

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung VITA-SPIN-FRITTEUSE



Art.-Nr. 42580 Vita-Spin-Fritteuse

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöranänderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihre Vita-Spin-Fritteuse kennen lernen	4
Sicherheitshinweise.....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr.....	9
Bewegliche Bauteile	9
Technische Daten	10
Eigenschaften Ihrer neuen Fritteuse	10
Sicherheitseinrichtungen.....	10
Tipps für beste Ergebnisse.....	11
Vor der ersten Verwendung	13
Bedienung	14
Das Gerät vorbereiten	15
Frittieren	15
Nach der Verarbeitung.....	17
Hilfe bei Problemen	18
Pflege und Reinigung.....	19
Das Gerät zerlegen.....	19
Das Gerät reinigen.....	20
Das Gerät zusammensetzen	21
Aufbewahrung	22
Entsorgungshinweise.....	22
Information und Service	23
Gewährleistung/Garantie	23
Rezept	23

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für die neue Gastroback Vita-Spin-Fritteuse entschieden haben!

Diese Fritteuse bietet Ihnen alle Vorteile des Frittierens. Zusätzlich entfernt dieses Gerät nach dem Garen durch eine Zentrifugiereinrichtung überschüssiges Öl. Dadurch kann der Fettanteil der fertigen Lebensmittel um bis zu 55% gesenkt werden. Die Lebensmittel werden dadurch bekömmlicher. Die genaue, schnelle und zuverlässige Temperatureinstellung macht die Verwirklichung der raffiniertesten Menü-Ideen möglich. Da Sie den Deckel beim Absenken des Frittiersiebes geschlossen halten können, bleibt auch der Arbeitsplatz weitgehend sauber von lästigen Ölspritzern.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Fritteuse nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

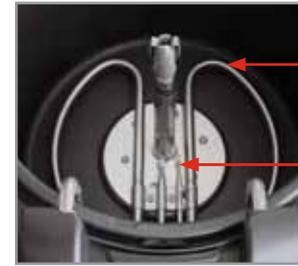
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Fritteuse.
Ihre Gastroback GmbH



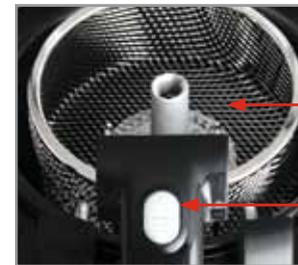
IHRE VITA-SPIN-FRITTEUSE KENNEN LERNEN



- Deckel** mit Sichtfenster, Filteröffnung und Griffen zum Öffnen
- Entriangelungstaste** – drücken Sie hier, um das Frittiersieb anzuheben.
- Riegel des Ölbehälters**
- Öffnungstaste** – drücken Sie hier, um den Deckel zu öffnen.
- Kochzeit-Timer** – wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
- Steuereinheit** – heizt und regelt die Temperatur.
- Temperatur-Kontrollleuchte** – verlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Temperatur-Wählschalter** – stellen Sie hier die gewünschte Temperatur ein.
- Netzkontrollleuchte**
- Gerätegehäuse**
- Luftschlitze**
- Geschwindigkeits-Schalter** – wählen Sie hier die Geschwindigkeit der Zentrifuge.
- SPIN-Timer** – schaltet die Zentrifuge für die gewählte Dauer ein.



- Heizstäbe** – müssen während des Betriebs immer mit Öl bedeckt sein.
- Temperatursensor**



- Frittiersieb** – legen Sie hier die Lebensmittel ein.
- Henkel des Frittiersiebs**



- Hebel für den Ausbau**



- Anschluss für die Steuereinheit**



- Tropfschale** – verhindert, dass Öl und Kondenswasser beim Öffnen des Deckels herunter tropfen.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- **Die Dämpfe siedenden Öls sind brennbar und können Feuer fangen!** Halten Sie während des Betriebs jedwede Art von Zündquelle (Beispiel: brennende Zigaretten, Kerzen, Funken) von dem Gerät fern, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden. Wenn das Öl Feuer fangen sollte, dann ziehen Sie **SOFORT** den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie den Deckel des Gerätes, um das Feuer zu ersticken. **Versuchen Sie niemals, brennendes Öl mit Wasser zu löschen!** Wasser verdampft in heißem Öl explosionsartig und führt zu einer zusätzlichen Gefährdung durch heiße, brennende Spritzer. Verwenden Sie einen Pulverlöscher oder eine Löschdecke. Rufen Sie die Feuerwehr!
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder das heiße Frittier-

sieb über ein Netzkabel oder hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- Das Gerät vibriert während des Betriebes der Zentrifuge und könnte daher über die Arbeitsfläche wandern. Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 30 cm Abstand zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu Einrichtungsgegenständen, anderen Geräten und empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, unbehindert arbeiten zu können und um zu vermeiden, dass das Gerät herunter fällt. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor der Zentrifuge bleibt stecken, Flüssigkeit läuft aus, Überhitzung).
- Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) in das Gerät füllen. Niemals während des Betriebs brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) direkt neben das Gerät stellen oder legen.
- Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals in den Innenraum des Gerätes (Ölbehälter oder Frittieresieb) greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Innenraum des Gerätes halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange.
- Arbeiten Sie möglichst immer mit geschlossenem Deckel. Besonders beim Absenken frischer, feuchter Lebensmittel in das heiße Öl kann das Öl stark schäumen und spritzen und große Mengen heißer Dampf können entweichen. Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf aus der Filteröffnung und unter dem Deckel hervor kommen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht am austretenden Dampf und Spritzern zu verbrühen.
- Niemals den Ölbehälter über die MAX-Füllmarke füllen. Andernfalls kann die Zentrifuge nicht richtig arbeiten und beschädigt werden. Außerdem könnte besonders beim Absenken der Lebensmittel in das Öl Flüssigkeit aus dem Ölbehälter auslaufen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gerät gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie den Ölbehälter immer mindestens bis zur MIN-Füllmarke auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN, SPIN-Timer auf 0), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gerätegehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Henkel des Frittiersiebes, am Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals die Steuereinheit, das Gerätegehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals die Steuereinheit, das Gerätegehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

- Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Bewahren Sie das Öl **NICHT** im Ölbehälter des Gerätes auf. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen.

- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Zum Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Temperatur-Wählschalter zuerst auf MIN und dann den SPIN-Timer auf 0. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

- **Niemals Flüssigkeiten über das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder die Steuereinheit laufen lassen.** Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



Die Fritteuse dient zum Erhitzen von Öl auf Temperaturen bis zu 195 °C. Es dauert mehrere Stunden, bis der Inhalt des Ölbehälters abgekühlt ist. Denken Sie bitte stets daran, um Verbrühungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer dem Inhalt können auch Deckel, Frittiersieb, Steuereinheit und Außenseiten des Gerätes beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während des Betriebes und kurz danach könnte heißer Dampf am Deckel entweichen. Das heiße Öl kann aufgrund der extrem hohen Temperaturen schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

- Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie die Bauteile des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an.

- Niemals das Gerät oder den Ölbehälter bewegen, so lange das Gerät und/oder das Öl noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und Öl abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, ausleeren oder reinigen. Niemals das heiße Frittiersieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.

- **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**

Bewegliche Bauteile

Die Zentrifuge des Gerätes arbeitet nur, wenn der Deckel geschlossen und eingerastet ist und das Frittiersieb in der oberen Position steht. Versuchen Sie niemals, diese Sicherheitseinrichtungen außer Funktion zu setzen. Wenn die Zentrifuge trotz korrekter Bedienung nicht arbeitet, dann schalten Sie das Gerät AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN, SPIN-Timer auf 0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren.

Während des Zentrifugierens kann das Gerät heftig vibrieren und sich dadurch über der Arbeitsfläche bewegen. Schaffen Sie ausreichend Platz auf allen Seiten. Niemals das Gerät an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Wenn sich das Gerät zur Kante der Arbeitsfläche bewegt, dann schalten Sie die Zentrifuge sofort AUS (SPIN-Timer auf 0). **Versuchen Sie NIEMALS, das Gerät wieder an seinen Platz zurückzustellen, wenn das Öl im Ölbehälter noch heiß ist! Andernfalls könnte heißes Öl auslaufen und zu schwersten Verletzungen und Sachschäden führen.**

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42580 Vita-Spin-Fritteuse
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	2.000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	ca. 4,65 kg
Abmessungen:	ca. 25,5 cm x 35.0 cm x 25.5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	2,3 Liter

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN FRITTEUSE

Das Frittieren ist eine schonende Art, auch empfindliche Lebensmittel zu garen, die bei anderen Verfahren leicht anhängen oder verbrennen. Ihre neue Fritteuse erhitzt dazu Speiseöl auf eine beliebig bis zu 195 °C wählbare Temperatur. Durch die genaue Einhaltung der Temperatur erhalten Sie stets die optimalen Ergebnisse. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, können die Lebensmittel in dem heißen Öl schwimmend von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.

Der Nachteil dieser Garmethode ist jedoch der für gewöhnlich hohe Fettanteil der fertigen Gerichte. Um überschüssiges Öl nach dem Garmvorgang zu entfernen, ist Ihre neue Fritteuse jedoch mit einer Zentrifugier-Einrichtung ausgerüstet. Auf diese Weise können Sie den Fettanteil der fertigen Gerichte um etwa ein Drittel senken. Die Gerichte werden dadurch bekömmlicher und enthalten weniger Kalorien.

Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG: Ihre neue Fritteuse ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben (Beispiel: Ölbehälter, Frittiersieb).

Überhitzungsschutz

An der Rückseite der Steuereinheit befindet sich ein Überhitzungsschutz-Schalter, der die Heizstäbe bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur nicht erreicht, dann könnte der Überhitzungsschutz aktiv sein. Dies kann zum Beispiel durch zu wenig Öl im Ölbehälter ausgelöst werden. So machen Sie das Gerät wieder betriebsbereit:

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät und das Öl abgekühlt sind.
2. Öffnen Sie den Deckel.

