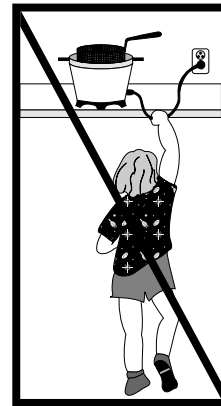


WICHTIG

D

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit.
- Wie bei allen Elektrogeräten sollen mit der Gebrauchsanweisung die größtmögliche Anzahl eventuell eintretender Situationen beschrieben werden; dennoch ist bei Gebrauch der Fritteuse immer Vorsicht geboten, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Dieses Gerät wurde zum Frittieren von Nahrungsmitteln und für den ausschließlichen Gebrauch im Haushalt konzipiert. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet und in keiner Weise verändert oder umgerüstet werden.
- Bei Beschädigungen des Geräts, setzen Sie es bitte nicht in Betrieb (z.B. Schäden infolge von Stürzen).
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Geräts, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A. (Sollte der Stecker des Geräts nicht in die Steckdose passen, lassen Sie diese von einem Fachmann durch einen angemessenen Typ ersetzen.).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser. Durch eindringendes Wasser könnte ein Kurzschluss oder ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. **STELLEN SIE ES STETS AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUF.**
- Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Verändern Sie daher nicht den Standort der Fritteuse, solange das Öl noch heiß ist.
- **Tragen Sie das Gerät stets an den vorgesehenen Tragegriffen "V". (Heben Sie das Gerät auf keinen Fall am Griff des Frittierkorbs hoch).**
- Die Fritteuse darf erst eingeschaltet werden, nachdem sie mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Sollte sie leer erhitzt werden, wird der Betrieb durch einen Wärmeschutzschalter automatisch unterbrochen. Um das Gerät nach einem derartigen Vorfall wieder in Betrieb nehmen zu können, wenden Sie sich zum Auswechseln der Sicherheitsvorrichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- Falls Öl ausläuft, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse, sind das Frittierbecken, der Frittierkorb und der Deckel (die Filter vorher herausnehmen) mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel sorgfältig zu reinigen. Zudem lassen Sie warmes Wasser und flüssiges Spülmittel durch das Abflussröhrchen laufen und trocken danach alle Teile gut ab.
- Die mit den Speisen in Berührung kommenden Materialien und Zubehörteile entsprechen der EWG-Richtlinie.
- Während des Betrieb ist das Abflussröhrchen stets verschlossen und im entsprechenden Fach untergebracht zu halten.
- Beim erstmaligen Gebrauch kann Rauch aus dem Gerät treten. Das ist vollkommen normal, der Rauch verschwindet nach **wenigen** Minuten. Lüften Sie den Raum.
- Das Gerät darf **n i c h t** unbeaufsichtigt von Kindern oder unerfahrenen Personen bedient werden.
- Lassen Sie die Kinder auf keinen Fall mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Stellfläche der Fritteuse herunterhängt, da es sonst von Kindern erfasst werden oder der Benutzer selbst sich darin verfangen könnte. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, verwenden Sie bitte nur ein Kabel Typ H05VV-F aus drei Leitern mit Querschnitt 1mm². Das Ersatzkabel muss den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und denselben Durchmesser wie das Originalkabel aufweisen.



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|--|
| A. Frittierkorb für Metallgriff (falls vorgesehen) | N. Display Minutenuhr (falls vorgesehen) |
| B. Korbgriff aus Metall (falls vorgesehen) | O. Drucktaste der Minutenuhr (falls vorgesehen) |
| C. Sicherungsschieber am Griff (falls vorgesehen) | P. Klappe für das Fach des Ölabflussröhrchens (falls vorgesehen) |
| D. Korb für Plastikgriff (falls vorgesehen) | Q. Ölabflussröhrchen (falls vorgesehen) |
| E. Zusammenklappbarer Korbgriff aus Plastik (falls vorgesehen) | R. Stöpsel des Ölabflussröhrchens (falls vorgesehen) |
| F. Schieber am Griff (falls vorgesehen) | S. Kontrolllampe |
| G. Haken zum Öffnen der Filterabdeckung | T. Temperaturregler und ON/OFF-Schalter (Ein/Aus) |
| H. Filterabdeckung | U. Stellfuß |
| I. Handgriff zum Öffnen des Deckels | V. Tragegriff zum Anheben des Geräts |
| L. Deckel | Z. Kabelstaufach |
| M. Öffnung zur Filterkontrolle | |

