

UNOLD®



FRITTEUSE DESIGN

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi**

Modell 58625

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0)1/8102039

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58625

Stand: Januar 2019 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-0

Telefax +49 (0)62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 58625**

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Sicherheitshinweise	8
Besondere Sicherheitshinweise Fritteusen ..	11
Wissenswertes zum Fett	12
Bedienelement	14
Vor dem Benutzen	14
Bedienen	15
Reinigen und Pflegen.....	17
Tabelle der Frittierzeiten.....	18
Rezepte	19
Fehler Beheben	22
Garantiebestimmungen	24
Entsorgung / Umweltschutz	24
Informationen für den Fachhandel.....	24
Service-Adressen	25
Bestellformular Ersatzteile.....	106

Instructions for use Model 58625

Technical Specifications.....	26
Explanation of symbols.....	26
Important Safeguards.....	26
Special safeguards for the use of deep fryers.....	29
Interesting facts about grease	30
Operating element	31
Before using the appliance	31
Operation.....	32
Cleaning and care.....	33
Frying schedule	34
Recipes	36
Remedy of problems	37
Guarantee Conditions.....	39
Waste Disposal/Environmental Protection ..	39
Service	25

Notice d'utilisation modèle 58625

Spécification technique	40
Explication des symboles.....	40
Consignes de sécurité	40
Consignés de sécurité spéciales pour les friteuses.....	43
Ce qu'il faut savoir sur la graisse.....	44
Élément de commande.....	45
Avant l'utilisation.....	45
Utilisation.....	46
Nettoyage et entretien.....	47
Tabelle des temps de friture	48
Recettes	49
Elimination de problèmes	51
Conditions de Garantie.....	53
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	53
Service	25

Gebruiksaanwijzing model 58625

Technische gegevens	54
Verklaring van de symbolen.....	54
Veiligheidsvoorschriften.....	54
Speciale veiligheidsinstructies voor friteusen	57
Wetenswaardigheden over het vet.....	58
Bedieningselement	59
Vóór het gebruik	59
Bedienen	60
Reiniging en onderhoud	61
Tabel van de frituurtijden	62
Recepten	63
Verhelpen van problemen	66
Garantievoorwaarden.....	67
Verwijderen van afval/Milieubescherming ..	67
Service	25

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58625

Dati tecnici	68
Significato dei simboli	68
Avvertenze di sicurezza	68
Informazioni di sicurezza specifiche per le friggitrici	71
Cose da sapere sul grasso	72
Elemento di comando	73
Prima dell'utilizzo	73
Uso	74
Pulizia e cura	75
Tabella dei tempi di frittura	76
Ricette	77
Risoluzione dei problemi	80
Norme die garanzia	81
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	81
Service	25

Manual de Instrucciones modelo 58625

Datos técnicos	82
Explicación de los símbolos	82
Indicaciones de seguridad	82
Instrucciones de seguridad especiales para freidoras	85
Información de interés sobre la grasa	86
Elemento de mando	87
Antes del uso	87
Manejo	88
Limpieza y cuidado	89
Tabla de tiempos de fritura	90
Recetas	91
Eliminar problemas	93
Condiciones de Garantía	94
Disposición/Protección del medio ambiente	94
Service	25

Instrukcja obsługi modelu 58625

Dane techniczne	95
Objaśnienie symboli	95
Wskazówki bezpieczeństwa	95
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące frytownicy	98
Wiadomości na temat tłuszczu	99
Element obsługi	100
Przed użyciem	100
Obsługa	101
Czyszczenie i pielęgnacja	102
Tabela czasów frytowania	103
Warunki gwarancji	105
Utylizacja / ochrona środowiska	105
Service	25

EINZELTEILE



EINZELTEILE**D Ab Seite 8**

- 1 Deckel (abnehmbar) mit Sichtfenster
- 2 Frittierkorb mit einklappbarem Griff
- 3 Fettbehälter
- 4 Bedienelement
- 5 Entriegelungstaste Deckel
- 6 Entriegelungstaste Frittierkorbgriff

GB Page 26

- 1 Lid (removable) with view window
- 2 Deep-frying basket with fold-in handle
- 3 Grease container
- 4 Operating element
- 5 Lid unlock button
- 6 Unlock button – deep-frying basket

F Page 40

- 1 Couvercle (amovible) avec hublot
- 2 Panier avec poignée rabattable
- 3 Réservoir d'huile
- 4 Élément de commande
- 5 Touche de déverrouillage du couvercle
- 6 Touche de déverrouillage de la poignée du panier

NL Pagina 54

- 1 Deksel (afneembaar) met kijkvenster
- 2 Frituurmand met inklapbaar handvat
- 3 Frituurpan
- 4 Bedieningselement
- 5 Ontgrendelingsknop deksel
- 6 Ontgrendelingsknop handvat frituurmand

I Pagina 68

- 1 Coperchio (asportabile) con oblò
- 2 Cestello con manico ribaltabile
- 3 Contenitore del grasso
- 4 Elemento di comando
- 5 Tasto di sblocco coperchio
- 6 Tasto di sblocco manico del cestello


E Página 82

- 1 Tapa (desmontable) con mirilla
- 2 Cesta de freír con asa plegable
- 3 Recipiente de grasa
- 4 Elemento de mando
- 5 Tecla de desbloqueo de la tapa
- 6 Tecla de desbloqueo del asa de la cesta de freír

PL Strany 95

- 1 Pokrywa (zdejmowana) z wzornikiem
- 2 Kosz do smażenia ze składanym uchwytem
- 3 Pojemnik na olej
- 4 Element obsługi
- 5 Przycisk odblokowania pokrywy
- 6 Przycisk odblokowania uchwyty kosza do smażenia

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58625**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Maße:	Ca. 37,0 x 27,0 x 22,4 cm (B/T/H)	
Zuleitung:	Ca. 100 cm	
Gewicht:	Ca. 3,5 kg	
Gehäuse/Deckel:	Kunststoff	
Fettbehälter:	Lebensmittelgerecht	
Frittierkorb:	Entnehmbar	
Volumen:	Max. 2,5 Liter Fettfüllmenge	
Fassungsvermögen:	Max. 750 g Tiefkühlpommes, 500-600 g frische Pommes (je nach Sorte)	
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung bis zu 190 °C, abnehmbarer Deckel, Timerfunktion bis zu 30 Minuten, Betriebs- und Funktionskontrollleuchte	
Zubehör:	Frittierkorb, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsfahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
3. Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder

Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
6. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
7. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
8. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
11. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
12. Das Gehäuse und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
16. Wenn Sie das Gerät unter der Dunstabzugshaube eines Herdes nutzen, muss der Herd ausgeschaltet sein, um eine etwaige Brandgefahr zu vermeiden.
17. Fettbrände niemals mit Wasser löschen – Explosionsgefahr!

18. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Hängeschrank, in ein Regal oder direkt an eine Wand.
19. Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn der Fettbehälter mit Fett gefüllt ist und in das Gerät gesetzt wurde. Niemals das leere Gerät aufheizen.
20. Niemals Fett direkt in das Gehäuse geben – Brandgefahr!
21. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
22. Benutzen Sie die Fritteuse stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
23. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
24. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
25. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
26. Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen.
27. Die Oberflächen des Geräts werden im Betrieb heiß, verwenden Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und die Bedienknöpfe.
28. Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
29. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist, um Verletzungen zu vermeiden.
30. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
31. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
32. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
33. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Fettbehälter, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammgebaut werden.
34. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen.

35. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
36. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



VORSICHT:

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.

Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.

Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FRITTEUSEN



1. Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. Öl und sonstige Frittierfette können sich bei Überhitzung entzünden. Daher ist bei Langzeitbetrieb besondere Vorsicht notwendig. **Fettbrände niemals mit Wasser löschen – Explosionsgefahr!** Sobald das Frittiergut fertig zubereitet ist und das Gerät nicht mehr gebraucht wird, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von Speisen gemäß dieser Bedienungsanleitung. Frittieren Sie nur dafür geeignete Lebensmittel.

3. Stellen Sie sicher, dass das Frittiergut möglichst trocken ist.
4. Geben Sie niemals Wasser in das Frittierfett.
5. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn kein Frittierfett eingefüllt ist, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
6. Das Niveau des Frittierfetts muss sich zwischen der MIN- und MAX-Markierung befinden. Füllen Sie auf keinen Fall mehr Frittierfett ein, da heißes Fett herausspritzen kann – Verletzungsgefahr!
7. Beim Frittieren kann sich heißer Dampf bilden, halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie die Fritteuse mit besonderer Vorsicht.
8. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raumes während des Frittierens.
9. Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
10. Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.
11. Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.
12. Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.

WISSENSWERTES ZUM FETT

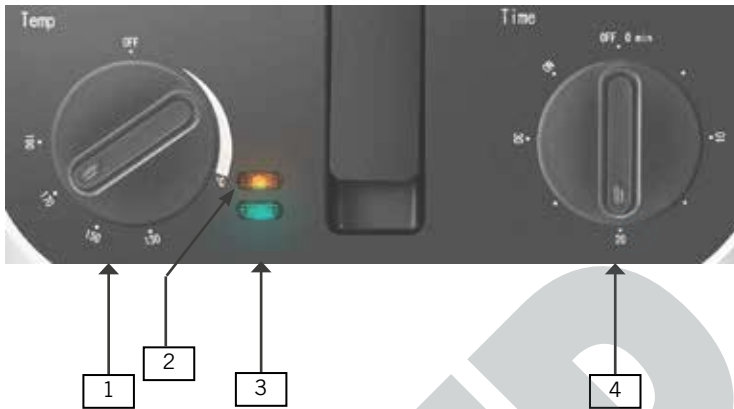
1. **Wir empfehlen die Verwendung von hitzebeständigem, flüssigem Öl zum Frittieren.** Beachten Sie die entsprechenden Hinweise auf der Verpackung sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum. Wenn das Öl oder Fett nach dem Frittieren bräunlich wird, ist es nicht hitzebeständig. Verwenden Sie dann eine andere Sorte. Mischen Sie nie verschiedene Öle und Fette, da die Siedepunkte der Fette sehr unterschiedlich sind.
2. Mischen Sie nie neues und altes Fett.
3. Bei Verwendung von Öl dieses bis zur erforderlichen Höhe einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX).
4. Bei der Verwendung von festem Frittierfett dieses in Würfel schneiden und vorsichtig in einem Topf auf dem Herd schmelzen lassen. Füllen Sie dann das geschmolzene Fett vorsichtig in den Fettbehälter der Fritteuse und achten Sie auf den richtigen Füllstand (zwischen den Markierungen MIN

und MAX). Nach dem Abkühlen des Gerätes wird dieses Fett wieder fest und muss bei erneutem Gebrauch wie beschrieben zunächst in einem Topf geschmolzen werden.

5. Überhitzen Sie das Fett nicht, da sonst die Oberfläche des Frittierguts verkrustet und das Innere nicht gar wird.
6. Das Frittiergut muss im Fett schwimmen, daher nie zu viel Frittiergut auf einmal einfüllen. Bei einer zu großen Menge kühlt das Fett zu stark ab und das Frittiergut saugt sich mit Fett voll.
7. Ersetzen Sie verbrauchtes Frittierfett regelmäßig. Verbrauchtes Frittierfett beeinträchtigt den guten Geschmack des Frittierguts. Entsorgen Sie verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften.
8. Falls Sie das Frittierfett wieder verwenden, lassen Sie es zunächst etwas abkühlen und gießen Sie es dann, bevor es wieder fest wird, durch ein mit Küchen- oder Filterpapier ausgelegtes Sieb in einen anderen Behälter. Sie können das Fett dann in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Ungefiltertes Fett verdirbt rasch.



BEDIENELEMENT



- 1 **TEMP = Temperaturregler**
Zum Einstellen der gewünschten Frittiertemperatur
- 2 **Kontrollleuchte EIN/AUS**
Zeigt an, ob das Gerät eingeschaltet ist
- 3 **Funktionskontrollleuchte**
Zeigt an, wann das Fett die jeweilige Temperatur erreicht hat
- 4 **TIMER = Zeitvorwahl**
Zum Einstellen der gewünschten Frittierzeit (Gerät schaltet nicht ab!)

