

Ⓛ **Bedienungsanleitung**

ELEKTRISCHE FRITTEUSE

Best.-Nr. 2852700 (ein Korb)

Best.-Nr. 2852701 (zwei Körbe)

Ⓛ **Operating instructions**

ELECTRIC DEEP FRYER

Item No. 2852700 (single)

Item No. 2852701 (double)





Lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme des Produkts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen sicher auf. Sollten Sie das Produkt weitergeben, legen Sie auch diese Bedienungsanleitung bei.



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Pass these operating instructions on to any future owner(s).

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses modernen und hochwertigen Produkts entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Produkt. Sie enthält wichtige Informationen zur Sicherheit, Verwendung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der erstmaligen Verwendung zunächst einmal mit sämtlichen der Hinweise und Anweisungen bezüglich der Handhabung und der Sicherheit vertraut. Dieses Produkt darf nur für die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Zwecke verwendet werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Umgebungen. Die Verwendung im Freien ist nicht gestattet.

Sollten Sie das Produkt für andere als die genannten Zwecke verwenden, kann das Produkt beschädigt werden. Eine unsachgemäße Verwendung kann Kurzschlüsse, Brände, elektrische Schläge und weitere Gefahren nach sich ziehen. Das Produkt entspricht den gesetzlichen Vorgaben und erfüllt sämtliche der nationalen und europäischen Vorschriften. Aus Sicherheits- und Zulassungsgründen dürfen Sie dieses Produkt nicht umbauen und/oder verändern.

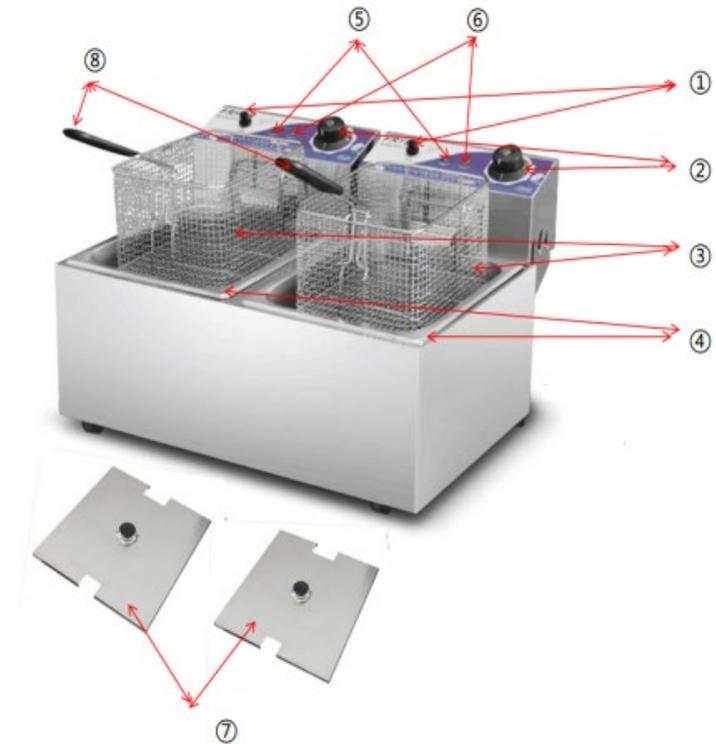
Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie sicher auf. Geben Sie das Produkt nur zusammen mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

Alle enthaltenen Firmennamen und Produktbezeichnungen sind Warenzeichen der jeweiligen Inhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Lieferumfang

- Fritteuse
- Herausnehmbarer Ölbehälter
- Herausnehmbarer Frittierkorb
- Bedienungsanleitung

Produktübersicht



- 1 Taste des Schutzmechanismus
- 2 Temperaturregler
- 3 Frittierkorb
- 4 Ölbehälter
- 5 LED-Betriebsanzeige
- 6 LED-Statusanzeige des Heizelements
- 7 Deckel
- 8 Handgriff

Beschreibung der Symbole



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können.



