



MOD: F12E/D2

Production code : MF120DR

07/2025

ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND VERWENDUNG VON FRITTEUSEN

MF 80 R / MF 80 DR / MF 120 R / MF 120 DR

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte halten Sie sich strikt an diese Anweisungen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verbrennungen oder anderen Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, wie z. B.:

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Berücksichtigen Sie die Gebrauchsanweisung, die immer mit dem Gerät mitzuführen ist.
- Installieren Sie das Gerät immer gemäß den Anweisungen. Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder Wand erforderlich.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern oder gebrechlichen Personen und danach bleibt das Öl lange heiß.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur von einem Insider verwendet wird.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät in der ausgeschalteten Position befindet, bevor Sie es ein- oder ausstecken.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen: Verwenden Sie immer Griffe und Knöpfe.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als den bestimmungsgemäßen Zweck.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Lassen Sie Reparaturen nur von einer qualifizierten Person durchführen (siehe Garantieklauseln).
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile (siehe Garantieklauseln).
- Um eine Beschädigung der Spule zu vermeiden, verwenden Sie bei dieser Fritteuse kein festes Fett.
- Schließen Sie Ihre Fritteuse niemals an, bevor Sie den Tank mit Öl gefüllt haben, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.
- Die Metallteile der Fritteuse werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Tragfähigkeit des Geräts, um die Gefahr eines Überlaufens zu vermeiden.
- Setzen Sie das Steuergerät niemals in Wasser. Entfernen Sie es, bevor Sie den Rest Ihrer Fritteuse waschen.
- Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass alle Gegenstände vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Serviceabteilung oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Legen Sie den Deckel während des Gebrauchs niemals auf die Heißluftfritteuse.
- Seien Sie vorsichtig beim Ausbau des elektrischen Moduls, sowohl die Temperaturfühler als auch die Spule können sehr heiß werden.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Steuergerät.
- Vorsicht vor Dampf während des Gebrauchs.

- Stellen Sie Ihre Fritteuse niemals in der Nähe oder über den Herdplatten auf.
- Halten Sie den Ölstand immer über dem Mindeststand, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Die Verwendung von Altöl kann zu einer erheblichen Gefahr von starkem Sieden, Spritzern oder Bränden führen. Es ist ratsam, sie zu wechseln, sobald die Farbe braun wird (nach 8 bis 10 Frittiervorgängen).
- Niemals Wasser auf brennendes Öl geben, sondern mit dem Deckel abdecken.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.

2. INHALT DES PACKKARTONS

Gerät: Eine Fritteuse

Zubehör :

- Eine Ölwanne aus Edelstahl mit einem sicheren Ablassventil.
- Ein Korb mit festem Griff.
- Einen Deckel.
- Eine Steuereinheit mit Heizstab.
- Diese Mitteilung.

Eine detaillierte Explosionszeichnung der Fritteusen finden Sie am Ende des Dokuments.