VOR DEM BENUTZEN

1. Deckel, Korb und sonstiges Zubehör entnehmen und alle Verpackungsmaterialien entfernen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Deckel, Fettbehälter, Korb und Gehäuse mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
3. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
4. Fettbehälter einsetzen, bis er auf der Gehäusekante aufliegt. Die Heizanschlüsse am Fettbehälter müssen passend zu den Anschlüssen im Gehäuse ausgerichtet werden.
- 5.

6. Frittierkorb einsetzen.
7. Schließen Sie den Deckel und senken Sie den Frittierkorb ab, indem Sie den Schiebeschalter am Griff nach unten schieben und den Griff langsam herunterklappen.
8. Der Deckel kann geöffnet werden, indem man die Entriegelungstaste am Gehäuse drückt.
9. ANMERKUNG: Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der Fettbehälter korrekt eingesetzt ist.



BEDIENEN

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Deckel, um den Deckel zu öffnen.
3. Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie den Griff hochklappen, bis er einrastet.
4. Öl bis zur erforderlichen Höhe in den Fettbehälter einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX). Es müssen mindestens 1,6 Liter eingefüllt werden, die maximale Füllmenge beträgt 2,5 Liter Fett.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen. Der Aufheizevorgang beginnt.
7. Bei Bedarf können Sie nun am Timer die gewünschte Frittierzeit bis maximal 30 Minuten einstellen. Am Ende der eingestellten Frittierzeit ertönt ein Signal. Drehen Sie den Regler einmal komplett auf die maximal mögliche Zeit und dann erst zurück auf die gewünschten Minuten.
8. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht die grüne Kontrollleuchte aus. Beim ersten Frittiervorgang dauert die Aufheizzeit durchschnittlich ca. 7 bis 8 Minuten.
9. Um optimale Frittierergebnisse zu erhalten, sollten Sie das Frittiergut erst dann eintauchen, wenn die ideale Temperatur erreicht ist und die grüne Kontrollleuchte leuchtet.
10. Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Deckel und öffnen Sie den Deckel.
11. Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das Gerät.



12. Schließen Sie ggf. den Deckel und senken Sie den Frittierkorb ab, indem Sie den Schiebeschalter am Griff nach unten schieben und den Griff langsam herunterklappen.



VORSICHT: Auf Ölspritzer achten!

13. Kontrollieren Sie durch das Sichtfenster, ob Ihr Frittiergut fertig ist.



Achtung: Heißer Dampf kann aus der Deckelöffnung austreten – Verbrennungsgefahr!

14. Hinweis: Tiefgefrorene Lebensmittel enthalten mehr Wasser und spritzen beim Eintauchen in das heiße Frittierfett.
15. Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Deckel, um den Deckel zu öffnen.
16. Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie den Griff hochklappen, bis er einrastet. Prüfen Sie, ob das Frittiergut den gewünschten Gargrad hat. Falls nicht, den Frittierkorb wieder absenken und fortfahren, wie ab Punkt 12 beschrieben.
17. Lassen Sie fertig frittierte Gerichte ein paar Sekunden abtropfen und entnehmen Sie dann den Frittierkorb. Lassen Sie fertig frittierte Gerichte nicht zu lange in der Abtropfstellung stehen. Der aufsteigende Dampf weicht das Frittiergut sonst wieder auf.
18. Nach Benutzung stets den Temperaturregler auf „OFF“ stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Achtung: Bei Verwendung der Timerfunktion schaltet sich das Gerät selbstständig aus. Lassen Sie das Gerät dennoch niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist, auch nicht bei Verwendung der Timerfunktion!

VORSICHT: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß! Schützen Sie sich vor Fettspritzern und verwenden Sie geeignetes Besteck für das Frittiergut.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.

Gerät vollständig abkühlen lassen. Die heißen Teile nicht berühren, da diese auch nach dem Abschalten noch längere Zeit heiß ist.

1. Das Heizelement im Gehäuse darf nie in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Kontakt kommen.
2. Den Fettbehälter mit beiden Händen entnehmen. Wenn Sie das Frittierfett wieder verwenden wollen, das Fett durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Bewahren Sie das Fett im Kühlschrank auf, z. B. im abgedeckten Fettbehälter. Ausgehärtetes Frittierfett kann vor der Wiederverwendung in einem Topf auf dem Herd kurz erwärmt werden, bis es gerade flüssig genug ist, um es in den Fettbehälter zu füllen. Frittierfett sollte regelmäßig ausgetauscht werden. Verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen.
3. Zur Reinigung des Fettbehälters keine scharfen oder scheuernden Putzmittel verwenden, da die Beschichtung beschädigt werden kann.
4. Der Deckel kann zur leichteren Reinigung vom Gerät abgenommen werden. Ziehen Sie den Deckel vorsichtig nach oben vom Gerät ab. Um den Deckel wieder einzusetzen, müssen die Stifte am Deckel in die Scharniere eingesetzt werden.
5. Reinigen Sie den Frittierkorb in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben.
6. Alle Teile mit Ausnahme des Gehäuses können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel werden. Bei Verkrustungen die Teile in warmem Wasser einweichen. Der Deckel kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
8. Setzen Sie den Deckel, den Fettbehälter und den Frittierkorb wieder in das Gerät.
9. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes erheblich.
10. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

TABELLE DER FRITTIERZEITEN

Die in der folgenden Tabelle genannten Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sich je nach Frittiergut, Frittiermenge und Frittiervolumen ändern. Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten Sie die Temperatur um 10°C höher einstellen als in der Tabelle angegeben. Die Frittierzeit verlängert sich bei tiefgefrorenen Lebensmitteln. Bitte beachten Sie auch die Herstellerhinweise auf der Verpackung der Tiefkühlkost.

Aus gesundheitlichen Gründen empfehlen wir, tiefgefrorene Lebensmittel zuerst anzutauen und dann bei max. 175 °C zu frittieren. Um die Entstehung von Acrylamid zu reduzieren, sollten Sie das Öl zum Frittieren grundsätzlich nicht über 175 °C erhitzen.