Dieses Symbol warnt vor gefährlicher Spannung, die zu Verletzungen durch einen Stromschlag führen kann.



Das Symbol warnt vor heißen Oberflächen, die bei Berührung zu schweren Verbrennungen führen können. Lesen Sie die Informationen sorgfältig.

Sicherheitshinweise



Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Sollten Sie die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitshinweise und Informationen für einen ordnungsgemäßen Gebrauch nicht beachten, übernehmen wir keine Haftung für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden. Darüber hinaus erlischt in solchen Fällen die Gewährleistung/Garantie.

Zuerst lesen!

- Kindern, die das 12. Lebensjahr noch nicht erreicht haben, ist die Inbetriebnahme und Verwendung dieses Produkts untersagt. Kinder, die das 12. Lebensjahr bereits erreicht haben, dürfen dieses Produkt verwenden, müssen dabei jedoch unter ständiger Aufsicht stehen. Dieses Produkt kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Fachkenntnis verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und sich den damit einhergehenden Gefahren bewusst sind.

- Kindern, die das 12. Lebensjahr noch nicht erreicht haben, darf es nicht möglich sein, zu dem Produkt oder an das dazugehörige Netzkabel zu gelangen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen grundsätzlich nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen mit diesem Produkt nicht spielen.
- Verwenden Sie weder eine externe Zeitschaltuhr noch ein separates System zur Steuerung des Produkts aus der Ferne.
- Achten Sie bei der Wahl des Aufstellungsorts darauf, dass dieser eine stabile Oberfläche aufweist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es heruntergefallen oder auf irgendeine andere Weise beschädigt worden ist. Lassen Sie es ggf. von einer entsprechend ausgebildeten Fachkraft überprüfen und/oder reparieren.
- Diese Fritteuse ist ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten vorgesehen.
- Während des Frittiervorgangs entsteht heißer Dampf, der insbesondere bei geöffnetem Deckel/geöffneten Deckeln zur Gefahr werden kann. Halten Sie deshalb stets einen sicheren Abstand zum Dampf ein.
- Stellen Sie vor dem Hineingeben von Öl oder flüssigem Fett in die Fritteuse sicher, dass alle Komponenten vollständig getrocknet sind. Anderenfalls besteht die Gefahr, dass heißes Öl oder Fett herausspritzt.
- Trocknen Sie die Lebensmittel stets gründlich ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Anderenfalls besteht die Gefahr, dass heißes Öl herausspritzt.
- Lassen Sie insbesondere beim Umgang mit gefrorenen Lebensmitteln Vorsicht walten. Entfernen Sie jegliches Eis, das sich auf bzw. an ihnen gebildet hat. Je mehr Eis sich auf bzw. an den Lebensmitteln befindet, desto größere Mengen des heißen Öls oder Fettes spritzen heraus.

- Einige Komponenten des Produkts werden während des Betriebs sehr heiß. Das Berühren dieser Komponenten kann schwere Verbrennungen nach sich ziehen.
- Das Produkt muss stets stabil stehen bzw. mit Hilfe der Handgriffe in eine stabile Position gebracht werden, um dem Verschütten von heißen Flüssigkeiten vorzubeugen.
- Achten Sie darauf, dass kein Öl oder Fett auf den Boden spritzt. Anderenfalls besteht Rutschgefahr.
- Schmelzen Sie unter keinen Umständen festes Fett (Fett in Blöcken) in der Fritteuse.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.

Allgemeine Hinweise

- Das Produkt ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern und Haustieren fern.
- Lassen Sie Verpackungsmaterial nicht achtlos herumliegen. Dieses könnte anderenfalls für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.
- Sollten Sie noch Fragen haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht beantwortet wurden, wenden Sie sich an unseren technischen Kundendienst oder anderes Fachpersonal.
- Lassen Sie Wartungs-, Änderungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von einer Fachkraft bzw. einer zugelassenen Fachwerkstatt ausführen.