3. KONFORMITÄT DER NUTZUNG

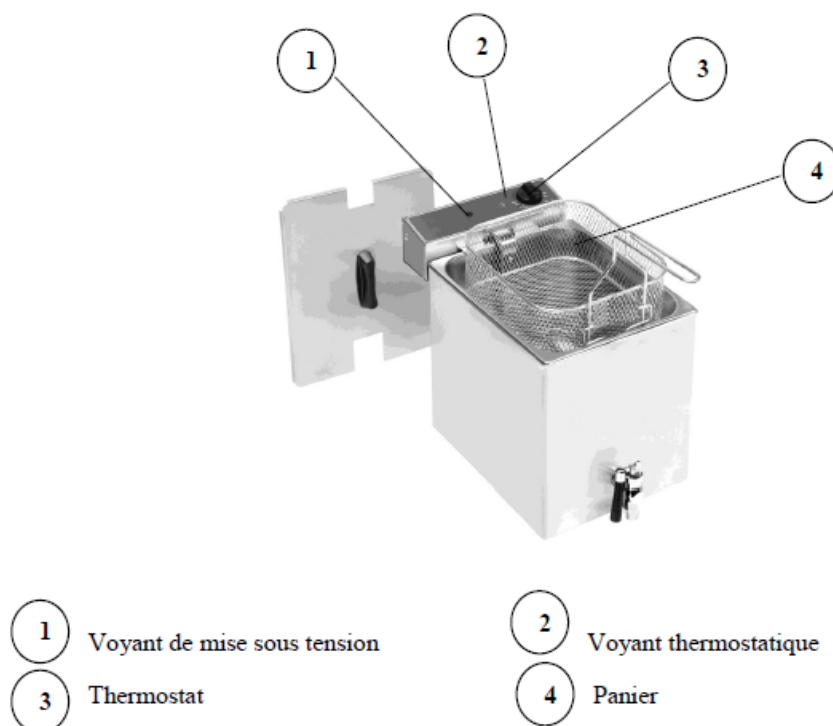
Verwenden Sie das Gerät nur zum Garen von Speisen.

4. WIE ES FUNKTIONIERT

Die Fritteuse ist nicht nur für die Zubereitung von Pommes Frites konzipiert, sondern kann auch zum Braten von Obst- oder Gemüsekräpfen, Fisch, Pilzen usw. verwendet werden. ohne Übertragung von Geschmack oder Geruch.

Es ist mit einem Regelthermostat mit einer sehr präzisen Edelstahlampe, einem Sicherheitsthermostat bei Überhitzung oder Ölmangel und einem Mikroschalter zur Überprüfung der korrekten Positionierung der Steuereinheit ausgestattet. Die Fritteuse ist mit einem eingebauten Ablassventil ausgestattet. Die Entleerung erfolgt sicher: Der einteilige, tiefgezogene und geneigte Tank lässt das Öl direkt fließen, ohne die Fritteuse zu berühren.

Um Ihre Fritteuse einzuschalten, drehen Sie einfach den Thermostatknopf (Nr. 3 auf dem Foto) in die gewünschte Position, das orangefarbene Licht (Nr. 2 auf dem Foto) leuchtet auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Füllen Sie den Korb (Nr. 4 auf dem Foto) und tauchen Sie ihn langsam in das Öl.



5. BEDIENUNG / HANDHABUNG

a. Installation / Montage:

- Packen Sie die Fritteuse vorsichtig aus der Schachtel aus.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Stellen Sie die Fritteuse auf einen stabilen, robusten und hitzebeständigen Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wand oder Trennwand aus brennbaren Materialien auf, auch wenn diese sehr gut isoliert ist.
- Es ist ein Abstand von mindestens 10 cm zur Trennwand oder Wand erforderlich. Positionieren Sie das Gerät so, dass es einen einfachen Zugang zur Steckdose ermöglicht. Positionieren Sie Zubehör.
- Halten Sie den Deckel geschlossen, damit Sie Ihre Fritteuse nach Gebrauch oder im Brandfall abdecken können.

b. Erste Inbetriebnahme:

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Tablett, Korb und Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel waschen und anschließend mit einem Tuch abwischen.

Anschließen des Geräts:

- Prüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz des elektrischen Systems mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Überprüfen Sie das Kabel oder den Netzstecker immer auf Beschädigungen. Vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf in der richtigen Position befindet.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie es in eine geerdete Steckdose.
- Das Gerät ist startklar.

