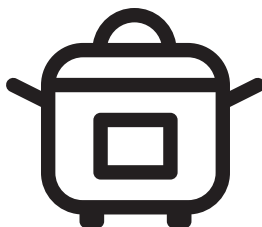


GRUNDIG

Less Oil Cooker

User Manual



FRY 6840

EN - DE

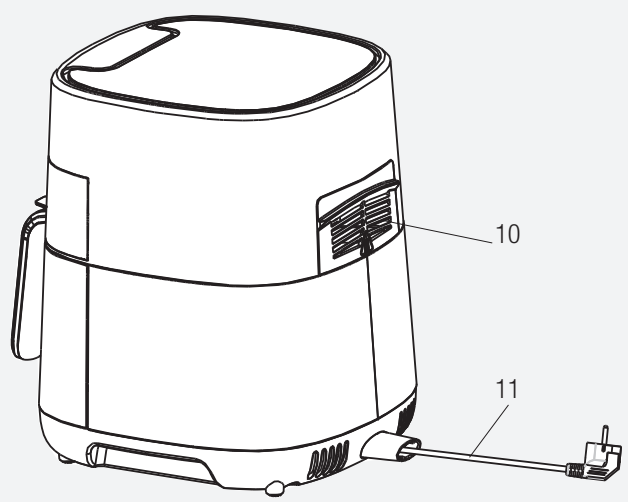
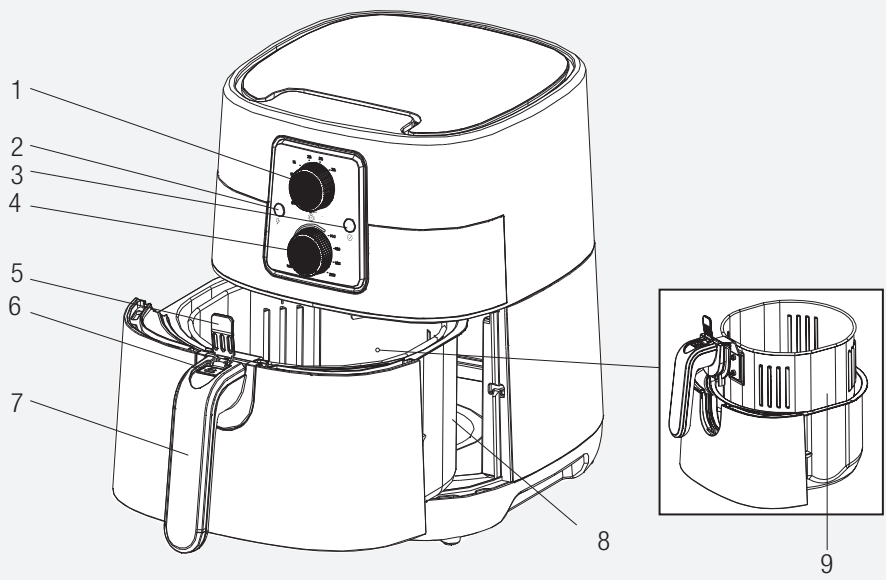


01M-GMS3490-0521-01

CONTENTS

ENGLISH **8-14**

DEUTSCH **15-26**



Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for selecting a Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Meanings of the symbols

Following symbols are used in the various section of this manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.



Materials are intended to be in contact with food.



Do not immerse the appliance, power cord or power plug in water or in other liquids.



Protection class against electric shock.



This product has been produced in environmentally-friendly, state-of-the-art facilities.

1. Timer button
2. Power indicator
3. Heat indicator
4. Temperature control button
5. Protection cover
6. Basket release button
7. Handle
8. Basket drawer
9. Removable basket
10. Air outlet
11. Power cord

Technical data

Power supply: 220-240 V~, 50-60 Hz

Power: 1300 W

Technical and design modifications reserved.

The values which are declared in the markings affixed on your appliance or the other printed documents supplied with it represent the values which were obtained in the laboratories pursuant to the pertinent standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

1 Important safety and environmental instructions

This section contains safety instructions to prevent hazards that can result in injury or property damage.

Any warranty is void if these instructions are not followed.