Fleisch, Geflügel

Frittiergut	Temp.	Min. ca.	Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Bratwurst	175 °C	3	Fischfilet, bemehlt	175 °C	4
Frikadellen/Klopse	175 °C	3-4	Fischfilet, paniert	170 °C	6
Kotelettes, paniert	170 °C	5-6	Fischfilet in Backteig	170 °C	7
Schnitzel, unpaniert	175 °C	2-3	Fischstäbchen	160 °C	5-8
Schnitzel, paniert	170 °C	5	Scholle, bemehlt	175 °C	8-10
Cordon bleu	160 °C	8-10	Karpfen, klein, bemehlt, in 4 Stücke geteilt	175 °C	8-10
Leber, bemehlt	170 °C	2-3	Forelle, bemehlt	170 °C	5
Geflügelleber, paniert	170 °C	3	Forelle, paniert	170 °C	6
Hähnchenkeulen	170 °C	15	Heringsfilet	170 °C	3
Hähnchenschnitzel, pan.	170 °C	2-3	Tintenfischringe, bemehlt	175 °C	3
Wachteln	175 °C	4			
Backhähnchen, paniert in 4 Teilen	170 °C	17			
Fleisch- oder Leberkäse, dicke Scheiben	175 °C	2-3			
Fleisch, ca. 6 cm Stück, von beiden Seiten stern- förmig eingeschnitten	175 °C	2-3			

Fisch

Krabben	175 °C	1-2
Riesengarnelen	175 °C	5

Gemüse

Frittiertgut	Temp.	Min. ca.
Möhren in dünnen Stiften	170 °C	4-6
Lauch in Ringen	170 °C	2-3
Zwiebelringe, bemehlt	170 °C	3
Bohnen 10 Min. vorgegart	170 °C	2
Champignons, paniert	170 °C	3
Blumenkohlröschen, paniert	160 °C	4
Kohlrabi in dünnen Stiften	170 °C	2-3
Zucchini, paniert, 1 cm dicke Scheiben	170 °C	3
Brokkoliröschen 5 Min. vorgegart	170 °C	2
Pommes frites, tiefgekühlt, max. 800 g	175 °C	4

Frittiertgut	Temp.	Min. ca.
Pommes frites, frisch, max. 1 kg: blanchieren, dann herausnehmen und warten, bis Öl wieder heiß ist, dann frittieren	175 °C	4
Kroketten aus Kartoffelteig	175 °C	2-3
Kroketten, tiefgekühlt	175 °C	6-8
Kräuter in Ausbackteig	175 °C	1-2

Gebäck/Snacks

Frittiertgut	Temp.	Min. ca.
Berliner, je Seite	175 °C	3
Quarkkeulchen, je Seite	175 °C	1,5
Spritzgebäck, je Seite	175 °C	2
Camembert, paniert	170 °C	2

REZEPTE

Die folgenden Rezepte sind jeweils für 4 Personen berechnet.

Kartoffelbällchen

700 g gekochte Kartoffeln, 70 g Mehl, 1 Ei, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 EL Schnittlauch, 100 g grob geriebener Emmentaler Käse, 1 EL Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Ei, Petersilie, Schnittlauch, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pfeffer und Salz zu einem Teig verkneten und Bällchen formen. Das Öl auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin 4-5 Min. frittieren, bis sie knusprig sind.

Karottenkrustl

400 g geraspelte Karotten, 3 Eier, 3-4 EL Mehl, ½ Bund Kerbel, gehackt, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker

Die Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und kräftig abschmecken. Mit einem Löffel Nocken abstechen und im heißen Fett schwimmend ausbacken.

Krabbenfleisch-Bällchen

500 g Krabbenfleisch, 6 Wasserkastanien (Dose, oder Maronen), 100 g Bacon (Frühstücksspeck), Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 TL Stärkemehl, 1 Eiweiß, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Toastbrot, 150 g Semmelbrösel

Krabbenfleisch, Kastanien, Speck, Knoblauch und Toastbrot mit dem Messer oder mit dem ESGE-Zauberstab® fein hacken. Pfeffer, Salz, 1 TL Öl und Eiweiß untermengen, 30 Min. an einem kühlen Ort quellen lassen. Dann kleine Bällchen formen, in Semmelbröseln wenden. Das Öl auf 160 °C erhitzen. Die Bällchen portionsweise unter Wenden frittieren.

Specklauch

2 Stangen Lauch, 100 g Frühstücksspeck in Scheiben

Den Lauch in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit je einer Speckscheibe umwickeln, mit Zahnstochern feststecken und im heißen Frittierfett schwimmend ausbacken.

Mailänder Schnitzel

4 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2 Eier, 6 EL Parmesan, 2 EL Mehl, etwas Milch, Muskat

Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus Ei, Mehl, Käse, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat einen Ausbackteig herstellen. Das Öl/Frittierfett auf 170 °C erhitzen. Die Schnitzel im Ausbackteig wenden und ca. 6 Min. im Fett schwimmend backen.

Zitronenzander

4 Zanderfilets à 200 g, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 100 g Mehl, 1 verquirltes Ei, 100 g Semmelbrösel, 1 EL abgeriebene Schale einer

unbehandelten Zitrone, 2 EL gehackte Zitronenmelisse, 2 Zitronen

Die Zanderfilets unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets salzen, pfeffern, in Mehl und Ei wenden. Die Semmelbrösel mit der Zitronenschale und der Zitronenmelisse mischen und die Zanderfilets damit panieren. Die Zanderfilets ca. 10 Min. im Fett schwimmend ausbacken, herausnehmen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Fritto Misto

4 Hummerkrabbenchwänze, geschält, 200 g Tintenfischringe, gekocht, 400 g Jakobsmuschelfleisch, 8 küchenfertige Sardinen, Saft von 2 Zitronen, einige Tropfen Worcestersauce, 1 kleines Schweinefilet, 2 EL Obstessig, 2 EL Sojasauce, 2 EL Honig, 1 TL Thymian, 4 mittelgroße Möhren, 1 rote Paprikaschote, gewürfelt, 1 Zucchini in Scheiben

Ausbackteig:

300 g Mehl, 2 Eier, 3/8 l Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 2 EL gehackte Petersilie

Die Krabbenchwänze, die Tintenfischringe, die Jakobsmuscheln und die Sardinen in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln und mindestens 2 Stunden marinieren. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden. Den Obstessig mit der Sojasauce, dem Honig und dem Thymian verrühren, über die Filets geben und ebenfalls 2 Stunden marinieren. Die Möhren schälen und mit dem übrigen Gemüse bereitstellen. Aus Mehl, Eiern und der Brühe einen glatten Teig herstellen, mit Salz und Petersilie würzen. Alle Zutaten sorgfältig durch den Teig ziehen und in

