



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

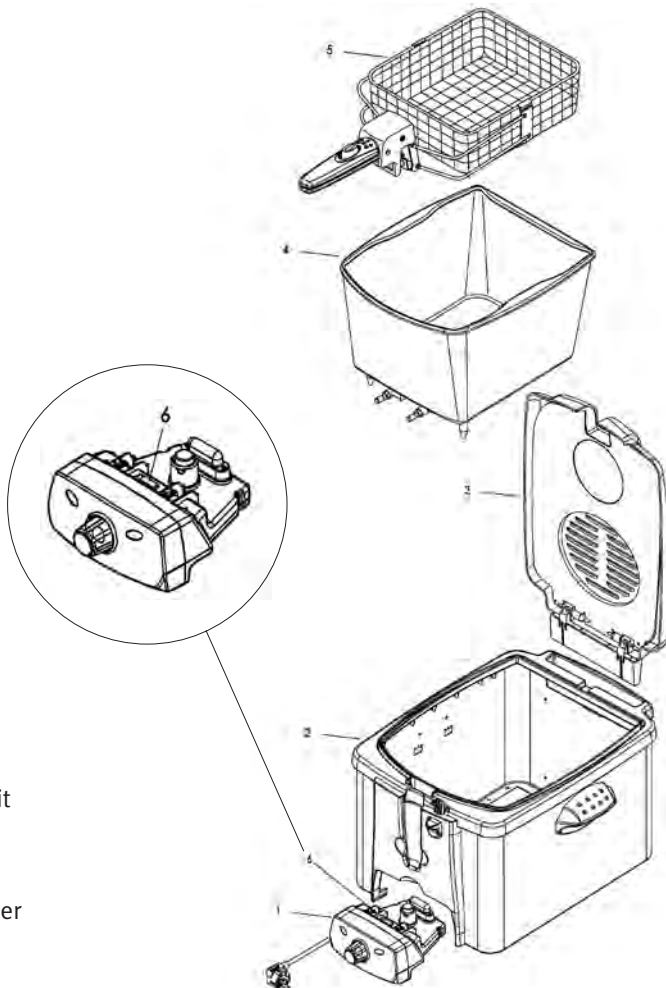
- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



FR 2125/E
Fritteuse · Deep-Fryer

D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt aus dem Rommelsbacher Sortiment entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrer neuen Fritteuse haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.



Beschreibung

- 1 Bedieneinheit
- 2 Gehäuse
- 3 Deckel
- 4 Frittierbehälter
- 5 Frittierkorb
- 6 Verschluss

Sicherheit beim Gebrauch

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung während des Betriebs der Fritteuse immer komplett von der Kabelaufwicklung ab. Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren und nicht über den Rand des Tisches hängen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken) und betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme).
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß und bleibt auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten heiß. Fassen Sie niemals an die heißen Flächen des Gerätes (Metallflächen, Sichtfenster). Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Lassen Sie auch sonst das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Drehen des Temperaturreglers entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Aus-Position und anschließendes Ziehen des Netzsteckers.
- Trennen Sie das Gerät vor dem Hantieren mit Öl, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Tauchen Sie das Steuerungselement, Kabel und Stecker nicht ins Wasser.
- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Frittieren trocken getupft werden werden. Entfernen Sie loses Eis. Schließen Sie während des Frittierens den Deckel, senken Sie den Korb langsam in das Frittierfett ab und geben Sie Acht auf spritzendes Öl.
- Decken Sie niemals den Permanentfilter (Deckel) ab und hüten Sie sich vor entweichendem Dampf.
- Trocknen Sie den Frittierbehälter ab, bevor Sie ihn mit Öl befüllen und achten Sie auch darauf, dass der Deckel trocken ist, bevor Sie die Fritteuse verwenden.
- Der Ölstand muss immer zwischen MIN- und MAX-Markierung stehen. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine entflammaren Gegenstände über oder neben dem Gerät befinden. Falls sich das Öl durch Überhitzung entzündet, ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie den Deckel. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Service-stelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Es darf nicht im Freien betrieben werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

ACHTUNG

Um das Verletzungsrisiko durch das Verwickeln in einem zu langen Kabel oder das Stolpern darüber zu verringern, befindet sich am Gerät ein kurzes Kabel. Verlängerungskabel werden bei Fritteusen nicht empfohlen.

Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gemäß der Anweisungen „Reinigung und Pflege“.

Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken.

Die Fritteuse ist mit einer Korb-Lift-Funktion ausgestattet. Wenn Sie den Korbgriff nach oben einrasten, heben Sie automatisch den Frittierkorb nach oben. Nehmen Sie dann den Frittierkorb aus der Fritteuse.