Handhabung

- Gehen Sie stets vorsichtig mit dem Produkt um. Stöße, Schläge oder sogar das Herunterfallen aus geringer Höhe können das Produkt beschädigen.

Betriebsumgebung

- Setzen Sie das Produkt keinen mechanischen Belastungen aus.
- Schützen Sie das Produkt vor starken Erschütterungen, Lösungsmitteln sowie vor brennbaren Gasen und Dämpfen.
- Schützen Sie das Produkt vor hoher Feuchtigkeit und Nässe.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.

Netzkabel



Verändern oder reparieren Sie keine Komponenten der Netzversorgung, einschließlich Netzstecker, Netzkabel und Netzteile. Verwenden Sie keine beschädigten Bauteile. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises besteht die Gefahr eines lebensgefährlichen elektrischen Schlags!

- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Produkts befinden und jederzeit leicht zugänglich sein.
- Der Netzstecker darf niemals mit feuchten Händen an die Netzsteckdose angeschlossen oder von dieser getrennt werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät von der Netzsteckdose zu trennen. Ziehen Sie ihn stets mit den dafür vorgesehenen Griffflächen aus der Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Produkt an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V~ (50 Hz) an.
- Trennen Sie bei längerem Nichtgebrauch stets den Netzstecker von der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen bei einem Gewitter den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt wird.
- Vermeiden Sie eine übermäßige thermische Belastung des Netzkabels durch große Hitze oder große Kälte.
- Nehmen Sie auch keine Änderungen daran vor. Wenn Sie dies nicht beachten, kann das Netzkabel beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu einem tödlichen Stromschlag führen.

- Sollte das Netzkabel Beschädigungen aufweisen, berühren Sie es nicht.
 - Schalten Sie zuerst die zugehörige Netzsteckdose stromlos (z. B. über den entsprechenden Sicherungsschalter) und ziehen Sie danach den Netzstecker vorsichtig aus der Netzsteckdose.
 - Nehmen Sie das Produkt unter keinen Umständen mit einem beschädigten Netzkabel in Betrieb.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass Kabel nicht eingeklemmt, geknickt oder durch scharfe Kanten beschädigt werden.
- Verlegen Sie Kabel immer so, dass niemand darüber stolpern oder sich in ihnen verfangen kann. Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Wenden Sie sich an eine sachkundige Person, sollten Sie Zweifel in Bezug auf die Arbeitsweise, die Sicherheit oder den Anschluss des Produktes haben.
- Sollte kein sicherer Betrieb mehr möglich sein, nehmen Sie das Produkt außer Betrieb und schützen Sie es vor unbeabsichtigter Verwendung. Versuchen Sie NICHT, das Produkt selbst zu reparieren. Der sichere Betrieb ist nicht mehr gewährleistet, wenn das Produkt:
 - sichtbare Schäden aufweist,
 - nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert,
 - über einen längeren Zeitraum unter ungünstigen Umgebungsbedingungen aufbewahrt wurde oder erheblichen Transportbelastungen ausgesetzt war.

Heiße Oberflächen



Vorsicht – heiße Oberfläche!

Sowohl der/die Deckel als auch die Fritteuse selbst werden während des Frittiervorgangs äußerst heiß. Berühren Sie deshalb ausschließlich die Handgriffe. Mögliche Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie stets geeignete Ofenhandschuhe.

Brandgefahr

- Verwenden Sie zum Löschen einer in der Fritteuse lodernden Flamme unter keinen Umständen Wasser!
- Trennen Sie stattdessen den Netzstecker von der Netzsteckdose und ersticken Sie das brennende Öl mit einer Decke.

Beschädigung des Produkts

- Achten Sie beim Befüllen des Ölbehälters/der Ölbehälter darauf, weder die MAX-Markierung zu überschreiten noch die MIN-Markierung zu unterschreiten. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Produkts stets, dass sich genügend Öl in dem/den Behälter/-n befindet.
- Sollte sich kein Öl oder flüssiges Fett in dem/den Behälter/-n befinden, dürfen Sie das Produkt unter keinen Umständen in Betrieb nehmen. Beachten Sie diesen Hinweis nicht, kann das Produkt überhitzen.

