



ALASKA

**Gebrauchsanweisung
Fritteuse DF900**

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses **ALASKA** Produktes. Wie alle Erzeugnisse von **ALASKA**, wurde auch dieses Produkt unter Verwendung zuverlässigster und moderner elektrischer/elektronischer Bauteile hergestellt.

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und lesen Sie die nachfolgende Gebrauchsanweisung durch.

Besten Dank!
Ihr Alaska Team



QA12-000000208

Hergestellt für:
Fulltrade International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Hotline: 0 800 / 503 54 18

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitsanweisungen	2 - 6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Bedienelemente	6
Vor erster Inbetriebnahme	7
Hinweise zur Verwendung von Öl und Fett	7 - 9
Betrieb	9 - 10
Frittiertipps	10
Nahrungsmittel panieren	10
Reinigung und Wartung	10 - 11
Entsorgung von Altöl und Fett	11
Technische Daten	11
Störungsbehebung	12
Gewährleistung	13

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen, lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt.
2. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Ist die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt, muss sie durch den Hersteller oder seinen Einzelhändler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig überwacht werden. Dieses Gerät darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Überwachung durchgeführt werden.

Kochutensilien sollten stets sicher platziert und mit den Handgriffen korrekt ausgerichtet platziert werden, um ein Verspritzen heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.

4. Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit Hilfe eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung geeignet.

5. **Warnung!** Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.



6. **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie das Gerät im Betrieb nicht an. Das Gerät und das Gehäuse werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie das Gerät nur an seinen Griffen an.




7. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden! Beachten Sie alle Warnhinweise auf dem Gerät.



8. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

9. Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Netzversorgung, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

10. Benutzen Sie nie ein beschädigtes Gerät! Trennen Sie das Gerät vom Netz.
11. **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren. 
12. Verhindern Sie eine Beschädigung des Kabels durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
13. Verlegen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen bzw. ein Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
14. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein.
15. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
16. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
17. Die Benutzung von Zubehöerteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie deshalb nur Originalzubehör.
18. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen, wie z.B. Kerzen auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, wie z.B. Vasen, auf oder neben das Gerät.
19. Als zusätzlicher Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis empfohlen.
20. Halten Sie das Gerät von allen heißen Flächen und offenen Flammen fern. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Fläche. Schützen Sie das Gerät vor extremer Hitze und Kälte, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

21. Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.
22. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose und wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
23. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten. Benutzen Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung.
24. Ziehen Sie vor jeder Reinigung, und falls das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker.
25. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
26. **Verbrennungsgefahr!** Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gut ab und geben Sie kein Wasser oder feuchtes Frittiergut in das Gerät. Selbst geringe Mengen an Wasser können zu Ölspritzern führen. 
27. **Verbrennungsgefahr!** Mischen Sie niemals verschiedene Sorten von Öl oder Fett, da es überlaufen kann.
28. **Verbrennungsgefahr!** Heißes Öl und Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder solange Teile oder der Inhalt heiß sind.
29. **Verbrennungsgefahr!** Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen! Gießen Sie nie Wasser auf heißes Öl oder Fett.
30. **Achtung!** Schalten Sie das Gerät niemals ohne Öl oder Frittierfett in dem Ölbehälter an!
31. **Achtung!** Altes oder verschmutztes Öl kann sich durch Überhitzen von selbst entzünden!
32. **Achtung!** Überschreiten bzw. unterschreiten Sie nie die Markierungen **MIN.** und **MAX.** am Gerät beim Einfüllen von Öl oder Fett! 
33. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn der Handgriff korrekt am Frittierkorb montiert ist.

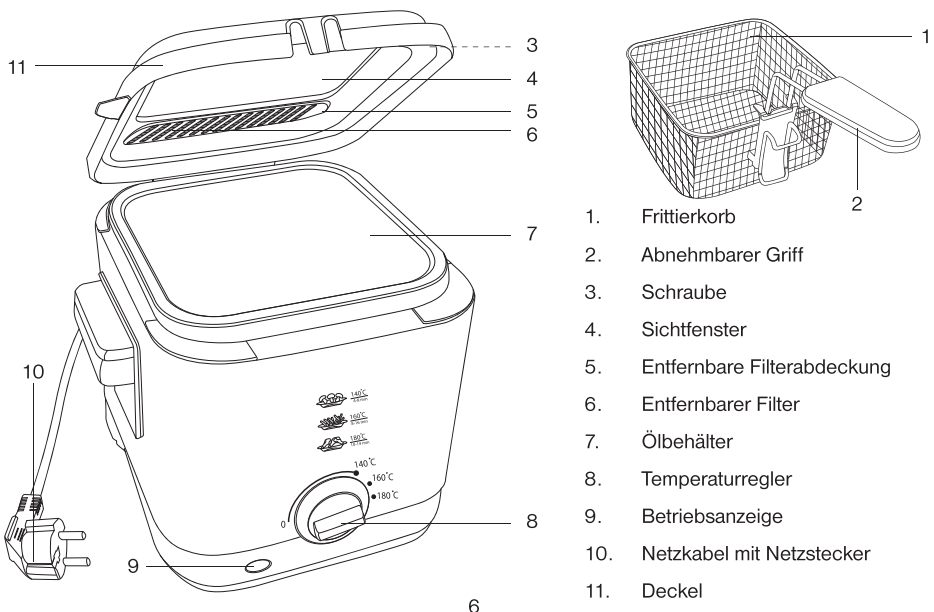
WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