1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliance is intended for home use and food preparation only, it is not suitable for professional use.
- This appliance cannot be used by children between the ages 0-8. The appliance can only be used by children aged 8 and over, provided that they are under constant surveillance. This appliance may be used by people who have limited physical, auditory or mental skills, or lack of experience and knowledge, if they are provided with supervision or information about the safe use and hazards encountered.
- Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under the supervision of adults.
- Keep the product and the product cable out of the reach of children under the age of 8.
- Position the handles of the cooking appliances (if any) so that hot liquids do not spill and place them securely.
- Make sure that the voltage indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Use the appliance in a grounding plug.
- Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not place your appliance on or near heat sources such as ovens and stoves.
- To prevent damage to the power cord, prevent it from being pinched, crimped or rubbed against sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not immerse the appliance or its power cord in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Do not disassemble the appliance.

1 Important safety and environmental instructions

- Use only original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Unplug the appliance before cleaning and dry all parts completely after cleaning.
- Clean the appliance in accordance with the instructions in the Cleaning and Maintenance section.
- Do not put large pieces of food in the appliance as it may cause a fire.
- Do not touch the plug of the appliance while your hands are damp or wet.
- Do not use the appliance in humid environments.
- Do not move the appliance while it is in use and the oil inside is hot.
- Do not use the appliance in or near explosive or flammable environments and substances.
- To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Let the appliance cool down in a safe place out of the reach of children.
- Do not block the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not lean over while the appliance is in use. Hot air rises from the appliance during use!
- The appliance becomes hot during use. To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Make sure that the room is adequately ventilated during use.
- In case of fire, unplug the appliance.
- Do not pour water on the appliance, as it may cause electric shock hazard.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- The oil level must be between the specified maximum and minimum levels.
- Only use metal kitchenware with insulated handles with the appliance.
- Do not put anything on the appliance while it is operating or hot.

1 Important safety and environmental instructions

- To disconnect, turn the timer dial and temperature dial to the off position. Then unplug the appliance.
- If you keep the packaging materials, keep them out of the reach of children.

1.2 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.3 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.4 Package information



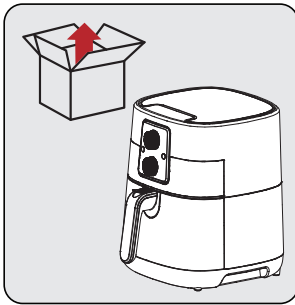
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2. Intended use

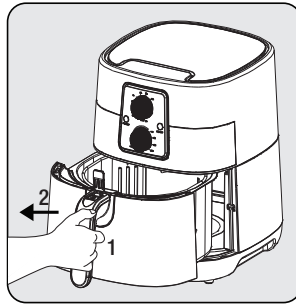
- The appliance is intended for home use only, it is not suitable for professional use.
- The appliance may emit some smoke when you use it for the first time. This is normal.

2.1 Preparing the appliance for use

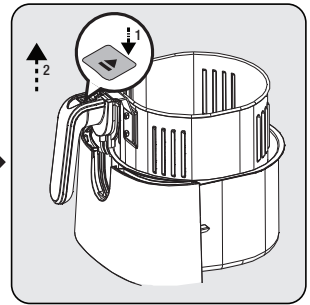
- Use the appliance in an upright position on a stable, flat, clean, dry and non-slip surface.



Before using the appliance for the first time, remove the packaging materials and place the appliance in a flat and clean area.



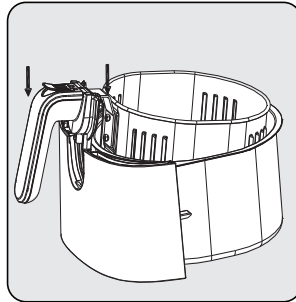
Firmly grasp the removable basket handle (7) to open the basket drawer; then remove the drawer from the machine.



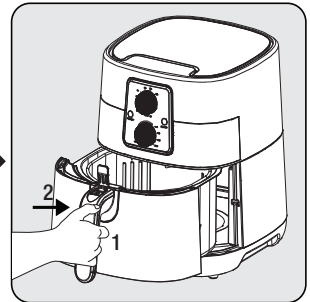
To release the basket from the drawer, place the drawer on a flat surface. Lift the protection cover (5), press the basket release button (6) and lift the basket out of the drawer.



Clean the basket drawer (8), removable basket (9) with warm soapy water and then dry the outer surface of the appliance and the parts you wash.



There are 2 notches on both sides of the handle. Lock the basket in the drawer by sliding the tabs into the notches on the top of the basket drawer.



Attach the drawer to the appliance after cleaning all parts. Your appliance is ready for use.



