. Fett abgießen, nehmen Sie den Gerätedeckel ab, wie in den Abschnitten „Filter entnehmen“ und „Gerätedeckel abnehmen“ beschrieben.



- Gießen Sie das Öl bzw. flüssige Fett in ein verschließbares Plastikgefäß ab.

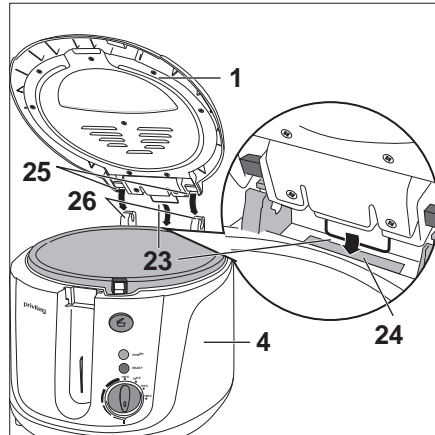
Gehäuse und Gerätedeckel reinigen

- Reinigen Sie das Gehäuse **4** mit einem feuchten, warmen Tuch, und wischen Sie danach mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie den Gerätedeckel **1** von außen ebenfalls mit einem feuchten, warmen Tuch, und wischen Sie danach mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie den Gerätedeckel **1** von innen mit warmem Spülwasser.

Frittierbehälter reinigen

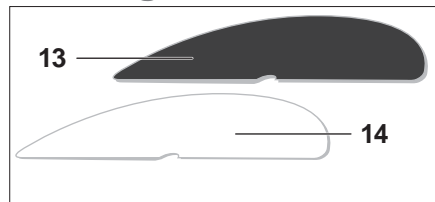
- Reinigen Sie den Frittierbehälter **15** von innen ebenfalls mit warmem Spülwasser.

Gerätedeckel wieder montieren



- Nach dem Reinigen Gerätedeckel **1** wieder so auf das Gehäuse **4** aufsetzen, dass die Torisonsfeder **23** in die Nut **24** und die Federn **25** in die Nuten **26** eingreifen.

Wartung



- Der Aktivkohlefilter **13** und der Dampffilter **14** müssen nach ungefähr 15-maligem Gebrauch ausgetauscht werden.

Unser Service

Sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Experten-Team.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unsere Service-Werkstatt Hermes Fulfilment an.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, geben Sie bitte die Modellbezeichnung und die Bestellnummer des Artikels an.

Gerätebezeichnung:

- privileg-Fritteuse
Typ DF5318

Bestellnummern:

- Fritteuse: 267 596

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,

Sa. 8 – 16 Uhr

(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk
max. 60 Cent/Anruf.)

HERMES Fulfilment

Tel. (0 57 32) 99 66 00

Mo. – Do.: 8 – 15 Uhr

Fr.: 8 – 14 Uhr

**Für unsere Kunden in
Österreich:**

Ersatzteilservice der Marke

Privileg **0662/4489-3871**

(Es gelten die normalen Tarife im
österreichischen Festnetz)

Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr

Fr.: 8 – 11 Uhr

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungstipps



Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus PE (Polyäthylen), Verpackung aus Pappe.

Wir empfehlen, die Verpackung zumindest während der Gewährleistung aufzubewahren.

Altgeräteentsorgung

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!



Deswegen sind Elektrogeräte mit diesem Symbol gekennzeichnet: Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist **jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet**, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Technische Daten

Typ:	DF5318
Spannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1500-1800 Watt
Schutzklasse	I
Kabellänge:	ca. 80 cm
Gewicht:	ca. 2 kg
Bestellnummer:	267 596