34. Lassen Sie vor dem Reinigen immer alle Teile und den Inhalt des Geräts vollständig abkühlen.
35. Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett.
36. Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Halten Sie sicheren Abstand zum Gerät!
37. Ziehen Sie im Brandfall die Netzstecker und löschen Sie brennendes Fett durch Abdecken des Ölbehälters mit dem Deckel.
38. Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Das Gerät ist nur zum Frittieren einer großen Bandbreite von Nahrungsmitteln, im Privathaushalt, geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.
- Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

BEDIENELEMENTE

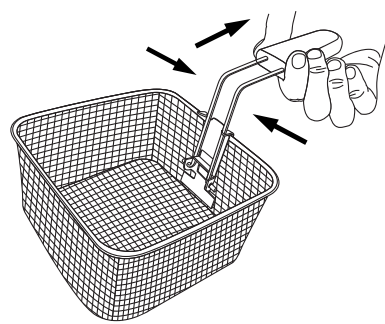
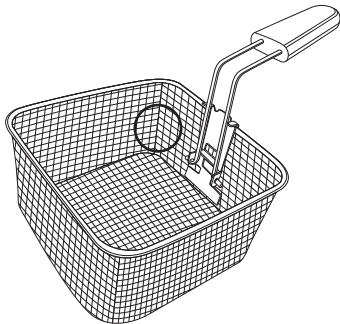


VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Stellen Sie sicher, dass kein Verpackungsmaterial auf dem Ölbehälter (7) verbleibt.
- Überprüfen Sie die Lieferung nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Transportschäden. Falls Ihre Lieferung beschädigt oder unvollständig ist, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung (► *Gewährleistung*).
- Bewahren Sie die Verpackung auf, um Ihr Gerät lagern zu können, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.
- Reinigen Sie den Ölbehälter (7) mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliche Teile des Geräts vollkommen trocken sind.
- Nehmen Sie das Gerät stets auf einer waagerechten, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche in Betrieb in genügender Entfernung zu Spritzwasser und zur Arbeitsplatten- bzw. Tischkante.

Anbringen des Griffs

- Stecken Sie beide Enden des Griffs (2) in die zwei Löcher des Frittierkorbs (1).
- Griff einrasten: Drücken Sie die beiden Seiten des Griffs (2) nach innen, während Sie den Griff zurückziehen.



- Zur Lagerung entfernen Sie den Griff (2) und setzen Sie den Frittierkorb (1) in das Gerät.

Beseitigung von Gerüchen

- Beim erstmaligen Benutzen kann das Gerät einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und tritt nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr auf.
- Füllen Sie Wasser bis zur **MAX**-Markierung auf dem Ölbehälter (7) ein. Stellen Sie den Temperaturregler (8) auf die niedrigste Stufe (140 °C).
- Erhitzen Sie das Wasser 10 Minuten lang.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen und trocknen Sie sämtliche Teile.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON ÖL UND FETT

- Befüllen Sie den Ölbehälter (7) immer so, dass der Öl- oder Fettstand sich zwischen **MIN** und **MAX** befindet.
- Füllen Sie nur hitzebeständiges Frittieröl (Pflanzenöl) oder Frittierfett (Pflanzenfett) in den Ölbehälter (7).
- Der Rauchpunkt des Frittieröls oder Frittierfetts sollte bei 220 °C liegen.
- Verwenden Sie kein Öl mit Geschmackszusätzen (Erdnussöl, Sesamöl usw.).
- Mischen Sie keine verschiedenen Öle und Fette. Mischen Sie nicht neue Öle/Fette mit alten Ölen/Fetten.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON ÖL UND FETT

Geeignet	Nicht geeignet
gehärtete Pflanzenöle und -fette, raffiniertes Maisöl, Sojaöl oder Sonnenblumenöl	ungehärtete Öle oder Fette, wie z.B. Olivenöl, Weizenöl, Leinöl, Erdnussöl, Walnussöl, Schweinefett oder Butter

- Schneiden Sie Fett in kleine Stücke und stellen Sie den Temperaturregler (8) auf 140 °C. Lassen Sie das Fett einige Minuten lang schmelzen. Schmelzen Sie kein Fett im Frittierkorb (1).
- Sie können das Öl oder Fett in dem Gerät an einem kühlen Ort lagern.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett alle 3 bis 4 Frittierprozesse aus.
- Altes Fett erkennt man an seiner Dickflüssigkeit, der dunklen Farbe, einem unangenehmen Geruch und Schäumen während des Erhitzens.



Gesundheitshinweis

- Einige Frittieröle, wie etwa gehärtete Fette oder Backfett, enthalten Transfette die u.a. die Wahrscheinlichkeit, an Herzkrankgefäß-Erkrankungen zu erkranken erhöhen.