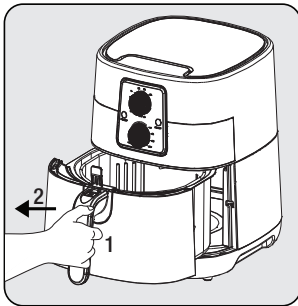
Never use the basket drawer without a frying basket.

2.2.1 Cooking

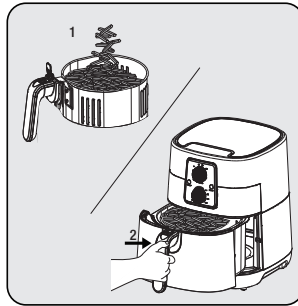
- Blend the food you are cooking with the oil before placing it in the cooking drawer.
- You can also use the product without oil. But if you use it with a little oil, the performance will be much better.



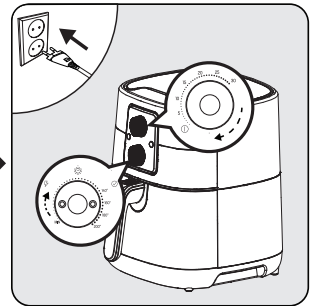
WARNING: It is not suitable for recipes containing large amounts of liquid. Do not overfill the cooking pan and exceed the maximum food level.



Firmly grasp the removable basket handle to open the basket drawer; then remove the drawer from the appliance and place it on a flat and clean surface.



Place the food in the frying basket. Then attach the basket to the appliance and make sure it fits completely.



Plug your appliance in and set the timer and temperature control knob according to the type of food. The appliance starts cooking.

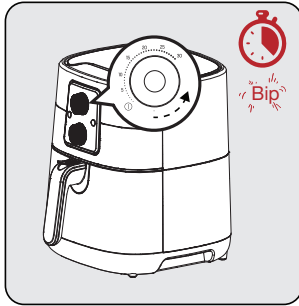


- If your appliance is cold, turn the timer knob (1) to +5 minutes for preheating. When the red power indicator (2) lights, your appliance will start to warm up.
- Your appliance will not heat up unless you set the timer dial.
- When your appliance reaches the set temperature, the green heat indicator (3) light will come on.
- To ensure that the cooking/frying process is uniform, remove and shake the basket drawer and check it, if necessary. If necessary, adjust the temperature.
- You can turn it off at any time by turning your appliance's timer knob to 0.

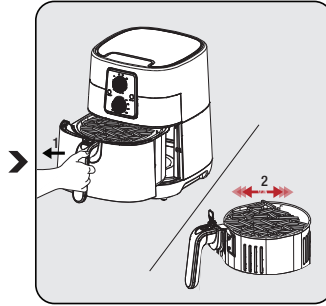


WARNING: When shaking food, make sure the basket is in the locked position. Do not press the basket release button (6) while mixing the frying basket.

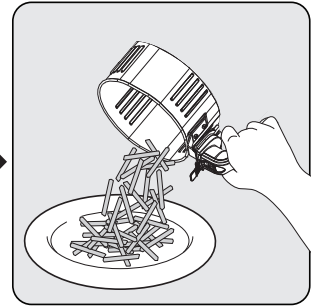
2 Use



When the set frying time has expired, a warning tone will sound and your appliance will automatically shut down.



Remove the frying drawer and check the colour and state of food. If additional frying is required, you can increase the frying time a little longer.



After the process is completed, pour the ingredients in the basket into a bowl or plate. Since hot or filtered oil can accumulate at the bottom of the pan, always remove the basket with ingredients from the pan before serving.



- Let it rest for 5 to 10 seconds before removing the food from the frying basket.
- Use tongs to remove large or soft foods from the basket.
- When a batch of food is ready, the product is instantly ready for another batch.
- If necessary, remove the inner container (9) from the appliance and use it. After removing the inner container from the appliance, place it on a trivet.

WARNING



- The amount of food should not exceed the maximum limit.
- Note that the appliance may be very hot during the removal.
- When frying is complete, turn both the temperature control dial and the timer dial to MIN and 0 (OFF).



The “🕒” icon on your appliance refers to the continuous time function, when you want to turn off your appliance, turn the timer switch to the off position.