Fett schwimmend goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Kräuter im Weinteig

3 kleine Eier, 1/8 l Weißwein, 125 g Mehl, 1 EL Rum, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Bund glatte oder krause Petersilie, 1 Bund Salbeiblätter
Eier mit Wein in einer Schüssel sehr schaumig schlagen, z. B. mit dem ESGE Zauberstab®. Mehl, Salz und Zucker unterrühren. Teig 30 Min. ausquellen lassen, dann den Rum unterrühren. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Gewaschene, abgetrocknete Kräuter durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend 2-3 Min. backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tipp: Dieser Ausbackteig eignet sich auch hervorragend für gebackene Zucchini Blüten (den Stempel in den Blüten vor dem Backen herausbrechen) oder für Gemüse, z. B. Zucchinischeiben, Champignons, Staudensellerie, kleine Möhren usw. Harte Gemüsesorten wie Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli vorher blanchieren.

Obst im Teigmantel

400 g frisches Obst (z. B. Ananas, halbierte Aprikosen, Bananen, Birnen oder Äpfel)
150 g Weizenmehl, 50 g Kokosraspeln, 1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 150 ml Milch, 1 Ei
Aus Mehl, Kokosraspeln, Salz, Zucker, Milch und Ei einen glatten Teig zubereiten und diesen ca. 30 Min ruhen lassen. Obst schälen, in mundgerechte Stücke teilen. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Obst in den Teig tauchen und portionsweise goldbraun frittieren. Mit Puderzucker bestreuen und pur oder mit Vanillesauce/-eis servieren.

Quarkkeulchen

100 g weiche Butter, 150 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, ½ TL Zimt, 500 g Magerquark, 250 g Mehl

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Quark und Mehl zu einem festen Teig verarbeiten. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Mit einem Eszlöffel Nocken vom Teig abstechen und ins heiße Öl geben. Vorsicht: Nicht zu viele Nocken auf einmal hinein geben, da das Fett stark schäumt. Die Nocken pro Seite ca. 1,5 Min. backen und mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen. In Zimtzucker wälzen.

Faschingskrapfen

500 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe, 100 g Zucker, 125 ml Milch, 100 g weiche Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Rum, 200 g Hagebuttenkonfitüre

Aus Mehl, Hefe, Zucker, lauwarmer Milch, Butter, Eiern, Salz, Vanillinzucker und Rum einen Teig z. B. im UNOLD® Backmeister kneten und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Den Teig auf einem bemehlten Brett fingerdick ausrollen, mit einem Glas auf der Hälfte des Teiges Kreise eindrücken. Auf jeden Kreis 1 TL Konfitüre setzen, die zweite Teigplatte darüber legen, um die Marmeladenhäufchen den Teig fest andrücken, die Kreise ganz ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen, mit einem Tuch abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Die Krapfen portionsweise im heißen Fett ca. 3 Min. von jeder Seite backen, mit dem

Schaumlöffel herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Spritzkuchen

1/4 l Milch, 100 g Butter, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 4 Eier
Die Milch mit Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz auf dem Herd in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl hinzufügen und die Masse unter ständigem Rühren „abbrennen“. Der Teig ist richtig, wenn er sich vom Topfboden

löst. Den Teig etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Gleichmäßige Kreise auf Backpapier spritzen. Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Spritzkuchen mit dem Schaumlöffel ins heiße Fett gleiten lassen und 2 Min. von jeder Seite frittieren.

FEHLER BEHEBEN

Wenn Sie Probleme bei der Handhabung Ihrer Fritteuse haben, prüfen Sie bitte zunächst, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist bzw. ob das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet wurde.

Prüfen Sie bitte anhand der folgenden Tabelle, welche Ursache das Problem haben könnte.

Problem	Ursache	Behebung
Starke Geruchsentwicklung	Öl oder Fett sind verbraucht	Öl oder Frittierfett erneuern
	Frittieröl oder -fett nicht hitzebeständig	Keine Fett- oder Ölmischungen verwenden, nur hochwertiges, hitzebeständiges Frittierfett oder Öl verwenden
Dampf entweicht unter dem Deckel	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Deckel richtig auflegen.
Anmerkung: etwas Dampf muss aus Sicherheitsgründen entweichen können, damit kein Überdruck entsteht	Die Deckelöffnung ist verschmutzt und lässt keinen Dampf mehr durch.	Deckel reinigen.

Problem	Ursache	Behebung
Fett läuft über	Beim Einfüllen wurde die Marke „MAX“ überschritten.	Überprüfen Sie die Fettmenge!
	Das Frittiergut war nicht trocken.	Das Frittiergut vor dem Frittieren mit Küchenkrepp sorgfältig trocken tupfen.
	Frittierkorb zu schnell eingetaucht	Frittierkorb vorsichtig eintauchen
	Die Höchstmenge an Frittiergut wurde überschritten.	Verringern Sie die Frittiergutmenge.
Das Frittiergut wird nicht knusprig.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Thermostat auf die richtige Temperatur.
	Der Frittierkorb ist überladen	Reduzieren Sie die Füllmenge.
	Das Fett ist trotz richtiger Einstellung nicht heiß genug.	Thermostat defekt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das Frittierfett ist verbraucht und enthält zuviel Wasser.	Fett wechseln.
Das Fett wird nicht heiß.	Nicht genügend Fett im Behälter	Beachten Sie Abschnitt Bedienung, Pkt. 1–3, zum Einfüllen des Frittierfetts.
	Frittierbehälter sind nicht richtig eingesetzt.	Teile sorgfältig erneut einsetzen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyclen von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Fritteuse 58625 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die dafür eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005 § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Hockenheim, 14.1.2019

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58625**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	2,000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Dimensions:	Approx. 37.0 x 27.0 x 22.4 (L/W/H)	
Power cord:	Approx. 100 cm	
Weight:	Approx. 3,5 kg	
Housing:	Plastic	
Grease container:	Suitable for food products	
Deep-frying basket:	removable	
Volume:	Max. 2.5 litres fat fill quantity	
Capacity:	Approx. 750 g frozen chips, 500-600 g fresh chips	
Features:	Variable temperature control up to 190 °C, removable lid, timer function up to 30 minutes, operating light and function indicator light	
Accessories:	Deep-frying basket, operating instructions with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. Children between 0 and 8 must not be permitted to operate this appliance.
2. Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.

3. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge may only use the appliance, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
4. Children must not be permitted to play with the appliance.
5. Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
6. The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
7. Keep the appliance out of the reach of children.
8. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
9. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guesthouses or holiday homes.
10. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating label.
11. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
12. Do not immerse the appliance or the power cord into water or another liquid.
13. The housing and the power cord must not come into contact with water.
14. Do not touch the appliance or the power cord with wet hands.
15. Do not place the appliance on hot surfaces, metals surfaces or wet surfaces.
16. The appliance and the power cord must keep a sufficient safety distance to open flames.
17. Use the appliance only on a flat, solid, and dry surface.
18. Ensure that the power supply cord does not hang down from the working top edge as it could be easily pulled down, particularly by young children, thereby causing serious accidents.

19. Do not wind the power cord around the appliance to avoid damages.
20. Make sure that any contact between the power cord and hot parts of the appliance is avoided.
21. Do not use the appliance outdoors.
22. The surfaces of the appliance become hot during use. Only use the heat-insulated handles and control elements.
23. Keep sufficient distance to inflammable objects such as curtains etc.
24. Do not move the appliance during use oder when it still contains hot oil.
25. Do not use the appliance with other than the accompanying accessory parts, e.g. of other brands. The use of other accessories may cause risks.
26. Unplug the appliance after use, when the appliance is not used or before cleaning it and let it cool down. Do not leave the appliance unattended as long as the plug is connected to a power socket.
27. Clean the appliance each time after use. All parts, in particular the removable oil recipient, must be dry before being reassembled.
28. Check the appliances, the plug and the power cord regularly for wear and damage. In case of damages or faults, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service. Unadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



CAUTION:

**The appliance becomes very hot during operation!
Water in particular frozen water causes splashes of hot oil,
when coming into contact.**

**Lower wet or frozen food very slowly and carefully into the oil to
avoid splashes of hot oil or foaming of hot oil.**

**If the oil foams strongly, take the food out of the oil wait for a
few seconds and then put it again into the hot frying oil.**



**Never open the housing of the appliance. This can result in electric
shock.**

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

SPECIAL SAFEGUARDS FOR THE USE OF DEEP FRYERS

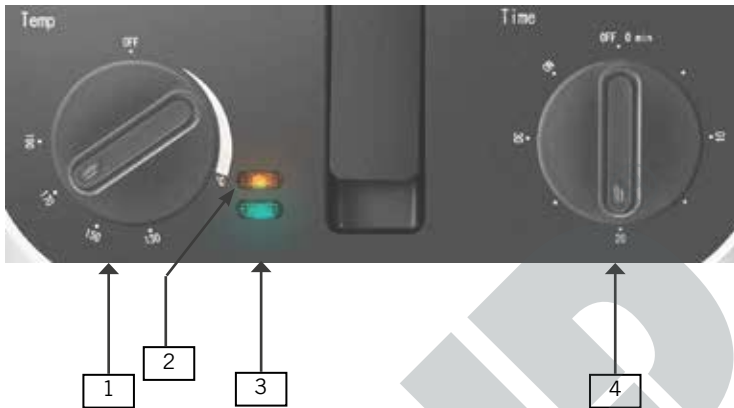


1. The deep fryer becomes very hot during use. **Oil or frying fat may catch fire when overheated.** Therefore special care is required for any long-time use. Switch the appliance off by means of the ON/OFF switch and unplug the appliance when you have finished frying and the deep fryer is no longer used.
2. Only use the appliance for frying of foodstuff according to these instructions. Only fry adequate foodstuff.
3. Make sure that the foodstuff is dry to avoid hot oil splashes.
4. Never add any water to the frying oil.
5. Never switch the appliance on if there is no oil in the oil recipient.
6. Make sure, that the oil level is between MIN and MAX. Do not fill in more oil, as it may splash out. Risk of injuries!
7. Hot steam may occur during frying. Always keep sufficient distance from your face and hands and open the appliance only with care.
8. Provide good ventilation during use.
9. Do not cover the appliance during use to avoid overheating.
10. Water or frozen water will cause dangerous splashes if getting into contact with hot oil. Lower wet or frozen foodstuff very slowly into the oil to avoid splashes and foaming of the oil.
11. In case of strong foam formation lift the foodstuff and wait for moment before you put it into the oil again.

INTERESTING FACTS ABOUT GREASE

1. **We recommend the use of heat-resistant, liquid oil for deep-fat frying.** Comply with the instructions on the packaging, and pay attention to the best-before date. If the oil or grease turns brown after deep-fat frying, it is not heat-resistant. In this case use a different type. Never mix different oils and greases, because the boiling point of the greases varies significantly.
2. Never mix new and old grease.
3. When using oil, pour it in up to the required height (between the MIN and MAX marks).
4. When using solid deep-fat frying grease, cut it into cubes and carefully melt it in a pot on the stove. Then carefully pour the melted grease into the grease container of the deep-fat fryer and ensure the proper fill level (between the MIN and MAX marks). After the appliance has cooled, this grease will solidify and must first be melted in a pot as previously described before reuse.
5. Do not overheat the grease, otherwise the surface of the deep-fried food will become crusted and the inside will not be cooked.
6. The food to be deep-fried must be immersed in the grease, consequently do not add too much food at the same time. If the quantity of food is excessive, the grease cools excessively and the food to be deep-fried becomes saturated with oil.
7. Replace deep-fat frying grease on a regular basis. Deep-fat frying grease that is past its prime impairs the good flavour of the deep-fried food. Dispose of oil or grease that is past its prime in an environmentally-responsible manner in accordance with the local disposal regulations.
8. If you reuse the deep-fat frying grease, first let it cool down slightly and then before it solidifies, pour it into another container through a sieve lined with a paper towel or filter paper. Then you can store the grease in a closed container in the refrigerator. Unfiltered grease spoils quickly.

OPERATING ELEMENT



- 1 **TEMP = temperature controller**
For setting the desired deep-fat frying temperature
- 2 **ON/OFF indicator light**
Indicates whether the appliance is switched on
- 3 **Function indicator light**
Indicates when the grease has reached the respective temperature
- 4 **TIMER**
For setting the desired frying time (appliance does not switch off!)

