

**Bente  
Munck**  
housewares



### **“Mini Fryer Fun”**

- D** Mini Fritteuse und Fondue
- GB** Mini deep fat fryer and fondue
- F** Mini Friteuse et fondue

Type FF 4114

## Beschreibung



### D Beschreibung

- 1 Deckel
- 2 6 Fonduegabeln
- 3 Gabelhaltering
- 4 Frittierkorb
- 5 Kontrollleuchte
- 6 Temperaturregler
- 7 Gehäuse

### GB Description

- 1 Lid
- 2 6 fondue sticks
- 3 Stick holder
- 4 Frying basket
- 5 Control light
- 6 Thermostat control
- 7 Housing

### F Description

- 1 Couvercle
- 2 6 fourchettes à fondue
- 3 Anneau de maintien des fourchettes
- 4 Panier à friture
- 5 Lampe témoin
- 6 Thermostat
- 7 Habitacle

# Mini Fritteuse und Fondue

## FF 4114 »Mini Fryer Fun«

D

### Inhalt

Beschreibung.....	2
Sicherheitshinweise.....	3
Lieferumfang.....	5
Vor dem ersten Gebrauch.....	5
Inbetriebnahme.....	5
Tipps.....	7
Filtern des Frittierfettes.....	7
Reinigungs- und Pflegehinweise.....	8
Technische Daten.....	8
Entsorgung.....	8
Garantiehinweise.....	9

### Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

**Bestimmungsgemäße Verwendung:** Dieses Gerät eignet sich nur für den Gebrauch im Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch im Freien. Benutzen Sie das Gerät nur zum Frittieren von Lebensmitteln bzw. zum Zubereiten von Fondue. Unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr führen. Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Anleitung verwendet werden. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwerkssystem betrieben zu werden, da dies Brandgefahr verursachen kann.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushalts-Stromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.



- **Vorsicht! Elektrische Geräte sind kein Kinderspielzeug!** Lassen Sie Ihr Gerät niemals während des Gebrauchs unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/ oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Klären Sie Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch heiße Geräteteile und bei Betrieb entweichenden heißen Dampf
  - Gefahr durch elektrischen Strom

- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb von Elektro-Wärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzung durch Verbrennung führen können z. B. ein heißer Topf, heißes Fett, eine heißer Heizsockel. Bei Betrieb des Gerätes entweicht heißer Dampf!
- Benutzen Sie immer die Griffe des Gerätes, fassen Sie nie heiße Teile des Gerätes an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.



- **Vorsicht! Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen.** Schalten Sie das Gerät daher immer aus wenn es nicht benutzt wird. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.



- **Vorsicht! Heißes Öl kann zur Selbstentzündung neigen.** Besonders wenn es mehrmals gebraucht und / oder verschmutzt ist. Ziehen Sie im Falle der Entstehung von Flammen sofort den Netzstecker. Sollte es vorkommen, dass durch Überhitzung im Kochgeschirr Flammenbildung entsteht, versuchen Sie niemals diese mit Wasser zu löschen. Wenn z. B. heißes Fett mit Wasser gelöscht wird, kann eine Fettexlosion entstehen und schwere Verbrennungen und Schäden verursachen. Decken Sie den Topf in diesem Fall mit einem Deckel ab um die Flammen zu ersticken.



- **Schalten Sie das Gerät niemals ein, ehe Sie Öl einfüllt haben. Vorsicht! Gefahr von Stichflammen und Überlaufen!** Keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Öl gießen, denn sonst kann eine Fettexlosion entstehen und schwere Verbrennungen und Schäden verursachen. Alle Nahrungsmittel sollten trocken sein, wenn sie in heißes Öl getaucht werden, um übersprudelndes Öl, Fettspritzer und Überlaufen zu vermeiden.



- Gerät nicht transportieren, wenn der Heizsockel heiß ist und/oder der Fonduetopf heißes Öl enthält. Lassen Sie es immer zuerst abkühlen, bevor sie es bewegen. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine trockene, ebene, hitzeresistente und gegen Fettspritzer unempfindliche Fläche. Wir empfehlen Ihnen, eine wärmeisolierte und fettunempfindliche Unterlage, um das Gerät aufzustellen.