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

- Das Gerät auspacken.
- Vor dem Gebrauch des Geräts sicherstellen, dass die Netzspannung den auf dem Typen-/Leistungsschild des Geräts angegebenen Voltwerten entspricht.
- Vor dem Gebrauch das Frittierbecken, den Deckel (die Filter herausnehmen) und den Frittierkorb mit warmem Wasser ausspülen. Das Frittierbecken anschließend sorgfältig trocken.
- Die Fritteuse erst einschalten, nachdem Sie Öl oder Fett eingefüllt haben. Falls die Fritteuse ohne Öl oder Fett benutzt werden sollte, wird der Betrieb durch einen Wärmeschutzschalter automatisch unterbrochen. Um das Gerät nach einem derartigen Vorfall wieder in Betrieb nehmen zu können, wenden Sie sich bitte an eine unserer autorisierten Kundendienststellen.

FÜLLEN MIT ÖL UND FETT

- Den Deckel öffnen, indem Sie den entsprechenden Haltegriff „I“ erst in Pfeilrichtung 1 stellen und dann in Pfeilrichtung 2 hochziehen (siehe Abb.1). Die Zubehörteile herausnehmen.
- 1,3 Liter Öl in den Behälter (oder 1,2 kg Fett) geben.

HINWEIS

Der Ölstand muss immer innerhalb der in dem Frittierbecken markierten Höchst- und Mindestanzeige liegen.

Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn der Ölstand unter der Mindestmenge „Min.“ liegt: der Wärmeschutzschalter könnte ausgelöst werden; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.

Die besten Resultate erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Öl. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Bei dem Gebrauch von festem Fett in Tafeln, müssen diese in kleine Stückchen geschnitten werden, damit sich Ihre Fritteuse in den ersten Minuten nicht leer erhitzt, bevor sich das Fett gleichmäßig verteilt hat. Die Temperatur muss bis zur vollständigen Verflüssigung des Fetts auf 150°C eingestellt werden. Erst danach die gewünschte Temperatur einstellen.

BEGINN DES FRITTIERVORGANGS

1. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (max. 0,7 kg frische Kartoffeln). Um die Lebensmittel gleichmäßig zu frittieren, empfehlen wir, diese vor allem am Rand des Korbs zu positionieren, um den zentralen Teil des Korbs so wenig wie möglich zu

- beladen. Bei Tiefkühlkost ist sicherzustellen, dass diese nicht zu sehr vereist ist (siehe: Frittieren von Tiefkühlkost).
2. Schließen Sie den Deckel mit einem leichten Druck nach unten, bis er hörbar einrastet.
 3. Stellen Sie den Temperaturregler „T“ auf die gewünschte Temperatur (Abb.2). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe „S“.
 4. Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe, den Frittierkorb langsam senken und ins Öl eintauchen.
- Vorbereitung zum Frittieren bei den Modellen mit:

Korbgriff aus Metall

- Stellen Sie sicher, dass der am Griff befindliche Sicherungsschieber zurückgeschoben ist.
- Setzen Sie den Griff „B“ am Korb „A“ (Abb.3) ein und verstellen die den Sicherungsschieber so weit wie möglich nach vorne (Abb.4)
- Vor jedem Eintauchen oder Hochheben des Frittierkorbs, überprüfen Sie stets, dass der Sicherheitsschieber am Griff nach vorne gestellt ist.
- Nachdem Sie den Griff vom Korb entfernt haben, schließen Sie den Deckel.

