
Westfalia®



Originalanleitung

Edelstahl Multi-Fritteuse 1,2 l

Artikel Nr. 90 08 15



Original Instructions

Stainless Steel Multi Fryer 1.2 l

Article No. 90 08 15





Sehr geehrte Damen und Herren

Bedienungsanleitungen enthalten wichtige Hinweise für den Umgang mit Ihrem neuen Gerät. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen, und sie helfen Ihnen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden vorzubeugen.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen gut auf.



Dear Customers

Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage.

Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.



Übersicht | Overview





Übersicht | Overview



1	Thermostatregler	Thermostat Controller
2	Betriebsleuchte	Power Control Light
3	Tragegriffe der Fritteuse	Carrying Handles of the Fryer
4	Deckelgriff	Lid Handle
5	Deckel mit Sichtfenster	Lid with Viewing Glass
6	Metallfilter-Abdeckung	Metal Filter Cover
7	Frittierkorb-Griff	Frying Basket Handle
8	Fondueinsatz/Gabelhalter	Fondue Insert/Form Support
9	Frittierkorb	Frying Basket
10	Fonduegabeln (6x)	Fondue Forks (6x)



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	Seite	2
Vor der ersten Benutzung	Seite	14
Benutzung als Fritteuse	Seite	14
Richtlinien und Tipps zum Frittieren	Seite	15
Benutzung – Zubereiten von Fondue	Seite	16
Überhitzungsschutz.....	Seite	17
Wechsel des verbrauchten Öls	Seite	17
Dauerfilter im Deckel.....	Seite	17
Wartung, Reinigung und Lagerung	Seite	18
Technische Daten	Seite	24



Table of Contents

Safety Notes	Page	5
Before first Use	Page	19
Operation as Fryer	Page	19
Useful Guidelines and Hints for Frying.....	Page	20
Operation – Using for Fondue	Page	21
Overheat Protection	Page	22
Changing used Oil.....	Page	22
Permanent Filter in the Lid	Page	22
Maintenance, Cleaning and Storing	Page	22
Technical Data	Page	24



Sicherheitshinweise



Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen die folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich, dass die Nennspannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung Ihrer Hausinstallation übereinstimmt. Setzen Sie sich bei Unstimmigkeiten mit Ihrem Energieversorgungsunternehmen oder Ihrer Fachwerkstatt in Verbindung.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine Betreuerin/einen Betreuer beaufsichtigt und unterwiesen.
- Halten Sie Kinder fern, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen im Haushalt und für ähnliche Zwecke verwendet werden, wie in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros sowie in anderen gewerblichen Bereichen und in landwirtschaftlichen Anwesen. Außerdem darf das Gerät von Gästen im Hotel, in Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie in Frühstückspensionen verwendet werden. Zweckentfremden Sie das Gerät nicht. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Beachten Sie, dass bei der Benutzung der Fritteuse kein Verlängerungskabel benutzt werden darf, um eine Stolpergefahr zu vermeiden.
- Die Fritteuse darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem funkgesteuerten System betrieben werden.
- Benutzen Sie nur Öle und Fette, die aufgrund ihrer Eigenschaften und Temperaturbeständigkeit zum Frittieren geeignet sind.
- Benutzen Sie die Fritteuse niemals zum Kochen von Wasser oder zum Aufwärmen von Speisen.



Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Frittieröl abkühlen, bevor Sie es entsorgen. Entsorgen Sie altes Frittieröl nicht in die Kanalisation. Entsorgen Sie es umweltgerecht bei einem Recyclinghof.
- Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten oder heiße Oberflächen.
- Positionieren Sie das Gerät mit mindestens 20 cm Seitenabstand von anderen Haushaltsgeräten und mit einem Wandabstand von ca. 5 cm. Stellen Sie sicher, dass sich keine entzündbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe befinden.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes auf einer ebenen waagerechten Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht in Waschbecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von Gasflammen, Herdplatten oder anderen heißen Gegenständen.
- Die Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Sie ist nicht für den gewerblichen Dauereinsatz geeignet.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten und reinigen Sie das Gehäuse nicht in der Spülmaschine.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Überfüllen Sie die Fritteuse nicht. Als Maß dient Ihnen die eingestanzte MAX-Markierung. Befüllen Sie den Behälter immer mindestens bis zur eingestanzten MIN-Markierung. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Öl.
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, während sich heißes Öl oder Fett darin befindet.
- Stellen Sie sicher, dass der abnehmbare Griff fest im Frittierkorb eingerastet ist.
- Heißes Öl kann zu Verbrennungen führen. Seien Sie besonders achtsam im Umgang mit heißem Öl.
- Sollte sich das Öl aufgrund von Überhitzung oder aufgrund von Rückständen und Verschmutzungen entzünden, löschen



Sicherheitshinweise

Sie es niemals mit Wasser! Schließen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker!