- **Achtung Hitzeentwicklung und Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln, Gardinen oder Küchentüchern ein. Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen Wärmequellen (Gasherd, Heizplatten,...).
- **Hinweis:** Um Hitzeestau am Gerät zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an die Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren oder schmelzbaren Gegenständen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie den Fonduetopf nur mit dem mitgelieferten elektrischen Heizsockel. Zur Vermeidung von Beschädigungen verwenden Sie den Fonduetopf nicht auf Gaskochern oder anderen Wärmequellen.
- Immer den Netzstecker ziehen bei Betriebsstörungen, vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie zum Ausstecken nicht am Netzkabel, sondern direkt am Netzstecker.



- **Vorsicht Stromschlaggefahr!** Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeit übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, weder zur Reinigung noch zu einem anderen Zweck.
  - Sollte während der Benutzung Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät laufen, oder eingedrungen sein, schalten Sie das Gerät sofort am EIN/AUS-Schalter (OFF) aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen
  - Gerät niemals benutzen, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden.
  - Nicht in nassen bzw. feuchten Bereichen benutzen, oder wenn Hände oder Gerät nass sind.

- Sollte das Gerät beschädigt sein, Risse am Gehäuse oder Schäden am Kabel aufweisen, dürfen Sie es auf keinen Fall mehr verwenden, um die Risiken eines Stromschlages zu vermeiden.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Innenräumen, an denen es vor Feuchtigkeit, Nässe, Frost und übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eindringende Flüssigkeit in den Innenbereich des Gerätes) geschützt ist.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Sie sollten die Teile des Gerätes, die in direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln kommen stets sauber halten.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Gerät niemals am elektrischen Kabel tragen. Kabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, ehe Sie es reinigen oder wegräumen.
- **Das Gerät nicht verwenden wenn:**
  - es ein beschädigtes Anschlusskabel hat
  - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.  
In diesem Fall muss das Gerät von einem Fachmann (\*) überprüft und in das nächstgelegene Servicecenter geschickt werden um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Ein beschädigtes Kabel muss von einem Fachmann (\*) ausgewechselt werden um Gefährdungen zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (\*).

*(\*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

## Lieferumfang

- Fritteuse
- Deckel (abnehmbar)
- Frittierkorb mit abnehmbarem Frittierkorbgriff
- Fonduegabelring
- 6 Fonduegabeln
- Bedienungsanleitung

## Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, entfernen Sie alle Schutzfolien und bewahren Sie diese zusammen mit der Verpackung auf. Prüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit des Lieferumfangs.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte den Fondueopf und die Zubehörteile wie unter Abschnitt Reinigung und Pflege beschrieben um Produktionsrückstände zu entfernen. Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist harmlos und verschwindet bald. Sorgen Sie daher für ausreichend Raumbelüftung.
- Das Gerät wird mit losem Deckel und losem Frittierkorbgriff geliefert. Zur Befestigung des Deckels passen Sie diesen behutsam in die Halterung hinten am Gerät ein und klappen dann ihn fast ganz zu. Dann können Sie ihn leichter befestigen. Drücken Sie ihn nun behutsam in die Halterung bis er eingerastet ist. Den Frittierkorbgriff können Sie durch Zusammendrücken in den Schaft am Frittierkorb ein- und ausklinken.

## Inbetriebnahme



**Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb von Elektro-Wärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzung durch Verbrennung führen können z. B. ein heißer Topf, heißes Fett, eine heißer Heizsockel. Beim Frittieren entweicht heißer Dampf!



**Vorsicht Brandgefahr und Gefahr von Überlaufen!** Lassen Sie die Fritteuse während des Frittiervorgangs nie unbeobachtet. Transportieren Sie die Fritteuse nie im heißen Zustand.



Schalten Sie das Gerät niemals ein, ehe Sie Öl einfüllt haben. Niemals dem Öl Wasser begeben, denn sonst kann eine Fettexlosion entstehen und schwere Verbrennungen und Schäden verursachen. Alle Nahrungsmittel sollten trocken sein, wenn sie in heißes Öl getaucht werden. Vorsicht! Gefahr von Stichflammen und Überlaufen! Keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Öl gießen.