Bedienung

1. Stellen Sie das Produkt zunächst einmal auf eine waagerechte, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Geben Sie dann eine ausreichende Menge Frittieröl in den/die Ölbehälter. Der Stand des Frittieröls muss sich zwischen den Markierungen „**MIN**“ und „**MAX**“ befinden. Das heißt, Sie dürfen die **MAX**-Markierung nicht überschreiten und die **MIN**-Markierung nicht unterschreiten.
3. Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Netzsteckdose an. Die LED-Betriebsanzeige **(1)** beginnt daraufhin zu leuchten.
4. Bringen Sie anschließend den Temperaturregler **(2)** in die Stellung, die der gewünschten Temperatur zugeordnet ist. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht die LED-Statusanzeige des Heizelements **(6)** aus.
5. Geben Sie nun die Lebensmittel in den Frittierkorb/die Frittierkörbe und tauchen Sie ihn/sie in das erhitzte Öl.
6. Heben Sie den Frittierkorb/die Frittierkörbe nach Abschluss des Frittiervorgangs wieder heraus.

Frittierzeiten

Bei den in der folgenden Tabelle aufgeführten Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die tatsächlichen Frittierzeiten sind stets von der Menge, Dicke oder Dichte der Lebensmittel und davon abhängig, ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind.

Hinweise:

- Das Gewicht der Lebensmittel beträgt etwa 300 Gramm.
- Die angegebenen Temperaturen und Zeiten beziehen sich auf aufgetaute Lebensmittel, die nicht zuvor aufgewärmt wurden.

Lebensmittel	Temperatur (etwa)	Frittierzeit
Burger aus Rindfleisch (frisch)	150 bis 180 °C	3 – 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150 bis 180 °C	15 – 25 Minuten
Hähnchenteile (große Stücke)	150 bis 180 °C	10 – 18 Minuten
Hähnchenteile (kleine/mittelgroße Stücke)	150 bis 180 °C	8 – 18 Minuten
Pommes frites (frisch)	130 bis 150 °C	10 – 14 Minuten
Scampi (frisch)	120 bis 150 °C	3 – 5 Minuten
Pilze	170 bis 190 °C	5 Minuten

Problembehebung

PROBLEM	URSACHE/-N	ABHILFEMASSNAHME/-N
Der Netzstecker ist an die Netzsteckdose angeschlossen, doch die grüne LED-Betriebsanzeige (5) leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
Die gelbe LED-Betriebsanzeige des Heizelements (6) leuchtet, doch die Heiztemperatur steigt nicht.	Die Verbindung des elektrischen Heizungsrohrs hat sich gelockert.	Ziehen Sie die Schraubverbindung des elektrischen Heizungsrohrs fest an.
	Das elektrische Heizungsrohr ist durchgebrannt.	Lassen Sie es von einer Fachkraft oder Reparaturwerkstatt instand setzen. Beauftragen Sie keinen Laien mit der Reparatur.
Die grüne LED-Betriebsanzeige (5) leuchtet, doch die Heiztemperatur steigt nicht.	Der Temperaturregler (2) ist defekt.	Lassen Sie es von einer Fachkraft oder Reparaturwerkstatt instand setzen. Beauftragen Sie keinen Laien mit der Reparatur.
Nach dem Heizbetrieb und dem Erreichen	Die Taste des Schutzmechanismus (1) wurde	Drücken Sie auf die Taste, bis sie spürbar einrastet.

einer hohen Temperatur erhitzt sich das Heizungsrohr nicht länger.	ausgelöst und ist ausgerastet.	
--	--------------------------------	--

Reinigung und Pflege

WICHTIG:

- Verwenden Sie unter keinen Umständen aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Beachten Sie diesen Hinweis nicht, kann dies Schäden an den Oberflächen des Produkts nach sich ziehen.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser.