- Reinigen Sie die Fritteuse und das Öl nach jedem Gebrauch, da sich Essensreste leicht entzünden können.
- Mischen Sie niemals Öl und Fett und mischen Sie kein neues Öl mit altem Öl. Es könnte aufschäumen bzw. brennen!
- Benutzen Sie niemals Butter, Olivenöl, Schmalz oder Bratenfett zum Frittieren.
- Vermeiden Sie es, wasserhaltiges Frittiergut in das heiße Öl zu legen. Fettspritzer können Verbrennungen verursachen. Trocknen Sie das Frittiergut ab und schütteln Sie Eiskristalle vom Frittiergut ab.
- Stellen Sie sicher, dass kein Öl über den Rand gelangen kann, da dies zur Beschädigung des Gerätes führen kann.
- Berühren Sie während des Betriebes keine heißen Teile. Tragen Sie die Fritteuse niemals wenn der Inhalt noch heiß ist. Lassen Sie die Fritteuse erst abkühlen.
- Verwenden Sie keine Utensilien in dem heißen Öl, die sich verformen oder sogar schmelzen können. Benutzen Sie auch keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände, um die Beschichtung der Fritteuse nicht zu beschädigen.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie dabei nie am Netzkabel, sondern fassen Sie stets den Netzstecker.
- Bei Beschädigungen am Gerät oder am Netzkabel darf das Gerät nicht weiter benutzt werden und muss von einer Fachkraft repariert werden.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht und unternehmen Sie keine Reparaturversuche. Das Gerät enthält keine durch Sie auswechselbaren oder zu reparierenden Teile. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Das Gerät ist für den Einsatz bis 2000 m über Meereshöhe ausgelegt.



Safety Notes



Please note the following safety notes to avoid malfunctions, damages or physical injuries:

- Make sure, that the nominal voltage on the rated label corresponds to the mains voltage of your domestic electrical installation. Please contact your power supply company or your service centre, if there are any discrepancies.
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the device, unless they are supervised for their safety by a qualified person or are briefed by the responsible person how to use the device.
- Keep children away while the device is in operation.
- The device is not intended for continuous professional operation. The device is intended to be used in closed rooms only and in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not misuse the device. The use in any other way is not considered as intended use.
- Do not use an extension cord for operating the deep fryer to avoid tripping hazards.
- Do not connect the deep fryer with a timer switch and do not operate the device using a radio controlled system.
- Only use oils and fats which are suitable for deep-frying due to their quality and their temperature resistance.
- Do not use the deep fryer for boiling water or heating up food.
- Let the fryer oil cool down before disposal. Do not dispose of used oil in the sewerage system.
- Do not lead the power cord over sharp edges and corners or hot surfaces.
- Place the device at least of 20 cm away from other appliances and keep a wall distance of at least 5 cm. Make sure no flammable objects are nearby the device.



Safety Notes

- Place the device on a plane horizontal surface while operating. Do not place the device in sinks.
- Do not use the device outside or close to gas flames, hotplates or other hot objects.
- The deep fryer is designed for household use only. It is not suitable for continuous commercial operation.
- Never immerse the device into liquids and do not clean the housing in the dishwasher.
- Do not let the device without any supervision when in operation.
- Do not overfill the oil container. The punched MAX mark in the container acts as a measure. Always fill the container at least up to the punched MIN mark to avoid a disconnection because of overheating. Never operate the device without oil.
- Do not transport the deep fryer while it contains hot oil or fat.
- Always make sure the detachable handle is securely attached to the basket.
- Hot oil can cause burns. Please be very careful when handling with hot oil.
- In case of grease fire due to overheating or debris and remnants, never extinguish the flame with water! Carefully close the lid and pull the power plug!
- Clean the deep fryer and filter the oil after each use as residues are highly combustible.
- Do not mix oil and fat and do not mix old and new oil. The mixture might bubble and burn!
- Never use butter, olive oil, lard or drippings for deep frying.
- Avoid placing wet food into the hot oil. Hot oil can splatter and cause burns. Dry the food well and brush or shake off ice crystals.
- Make sure the hot oil cannot pass the edge as this will damage the deep fryer.
- Do not touch any hot parts during operation. Never carry the deep fryer with hot oil. First allow the deep fryer to cool down.



Safety Notes

- Do not use utensils in the hot oil as these may deform or melt. Do not use sharp or spiky objects in the deep fryer in order not to damage the coating.
- Turn off and unplug the device if you do not use it or clean it. Never unplug by pulling the cable, but always use the power plug to unplug the device.
- Do not continue using the device when the device or the cable is damaged. Repair work must be done by a qualified technician.
- Do not disassemble the device and do not try to repair it yourself. There are no parts you have to replace or repair. In case of questions or problems, please turn to our customer service.
- The device is designed for operation in altitudes of up to 2000 m above sea level.