## FRITEUSE

- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise bevor Sie das Gerät benutzen. Bereiten Sie die zu frittierenden Lebensmittel vor. Waschen Sie sie und tupfen sie mit einem
- Papierküchentuch trocken. Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, mundgerechte Stücke.
- Achten Sie darauf, dass das vorbereitete Frittiergut möglichst trocken ist, damit das heiße Fett beim Einfüllen des Frittiergutes nicht zu sprudeln beginnt und überläuft.
- Öffnen Sie den Deckel. Füllen Sie Öl bis zur MAX-Markierung in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Ölstand sich nicht über der Füllmarkierung MAX befindet damit beim Frittiervorgang nichts überlaufen kann. Verwenden Sie nur Speiseöl oder -fette, die für das Frittieren geeignet sind. Zum Beispiel Frittierfett, Sonnenblumenöl, Palmin. Achten Sie auf die Angaben auf der Verpackung beim Kauf von Öl oder Frittierfett. **Verwenden Sie keine Mischung aus verschiedenen Öl- bzw. Fettsorten.** Um hartes bzw. hartgewordenes Frittierfett zu schmelzen, stellen Sie den Temperaturregler für ca. 5-10 Minuten auf 150° C ein.
- **Achtung:** Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann die Fritteuse beschädigt werden.
- Klinken Sie den Frittierkorbgriff in den Frittierkorb ein (siehe „Vor dem ersten Gebrauch“) und stellen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe „POWER“ leuchtet auf. Drehen Sie den Temperaturregler über die mittlere Stufe, leuchtet die Kontrolllampe „HEAT“. Das Gerät heizt auf. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolllampe „HEAT“. Das Thermostat hält die Temperatur konstant, die Kontrolllampe „HEAT“ wird sich daher von Zeit zu Zeit erneut ein- und ausschalten.



- **Vorsicht beim Öffnen des Deckels ! Heißer Dampf kann entweichen!**
- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Geben Sie das Frittiergut langsam mit einem großen Löffel in den Frittierkorb. Füllen Sie den Frittierkorb möglichst nur halbvoll. Das Frittiergut soll vollständig vom Öl bedeckt sein. Das Öl sollte ganz leicht sieden, um das Frittiergut durchzugaren. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie die Temperatur etwas höher ein, bis das Öl leicht siedet jedoch nicht zu stark brodeln. Klinken Sie den Handgriff aus dem Frittierkorb und schließen Sie den Deckel.



- **Lassen Sie die Fritteuse während des Frittierens nie unbeobachtet. Während des Frittiervorgangs muss der Deckel wegen Spritzgefahr immer geschlossen bleiben.**
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut sowohl innen als außen durch frittiert ist. Beachten Sie die Garzeitangaben am Gerät und in handelsüblichen Rezepten. Sind die Lebensmittel nach Wunsch frittiert, öffnen Sie den Deckel, klinken den Griff wieder in den Frittierkorb und heben diesen an. Lassen Sie die frittierten Lebensmittel kurz abtropfen bevor Sie sie servieren.
- Stellen Sie nach dem **Beenden des Frittiervorgangs** den Temperaturregler auf Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
- **Transportieren Sie die Fritteuse auf keinen Fall mit der noch heißen Fettmasse.** Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn der Deckel geöffnet ist

## FONDUE

- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise bevor Sie das Gerät benutzen. Wenn Sie das Gerät als Fondue verwenden wollen, nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät. Beim Fondue bleibt der Deckel geöffnet. Sie können diesen vorher abnehmen, damit er nicht stört. Drücken Sie die Kunststoffhalterung, in der der Deckel eingehängt ist, leicht mit den Daumen nach

unten, dann können Sie den Deckel leicht abziehen. Dann legen Sie den Fondueingabebehälter während des Garens die Fonduegabeln hält oben auf das Gerät.

