

Vor der Aufstellung und der Inbetriebnahme des Gerätes, bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur so erzielen Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

---

(siehe Zeichnung auf Seite 3)

- A. Öffnung für die Filterkontrolle
- B. Deckel
- C. Frittierkorbgriff
- D. Schieber am Griff
- E. Frittierkorb
- F. Sichtfenster (nur bei einigen Modellen)
- G. Filterabdeckung
- H. Kabelstufach
- I. Kontrolllampe
- L. Temperaturregler und ON/OFF-Drehknopf
- M. Schubfach für Ölbehälter (nur bei einigen Modellen)
- N. Stöpsel Ölablassröhrchen (nur bei einigen Modellen)
- O. Deckel Ölbehälter (nur bei einigen Modellen)
- P. Ölbehälter (nur bei einigen Modellen)
- Q. Ölfilter (nur bei einigen Modellen)
- R. Ölablassröhrchen (nur bei einigen Modellen)
- S. Minutenuhr-Taste (nur bei einigen Modellen)
- T. Display der Minutenuhr (nur bei einigen Modellen)
- U. Klappe für Ölablassröhrchenaufnahme (nur bei einigen Modellen)
- V. Drucktaste zur automatischen Deckelöffnung
- Z. Herausnehmbares Frittierbecken

## WICHTIGE HINWEISE

---

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. (Sollte der Gerätestecker nicht in die Steckdose passen, lassen Sie diese von einer Fachkraft durch eine geeignete Steckdose ersetzen).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Bei Beschädigungen des Netzkabels dieses vom Hersteller selbst, seinem Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Fachkraft ersetzen lassen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß.  
DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- **Die Fritteuse niemals ohne Öl benutzen.**
- Sollte Öl aus der Fritteuse laufen, so wenden Sie sich bitte an die technische Kundendienststelle oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Der Frittierkorb rastet automatisch in dem zentralen Drehstift des Frittierbeckens ein.
- Daher sollten Sie zum Vermeiden von etwaigen Brüchen, den Frittierkorb nicht von Hand drehen, um ihn in richtige Position zu bringen.

- Vor dem Erstgebrauch der Fritteuse, folgende Teile sorgfältig reinigen: das herausnehmbare Frittierbecken (Z), den Frittierkorb (E), den Deckel (B) (vorsichtshalber vorher die Ölfilter herausnehmen) und den Ölaufang-Set (O, P, Q) mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Zum Ablassen des Wassers, stets das Ölablassröhrchen (sofern vorgesehen), wie in Abb. 14 dargestellt, benutzen. Bei abgeschlossener Reinigung, alle Teile sorgfältig abtrocknen und eventuelle Wasserrückstände am Boden des Frittierbeckens und insbesondere im Innern des Ölablassröhrchens beseitigen. Dadurch soll vermieden werden, dass während des Betriebs heißes Öl herausspritzt, was gefährlich sein könnte.
- Während dem Betrieb muss das Ölablassröhrchen stets geschlossen und in seiner Aufnahme positioniert sein.
- Dieses Gerät darf von Kindern oder unbefähigten Personen nicht unbeaufsichtigt benutzt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn das Öl noch heiß ist.
- Zum Transportieren bzw. Umstellen des Gerätes, die entsprechenden Tragegriffe und nicht den Griff des Frittierkorbs verwenden.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften. Die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit der EWG-Richtlinie 89/109 überein.
- Beim Herausnehmen bzw. Einsetzen des herausnehmbaren Frittierbeckens (Z) stets mit Vorsicht vorgehen und sich der Schräge der Aufnahme anpassen.  
**Diesen Vorgang erst dann durchführen, wenn das Öl und das Gerät kalt sind.** Nachdem das Frittierbecken eingesetzt worden ist, stets sicherstellen, dass dieses korrekt positioniert ist, da es andernfalls beim Schließen des Deckels (B) beschädigt werden könnte.

## ANLEITUNGEN ZUM GEBRAUCH

---

### FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Den Frittierkorb durch Hochziehen des entsprechenden Griffs (C) in die höchste Position bringen (Abb. 1).  
**Das Hochheben und Senken des Frittierkorbs ist STETS bei geschlossenem Deckel durchzuführen.**
- Durch Drücken der Drucktaste (V) den Deckel (B) öffnen (Abb. 2).
- Den Frittierkorb nach oben heben und herausnehmen (Abb. 3).
- Das Öl in den Behälter geben: 1,5 Liter Höchstfassungsvermögen (bzw. 1,3 kg Fett) oder 1 Liter Mindestfassungsvermögen (bzw. 1 kg Fett).