Consignes de sécurité



Afin d'éviter un mauvais fonctionnement, des dommages, des effets néfastes sur la santé, veuillez respecter les instructions suivantes:

- Assurez-vous que la tension nominale sur la plaque signalétique avec la tension du câblage de votre maison. Si vous avez des divergences, s'il vous plaît contacter votre compagnie d'électricité locale.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et/ou des connaissances, ne doivent pas utiliser la perceuse, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent les instructions d'utilisation.
- Eloignez les enfants pendant que la machine est en marche.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial. L'appareil peut être utilisé uniquement à l'intérieur de la maison et à des fins semblables, comme dans les cuisines des employés dans les magasins, les bureaux ainsi que dans d'autres domaines industriels et agricoles. En outre, le dispositif peut être utilisé par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement et bed and breakfast. Ne pas abuser de l'appareil. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- S'il vous plaît noter que devrait être utilisé lors de l'utilisation de la friteuse une rallonge, pour éviter un risque de trébuchement.
- La friteuse ne doit pas être exploitée avec une minuterie ou un système télécommandé.
- Utilisation des huiles et des graisses seulement, qui sont capables par leurs propriétés de résistance et la température de friture.
- Utilisez la friteuse ne jamais pour bouillir l'eau ou réchauffer les aliments.
- Laissez-le refroidir avant de les jeter l'huile de cuisson. Ne pas jeter les résidus à l'égout.



Consignes de sécurité

- Route du cordon d'alimentation sur des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
- Placez l'appareil avec au moins 20 cm de distance sur les côtés et d'autres appareils électroménagers avec une distance de paroi d'environ 5 cm. Assurez-vous qu'aucun objet inflammable sont à proximité.
- Régler la machine pendant le fonctionnement sur une surface plane horizontale. Ne placez pas dans l'évier.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou dans le voisinage d'une flamme de gaz, un poêle ou d'autres objets chauds.
- La friteuse est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'est pas adapté pour une utilisation commerciale continue.
- Ne pas plonger l'appareil dans les liquides et ne pas nettoyer le boîtier dans le lave-vaisselle.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas trop remplir le réservoir d'huile n'est pas. Lorsque vous mesurez est la note maximale estampillé. Remplissez le récipient d'avoir toujours la marque MIN moins de poing. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile.
- Ne transportez pas la friteuse tant qu'elle contient de l'huile ou de la graisse chaude.
- Assurez-vous que la poignée amovible est bien verrouillé dans un panier métallique.
- L'huile chaude peut provoquer des brûlures. Soyez particulièrement prudent lorsqu'il s'agit de l'huile chaude.
- Si l'huile contaminé par des résidus de surchauffe ou en raison de s'enflammer et, ne l'a jamais supprimer avec de l'eau! Fermez le couvercle et retirez la fiche!
- Nettoyez la friteuse et de l'huile après chaque utilisation, des résidus alimentaires que peuvent s'enflammer facilement.
- Ne pas mélanger l'huile et de graisse et mélanger une huile nouvelle avec de l'huile vieille. Il pourrait brûler ou de la mousse!



Consignes de sécurité

- Ne jamais utiliser de beurre, l'huile d'olive, le saindoux ou d'égouttement pour la friture.
- Évitez l'eau contenant de la nourriture-dans l'huile chaude pour créer. La graisse peut causer des brûlures. Sécher les aliments frits et de secouer les cristaux de glace à partir des aliments frits.
- Assurez-vous que l'huile ne peut aller sur le bord, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes pendant le fonctionnement. Entrez la friteuse si le contenu n'est pas encore chaud. Laisser refroidir jusqu'à ce que la friteuse.
- Ne pas utiliser d'ustensiles dans l'huile chaude, qui peuvent se déformer ou même fondre. Ne pas utiliser d'objets tranchants pour éviter d'endommager le revêtement de la friteuse.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, ou de nettoyer, mettre l'appareil hors tension et débranchez le cordon d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon, mais vous tenez toujours le bouchon.
- En cas de dommage à l'unité ou le câble d'alimentation, l'appareil ne peut pas être utilisé et doit être réparé par un technicien professionnel.
- Ne démontez l'appareil et n'essayez pas de le réparer. Le dispositif ne contient aucune pièce à rechange en cas de réparation. Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez contacter notre service à la clientèle.
- L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.