So reinigen Sie das Produkt:

1. Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung.
2. Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb/die Frittierkörbe **(3)** heraus.
4. Der Frittierkorb kann bzw. die Frittierkörbe können zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben werden. Denken Sie daran, zuvor den/die Handgriff/-e **(8)** abzunehmen.
5. Reinigen Sie den/die Handgriff/-e in einer warmen, milden Seifenlauge. Spülen Sie ihn/sie anschließend mit klarem Wasser ab.
6. Reinigen Sie das Gehäuse und den/die Ölbehälter **(4)** mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie dann mit einem lediglich mit Wasser angefeuchteten Tuch nach, um sicherzustellen, dass kein Reinigungsmittel an bzw. auf den Komponenten zurückbleibt. Trocknen Sie das Gehäuse und den/die Ölbehälter anschließend gründlich ab.

7. Reinigen Sie den/die Deckel des Produkts in einer warmen, milden Seifenlauge. Spülen Sie ihn/sie anschließend mit klarem Wasser ab.
8. Trocknen Sie den/die Deckel des Produkts gründlich ab und stellen Sie ihn/sie dann aufrecht auf die Seite, damit das Wasser, das sich möglicherweise noch in dem Deckel/den Deckeln befindet, ablaufen kann.
9. Beachten Sie, dass der/die Deckel vor der Verwendung stets vollständig getrocknet sein muss/müssen.
10. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten vollständig getrocknet sind, und setzen Sie das Produkt wieder zusammen.

Aufbewahrung

1. Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung.
2. Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen.
3. Wickeln Sie das Netzkabel um die sich auf der Rückseite des Produkts befindliche Kabelspule und sichern Sie es mit der Kabelklemme.
4. Verstauen Sie das Produkt mit geschlossenem Deckel/geschlossenen Deckeln. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Entsorgung



Alle Elektro- und Elektronikgeräte, die auf den europäischen Markt gebracht werden, müssen mit diesem Symbol gekennzeichnet werden. Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt von unsortiertem Siedlungsabfall zu entsorgen ist.

Jeder Besitzer von Altgeräten ist verpflichtet, Altgeräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Endnutzer sind verpflichtet, Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.

Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sind gesetzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet. Conrad stellt Ihnen folgende **kostenlose** Rückgabemöglichkeiten zur Verfügung (weitere Informationen auf unserer Internet-Seite):

- in unseren Conrad-Filialen
- in den von Conrad geschaffenen Sammelstellen
- in den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmesystemen

Für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät ist der Endnutzer verantwortlich.

Beachten Sie, dass in Ländern außerhalb Deutschlands evtl. andere Pflichten für die Altgeräte-Rückgabe und das Altgeräte-Recycling gelten.

Technische Daten

Best.-Nr.	2852700 (ein Korb)	2852701 (zwei Körbe)
Eingangsspannung	220 – 240 V/AC 50/60 Hz	220 – 240 V/AC 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2500 W	2500 W + 2500 W
Ölbehälter	1	2
Fassungsvermögen	6 l	6 l
Einstellbarer Temperaturbereich	+60 bis +200 °C	+60 bis +200 °C
Betriebstemperatur	-5 bis +40 °C	-5 bis +40 °C
Luftfeuchtigkeit im Betrieb	30 – 90 %	30 – 90 %
Lagertemperatur	-5 bis +40 °C	-5 bis +40 °C
Luftfeuchtigkeit bei Lagerung	30 – 90 %	30 – 90 %

Introduction

Thanks for purchasing this modern, high-quality product. This operating instruction belongs to part of this product. It contains important safety, usage and disposal information. Familiarize yourself with all handling and safety guidelines before using this product. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated.

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods purposes. Use the appliance only in dry places. Never use it outdoors.