- Sie können den Fondue-Topf für die verschiedensten Fonduearten verwenden: als klassisches Fleischfondue, als Käsefondue, als Schokoladefondue oder als chinesisches Fondue. Die Zutaten für das Fondue müssen in mundgerechte, nicht zu dicke, gleichmässige Stücke geschnitten werden.
- Füllen Sie den Topf je nach gewünschter Fondueart mit - Öl, Käse, Schokolade oder Brühe. Überfüllen Sie den Fonduepot nicht, um Überlaufen zu vermeiden. Füllen Sie den Topf daher nur bis zur Markierung MAX.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe. Das Gerät heizt nun bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur (Kontrolllampe leuchtet) und schaltet dann automatisch wieder ab. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte „HEAT“. Sobald das Gerät etwas abgekühlt hat, beginnt es erneut zu heizen. Die Kontrolllampe „HEAT“ leuchtet bis die Temperatur erreicht ist und das Gerät aufhört zu heizen.
- Für das klassische Fleischfondue (mit Öl) muss der Temperaturregler auf die höchste Stufe eingestellt werden damit das Frittiergut gar wird.
- Für das Käsefondue, das chinesisches Fondue und das Schokoladefondue ist eine niedrigere Stufe ausreichend. Je nach Art, und Konsistenz der Lebensmittel kann dies variieren, daher passen Sie die Temperatur so an, dass der Inhalt im Fonduegerät gerade zu kochen (leicht sieden) beginnt. Käse und Schokolade müssen langsam erhitzt werden, dabei sollte ständig gerührt werden, damit eine glatte Masse entsteht und nichts am Topfboden anliegen kann
- Mit den farbig markierten Spießeln können kleine Brot-, Fleisch- / Gemüse- / Obststückchen aufgenommen und vorsichtig in den Fonduepot abgesenkt werden.
- Legen Sie die Spießeln zum Garen in die dafür vorgesehenen Schlitze am Fondueingabebehälter.
- Drehen Sie **nach Ende der Benutzung** stets den Temperaturregler zurück auf die Stellung „OFF“ und ziehen Sie **grundsätzlich den Netzstecker**.

### Tipps

- Trocknen Sie die zu frittierenden Lebensmittel mit Küchenpapier trocken, ehe Sie sie in die Fritteuse geben. Bei "nasser" Nahrung spritzt das Öl und kann überlaufen. Achten Sie darauf, dass Sie den Frittierkorb nicht überfüllen.
- Achten Sie darauf, dass die Speisestücke ungefähr gleich groß sind, damit sie gleichmäßig frittiert werden.
- Warten Sie immer bis die Fritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat und sich die Kontrolllampe „HEAT“ ausschaltet, ehe Sie Nahrung in die Fritteuse geben.

### Filtern des Frittierfettes

- Frittieröl und Fett kann mehrfach verwendet werden, sofern es nach Gebrauch gefiltert wird.
- WICHTIG: Das Fett muss nach jedem Gebrauch gefiltert werden. Die Nahrungsmittelstückchen, die sich beim Frittieren lösen, können sonst verbrennen und verderben das Frittierfett schneller. In diesem Fall kann sogar Brandgefahr bestehen.
- Bewahren Sie das Frittierfett in einem verschliessbaren Gefäß im Kühlschrank auf (empfehlenswert bei seltener Benutzung).
- Erneuern Sie das Frittierfett nach ca. 3 Frittiervorgängen.
- Bitte schütten Sie gebrauchtes Frittierfett oder Öl nicht ins Spülbecken. Lassen Sie es auskühlen und entsorgen Sie es mit dem Hausmüll (beachten Sie auch die Hinweise unter „Reinigung und Pflege“).

## Reinigungs- und Pflegehinweise



Achtung Stromschlaggefahr! Nach Gebrauch grundsätzlich Netzstecker ziehen und das Gerät vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Geben Sie das Gerät nicht in eine Spülmaschine. Eindringen von Wasser in das Geräterinnere führt zu Geräteschäden! Beachten Sie, dass elektrische Geräte vor jeder (erneuten) Benutzung komplett trocken sein müssen.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und Aufbewahrung komplett abkühlen.