- **Vorsicht!** Kochöle sind entflammbar. **Feuergefahr!**
- Feuer können durch Kochen bei zu hoher Temperatur ausgelöst werden.
- Versuchen Sie niemals Ölfeuer mit Wasser zu löschen, da ölgeschwängelter Wasserdampf das Feuer in alle Richtungen ausbreitet, und das Feuer somit nur vergrößert.
- Um ein Ölfeuer erfolgreich zu löschen, muss es erstickt werden, zum Beispiel, indem ein Deckel über das Feuer gelegt wird.
- Weitere Möglichkeiten um ein Ölfeuer zu löschen, sind Trockenpulver (z.B. Backnatron) oder Feuerlöschschaum.

Filtern

- Lassen Sie das Frittieröl vor dem Filtern stets abkühlen.
- Entfernen Sie regelmäßig Speisereste aus dem erkalteten Frittieröl.
- Filtern Sie das erkaltete Öl unbedingt nach jedem Frittierdurchgang und vor dem Aufbewahren, um kleinere Rückstände zu entfernen.
- Filtern Sie das Öl mit einem Speiseölfilter oder einem feinmaschigen Sieb. Sie können auch ein Stück Baumwollstoff oder Papierhandtuch als Filter verwenden.

Öl auswechseln

- Ersetzen Sie das Öl regelmäßig durch frisches Qualitätsöl, um den Geschmack des Frittierguts nicht negativ zu beeinflussen.
- Durch regelmäßiges Filtern kann die Qualität des Öls auch nach mehrmaliger Benutzung noch hervorragend sein.
- Panierte oder wässrige Speisen machen das Öl schneller unbrauchbar. Das Öl muss in diesem Fall häufiger gewechselt werden.
- Vermischen Sie nie neues mit altem Öl. Gemischte Öle können spritzen und aufschäumen.

Wechseln Sie das Öl in den folgenden Fällen aus

- Rauchbildung oder zu starkes Aufschäumen während des Frittiervorgangs.
- Unangenehme Gerüche und sichtlich dunkler gewordene Farbe des Öls.

Hartes Fett verwenden

- Wenn Sie hartes Fett (z.B. hartes Pflanzenfett) verwenden, schneiden Sie es in Stücke. Schmelzen Sie es langsam bei geringer Hitze in einem Topf oder einer Pfanne.
- Füllen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in den Ölbehälter (7).

HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON ÖL UND FETT

Im Ölbehälter erstarrtes Fett aufwärmen

- Stechen Sie mit einem Holzspatel vorsichtig einige Löcher in das Fett, um ein Spritzen des Fetts zu vermeiden. Verkratzen oder beschädigen Sie nicht den Ölbehälter (7)!
- Stellen Sie den Temperaturregler (8) auf eine niedrige Temperatur und schmelzen Sie langsam das Fett.
- **Achtung!** Das schmelzende Fett kann durch die feste Oberschicht spritzen, wenn es zu schnell aufgewärmt wird oder zu kalt ist!

Öl oder Fett aufbewahren

- Sie können Frittieröl etwa drei bis sechs Monate aufbewahren, nachdem eine neue Flasche geöffnet wurde. Bitte beachten Sie die Lagerungsvorschriften des Ölherstellers auf dem Etikett.
- Beim häufigen Benutzen können Sie das Öl oder Fett in der abgedeckten Fritteuse aufbewahren. Ansonsten bewahren Sie das gefilterte Öl in einem fest verschlossenen Gefäß in einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur auf.
- Bewahren Sie das erstarrte Fett nur bei Raumtemperatur in dem Gerät auf!

BETRIEB

- Entfernen Sie den Frittierkorb (1) und füllen Sie den Ölbehälter (7) mit Öl oder Fett bis zwischen die **MIN-** und **MAX-**Markierungen.
- **Hinweis:** Füllen Sie Öl oder Fett ausschließlich in einen trockenen Ölbehälter (7).



ACHTUNG! Füllen Sie niemals Öl oder Fett unterhalb der MIN- oder oberhalb der MAX-Markierungen in den Ölbehälter (7).

- Setzen Sie den Frittierkorb (1) wieder in den Ölbehälter (7) ein. Schließen Sie den Deckel (11).
- Stecken Sie den Netzstecker (10) in eine passende Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler (8) entsprechend den zu frittierenden Zutaten auf die gewünschte Stufe. Die Betriebsanzeige (9) leuchtet auf.

Zutaten	Symbol	Temperatur	Gewicht	Erforderliche Frittierdauer
Pilze, ganze Krabben, Zwiebeln, Gemüse		140 °C	350 g	4 - 8 Minuten
Frische Pommes Frites, tiefgekühlte Pommes Frites, Pommes Frites		160 °C	350 g	8 - 16 Minuten
Paniertes Hähnchen, Fischfrikadellen		180 °C	350 g	10 - 14 Minuten

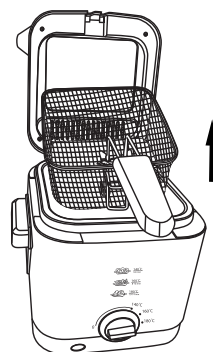
- Wenn die Temperatur die eingestellte Stufe erreicht hat, erlischt die Betriebsanzeige (9).
- Öffnen Sie nun den Deckel (11) und platzieren Sie die Zutaten in den Frittierkorb (1). Es wird empfohlen, dass die hinzugefügten Zutaten 2/3 des Fassungsvermögens des Frittierkorbs (1) nicht überschreiten (Pommes Frites sollten 350 g nicht überschreiten).