If you use the product for purposes other than those described, the product may be damaged. Improper use can result in short circuits, fires, electric shocks or other hazards. The product complies with the statutory national and European requirements. For safety and approval purposes, you must not rebuild and/or modify the product.

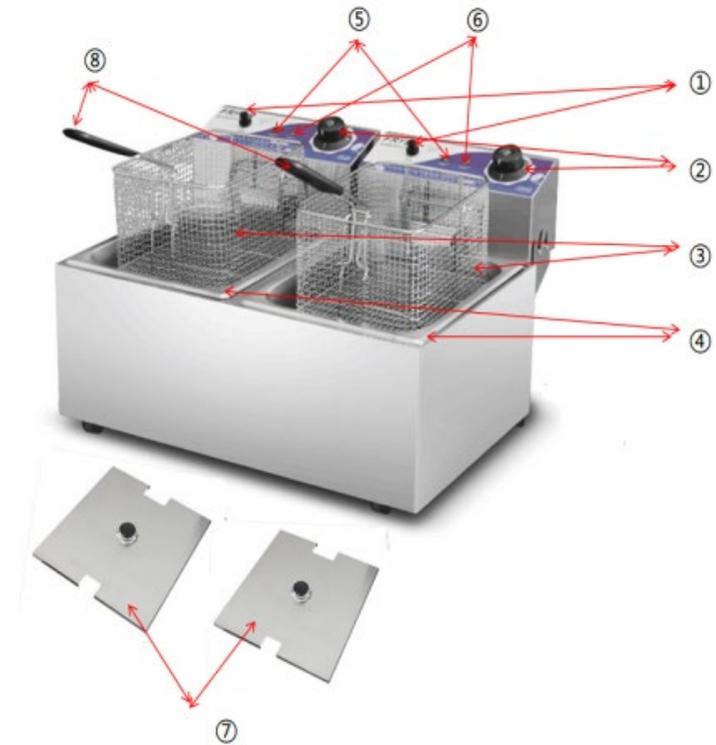
Read the operating instructions carefully and store them in a safe place. Make this product available to third parties only together with the operating instructions.

All company names and product names are trademarks of their respective owners. All rights reserved.

Package contents

- Deep Fryer
- Removable container
- Removable frying basket
- Operating instructions

Product overview



- 1 Protection button
- 2 Temperature controller
- 3 Frying basket
- 4 Frying container
- 5 Power control indicator light
- 6 Heating control indicator light
- 7 Lid
- 8 Handle

Symbol description



The symbol warns of hazards that can lead to personal injury.



The symbol warns of dangerous voltage that can lead to personal injury by electric shock.



The symbol warns of hot surfaces that can result in severe burns when touched. Read the information carefully.

Safety instructions



Read the operating instructions carefully and especially observe the safety information. If you do not follow the safety instructions and information on proper handling in this manual, we assume no liability for any resulting personal injury or damage to property. Such cases will invalidate the warranty/ guarantee.

Read first!

- This appliance must not to be used by children under the age of 12. This appliance may be used by children aged 12 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 12 years old.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

- Provide a stable location for the appliance.
- Do not operate the appliance if it has fallen or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- This deep fryer is suitable only for frying food stuffs. It is not designed for cooking liquids.
- Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Dry the foodstuffs before placing them in the deep fryer. Otherwise, hot oil could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching them may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.
- Avoid splashing oil or fat onto the floor. There is a risk of slipping.
- Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fryer.
- Do not use the appliance near hot surfaces.

General information

- The device is not a toy. Keep it out of the reach of children and pets.
- Do not leave packaging material lying around carelessly. This may become dangerous playing material for children.
- If you have questions which remain unanswered by these operating instructions, contact our technical support service or other technical personnel.
- Maintenance, modifications and repairs must only be completed by a technician or an authorised repair centre.

Handling

- Please handle the product carefully. Jolts, impacts or a fall even from a low height can damage the product.

Operating environment

- Do not place the product under any mechanical stress.
- Protect the appliance from strong jolts, flammable gases, steam and solvents.
- Protect the product from high humidity and moisture.
- Protect the product from direct sunlight.