WICHTIG: Denken Sie daran, dass Öl von Frittiersieb und Heizstäben tropfen kann, wenn Sie diese Bauteile aus dem Gerät nehmen.

3. Nehmen Sie das Frittiersieb heraus und stellen Sie es zum Beispiel auf einem flachen Teller ab.
4. Nehmen Sie die Steuereinheit heraus (siehe: 'Das Gerät zerlegen'). Auf der Rückseite (dem Gerät zugewandte Seite) befindet sich ein kleiner roter Druckknopf.
5. Drücken Sie auf den roten Druckknopf.

6. Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand im Ölbehälter zwischen den MIN- und MAX-Füllmarken liegt. Danach können Sie die Steuereinheit und das Frittiersieb wieder einsetzen und das Gerät ganz normal in Betrieb nehmen (siehe: 'Bedienung').

Wenn der Überhitzungsschutz ohne ersichtlichen Grund nach kurzer Zeit wieder ansprechen sollte, dann schicken Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.

Stromversorgung der Steuereinheit

Die Steuereinheit wird über einen Anschluss am Gerätegehäuse versorgt. Dadurch arbeitet das Gerät nur mit korrekt installierter Steuereinheit.

Sicherheitsverriegelungen

Der Ölbehälter wird durch einen Riegel im Gerät gesichert. Nur wenn der Riegel geschlossen ist, kann der Deckel des Geräts geschlossen werden.

Um Verletzungen und Schäden durch Spritzer zu vermeiden, arbeitet die Zentrifuge nur bei geschlossenem Deckel. Außerdem muss das Frittiersieb in der oberen Position stehen.

Feuerfester Filter im Deckel

Die Dämpfe siedenden Öls sind brennbar und können in Gegenwart von Zündquellen (Beispiel: brennende Zigaretten, Kerzen) Feuer fangen! Diese Gefahr besteht beim Erhitzen von Öl generell. Um eine Gefährdung jedoch so weit wie möglich zu vermindern, ist das Gerät mit einem feuerfesten Filter im Deckel ausgerüstet, der Spritzer und Dämpfe zumindest teilweise zurück hält und verringert das Risiko, dass die Dämpfe im Gerät mit der Raumluft ein zündfähiges Gemisch bilden.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich die vorgesehenen Filtereinsätze für das Gerät. Betreiben Sie das Gerät niemals mit ungeeigneten Filtereinsätzen, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden!

Rutschfeste Matten und Saugnäpfe

Der Boden des Gerätes ist mit rutschfesten Matten belegt. Zusätzlich steht das Gerät auf vier Saugnäpfen, die auf glatten Oberflächen für einen sicheren Stand sorgen. Dadurch werden die Schwingungen des Gerätes während des Zentrifugierens im Allgemeinen gut abgefangen. Damit diese Sicherheitseinrichtungen wirksam werden, muss die Unterlage glatt, eben, trocken und fettfrei sein. Rechnen Sie aber immer damit, dass das Gerät sich auf der Unterlage bewegt und stellen Sie es in ausreichendem Abstand zur Kante der Arbeitsfläche auf. Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebes.

Tipps für beste Ergebnisse

Verwenden Sie nur Öle, die zum Frittieren geeignet sind (Beispiel: Maisöl, Erdnussöl, Rapsöl). Minderwertige Öle enthalten häufig noch zu viele Rückstände von Eiweiß und Kohlehydraten und verbrennen bei hohen Temperaturen. Einige mehrfach ungesättigten Öle (Beispiel: manche Salatöle) neigen ebenfalls dazu, sich bei hohen Temperaturen vorzeitig zu zersetzen.

Die Verwendung fester Frittierfette (Beispiel: Palmin, Kokosfett) sollten Sie vermeiden, da Sie das Fett zuerst in einem Topf schmelzen müssten, bevor Sie es in den Ölbehälter des Gerätes geben und die Reinigung des Gerätes würde erheblich erschwert.

Um eine vorzeitige Alterung des Öls zu verhindern, sollten Sie kein Salz oder Gewürze in

das Öl geben. Salzen und würzen Sie auch die Lebensmittel nach Möglichkeit erst nach dem Frittieren. Andernfalls sollten Sie das Öl häufiger wechseln.

Als Faustregel sollten Sie das Öl bei normaler Verwendung nach etwa 8 bis 12 Verwendungen wechseln. Das hängt allerdings auch von der Art der Lebensmittel ab, die Sie damit frittieren. Stellen Sie das Öl bei Bedarf bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank. Bewahren Sie es **NICHT** im Gerät auf.

Das Frittiersieb ist für das Frittieren von feuchtem Teig ungeeignet (Beispiel: Berliner). Der Teig würde sich im Frittiersieb verfangen und die Poren verstopfen. Dadurch kann das Öl nicht mehr zirkulieren. Außerdem ist es schwierig, das verstopfte Frittiersieb wieder zu reinigen. Für derartige Rezepte arbeiten Sie am besten zunächst ohne Frittiersieb und lassen den Deckel geöffnet. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Öl schäumen und spritzen könnte während Sie den Teig in das heiße Fett geben. Frittieren Sie die Lebensmittel zunächst in kleinen Portionen, bis sich eine feste Kruste gebildet hat. Setzen Sie dann das Frittiersieb ein und frittieren Sie die vorgegarten Teile bis zur gewünschten Beschaffenheit. Danach können Sie die Zentrifuge mit der Geschwindigkeit LOW ausprobieren.

Verwenden Sie für empfindliche und weiche Lebensmittel bevorzugt die niedrige Geschwindigkeit (LOW) und kurze Garzeiten. Wenn gewünscht, dann probieren Sie danach die hohe Geschwindigkeit (HIGH) kurz aus.

Auch für schwere, größere Lebensmittelstücke sollten Sie bevorzugt mit der niedrigen Geschwindigkeit arbeiten (Beispiel: Rindfleisch-Stücke). Andernfalls könnte das Gerät zu stark vibrieren. Schneiden Sie zu große Stücke kleiner. Verteilen Sie die Stücke möglichst gleichmäßig im Frittiersieb.

Starke Vibrationen des Gerätes während des Zentrifugierens können verschiedene Ursachen haben:

- ungleichmäßige Verteilung der Lebensmittelstücke im Frittiersieb;
- das Frittiersieb ist überfüllt;
- zu große Stücke (Beispiel: ganze Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust).

Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren in 2 bis 3 kleinere Stücke. Verteilen Sie die Stücke möglichst gleichmäßig im Frittiersieb. Beachten Sie dazu unbedingt die Mengenangaben in untenstehender Tabelle. Das Überfüllen oder falsche Beladen des Frittiersiebes kann zur Gefährdung durch heißes Öl führen!

Trocknen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Garen. Sie können gefrorene Lebensmittel direkt in die Friteuse geben. Entfernen Sie jedoch zuerst Reste von Eis. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Garen nicht an der Luft stehen. Andernfalls bildet sich eine Eisschicht auf den Lebensmitteln, wodurch das Öl beim Eintauchen extrem schäumt und spritzt.

Die folgende Tabelle mit Garzeiten und Temperaturen dient lediglich als Orientierungshilfe. Sie sollten die eingetragenen Werte an die verwendeten Mengen und die gewünschte Beschaffenheit anpassen.

Lebensmittel	Menge (Gramm)	Temp. (° C)	Garzeit (Minuten)	Geschwindigkeit	Zentrifugier-Zeit (Minuten)
Frische Pommes frites	400	180	7-9	HIGH (hoch)	1
Gefrorene Pommes frites	450	190	5-7	HIGH (hoch)	1
Hähnchen-Stücke / Schenkel	400	170	9-14	LOW (niedrig)	1
Hähnchen-Flügel	500	160	7-9	HIGH (hoch)	1
Hähnchenbrust	450	170	7-11	LOW (niedrig)	1
Shrimps (mit Schale)	350	160	3-4	HIGH (hoch)	3/4
Shrimps (ohne Schale)	300	160	2-3	HIGH (hoch)	3/4
Fischfilet	400	160	5-9	LOW (niedrig)	3/4
Gefrorene Zwiebelringe	200	150	2-4	HIGH (hoch)	1/2
Pilze	200	140	2-3	HIGH (hoch)	3/4

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: 'Ihre Vita-Spin-Friteuse kennen lernen').
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber **NICHT** das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Ölbehälter oder Frittiersieb stecken.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Temperatur-Wählschalter auf MIN), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals Gerätegehäuse, Steuereinheit oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Gerätegehäuse, Steuereinheit oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: »Pflege und Reinigung«).

BEDIENUNG

WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

Das Gerät dient zum Erhitzen von Lebensmitteln. Die Außenseiten des Gerätes (besonders der Deckel) und der Inhalt werden deshalb sehr heiß.

Die Dämpfe siedenden Öls sind brennbar und können in Gegenwart von Zündquellen (Beispiel: brennende Zigaretten, Kerzen, Funken) Feuer fangen! Halten Sie während des Betriebs alle Gegenstände, die Funken und offenes Feuer erzeugen, in ausreichendem Abstand vom Gerät. Um eine Gefährdung durch Feuer so weit wie möglich zu vermindern, ist das Gerät mit einem feuerfesten Filter im Deckel ausgerüstet. Halten Sie den Deckel deshalb, wann immer es möglich ist, während des Betriebes geschlossen. Aus der Filteröffnung und unter dem Deckelrand können während des Betriebs heiße Dämpfe entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Halten Sie immer ausreichend Abstand von dem Gerät.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben, sauber und beständig gegen Hitze, Feuchtigkeit und Fett sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben, um Verletzungen und Schäden durch auslaufendes heißes Öl zu vermeiden. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden und an den Seiten des Gerätegehäuses sowie die Bedienungselemente (siehe: »Ihre Vita-Spin-Fritteuse kennen lernen«) müssen stets frei zugänglich bleiben.