VORSICHT! Nach dem Einsetzen des Frittierkorbs (1) mit den Zutaten schließen Sie unverzüglich den Deckel (11). Gefahr von heißen Öspritzern!

BETRIEB

- Die Betriebsanzeige (9) geht immer wieder an und aus und zeigt damit an, dass die Frittieretemperatur aufrechterhalten wird.
- Überprüfen Sie die Zutaten durch das Sichtfenster (4).
- Wenn der Frittiervorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Temperaturregler (8) auf 0, um das Gerät abzuschalten.
- Warten Sie ein paar Minuten, und öffnen Sie dann den Deckel (11).
- Heben Sie den Frittierkorb (1) hoch. Lassen Sie das Öl einige Sekunden lang vom Frittierkorb (1) ablaufen.
- Schütten Sie die Lebensmittel auf einen Teller. Verwenden Sie Küchenpapier, um überschüssiges Öl von den Lebensmitteln aufzusaugen.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um andere Lebensmittel zu frittieren, oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett abzuschalten.



FRITTIERTIPPS

- Trocknen Sie sämtliche Lebensmittel vor dem Frittieren. Auf diese Weise wird das Aufschäumen von Öl oder Fett vermieden.
- Tauen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auf oder tauchen Sie tiefgefrorene oder gekühlte Lebensmittel kurz 1 oder 2 Mal in das heiße Öl oder Fett.
- Tiefgekühltes Frittiergut senkt die Temperatur des Öls oder Fetts beträchtlich. Frittieren Sie nicht zu große Mengen des tiefgekühlten Frittierguts auf einmal.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade fest an dem Lebensmittel haftet.
- Ist die Temperatur zu niedrig eingestellt, nehmen die Lebensmittel zuviel Öl oder Fett auf.
- Halten Sie für jede Speiseart die empfohlenen Frittieremperaturen und -zeiten ein.
- Seien Sie eher zurückhaltend mit der Frittierdauer und überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig. Wenn nötig, fahren Sie mit dem Frittieren fort.
- Salzen oder würzen Sie die Lebensmittel erst, nachdem Sie den Frittiervorgang beendet haben, um zu vermeiden, dass Bratöl oder -fett verunreinigt werden.

NAHRUNGSMITTEL PANIEREN

Panieren Sie Fisch, Geflügel und Teigprodukte um Ankleben der Speisen am Frittierkorb (1) zu vermeiden.

Eierpanade

- Mischen Sie 2 ganze Eier mit 1½ Teelöffel Gemüseöl und fügen Sie je eine Prise Salz und Pfeffer hinzu.

Knusprige Panade

- Verrühren Sie ein ganzes Ei mit 100 ml Milch. Mischen Sie separat dazu 125 ml Mehl mit Ihren bevorzugten Gewürzen (Salz, Pfeffer, Knoblauch, usw.). Tunken Sie Essensstücke zunächst in die Milch/Ei-Mischung und wälzen Sie es dann in dem gewürzten Mehl.

Eierteig

- Mischen Sie 2 Eigelb, 375 ml Mehl, 1½ Teelöffel Öl, ½ Teelöffel Salz und 250 ml Milch. Die Menge der zugefügten Milch sollte sich an der gewünschten Festigkeit des Teiges orientieren. Dippen Sie Essensstücke in den Eierteig und frittieren Sie diese anschließend.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie den Temperaturregler (8) auf 0.
- Ziehen Sie den Netzstecker (10) aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Falls sich noch Fett im Ölbehälter (7) befindet, warten Sie bis es abgekühlt ist. Schütten Sie es aus dem Gerät in einen hitzebeständigen Behälter. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Anmerkungen:**
 - Entfernen Sie den Frittierkorb (1), bevor das Fett hart wird.
 - Wischen Sie das verbleibende Öl oder Fett mit Küchenpapier heraus.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch und etwas Reinigungsmittel. Trocknen Sie es anschließend.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder Bürsten.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder irgendwelche anderen Flüssigkeiten.

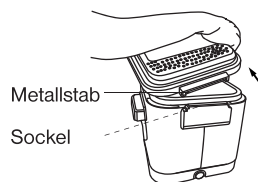
Reinigung des Deckels

- Öffnen Sie den Deckel (11) und halten Sie ihn mit einer Hand.
- Ziehen Sie eine Seite des Deckels (11) entgegen der Richtung des Drehgelenks, um den Metallstab aus dem Sockel zu befreien. Nehmen Sie dann den Deckel ab.
- Reinigen Sie den Deckel (11) im warmen Spülwasser. Danach gründlich abspülen und abtrocknen.



Reinigung des Luftfilters

- **Tipp:** Reinigen Sie gelegentlich den Filter (6) und die Filterabdeckung (5).
- Entfernen Sie die vier Schrauben (3) an jeder Ecke des Deckels (11) mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Filterabdeckung (5) und den Filter (6).
- Reinigen Sie die Teile in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie anschließend.
- Kehren Sie die obigen Schritte um, um den Filter (6) und die Filterabdeckung (5) wieder einzusetzen.