**ACHTUNG: Der Ölstand sollte immer innerhalb des in dem Frittierbecken markierten Höchst- und Mindeststand liegen. Verwenden Sie die Fritteuse niemals, wenn das Öl unter dem Mindeststand liegt, da sonst der Wärmeschutzschalter ausgelöst werden könnte; dieser kann nur in einer unserer Kundendienststellen ausgewechselt werden.**

Die besten Frittierergebnisse erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Erdnussöl. 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.

Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fetts auf 150°C gestellt werden. Danach können Sie die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur einstellen.

### FRITTIEREN

---

1. Geben Sie das Frittiergut in den Korb, ohne diesen zu überfüllen (max. 1 kg frische Kartoffeln).  
Für ein gleichmäßiges Frittierergebnis, empfehlen wir, die Lebensmittel vor allem am Rand des Frittierkorbs anzuordnen, sodass die Mitte weniger belastet ist.

2. Setzen Sie dann den Frittierkorb in angehobener Position in das Frittierbecken (Abb. 3), und schließen Sie den Deckel durch leichtes Drücken nach unten, so dass die Haken einrasten. Um das eventuelle Heraustrreten von heißem Öl zu vermeiden, schließen Sie den Deckel stets, bevor Sie den Frittierkorb senken.
3. Stellen Sie den Temperaturregler (L) auf die gewünschte Temperatur (Abb. 4). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe (I).
4. Sofort nach Erlöschen der Kontrolllampe, den Frittierkorb ins Öl eintauchen, indem Sie langsam den Griff senken. Vorher allerdings muss der Schieber (D) am Griff nach hinten geschoben werden.
  - Es ist vollkommen normal, dass sofort nach diesem Vorgang, eine beachtliche Menge heißer Dampf aus der Filterabdeckung (G) entweicht.
  - Zu Beginn des Frittiervorgangs, d.h. sofort nach Eintauchen des Frittierguts in das Öl, wird die Innenseite des Sichtfensters (F) (sofern vorgesehen) durch den Dampf anlaufen, der allerdings bald darauf verschwindet.
  - Es ist vollkommen normal, dass sich während dem Gerätebetrieb um den Korbgriff herum Kondenswassertropfen bilden.

## **FÜR DIE MODELLE MIT ELEKTRONISCHER MINUTENUHR**

1. Stellen Sie durch Drücken der Taste (S) auf der Minutenuhr die Frittierzeit ein; auf dem Display (T) erscheint die Anzeige der eingegebenen Minuten.
2. Sofort danach beginnen die Zahlen zu blinken und zeigen somit an, dass die Frittierzeit läuft. Die letzte Minute wird in Sekunden angegeben.
3. Bei falscher Eingabe kann eine neue Zeit eingestellt werden. Dazu die Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Das Display wird auf Null gestellt, danach die Vorgänge ab Punkt 1 wiederholen.
4. 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 Minutenuhr-Taste (S). Mit einer entsprechenden Klammer kann die Minutenuhr auch an der Kleidung angebracht werden.

**ACHTUNG: Die Minutenuhr schaltet das Gerät nicht ab.**

## **AUSWECHSELN DER BATTERIEN DER MINUTENUHR**

- Die Minutenuhr herausnehmen (Abb. 16).
- Mit einem Schraubenzieher die Schraube auf der Rückseite lösen (Abb. 17).
- Den Batteriedeckel (Abb. 18) 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.**

## **NACH DEM FRITTIEREN**

Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb (E) hochheben und kontrollieren, ob das Frittiergut den gewünschten goldbraunen Backgrad erreicht hat. Bei Modellen mit Sichtfenster (F), können Sie das Frittiergut kontrollieren ohne den Deckel öffnen zu müssen. Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Temperaturregler (L) auf die Position „ 0 „, bis ein Klicken des Schalters zu vernehmen ist. Lassen Sie den Frittierkorb eine Weile in angehobener Stellung, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

## FILTRIEREN DES FRITTIERÖLS – ODER FETTS

Es wird dringend darauf hingewiesen, das Öl oder Fett nach jedem Frittieren zu filtrieren; 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 ausreichend kalt ist (etwa zwei Stunden abkühlen lassen).** Rücken Sie die Fritteuse an den Rand der Stellfläche (Abb. 5).