Das Gerät könnte während des Zentrifugierens über die Arbeitsfläche wandern. Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 30 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei. Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Füllstand im Ölbehälter während des gesamten Betriebes zwischen der MIN und MAX Füllmarke liegt (ca. 2,3 Liter): Wenn Sie zu wenig Öl einfüllen, könnte das Gerät überhitzen. Füllen Sie zu viel Öl ein, könnte das Öl beim Eintauchen frischer, feuchter Lebensmittel überschäumen. Außerdem kann die Zentrifuge nicht richtig arbeiten und beschädigt werden, wenn das Frittiersieb auch in der oberen Position noch im Öl steht.

Um Spritzer weitgehend zu vermeiden, stellen Sie das Frittiersieb in die obere Position, wenn Sie die Lebensmittel dazu geben. Schließen Sie dann den Deckel und **senken Sie das Frittiersieb langsam ab, um ein Überschäumen zu vermeiden**. Wenn Öl übergelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen oder das Frittiersieb mit Gewalt herauszuziehen. Deckel und Frittiersieb werden zum Betrieb verriegelt und können nur durch Drücken der Öffnungs- bzw. Entriegelungstaste freigegeben werden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für essbare Lebensmittel.

Das Gerät vorbereiten

1. Drücken Sie die Öffnungstaste auf der rechten oberen Seite des Gerätegehäuses und öffnen Sie den Deckel.

2. Halten Sie das Frittiersieb am Henkel und drücken Sie die Entriegelungstaste während Sie das Frittiersieb gerade nach oben ganz aus dem Gerät heraus heben.

3. Vergewissern Sie sich, dass Ölbehälter, Deckel, Heizstäbe und Frittiersieb richtig installiert und völlig trocken sind (siehe: »Das Gerät zusammensetzen«).

ACHTUNG: Ölbehälter, Deckel, Heizstäbe und Frittiersieb müssen vor dem Befüllen ganz trocken sein. Durch Feuchtigkeit im Ölbehälter könnte das heiße Öl sonst beim Öffnen des Deckels plötzlich heftig schäumen und spritzen. Achten Sie beim Befüllen des Ölbehälters unbedingt darauf, dass der Füllstand zwischen den Füllmarken MIN und MAX liegen muss, wenn Sie das Gerät einschalten. Zu wenig Öl würde zur Überhitzung führen; zu viel Öl könnte überschäumen und Verletzungen und Sachschäden verursachen. Außerdem könnte der Zentrifugier-Vorgang dadurch behindert werden.

4. Füllen Sie ein geeignetes Frittieröl ein (Beispiel: Maisöl, Erdnussöl, Rapsöl) ein. **Der Füllstand muss zwischen den Füllmarken MAX und MIN im Ölbehälter liegen.** Sie brauchen etwa 2,3 Liter.

5. Setzen Sie die Tropfschale in der Öffnung an der Rückseite des Gerätes ein.

Tipp: Die Tropfschale verhindert, dass heißes Öl und Kondenswasser beim Öffnen des Deckels hinter dem Gerät herunter laufen.

6. Schließen Sie den Deckel.

Frittieren

1. Bereiten Sie die Lebensmittel zum Frittieren vor. Schneiden Sie die Stücke passend für das Frittiersieb der Fritteuse. Tupfen Sie die Lebensmittel möglichst trocken. Entfernen Sie loses Eis von gefrorenen Lebensmitteln (siehe auch: »Tipps für beste Ergebnisse«).

2. Vergewissern Sie sich, dass der SPIN-Timer der Zentrifuge auf 0 steht. Drehen Sie den Temperatur-Wahlschalter auf MIN.

Tipp: Sie sollten den SPIN-Timer und den Kochzeit-Timer nur im Notfall selbst zurückdrehen. Es ist besser, wenn Sie einfach warten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Uhren laufen auch weiter, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«). Die rote Netz-Kontrollleuchte und die grüne Temperatur-Kontrollleuchte leuchten auf.

4. Drehen Sie den Temperatur-Wahlschalter auf die gewünschte Temperatur (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«). Das Gerät beginnt zu heizen. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, sobald die grüne Temperatur-Kontrollleuchte verlischt. Dann können Sie die vorbereiteten Lebensmittel einlegen.

Tipp: Sie können die Temperatureinstellung während des Betriebes beliebig ändern. Das Gerät regelt immer die am Temperatur-Wahlschalter gewählte Temperatur ein.

WARNUNG: Die Außenseite des Gerätes und besonders der Deckel werden sehr heiß. An der Filteröffnung und unter dem Rand des Deckels können auch bei geschlossenem Deckel

Dampf austreten. Achten Sie darauf, sich nicht an Dampf und Kondenswasser zu verbrühen. Berühren Sie das Gerät und besonders den Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen. Niemals während des Betriebs oder kurz danach Hände und Gesicht über das Gerät halten. Rechnen Sie besonders damit, dass viel heißer Dampf unter dem Deckel austritt, wenn Sie den Deckel während des Betriebes öffnen.

5. Vergewissern Sie sich, dass die vorbereiteten Lebensmittel möglichst trocken sind und nicht tropfen. Verteilen Sie die Lebensmittelstücke dann möglichst gleichmäßig im Frittiersieb.

WARNUNG: Wenn Sie Lebensmittel frittieren, die für die Verwendung des Frittiersiebes nicht geeignet sind (Beispiel: feuchter Teig), dann müssen Sie die Lebensmittel bei geöffnetem Deckel ohne das Frittiersieb direkt in das Öl geben. Verwenden Sie am besten eine Schöpfkelle, um die Lebensmittel langsam in das Öl zu tauchen. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Öl heftig schäumen und spritzen kann und große Mengen Dampf entweichen können, wenn Sie die Lebensmittel in das Öl geben. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät; schützen Sie ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen.

6. Drücken Sie die Öffnungstaste an der Seite des Gerätegehäuses und fassen Sie den Deckel an den Griffen, um ihn zu öffnen.

7. Setzen Sie das Frittiersieb ein. Der Schaft im Ölbehälter muss dabei in die mittlere Öffnung im Frittiersieb gleiten. Lassen Sie das Frittiersieb in der oberen Position stehen: der Rand des Frittiersiebes liegt dann auf gleicher Höhe wie der Rand des Ölbehälters. Vergewissern Sie sich, dass das Frittiersieb in dieser Position eingerastet ist.

8. Schließen Sie den Deckel.

WARNUNG: Wenn Sie das Frittiersieb mit Lebensmitteln in das heiße Öl absenken, dann kann das Öl heftig spritzen und schäumen und große Mengen heißer Dampf können austreten. Halten Sie während des Betriebs niemals Ihre Hände oder Ihr Gesicht über das Gerät. Schließen Sie immer zuerst den Deckel, bevor Sie das Frittiersieb absenken. Rechnen Sie unbedingt damit, dass auch bei richtig geschlossenem Deckel große Mengen Dampf durch die Filteröffnung und an den Rändern des Deckels entweichen können.

9. Fassen Sie den Henkel des Frittiersiebes, und halten Sie die Entriegelungstaste gedrückt, während Sie das Frittiersieb **LANGSAM** in das Öl absenken. Beobachten Sie dabei das Öl durch das Sichtfenster, **ohne Ihr Gesicht über den Deckel zu halten**. Wenn die Lebensmittel sehr feucht sind, dann schäumt das Öl entsprechend stark und große Mengen Dampf entweichen durch die Filteröffnung und können unter dem Rand des Deckels austreten. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. Achten Sie darauf, dass das Öl nicht überschäumt.

Tipp: Wenn die Öltemperatur unter die eingestellte Temperatur sinkt, dann schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein und die grüne Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet auf. Dies wird vor allem dann passieren, wenn Sie frische Lebensmittel in das Öl absenken und zeigt lediglich, dass die Temperaturregelung richtig arbeitet.

10. Stellen Sie den Kochzeit-Timer auf die gewünschte Garzeit (in Minuten). Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt eine Signalglocke.

WARNUNG: Niemals im Frittiersieb oder Ölbehälter schneiden! Beim Zerteilen der Lebensmittel könnte Saft austreten und heftig spritzen, wenn der Saft in das heiße Öl tropft und dadurch zu Verletzungen und Schäden führen. Außerdem werden Ölbehälter und Frittiersieb durch Schnitte beschädigt.

11. Sie können die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel während der Garzeit jederzeit prüfen: Heben Sie dazu das Frittiersieb mit gedrückter Entriegelungstaste in die obere Position. Da-

nach öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achten Sie dabei darauf, sich nicht am austretenden Dampf zu verbrühen. Verwenden Sie am besten eine Grillzange, um ein Stück der Lebensmittel herauszunehmen und zu prüfen.

Schließen Sie danach wieder den Deckel und senken Sie das Frittiersieb wieder in das Öl ab, wenn die Lebensmittel noch nicht die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben.

12. Wenn die Lebensmittel gar sind, dann heben Sie das Frittiersieb in die obere Position an.

13. Sie können mit der Zentrifuge des Gerätes jetzt das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln entfernen. Wählen Sie am Geschwindigkeits-Schalter die gewünschte Geschwindigkeit (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«). LOW = langsam, für empfindliche, zarte Lebensmittel (Beispiel: Fisch, paniertes Fleisch) oder schwere Stücke. Im Zweifelsfall versuchen Sie zuerst diese Einstellung. HIGH = schnell, für feste Zutaten (siehe auch: »Tipps für beste Ergebnisse«).

ACHTUNG: Zum Betrieb der Zentrifuge muss der Deckel unbedingt geschlossen bleiben und das Frittiersieb muss in der oberen Position stehen. So werden Spritzer durch Öl vermieden. Rechnen Sie bitte damit, dass das Gerät während des Zentrifugierens heftig vibrieren könnte und sich dadurch auf der Arbeitsfläche bewegt. Beaufsichtigen Sie den Zentrifugier-Vorgang daher besonders aufmerksam, damit das Gerät nicht von der Arbeitsfläche herunter fällt.

Tipp: Wenn Sie ohne Frittiersieb arbeiten, dann können Sie die Zentrifuge nicht verwenden.

14. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Deckel richtig geschlossen haben. Drehen Sie dann den SPIN-Zeitschalter auf die gewünschte Zentrifugierzeit (Empfehlung: ½ bis 1 Minute). Die Zentrifuge beginnt sofort zu arbeiten und dreht das Frittiersieb, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. So wird überschüssiges Öl herausgeschleudert.

Tipp: Sie müssen die Lebensmittel nicht erst abtropfen lassen. Diese Aufgabe übernimmt die Zentrifuge.

WARNUNG: Der Deckel wird während des Betriebs sehr heiß. Fassen Sie den Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Außerdem können beim Öffnen des Deckels große Mengen heißen Dampfes austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät.

15. Sobald die Zentrifugierzeit abgelaufen ist und die Zentrifuge vollständig zum Stillstand gekommen ist, öffnen Sie vorsichtig den Deckel, um sich nicht am austretenden Dampf zu verbrühen.

WARNUNG: Das Frittiersieb ist nach dem Frittieren sehr heiß. Berühren Sie das Frittiersieb nur am Henkel. Achten Sie darauf, dass heißes Öl von dem Frittiersieb tropfen könnte. Stellen Sie das heiße Frittiersieb niemals auf geneigte Oberflächen, auf denen es umkippen oder von denen es herunter fallen könnte. Stellen Sie das Frittiersieb auch niemals auf Oberflächen, die empfindlich gegenüber Hitze, Nässe oder Fett sind. Stellen Sie das Frittiersieb am besten auf einem Teller ab.

16. Nehmen Sie die fertigen Lebensmittel heraus. Größere Stücke können Sie mit einer Grillzange aus dem Frittiersieb nehmen. Kleine Stücke (Beispiel: Pommes frites) schütten Sie am besten über einer großen Schüssel aus. Danach können Sie das Frittiersieb erneut füllen und eine weitere Portion Ihrer Lebensmittel garen.

Nach der Verarbeitung

1. Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind: schließen Sie den Deckel, drehen den Temperatur-Wahlschalter auf MIN und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

- Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 3 Stunden).
- Leeren Sie den Ölbehälter aus und reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe: »Pflege und Reinigung«).

WICHTIG: Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät oder seinen Bauteilen antrocknen. Bewahren Sie auch das Öl nicht in dem Gerät auf, sondern gießen Sie es in einen geeigneten, gut schließenden Behälter. Entsorgen Sie verbrauchtes Öl in einem geschlossenen Gefäß im Hausmüll. Niemals das Öl in den Ausguss gießen. (siehe: 'Pflege und Reinigung')

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: 'Tipps für beste Ergebnisse'.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Der Ölbehälter lässt sich nicht richtig einsetzen.	Sie halten den Ölbehälter falsch herum.	• Der Ölbehälter lässt sich nur in einer Orientierung einsetzen. Die MIN/MAX Füllmarken müssen nach hinten weisen. Drehen Sie den Ölbehälter etwas hin und her.
	Der Riegel des Ölbehälters ist geschlossen.	• Schieben Sie den Riegel des Ölbehälters nach rechts zur Außenseite des Gerätes.
	Die Kupplung der Zentrifuge steht ungünstig.	Drehen Sie den Ölbehälter etwas hin und her, bis er über die Kupplung gleitet.
Die Steuereinheit lässt sich nicht richtig einsetzen.	Die Steuereinheit ist verkantet.	• Heben Sie die Steuereinheit etwas an und versuchen Sie es erneut.
Sie können den Deckel nicht schließen.	Der Riegel des Ölbehälters ist nicht geschlossen.	• Schieben Sie den Riegel des Ölbehälters in Richtung Ölbehälter.
	Die Scharniere des Deckels sind nicht richtig eingerastet.	• Vergewissern Sie sich, dass Sie beide Scharniere richtig in die Scharnieröffnung im Gerätegehäuse eingelegt haben. Drücken Sie die Scharniere nach unten, bis sie einrasten.
Die Zentrifuge arbeitet nicht.	Die Zentrifuge arbeitet nur bei geschlossenem Deckel.	• Schließen Sie den Deckel.
	Das Frittiersieb muss in der oberen Position stehen.	• Stellen Sie das Frittiersieb in die obere Position.
Das Frittiersieb bleibt nicht in der oberen Position stehen.	Das Frittiersieb ist nicht richtig eingesetzt.	• Nehmen Sie das Frittiersieb aus dem Gerät heraus und setzen Sie es neu ein. Der schwarze Henkel muss dabei in die Führung in der Mitte der Steuereinheit eingelegt werden.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Temperatur-Wählschalter auf MIN, grüne Kontrollleuchte leuchtet), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist (mindestens 3 Stunden), bevor Sie das Gerät reinigen. Das Öl kann auch lange Zeit nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Vergewissern Sie sich immer, dass das Öl abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät zerlegen, bewegen und/oder reinigen. **Versuchen Sie niemals das Gerät zu bewegen, solange das Öl im Ölbehälter noch heiß ist!** Heißes Öl könnte auslaufen und zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.

Denken Sie daran, dass die Bauteile des Gerätes fettig sind und Öl herunter tropfen könnte, wenn Sie das Gerät zerlegen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern und stellen Sie die Bauteile des Gerätes nicht auf fett- und feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab. Stellen Sie zum Beispiel einen großen Teller oder eine Schüssel bereit.

Das Gerät zerlegen

- Schalten Sie das Gerät aus (Temperatur-Wählschalter auf MIN), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 3 Stunden abkühlen. Das Öl im Ölbehälter darf nicht mehr heiß sein.

- Drücken Sie auf die Öffnungstaste und öffnen Sie den Deckel.

- Sie können den Deckel leichter reinigen, wenn Sie ihn vom Gerät abnehmen. Drücken Sie dazu die kleinen schwarzen Erhebungen an beiden Außenseiten der Scharniere in Richtung Scharnier (siehe Abb. A). Dadurch lässt sich der Deckel mit dem Scharnier nach oben herausziehen.

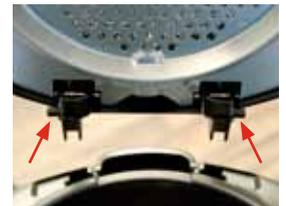


Abbildung A

WICHTIG: Der metallene Filtereinsatz im Deckel kann leicht verbogen und beschädigt werden. Achten Sie unbedingt darauf, den Filtereinsatz nicht flach zu drücken und nicht zu knicken. Behandeln Sie den Filtereinsatz mit besonderer Vorsicht! Niemals den Filtereinsatz mit Tüchern oder Bürsten reinigen.

- Wenn Sie den Deckel per Hand reinigen wollen, dann nehmen Sie die Filterabdeckung ab (siehe Abb. B) und nehmen Sie den Filtereinsatz vorsichtig heraus. Zur Reinigung in der Spülmaschine können Sie den Filtereinsatz im Deckel lassen.



Abbildung B

Sie reinigen den Filtereinsatz am besten, indem Sie ihn in eine flache Schüssel mit heißem Spülwasser einlegen und etwas schwenken. Gießen Sie dann das Wasser ab und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Legen Sie den Filtereinsatz zum Trocknen auf ein sauberes Küchentuch. Lassen Sie den Filtereinsatz an der Luft trocknen.

Tipp: Wenn der Filtereinsatz beschädigt oder durch Öldämpfe stark verschmutzt ist, dann wechseln Sie ihn aus.

WARNUNG: Niemals einen Fettfilter für Dunstabzugshauben oder andere Filter für das Gerät verwenden. Ungeeignete Filter können während des Betriebs Feuer fangen und zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen! Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vorgesehenen Filtereinsätze. Ersatzfilter erhalten Sie von Ihrem Händler.

Drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittiersiebes und heben Sie das Frittiersieb am Henkel nach oben heraus.

5. Nehmen Sie die Steuereinheit heraus (siehe Abb. C). Ziehen Sie die Steuereinheit dazu am Hebel nach oben heraus. Der Hebel lässt sich ein Stück anheben, damit Sie ihn leichter zu fassen bekommen.

WICHTIG: Achten Sie beim Ausbau des Ölbehälters darauf, das Öl nicht zu verschütten.

6. Nehmen Sie den Ölbehälter vorsichtig heraus, um das Öl nicht zu verschütten. Schieben Sie dazu den Riegel des Ölbehälters nach rechts. Drehen Sie den Ölbehälter dann gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und heben Sie ihn vorsichtig heraus. Gießen Sie das Öl in einen geeigneten Behälter um.

7. Nehmen Sie die Tropfschale an der Rückseite des Gerätes heraus.

8. Altes Frittieröl können Sie in einem geschlossenen Behälter im Hausmüll entsorgen. Gießen Sie das Öl **NICHT** in den Ausguss!

Das Gerät reinigen

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfkantigen oder harten Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerätegehäuse, die Steuereinheit oder das Netzkabel gießen oder das Gerätegehäuse, die Steuereinheit oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gerätegehäuse, die Steuereinheit oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

1. Wischen Sie die Reste des Öls im Ölbehälter am besten zunächst mit einem Papiertuch oder Ähnlichem aus.

2. Reinigen Sie Frittiersieb, Ölbehälter, Deckel, Filterabdeckung und Tropfschale in warmem Spülwasser. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie dazu den oberen Korb, soweit das möglich ist.

ACHTUNG: Niemals die Steuereinheit in Flüssigkeiten eintauchen. Reinigen Sie die Heizstäbe und die daran angebrachten Drähte der Temperatursensoren mit Vorsicht, um diese Bauteile nicht zu beschädigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse oder auf die Steuereinheit oder das Netzkabel laufen lassen.

3. Reinigen Sie die Steuereinheit und Heizstäbe vorsichtig mit einem Tuch oder einer **WEICHEN** Bürste, leicht angefeuchtet mit warmer Spülmittellösung. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Achten Sie dabei darauf, kein Wasser auf dem schwarzen Gehäuse der Steuereinheit zu verschütten.