VORSICHT! Reinigen Sie den Filter (6) nicht in der Geschirrspülmaschine.

Lagerung

- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen Ort, entfernt von direkter Sonneneinstrahlung und Spritzwasser, vorzugsweise in seiner Originalverpackung. Lassen Sie den Netzstecker (10) niemals auf Dauer im Gerät eingesteckt.

ENTSORGUNG VON ALTÖL UND FETT

- Gießen Sie das Altöl in einen geeigneten Behälter und schließen Sie ihn dicht ab.
- Wickeln Sie das Fett in Papier ein.
- Altes Fett und Öl gehören nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Maximales Einfüllgewicht:	350 g
Maximale Ölmenge:	1,35 L
IP-Schutzart:	IPX0
Schutzklasse:	Klasse I



Hinweise zum Umweltschutz

Alt-Elektrogeräte sind Wertstoffe, sie gehören daher nicht in den Hausmüll! Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät bei den eingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.

Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, machen Sie das Gerät unbrauchbar, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Kabel durchtrennen.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Die Fritteuse ist nicht angeschlossen. Die Steckdose liefert keinen Strom. 	<ul style="list-style-type: none"> Stecken Sie den Netzstecker (10) in eine passende Steckdose. Überprüfen Sie die Sicherungen oder den Trennschalter.
Öl läuft über.	<ul style="list-style-type: none"> Die Ölmenge überschreitet die MAX-Markierung. Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Frittierkorb (1). Die Lebensmittel sind nicht trocken. 	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät ab. Lassen Sie das Öl abkühlen und entfernen Sie das überschüssige Öl. Entfernen Sie einige Lebensmittel. Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren.
Öl schäumt oder Rauch oder ein anderer unangenehmer Geruch tritt aus.	<ul style="list-style-type: none"> Der Filter (6) ist verstopft. Das Öl ist alt. Das Öl ist für diese Fritteuse nicht geeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen oder ersetzen Sie den Filter (6). Verwenden Sie neues Öl. Verwenden Sie eine passende Ölart.
Unter dem Sichtfenster (4) befindet sich Kondenswasser.	<ul style="list-style-type: none"> Der Deckel (11) ist nicht richtig geschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie den Deckel (11) fest.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig frittiert.	<ul style="list-style-type: none"> Die Lebensmittel sind zu groß. Die Frittierdauer ist zu kurz. Das Öl ist alt. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Lebensmittel und zerkleinern Sie sie. Frittieren Sie sie weiter und überprüfen Sie sie regelmäßig. Verwenden Sie neues Öl.
Die Lebensmittel schmecken fettig oder matschig.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur ist nicht angemessen. Der Frittierkorb (1) ist überfüllt. 	<ul style="list-style-type: none"> Regeln Sie die Temperatur. Entfernen Sie einige Lebensmittel.

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Falls produktspezifische Hinweise beiliegen, empfehlen wir dringend diese zu lesen und zu beachten.

Hinweise:

1. Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, prüfen Sie bitte zunächst, ob andere Gründe, wie z. B. eine unterbrochene Stromversorgung (insofern es sich um ein elektronisches Gerät handelt) oder generell eine falsche Handhabung, die Ursache sein könnten.
2. Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt nach Möglichkeit folgende Unterlagen bzw. Informationen beifügen oder diese bereithalten:
 - Kaufquittung
 - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
 - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe

Bei Gewährleistungsansprüchen oder Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Einkaufsstätte.

GWL 8/14 DE

ALASKA

Instruction manual
Deep Fryer DF900

Dear customer,

Congratulations on your purchase of this **ALASKA** product. Like all products by **ALASKA**, this product has also been manufactured using the most reliable and state of the art electrical/electronic components.

Please take a few minutes before starting operation of the machine and read the following operating instructions.

Many thanks!



QA12-0000000208

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions	2 - 5
Intended use	6
Part list	6
Before first use	7
Notes for using oil and fat	7 - 8
Operation	9
Tips for deep frying food	10
Coating food	10
Cleaning and maintenance	10
Disposal of used oil and fat	11
Technical data	11
Troubleshooting	11
Warranty	12

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS




Read this instruction manual carefully before using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice.

1. This appliance is only suitable for private household use and it is not designed for commercial purposes.
2. Regularly check the power plug and power cord for damage. A damaged power cord has to be replaced by the manufacturer, its customer service department, or a similarly qualified person in order to avoid danger of injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

3. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.



Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
5. **Warning!** During cleaning or operation do not immerse the electrical parts of appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water. 
6. **Danger of burns!** Do not touch the appliance while in use. During use the appliance becomes hot. Only touch the handles of the appliance. 
7. Observe all safety instructions to avoid damage through improper use! Follow all warnings on the appliance.
8. Keep this instruction manual for future use. Should this appliance be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.
9. Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
10. Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the wall outlet.
11. **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only. 