Hinweis: Wenn das Gerät an eine nicht geerdete Steckdose oder direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, vertrauen Sie den Anschluss des Geräts einer qualifizierten Person an.

c. Verwendung des Geräts

Bedienelemente und Display	Funktion
Thermostat (Nr. 3 auf dem Foto)	Temperatureinstellung
Sicherheitsthermostat (unter der Box)	Automatische Abschaltung bei Überhitzung
Mikroschalter	Automatische Abschaltung bei einer Störung in der Positionierung des Schaltkastens
Orangefarbenes Temperaturlicht (Nr. 2 auf dem Foto)	Ölerwärmung (Licht an) Heißes Öl (Licht aus)
Grünes Power-Licht (Nr. 1 auf dem Foto)	Gerät an (Licht an) Gerät aus (Licht aus)

Erste Schritte

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserhahn der Schüssel geschlossen ist.
- Setzen Sie das Steuergerät in die Aussparung ein und achten Sie darauf, dass es so weit wie möglich hineingeschoben wird. Die Fritteuse funktioniert nicht, wenn die Steuereinheit falsch positioniert ist, der Mikroschalter verhindert das Einschalten.
- Gießen Sie das Öl in den Tank, dessen Füllstand zwischen den beiden Markierungen MIN und MAX liegen sollte. Die Verwendung von festen Fetten ist verboten.
- Drehen Sie den Thermostatknopf in die gewünschte Position, die orangefarbene Temperaturleuchte erlischt, wenn das Öl heiß ist, Ihre Heißluftfritteuse ist bereit zum Kochen.
- Füllen Sie den Korb und tauchen Sie ihn langsam in das Öl.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, heben Sie den Korb an und hängen Sie ihn mit seiner Stütze auf.

Sicherheitsthermostat

Wenn es überhitzt, schaltet sich Ihre Heißluftfritteuse automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl abkühlen. Überprüfen Sie dann den Ölstand:

- 1) Ölstand zu niedrig, machen Sie die Ergänzung.
- 2) Gebrauchtes Öl, erneuern Sie das Öl.
- 3) Ein anderer Fall ist, sich an Ihren Kundendienst zu wenden.

Kalte Zone

Beim Braten fallen Krümel oder Speisereste in den kalten Bereich unterhalb der Spirale. Dieser Bereich bleibt während des Gebrauchs auf einer niedrigeren Temperatur, so dass Speisereste nicht verbrennen, was die Lebensdauer des Öls erhöht und die Übertragung des Geschmacks auf verschiedene Lebensmittel verhindert. Schöpfen Sie die Partikel regelmäßig ab.

Kniffe

Es wird empfohlen, zum Braten ein hochwertiges Öl zu verwenden, z. B. Maisöl oder Erdnussöl. Es können auch andere Ölsorten verwendet werden, wenn sie vom Hersteller speziell zum Braten empfohlen werden. Mischen Sie niemals verschiedene Arten von Ölen und verwenden Sie kein Olivenöl, Butter oder Margarine.

Vorgekochte Lebensmittel benötigen eine höhere Temperatur als rohe Lebensmittel. Garen Sie Ihr Essen vollständig. Die Außenseite kann gekocht erscheinen, während die Innenseite zu wenig gekocht ist.

Bewahren Sie Ihr Öl (gekühlt und gefiltert) gebrauchsfertig in der Fritteuse auf. Bevor Sie Ihre panierten Speisen frittieren, schütteln Sie die überschüssige Panade in einer Schüssel ab.

Bei der Zubereitung von Pommes die Kartoffeln in gleiche Stücke schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Spülen und trocknen Sie sie vor dem Kochen. Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, seißen Sie das Öl nach jedem Gebrauch ab und wechseln Sie es nach 8 bis 10 Anwendungen. Entfernen Sie überschüssiges Eis, bevor Sie Tiefkühlkost frittieren. Um ein Überlaufen zu vermeiden, tauchen Sie die Lebensmittel vorsichtig in das Öl.