4. Reinigen Sie die Außen- und Innenseiten des Gerätegehäuses mit einem sauberen Tuch. Feuchten Sie das Tuch dazu nur leicht mit etwas warmer Spülmittellösung an, damit es nicht troppt. Wischen Sie in derselben Weise mit klarem Wasser nach.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

5. Trocknen Sie alle Bauteile des Gerätes sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach noch etwa 1 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät und alle Bauteile für kleine Kinder unerreichbar sind.



Abbildung C

6. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen, wie im Folgenden beschrieben. Vergewissern Sie sich, dass der Ölbehälter und der Deckel völlig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

Das Gerät zusammensetzen

Sie sollten das Gerät nach der Reinigung wieder zusammensetzen. So vermeiden Sie, dass die Bauteile beschädigt werden und/oder verloren gehen. Lassen Sie die Bauteile des Gerätes immer vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Riegel des Ölbehälters geöffnet ist (nach außen geschoben, siehe Abb. D).

2. Setzen Sie den Ölbehälter im Ofenraum ein. Die MIN/MAX-Markierung muss dabei zum Scharnier des Deckels zeigen. Drehen Sie den Ölbehälter vorsichtig hin und her, bis er **ohne Gewaltanwendung** ganz nach unten gleitet. Drehen Sie den Ölbehälter dann im Uhrzeigersinn bis er merklich einrastet (bis zum Anschlag). Schieben Sie den Riegel des Ölbehälters nach innen, um den Ölbehälter in dieser Position zu sichern.

Tipp: Sie können den Deckel nicht schließen, so lange der Riegel des Ölbehälters nicht geschlossen ist.

3. Setzen Sie die Steuereinheit ein (siehe Abb. E). Die Heizstäbe müssen dabei in den Ölbehälter eingelegt werden. Der Steckverbinder an der Unterseite der Steuereinheit muss über den elektrischen Anschluss am Gerätegehäuse gleiten. Drücken Sie die Steuereinheit vorsichtig nach unten, bis das schwarze Gehäuse der Steuereinheit nicht mehr über das Gerätegehäuse heraus steht.

4. Setzen Sie das Frittiersieb ein (siehe Abb. F). Die Öffnung in der Mitte des Frittiersiebes muss über den Schaft im Ölbehälter gleiten und der schwarze Henkel muss in die Führung in der Mitte der Steuereinheit eingelegt werden.

Tipp: Das Frittiersieb ist nur dann richtig eingehängt, wenn es in der oberen Position stehen bleibt und nur durch Drücken der Entriegelungstaste abgesenkt werden kann.

5. Drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittiersiebes während Sie das Frittiersieb vorsichtig ganz nach unten schieben.

6. Stecken Sie die beiden Scharniere des Deckels in die Öffnungen hinten am oberen Rand des Gerätegehäuses (siehe Abb. G) und drücken Sie die Scharniere auf beiden Seiten nach unten, bis sie hörbar einrasten.

7. Schließen Sie den Deckel.

8. Legen Sie den Filtereinsatz wieder in die Filteröffnung ein. Schließen Sie danach die Filterabdeckung (siehe Abb. H).

9. Setzen Sie die Tropfschale an der Rückseite des Gerätes ein.



Abbildung D



Abbildung E



Abbildung F

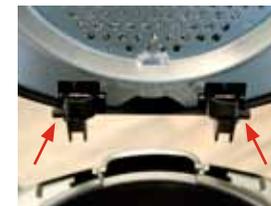


Abbildung G



Abbildung H

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Gerätegehäuse, Deckel, Ölbehälter und Heizstäbe werden während des Betriebs sehr heiß. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (SPIN-Timer auf 0, Temperatur-Wählschalter auf MIN), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: 'Pflege und Reinigung'). Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung am besten immer vollständig zusammen (siehe: 'Pflege und Reinigung'). So sind die Bauteile gegen Beschädigung und Verlust geschützt.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Henkel des Frittersiebess, am Deckel oder am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer das Gerätegehäuse an beiden Seiten unten an, um Schäden zu vermeiden.

1. Fassen Sie den Sockel mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und **zu der kleine Kinder keinen Zugang haben**.

2. Legen Sie das Netzkabel locker um das Gerätegehäuse herum ohne das Kabel zu knicken, zu quetschen oder zu verknoten.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Holtenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

REZEPT

Hähnchen mit Pommes frites 4 Portionen

Zutaten:

- 1 frisches Hähnchen
- Salz
- 2,3 Liter Rapsöl oder ein anderes, geeignetes Öl für die Friteuse
- 1 Ei
- ca. 3 Esslöffel Weizenmehl
- ca. 3 Esslöffel Paniermehl
- ca. 1,8 bis 2 kg Kartoffeln

Zubereitung:

1. Das Hähnchen Waschen und sorgfältig trocken tupfen; dann mit einem scharfen Messer in höchstens handteller-große Stücke zerteilen. Die Haut sollte dabei möglichst wenig zerschnitten werden. Die Stücke leicht salzen.
2. Das Ei schaumig schlagen. Dann die Hähnchenstücke erst in Mehl, dann im Ei und am Ende im Paniermehl wälzen.
3. Die Kartoffeln schälen und die Keime entfernen. Mit einem Frittenschneider oder einem großen Küchenmesser in möglichst lange etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen mit einem sauberen Küchenhandtuch gut abtrocknen.
4. Die Friteuse mit dem Rapsöl auf eine Temperatur von ca. 175 °C vorheizen.
5. Die panierten Hähnchenstücke in 3 Portionen von ca. 300 bis 400 g jeweils 9 - 11 Minuten frittieren. Danach etwa ½ bis 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe LOW zentrifugieren. Die Hähnchenstücke in einer abgedeckten Schüssel ablegen.
6. Die Kartoffelstreifen in Portionen von etwa 400g bei 195 °C etwa 7 Minuten pro Portion frittieren und ½ bis 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe HIGH zentrifugieren. Danach die fertigen Pommes frites nach Geschmack salzen.

Guten Appetit!

GASTROBACK®

Operating Instructions VITA SPIN DEEP FRYER



Art.-No. 42580 Vita Spin Deep Fryer

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change!
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.

Table of Contents

Knowing Your Vita Spin Deep Fryer	28
Important Safeguards.....	30
General Safety Instructions	30
Important Safeguards for Electrical Appliances	32
High Temperatures—Risk of Burns	32
Moving Parts	33
Technical Specifications	33
Properties of Your New Deep Fryer	34
Safety Concept	34
Tips for Best Results	36
Before First Use.....	37
Operation	37
Preparing the Appliance	38
Frying.....	38
After Cooking.....	40
Solving Problems.....	41
Care and Cleaning	42
Disassembling the Appliance.....	42
Cleaning the Appliance	43
Reassembling the Appliance.....	43
Storage.....	44
Notes for Disposal.....	45
Information and Service	45
Warranty	45
Recipe	46

Dear Customer!

Congratulations! A series of new possibilities come with your new Gastroback Vita Spin Deep Fryer.

This Deep Fryer offers all benefits of frying. Additionally, via a spinning feature, this appliance removes surplus oil after frying. Thus, the fat content of your meal can be reduced by up to 55%, making your meal easier to digest. The exact, quick and reliable temperature control enables putting your best ideas into practice. Due to the special design, you can close the lid before lowering your food into the hot oil. This way, you can keep your workplace clean from annoying splashes of oil.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Deep Fryer.

We hope that you will enjoy your new Deep Fryer.

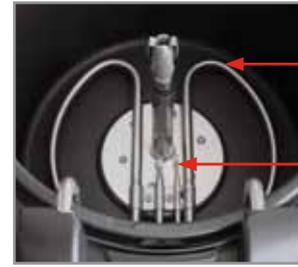
Your Gastroback GmbH



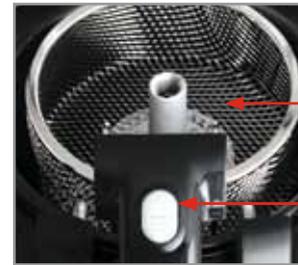
KNOWING YOUR VITA SPIN DEEP FRYER



- Lid with window, filter opening, and handles**
- Basket release button** – press here to lift or lower the basket
- Container release slider**
- Opening button** – press here to open the lid
- Cooking timer** – as soon as the selected time elapsed, a signal sounds
- Control unit** – for heating and controlling the temperature
- Heater indicator** – goes out as soon as the desired temperature is reached
- Temperature dial** – turn the dial to the desired temperature
- Power indicator**
- Housing**
- Ventilation slits**
- Speed switch** – for selecting the desired speed of the centrifuge
- SPIN timer** – to activate the centrifuge for the selected time period



- Heating rods** – must always be covered with oil during operation
- Temperature probe**



- Basket** – place your food here
- Handle of the basket**



- Handle for removal**



- Connector for control unit**



- Dripping cup** – avoids dripping of oil and condensate, when opening the lid



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

General Safety Instructions

- This appliance is for household use only and **NOT** intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in damage and/or injuries to persons.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance is likely to be damaged if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorized service centre for examination and repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat.
- When heating oil, there is always a risk that **vapours of hot oil could catch fire**. Always keep any type of source of ignition (e.g. burning cigarettes, candles, sparks) in appropriate distance from the appliance during operation, to avoid risk of fire and damage. If the oil catches fire, **IMMEDIATELY** unplug the appliance and close the lid to extinguish the fire. **DO NOT attempt to extinguish burning oil with water!** Water will evaporate explosively in hot oil, causing additional hazards by hot splashes of burning oil. Use a powder extinguisher or fire blanket. Call the fire brigade!
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or any heat-, fat- or moisture-sensitive surfaces, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.
- The appliance could move considerably during operation of the centrifuge. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, other appliances, curtains, and any delicate objects. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. the motor of the centrifuge gets stuck, liquid running out, overheating).