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12. To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
13. Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
14. If an extension cord is used, its capacity needs to be suitable for the power consumed by the appliance.
15. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.
16. Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
17. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
18. Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance. Do not place objects filled with water, e.g. vases, on or near the appliance.
19. For additional protection, we recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliance.
20. Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat and cold, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
21. This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
22. Do not pull the power plug out of the wall outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
23. Connect the power plug to an easily reachable wall outlet so that in case of an emergency the appliance can be unplugged immediately. Pull the power plug out of the wall outlet to completely switch off the appliance. Use the power plug as the disconnection device.

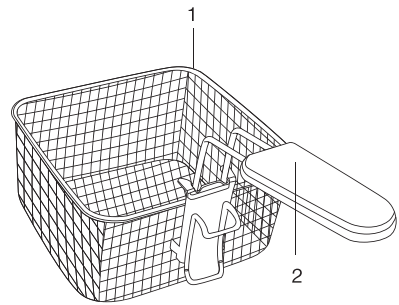
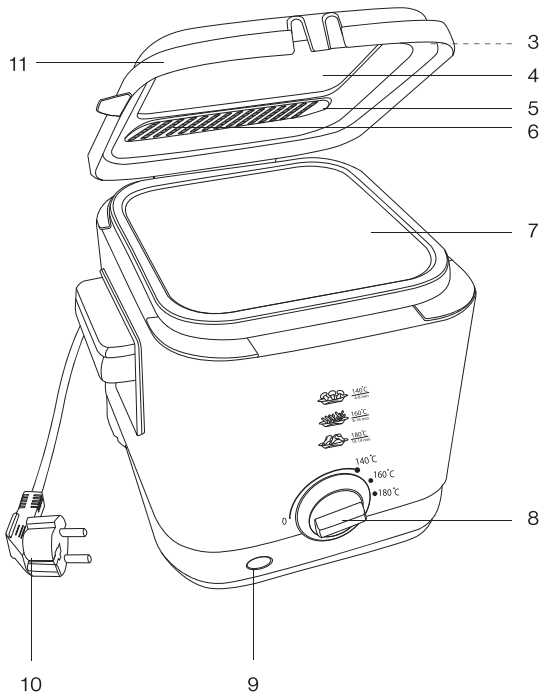
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

24. Disconnect the power plug from the wall outlet when not in use and before cleaning.
25. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
26. **Danger of burns!** Carefully dry food prior to frying and do not add water or wet foods into the appliance. Even small amounts of water will cause the oil to splatter. 
27. **Danger of burns!** Never mix different types of oil or fat as this will cause the oil to splatter or overflow.
28. **Danger of burns!** Hot oil or fat can cause serious burns. Do not move the appliance while it is in use or as long as parts or contents are hot.
29. **Danger of burns!** In case of fire, never use water to extinguish it. Never pour water onto hot oil or fat.
30. **Attention!** Never switch on the appliance without oil in the oil container!
31. **Attention!** Old or contaminated oil can ignite spontaneously if overheated!
32. **Attention!** Do not fill oil or fat above or below the **MAX/ MIN** markings inside the oil container. 
33. Do not use the appliance, if the basket handle is not correctly attached.
34. Always allow the appliance to cool completely before cleaning.
35. Only use suitable oil or fat for frying.
36. Hot steam is released during frying. Keep a safe distance from the appliance!
37. In case of fire, unplug the appliance from the wall outlet and extinguish the fire by placing the lid onto the oil container.
38. Do not overfill the frying basket and never exceed the recommended capacity.

INTENDED USE

- This appliance is intended to cook a wide variety of foods in private households. Do not use it for other purposes.
- This appliance is only suitable for private household use and it is not designed for commercial purposes.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Use the appliance only as described in this manual.
- Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.
- No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

PART LIST



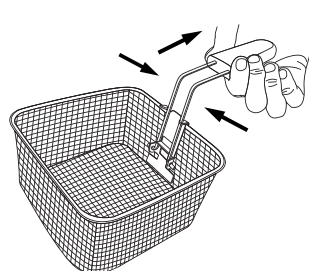
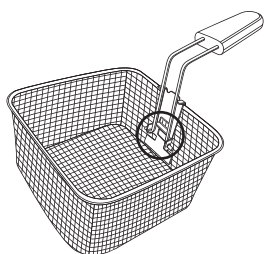
1. Frying basket
2. Detachable handle
3. Screw
4. Viewing window
5. Removable filter cover
6. Removable air filter
7. Oil container
8. Temperature dial
9. Operation indicator
10. Power cord with power plug
11. Lid

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material. Make sure that no packaging material remains on the oil container (7).
- Check for completeness and shipping damage immediately after unpacking. If your shipment is damaged or incomplete, contact your dealer. (► Warranty)
- Keep the packaging for storing your appliance when not in use for a longer period of time.
- Clean the oil container (7) with a damp cloth.
- Make sure all the parts of the appliance are completely dry.
- Always operate the appliance on a level, stable, clean, heat resistant and dry surface that is in safe distance from splashing water and the counter-top's edge.

Attaching the handle

- Insert both ends of the handle (2) into the two holes on the frying basket (1).
- Press the two sides of the handle (2) inwards while pulling the handle backwards to make the handle lock in place.



- For storage, remove the handle (2) and place the frying basket (1) inside the appliance.