**HINWEIS:** Frittierfette und Speiseöle dürfen nicht in den Ausguss gegossen werden! Küchenspüle oder Sanitäranlagen dienen nicht zur Entsorgung von festen oder flüssigen Abfällen. Dies würde zu unnötiger Schadstoffbelastung des Wasserkreislaufes führen. Festgewordenes Frittierfett welches nicht mehr verwendet wird, bei mittlerer Temperatur schmelzen und in abgekühltem, jedoch nicht festem Zustand in einen Behälter gießen. Erneut abkühlen lassen und im Hausmüll entsorgen.

### REINIGUNG

- Edelstahl, Metalle, Kunststoffe oder antihaftbeschichtete Oberflächen niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Wischen Sie Restfett im Frittierbehälter mit einem Küchenpapiertuch aus. Füllen Sie dann bei Bedarf den Frittierbehälter halb mit klarem Wasser und erhitzen diesen. Nachdem das Wasser abgekühlt ist, entleeren Sie es. Reiben Sie den Frittierbehälter mit Küchenpapier trocken.
- Zur Reinigung des Gehäuses benutzen Sie ein leicht feuchtes Tuch. Reiben Sie das Gehäuse anschließend gut trocken.
- Den Frittierkorb, den Frittierkorbgriff und die Frittiergabeln reinigen Sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Reiben Sie die Zubehörteile anschließend gut trocken.
- Der Deckel ist abnehmbar, zur Reinigung ist es jedoch erforderlich zuerst den Geruchsfilter aus dem Deckel zu entfernen, damit er nicht nass oder beschädigt wird. Heben Sie dazu das Abdeckgitter ab und nehmen Sie den Geruchsfilter heraus. Nun können Sie den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Lassen Sie ihn anschließend gut trocken.

### FILTERWECHSEL

- Heben Sie das Abdeckgitter im Deckel ab. Drücken Sie dazu die Auslösetaste des Abdeckgitters etwas nach vorne. Nehmen Sie den verbrauchten Filter heraus. Die Innenseite des Filterfaches reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm (verwenden Sie bei Bedarf einige Tropfen Spülmittel). Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie sie anschließend sorgfältig trocknen. Nun legen Sie einen neuen Filter ein und schließen das Abdeckgitter wieder. Filter zum Austausch können im Fachhandel erworben werden.

## Technische Daten

220-240V - 50Hz 900W

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

## Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder



anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

**Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.**

Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hauseräte Kundendienst

**Service Hotline Tel: (089) 3000 88-21**

Service Fax: (089) 3000 88-11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.** Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 10/2011

# Mini deep fat fryer and fondue

## FF 4114 »Mini Fryer Fun«

GB

### Content

Description.....	2
Important safeguards.....	10
Before the first use.....	11
Scope of delivery.....	12
How to use.....	12
Filtering the oil.....	13
Cleaning and maintenance.....	13
Technical data.....	14
Disposal.....	14
Warranty claims.....	14

### Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to another person also supply with this instruction manual.

**Intended use:** This appliance is suited for deep frying of food and for preparing fondue. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in this instruction manual.

- Connect your appliance to a grounded power socket with appropriate voltage (220-240VAC~ 50Hz). Do not connect other electrical appliances at the same socket and do not use multiple sockets. Make sure that the mains installation is providing enough power to run this appliance. See the rating plate of the appliance to proof this.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- Run the cord in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cord never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.



- **Caution! An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:

- Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
- Danger caused by electric current

Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!



- **Do not operate any appliance if:**

- power cord is damaged
- In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner.

Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (\*) competent qualified electrician to check and repair it.

- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (\*) to avoid any danger caused by electric current.

*(\*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.*



**Caution! Risk of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids:

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
- the cord should never get wet or get in contact with humid things
- never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors



- **Danger of burning!** The appliance gets very hot during operation. Only touch the cool touch handle to open or close! Never touch hot grill plates or housing!
- Never move the grill while it is hot. Let the unit cool down enough before cleaning and storing.



- **Fire danger!** Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily! Particularly if it is used repeatedly and/or is contaminated. Never add water to hot or burning oil this is very dangerous and might cause flames and overflow. Ensure that the food is as dry as possible before frying. In the event of fire, never try to extinguish the flames by water. Filling water can cause fat explosion and the risk of heavy burning and damage. Quench the flames by closing the lid. In case of fire do not use the appliance any more.

- Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like grill plate or housing.
- **Never operate the appliance without oil in it.** Ensure that the oil level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill the appliance as hot oil might be splashing.
- **Caution! Burn hazard! Do not transport the appliance when the heating base is hot and/or the fondue pot contains hot oil.**
- Make sure that the appliance is completely cooled before you clean or put it away.
- Keep the appliance clean as it is in contact with food.
- **Unplug the appliance**
  - after each use
  - when the appliance is not in use
  - before changing accessories or cleaning the appliance
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.
- A damaged cable must be replaced by a technician (\*) to avoid hazards. Remove the plug from the socket before you clean the appliance. For repairs please contact a technician (\*).

*(\*) Technician: approved customer service of the supplier or the importer, who is responsible for such repairs. For potential repairs please contact this customer service centre.*

## Before the first use

- Remove the appliance from the packaging, remove all protective films and store it together with the packaging. Before using the appliance for the first time please clean the fondue pot and the accessories, as described under the chapter "Cleaning and Maintenance".

- Please note that the lid and the handle of the frying basket are not mounted together with the appliance. To fix the lid press it slightly into the holder in the back of the appliance. To remove the lid, just press the holder slightly down and pull out the lid. The handle of the frying basket can be fixed easily by pressing and fitting it into the shaft of the frying basket. During the first use little small might occur, this is harmless and will stop after a while.

## Scope of delivery

- Mini deep fat fryer
- Lid (removable)
- Frying basket with removable handle
- Fondue ring (removable)
- 6 fondue forks
- Instruction manual

## How to use



Caution! Danger of serious burns! Electric caloric appliances create hot temperatures which can cause injury by burning. Take care not to come in contact with hot oil or hot parts of the appliance. Caution! Hot steam can exhaust!



Caution heat and fire danger! Never leave the appliance unattended during operation. Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily! Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.



Fire danger! Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily! Particularly if it is used repeatedly and/or is contaminated. Never add water to hot or burning oil - this is very dangerous and might cause flames and overflow. Ensure that the food is as dry as possible before frying. In the event of fire, never try to extinguish the flames by water. Filling water can cause fat explosion and the risk of heavy burning and damage. Quench the flames by closing the lid. In case of fire do not use the appliance any more.

## DEEP FRYING

- First prepare the food. Wash and dry thoroughly. Then cut into palatable pieces. Ensure that the prepared food is as dry as possible to avoid that the oil will come into a heavy boil and overflow when you add the food.
- Open the lid. Fix the handle at the frying basket and put the frying basket into the deep fat fryer.
- Fill oil up to the MAX mark shown at the frying basket. Take care not to fill more oil. Just use oil that is suited for deep fat frying. Follow the instructions on the packaging of the oil. **Do not mix different kind of oil or fat.**
- To melt hard kind of fat use temperature level 150° C and let it melt for approx. 7 to 10 minutes.
- **Caution:** If you do not follow this instruction this can cause damage.
- Plug in and switch on the appliance. Adjust the desired temperature level. The control lamp „POWER“ will illuminate. When turning the temperature control to medium level the control lamp „Heat“ will illuminate and switch off when the adjusted temperature is reached. The control lamp „HEAT“ will illuminate and switch off from time to time. This indicates that the thermostat keeps the temperature constantly.



- **Caution while opening the lid! Hot steam can exhaust!**
- When the adjusted temperature is reached carefully open the lid. Add your prepared food gently into the hot oil by using a big spoon. Fill the frying basket half only. The food must be covered fully by oil. The oil should simmer slightly to guarantee best result. If not you can adjust a higher level. Ensure that the oil will not boil to heavily. Release the handle from the basket by pressing it slightly and pulling it out of the shaft. Close the lid.