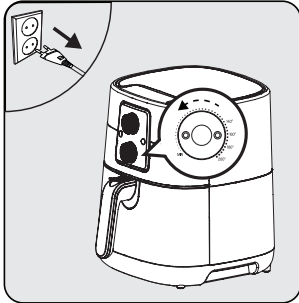
3 Recipes

FOOD	AMOUNT AND SHAPE	TEMPERATURE	TIME (MIN)	SHAKE
FINGER SAUSAGE	500 g. cut into three with flower shape	180 °C	10	
BEEF SAUSAGE	Half coil is cut from length to end and cut from two to half	180 °C	10	
MEATBALL	40 g. 6 pcs, long pressed by hand	180 °C	10	
BREAD	3 slices of whole wheat with sourdough and walnut	180 °C	8	
BEEF SAUSAGE OMELETTE	50 g. sliced sausage and 3 eggs	180 °C - without basket	5 minutes for cooking sausage + 10 minutes after adding the egg	
FRIED EGG	3 eggs	180 °C - without basket	12	
ORANGE CAKE	1 + 1/4 cup flour with chocolate chip and orange cake mortar	160 ° C and then 140 ° C - using greaseproof paper - with basket	160 ° C for 20 minutes and 140 ° C for 40 minutes	
FILLET STEAK	150 g. chopped cubed	200 °C - with basket	15	Once in the 8th minute
CARROT	2 pieces of medium size, cut into thick round slices	200 °C	35	Once in the 15th and 30th minutes
MUSHROOM	100 g. whole mushroom	200 °C - without basket	15	1 time in 8 minutes
FALAFEL	100 g. frozen	180 °C - with basket	20	Once in the 10th minute
TART - QUICHE	In muffin molds	180 °C - with basket	20	15th minute by lifting weights on it
POTATO CHIPS	Round slices from 1/4 potato, 50 g.	160 °C - with basket	15	1 time in 5 minutes
POTATO CROQUETTES	9 ready frozen croquettes	180 °C - with basket	20	
CRISPY CHICKPEA	100 g. chickpeas pre-pressed in water and boiled for 10 minutes	180 °C - with basket	30	Once every 15 minutes
CHICKEN WITH VEG-ETABLES	Chicken thighs cooked with vegetables	180 ° C - using oven bag - without basket	60	

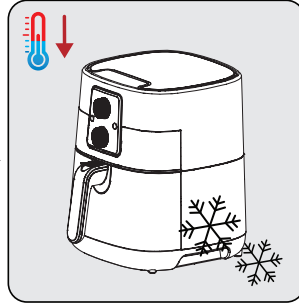
4 Cleaning and maintenance

4.1 Cleaning

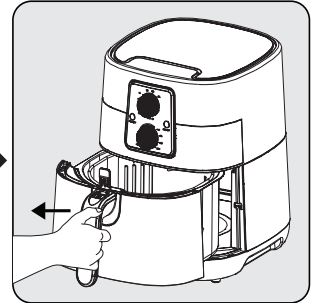
- i** Never use gasoline, solvent, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.
- The pot is dishwasher safe.



Turn the appliance off and unplug it.

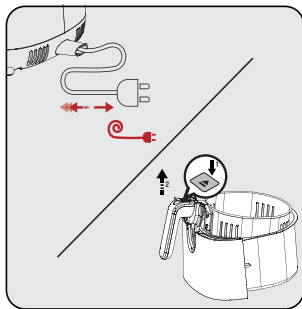


Let the appliance cool down completely.



Remove the frying basket from the drawer.

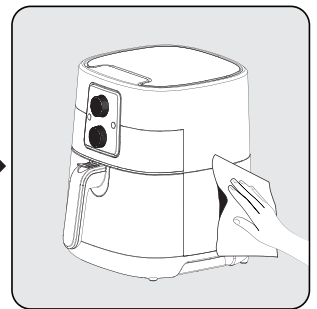
- i** Remove the pan and basket for your appliance to cool faster



You can pull and release the cable (11) to store it in the cable storage area. Press the basket release button (6) and remove the removable basket (9) by lifting and pulling the handle (8) upwards.



Clean the removable basket (9) and basket drawer (8) with warm soapy water and then dry them completely.



Use a damp cloth to clean the outer surface of the appliance. Dry the outside of the appliance completely.

- i** Always keep the bottom of frying basket and drawer clean to prevent foreign material from accumulating.

4.2 Storage

- We recommend using the cable reel for easy storage
- If you do not intend to use the appliance for a long time, store it carefully.
- Unplug the appliance and allow it to cool before storing it.
- Store the appliance in a cool dry place.
- Store the appliance and its cord out of the reach of children.

4.3 Transport and shipping

- During transport and shipping, carry the appliance with its original packaging. The packaging of the appliance will protect the appliance against physical damage.
- Do not put heavy objects on the appliance or its packaging. Otherwise the appliance may be damaged.
- If the appliance is dropped, the appliance may not operate or permanent damage may occur.