Herunterfahren des Geräts

Stellen Sie den Thermostat auf Null. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Um die Lebensdauer des Öls zu verlängern, öffnen Sie den Wasserhahn der Schüssel und gießen Sie das Öl durch einen Filter, um Kochrückstände zu entfernen. Reinigen Sie das Gerät (siehe 6. Reinigung).

d. Panne / Reparatur:

Im Falle einer Panne oder beschädigter Teile rufen Sie bitte Ihre Serviceabteilung an und überlassen Sie alle technischen Arbeiten einer qualifizierten Person. Wenn Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers oder Geschäfts wenden, geben Sie bitte die vollständige Referenz Ihres Geräts an (Handelsname, Typ und Seriennummer). Diese Information finden Sie auf dem Typenschild, das hinter dem Gerät sichtbar ist.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie technische oder Reinigungs Eingriffe vornehmen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Steuergerät, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungsmittel, Seifenwasser oder Spülmittel und einen nicht scheuernden Schwamm.
- Tauchen Sie das Steuergerät niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, die Thermostatifühler der Heizbox während der Reinigung nicht zu beschädigen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Die Heizbox sollte nicht in Wasser getaucht werden.
- Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir dringend, das Gerät von Feuchtigkeit fernzuhalten.

7. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modelle	MF 80 R	MF 80 DR	MF 120 R	MF 120 R	MF 120 DR
Macht	3000 W	2 x 3000 W	3600 W	6400 W	2 x 6400 W
Größe außen mm	265x450x330 cm	545x450x330 cm	350x470x350 cm	350x470x350 cm	720x470x350 cm
Volumen	8 L	2 x 8 L	12 L	12 L	2 x 12 L
Anzahl der Artikel	1	2	1	3	6
Spannung	220-240 V ~	2 x 220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	2x 380-415 V 3 N~
Strömung	13 A	2 x 13 A	15,2 A	9 A/Phase	2 x 9 A/Phase
Gewicht	7 kg	ca. 14 kg	9 kg	9 kg	21 kg
Maximale Lasten in Kg	1	2 x 1 Stück	1.5	1.5	2 x 1,5 cm

Farbabstimmung des Fadens:

(MF 80 R / MF 80 DR)

Phase	Braun oder schwarz oder grau
Neutral	Blau
Erde	Gelb – Grün

(MF 120 R / MF 120 DR)

Phase 1	Kastanie
Phase 2	Schwarz
Phase 3	Grau
Neutral	Blau
Erde	Gelb – Grün

8. NORMEN UND GESETZLICHE BESTIMMUNGEN

Das Gerät erfüllt die folgenden Normen:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-37

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT

Das Gerät entspricht den Richtlinien:

2002/96/EG (WEEE) Nr. 34270064800021

2002/95CE (ROHS)

EG-Richtlinie 2006/95

Verordnung (EG) Nr. 2004/108/EG

REACH-Verordnung

Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll. Das Gerät muss bei einem Recyclinghof für Elektrogeräte abgegeben werden. Die Materialien des Gerätes sind in der Tat wiederverwendbar. Durch die fachgerechte Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott, das Recycling und jede andere Form der Wiederverwendung von Altgeräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Für Informationen zur Sammlung von Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

10. FRITTIERZEITEN UND TEMPERATURTABELLE

Die unten angegebenen Frittierzeiten dienen nur zu Informationszwecken. Sie werden sie je nach den verschiedenen Mengen oder Dicken der Lebensmittel und nach Ihrem Geschmack verwenden.

Essen	Kochtemperatur	Garzeit
FrISChe Pommes frites 1 Kg (empfohlene Menge für beste Ergebnisse)	170° C Dann MAX	9-11 Minuten dann 1-2 Minuten Bis goldbraun
Gefrorene Pommes frites	MAX	9-11 Minuten
FISCHE		
Scampi – in Semmelbröseln eingefroren (gerade genug, um sie locker am Boden des Korbes abzudecken)	170° C	3-5 Minuten
Braten der Dübel (gerade genug, um den Boden des Korbes zu bedecken)	MAX	1-2 Minuten
FrIScher Kabeljau oder Schellfisch im Teigmantel	MAX	5-10 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches)
Portionen, gefrorener Kabeljau oder Schellfisch, mit Semmelbröseln oder Teig überzogen	170° C	10 bis 15 Minuten (je nach Dicke des Fisches)
Gefrorene Scholle	MAX	