- **Never let the appliance unattended while in operation! While in operation ensure that the lid is always closed to avoid hot oil splashing.**
- Ensure that the food is well done. Please follow the indications on the appliance and in recipe books. When the frying process is finished, open the lid, fix the handle at the frying basket and lift it. Let the fat drip off from the food for a while and then serve it.
- **After finishing the deep frying process switch OFF the appliance and pull the plug.**
- Let the deep fryer cool down before cleaning and storing it.
- **Never move or carry the deep fryer if the oil inside is still hot. Never move the deep fryer when filled with hot oil and the lid is open.**

## FONDUE

- Before using the deep fryer as a fondue unit remove the frying basket. While preparing fondue the lid must be open. Remove the lid before starting fondue preparing. Press the plastic holder in the back of the appliance slightly down to release the lid. Then place the fondue ring upon the upper rim of the appliance.
- Use the fondue pot for different kind of fondue. Classic fondue with oil and meat, chinese fondue with soup, swiss fondue with cheese or chocolate fondue (for children's party). The ingredients for the fondue must be cut into palatable pieces.
- Fill the pot as you like half with oil, cheese, soup or liquid chocolate. Never overfill the pot to avoid overflowing of liquid.
- Turn the temperature control to the desired level. The appliance heats up to the adjusted level (control lamp is illuminated) and then switches off automatically. As soon as the adjusted level is reached the control lamp switches off.
- You need maximum temperature level for classical fondue with oil and meat to ensure that the food is well done. For cheese fondue, chinese fondue and chocolate fondue use a lower level (e. g. medium). Depending on kind and consistency this may vary, adjust the temperature in a way that the food inside the fondue pot is simmering slightly. Cheese and chocolate have to be heated up slowly and stirred steadily to get a smooth mixture and avoid scorching.
- Put pieces of food onto the different coloured forks put and immerse into the fondue pot. Place the forks into the slots of the fondue provided as long as the food needs to be well done.
- **After each use always turn the temperature control to „OFF“ and unplug immediately.**

### Filtering the oil

- Let the oil cool down, then remove small pieces of food with a skimmer or a sieve. You may store the oil or fat in separate airtight container for using it once more. Do not use frying oil more often as 3 times. **IMPORTANT:** Filter the used oil after each use and having cooled down with filter paper or a filter pot. Crumbs that break away from food tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Burned crumbs may cause risk of fire.
- Never pour used oil into the sink. Leave it to cool down and dispose it with the household waste according to the local community regulations.

### Cleaning and maintenance



**Caution! Danger of electrical shock! Unplug after use and before cleaning. Never immerse the appliance into water. The connector parts must not get wet. Never place the appliance into a dishwasher. Contact of electrical parts with moisture causes short circuit and damage. Electric items have to be completely dry before each use or use again.**



**Caution! Danger of burning! Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it. Always let the frying oil cool down enough before emptying it.**

**NOTE:** Frying fat and oil may not be disposed into the sink or toilet. Sink and drain is not suited for solid or fluid waste disposal. Disposing such matters into sink or drain pollutes the water. Dispose used frying fat or oil into a separate container into the household waste.

## CLEANING

- Never clean sensitive surfaces like plastic or non-stick coated units with metal objects and never use abrasives.
- Remove residues of oil with a piece of kitchen roll. If necessary fill the deep fryer with water up to the MAX mark and heat up using few drops of dish washing liquid. Let it cool down and empty. Then fill with clear water and repeat this process to remove residues of dish washing liquid. Let it cool down and empty. Dry it with a piece of kitchen roll.
- In order to clean the housing use a dry cloth or piece of kitchen roll.
- Clean the accessories in warm water with some washing up liquid. Wipe with a dry cloth.
- The lid is removable (see „Before the first use“). Before cleaning it is absolutely necessary to remove the filter to avoid damaging and getting wet! Open the filter cover grid at the lid and remove the filter. Then clean the lid with warm water and some dish washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

## CHANGING THE FILTER

- Remove the cover grid of the filter which is placed on the lid. Press the release button slightly to release. Remove the used filter. Clean the inside of the filter case with a damp cloth and dry thoroughly. Put a new filter inside and close the cover grid. New filters can be bought in the specialized trade.

## Technical specifications

220-240V~ 50Hz 900W

This appliance is GS tested and corresponds to the CE directives.

## Disposal

Notice for environmental: Dispose the packaging according to the local garbage regulations. Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin) on the product, the package or in the instructions for use indicates this. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations. (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive)



## Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer; add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, at our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coils, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.

- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 10/2011

Prodomus