Mains cable



Do not modify or repair mains supply components including mains plugs, mains cables, and power supplies. Do not use damaged components. Risk of death by electric shock!

- The mains outlet must be located near to the device and be easily accessible.
- Never plug in or unplug the mains plug when your hands are wet.
- Never pull the mains plug from the socket by pulling at the cable. Always pull it from the mains socket using the intended grips.
- Connect the appliance to a mains socket with a mains voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- Unplug the mains plug from the mains socket if you do not use the device for an extended period of time.
- Disconnect the mains plug from the mains socket in thunderstorms for reasons of safety.

- Make sure that the mains cable is not squeezed, bent, damaged by sharp edges or put under mechanical stress.
- Avoid excessive thermal stress on the mains cable from extreme heat or cold.
- Do not modify the mains cable. Otherwise the mains cable may be damaged. A damaged mains cable can cause a deadly electric shock.
- Do not touch the mains cable if it is damaged.
 - First, power down the respective mains socket (e.g. via the respective circuit breaker) and then carefully pull the mains plug from the mains socket.
 - Never use the product if the mains cable is damaged.
- A damaged mains cable may only be replaced by the manufacturer, a workshop commissioned by the manufacturer or a similarly qualified person, so as to prevent any danger.
- Ensure that cables are not pinched, kinked or damaged by sharp edges.
- Always lay cables so that nobody can trip over or become entangled in them. This poses a risk of injury.

Operation

- Never leave the appliance unattended while it is being used.
- Consult an expert when in doubt about the operation, safety or connection of the appliance.
- If it is no longer possible to operate the product safely, take it out of operation and protect it from any accidental use. **DO NOT** attempt to repair the product yourself. Safe operation can no longer be guaranteed if the product:
 - is visibly damaged,
 - is no longer working properly,
 - has been stored for extended periods in poor ambient conditions or has been subjected to any serious transport-related stresses.

Hot surfaces



Caution! Hot Surface

The lid and the deep fryer become extremely hot during the deep-frying process. Do not touch anything except the handles during deep-frying! Risk of burns! Use oven gloves.

Fire risk

- Never use water to extinguish a fire in the deep fryer!
- In case of fire, remove the plug from the mains power socket and smother the burning oil with a blanket.

Product damage

- When filling the frying container with oil, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil in the deep fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.

Operation

1. Place the appliance on a horizontal, stable and heat-resistant surface.
2. Fill the frying container with frying oil. The frying oil level must be between the markings **MIN** and **MAX**. Do not fill frying oil below the marking **MIN** or above the marking **MAX**.
3. Connect the appliance to power socket, the Power Control Indicator Light **(1)** will be on.
4. Turn the temperature controller **(2)** to the desired temperature. When the required temperature is reached, the Heating Control Indicator Light **(6)** will go off.
5. Put the food into the frying basket and lower it into the hot oil.
6. Lift the frying basket if the food is fried.

Frying times

The following chart is intended as a guide only. The cooking time may vary depending on the quantity, thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen.

Notes:

- Considered weight is approx. 300 grams.
- Temperature and time indications for defrosted food, excluding preheating times.

Food	Temperature (approx.)	Time
Beef burger (fresh)	150 to 180°C	3 - 5 minutes
Pork chops (breaded)	150 to 180 °C	15 - 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 to 180°C	10 - 18 minutes
Chicken pieces	150 to 180 °C	8 - 18 minutes

(small/medium pieces)		
Chips (fresh)	130 to 150 °C	10 - 14 minutes
Scampi (fresh)	120 to 150 °C	3 - 5 minutes
Mushrooms	170 to 190 °C	5 minutes

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
When connecting the power plug in to power socket, the indicator light of green (5) are not lit.	The plug was not inserted well	Recheck the power plug to insert well
The heating indicator(yellow) (6) is on, the heating temperature does not increase.	The electrical heating pipe connection is loosening.	Tighten the fixed connection screw of the electric heating pipe.
	The electric heating pipe is burnt out.	Maintain it by professional person or organization. Do not repair it by non-professional person.
The green indicator (5) is on, but the heating temperature cannot be heat up.	The controller (2) is not working.	Maintain it by professional person or organization. Do not repair it by non-professional person.
After the cycle heating with high temperature, the electric heating pipe no longer heated	Protection button (1) popped.	Press the protection button back

Cleaning and care

IMPORTANT:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!
- Do not immerse the product in water.

