

## WICHTIGE SCHUTZMAßNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig.

### Gefahr

- Geben Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Frittieretopf, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen an den Seiten und am Boden des Geräts nicht ab.
- Befüllen Sie den Frittieretopf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab.

### Warnung

- Prüfen Sie bevor Sie das Gerät anschließen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel/Stecker, nachdem das Gerät nicht mehr funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Geben Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen oder berühren Sie keine heißen Oberflächen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. Zum Trennen der Verbindung drehen Sie einen beliebigen Hebel auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen, ebenen und horizontalen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen Gas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Beim Frittieren mit Heißluft wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Frittieretopf aus dem Gerät nehmen.

- Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Das Zubehör der Friteuse wird heiß, wenn Sie es in der Friteuse verwenden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie damit umgehen.

### Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen. Nicht im Freien verwenden.
- Legen Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände auf das Heizelement. Sollte während des Betriebs des Geräts ein Lebensmittelstück auf das Heizelement fallen, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Lebensmittelstück sofort mit einer Gabel oder einem ähnlichen Gegenstand.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile und Küchenutensilien. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Geben Sie das Gerät zur Prüfung oder Reparatur immer an ein vom Verkäufer autorisiertes Servicezentrum zurück. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sonst erlischt die Garantie.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 5°C und 40°C ausgelegt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.

- Leeren Sie den Frittieretopf nach jeder Charge, besonders wenn Sie fettige oder marinierte Lebensmittel frittieren. Seien Sie vorsichtig, da der Frittieretopf während des Gebrauchs heiß wird.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun erscheinen. Entfernen Sie verbrannte Reste sofort. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 180°C (um die Bildung von Acrylamid zu minimieren).

- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

### Verlängerungskabel

- a) Ein kurzes Netzkabel ist vorhanden, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern.
- b) Längere Verlängerungskabel sind verfügbar und können bei sorgfältigem Gebrauch verwendet werden.

c) Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:

- 1) Die angegebene elektrische Nennleistung des Kabelsatzes oder Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts
- 2) Die Kordel sollte so angeordnet sein, dass sie nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte drapiert, wo sie von Kindern angezogen oder unbeabsichtigt über sie gestolpert werden kann
- 3) Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, sollte der Kabelsatz oder das Verlängerungskabel ein 3-adriges Erdungskabel sein.

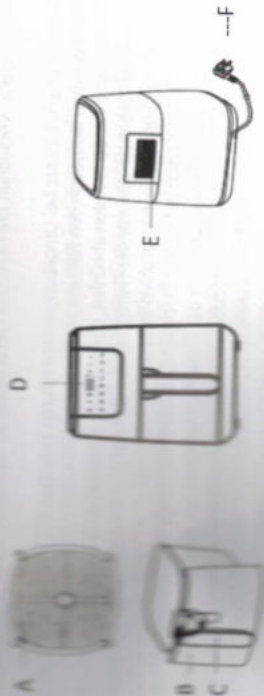
# DIESE ANWEISUNG SPEICHERN

## Bewertung

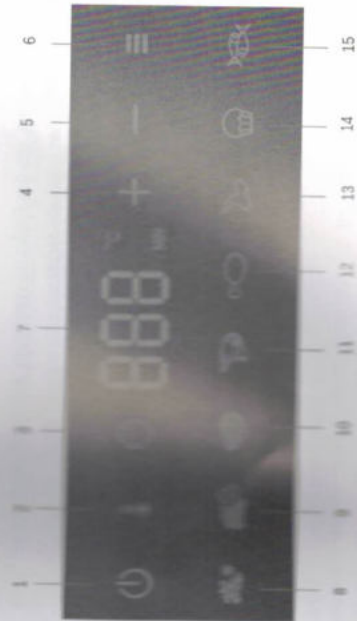
Artikelnummer	TT-AF4
Spannung	220-240V
Macht	1400W
Kapazität des Frittiertopfes	5L

## Allgemeine Beschreibung

- A Gestell (in den Topf gestellt)
- B Frittierkopf
- C Griff
- D Tafel
- E Luftauslass
- F Netzkabel/Stecker



## Beschreibung des Displays



1. ON/OFF, nach dem Einstecken, drücken Sie diese Taste, um die Fritteuse einzuschalten, nach der Auswahl der Funktionen drücken Sie diese Taste, um das Programm zu starten. Sie können das Kochen auch abbrechen, indem Sie diese Taste auch während des Kochens drücken.
2. Temperatureinstellung. Wenn Sie die Kochtemperatur einstellen möchten, drücken Sie diese Taste, und drücken Sie dann "+" oder "-", um die Temperatur nach Bedarf anzupassen.