FLEISCH		
Tiefgekühlte Burger (50g)	150° C	3-5 Minuten
Hähnchen-Portionen in Paniermehl	170°C	15-20 Minuten (kleine/mittlere) Portionen
Hähnchen-Portionen in Paniermehl	170° C	20-30 Minuten (große Portionen)
Tiefgekühlte Kalbskoteletts	170° C	3-8 Minuten (abhängig von der Dicke)
Frische Hähnchenkeulen im Estrich-Köder	170° C	15 Minuten

11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht, kein Licht an	Die Fritteuse ist nicht angeschlossen	Überprüfen Sie, ob die Fritteuse richtig angeschlossen ist
	Das Steuergerät sitzt nicht sicher	Installieren Sie die Steuereinheit fest an Ort und Stelle und stellen Sie sicher, dass sie so weit wie möglich eingeschoben wird.
	Es befindet sich wenig oder kein Öl in der Fritteuse, was dazu führt, dass das Sicherheitsthermostat auslöst	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Fritteuse und lassen Sie sie abkühlen. Drücken Sie die Reset-Taste an der Unterseite des Steuergeräts, nachdem Sie den Ölstand eingestellt haben.
Öl läuft über	Der maximale Ölstand wurde überschritten	Überprüfen Sie den Ölstand

Öl läuft über	Korb überlastet/maximale Kapazität der Pommes wurde überschritten	Beziehen Sie sich auf die empfohlenen Mengen in der Gartabelle.
	Nassfutter wurde in das Öl gegeben	Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen und trocknen Sie sie gut ab.
	Das Öl ist alt und hat sich verschlechtert	Ersetzen Sie es durch neues Öl.
	Sie haben nicht das richtige Öl verwendet/es wurden mehrere Öle gemischt	Verwenden Sie ein hochwertiges Öl, das zum Braten geeignet ist.
	Sie haben den Höchststand überschritten	Passen Sie den Ölstand an
Unangenehmer Geruch/rauchiges Öl	Das Öl ist schlechter geworden	Ersetzen Sie es durch neues Öl
	Öl ist nicht zum Braten geeignet	Verwende ein Öl von guter Qualität.
	Öltemperatur zu hoch	Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Sonden
Unzureichendes Braten	Die verwendete Temperatur ist falsch	Wählen Sie die richtige Temperatur.
	Der Warenkorb ist überladen	Reduzieren Sie die Menge zum Braten.
	FrISChe Pommes sind zu nass	Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen und trocknen Sie sie gut ab.
Die Pommes sind außen angebrannt, aber innen nicht durchgegart	Kochmethode	Beachten Sie die Kochanleitung.