Zusammenklappbarer Korbgriff aus Plastik

- Drehen Sie den zusammenklappbaren Griff des Korbs „E“ bis dieser blockiert ist (Pos.2 Abb.5).
 - Drehen Sie den Griff des Korbs „E“ bis der Schieber „F“ (Pos.3 Abb.6) einrastet.
 - Nun schließen Sie den Deckel. Zum Senken des Griffs den Schieber „F“ zurückschieben und den Griff nach unten drehen.
- Es ist vollkommen normal, dass sich während des Gerätebetriebs Kondenswassertropfen um den Korbgriff herum bilden.
- *Weiterhin als normal anzusehen ist, wenn gleich nach dem o.g. Vorgang ziemlich viel warmer Dampf aus der Filterabdeckung „H“ austritt.*

FÜR DIE MODELLE MIT ELEKTRONISCHER MINUTENUHR

Stellen Sie durch Drücken der Taste „O“ die gewünschte Frittierzeit ein; auf dem Display „N“ erscheint die Anzeige der eingegebenen Minuten. Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken und zeigen somit an, dass die Frittierzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angegeben. Bei falscher Eingabe kann eine neue Zeit eingestellt werden. Dazu die Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Das Display wird auf Null gestellt und die Frittierzeit kann erneut eingegeben werden. Die Minutenuhr gibt das Ende der Frittierzeit mit zwei Serien von akustischen Signaltönen in einem Abstand von 20 Sekunden an. Zum Abstellen des akustischen Signals, drücken Sie einfach die Drucktaste „O“ der Minutenuhr.

ACHTUNG: Die Minutenuhr schaltet das Gerät nicht ab.

Auswechseln der Batterien der Minutenuhr

- Die Minutenuhr herausnehmen (Abb.7)
- Den Batteriedeckel (Abb.8) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
- Die Batterie durch eine andere desselben Typs ersetzen.
- Die Minutenuhr wieder zusammenbauen.

Wenn das Gerät ersetzt oder weggeworfen werden soll, ist die Batterie vorher herauszunehmen und gemäß den gelten Vorschriften zu entsorgen, da sie die Umwelt gefährdet.

ENDE DES FRITTIERVORGANGS

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb hochheben und kontrollieren, ob das Frittiertgut den gewünschten goldbraunen Backgrad erreicht hat. Bei Modellen mit Metallgriff, diesen an den Frittierkorb montieren (Abb.3) und den Sicherungsschieber „C“ nach vorne stellen. Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus.

Dazu drehen Sie den Temperaturregler auf „OFF“, bis ein Klicken des Schalters zu vernehmen ist. Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

Hinweis: Wenn auf zwei Mal frittiert werden soll (zum Beispiel: Kartoffeln), heben Sie den Frittierkorb nach Ablauf der ersten Frittierphase an und warten ab, bis die Kontrolllampe wieder erlischt. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb erneut ins Öl (siehe nachfolgend aufgeführte Tabellen).

FILTrierEN DES FRITTIERÖLS – ODER FETTS

Es wird dringend darauf hingewiesen, das Öl oder Fett nach jedem Frittieren zu filtrieren ist; das gilt insbesondere bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiertgut. Die im Öl verbleibenden Speisereste brennen an und verkürzen somit die Verwendbarkeit des Öls oder Fetts.

Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichen kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).

