

PRADEL
PREMIUM[®]

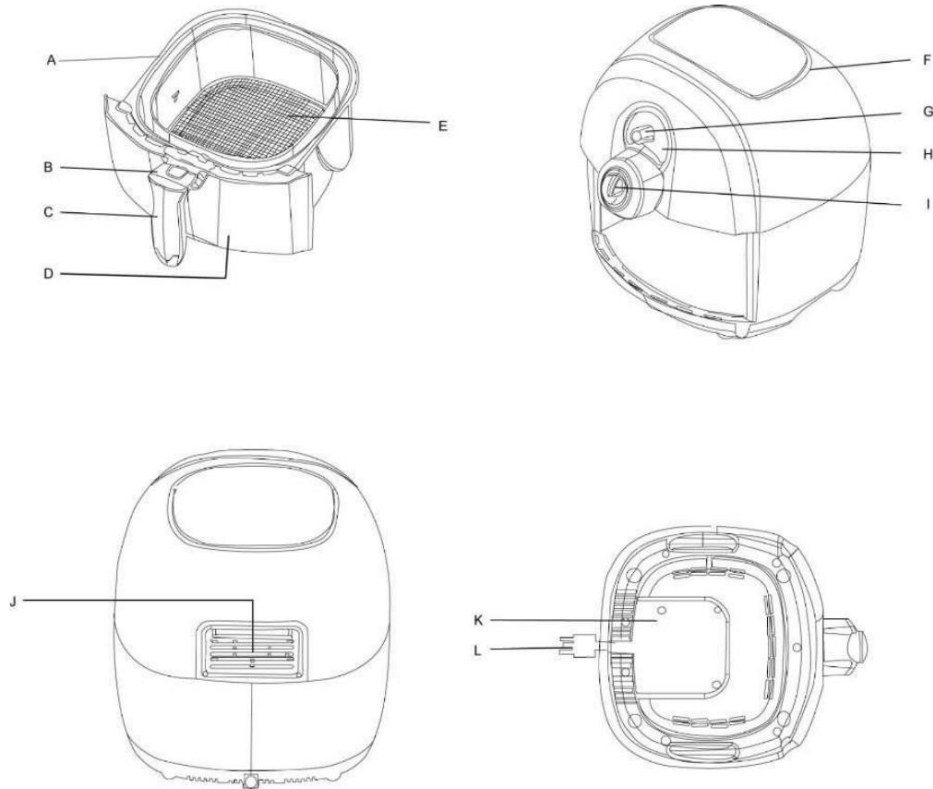
FRITTEUSE OHNE ÖL
1500 W



GEBRAUCHSANLEITUNG

Einleitung

Die Fritteuse ohne Öl verwendet ein System der Hochgeschwindigkeits-Warmluftzirkulation und einen Obergrill, um Ihre Zutaten schnell, einfach und gesund zuzubereiten. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt und für die meisten Rezepte ist es nicht notwendig, Öl hinzuzufügen.



Allgemeine Beschreibung (Figur 1)

- A Frittierkorb
- B Entsperrknopf des Frittierkorbs
- C Griff des Frittierkorbs
- D Frittierschublade
- E Frittiergitter
- F Lufteinlass
- G Temperaturregelknopf
- H Wärmeanzeige
- I Netzschalter/Schaltuhr
- J Luftauslass
- K Kabelfach
- L Netzkabel

Auf der beigegeführten hitzebeständigen Unterlage kann die Schublade abgestellt werden, wenn sie aus dem Gerät genommen wird.

Vorsichtsmaßnahmen. Bitte sorgfältig lesen!

ACHTUNG: Vor der Verwendung des Geräts und des Zubehörs müssen diese Sicherheitshinweise sorgfältig gelesen werden. Jede Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu einem Brand, Stromschlag, zu Verletzungen und Sachschäden führen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Gerät niemals eintauchen. Das Gerät darf niemals unter dem Wasserhahn gereinigt werden. Wasser oder andere Flüssigkeiten dürfen nicht in das Gerät eindringen. Das Gerät enthält elektronische Komponenten. **Stromschlaggefahr!**
- Die Zutaten müssen immer in den Frittierkorb gegeben werden, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Die Luftenlass- oder Luftauslassöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Die Schublade nicht mit Öl füllen. **Brandgefahr!**
- Die Innenseite der Fritteuse darf nicht berührt werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist. **Verbrennungsgefahr!**
- Vor dem Anschließen des Geräts muss geprüft werden, ob dessen Spannung mit der Netzstromspannung übereinstimmt.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer Elektrofachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen geeignet, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eine vorhergehende begleitende Anleitung zur Benutzung des Gerätes erhielten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen aus der Reichweite von Kindern gehalten werden, wenn das Gerät benutzt wird oder abkühlt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Flächen des Geräts und anderen Wärmequellen in Berührung kommen.
- Mit feuchten Händen darf das Gerät nicht angeschlossen oder benutzt werden. Stromschlaggefahr!
- Das Gerät muss richtig in die Steckdose eingesteckt werden.
- Das Gerät darf nie über ein ungenormtes Verlängerungskabel angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nie über eine externe Zeitschaltuhr betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie eine Tischdecke oder einen Vorhang gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht an eine Wand oder neben andere Geräte gestellt werden. An der Rückseite und an den Seiten muss ein Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Gerät ein Freiraum von 10 cm gelassen werden. Es dürfen sich keine Gegenstände auf dem Gerät befinden.
- Das Gerät darf nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke verwendet werden.
- Während des Garvorgangs entweicht heißer Dampf durch den Luftauslass. Ihre Hände und Ihr Gesicht dürfen nicht dem Dampfaustritt ausgesetzt werden. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die hohen Temperaturen beim Herausziehen der Frittierschublade. Verwenden Sie immer Thermohandschuhe.