3. Einstellung der Garzeit. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie diese Taste und drücken Sie dann "+" oder "-", um die Garzeit nach Bedarf anzupassen.
4. "+" erhöht die Gartemperatur oder Garzeit.
5. "-" Verringern der Gartemperatur oder Garzeit.
6. "Menu"-Taste. Drücken Sie diese Taste, um die richtigen Funktionen von 8-15 auszuwählen.
7. Digitalanzeige. Zeigt abwechselnd die Garzeit und die Gartemperatur an.
- 8-15. Voreingestellte Funktionen; siehe unten Standard-Garzeit- und Temperatureinstellung für jede Funktion. Sie können die Garzeit oder Gartemperatur entsprechend der Menge des Garguts einstellen.

Funktion	Standard-Kochzeit	Standard-Kochtemperatur	Einstellbarer Zeitbereich	Einstellbarer Temperaturbereich
Pommes Frites(geforen)	15 Min.	200°C	65-200	1min-90min
Pommes frites (frisch)	25 Min.	200°C	65-200	1min-90min
Steak	25 Min.	180°C	65-200	1min-90min
Garnelen	12 Min.	160°C	65-200	1min-90min
Chicken legs/ drumsticks	20 Min.	185°C	65-200	1min-90min
Chicken wings	15 Min.	180°C	65-200	1min-90min
Backen	25 Min.	160°C	65-200	1min-90min
Fisch	15 Min.	165°C	65-200	1min-90min

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. (Siehe 'Reinigung')

## Vorbereitung für den Einsatz

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Unterlage.  
Hinweis: Legen Sie keine Gegenstände auf oder an die Seiten des Geräts. Dies könnte den Luftstrom stören und das Brätergebnis beeinflussen.
- Vorsicht: Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.**
- 2 Legen Sie das Gestell in den Frittieropf.
- Vorsicht: Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.**

## Verwendung des Geräts

Dies ist eine Friteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Frittieretopf nicht mit Öl oder Frittierfett.

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Wandsteckdose.
- 2 Ziehen Sie den Frittieretopf vorsichtig aus der Friteuse heraus und stellen Sie sicher, dass sich das Gestell im Topf befindet.
- 3 Geben Sie die Zutaten in den Frittieretopf auf dem Rost.  
Hinweis: Die Friteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und die richtige Zubereitungszeit finden Sie in der Speisetabelle (siehe "Speisetabelle").  
Hinweis: Überfüllen Sie den Frittieretopf nicht und überschreiten Sie nicht die in der Nahrungstabelle (siehe "Nahrungstabelle") angegebene Menge, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.  
Hinweis: Wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, überprüfen Sie unbedingt die erforderliche Zubereitungszeit für die verschiedenen Zutaten, bevor Sie mit der gleichzeitigen Zubereitung beginnen.

- 4 Schieben Sie den Frittieretopf wieder in die Friteuse.

**Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird und der Topf entsprechend nur am Henkel gehalten werden kann.**

- 5 Drücken Sie die START-Taste, um die Friteuse einzuschalten, und drücken Sie dann die MENÜ-Taste, um die gewünschte Funktion zu wählen und ggf. die Garzeit und -temperatur einzustellen.

- 6 Drücken Sie die Taste START, um mit dem Kochen zu beginnen.

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist. Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten im Inneren vorheizen lassen. Wählen Sie in diesem Fall die 1. Funktion, stellen Sie die Zeit in 3 Minuten ein und starten Sie.  
Hinweis: Auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

- 7 Einige Zutaten müssen während der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Friteuse.

**Vorsicht: Berühren Sie den Topf während des Schüttelns nicht direkt, da er sehr heiß ist.**  
Hinweis: Überschüssiges Öl aus dem Zutatensieb nimmt auch auf dem Boden des Frittieretopfes

- 8 Wenn Sie den Piepfon hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit verstrichen.