**Um zu vermeiden, dass das Gerät herunterfällt, während Sie das Öl filtrieren, kontrollieren Sie bitte, dass die Stellfüße immer auf der Stellfläche aufliegen (Abb. 5).**

### MODELLE OHNE ÖLABLASSRÖHRCHEN (R) UND ÖLBEHÄLTER (P)

1. Den Deckel der Fritteuse (B) öffnen und das herausnehmbare Frittierbecken (Z) herausnehmen (Abb. 24), indem Sie es an den Griffen fassen. Das Becken entleeren.
2. Mit Hilfe eines Schwamms oder Küchenpapier eventuelle Ablagerungen aus dem Frittierbecken beseitigen. **Dann das herausnehmbare Frittierbecken (Z) wieder in seiner Aufnahme einsetzen.**
3. Den Frittierkorb (E) wieder in der höchsten Position einhaken, und am Boden des Frittierkorbs die mitgelieferten Ölfiler anbringen (Abb. 20). Die Ölfiler sind bei Ihrem Fachhändler oder in einer unserer Kundendienststellen erhältlich.
4. Nun füllen Sie das Öl oder das Fett vorsichtig in die Fritteuse, damit es nicht aus dem Ölfiler austritt (Abb. 21).

**Anm.:** Das auf diese Weise filtrierte Öl kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch zwischen einem Frittiervorgang und dem anderen viel Zeit verstreichen, wird empfohlen, das Öl im Dunkeln in einem geschlossenen Gefäß aufzubewahren, um zu vermeiden, dass es 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 MIT ÖLABLASSRÖHRCHEN (R) (JE NACH MODELL FLEXIBEL ODER UNFLEXIBEL) UND OHNE ÖLBEHÄLTER (P)

1. Den Deckel öffnen (B) und den Frittierkorb (E) herausnehmen.
2. Die Klappe (U), wie in Abb. 22 dargestellt, öffnen.
3. Das Ölablassröhrchen (R) herausziehen.
4. Den Stöpsel (N) abnehmen und gleichzeitig das flexible Röhrchen (sofern vorgesehen) mit zwei Fingern zudrücken, damit die Frittierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels nicht herausläuft, bevor nicht ein Gefäß unter das Röhrchen gestellt worden ist (Abb. 22); falls es sich um das unflexible Röhrchen handelt (wo vorgesehen), den Stöpsel (N) entfernen und ein Gefäß unter das Röhrchen stellen (Abb. 22).
5. Lassen sie nun das Öl bzw. das Fett in ein Gefäß ablaufen (Abb. 23).  
Bevor Sie das Frittierbecken aus der Fritteuse herausnehmen, stets das Öl entfernen.
6. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier, oder reinigen Sie das Frittierbecken entsprechend den im Kapitel „Reinigung“ beschriebenen Angaben.
7. Zum Wiedereinsetzen des Frittierbeckens die Klappe (U) des Ölablassröhrchenstauachs öffnen. Dann das Frittierbecken einsetzen, hierzu dieses schräg halten, das Röhrchen horizontal positionieren und den Stöpsel anbringen. Am Ende die Klappe wieder schließen (Abb. 24).
8. Setzen Sie den Frittierkorb wieder auf angehobener Position ein, und legen Sie am Boden des Frittierkorbs einen der mitgelieferten Ölfiler ein (Abb. 20).  
Die Ölfiler sind bei Ihrem Fachhändler oder in einer unserer Kundendienststellen erhältlich.
9. Nun füllen Sie das Öl oder das Fett vorsichtig in die Fritteuse, damit es nicht aus dem Ölfiler austritt (Abb. 21).

**Anm.:** 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 MIT ÖLABLASSRÖHRCHEN (R) (JE NACH MODELL FLEXIBEL ODER UNFLEXIBEL) UND ÖLBEHÄLTER (P)**