Bitte zunächst diese Anleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Danke, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Grundig entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und der modernsten Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an einen Dritten weitergeben, händigen Sie bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Benutzung.



WARNUNG: Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.



Die Materialien sind dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.



Schutzklasse bei Stromschlag.



Dieses Gerät wurde in umweltfreundlichen, hochmodernen Anlagen hergestellt.

1. Zeitregler
2. Betriebskontrollleuchte
3. Wärmeanzeige
4. Temperaturregler
5. Schutzabdeckung
6. Korb Freigabeknopf
7. Griff
8. Korb-Schublade
9. Herausnehmbarer Frittierkorb
10. Luftauslass
11. Netzkabel

Technische Daten

Stromversorgung: 220-240 V~, 50-60 Hz

Strom: 1300 W

Technische und Designänderungen vorbehalten.

Die Werte, die in den auf Ihrem Gerät angebrachten Markierungen oder den anderen mitgelieferten Druckschriften angegeben sind, stellen die Werte dar, die in den Laboratorien nach den einschlägigen Normen ermittelt wurden. Diese Werte können je nach der Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahren, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.

Jede Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät entspricht den internationalen Sicherheitsstandards.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und die Lebensmittelzubereitung bestimmt, es ist nicht für den professionellen Gebrauch geeignet.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern im Alter von 0-8 Jahren verwendet werden. Das Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie unter ständiger Aufsicht stehen. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, auditiven oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder mit Informationen über die sichere Verwendung und die Gefahren, die sich daraus ergeben, versorgt werden.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie stehen unter der Aufsicht von Erwachsenen.
- Bewahren Sie das Produkt und das Produktkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Positionieren Sie die Griffe der Küchengeräte (falls vorhanden) so, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden, und legen Sie sie sicher ab.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät in einem Erdungsstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen und Herde.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

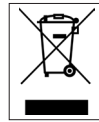
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, verhindern Sie, dass es eingeklemmt, gequetscht oder an scharfen Kanten gerieben wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht durch Ziehen am Kabel aus.
- Tauchen Sie das Gerät, oder sein Stromkabel nicht im Wasser für Reinigung, ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es eingesteckt ist.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie nur Originalteile oder Teile empfohlen von der Hersteller.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung.
- Legen Sie keine großen Stücke von Lebensmitteln in das Gerät, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie den Stecker des Geräts nicht, solange Ihre Hände feucht oder nass sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist und das Öl im Inneren heiß ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder in der Nähe von explosiven oder entflammaren Umgebungen und Substanzen.
- Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern abkühlen.
- Blockieren Sie die Lufteinlass- und Luftauslass Öffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beugen Sie sich nicht vor, während das Gerät in Betrieb ist. Während der Benutzung steigt heiße Luft aus dem Gerät auf!
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Stellen Sie sicher, dass der Raum während der Benutzung ausreichend belüftet wird.
- Ziehen Sie im Falle eines Brandes den Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da dies die Gefahr eines Stromschlags birgt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Der Ölstand muss zwischen dem angegebenen Höchst- und Mindeststand liegen.
- Verwenden Sie mit dem Gerät nur Küchengeräte aus Metall mit isolierten Griffen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Timer- und Temperaturregler auf die Position "Aus". Ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts heraus.
- Wenn Sie die Verpackung der Materialien behalten, lagern Sie diese aus dem Reichweite von Kindern.

1.2 Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte müssen an offizielle Sammelstellen zum Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Nähere Angaben zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Der Beitrag jedes Haushalts zum Umweltschutz ist wichtig. Eine angemessene Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Verhinderung negativer Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit.

1.3 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

1.4 Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

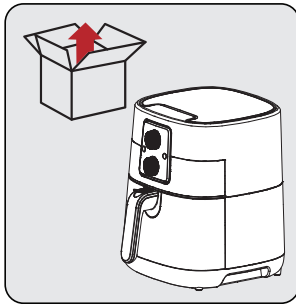
2 Verwendung

2. Verwendungszweck

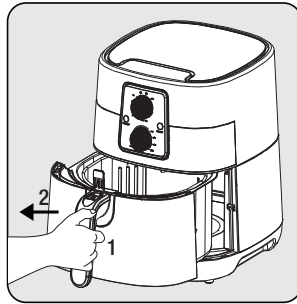
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und die Lebensmittelzubereitung bestimmt, es ist nicht für den professionellen Gebrauch geeignet.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer gewissen Rauchentwicklung kommen. Das ist normal.