Informazioni sulla sicurezza



Si prega di seguire le seguenti istruzioni al fine di evitare malfunzionamenti, danni e problemi alla salute:

- Verificare che l'etichetta corrisponda alla tensione della casa. in caso contrario contattare il proprio fornitore di energia o il vostro laboratorio.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali, mentali o senza esperienza se non in presenza di un supervisore oppure senza aver ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini mentre la macchina è in funzione.
- Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale. Il dispositivo può essere utilizzato solo in ambienti chiusi in casa e per scopi simili, come ad esempio nelle cucine dei dipendenti in negozi, uffici così come in altre aree industriali e proprietà agricole. Inoltre, il dispositivo può essere utilizzato dagli ospiti in hotel, motel e altre strutture residenziali e bed and breakfast. Non abusare del dispositivo. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Si prega di notare che dovrebbe essere usato quando si usa la friggitrice una prolunga, per evitare il rischio di inciampare.
- La friggitrice non deve essere azionato con un timer o un sistema remoto controllato.
- Utilizzare solo oli e grassi, che sono a causa delle loro proprietà e resistenza alla temperatura idonea per friggere.
- Utilizzare la friggitrice non far bollire l'acqua o riscaldare il cibo.
- Lasciate che l'olio di frittura fresca prima di gettarlo via. Non disperdere l'olio da cucina usato nel sistema fognario.
- Non far passare il cavo di alimentazione su spigoli vivi o superfici calde.
- Posizionare l'unità con almeno 20 cm di distanza dai lati e altri elettrodomestici con una distanza dalla parete di circa 5 cm. Assicurarsi che non vi siano oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze.



Informazioni sulla sicurezza

- Posizionare il gruppo durante il funzionamento su una superficie piana orizzontale. Posizionare non l'unità nel lavandino.
- Non all'aperto o in prossimità di una fiamma a gas, stufa o altri oggetti caldi.
- La friggitrice è destinato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto per un uso continuo commerciale.
- Non immergere l'apparecchio in liquidi e non pulire il contenitore in lavastoviglie.
- Lasciate che l'unità incustodito non durante il funzionamento.
- Non riempire troppo il serbatoio dell'olio non lo è. Quando si misura è il segno massimo impresso. Riempire il contenitore per avere sempre segno MIN almeno un pugno. Non utilizzare mai la macchina senza olio.
- Non trasportare la friggitrice se contiene olio o grasso caldo.
- Assicurarsi che la maniglia rimovibile è bloccato in un cestello.
- Olio caldo può provocare ustioni. Prestare particolare attenzione quando si tratta di olio caldo.
- Qualora i residui di contaminazione di olio o surriscaldamento a causa di accendere e mai, rimuovere con acqua! Chiudere il coperchio e tirare la spina!
- Pulire la friggitrice e l'olio dopo ogni utilizzo, come residui di cibo possono prendere fuoco facilmente.
- Non miscelare olio e grasso e mescolare un olio nuovo con olio vecchio. Potrebbe bruciare o schiuma!
- Non usare mai il burro, olio d'oliva, strutto per friggere o gocciolamento.
- Evitare cibi contenenti acqua nell'olio caldo per creare. Grease può provocare ustioni. Asciugare il cibo fritto e scuotere i cristalli di ghiaccio dal cibo fritto.
- Assicurarsi che l'olio non può andare oltre il bordo, in quanto ciò potrebbe danneggiare il dispositivo.



Informazioni sulla sicurezza

- Non toccare le parti calde durante il funzionamento. Inserisci la friggitrice se il contenuto non è ancora caldo. Lasciare raffreddare fino alla friggitrice.
- Non usare utensili nell'olio caldo, che può deformare o addirittura fondere. Non utilizzare tutti gli oggetti appuntiti o taglienti per evitare di danneggiare il rivestimento della friggitrice.
- Se si utilizza l'unità o pulire, spegnere e scollegare il cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo, ma tenere sempre la spina.
- Nel caso di un malfunzionamento o guasto del cavo di alimentazione, il dispositivo non può essere utilizzato e deve essere riparato da un tecnico professionista.
- Non smontare mai il banco da lavoro o cercare di ripararlo. L'attrezzo non contiene nessun pezzo che può essere riparato o sostituito da parte sua. Per problemi o domande contattate il nostro servizio clienti.
- Il dispositivo è progettato per l'uso fino a 2000 m sopra il livello del mare.



Benutzung

Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät. Entsorgen Sie nicht benötigtes Verpackungsmaterial oder bewahren Sie dieses an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Es besteht Erstickungsgefahr!

Kontrollieren Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Lagerung“ beschrieben.

Benutzung als Fritteuse

Wir empfehlen, gutes, auf pflanzlicher Basis hergestelltes, hitzebeständiges Frittieröl zu verwenden. Wenn Sie festes Fett benutzen, schneiden Sie dieses vorher unbedingt in kleine Blöcke, damit das Fett schneller schmilzt. Legen Sie die kleinen Blöcke direkt in die Fritteuse und nicht in den Frittierkorb (9), da sonst keine Wärmeübertragung erfolgen kann. Schalten Sie die Fritteuse **niemals ohne Öl/Fett** ein.