Rücken Sie die Fritteuse an den Rand der Stellfläche (Abb.9). **Um zu vermeiden, dass das Gerät herunterfällt, während Sie das Öl filtrieren, kontrollieren Sie bitte, dass die Stellfüße „U“ auf der Stellfläche aufliegen (Abb.9).**

MODELLE MIT ÖLABFLUSSRÖHRCHEN

Wie folgt vorgehen:

1. Den Frittierkorb herausnehmen.
2. Die Klappe „P“ (wie in Abb.10) hochklappen und das Ölabflussröhrchen „Q“ herausziehen.
3. Den Stöpsel „R“ (wie in Abb.10) abnehmen und gleichzeitig das Röhrchen mit zwei Fingern zudrücken, damit die Frittierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels nicht herausläuft, bevor nicht ein Gefäß unter das Röhrchen gestellt worden ist.
4. Lassen sie nun die Flüssigkeit in ein Gefäß ablaufen (Abb.11), wobei darauf zu achten ist, dass dieses nicht überläuft. Entleeren Sie die Fritteuse nicht, indem Sie sie schräg stellen oder umkippen (Abb.12).
5. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Becken mit einem Schwamm oder Küchenpapier.
6. Bringen Sie nun wieder den Stöpsel am Röhrchen an. Das Röhrchen in seinem Fach verstauen und die Klappe schließen.
7. Haken Sie den Frittierkorb am Beckenrand ein und legen Sie den mitgelieferten Filter am Boden des Frittierkorbs ein (Abb.13). Die Filter sind in unseren Kundendienststellen erhältlich.
8. Nun füllen Sie vorsichtig das Öl oder das Fett in die Fritteuse, damit es nicht über den Filter hinaustritt (Abb.14).

Hinweis: Das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen einem und dem anderen Frittiervorgang zuviel Zeit verstreichen, ist es besser, das Öl in einem geschlossenen Behälter im Dunkeln aufzubewahren, damit es nicht verdirbt.

Es empfiehlt sich, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl getrennt von dem für andere Speisen benutzten Öl aufzubewahren.

Bei der Verwendung von Fett ist darauf zu achten, dieses nicht zu lange abkühlen zu lassen, da es sonst hart wird.

MODELLE OHNE ÖLABFLUSSRÖHRCHEN

Wie folgt vorgehen:

1. Den Deckel (Abb. 15) abnehmen und das Becken wie in Abb. 16 dargestellt entleeren.
2. Haken Sie den Frittierkorb am Beckenrand ein und legen Sie den mitgelieferten Filter am Boden des Frittierkorbs ein (Abb.13). Die Filter sind in unseren Kundendienststellen erhältlich.
3. Nun füllen Sie das Öl oder das Fett vorsichtig in die Fritteuse, damit es nicht über den Filter hinaustritt (Abb.14).

Hinweis: Das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch

zwischen einem und dem anderen Frittiervorgang zuviel Zeit verstreichen, ist es besser, das Öl in einem geschlossenen Behälter im Dunkeln aufzubewahren, damit es nicht verdirbt. Es empfiehlt sich, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl getrennt von dem für andere Speisen benutzten Öl aufzubewahren.

Bei der Verwendung von Fett ist darauf zu achten, dieses nicht zu lange abkühlen zu lassen, da es sonst hart wird.

AUSWECHSELN DES GERUCHFILTERS

Mit der Zeit verlieren die im Deckelinnern eingesetzten Geruchfilter ihre Wirkung. Wenn durch die Öffnung „A“ am Deckelinnern (Abb.17) zu sehen ist, dass der Filter seine Farbe geändert hat, bedeutet dies, dass der Filter auszuwechseln ist. Dazu die Filterabdeckung aus Plastik „H“ (Abb.18) abnehmen, indem Sie den Haken „H“ in Pfeilrichtung 1 drücken und die Filterabdeckung in Pfeilrichtung 2 hochheben. Nun können Sie die Filter auswechseln.

HINWEIS: Der weiße Filter muss mit dem farbigen Teil nach oben gerichtet (zum schwarzen Filter hin) auf dem Metallteil (Abb.19) aufliegen.

Setzen Sie nun wieder die Filterabdeckung zusammen, wobei darauf zu achten ist, dass die gegenüberliegenden Haken korrekt einrasten (wie in Abbildung 19 dargestellt).