Geben Sie hochwertiges Frittieröl in den Frittierbehälter bis der Ölstand zwischen MIN und MAX steht (ca. 2,2 Liter). Betreiben sie das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Öl im Frittierbehälter. Schließen Sie den Deckel.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.

Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur stellen (siehe Frittiertabelle). Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Das signalisiert das Aufheizen des Heizelements. Ist die Temperatur erreicht, unterbricht der Thermostat die Stromzufuhr und die grüne Kontrolllampe erlischt. Sinkt die Temperatur ab, schalten Heizelement und Kontrolllampe automatisch wieder ein.

Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Tupfen Sie es vorher mit Küchenpapier ab.

Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Korb in den Frittierbehälter, indem Sie den Griff in die vorgesehene Führung absenken.

Schließen Sie nun den Deckel und senken Sie dann den Korb ins Fett, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken und den Griff nach unten klappen.

Jetzt sollte die Temperatur auf maximal 170 °C reduziert werden.

Wenn der Frittiervorgang beendet ist, heben Sie den Frittierkorb durch Herausklappen des Korbgriffs nach oben und lassen das Fett abtropfen. Öffnen Sie dann den Deckel, das Essen ist nun servierbereit.

Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Aus-Position drehen und ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG

Zur Vermeidung bzw. Reduzierung von Acrylamid empfehlen wir Frittiergut stets goldgelb anstatt dunkel oder braun zu frittieren und verbrannte Reste zu entfernen. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht mit einer Temperatur über 170 °C frittieren.

Frittiertabelle

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Sie können sie je nach Menge und Geschmack variieren.

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
frische Pommes	800	170	10 - 12
gefrorene Pommes	800	170	12 - 14
frisches Geflügel	400	170	20 - 25
gefrorenes Geflügel	400	170	25 - 30
frisches Fischfilet	400	170	8 - 10
gefrorenes Fischfilet	400	170	10 - 15
Zwiebelringe	300	150	5 - 7
Pilze	300	150	9 - 13

Grundsätzlich gilt: Das Frittiergut muss frei von Fett/Öl umgeben schwimmen. Nur dann sind gute Frittiererergebnisse gewährleistet und das Frittiergut wird kross und gleichmäßig braun.

Tipp: Schneiden Sie zum gleichmäßigen Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke. Vermeiden Sie zu dicke Stücke. Frittieren Sie portionsweise. Reduzieren Sie die Mengen v.a. bei Tiefkühlkost.

Fettwahl

Benutzen Sie vorzugsweise spezielles Frittier-Speisefett: Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Traubenkernöl, Palmenöl, Maiskeimöl, ...

Falls Sie festes Fett benutzen, schneiden Sie das Fett in Stücke und geben Sie diese in den Frittierbehälter, niemals in den Frittierkorb. Schmelzen Sie das Fett bei 150 °C. Befolgen Sie zum Frittieren der Speisen die Angaben des Fettherstellers.

ACHTUNG

Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeinde bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

Tipp: Sie verlängern die Haltbarkeit des Öls, wenn Sie das Frittiergut nicht über dem offenen Frittierbehälter salzen oder würzen. Filtern des Öls nach dem Gebrauch und Aufbewahren im Kühlschrank wirken sich positiv auf die Haltbarkeit aus. Nach jedem 8. Gebrauch sollte das Öl gewechselt werden.

Reinigung und Pflege

Ihre Fritteuse ist mit einem Total-Clean-System ausgestattet; das bedeutet, sie ist zur Reinigung komplett zerlegbar und sehr leicht zu säubern.

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Öffnen Sie den Deckel und heben Sie ihn aus dem Scharnier. Heben Sie dann den Frittierbehälter heraus, indem Sie ihn am Rand fassen. Seien Sie vorsichtig, wenn Öl im Behälter ist. Leeren Sie das Öl in einen geeigneten Behälter.

Ziehen Sie dann die Bedieneinheit nach vorne aus der Fritteuse. Diese darf nicht nass werden. Frittierkorb, Deckel und Gehäuse können im Spülwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Führungsschienen des Deckels dienen gleichzeitig als Kondensat auffangbehälter. Entleeren Sie regelmäßig das sich darin ansammelnde Wasser.

Trocknen sie die Teile danach sorgfältig ab. Wir empfehlen den Frittierbehälter im heißen Spülwasser zu säubern, da eine Reinigung in der Spülmaschine die beschichteten Flächen angreift. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, Bürsten oder Scheuermittel.

Achten Sie darauf, den Frittierbehälter sorgfältig abzutrocknen, besonders die Kontakte zum Heizelement.