1. Befüllen Sie die Fritteuse mindestens bis zur MIN-Markierung und maximal bis zur MAX-Markierung. Die Markierung finden Sie im Inneren des Behälters. Das entspricht 1200 ml. Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung, da es sonst zu Verbrennungen durch siedendes Öl kommen kann.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig geerdete Schutzkontaktsteckdose. Die Betriebsleuchte (2) leuchtet auf und zeigt an Spannung anliegt.
3. Beim Aufheizvorgang legen Sie den Deckel auf das Gerät.
4. Drehen Sie den Thermostatregler (1) im Uhrzeigersinn, um die Fritteuse einzuschalten und die gewünschte Temperatur einzustellen.
5. Stecken Sie den abnehmbaren Frittierkorb-Griff (7) in den Frittierkorb (9). Drücken Sie beide Gabeln leicht zusammen und führen Sie diese durch die Halterungen am Frittierkorb. Lassen Sie die Gabeln wieder los.



Griff richtig eingehakt



Benutzung

6. Füllen Sie das Frittiergut erst in den Frittierkorb (9). Das Frittiergut sollte möglichst frei von Wasser sein.
7. Fassen Sie den Deckel immer an den Deckelgriffen (4) und nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab. Setzen Sie den Frittierkorb (9) vorsichtig in den Behälter. Achten Sie dabei auf spritzendes Fett. Sollte das Öl schäumen, heben Sie den Frittierkorb kurz an und legen Sie ihn danach vorsichtig wieder auf die Fritteuse.
8. Achten Sie darauf, dass der Deckel beim Frittieren geschlossen bleibt. Der Deckel hat auf der einen Seite Aussparungen für den Frittierkorb-Griff.
9. Heben Sie den Deckel nach dem Frittieren an den Deckelgriffen ab. Lassen Sie erst den Dampf entweichen. Haken Sie den Frittierkorb auf den Rand der Fritteuse, damit überschüssiges Fett abtropfen kann.
10. Kippen Sie das Frittiergut in eine geeignete Schüssel oder nehmen Sie es mit passenden Utensilien aus dem Frittierkorb.
11. Drehen Sie den Thermostatregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf die Position OFF, um die Fritteuse auszuschalten.
12. **Ziehen Sie bei Nichtbenutzung immer den Netzstecker.**
13. Lassen Sie das Frittieröl abkühlen und entfernen Sie nach jeder Benutzung Rückstände von Panierung oder Frittiergut. Gießen Sie das abgekühlte Öl nach Möglichkeit in eine Schüssel und reinigen Sie die Fritteuse von Rückständen. Legen Sie ein feinmaschiges Sieb oder eine Kaffeefiltertüte in den Frittierkorb und gießen Sie das Öl zurück in die Fritteuse.



Richtlinien und Tipps zum Frittieren

- Goldbraun frittierte Lebensmittel erhalten Sie bei einer Temperatur von 170° C. Diese Temperatureinstellung gilt für Kartoffelprodukte sowie panierte und stärkehaltige Lebensmittel. Für Fleisch und Geflügel ohne Panierung stellen Sie den Thermostatregler auf



Benutzung

190° C. Bei Backwaren sollten Sie die Temperatur auf 170° C stellen.

- Rauchendes Öl ist ein Zeichen dafür, dass das Öl zu heiß ist und sich entzünden kann. Verringern Sie in diesem Fall die Temperatur.
- Die Frittierdauer und die benötigte Temperatur hängen von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes ab. Bitte beachten Sie auch die Informationen des entsprechenden Nahrungsmittelherstellers.
- Wir empfehlen, das Frittiergut erst aufzutauen bevor es frittiert wird. Dies gilt besonders für große Stücke.
- Vor dem Eintauchen des Frittiergutes in das Öl, klopfen Sie überschüssiges Mehl oder Panade ab.
- Eiweißreiche Lebensmittel wie Fisch, Meerestiere, Fleisch und Geflügel können Sie im Naturzustand frittieren, wenn Sie diese vorher gut abtrocknen.
- Zum Frittieren von Gemüse und Obst verwenden Sie nach Möglichkeit eine Panierung oder einen Backteig, um die Oberfläche schnell zu verschließen.
- Geben Sie nicht zu viel Frittiergut in die Fritteuse, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
- Sie sollten nicht verschiedene Lebensmittel nacheinander im selben Öl frittieren. Beim Frittieren von Lebensmitteln mit ausgeprägtem Geruch, wie Fisch, überträgt sich der Geschmack auf die danach frittierten Lebensmittel.
- Sie können Öl beim Frittieren von Fisch und Fleisch ca. 5 – 10-mal verwenden, wenn Sie nach jeder Benutzung das Öl reinigen. Beim Frittieren von Kartoffelprodukten können Sie das Öl häufiger verwenden.
- Würzen oder salzen Sie das Frittiergut immer nach dem Frittieren, kurz bevor Sie es servieren.