2.1 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

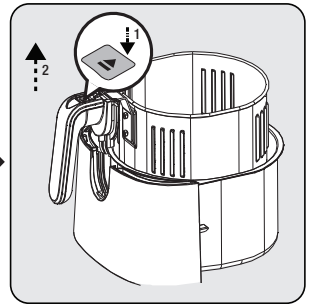
- Verwenden Sie das Gerät in aufrechter Position auf einer stabilen, flachen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.



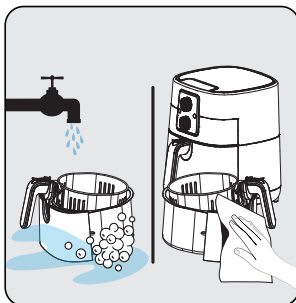
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät an einem flachen und sauberen Ort auf.



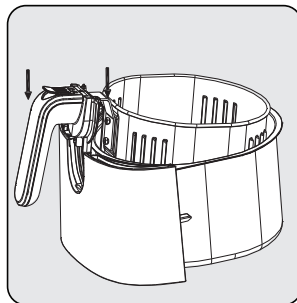
Fassen Sie den abnehmbaren Korbgriff (7) fest an, um die Korbschublade zu öffnen; nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät heraus.



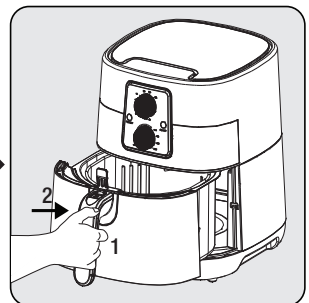
Um den Frittierkorb aus der Schublade zu lösen, stellen Sie die Schublade auf eine flache Oberfläche. Heben Sie die Schutzabdeckung (5) an, drücken Sie den Korbfreigabeknopf (6) und heben Sie den Frittierkorb aus der Schublade.



Reinigen Sie die Korbschublade (8), den herausnehmbaren Frittierkorb (9) mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie dann die Außenfläche des Geräts und die zu waschenden Teile.



Es gibt 2 Kerben auf beiden Seiten des Griffs. Verriegeln Sie den Frittierkorb in der Schublade, indem Sie die Laschen in die Aussparungen an der Oberseite der Korbschublade schieben.



Schieben Sie die Schublade in das Gerät, nachdem Sie alle Teile gereinigt haben. Ihr Gerät ist einsatzbereit.



Benutzen Sie die Korbschublade nie ohne einen Frittierkorb.

2 Verwendung

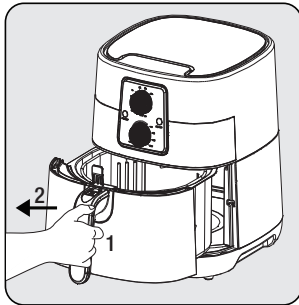
2.2.1 Zubereitung

- Mischen Sie die Lebensmittel, die Sie kochen, mit dem Öl, bevor Sie sie in den Frittierkorb legen.
- Sie können das Produkt auch ohne Öl verwenden. Aber wenn Sie es mit ein wenig Öl verwenden, kann das Ergebnis verbessert werden

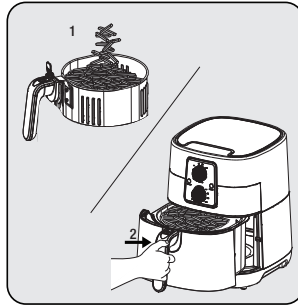


WARNUNG: Das Gerät ist nicht geeignet für

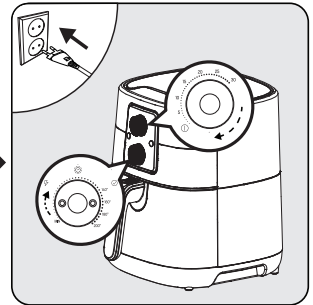
für Rezepte, die große Mengen an Flüssigkeit enthalten. Überfüllen Sie den Topf nicht und überschreiten Sie nicht die Höchstmenge an Lebensmitteln.



Fassen Sie den abnehmbaren Korbgriff fest an, um die Korbschublade zu öffnen; nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine flache und saubere Oberfläche.



Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb. Schieben Sie dann den Frittierkorb in das Gerät und stellen Sie sicher, dass er vollständig passt.