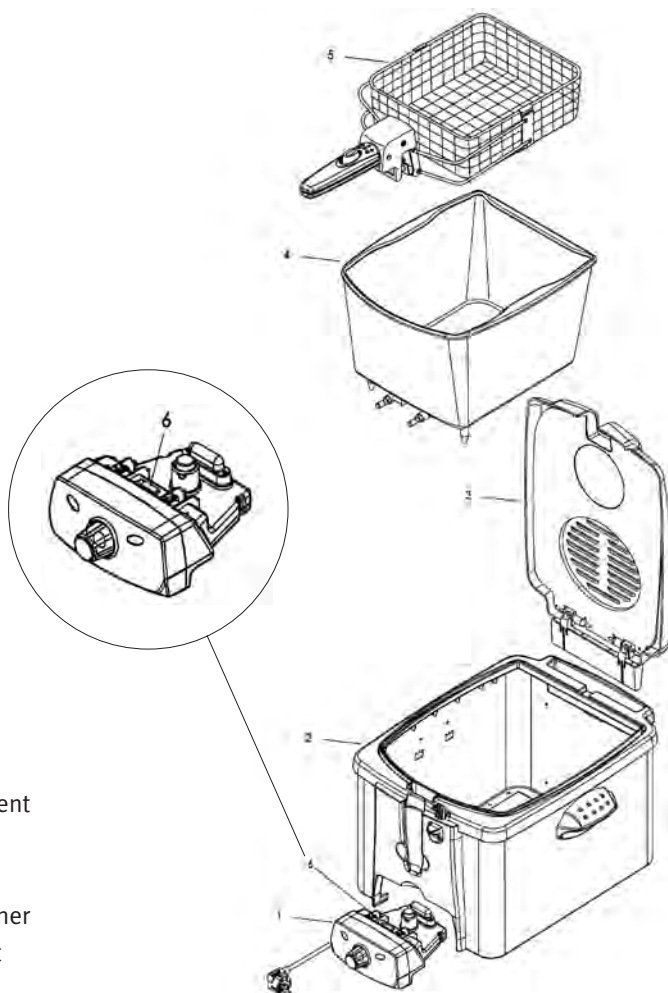
Setzen Sie nach dem Reinigen die Fritteuse wieder in umgekehrter Reihenfolge des Auseinanderbaus richtig zusammen. Dabei muss die Verriegelung am Heizelement (Frittierbehälter, Unterseite vorne) korrekt in den Verschluss einrasten.

Den Dauerfilter im Deckel können Sie nach Bedarf entnehmen und mit heißem Wasser und einer Bürste reinigen.

ACHTUNG

Die Fritteuse muss vor jeder Inbetriebnahme vollständig trocken sein.

We are very pleased that you have chosen this Rommelsbacher product and thank you for your confidence. To ensure you will be able to enjoy using your new Deep-Fryer for a long time, please observe the following notes carefully, keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any user. Thank you very much.



Description

- 1 control element
- 2 casing
- 3 cover
- 4 frying container
- 5 frying basket
- 6 shutter

Safety in use

- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Always have the cable completely unwound from the cable department when using the deep-fryer. The cable of the appliance as well as those of any neighbouring electrical appliances must not come into contact with any hot parts of the appliance. Never let the cable hang down over the edge of the work surface.
- Place the appliance on a heat-resistant surface (no varnished tables, no table cloths) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame).
- The appliance will become hot during use and stay hot for a certain period after switch-off. Never touch any hot surfaces of the appliance (metal surfaces, inspection window). Do not transport the appliance when hot.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Never leave the appliance unattended during use. To safely ensure switch-off turn the temperature control knob counter-clockwise to the off-position, then pull the mains plug.
- Unplug the appliance before tampering with the oil, after use and prior to cleaning.
- Never immerse the control element, the cable or plug in water.
- Moist foods need to be dabbed dry before deep-fried. Remove any loose ice from frozen food. Have the cover closed during deep-frying. Lower the basket gradually into the frying oil and beware of oil splattering.
- Never cover the permanent filter (cover) with any objects and be wary of steam escaping.
- Wipe the frying container dry before filling it with oil. Check to see that the cover is dry before using the deep-fryer.
- The level of the oil must always reach between the MIN and MAX mark. Never use the deep-fryer without oil in it.
- Make sure there are no inflammable objects located above or besides the appliance. In case the oil catches fire due to overheating pull the mains plug and close the cover. Never use water to extinguish the fire.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In the event of signs of damage to the appliance or the cable, unplug the appliance immediately. Repairs may be carried out by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user.
- This appliance is only suitable for normal household use, but not for commercial use. It must not be used outdoors.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

ATTENTION

In order to minimise the hazard of injury by becoming entangled in or by tripping over excessively long cables, this appliance comes with a short cable attached. The use of extension cables is not recommended for deep-fryers.