Benutzung – Zubereiten von Fondue

Wir empfehlen, gutes, auf pflanzlicher Basis hergestelltes, hitzebeständiges Frittieröl zu verwenden. Wenn Sie festes Fett benutzen, schneiden Sie dieses vorher unbedingt in kleine Blöcke, damit das Fett schneller schmilzt. Legen Sie die kleinen Blöcke direkt in die Fritteuse



Benutzung

und nicht in den Frittierkorb, da sonst keine Wärmeübertragung erfolgen kann. Schalten Sie die Fritteuse **niemals ohne Öl/Fett** ein.

1. Stellen Sie die Temperatur auf 170° – 190° C.
2. Setzen Sie den Fondueeinsatz (8) auf den Behälter und geben Sie Ihre Zutaten mittels der Fonduegabeln in das heiße Öl. Achten Sie dabei auf spritzendes Fett, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Nehmen Sie nach einigen Minuten das frittierte Fleisch heraus.
4. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, stellen Sie den Thermostatregler auf die Position OFF und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Frittieröl abkühlen und entleeren Sie anschließend den Behälter.

Überhitzungsschutz

Die Fritteuse verfügt über einen nicht rücksetzbaren Überhitzungsschutz. Sollte der Überhitzungsschutz auslösen, ist das Gerät defekt und kann nicht mehr betrieben werden.

Benutzen Sie die Fritteuse deshalb niemals mit zu wenig Öl oder ganz ohne Öl.

Wechsel des verbrauchten Öls

- Wechseln Sie verbrauchtes Frittieröl, sobald es dunkel wird oder der Geschmack sich verändert.
- Warten Sie ca. 2 Stunden, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes und des Öls beginnen.
- Tauschen Sie das Öl jeweils vollständig aus. Mischen Sie nicht neues und altes Öl.
- Entsorgen Sie das Öl nicht im normalen Hausmüll, sondern sammeln Sie verbrauchtes Öl z.B. in leeren Verpackungen oder Kanistern und entsorgen Sie es umweltgerecht bei einem Recyclinghof.

Dauerfilter im Deckel

Die Fritteuse hat im Deckel einen Metallfilter. Der Filter hält die Gerüche weitgehend im Inneren der Fritteuse.



Benutzung

Bei Bedarf kann der Deckel komplett in der Spülmaschine gereinigt werden. Entfernen Sie hierzu die Abdeckung (6) und legen Sie den Deckel in die Spülmaschine.

Lassen Sie den Filter vor dem erneuten Gebrauch vollkommen trocknen.

Wartung, Reinigung und Lagerung

- Schalten Sie die Fritteuse vor jeder Reinigung aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern erfassen Sie stets den Stecker.
- Trennen Sie die Fritteuse auch vom Netz, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Nur so können Sie sicher sein, dass das Gerät vollständig ausgeschaltet ist und bleibt.
- Reinigen Sie die Fritteuse keinesfalls im Geschirrspüler und tauchen Sie diese nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Vor einer erneuten Benutzung der Fritteuse muss das Gehäuse vollständig trocken sein.
- Alle anderen Teile der Fritteuse sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem befeuchteten Tuch oder Küchenpapier und trocknen Sie das Gehäuse anschließend wieder gründlich ab. Verwenden Sie nach Bedarf auch etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum der Fritteuse mit einem feuchten Spülschwamm o. ä. und entfernen Sie alle Lebensmittel- und Ölreste. Lösen Sie Speisereste nur mit einer Holz- oder Kunststoffgabel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung wieder gut ab. Es dürfen sich während der Erhitzung von Öl keine Wasserrückstände mehr im Behälter befinden.
- Reinigen Sie die Fritteuse nicht mit scharfen Reinigern, aggressiven Chemikalien, metallischen oder scharfen Gegenständen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Gerät im Innenbereich an einem trockenen, vor Staub, Schmutz und extremen Temperaturen geschützten Ort.
- Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.



Operation

Before first Use

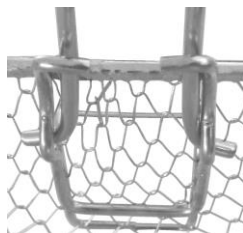
Remove all packing parts from the device. Dispose of packaging material not needed or save not accessible for children. There is a risk of suffocation!

Check the device for possible transport damages. Clean the device as described in chapter "Maintenance, Cleaning and Storing" before using for the first time.