To clean:

1. Disconnect the product from the power supply.
2. Let the product cool down to room temperature.
3. Remove the Frying basket **(3)**.
4. The Frying baskets can be cleaned in the dishwasher. Remove the Handles **(8)** beforehand.
5. Clean the Handles in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
6. Clean the housing and the Frying container **(4)** with a damp cloth with mild detergent. Then, wipe with a cloth moistened with water only to ensure that no detergent remains. Dry the housing and the Frying container thoroughly.
7. Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water.
8. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away.
9. Be aware that the lid must be completely dry before use.
10. Dry all parts well before reassembly.

Storage

1. Disconnect the product from the power supply.
2. Let the product cool down to room temperature.
3. Wind the power cord around the cable spool on the rear of the appliance and fasten it with the power cord clip.
4. Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fryer clean and free of dust.

Disposal



This symbol must appear on any electrical and electronic equipment placed on the EU market. This symbol indicates that this device should not be disposed of as unsorted municipal waste at the end of its service life.

Owners of WEEE (Waste from Electrical and Electronic Equipment) shall dispose of it separately from unsorted municipal waste. Spent batteries and accumulators, which are not enclosed by the WEEE, as well as lamps that can be removed from the WEEE in a non-destructive manner, must be removed by end users from the WEEE in a non-destructive manner before it is handed over to a collection point.

Distributors of electrical and electronic equipment are legally obliged to provide free take-back of waste. Conrad provides the following return options **free of charge** (more details on our website):

- in our Conrad offices
- at the Conrad collection points
- at the collection points of public waste management authorities or the collection points set up by manufacturers or distributors within the meaning of the ElektroG

End users are responsible for deleting personal data from the WEEE to be disposed of.

It should be noted that different obligations about the return or recycling of WEEE may apply in countries outside of Germany.

Technical data

Item no.	2852700 (single)	2852701 (double)
Input voltage	220 - 240 V/AC, 50/60 Hz	220 - 240 V/AC, 50/60 Hz
Power consumption	2500 W	2500 W + 2500 W
Frying bays	1	2
Frying oil quantity	6 L	6 L
Adjustable temperature range	+60 to +200 °C	+60 to +200 °C
Operating temperature	-5 to +40 °C	-5 to +40 °C
Operating humidity	30 - 90 %	30 - 90 %
Storage temperature	-5 to +40 °C	-5 to +40 °C
Storage humidity	30 - 90 %	30 - 90 %

This is a publication by Conrad Electronic SE, Klaus-Conrad-Str. 1, D-92240 Hirschau (www.conrad.com). All rights including translation reserved. Reproduction by any method, e.g. photocopy, microfilming, or the capture in electronic data processing systems require the prior written approval by the editor. Reprinting, also in part, is prohibited. This publication represents the technical status at the time of printing.

Copyright 2023 by Conrad Electronic SE.

Dies ist eine Publikation der Conrad Electronic SE, Klaus-Conrad-Str. 1, D-92240 Hirschau (www.conrad.com). Alle Rechte einschließlich Übersetzung vorbehalten. Reproduktionen jeder Art, z. B. Fotokopie, Mikroverfilmung, oder die Erfassung in elektronischen Datenverarbeitungsanlagen, bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Herausgebers. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Die Publikation entspricht dem technischen Stand bei Drucklegung.

Copyright 2023 by Conrad Electronic SE.

V2 (1)