- Die Oberfläche des Geräts (Figur 2) kann während der Benutzung sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Thermohandschuhe.
- Das Gerät muss sofort ausgeschaltet oder ausgesteckt werden, wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt. Vor dem Herausziehen der Schublade muss gewartet werden, bis kein Rauch mehr austritt.
- Das Gerät muss immer auf eine horizontale Ebene oder stabile Fläche gestellt werden.
- Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, muss es zum Kundendienst des Händlers gebracht werden. Das Gerät darf nicht selbst repariert werden! Dadurch kann die Garantie erlöschen.
- Das Gerät muss nach dem Gebrauch immer ausgesteckt werden.
- Das Gerät muss ca. 30 Minuten abkühlen, bevor es gereinigt werden kann.
- Es müssen unbedingt die Garzeiten befolgt werden!

Vor dem ersten Gebrauch

1. Gerät aus der Verpackung nehmen. Sämtliches Schutzmaterial um das Gerät und das Zubehör muss entfernt werden. Kunststoffbeutel sollten zerrissen und aus der Reichweite von Babys, Kindern, unreifen Personen und Tieren gehalten werden. Erstickungsgefahr mit Plastiktüten.
2. Aufkleber und Etiketten auf dem Gerät müssen entfernt werden.
3. Zum Reinigen von Frittierkorb- und -schublade darf nur ein nicht scheuernder Schwamm verwendet werden. Hinweis: Frittierkorb- und -schublade können zum Reinigen auch in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.
4. Die Innen- und Außenbereiche des Geräts dürfen nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Aufstellen des Geräts

1. Das Gerät auf eine horizontale Ebene oder eine stabile Fläche stellen. Das Gerät darf nicht auf eine Fläche gestellt werden, die der Hitze nicht standhalten kann.
2. Das Gerät darf nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie eine Tischdecke oder einen Vorhang gestellt werden.
3. Das Gerät darf nicht an eine Wand oder neben andere Geräte gestellt werden. An der Rückseite und an den Seiten muss ein Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Gerät ein Freiraum von 10 cm gelassen werden. Es dürfen sich keine Gegenstände auf dem Gerät befinden.
4. Den Frittierkorb (Figur 3) sachgemäß in die Schublade geben.
5. Das Netzkabel aus dem Kabelfach im unteren Teil des Gerätes nehmen. Die Frittierschublade niemals mit Öl oder einer anderen brennbaren Flüssigkeit füllen.
6. Es dürfen sich keine Gegenstände auf dem Gerät befinden, da sie den Luftstrom unterbrechen und den ordnungsgemäßen Betrieb beeinträchtigen könnten.

Verwendung des Geräts

Die Fritteuse kann zum Backen zahlreicher Zutaten verwendet werden. Wir empfehlen, aufmerksam das beiliegende Rezeptbuch zu lesen.

Die Abbildungen am Ende dieses Handbuchs können bei der Verwendung der Fritteuse ohne Öl behilflich sein.