Setzen Sie das Gerät nicht mit verbrauchten Filtern in Betrieb; dadurch könnten unangenehme Gerüche verursacht und das Austreten von Dampf behindert werden.

REINIGUNG

Vor jedem Reinigungsvorgang stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

*** Niemals die Fritteuse ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.**

Nachdem Sie das Öl bzw. Fett etwa zwei Stunden lang haben abkühlen lassen, dieses wie im Abschnitt „Frittieren des Öls oder Fetts“ beschrieben entleeren.

Nehmen Sie den Deckel ab, indem sie ihn vorsichtig nach oben (Abb.15) ziehen.

Entfernen Sie stets die Filter, bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen.

Zur Reinigung des Beckens wie folgt vorgehen:

- Das Becken mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel reinigen, danach dieses gut ausspülen und sorgfältig trocknen. Für die mit Ölabflussröhrchen ausgestatteten Modelle ist es ratsam, die Fritteuse auf die Ablaufläche des Spülbeckens zu stellen und das Ölabflussröhrchen ins Spülbecken zu richten. In dieser Stellung können Sie das Becken mit einer Karaffe warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste reinigen: das Schmutzwasser läuft so direkt in das Spülbecken (Abb.20).
- Reinigen Sie das Innere des Ölabflussröhrchen mit der mitgelieferten kleinen Bürste (Abb.21). Verwenden Sie die Bürste erst, nachdem Sie das Röhrchen herausgezogen haben.
- Wir empfehlen, den Frittierkorb regelmäßig zu reinigen, wobei darauf zu achten ist, dass eventuelle Speiserückstände stets entfernt werden.
- Wischen Sie den Außenteil der Fritteuse mit einem weichen und feuchten Tuch ab, um eventuelle Spritzer und Öl- oder Kondenswassertropfen zu beseitigen.
- Reinigen und trocknen Sie die Dichtung, damit sie nicht am Frittierbecken anhaftet, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- **Nach dem Reinigen, sämtliche Teile sorgfältig trocknen. Eventuelle Wasserrückstände auf dem Beckenboden und insbesondere innerhalb des Ölabflussröhrchens beseitigen. So vermeiden Sie gefährliche Spritzer von heißem Öl während des Betriebs.**
- Der Frittierkorb und die dazugehörigen Griffe können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

MODELL MIT ANTIHAFTBESCHICHTETEM FRITTIERBECKEN

Zur Reinigung des Beckens dürfen keine Scheuermittel, sondern nur ein weiches Tuch mit Neutralreiniger benutzt werden.

FRITTIERTIPPS

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS BZW. – ÖLS

Das Frittieröl bzw. – fett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Ab und zu muss es vollständig erneuert werden. Die Verwendungsdauer des Fetts bzw. des Öls hängt davon ab, was frittiert wird. Panierte Speisen, zum Beispiel, verunreinigen das Öl mehr als einfache, frittierte Speisen. Wie bei allen Fritteusen verliert das Öl nach und nach durch das mehrmalige Erhitzen an Qualität! Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Filtern des Öls, dieses regelmäßig vollständig zu erneuern. Wir empfehlen, das Öl nach 5- bis 8maligem Gebrauch oder in folgenden Fällen zu wechseln:

- unangenehme Gerüche
- Rauchbildung während des Frittiervorgangs
- das Öl ist dunkel geworden