- To avoid risk of fire: do not fill any inflammable liquids into the appliance. Do not place any inflammable objects or inflammable liquids (e.g. high-proof alcoholic drinks) directly beneath the appliance during operation.
- 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 must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled completely and correctly according to the instructions in this booklet.** Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not insert your fingers or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) in the interior of the appliance (oil container or basket), with the appliance connected to the power supply. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance. For example, use barbecue tongs to take out your food.
- It is best to close the lid securely before operation. Especially when lowering fresh, moisten food into the hot oil, the oil could splash and froth vigorously and large amounts of hot steam could escape. During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from the filter opening and under the lid even with the lid securely closed. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation. Also, when opening the lid, always ensure not to get scalded by splashes and steam.
- Do not overfill the oil container. Otherwise, the centrifuge cannot work properly and could get damaged. Additionally, liquids could run out. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance. However, do not operate the appliance without liquid. Always at least fill to the MIN filling level mark to avoid overheating.
- During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid. Additionally, the appliance and especially the lid will become very hot. Only touch the appliance and all its parts by the handles. Beware of hot steam and condensate when opening the lid.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always switch off (temperature dial to MIN, SPIN timer to 0) then unplug the appliance, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving or lifting. **Do not hold the appliance at the lid, power cord, or handle of the control unit for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. Do not immerse the control unit, housing or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the control unit, housing, or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. **Do not place the control unit, housing or power cord in an automatic dishwasher.**

- Do not leave any food dry on the appliance. Do not store the oil in the oil container of the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: >Care and Cleaning<). Always keep the appliance and its parts clean.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Important Safeguards for all Electrical Appliances

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not to use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems, or extension cord.
- Always handle power cords with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord.
- For switching off: turn temperature dial to MIN, turn SPIN timer to 0, then remove plug from power outlet.
- **DO NOT drip or spill any liquids on the housing, control unit or power cord.** When liquids overflowed or are spilled on the housing, control unit or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: >Care and Cleaning<).

High Temperatures—Risk of Burns



The Deep Fryer is designed for heating oil to a temperature level of up to 195 °C. Additionally, the contents will need some hours to cool down. Please keep this in mind to avoid scalds and damage. Never move the appliance during use. Extreme caution must be used when moving the appliance or any vessel such as oil container with hot oil.

- Besides the containing oil, the lid, basket, control unit, and exterior of the appliance can get very hot during operation and thereafter. During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid. Due to the extreme temperatures, the heated oil can cause very severe injuries and damage.
- Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive objects during operation or when still hot. Only touch the appliance at the handles and operating elements during operation and when still hot.
- Do not move the appliance or oil container when still hot. Always leave the appliance and oil cool down before moving, emptying or cleaning the appliance. Do not place the hot basket on heat-sensitive surfaces.
- Even with the lid properly closed, steam could escape from the lid during operation and shortly thereafter. Condensate could accumulate under the lid and drip, when opening the lid. Beware of hot steam and condensate when opening the lid.
- **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) within the appliance to avoid risk of explosion and fire.**

Moving Parts

The lid must be closed and engaged and the basket must be engaged in the upper position to operate the centrifuge. Do not try to deactivate these safety interlocks. If the centrifuge will not work, even when handled correctly, then switch OFF the appliance (temperature dial to MIN, SPIN timer to 0) and unplug. Send the complete appliance to an authorised service centre for repair.

During spinning, the appliance could vigorously vibrate, thus moving around on the table or counter. Ensure to leave sufficient distance to any other objects. **DO NOT** place the appliance near the edge of the table or counter. If the appliance moves to the edge of the table/counter, **IMMEDIATELY** switch OFF the centrifuge (SPIN timer to 0). **DO NOT attempt to move the appliance back to its place, with the oil in the oil container still hot! Otherwise hot oil could run out, causing severe injuries and damage.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42580 Vita-Spin Deep Fryer
Power supply:	230 V AC, 50 Hz
Power consumption:	2,000 W
Length of power cord:	ca. 1 m
Weight:	ca. 4.65 kg
Dimensions:	ca. 25.5 cm x 35.0 cm x 25.5 cm (width x depth x height)
Capacity:	2.3 Litre

PROPERTIES OF YOUR NEW DEEP FRYER

Frying is a gentle way of cooking even delicate food that will easily degrade. Your new Deep Fryer heats up cooking oil to a freely selectable temperature of up to 195 °C. Due to the exactly controlled temperature setting, you will always get the best results. As soon as the preselected temperature is reached, the food can be heated swimming in the hot oil bath, thus being cooked evenly at all sides.

However, the drawback of this cooking technique is an increased fat content in fried food. To overcome this disadvantage as far as possible, your new Deep Fryer is equipped with a spinning feature. This way, by hurling out surplus oil, the fat content of your meals can be reduced by one third, compared to other frying techniques. Thus you can enjoy fried meals that are easier to digest with less calories.

Safety Concept

WARNING: For your protection and convenience, your new Deep Fryer is equipped with various safety features. Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using others than the designated parts (e.g. oil container, basket).

Overheat Protection

At the back of the control unit is a thermal cut-out that prevents overheating. If the fryer does not heat up, the thermal cut-out could have been triggered and switched off the control unit. This could occur, for example, if the fryer has been operated with an insufficient amount of oil in the oil container. To re-start the appliance:

1. Switch off (temperature dial to MIN), and unplug the appliance. Wait until the appliance and oil cooled down.

2. Open the lid.

IMPORTANT: Keep in mind that oil could drip from the basket and heating rods when taking out these parts.

3. Take out the basket and place it, for example, on a flat dish.

4. Take out the control unit (see: ›Disassembling the Appliance‹). At the rear (pointing towards the housing of the appliance) is a small red reset button.

5. Press the reset button.

6. Ensure that the filling level in the oil container is between the MIN and MAX filling level marks. Reassemble the control unit and basket. Thereafter, you can operate the appliance quite normally (see: ›Operation‹).

If the thermal cut-out is triggered again after short operation without any apparent reason, send the appliance to an authorized service centre for repair.

Connector of the Control Unit

The control unit is connected via a separate electric power socket that is mounted at the housing. Thus, the fryer operates only with the control unit assembled properly in the housing.

Safety Interlocks

This appliance features a special oil container interlock: The container release slider must be properly locked before use. Otherwise, you cannot close the lid.

To avoid injuries and damage due to splashes of hot oil, the centrifuge will work only with the lid properly closed. Additionally, the basket must be locked in the upper position.

Fireproof Filter in the Lid

When heating oil, there is always a risk that vapours of hot oil could catch fire. To avoid this as far as possible, the appliance is equipped with a fireproof filter in the lid, retaining splashes and a lot of vapour.

WARNING: Only use the designated filters with the appliance. Do not operate the appliance with unsuited filters to avoid risk of fire!

Non-Slip Pads and Suckers

The base of the appliance is coated with non-slip mats. Additionally four suckers are used as legs. Thus the appliance gets a stable standing on smooth, dry and fat-free surfaces. This way, vibrations due to the spinning process of the centrifuge are damped and, as far as possible, the appliance will not move around excessively during spinning. However, please keep in mind that it is not possible to completely prevent the appliance from moving, especially when spinning large pieces. Thus, always keep the appliance in sufficient distance from the edge of the table or counter. Additionally, do not operate the appliance unattended.

Tips for Best Results

Only use high-grade frying oils (e.g. rapeseed, corn, or groundnut oil). Frequently, poor-quality oils contain too much protein and carbohydrate, leading to degradation when heated. Also, oils containing a lot of highly unsaturated fatty acids (e.g. some high-quality salad oils) are prone to premature degradation when heated.

We strongly recommend avoiding the usage of solid frying fat (e.g. Palmin, coconut butter), because you will have to melt the fat before applying it to the appliance and cleaning after use could be difficult.

To avoid early degradation of the oil, do not add salt or spices to the oil. Additionally, if possible, salt and spices should be added to your food after frying. Otherwise, you should change the oil more frequently.

As a rule of thumb, you should change the frying oil after frying 8 to 12 times; but this depends on the quality of the oil and the types of food, you have fried. If required, store the oil in the refrigerator. Do **NOT** leave oil in the appliance.

Do not cook food with wet batter using the basket. The basket will trap the batter and prevent successful circulation of oil because the batter will form a shell on the basket. It is also quite hard to clean the net of the basket. To cook battered food, open the lid and remove the basket. Carefully cook only a few pieces per batch. Do not cook the food completely, only harden the batter shell. Beware of oil spattering when adding batter to the oil. Cook until desired consistency with the basket. Thereafter you can try to spin your food with speed setting LOW.

Always try LOW spinning speed and shorter time for fragile or soft food to see whether it can withstand HIGH spinning speed.

This holds also for any heavy food (e.g. large pieces of beef), which may lead to excessive vibration of the appliance. Cut too large pieces before cooking. Try to get an even distribution in the basket, when filling in.

Excessive vibration of whole appliance may be caused by

- un-balance distribution
- overloading with food
- or too large pieces (e.g. whole chicken legs; huge piece of chicken breast).

Cut the food into 2 or 3 pieces before frying. Always cook and spin food according to recommended weight in the following table. Spinning of overloaded or unbalance distribution of food could lead to hazard due to spilled hot oil.

Dry damp food before frying. You can cook frozen food in the fryer. However, remove any loose ice first. Do not let the air get to frozen food for a long time period before cooking. Otherwise, a layer of ice will coat the food, causing the oil to extremely froth and splash, when lowering the food into the oil.

The frying time and temperature table below is for reference only and should be adjusted for different quantity of food and your own taste.

Food	Quantity (gram)	Frying Temp (°C)	Frying Time (minute)	Spinning Speed	Spinning Time (seconds)
Fresh Chip	400	180	7-9	HIGH	1
Frozen Chip	450	190	5-7	HIGH	1
Chicken Piece/ Legs	400	170	9-14	LOW	1
Chicken Wings	500	160	7-9	HIGH	1
Chicken Breast	450	170	7-11	LOW	1
Shrimp (with shell)	350	160	3-4	HIGH	3/4
Shrimp (without shell)	300	160	2-3	HIGH	3/4
Fish Fillet	400	160	5-9	LOW	3/4
Frozen Onion Ring	200	150	2-4	HIGH	1/2
Mushroom	200	140	2-3	HIGH	3/4

BEFORE FIRST USE

WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
 2. Check that no parts are damaged or missing (see: ›Knowing Your Vita Spin Deep Fryer‹).
 3. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT** remove the model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) in the interior of the oil container or basket.
- WARNING:** Always switch off (temperature dial to MIN), unplug, and let the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing, control unit, or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing, control unit, or power cord. Do not place the housing, control unit, or power cord in an automatic dishwasher.
4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: ›Care and Cleaning‹).