Operation as Fryer

We recommend using quality vegetable oil that is heat resistant and suitable for frying. If you use firm cooking fat, it is essential to cut it into small pieces so the fat can melt easier. Put the pieces directly into the fryer and not into the frying basket (9). If the blocs are put into the basket, there will be no heat transmission. Never switch on the fryer **without cooking oil/fat**.

1. Fill the fryer at least up to the MIN marking but not higher than up to the MAX marking that is stamped inside. This is equal to 1200 ml. Do not exceed the MAX marking; otherwise boiling oil may cause burns.
2. Plug the power plug into a socket earthed according to regulations. The power control light (2) turns on and indicates that the device is connected to power mains.
3. Close the fryer lid while heating up.
4. Turn the thermostat controller (1) clockwise in order to switch on the deep fryer and to select the desired temperature.
5. Attach the detachable frying basket handle (7), as pictured on the right, to the frying basket (9). Gently press the tongs together and lead them through the retainers on the frying basket. Now release the tongs.



Handle correctly mounted



Operation

6. Fill the frying goods in the frying basket (9). The frying goods preferably should be free from water.
7. Always grasp the lid by the handles (4) on both sides and remove the lid from the fryer. Carefully put the frying basket (9) into the fryer. Pay attention, hot oil can spatter. If the oil is bubbling with ascending foam, carefully raise and lower the frying basket.
8. Make sure the lid is properly closed while cooking. Please note that the lid has two recesses for the frying basket handle.
9. After frying is done lift the lid by the handles from the fryer. Allow steam to escape. Hook the frying basket on the edge of the container and let excessive oil drip down. Topple over the fried food into a suitable bowl or remove the fried food with suitable utensils from the frying basket.
10. Turn the thermostat controller completely counter clockwise to the position OFF to switch off the device.
11. **Pull the power plug when the device is not in use.**
12. Allow the hot oil to cool down and remove debris and coatings or breading after each use. Preferably pour the cooled oil into a bowl and clean the oil container thoroughly. Insert a fine oil strainer or a coffee filter into the small frying basket and filter the oil back into the oil container.



Useful Guidelines and Hints for Frying

- To achieve golden brown fried food set the temperature to 170° C. This temperature setting is recommended for potatoes, starchy food or food with coating and breading. For meat and poultry without coating, set the thermostat controller to 190° C. To fry baked goods, select the temperature setting 170° C.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. In this case reduce the temperature to avoid grease fire.



Operation

- Correct frying duration and required temperature depend on the food properties such as size and thickness. Please pay attention to the information provided by the food producer.
- We recommend thawing frozen food prior to frying. This is especially necessary when frying big pieces.
- Before inserting the food into the hot oil, shake off excessive flour or coating.
- Protein-rich food such as fish, sea food, meat and poultry can be fried without coating. Food should be dried well before placing into the hot oil.
- Vegetables and fruits should be coated with batter or breading in order to immediately seal the pores.
- Do not place too much food into the deep fryer otherwise the pieces will not be browned as desired.
- Do not successively fry different kind of food in the same oil. When frying food with distinct odour such as fish, any food fried afterwards may take on a similar flavour.
- When frying fish and meat you can use the oil approx. 5 – 10 times after filtering the oil after each use. When frying potatoes you can use the oil more often.
- Salt and season the fried goods after frying just before serving.

Operation – Using for Fondue

We recommend using quality vegetable oil that is heat resistant and suitable for frying. If you use firm cooking fat, it is essential to cut it into small pieces so the fat can melt easier. Put the pieces directly into the fryer and not into the frying basket. If the blocs are put into the basket, there will be no heat transmission. Never switch on the fryer **without cooking oil/fat**.

1. Adjust the temperature to 170° – 190° C.
2. Place the Fondue insert (8) on the fryer and put the ingredients with the fondue forks into the hot oil. Pay attention to squirting fat to avoid burns.
3. After some minutes take out the fried food.



Operation

4. Switch the thermostat controller to the OFF position when you do not use the device and afterwards pull the power plug.
5. Let the frying oil cool down and then empty the device.

Overheat Protection

The deep fryer is equipped with a non-resettable overheat protection. If the overheat protection activates, the fryer becomes damaged and cannot be operated again. Therefore never operate the deep fryer with less or without oil.

Changing used Oil

- Please change consumed oil when it goes dark or the smell changes.
- Wait for approx. 2 hours before you start to clean the device and filter the oil.
- Always change the oil completely. Do not mix old and new oil.
- Do not dispose of the oil in the rubbish bin, but collect it e. g. in an empty packaging or canister and dispose off, eco-friendly at a buyback centre.

Permanent Filter in the Lid

The lid of the deep fryer has a metal filter (6). This filter substantially collects odours.

If necessary, the filter can be cleaned. Remove the cover of the metal filter and place the lid into the dishwasher.

Allow the filter to dry well before next use.