1. Gerät an eine Wandsteckdose anschließen.
2. Vorsichtig die Frittierschublade (Figur 4) aus dem Gerät herausnehmen.
3. Die Zutaten in den Frittierkorb (Figur 5) geben.
Hinweis: Die Zutaten dürfen die Markierung MAX oder die in der entsprechenden Tabelle angegebenen Mengen nicht übersteigen (siehe Kapitel "Einstellungen"), da dies den Garvorgang der Lebensmittel beeinträchtigen kann.
4. Die Frittierschublade in die Fritteuse (Figur 6) schieben. Die Schublade darf niemals ohne den Frittierkorb verwendet werden.
Hinweis: Während des Garvorgangs nicht die Frittierschublade berühren, denn sie ist sehr heiß. Die Schublade vorsichtig am Griff herausziehen.
5. Es muss die erforderliche Zeit zum Backen der Zutaten festgelegt werden (siehe Kapitel "Einstellungen").
6. Den Temperaturregelknopf (Figur 7) auf die erforderliche Temperatur einstellen. Bitte das Kapitel "Einstellungen" beachten, um die richtige Temperatur festzulegen (Figur 7).
7. Zum Einschalten des Geräts muss die Schaltuhr (Figur 8) auf die erforderliche Garzeit eingestellt werden. Die Garanzeige (Figur 9) leuchtet auf.
Hinweis: Wir empfehlen, das Gerät vorzuheizen, bevor die Zutaten hinzugefügt werden, indem die Schaltuhr auf 3 Minuten eingestellt wird. Dann muss (ca. 3 Minuten) gewartet werden, bis die Garanzeige erlischt. Jetzt können die Lebensmittel in den Frittierkorb gegeben und die gewünschte Temperatur und Garzeit eingestellt werden.
8. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, wird der Temperaturanstieg der Fritteuse unterbrochen. Dann erlischt die Garanzeige, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Wenn die Temperatur in der Fritteuse abnimmt, wird der Temperaturanstieg fortgesetzt und sie leuchtet erneut auf, um die gewünschte Temperatur beizubehalten.
Hinweis: Während des Garvorgangs wird das überschüssige Öl in der Frittierschublade gesammelt.
Hinweis: Während des Garvorgangs müssen bestimmte Zutaten nach halber Garzeit geschüttelt werden (siehe Kapitel "Einstellungen"). Hierfür die Schublade aus dem Gerät ziehen und schütteln (Figur 10), um die Lebensmittel im Korb zu wenden, danach die Schublade wieder in das Gerät schieben.
Hinweis: Es darf nicht auf den Entsperrknopf des Frittierkorbs (Figur 11) gedrückt werden, während die Schublade geschüttelt wird.
9. Wenn die Schaltuhr ertönt, ist die Garzeit beendet. Die Schublade muss aus dem Gerät gezogen und auf eine hitzebeständige Fläche gestellt werden.
Hinweis: Der Garvorgang kann auch manuell abgebrochen werden. Dafür muss die Schaltuhr (Figur 12) auf 0 gestellt werden.
10. Es muss geprüft werden, ob die Zutaten gegart sind.
11. Wenn noch etwas länger gegart werden soll, muss die Schublade wieder in das Gerät geschoben und die Schaltuhr auf ein paar Minuten eingestellt werden.
12. Um während des Garvorgangs kleine Zutaten (wie Pommes frites) zu entnehmen muss auf den Entsperrknopf des Frittierkorbs (1) gedrückt, dann der Frittierkorb angehoben und aus der Schublade (2) (Figur 13) genommen werden.
Achtung! Der Frittierkorb darf nicht umgedreht werden, wenn er noch in der Schublade ist, sonst könnte das am Boden der Schublade gesammelte Öl über die Zutaten laufen.
Nach dem Backen sind die Schublade und die Zutaten noch heiß. Je nach den verschiedenen Zutaten kann heißer Dampf aus der Frittierschublade entweichen.

13. Die Zutaten müssen aus dem Frittierkorb auf einen Teller oder in eine Schüssel (Figur 14) gegeben werden.

Tipp: Man kann eine Zange (Figur 15) benutzen, um große oder zerbrechliche Zutaten aus dem Korb zu nehmen.

14. Die Fritteuse kann jetzt erneut zum Garen genutzt werden. (Figur 16)

Hinweise:

- Die Garzeit für kleine Portionen leicht reduzieren.
- Für größere Portionen die Garzeit etwas erhöhen.
- Die kleinen Portionen in der Hälfte der Garzeit für ein optimales Ergebnis leicht schütteln, und zu verhindern, dass die Nahrungsmittel ungleich garen.
- Frische Kartoffeln für ein krustiges Ergebnis mit einem Löffel Öl benetzen. Die Frittüre einige Minuten nach der Zugabe des Öls beginnen.
- Keine sehr fettigen Nahrungsmittel (z. B. Würstchen) in der Fritteuse zubereiten.
- Imbisse, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in diesem Gerät zubereitet werden.
- Für Pommes: es können maximal 500 Gramm in der Fritteuse zubereitet werden.
- Für Kuchen und Pizzen empfehlen wir Fertigteig zu verwenden. Im Gegensatz zu selbstgemachtem Teig benötigt Fertigteig weniger Backzeit.
- Zur Aufwärmung der Nahrungsmittel die Temperatur auf 150°C und dem Timer auf 10 Minuten einstellen.