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Take out lid, basket, handle and other accessories and remove all packaging materials. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Clean lid, grease container, basket, handle and housing with warm, soapy water and then dry these items thoroughly.
3. Place the housing on a level, stable and heat-resistant surface.
4. Insert the grease container until it rests on the edge of the housing.

5. Insert the operating element. Firmly slide the operating element into the aperture on the front of the exterior housing. The operating element must firmly lock in place.
6. Insert the deep-frying basket.
7. Close the lid and lower the deep-frying basket, by sliding the slide switch on the handle downward and slowly folding the handle downward.
8. The lid can be opened by pressing the unlock button on the housing.
9. NOTE: The appliance can only be switched on if the operating element is correctly inserted.

OPERATION

1. Ensure that the appliance is switched off.
2. To open the lid, press the unlock button for the lid.
3. Take out the deep-frying basket by folding the handle upwards until it locks in place.
4. Pour in oil up to the required height (between the MIN and MAX marks). At least 1.6 litres of oil must be poured in, the maximum capacity is 2.5 litres of grease.
5. Close the lid.
6. Set the temperature controller to the desired temperature. The heat-up process starts.
7. If need be, you can now set the desired frying time to a maximum of 30 minutes on the timer. At the end of the set deep-fat frying time a signal sounds, however the appliance is not switched off!
8. When the desired temperature is reached, the green indicator light turns off. For the first deep-fat frying process the average heat-up time is 7 to 8 minutes.
9. For optimum deep-fat frying results, only immerse the food to be deep-fried, when the ideal temperature is reached and the green indicator light is illuminated.
10. Place the food to be deep-fried in the basket. Press the unlock button for the lid and open the lid.
11. Carefully place the deep-frying basket into the appliance.
12. Close the lid and lower the deep-frying basket, by sliding the slide switch on the handle downward and slowly folding the handle downward.





CAUTION:
Pay attention to oil splashes!

13. Check whether your deep-fried food is ready through the view window.



Attention: Hot steam can escape from the lid opening – danger of burning!

14. Note: Frozen food contains more water, water in hot deep-frying grease is rapidly evaporated, the rapidly evaporating water causes the popping, and splattering when frozen food is immersed in the hot deep-frying grease.

15. To open the lid, press the unlock button for the lid.

16. Take out the deep-frying basket by folding the handle upwards until it locks in place. Check whether the deep-fried food has the desired degree of doneness. If not lower the deep-frying basket again and continue as described from point 12.

17. Allow finished deep-fried food to drip off for a few seconds, and then remove the deep-frying basket. Do not leave finished deep-fried food too long in the drip-off position. The rising steam softens the deep-fried food.

18. After use, always place the temperature regulator on the „OFF“ setting and unplug the plug from the electrical outlet.



Attention: When using the timer function, the appliance does switch off automatically. Never leave the appliance unattended when it is in operation, even if you are using the timer function!

CAUTION: The appliance becomes extremely hot during operation! Protect yourself against grease splashes and use suitable utensils for the deep-fried food.

CLEANING AND CARE



Before cleaning, unplug the mains plug.

Allow the appliance to cool completely. Do not touch the parts because it is still hot, even after a longer period of time.

1. Take out the grease container with both hands. If you want to reuse the deep-frying grease, pour the grease through a sieve that is lined with a paper towel. Keep the grease in the refrigerator, e. g. in the covered grease container. Solidified deep-fat frying grease can be briefly warmed up in a pot on the stove before reuse, until it is just liquid enough to be poured into

the grease container. Deep-fat frying grease must be replaced on a regular basis. Dispose of oil or grease that is past its prime in an environmentally-responsible manner in accordance with the local disposal regulations.

2. Do not use any aggressive or scouring cleaning agents; such cleaning agents can damage the coating.
3. The lid can be taken off the appliance for easier cleaning. Carefully pull the lid upwards and off of the appliance. To re-insert the lid, the pins on the lid must be inserted in the hinges on the rear of the appliance.
4. With the exception of the housing all parts can be washed in warm water with a mild dish-washing detergent. If there is encrustation, allow the encrustation to soften by placing the parts in warm water.
5. Dry all parts thoroughly.
6. Place the lid, the grease container and the deep-frying basket back into the appliance.
7. Regular cleaning significantly extends the service life of the appliance.
8. Store the appliance in a dry location, where it is protected against dust.

FRYING SCHEDULE

The following times are only approximate values, which may differ subject to the type, the quantity and the volume of the foodstuff to be fried. In case of frozen food, set the temperature by 10 °C higher than in the schedule. Follow also the instructions of the manufacturer of the frozen food. For health reasons we recommend to let frozen foodstuff unfreeze partially and then to fry it with max. 175 °C. In order to reduce the production of acrylamide, the oil should not be heated over 175 °C.

Meat, poultry

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Fried sausage	175°C	3
Meatballs	175°C	3-4
Cutlet with bone, breaded	170°C	5-6
Cutlet, unbreaded	175°C	2-3
Cutlet, breaded	170°C	5
Cordon bleu	160°C	8-10
Liver, floured	170°C	2-3

Chicken liver, breaded	170°C	3
Chicken legs	170°C	15
Chicken cutlet, breaded	170°C	2-3
Quails	175°C	4
Baked chicken in 4 parts	170°C	17
Sausage, thick slices	175°C	2-3

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
-----------	-------	----------

Fish

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Crabs	175 °C	1-2
King prawns	175 °C	5
Fish fillet, floured	175 °C	4
Fish fillet, breaded	170 °C	6
Fish fillet in batter	170 °C	7
Fish sticks	160 °C	5-8
Plaice, floured	175 °C	8-10
Carp, small, floured, in 4 pieces	175 °C	8-10
Trout, floured	170 °C	5
Trout, breaded	170 °C	6
Herring fillet	170 °C	3
Squid rings, floured	175 °C	3

Vegetables

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Carrots, in small pieces	170 °C	4-6
Leek, rings	170 °C	2-3
Onion rings, floured	170 °C	3
Beans, 10 min. cooked	170 °C	2
Mushrooms, breaded	170 °C	3
Cauliflower pieces, breaded	160 °C	4
Kohlrabi, small pieces	170 °C	2-3
Zucchini, breaded, 1 cm thick slices	170 °C	3
Broccoli pieces 5 min. precooked	170 °C	2
French fries, frozen, max. 800 g	175 °C	4