Operation

Remove all packaging from both appliance and equipment. Before using for the first time clean the appliance according to the „cleaning and maintenance“ instructions.

Open the cover by pressing the release knob.

The deep-fryer features a basket-lift facility. Locking the basket handle in place with an upward movement will automatically lift up the frying basket. Then remove the frying basket from the the deep-fryer.

Pour good-quality frying oil into the frying container until it reaches between the MIN and MAX mark (approx. 2.2 l). Never operate the appliance without or with insufficient oil in the frying container. Close the cover.

Connect the appliance to the electrical outlet. The red pilot lamp will come on.

Switch on the deep-fryer by turning the temperature control knob clockwise to the desired temperature (see frying time and temperature chart). The green pilot lamp will light up indicating that the heating element is activated. When the temperature has been reached the thermostat will interrupt the power supply and the green pilot lamp will go out.

When the temperature starts to drop, both heating element and pilot lamp will turn on again automatically.

Place the foods to be fried into the frying basket. Beforehand, dab dry the foods using some kitchen paper.

Open the cover and place the basket into the frying container by lowering the handle into the provided guide.

Close the cover. Now lower the basket into the oil by pressing the release button and folding down the handle.

Now the temperature should be reduced to 170 °C maximum.

When the frying process is finished, lift up the frying basket by expanding the basket handle with an upward movement and allow the fat to drip off. Open the cover. Now the food is ready for serving.

Switch off the appliance turning the temperature control knob anticlockwise to the off-position and pull the mains plug.

ATTENTION

To prevent and reduce the formation of acrylamide we recommend that foods be always fried until golden brown, making sure they do not turn dark or brown. Remove burnt scraps. Food containing starch, especially such derived from cereals and potatoes, should not be fried at temperatures beyond 170 °C.

Frying Time and Temperature Chart

The times given are only approximate. They can vary according to the quantity of food and personal tastes.

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min.)
fresh chips	800	170	10 - 12
frozen chips	800	170	12 - 14
fresh poultry	400	170	20 - 25
frozen poultry	400	170	25 - 30
fresh fish fillet	400	170	8 - 10
frozen fish fillet	400	170	10 - 15
onion rings	300	150	5 - 7
mushrooms	300	150	9 - 13

The basic rule of thumb is: The foods to be fried must be floating in the fat/oil freely to guarantee proper frying results with foods turning out crisp and evenly brown.

Tip: For uniform frying results cut the food into pieces of equal size making sure those do not become too thick. Fry by portions. Reduce the quantity of food, especially when frying frozen food.

What frying oil to choose

Primarily opt for special frying oil: sun flower oil, peanut oil, grape seed oil, palm oil, maize germ oil, ...

If you prefer solid fat, cut the fat into pieces and place those into the frying container but never into the frying basket. Let the fat melt at a temperature of 150 °C.

For frying your food observe the recommendations provided by the fat manufacturer.

ATTENTION

Do not mix different sorts of fat. Used fat or oil should not be disposed of with your organic or household waste. Please turn to your local authorities to find out about the appropriate collecting points.

Tip: You can extend the oil's shelf-life if doing without salting or flavouring the fried foods over the uncovered frying container. Filtering the oil and keeping it in the fridge after use will have a positive effect on its shelf-life. Dispose of the oil after every 8th use.

Cleaning and Maintenance

Your deep-fryer features a Total-Clean system. This means it can be completely disassembled for a most convenient cleaning procedure.

Always pull the mains plug and let the appliance cool down before cleaning it!

Release and unhinge the cover. Then take out the frying container holding it at its rim.

Use caution when there is oil inside the container. Dispose of the oil pouring it in a suitable container.

Withdraw the control element from the deep-fryer pulling to the front. The control element must not become wet.

The frying basket, cover and casing can be cleaned with soapy water or in the dishwasher.

The guide rails at the cover simultaneously serve as condensate collection area.

Regularly dispose of the water gathered there.

Thereafter, dry the parts carefully. We recommend cleaning the frying container in hot, soapy water as cleaning in the dishwasher will strain all coated surfaces.

Do not use sharp objects, brushes or abrasives. Take care the frying container is thoroughly dried, particularly the contacts joining the heating element.

After cleaning make sure the deep-fryer is properly re-assembled in the reverse order of its disassembly. To do so, the locking mechanism at the heating element (frying container, at the front of bottom side) must properly engage with the shutter.

The permanent filter provided in the cover can be removed as required and cleaned in hot water using a brush.

ATTENTION

The deep-fryer must be completely dry before each time of use.

Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder Ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

Datum des Verkaufs

Stempel der Verkaufsstelle

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.