OPERATION

WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children.**

The appliance is intended for heating food. Therefore, the appliance and its contents will get very hot during operation. Always observe the following safety precautions to avoid injuries and damage.

When heating oil, there is always a risk that **vapours of hot oil could catch fire.** Always keep all types of source of ignition (e.g. burning cigarettes, candles) in appropriate distance from the appliance during operation, to avoid risk of fire and damage. To reduce the risk of fire as far as possible, the appliance is equipped with a fire-proof filter in the lid. Thus, it is best to keep the lid closed during operation, whenever possible. However, steam and vapour could escape from the filter opening and under the brim of the lid during operation. Take care not to get scald. Always keep a safe distance from the appliance.

Only place the appliance on a stable, dry, level, and clean surface that is resistant against heat, moisture and fat. Do not place the appliance on inclined surfaces, to avoid injuries and damage due to overflowing hot oil. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire or electric shock. Do not block the ventilation slots at the bottom and rear of the housing. During operation, the operating elements (see: ›Knowing Your Vita Spin Deep Fryer‹) must be accessible all the time. The appliance could move during spinning. Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to the edge of the working space and any other objects. During operation leave at least 1 m of free space above the appliance.

Before assembling the appliance, always ensure that all parts are in proper working order (see: ›General Safety Instructions‹). Do not use any damaged or unsuitable parts to avoid risk of injuries and damage.

The filling level in the oil container must always be between MIN and MAX filling level marks, indicated on the oil container (approx. 2.3 Litre): When filling in too less oil, the appliance could overheat. With too much oil, the oil could overflow, when inserting fresh, wet food.

Additionally, too much oil could lead to failure of the spinning process and damage of the centrifuge, because the basket will stay in oil during spinning.

To avoid splashes, lock the basket in the upper position for adding food. Then close the lid and **always lower the basket slowly into the oil to avoid overflowing**. If oil has run out, immediately unplug the appliance and leave it cool down. Then clean the appliance to avoid risk of fire and electric shock.

Keep the lid closed as far as possible, during operation to avoid damage due to splashes and hot steam. Do not use violence for opening the lid or lifting up the basket. Lid and basket are locked securely for operation. Thus, always press the opening/release button to release these safety interlocks.

Exclusively use the appliance for processing food that is fit for consumption.

Preparing the Appliance

1. Press the opening button at the right upper side of the housing; then open the lid.
2. Hold the basket at the handle, and with the basket release button at the top of the handle pressed, lift the basket up and out.
3. Ensure that the appliance is assembled correctly, and oil container, lid, heating rods, and basket are completely dry (see: ›Reassembling the Appliance‹).

CAUTION: Oil container, lid, heating rods and basket must be completely dry before use. Moisture could make hot oil froth and splash vigorously, when opening the lid. Additionally, always ensure that the filling level in the oil container is between the filling level marks MIN and MAX. Too little oil could lead to overheating; too much oil could overflow the brim of the oil container, causing injuries and damage. Additionally, too much oil could prevent a successful spinning process.

4. Pour good quality oil (e.g. rapeseed, corn or groundnut oil) into the oil container. **Ensure that the filling level is between the MIN and MAX filling level marks indicated on the oil container.** You will need approx. 2.3 Litre.

5. At the rear of the appliance, insert the dripping cup in the opening under the hinge of the lid.

Tip: The dripping cup prevents hot oil and condensate from running down onto the table/counter, when opening the lid.

6. Close the lid.

Frying

1. Prepare your food for frying. Cut your food into pieces fitting for the basket of the fryer. Damp food must be dried first. Remove any loose ice from frozen food (see also: ›Tips for Best Results‹).

2. Ensure that the SPIN timer of the centrifuge is set to 0. Turn the temperature dial to the MIN position.

Tip: As far as possible, you should avoid turning back the SPIN timer and cooking timer. It is better to wait, until the set time elapsed. The timers continue running even if the appliance is disconnected from the power supply.

3. Connect the appliance to the power supply (see: ›Important Safeguards for Electrical Appliances‹). The red power indicator and the green heater indicator illuminate.

4. Turn the temperature dial to the desired temperature (see: ›Tips for Best Results‹). The appliance starts heating. As soon as the selected temperature is reached, the heater indicator goes out. Then, you can fill in your prepared food.

Tip: You can alter the preselected temperature whenever you like. The appliance will always maintain the temperature selected at the temperature dial.

WARNING: The exterior of the appliance and especially the lid will become very hot. Additionally, steam will escape from the filter opening in the lid and under the brim of the lid. Always ensure not to get scald by steam and condensate. Only touch the appliance at the handles and operating elements to avoid scalding. Do not hold your hands or face over the appliance during operation and shortly thereafter. Beware of hot steam coming out from under the lid, especially when opening the lid during operation.

5. Ensure that the prepared pieces of food are dry as far as possible and do not drip. Then, distribute the pieces of your food evenly in the basket.

WARNING: When frying food, for which you cannot use the basket (e.g. moist batter) you must add your food without the basket directly into the oil container with the lid open. For this, it is best to use a ladle to immerse the food slowly into the oil. Doing so, keep in mind that the oil could vigorously froth and splash and large amounts of steam could escape, when getting in contact with wet food. Keep a sufficient distance to the appliance, and protect your hands with oven gloves.

6. Press the opening button and grasp the lid at the handle to open it.

7. Put the basket into the oil container. For this, insert the shaft in the middle of the oil container in the opening in the middle of the basket. Leave the basket at the upper position, where the brim of the basket is on a level with the brim of the oil container. Ensure that the basket is fixed in this position.

8. Close the lid.

WARNING: When lowering the basket loaded with food, the hot oil could vigorously froth and splash and large amounts of hot steam will escape. Do not hold your hands and face over the appliance during operation. When working with the basket, always close the lid before lowering the basket. Be aware that, even with the lid closed properly, large amounts of steam could escape from the filter opening and under the brim of the lid. Especially, when opening the lid during or after a frying cycle, beware of hot steam escaping from under the lid.

9. Grasp the handle of the basket, hold the basket release button pressed, while **SLOWLY** lowering the basket into the oil. Doing so, watch the process via the window in the lid without holding your face over the appliance. If your food is very humid, the oil could vigorously froth, and large amounts of steam could escape from the filter opening and from under the brim of the lid. Keep sufficient distance to the appliance. Ensure that the oil will not overflow.

Tip: When the oil temperature drops below the set value, the heating element will switch on automatically. Thus, the green heater indicator illuminates again. This will occur especially when lowering cold food into the oil container, and it indicates simply the proper functioning of the temperature control.

10. Turn the cooking timer to the desired cooking time (in minutes). As soon as the set time has elapsed, a signal rings.

WARNING: Do not cut your food in the oil container or basket! When cutting food, juices could come out, drip into the hot oil, and vigorously splash, thus leading to injuries and damage. Additionally, basket and oil container will get damaged by cutting.

11. You can check the consistency of your food at any time during cooking: With the basket release button pressed, lift the basket to its upper position. Thereafter, press the opening button and carefully open the lid, being aware of hot steam coming out from under the lid. It is best to use barbecue tongs for taking out a piece of food for inspection. Thereafter, if your food is not done already, close the lid again, and lower the basket.

12. If your food is done, lift the basket to the upper position.

13. Now you can use the centrifuge to remove surplus oil from your food. Switch the speed switch to the desired position (see: >Tips for Best Results<). LOW: for tender and delicate, or heavy food (e.g. fish, breaded meat); if in doubt, first try this setting. HIGH: for strong and firm ingredients (see also: >Tips for Best Results<).

CAUTION: The lid must be closed properly and the basket must be locked in the upper position for operation of the centrifuge. This way, you avoid splashing of hot oil. Take into account that the appliance could vibrate during spinning, thus moving around on the table/counter. For this reason, close supervision is necessary during the spinning process to prevent the appliance from falling from the table/counter.

Tip: You cannot use the centrifuge, if you are frying without the basket.

14. Ensure that the lid is closed properly. Then turn the SPIN timer to the desired spinning time (we recommend ½ to 1 minute). The centrifuge starts operation immediately, and spins the basket until the set spinning time has elapsed. This way, surplus oil will be hurled out.

Tip: There is no need to leave your food to drain. This task is taken on by the centrifuge.

WARNING: The lid will get very hot during operation. Only touch the lid at the handles. Additionally, a large amount of hot steam could escape from under the lid, when opening. Ensure not to get scalded. Always keep a sufficient distance to the appliance.

15. As soon as the spinning time elapsed, and the centrifuge comes to a complete standstill, carefully open the lid. Doing so, beware of hot steam escaping from under the lid.

CAUTION: The basket is very hot. Only touch the basket at the handle. Keep in mind that hot oil could drip from the basket, when removing the basket from the appliance. Do not place the hot basket on an inclined surface where it can tilt or fall. Do not place the hot basket on surfaces that are sensitive to heat, moisture and/or fat. It is good advice to place the basket on a suitable large dish.

16. Take your food out of the basket. You may use barbecue tongs to remove large pieces from the basket. For smaller pieces (e.g. chips), it is better to pour out the food into a large bowl. Doing so, keep in mind that hot oil could drip from the basket. Thereafter you can fill the basket with the next portion of your food.

After Cooking

1. After you have processed your food as desired: close the lid, turn the temperature dial to MIN, and unplug the appliance.