Tabelle Garzeit und -temperatur

Mithilfe der folgenden Tabelle können Sie Grundeinstellungen für ihre Nahrungsmittel wählen. Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur als Hinweis. Wir können nicht die beste Einstellung für alle Nahrungsmittel angeben aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke.

Nahrungsmittel	Maximale Menge in (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Beim Garen schütteln	Zusätzliche Hinweise
Pommes tiefgefroren	300-700	12-16	200	Ja	
Dicke Pommes tiefgefroren	300-700	12-20	200	Ja	
Frische Pommes	300-800	18-25	180	Ja	1/2 Suppenlöffel Öl zugeben
Kartoffeln	250	15-18	180		
Steak	100-500	8-12	180		

Schweine- kotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würstchen	100-500	13-15	200		
Hähnchen- schlegel	100-500	18-22	180		
Hähnchen- brust	100-500	10-15	180		
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	Ja	Garfertig verwenden
Hähnchen- schlegel tiefgefroren	100-500	6-10	200	Ja	Garfertig verwenden
Fischstäbchen tiefgefroren	100-400	6-10	200		Garfertig verwenden
Käsehäppchen tiefgefroren	100-400	8-10	200		Garfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	180		

Hinweis: Bei kalter Fritteuse 3 Minuten Garzeit hinzufügen.

Garen von frischen Pommes (300 bis 800 g)

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, tiefgefrorene Pommes zu verwenden.

Für frische Pommes wie folgt vorgehen:

- Kartoffeln schälen und in kleine Streifen schneiden.
- Die frisch geschnittenen Kartoffelstreifen mindestens 30 Minuten in Wasser geben, dann abgießen und mit Küchenpapier trocknen.
- 1/2 Löffel Öl in eine Schale geben und die Kartoffelstreifen mithilfe eines Silikonpinsels (nicht im Lieferumfang enthalten) damit bestreichen.
- Die Kartoffelstreifen in den Frittierkorb geben.
- Hinweis: Die Kartoffelstreifen in kleinen Mengen in den Frittierkorb geben, um zu vermeiden, dass Öl in die Garschublade gelangt.
- Frische Pommes 18 bis 23 Minuten bei 180°C garen. Den Frittierkorb alle 5 Minuten schütteln.

Reinigung

- Den Netzstecker ziehen und das Gerät 30 Minuten abkühlen lassen.
- Hinweis: Wenn die Schublade aus dem Gerät genommen wird, kühlt es schneller ab.
- Die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Den Frittierkorb und die Schublade mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen und 10 Minuten einweichen lassen.
- Die Innenseite des Geräts mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
- Speisereste auf den Heizelementen können mit einer Bürste entfernt werden.

Hinweis: Die Frittierschublade, der Frittierkorb und das Geräteinnere sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Wenn Metallutensilien oder Scheuermittel verwendet werden, um die Schublade und die Frittierwanne zu reinigen, kann dies die Antihafbeschichtung beschädigen.

Aufbewahrung

- Netzkabel aus der Steckdose ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Alle Teile des Geräts müssen sauber und trocken sein.
- Das Netzkabel muss in das Kabelfach gegeben und sein Ende in dem hierfür vorgesehenen Schlitz befestigen werden.

Garantie und Kundendienst

Die Garantiezeit für das Gerät beträgt 1 Jahr ab dem Kaufdatum. Bei Problemen wegen eines Material- oder Verarbeitungsfehlers muss das defekte Produkt an die ursprüngliche Verkaufsstelle zurückgegeben werden. Die Rückerstattung oder der Ersatz liegen im Ermessen des Händlers.

Es sind jedoch bestimmte Bedingungen zu beachten:

1. Das Produkt muss zusammen mit dem Originalbeleg an den Händler zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch aufgestellt und benutzt worden sein.
3. Es darf nur im Haushalt benutzt worden sein.
4. Die Garantie gilt nicht für normale Abnutzung, vorsätzliche Beschädigung, Missbrauch, Fahrlässigkeit, nicht durch Fachpersonal durchgeführte Reparaturen oder Verbrauchsmaterial.

Entsorgung des Gerätes



Dieses Symbol auf dem Produkt oder dem Behälter bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer ist für die Entsorgung dieser Abfälle verantwortlich und muss sie zu einer speziellen Recyclingstelle für die Abfallbehandlung von Elektro- und Elektronikgeräten bringen. Die Trennung und das Recycling von elektrischen Geräten tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu erhalten, und das Recycling von Abfällen ist notwendig, um die Gesundheit und die Umwelt zu schützen. Um mehr Informationen über das Sammeln und das Recycling von Abfällen aus Elektro- und Elektronikgeräten zu erhalten kontaktieren Sie bitte Ihre Stadtverwaltung, ein Abfallbehandlungszentrum in Ihrer Nähe oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.



UG-PRADEL495-31032014