Getting rid of odours

- During the first use, the appliance may emit slight odour. This is normal and will not occur after several uses.
- Fill water to the **MAX** marking on the oil container (7). Set the temperature dial (8) to the lowest level (140 °C).
- Heat the water for 10 minutes.
- After the appliance has cooled, clean and dry all parts.

NOTES FOR USING OIL AND FAT

- Always fill the oil container (7) between the **MIN** and **MAX** markings with oil or fat.
- Only fill heat-resistant frying oil (vegetable oil) or frying fat (vegetable fat) into the oil container (7).
- The smoke point of the frying oil or frying fat should be 220 °C.
- Do not use oil with flavour additives (peanut oil, sesame oil etc.).
- Do not mix different oils and fats. Do not mix new oils/fats with old oils/fats.

Suitable	Not suitable
tempered oil and fat, pure corn oil, soybean, sunflower oil	not tempered oil, such as olive, wheat, linseed, peanut, walnut oil; lard or butter

- Cut fat in small pieces and set the temperature dial (8) to 140 °C. Let the fat melt for a few minutes. Do not melt fat in the frying basket (1).
- Store the oil or fat in the appliance at a cool place.
- Change the oil or fat every 3 to 4 frying processes.
- Old fat can be recognised by its high viscosity, the dark colour, unpleasant odour and foaming while heating.

NOTES FOR USING OIL AND FAT



Health advice

- Some deep frying oils, such as solid fat or shortenings, contain trans-fat which can increase and cause incidence of coronary heart disease and other deleterious health effects.



- **Caution!** All cooking oils are flammable. **Danger of fire!**
- Fires may be caused by cooking at too high temperature.
- Attempts to extinguish an oil fire with water cause the water to flash into steam due to the high heat of the oil, in turn sending the burning oil in all directions and thus aggravating the fire.
- Instead, oil fires must be extinguished by smothering, for example by putting a lid over the fire.
- Other means of extinguishing an oil fire include dry powder (e.g., baking soda) or fire fighting foam.

Filtering

- Always allow oil to cool before filtering.
- Always remove the food particles once the oil has cooled.
- Filter cool oil after every use and before storage to remove food particles.
- Filter cool oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer. You can also use a paper towel as a filter.

Changing the oil

- Change oil regularly with high quality oil to maintain optimum taste.
- If oil is properly filtered it may provide good results even after multiple uses.
- Oil that is used to fry food that is heavily breaded, battered or watery will need to be changed more often than oil used for French fries.
- Never add new oil to used oil. This will lead to foaming and splattering.

Changing oil due to the following reasons

- Smoke and strong foaming while frying.
- Rancid smell or visibly darkened colour.

Using solid fat

- When using solid fat (e.g. solid vegetable oil or shortening), cut it into pieces and allow it to slowly melt at a moderate heat in a pot or a frying pan.
- Carefully pour the melted fat into the oil container (7).

Reheating solidified fat in the oil container

- Stir the fat carefully with a wooden utensil several times to prevent splattering. Do not scratch or damage the oil container (7)!
- Turn the temperature dial (8) to the low temperature and let the fat melt slowly.
- **Attention!** The fat can splatter through the upper solid layer when reheated too fast from a low temperature!

Storing the oil or fat

- You can store frying oil for 3 to 6 months. Please observe the oil manufacturer's storage directions on the label.
- When using the appliance frequently you can store the oil or fat in the deep fryer. Otherwise store the filtered oil in a properly closed container in a shaded place at room temperature.
- Store the deep fryer with solidified fat only at room temperature!

OPERATION

- Remove the frying basket (1) and fill the oil container (7) with oil or fat between the **MIN** and **MAX** markings.
- **Note:** Fill oil or fat in a dry oil container (7) only.



ATTENTION! Never fill oil or fat below **MIN** or above **MAX** markings in the oil container (7).

- Place the frying basket (1) back into the oil container (7). Close the lid (11).
- Connect the power plug (10) to a suitable wall outlet.
- Set the temperature dial (8) to a desired level according to the ingredients to be fried. The operation indicator (9) lights up.

Ingredient	Icon	Temperature	Weight	Required frying time
Mushrooms, whole shrimps, onions, vegetables		140 °C	350 g	4-8 minutes
Fresh chips, frozen chips, French fries		160 °C	350 g	8-16 minutes
Crumbed chicken, fish cakes		180 °C	350 g	10-14 minutes

- When the temperature reaches the set level, the operation indicator (9) goes off.
- Now open the lid (11) and put the ingredients into the frying basket (1). It is recommended that the ingredients to be added should not exceed 2/3 volume of the capacity of the frying basket (1). (For chips, it should not exceed 350g.)



CAUTION! After placing the frying basket (1) with ingredients, close the lid (11) immediately. *Danger of hot oil splattering!*

- The operation indicator (9) keeps going on and off, indicating that frying temperature is being maintained.
- Check the ingredients through the viewing window (4).
- When the frying is done, rotate the temperature dial (8) to the 0 position to switch off the appliance.
- Wait for a few minutes and then open the lid (11).
- Lift up the frying basket (1). Allow the oil to drain from the frying basket (1) for several seconds.
- Pour the food onto a plate. Use some kitchen paper to soak up excess oil from the food.
- Repeat the steps above to fry other food or disconnect the power plug (10) from the wall outlet to completely switch off the appliance.