Maintenance, Cleaning and Storing

- Always switch off the deep fat fryer before cleaning. Unplug the power plug and let the device completely cool down. Do not pull the cable to unplug the device, but use the power plug instead.
- Disconnect the deep fat fryer from the power mains, when you do not use the device. Only this way you can be sure, that the device is completely turned off and remains switched off.



Operation

- Do not clean the fryer in the dishwasher and do not immerse it into water or any other liquid. Before using again the deep fryer, dry it completely.
- All other parts of the deep fryer are dishwasher-safe. Clean the housing only with a slightly moistened cloth or paper towel and dry it thoroughly. Use detergent when needed.
- Clean the oil container with a moistened sponge or the like and remove debris and oil residues. Loosen food residues only with a wooden or plastic fork to avoid damaging the surface. Dry the container thoroughly after cleaning. Make sure that there is no more water in the container when heating up again.
- Do not use any sharp detergents, aggressive chemicals, metallic or sharp items to clean the deep fryer in order not to damage the surfaces.
- Store the device indoors in a dry place that is protected from dust, dirt and extreme temperatures.
- Store the device out of reach of children.



Technische Daten | Technical Data



Fassungsvermögen/ Max. Öl-Einfüllmenge	1200 ml	Capacity/ Max. Oli Filling Capacity
Nennspannung	230 V~ 50 Hz	Rated Voltage
Nennleistung	840 W	Nominated Power
Max. Temperatur	190° C	Max. Temperature
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (kein Standby-Zustand)	0,03 W	Power Consumption in Off-State (no Standby Mode)
Schutzklasse	I	Protection Class
Maße Fritteuse (L x B x H)	25 x 21 x 19 cm	Size of the Fryer (L x W x H)
Maße Frittierkorb (ohne Griff)	14,5 x 12,5 x 8 cm	Size of the Frying Basket (w/o handle)
Gewicht	1257 g	Weight
Kabellänge	80 cm	Cord Length



EG-Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity



Wir, die **Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen**,
We, the Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare by our own responsibility that the product

Edelstahl Multifritteuse 1,2 l
Stainless Steel Multi Fryer 1.2 l
Artikel Nr. 90 08 15
Article No. 90 08 15

den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind.
is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives and their amendments.

- | | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2011/65/EU | Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) |
| <i>2011/65/EU</i> | <i>Restriction of the Use of certain hazardous Substances in electrical and electronic Equipment (RoHS)</i> |
| 2014/30/EU | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) |
| <i>2014/30/EU</i> | <i>Electromagnetic Compatibility (EMC)</i>
EN 55014-1:2017, EN 55014-2:2015,
EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 |
| 2014/35/EU | Niederspannungsrichtlinie (LVD) |
| <i>2014/35/EU</i> | <i>Low Voltage Directive (LVD)</i>
EN 60335-1:2012+A11+A13, EN 60335-2-13:2010+A11,
EN 62233:2008 |
| 2009/125/EG | Energierrelevante Produkte (ErP) |
| <i>2009/125/EC</i> | <i>Energy-related Products (ErP)</i>
Verordnungen/Regulations (EG/EC) 1275/2008 |

Hagen, den 16. Juli 2018
Hagen, 16th of July, 2018

Thomas Klingbeil,
Qualitätsbeauftragter / QA Representative



Kundenbetreuung | Customer Services



Deutschland

Westfalia

Werkzeugstraße 1
D-58093 Hagen

Telefon: (0180) 5 30 31 32

Telefax: (0180) 5 30 31 30

Internet: www.westfalia.de

Österreich

Westfalia

Moosham 31
A-4943 Geinberg OÖ

Telefon: (07723) 4 27 59 54

Telefax: (07723) 4 27 59 23

Internet: www.westfalia-versand.at

Schweiz

Westfalia

Utzenstorfstraße 39
CH-3425 Koppigen

Telefon: (034) 4 13 80 00

Telefax: (034) 4 13 80 01

Internet: www.westfalia-versand.ch

UK

Westfalia

Freepost RSBS-HXGG-ZJSC
8 Fairfax Road, N. Abbot TQ12 6UD

Phone: (0844) 5 57 50 70

Telefax: (0870) 0 66 41 48

Internet: www.westfalia.net



Entsorgung | Disposal



Werter Kunde,

bitte helfen Sie mit, Abfall zu vermeiden.

Sollten Sie sich einmal von diesem Artikel trennen wollen, so bedenken Sie bitte, dass viele seiner Komponenten aus wertvollen Rohstoffen bestehen und wiederverwertet werden können.

Entsorgen Sie ihn daher nicht in die Mülltonne, sondern führen Sie ihn bitte Ihrer Sammelstelle für Elektroaltgeräte zu.

Dear Customer,

Please help avoid waste materials.

If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled.

Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.