2. Wait until the appliance cooled down (at least 3 hours).

3. Thereafter, empty the oil container and clean the appliance and all used parts and accessories immediately after use as described in section Care and Cleaning

IMPORTANT: Do not leave any food dry on the surfaces. Additionally, do not store the oil in the appliance. Pour out the oil into a suited well closing container. **Do not dispose degraded oil in the sink!** Use a well closed container and dispose the oil in domestic refuse (see: >Care and Cleaning<).

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section. Further information on processing your food is given in section Tips for Best Results.

Problem	Reason	The Solution
You cannot insert the control unit completely.	The control unit is tilted a little.	<ul style="list-style-type: none"> Lift the control unit a little, then try again.
You cannot insert the oil container properly.	The oil container is in wrong orientation.	<ul style="list-style-type: none"> The oil container can only be inserted in one orientation. Hold the oil container with the MIN/MAX filling level marks facing to the back of the appliance. Turn the oil container a little back and forth.
	The container release slider is locked.	<ul style="list-style-type: none"> Push the container release slider to the right.
	The coupling of the centrifuge is positioned somewhat unfavourable.	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oil container a little back and forth, until it slips onto the coupling.
You cannot close the lid.	The container release slider is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Push the container release slider to the oil container.
	The hinges of the lid are not engaged properly.	<ul style="list-style-type: none"> Ensure that both hinges are inserted in the respective opening of the housing. Press down the hinges until they engage.
The centrifuge does not work.	The centrifuge will only work with the lid closed properly.	<ul style="list-style-type: none"> Close the lid.
	The basket must be locked in the upper position.	<ul style="list-style-type: none"> Lift and lock the basket to the upper position.
The basket cannot be locked in the upper position.	The basket is not mounted correctly.	<ul style="list-style-type: none"> Take out the basket and insert it again. Doing so, ensure that you insert the black handle of the basket into the guide of the control unit.

CARE AND CLEANING

WARNING: Always ensure that the appliance and any parts and accessories of it are **out of reach of young children**. Always switch OFF the appliance (temperature dial set to MIN, green indicator is illuminated), then unplug the appliance, and wait until the oil cooled down (at least 3 hours), before cleaning the appliance. It will take a long time after operation for the oil to cool down. Always ensure that the oil cooled down before disassembling, moving, and/or cleaning the appliance. **Do not attempt to move the appliance with the oil in the oil container still hot!** Otherwise, hot oil could be spilled, causing severe injuries and damage.

Keep in mind that the parts of the appliance are fatty and oil could drip, when removing any parts. Keep delicate objects in sufficient distance. Do not place the parts of the appliance on surfaces that are sensitive to fat or moisture. It is a good idea to have a large dish or bowl at hand.

Disassembling the Appliance

1. Switch off (temperature dial to MIN) and unplug the appliance. Let the appliance cool down for at least 3 hours. The oil in the oil container may no longer be hot.

2. Press the opening button to open the lid.

3. You can clean the lid much more easily, when removing the lid. For this, push the little black lock buttons at both sides of the hinge to the hinge. Then you can lift the complete lid up and out. (see figure A).

IMPORTANT: The filter insert in the lid is fragile. It may not be squeezed, bend, or pressed flat. Always handle the filter insert with special care to avoid damage! Do not clean the filter insert with any brushes or clothes.

4. Remove the filter cover and carefully take out the filter insert (see figure B). It is best to clean the filter insert in a small bowl with hot dishwater. Just toss the filter in the dishwater. Thereafter rinse with clear tap water. Place the filter insert on a dry kitchen towel. Then leave it dry naturally.

Tip: If the filter insert is damaged or soiled by oil vapour, you should replace it.

WARNING: Do not replace the filter insert by any other type of filter. Unsuitable filters could catch fire during operation, thus causing severe injuries and damage! Only use filter inserts dedicated for the appliance. For replacement, get in contact with your vendor.

5. Press the basket release button, lift up the basket, and remove it.

6. Lift the control unit up and out (see figure C).

For this, use the handle on top of the control unit. You can pull the handle somewhat out of the control unit to get a better grip. Pull the control unit upwards and out.

IMPORTANT: Ensure, not to spill the oil, while removing the oil container.

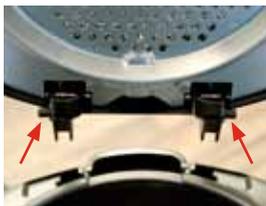


figure A



figure B



figure C

7. Carefully take out the oil container to avoid spilling the oil. Push the container release slider to the right side. Then turn the oil container counterclockwise to the stop, and lift it carefully up and out.

8. Pour the oil into a suitable container.

9. Remove the dripping cup from the rear of the appliance.

10. Dispose degraded oil in a closed container in domestic refuse. **DO NOT** dispose oil in the sink!

Cleaning the Appliance

CAUTION: Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning. Do not immerse the housing, control unit, or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the housing, control unit, or power cord to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean housing, control unit, or power cord in an automatic dishwasher.** Do not use violence!

1. It is a good idea to wipe residues of oil from the oil container first. For this, you may use paper towels or something similar.

2. Basket, lid, filter cover, oil container, and dripping cup can be washed in warm soapy water. However, you can clean these parts in an automatic dishwasher. As far as possible, use the upper tray.

CAUTION: Do not insert the control unit into liquids. Clean the heating rods and wires of the temperature probe with special care to avoid damage. Do not drip any liquids in the housing of the appliance or on the control unit or power cord.

3. Wipe the control unit and heating rods carefully with a cloth or **SOFT** brush, slightly dampened with warm dishwater. Thereafter, wipe with clear tap water. Doing so, ensure not to spill water on the black body of the control unit.

4. Clean the inner and outer surfaces of the housing, using a cloth, dampened with a little warm dishwater. Ensure not to drip any liquids into the housing of the appliance.

WARNING: Always ensure that the appliance and all parts of it are **out of reach of young children**.

5. Dry the parts thoroughly after cleaning, and thereafter let dry naturally for approx. 1 hour, where it is out of reach of young children.

6. Reassemble the components to the appliance as described below. Ensure that the lid and oil container are free from water after cleaning and before reassembling.

Reassembling the Appliance

It is good advice to reassemble the appliance after cleaning. Thus you avoid damage to the parts of the appliance and the parts cannot get lost. Always let the parts of the appliance dry completely, before reassembling.

1. Make sure that the container release slider is in open position (pulled outward, see Figure D).



figure D

2. Insert the oil container in the oven compartment. For this, hold of the oil container by the brim, with the MIN/MAX filling level marks orientated towards the hinge of the lid. Then, **without violence**, turn the oil container slightly back and forth until it settles down in the oven compartment. Gently rotate the oil container clockwise until it engages tangibly (to the stop). Push the oil container release slider towards the oil container to lock the oil container safely in place.

Tip: You cannot close the lid with the container release slider not closed completely.

3. Insert the control unit (see figure E). For this, insert the heating rods in the oil container, while the connector at the base of the control unit must slide on the power socket at the housing of the appliance. Gently press down the control unit. The black body of the control unit may not protrude the housing of the appliance.

4. Insert the basket (see figure F). The opening in the centre of the basket must slide on the shaft in the oil container, and the black plastic handle of the basket must be inserted in the guide in the centre of the control unit.

Tip: The basket is inserted correctly, if it stops in the upper position and can only be lowered by pressing the basket release button.

5. Hold the basket release button pressed, while lowering the basket completely down.

6. Insert the hinges of the lid in the respective openings in the upper brim of the housing of the appliance (see figure G). Then press the hinges down at both sides until they engage with a click.

7. Close the lid.

8. Insert the filter insert into the filter opening and close the filter cover (see figure H).

9. Insert the dripping cup at the rear of the appliance.



figure E



figure F

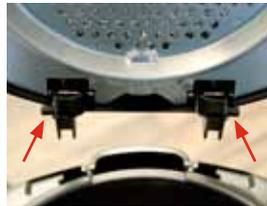


figure G



figure H

STORAGE

WARNING: Housing, lid, oil container and heating rod get very hot during operation. Always switch off (SPIN timer to 0, temperature dial to MIN) and unplug the appliance when it is not in use. Let the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance.

Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: ›Care and Cleaning‹). Do not leave the appliance unattended while it is connected to the power supply to avoid risk of electric shock and fire.

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance. For this, completely reassemble the appliance after cleaning (see: ›Care and Cleaning‹), thus protecting all parts against damage and loss.

CAUTION: Do not hold the appliance by the lid, power cord, or handle of the basket for moving the appliance. To move the appliance, always hold the housing at both sides near the bottom to avoid damage.

11. Grasp the housing with both hands at its sides, and place it on a suitable surface, where it cannot fall, and is **out of reach of young children**.

12. Wind the power cord loosely around the housing.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: info@gastroback.de.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

RECIPE

Fried Chicken and Chips

4 serves

Ingredients:

1 fresh chicken

Salt

2.3 Litre rapeseed oil or any other suitable oil

1 egg

approx. 3 spoonful of flour

approx. 3 spoonful of breadcrumbs

approx. 2 kg potatoes

Preparation:

1. Wash and dab dry the chicken; then use a really sharp knife to cut the chicken to pieces of, at the maximum, 10 cm in size. The skin of the chicken should be undamaged as far as possible. Add some salt.

2. Peel the potatoes and cut them to sticks approx. 1 cm thick. Thoroughly dry the potato sticks with a clean kitchen cloth.

3. Whip the egg. Then coat the chicken pieces first with flour, then egg, then breadcrumbs.

4. Fill the fryer with the rapeseed oil and pre-heat to 175 °C.

5. Fry the chicken pieces in 3 portions of approx. 300 - 400 g for 9 - 11 minutes each portion. Thereafter, activate the centrifuge at LOW speed for approx. 1/2 - 1 minute. Take out the chicken pieces and place them in a bowl.

6. Fry the potato sticks in portions of approx. 400 g at 190 °C for approx. 6 - 8 minutes each portion. Operate the centrifuge at HIGH speed for approx. 1/2 - 1 minute. Add salt to taste.

Enjoy your meal!

Notizen/Notes:

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de