Hinweis: Wenn Sie mehrere Chargen fertiger Zutaten (z. B. Keulen, Würstchen oder Hamburger) zubereiten, achten Sie darauf, dass Sie nach jeder Charge überschüssiges Öl mit einem Küchentuch vom Gestell und vom Boden des Frittieretopfes entfernen. Seien Sie vorsichtig, da diese während des Gebrauchs sehr heiß werden.  
Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drücken Sie dazu zum Abbrechen die

Taste START.

- 9 Ziehen Sie den Frittieretopf aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

- 14 Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.  
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, stellen Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und kochen Sie ein paar Minuten länger.

Hinweis: Nach dem Frittieren mit Heißluft sind der Frittieretopf, das Gestell, das Gehäuse und die Zutaten heiß. Abhängig von der Art der Zutaten im Frittieretopf, Dampf kann aus dem Topf entweichen. Dies ist normal.

15 Leeren Sie den Frittieretopf in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Frittieretopf zu nehmen.

Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Friteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

## Tabelle

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Inhaltsstoffe.  
Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Indikationen sind. Da sich die Inhaltsstoffe in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass Ihre Inhaltsstoffe die beste Einstellung haben.

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Wärmeluftrastplatte noch kalt ist.

Kartoffeln und Pommes	Frites	Fleisch und Geflügel	Snacks	Frühlingsrollen	Geflorene Chicken Nuggels	Geflorene Fischstäbchen	Tiefgefrorenes Brot paniert	Käse-Snacks	Gefülltes Gemüse	Backen	Kuchen	Quiche	Muffins	Süße Snacks
Betrag (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Bemerkung											
300-500	15-20	200	Schütteln beim Kochen											
300-500	20-30	180	Schütteln beim Kochen											
300-600	20-30	200	Schütteln beim Kochen											
100-500	10-20	200	Beim Kochen umdrehen											
100-500	10-20	200	Beim Kochen umdrehen											
100-500	10-15	180	Beim Kochen umdrehen											
100-500	10-15	200	Beim Kochen umdrehen											
100-500	15-25	200	Beim Kochen umdrehen											
100-500	15-20	200	Beim Kochen umdrehen											
100-500	8-15	200	Ofenfertig verwenden. Beim Kochen umdrehen											
100-500	8-15	200	Ofenfertig verwenden. Beim Kochen umdrehen											
100-500	8-15	200	Ofenfertig verwenden. Beim Kochen umdrehen											
100-500	8-15	200	Ofenfertig verwenden. Beim Kochen umdrehen											
100-500	8-15	160	Beim Kochen umdrehen											
400	20-25	160	Backform verwenden											
500	20-25	180	Backblech/Ofenform verwenden											
400	15-20	160	Backform verwenden											
500	15-20	160	Backblech/Ofenform verwenden											

## Tipps

- Eine kleinere Menge Lebensmittel erfordert eine etwas kürzere Zubereitungszeit, eine größere Menge Lebensmittel erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit.
- Es wird empfohlen, den Frittieroptopf der Friteuse nicht über das Fassungsvermögen von  $\frac{3}{4}$  hinaus zu befüllen. Die maximale Menge an Zutaten, die zubereitet werden kann, hängt von der Art des Essens ab, das Sie zubereiten möchten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass frittierte Zutaten nicht ungleichmäßig zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Topf der Friteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Friteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.
- Es wird empfohlen, einige Minuten zu warten, um das Gerät abzukühlen, wenn Sie nach dem 1. Kochen ein weiteres Kochen beginnen müssen. Erhitzen Sie das Gerät nicht länger als 1 Stunde.
- Wenn Sie öfenfertige Snacks verwenden, fügen Sie kein Öl hinzu, da diese in der Regel vorgebraten sind und goldbraun und knusprig werden, wenn sie in der Friteuse zubereitet werden.
- Wenn Sie öfenfertige Snacks verwenden und diese nicht knusprig werden und blass bleiben, überprüfen Sie bitte Folgendes:
  - a. Die Menge der Inhaltsstoffe: Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Frittieroptopf. Bedecken Sie den Boden des Topfes mit nur einer Schicht. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
  - b. Die Vorbereitungszeit: Wenn Sie das Gerät vor dem Einlegen der Snacks nicht vorgewärmt haben, müssen Sie bei der Einstellung der Zeitschaltuhr die Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern.
  - c. Die meisten Snacks benötigen die angegebene Zubereitungszeit, bis der Ofen vollständig durchgegart ist.
- d. Wenn Ihre Krokettchen oder Snacks platzen, wenn Sie diese in der Friteuse zubereiten, wählen Sie eine kürzere Zubereitungszeit.