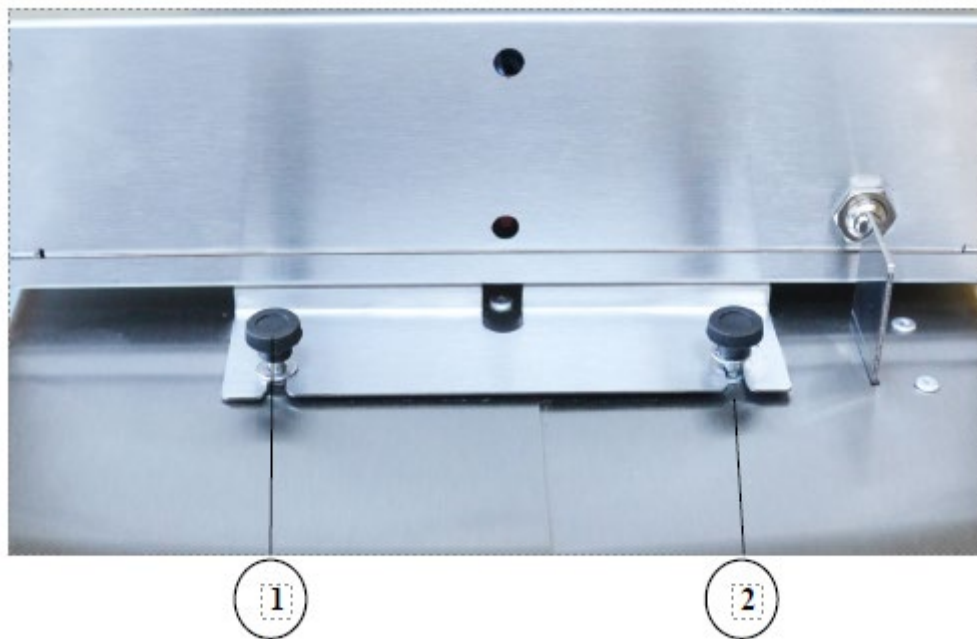
12. BEARBEITUNG DES FALLES

Alle Manipulationen an der Steuerbox müssen entweder kalt oder mit Hilfe von Kochtopflappen durchgeführt werden.

Um das Gehäuse aus dem Gehäuse zu nehmen, schrauben Sie die beiden Knöpfe (Nr. 1 auf dem Foto) auf der Rückseite des Gurtes ab und heben Sie das Gehäuse an.

Um das Gehäuse wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Richtung vor. Senken Sie das Gehäuse in die beiden Kerben (Nr. 2 auf dem Foto) auf der Rückseite des Riemens ab und schrauben Sie die Knöpfe fest (Achtung, die Unterlegscheiben müssen sich vor dem Schrauben hinter den Knöpfen befinden).

ACHTUNG: Ihre Fritteuse ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Wenn sich Ihre Spule nicht erwärmt, überprüfen Sie die korrekte Positionierung Ihres Gehäuses.



Haftungsausschlüsse

Unsachgemäße Installation und Wartung, insbesondere wenn sie nicht den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entsprechen. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Reparaturen, die infolge von Missbrauch, unsachgemäßer Verwendung, Vernachlässigung oder Überlastung des Geräts erforderlich sind, sowie auf Reparaturen, die auf Schwankungen der Stromversorgung, Stromstöße oder fehlerhafte Installationen zurückzuführen sind. Schäden durch Stöße oder Witterungseinflüsse fallen nicht unter die Garantie. Das Gerät reist auf Gefahr des Benutzers; Bei Lieferung per Spediteur muss der Empfänger bei Erhalt des Geräts gegenüber dem Spediteur Vorbehalte äußern. Die Gewährleistung erlischt bei Eingriffen, Reparaturen, Änderungen durch unbefugte Personen oder Verwendung zu unsachgemäßen Zwecken.

13. GEWÄHRLEISTUNG

Garantiebedingungen

Die Garantie, die für jedes Gerät gilt, ist die kommerzielle Garantie des Distributors oder Wiederverkäufers. Bitte wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die genauen Bedingungen zu erfahren.

Die Gewährleistung gewährt keine Rechte auf Schadenersatz.

Die folgenden Bestimmungen schließen die in den Artikeln 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches in Bezug auf Mängel und versteckte Mängel vorgesehene gesetzliche Gewährleistung nicht aus.

Klauseln zum Gewährleistungsausschluss

Unsachgemäße Installation und Wartung, insbesondere wenn sie nicht den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entsprechen.

Reparaturen, die infolge von Fehlbedienung, unsachgemäßer Verwendung, Fahrlässigkeit oder Überlastung des Geräts erforderlich sind, sowie Reparaturen, die aus Schwankungen der Stromversorgung, Stromstößen oder defekten Installationen resultieren, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Schäden durch Stöße oder schlechtes Wetter fallen nicht unter die Garantie. Das Gerät reist auf Gefahr des Benutzers; Bei der Lieferung per Spediteur muss der Empfänger vor jeder Lieferung des Geräts gegenüber dem Spediteur Vorbehalte äußern. Die Garantie erlischt bei Eingriffen, Reparaturen, Änderungen durch unbefugte Personen oder bei unsachgemäßer Verwendung.