1. Das Schubfach (M) wie in Abb. 6 dargestellt herausziehen.
2. Den Ölbehälter (P) ohne aufgesetzten Deckel (O) an seinem Platz positionieren (Abb. 7)
3. Den Frittierkorb entnehmen.
4. Die Klappe (U) wie in Abb. 8 dargestellt hochklappen.
5. Den Ölfilter (Q) am Ölbehälter einsetzen
6. Das Ölablassröhrchen (R) herausziehen, den Stöpsel (N) abnehmen und gleichzeitig das flexible Röhrchen (sofern vorgesehen) mit zwei Fingern zudrücken, damit die Frittierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels nicht herausläuft, bevor nicht ein Gefäß über den Filter (Q) positioniert worden ist (siehe Abb. 9); falls es sich um flexible Röhrchen handelt (wo vorgesehen), den Stöpsel (N) entfernen und das Röhrchen über den Filter (Q) richten (Abb. 9).
7. Das Öl in den Ölbehälter (P) laufen lassen, und dabei aufpassen, dass das Öl nicht aus den Öffnungen „X“ austritt (Abb. 15); diese Öffnungen sollen verhindern, dass das Öl aus der Filterwanne überläuft, wenn dieses zu schnell herausfließt oder der Filter verstopft ist. In diesem Fall ist das Filterergebnis nicht gerade optimal. Sollte das Öl besonders „verschmutzt“ sein, achten Sie bitte darauf, dass es nicht aus dem Filter läuft; bevor Sie das Frittierbecken aus der Fritteuse herausnehmen, stets das Öl entfernen.
8. Nach abgeschlossenem Vorgang, den Stöpsel wieder auf das Röhrchen setzen und das Ölablassröhrchen in seiner Aufnahme verstauen.
9. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier, oder reinigen Sie das Frittierbecken entsprechend den im Kapitel „Reinigung“ beschriebenen Angaben.
10. Zum Wiedereinsetzen des Frittierbeckens die Klappe (U) des Ölablassröhrchenstaufachs öffnen. Dann das Frittierbecken einsetzen, hierzu dieses schräg halten, das Röhrchen horizontal positionieren und den Stöpsel anbringen. Am Ende die Klappe wieder schließen (Abb. 24).
11. Den Behälter mit aufgesetztem Deckel (O) wegstellen, damit das Öl so sicher wie möglich für einen nächsten Gebrauch aufbewahrt wird.
12. Das Schubfach wieder einschieben.
13. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen im Frittierbecken mit einem Schwamm oder Küchenpapier.  
**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 in Abb. 10 dargestellte Öffnung (A) an der Deckelinnenseite zu sehen ist, dass der Filter seine Farbe geändert hat, bedeutet dies, dass der Filter auszuwechseln ist. Dazu die Filterabdeckung aus Kunststoff (G) (Abb. 11) abnehmen

**ACHTUNG:** Der weiße Filter muss mit dem farbigen Teil nach oben gerichtet (zum schwarzen Filter hin) auf dem Metallteil (Abb. 12) aufliegen. Montieren Sie nun wieder die Filterabdeckung an, wobei darauf zu achten ist, dass die vorderen Haken korrekt einrasten (wie in Abbildung 12 dargestellt).

## **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 „Filtern des Öls bzw. Fetts“ beschrieben entleeren. Nehmen Sie den Deckel, wie in Abb. 10 dargestellt, ab.** Der Deckel ist herausnehmbar, hierzu wie folgt vorgehen: Schieben Sie ihn nach hinten (siehe Pfeil „1“, Abb. 10) und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach oben (siehe Pfeil „2“, Abb. 10). Entfernen Sie stets die Filter, bevor Sie den Deckel ins Wasser tauchen. Zur Reinigung des Frittierbeckens wie folgt vorgehen:

- Das Frittierbecken vorsichtig anheben und dann aus der Fritteuse herausnehmen (siehe Abbildung 24). Danach das Frittierbecken mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen, hierzu einen weichen Schwamm benutzen; verwenden Sie niemals Reinigungsmittel oder Schleifschwämme, da diese den Antihafbeschichtung des Frittierbeckens beschädigen könnten. Das Frittierbecken mit dem Rührchen kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass das Rührchen nicht angestoßen wird, da dies den korrekten Betrieb desselben beeinträchtigen könnte. Dann das Frittierbecken gut ausspülen und sorgfältig trocknen; entfernen Sie zudem das sich eventuell im Ölablassrührchen angesammelte Wasser.
- Wir empfehlen eine regelmäßige Sichtkontrolle des Rührchens. Bei eventuellen Beschädigungen desselben muss es durch autorisiertes Personal ersetzt werden. Wenden Sie sich zum Erhalt der Adresse des Ihnen am nächsten gelegenen Fachhändlers an die autorisierte Kundendienststelle.
- Wir empfehlen, den Frittierkorb regelmäßig zu reinigen und eventuelle Ablagerungen zu beseitigen. Der Frittierkorb und der dazugehörige Griff können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Fritteuse außen mit einem feuchten, weichen Tuch abreiben, um eventuelle Ölspritzer- bzw., tropfen sowie Kondenswasser zu entfernen.
- **Nach der Reinigung die Teile sorgfältig trocknen. Beseitigen Sie eventuelle Wasserrückstände auf dem Boden des Frittierbeckens und insbesondere in dem Ölablassrührchen. Auf diese Weise wird vermieden, dass das heiße Öl während des Frittiervorgangs herausspritzt.**
- Zum Wiedereinsetzen des Frittierbeckens die Klappe (U) des Ölablassrührchenstufachs öffnen. Dann das Frittierbecken einsetzen, hierzu dieses schräg halten, das Rührchen horizontal positionieren und den Stöpsel anbringen. Am Ende die Klappe wieder schließen (Abb. 24).
- Zum Entleeren der Fritteuse diese niemals schräg halten oder gar auf den Kopf stellen (Abb. 19).

## 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. Frittierfett 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 durch das mehrmalige Erhitzen nach und nach an Qualität! Wir empfehlen daher, das Öl in regelmäßigen Zeitabständen vollständig zu erneuern, auch wenn es korrekt gebraucht und filtriert worden ist.

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

Da diese Fritteuse auf Grund des drehbaren Frittierkorbs nur wenig Öl zum Frittieren braucht, hat man im Vergleich zu den anderen im Handel erhältlichen Fritteusen den großen Vorteil, dass nur die Hälfte des Öls beseitigt werden muss.

## RICHTIGES FRITTIEREN

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

## FRITTIEREN VON FRISCHKOST

Nahrungsmittel		Höchstmenge g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 1,5 Liter Öl	600	190	10-12
	Höchstmenge mit 1,1 Liter Öl	1000	190	18-20
	Höchstmenge mit 1,5 Liter Öl	1200	190	20-22
FISCH	Kalamari	500	160	9-10
	Kleine Muscheln	500	160	9-10
	Scampischwänze	600	160	7-10
	Sardinen	500-600	170	8-10
	Kleine Tintenfische	500	160	8-10
	Seezungen (Nr. 3)	500-600	160	6-7
FLEISCH	Wiener Schnitzel (Nr. 2)	250	170	5-6
	Hähnchenschnitzel (Nr. 3)	300	170	6-7
	Frikadellen (Nr. 8 – 10)	400	160	7-9
GEMÜSE	Artischocken	250	150	10-12
	Blumenkohl	400	160	8-9
	Pilze	400	150	9-10
	Auberginen	300	170	11-12
	Zucchini	200	170	8-10

Bei den angegebenen Frittierzeiten und –temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack geändert werden müssen und 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 g	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
POMMES FRITES	Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis mit 1,5 Liter Öl	200 (*)	190	4-6
	Höchstmenge mit 1,1 Liter Öl	600	190	13-15
	Höchstmenge mit 1,5 Liter Öl	1000	190	18-20
KARTOFFELKROKETTEN		500	190	7-8
FISCH	Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	4-6
	Krabben	300	190	4-6
FLEISCH	Hähnchenschnitzel (Nr. 3)	200	180	6-8

**HINWEIS: Stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel einwandfrei geschlossen ist, bevor Sie den Frittierkorb eintauchen.**

(\*) 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

<b>STÖRUNG</b>	<b>URSACHE</b>	<b>ABHILFE</b>
Übler Geruch	Der Geruchfilter ist verbraucht. Das Öl ist verbraucht. Ungeeignete Frittierflüssigkeit.	Filter auswechseln. Öl oder Fett erneuern. Hochwertiges 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 Ölstand überschreitet die Höchstgrenze.	Öl oder Fett erneuern. Frittiergut sorgfältig trocknen. Frittiergut langsam eintauchen. Die Ölmenge im Frittierbecken verringern.
Das Frittieröl wird nicht heiß.	Mögliche Auslösung des Wärmeschutzschalters.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (der Wärmeschutzschalter muss ausgewechselt werden).
Nur der Inhalt einer Korbhälfte wurde frittiert	Der Frittierkorb dreht sich während des Frittiervorgangs nicht.	Den Boden des Frittierbeckens reinigen. Den Laufring des Frittierkorbs reinigen.