## Reinigung

**Warnung:** Lassen Sie den Bratentopf, das Gestell und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Der Topf und das Gestell sind mit einer Anthraflbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchengeräte aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Öl und Fett vom Boden des Frittieroptops, um Rauchbildung zu vermeiden.

- 1 Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.  
Tipp: Nehmen Sie den Frittieroptopf heraus, damit die Friteuse schneller abkühlen kann.
- 2 Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 3 Reinigen Sie den Frittieroptopf und das Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Hinweis: Der Frittieroptopf und das Gestell sind auch spülmaschinenfest.  
Tipp: Wenn Sie bereits am Braten sind oder -gestillt kleben, können Sie diese 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Durch das Einweichen lösen sich die Speisereste und lassen sich leichter entfernen. Die Qualität Ihres Geschirrspülmittels bestimmt, wie leicht sich Speisereste und Fett entfernen lassen. Achten Sie darauf, dass Sie ein Geschirrspülmittel

verwenden, das Öl und Fett lösen kann. Wenn sich Fettflecken auf dem Bratentopf oder Rost befinden und Sie diese nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen konnten, verwenden Sie einen flüssigen Entfetter.  
Tipp: Zur Entfernung von Schmutzresten können Sie eine Entfettungsflüssigkeit verwenden.

- 4 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Jede andere Wartung sollte von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

## Lagerung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.

## Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll weg, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie mit, die Umwelt zu schonen.

## Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches, autorisiertes Servicezentrum

## Fehlerbehebung

Dieses Kapitel fasst die häufigsten Probleme zusammen, auf die Sie mit dem Gerät stoßen könnten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Friteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Sie haben nicht START gedrückt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose. Drücken Sie nach Auswahl des Menüs die Taste START, um mit dem Kochen zu beginnen.
	Mehrere Geräte werden an eine Steckdose angeschlossen. Die Außenseite des Geräts wird heiß, weil die Wärme im Inneren an die Außenwände abgestrahlt wird.	Versuchen Sie einen anderen Sockel und überprüfen Sie die Sicherungen. Die Friteuse hat eine Leistung von 1400W. Das ist normal. Aber die Griffe, das Panel, das Sie während des Gebrauchs berühren müssen, bleiben immer noch kühl genug, um berührt zu werden.
Die mit der Friteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Bratentopf ist zu groß. Die eingestellte Temperatur ist zu	Der Frittieroptopf, das Gestell und das Innere der Friteuse werden beim Einschalten des Geräts immer heiß, um sicherzustellen, dass das Essen richtig gegart wird. Der Frittieroptopf und das Gestell sind immer zu heiß, um sie zu berühren. Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Frittieroptopf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. Stellen Sie die Temperatureinstellung ein

	niedrig. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	(siehe 'Nahrungstabelle'). Stellen Sie die Garzeit entsprechend der gewünschten Zubereitungszeit ein (siehe 'Kochtabelle'). Aufeinander oder quer liegende Zutaten (z.B. Pommes Frites) müssen während der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe 'Nahrungstabelle'.
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Friteuse gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen während der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Friteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Backofensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Friteuse kommen.	Es sind zu viele Zutaten im Topf. Sie bereiten fettige Zutaten vor.	Füllen Sie den Topf nicht über das Fassungsvermögen von $\frac{3}{4}$ hinaus. Wenn Sie fettige Zutaten in der Friteuse braten, wird eine große Menge Öl in den Topf austreten. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierpotf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben. Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Der Frittierpotf enthält noch Fettreste aus der früheren Verwendung. Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett im Topf erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratens fest bleiben.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig in der Friteuse gebraten.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült. Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelsticks gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Friteuse kommen.		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

## Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU).
- Befolgen Sie die Vorschriften Ihres Landes für die getrennte Sammlung von elektrischen und elektronischen Produkten. Die korrekte Entsorgung trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