Schließen Sie Ihr Gerät an und stellen Sie den Zeitregler und den Temperaturregler je nach Art des Lebensmittels ein. Das Gerät beginnt mit der Zubereitung.

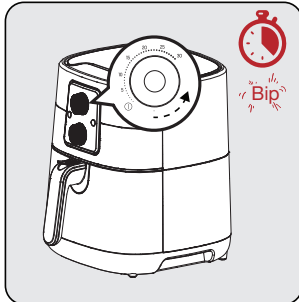


- Wenn Ihr Gerät kalt ist, drehen Sie den Zeitregler (1) zum Vorwärmen auf +5 Minuten. Wenn die rote Betriebsanzeige (2) aufleuchtet, beginnt sich Ihr Gerät aufzuwärmen.
- Ihr Gerät heizt nur dann auf, wenn Sie die Zeitschaltuhr einstellen.
- Wenn Ihr Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Wärmeanzeige (3) auf.
- Um sicherzustellen, dass der Koch-/Frittiervorgang gleichmäßig verläuft, nehmen Sie die Korbschublade heraus, schütteln Sie die Lebensmittel und kontrollieren Sie sie gegebenenfalls. Falls erforderlich passen Sie die Temperatur an.
- Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie den Zeitregler Ihres Gerätes auf 0 drehen.

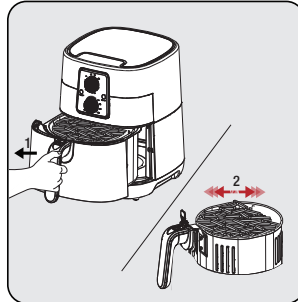


WARNUNG: Stellen Sie beim Schütteln von Lebensmitteln sicher, dass sich der Korb in der Verriegelungsposition befindet. Drücken Sie nicht die Korb Freigabetaste (6), während Sie den Frittierkorb bewegen.

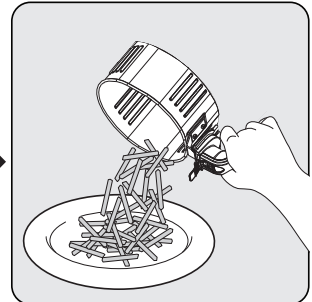
2 Verwendung



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton und Ihr Gerät schaltet sich automatisch ab.



Nehmen Sie die Korbschublade heraus und überprüfen Sie die Farbe und den Zustand der Lebensmittel. Wenn zusätzliches Frittieren erforderlich ist, können Sie die Zubereitungszeit ein wenig verlängern.



Nachdem der Zubereitungsprozess abgeschlossen ist, schütten Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder auf einen Teller. Da sich am Boden der Korbschublade Öl ansammeln kann, entnehmen Sie bitte vor dem Servieren immer den Frittierkorb aus der Korbschublade.



- Lassen Sie die Lebensmittel 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie das Essen aus dem Frittierkorb nehmen.
- Verwenden Sie eine Zange, um große oder weiche Lebensmittel aus dem Korb zu entfernen.
- Wenn eine Charge von Lebensmitteln fertig ist, ist das Produkt sofort für eine weitere Charge bereit.
- Gegebenenfalls ist der Frittierkorb (9) aus dem Gerät zu entfernen und zu verwenden. Nachdem Sie den Innenbehälter aus dem Gerät entfernt haben, stellen Sie ihn auf einen Topfuntersetzer.

WARNUNG:



- Die Nahrungsmittelmenge sollte die Höchstgrenze nicht überschreiten.
- Beachten Sie, dass das Gerät bei der Entnahme sehr heiß sein kann.
- Wenn das Frittieren abgeschlossen ist, drehen Sie sowohl den Temperaturregler als auch den Zeitregler auf MIN und 0 (AUS).



Das Symbol „“ auf Ihrem Gerät bezieht sich auf die Dauerzeitfunktion. Wenn Sie Ihr Gerät ausschalten möchten, stellen Sie den Zeitregler-Schalter in die Aus-Position.