RICHTIGES FRITTIEREN

- Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei einer zu niedrigen Temperatur, nimmt das Frittiergut zuviel Öl auf. Wenn hingegen die Temperatur zu hoch ist, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.
- **Das Frittiergut darf erst ins Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe erlischt.**
- Geben Sie nicht zuviel Frittiergut in den Frittierkorb, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken und das Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.
- Wenn eine geringe Menge Frittiergut frittiert werden soll, muss die Temperatur des Öls niedriger als angegeben eingestellt werden, um so ein starkes Aufbrodeln des Öls zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in gleichmäßig feine Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig fein geschnittenes Frittiergut gleichmäßig gart.
- **Trocknen Sie das Frittiergut gut ab, bevor Sie es ins Öl bzw. Fett eintauchen**, denn noch feuchtes Frittiergut wird nicht knusprig und bleibt nach dem Frittieren weich (besonders Kartoffeln). Wir empfehlen, stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu pagnieren oder in Mehl zu wenden. Achten Sie jedoch darauf, das überschüssige Paniermehl oder Mehl abzuklopfen, bevor Sie das Frittiergut in das Öl eintauchen.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

Nahrungsmittel		Höchstmenge	Temperatur °C	Frittierzeit in Minuten
POMMES FRITES	halbe Portion	350	190	1° Frittierphase 4-5 2° Frittierphase 1-2
	ganze Portion	700	190	1° Frittierphase 9-10 2° Frittierphase 2-3
FISCH	Kalamari	250	160	6-7
	Kammuscheln	250	160	6-7
	Scampischwänze	250	160	5-6
	Sardinen	250	170	6-7
	kleine Tintenfische	250	160	6-7
	Seezungen (1)	130	160	5-6
FLEISCH	Rinderschnitzel (1)	120	160	5-7
	Hühnerschnitzel (2)	240	180	4-6
	Hühnerschenkel (2)	300	180	20-25
	Frikadellen (6)	250	160	4-6
GEMÜSE	Artischocken	150	150	5-6
	Blumenkohl	200	160	4-5
	Pilze	200	150	4-5
	Auberginen (2 Scheiben)	50	170	3-4
	Zucchini	150	160	5-6

Bedenken Sie, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten und – temperaturen um reine Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur des Frittieröls bzw. – fetts unweigerlich stark ab. Werden die in der nachstehenden Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können dennoch gute Resultate erzielt werden.
- **Vor dem Frittieren sind die sich auf der Tiefkühlkost bildenden Eiskristalle zu entfernen. Dazu schütteln Sie einfach den Frittierkorb.** Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Öl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu vermeiden.

Bei den in der Tabelle angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu ändern sind.

Nahrungsmittel		Höchstmenge	Temperatur °C	Frittierzeit in Minuten
POMMES FRITES		200 (*)	190	1° Frittierphase 2-4 2° Frittierphase 1-2
KARTOFFELKROKETTEN		350	190	6-7
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen (6)	150	190	4-5
	Krabben	150	190	4-5
FLEISCH Hähnchenschnitzel (Stck.1)		120	190	3-5

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Frittierergebnis zu erzielen. Natürlich kann auch eine größere Menge an Pommes Frites frittiert werden, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass diese auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen etwas fettiger sind.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Übler Geruch	Der Geruchfilter ist verbraucht. Das Öl ist verbraucht. Ungeeignete Frittierflüssigkeit.	Filter auswechseln. Öl oder Fett erneuern. Hochwertiges Sonnenblumenkern – oder Erdnussöl verwenden.
Das Frittieröl läuft über.	Das Frittieröl ist zu stark verschmutzt und es bildet sich zuviel Schaum. Das in das Öl eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug. Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl eingetaucht. Der Ölpegel überschreitet die Höchstgrenze.	Öl oder Fett erneuern. Frittiergut sorgfältig trocknen. Frittiergut langsam eintauchen. Die Ölmenge im Becken verringern.
Das Frittiergut erzielt nicht den optimalen Bräunungsgrad während des Frittiervorgangs.	Die Öltemperatur ist zu niedrig. Der Frittierkorb ist überfüllt.	Eine höhere Frittiertemperatur einstellen. Frittiergutmenge verringern.
Das Frittieröl wird nicht heiß.	Die Fritteuse wurde ohne Öl in der Wanne betrieben, was zum Durchbrennen des Wärmeschutzschalters geführt hat.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Wärmeschutzschalter muss ausgetauscht werden).