TIPS FOR DEEP FRYING FOOD

- Dry all foods prior to frying. This way foaming of oil or fat is avoided.
- Thaw refrigerated food before frying or dip those 1 or 2 times shortly into the hot oil or fat.
- Deep-frozen food cools down the oil or fat considerably. Do not fry too large quantities of deep-frozen food at once.
- Make sure that the breadcrumb coating of crumbed food sticks to the food.
- If the temperature is set too low, the food soaks in too much oil or fat.
- Please always adhere to the frying temperatures and time for each kind of food.
- Be more conservative with frying time and check the food regularly. Continue frying if needed.
- Salt or season food only after you finish the frying in order to avoid the frying oil or fat getting contaminated.

COATING FOOD

Coat fish, poultry or pasta with breadcrumbs in order to prevent the food from sticking to the frying basket (1).

Egg coating

- Mix 2 whole eggs with 1½ teaspoon of vegetable oil, and add a dash of salt and pepper.

Crispy coating

- Beat 100ml milk and one whole egg together. Separately combine 125ml flour and your favourite seasonings (salt, pepper, garlic etc.). Dip food into milk and egg mixture, then coat in seasoned flour.

Egg batter

- Mix 2 egg yolks, 375ml flour, 1½ teaspoon oil, ½ teaspoon salt and 250ml of milk. The amount of milk should be adjusted to create the density of the batter desired. Dip food in batter and fry.

CLEANING AND MAINTENANCE

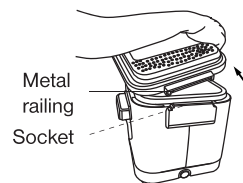
- Set the temperature dial (8) to the 0 position.
- Disconnect the power plug (10) from the wall outlet and let the appliance cool completely.
- If there still remains fat in the oil container (7), wait till it is cool and pour it out of the appliance into a heat resistant container. Dispose of it according to the local regulations.
- **Notes:**
 - Remove the frying basket (1) before the fat becomes hard.
 - Wipe out the remaining oil or fat with kitchen paper.
- Clean the appliance with a slightly damp cloth and some detergent. Wipe and dry afterwards.
- Do not use scouring or abrasive cleaners or brushes.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

Cleaning the lid

- Open the lid (11) and hold it with one hand.
- Pull one side of the lid (11) towards the direction away from the hinge to release the metal railing from the socket. Then remove the lid.
- Clean the lid (11) in warm and soapy water. Rinse and dry afterwards.

Cleaning the air filter

- **Tip:** Clean the filter (6) and filter cover (5) occasionally.
- Remove four screws (3) on each corner of the lid (11) by using a screwdriver.
- Remove the filter cover (5) and filter (6).
- Clean the parts in warm and soapy water. Rinse and dry afterwards.
- Reverse the steps above to replace the filter (6) and filter cover (5).



CAUTION! Do not clean the filter (6) in the dishwasher.

Storage

- Store the appliance in a cool, clean place, away from direct sunlight and spraying water, preferably in its original package. Never attempt to attach the power plug (10) permanently to the appliance.

DISPOSAL OF USED OIL AND FAT

- Pour the used oil into a suitable container (bottle) and seal it well.
- Wrap the solid fat in paper.
- Do not dispose of it with your normal household waste. Check with your local authorities regarding proper disposal methods of used oil.

TECHNICAL DATA

Operating voltage:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:	900 W
Maximum food weight:	350 g
Maximum amount of oil:	1.35 L
IP protection class:	IPX0
Protection class:	Class I



Environmental protection

Discarded electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste! Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to the collection centres.

If the end of the useful life is reached, please make the device useless by pulling the plug from the wall outlet and cutting off the cable.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The deep fryer is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • The fryer not plugged in. • The outlet is not powered. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attach the power plug (10) to a suitable wall outlet. • Check fuses or circuit breaker.
Oil is spilling over.	<ul style="list-style-type: none"> • The amount of the oil exceeds the MAX mark. • There is too much food in the frying basket (1). • The food is not dry. 	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off the appliance. Let oil cool and remove the excess oil. • Remove some food. • Dry food before frying.
Oil foaming or smoke emitting or other unpleasant odor.	<ul style="list-style-type: none"> • The filter (6) is blocked. • The oil is old. • The oil is not suitable for this fryer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean or replace the filter (6). • Use new oil. • Use a suitable type of oil.
There is condensation under the viewing window (4).	<ul style="list-style-type: none"> • The lid (11) is not closed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Securely close the lid (11).
The food is not fully cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • The food is too large. • The cooking time is too short. • The oil is old. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the food and chop it into small pieces. • Continue frying and check it regularly. • Use new oil.
The food tastes greasy or soggy.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is not suitable. • The frying basket (1) is overfilled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust temperature. • Remove some food.

WARRANTY

A statutory warranty applies for this product.

Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this warranty. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information.

Notes:

1. In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. for electrical appliances interruption of the power supply, or generally incorrect handling are the cause.
2. Please note that, where possible, the following documents or rather information should be provided together with your faulty product:
 - Purchase receipt
 - Model description/Type/Brand
 - Describe the fault and problem as detailed as possible

In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller.

GWL 8/14 EN