3 Rezepte

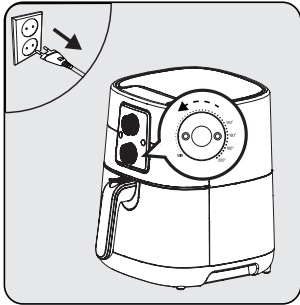
NAHRUNG	MENGE UND FORM	TEMPERATUR	ZEIT (MIN)	SCHÜTTELN
PILZ (Champignon)	100 g ganze Pilze	200 °C - ohne Korb	15	Einmal in 8 Minuten
FALAFEL	100 g. gefroren	180 °C - mit Korb	20	Einmal in der 10. Minute
TART - QUICHE	In Muffin-Formen	180 °C - mit Korb	20	15. Minute durch Heben von Gewichten darauf
KARTOFFELSCHIPS	Runde Scheiben aus 1/4 Kartoffel, 50 g.	160 °C - mit Korb	15	Einmal in 5 Minuten
KARTOFFELKROKETTEN	9 fertige gefrorene Krokette	180 °C - mit Korb	20	
KNUSPRIGE KICHERERBSE	100 g. Kichererbsen in Wasser vorgepresst und 10 Minuten lang gekocht	180 °C - mit Korb	30	1 Mal für 15 Minuten
HUHN MIT GEMÜSE	Hähnchenschenkel mit Gemüse gekocht	180 ° C - mit Ofensack - ohne den Korb	60	

4 Reinigung und Wartung

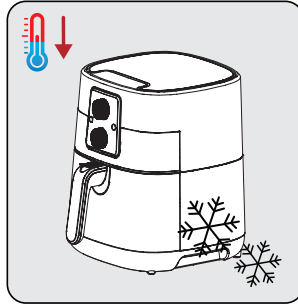
4.1 Reinigung



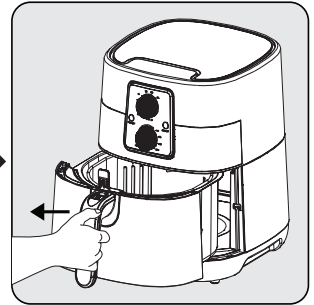
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, Scheuermittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.
- Der Frittierkorb und die Korbschublade sind spülmaschinene geeignet.



Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.



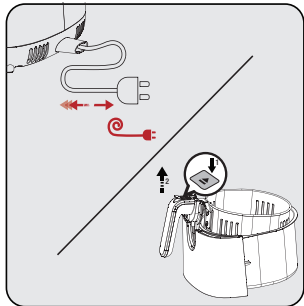
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Schublade.



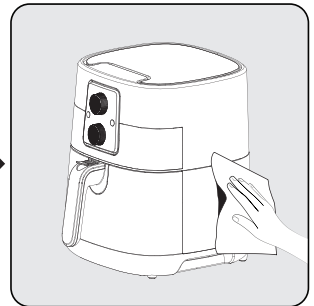
Damit das Gerät schneller abkühlen kann, nehmen Sie den Frittierkorb und die Korbschublade aus dem Gerät heraus.



Um das Netzkabel (11) zu verstauen, schieben Sie dieses in den Aufbewahrungsbereich. Drücken Sie den Korb Freigabeknopf (6) und entfernen Sie den Frittierkorb (9), indem Sie den Griff (7) anheben und nach oben ziehen.



Reinigen Sie den herausnehmbaren Frittierkorb (9) und die Korbschublade (8) mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.



Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Außenseite des Geräts vollständig ab.



Halten Sie den Boden von Frittierkorb und Korbschublade immer sauber, um die Ansammlung von Fremdmaterial zu vermeiden.

4.2 Lagerung

- Wir empfehlen die Verwendung der Kabelrolle zur einfachen Aufbewahrung.
- Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, bewahren Sie es sorgfältig auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es lagern.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

4.3 Transport und Versand

- Tragen Sie das Gerät bei Transport und Versand in der Originalverpackung. Die Verpackung des Geräts schützt das Gerät vor physischen Schäden.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Verpackung. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Wenn das Gerät fallen gelassen wird, kann es sein, dass das Gerät nicht funktioniert oder dauerhafte Schäden auftreten.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltskleingerätes der Marke Grundig stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt - nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. den Verkäufer. Dieser wird vor Ort das Gerät prüfen und den Kundenservice durchführen. Auch soweit Ansprüche aus der Herstellergarantie bestehen, werden diese nur durch den Verkäufer abgewickelt.

Die Garantiezeit beträgt 36 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen, fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z.B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z.B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z.B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z.B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Eine gewerbliche oder gleichzustellende Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Arztpraxen oder Gemeinschaftsanlagen, gilt als eine nicht bestimmungsgemäße Benutzung, die die Garantie ausschließt.
9. Die Mängelbeseitigung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
10. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
11. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
12. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
13. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantiezusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Garantiebedingungen - Grundig - 01/2021

01-21-02

Beko Grundig Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu-Isenburg
www.grundig.com