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
-----------	-------	----------

French fries, fresh max. 1 kg: Dip in shortly, then take off and wait, until the oil is reheated, then fry until ready	175 °C	4
Croquettes from potato dough	175 °C	2-3
Croquettes, frozen	175 °C	6-8
Herbs in batter	175 °C	1-2

Pastry / Snacks

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Doughnuts, per side	175 °C	3
Cream cheese doughnuts, per side	175 °C	1,5
Camembert, breaded	175 °C	2

RECIPES

All recipes are provided for 4 persons

Potato balls

700 g cooked potatoes, 70 g flour, 1 small egg, 2 tbsp chopped parsley, 1 tbsp chives, 100 g grated cheese, 1 tbsp of pumpkin or sunflower seed, salt and pepper

Press the potatoes through a potato squeezer. Knead with flour, egg, parsley, chives, cheese, pumpkin or sunflower seeds, pepper and salt and form small balls. Heat the oil to 170 °C and fry the balls for about 4-5 min. until they are crispy.

Crabmeat balls

500 g crabmeat, 6 water chestnuts (tin, or sweet chestnuts), 100 g bacon, pepper, 1 pinch of sugar, 2 tsp starch, 1 eggwhite, 1 clove of garlic, 1 slice of toast bread, 150 g bread crumbs

Chop crabmeat, chestnuts, bacon, garlic, and bread with a knife or with a handblender. Add pepper, salt, 1 tsp of oil and eggwhite, leave for about 30 min. in the refrigerator. Then form small balls, turn them in bread crumbs. Heat the oil to 160 °C. Fry the balls by turning them from time to time.

Carrot crispies

400 g chopped carrots, 3 small eggs, 3–4 tbsp flour, 1 bunch of chervil, chopped, salt, pepper, 1 pinch of nutmeg, 1 pinch of sugar

Prepare a solid dough of the ingredients and season it. Take off small balls by means of a spoon, and bake them in hot oil.

Bacon leek

2 stalks of leek, 100 g bacon in slices
Cut the leek in 5 cm pieces.

Roll one slice of bacon around each piece of leek, fix it with a toothpick, and bake it in hot oil.

Cutlet „Milano“

4 pork cutlets, salt, pepper, paprika powder, 6 tbsp Parmesan cheese 2 eggs, 2 tbsp flour, some milk, nutmeg

Season the cutlets with salt, pepper and paprika. Prepare a batter from egg, flour, cheese, milk, salt, pepper, and nutmeg. Heat the oil to 170 °C. Turn the cutlets in the batter and bake for about 6 min. in the oil.

Lemon pike-perch

4 pike-perch fillets of 200 g each, juice of 1 lemon, salt and pepper, 100 g flour, 1 beaten egg, 100 g bread crumbs, 2 tbsp grated lemon peel, 2 tbsp chopped lemon balm, 2 lemons

Wash the fish fillets under cold water and dry them. Sprinkle with lemon juice. Season the fish with salt and pepper, turn in flour and egg. Mix the bread crumbs with the lemon peels and the balm and bread the fillets in this mixtures. Bake the fish fillets for about 10 min. in the oil, garnish with lemon slices.

Filled doughnuts

500 g flour, 7 g dry yeast, 100 g sugar, 125 ml milk, 100 g soft butter, 2 eggs, 1 pinch of salt, 2 bags vanilla sugar, 1 tbsp rum, 200 g rosebud jam

Prepare a dough from flour, yeast, sugar, warm milk, butter, eggs, salt, vanilla sugar and let the dough rise. Roll the dough 1 cm thick, and

mark circles with a glass. Put 1 tsp of jam on each circle, cover it with the second dough plate and cut out the circles. Put the balls on a wood surface, cover it with a towel and let it rise for another 30 min. Heat oil to 170 °C. Fry the doughnuts 3 min. from each side, take it out of the oil and sprinkle it with powder sugar.

Fruits in batter

400 g fresh fruits (e. g. pineapple, apricots, bananas, pears or apples), 150 g wheat flour, 50 g coconut flakes, 1 pinch of salt, 2 tblsp sugar, 150 ml milk, 1 egg

Prepare a smooth batter of flour, coconut flakes, salt, sugar, milk and egg. Leave the dough for about 30 min. Peel the fruits and cut it into pieces. Heat the oil to 170 °C. Immerse the fruit pieces into the batter and fry them until they become golden. Sprinkle with icing sugar and serve pure or with vanilla sauce or ice cream.

Doughnuts

¼ l milk, 100 g butter, 2 tblsp sugar, 2 bags of vanilla sugar, 1 pinch of salt, 150 g flour, 4 eggs

Cook milk with grease, sugar, vanilla sugar and salt on the stove. Add the flour and stir until the dough loosens from the bottom. Let the dough cool down. Then add one egg after the other. Fill the dough into a piping bag, and spray circles on a baking paper. Heat oil to 170 °C. Let the doughnuts slide into the grease and bake it 2 min. from each side.

Cream cheese doughnuts

100 g soft butter, 150 g sugar, 2 bags vanilla sugar, 4 eggs, 1 pinch of cinnamon, 500 g cream cheese, 250 g flour

Prepare a dough from butter, sugar, vanilla sugar, eggs, cream cheese and flour. Heat the oil to 170 °C. Make small balls by means of a spoon and give them into the hot oil. Attention: Do not fry too many balls at the same time, as the grease will become foamy. Bake the balls about 1.5 min. on each side and take them out of grease. Turn in sugar mixed with cinnamon.

REMEDY OF PROBLEMS

If you should have problems with your deep fryer, check first, if the appliances is correctly connected to the receptacle or if the overheat protection has switched off the appliance.

Then check if one of the following cases applies.

Problem	Cause	Remedy
Strong odour	Oil or fat are used	Replace oil or fat.
	Frying oil or fat is not heat-resisting.	Do not use any fat- or oil mixtures, only use high-quality, heat-resistant oil.
Vapour is escaping under the lid. Remark: a certain amount of vapour has to escape for safety reasons to avoid overpressure	The lid is not closed correctly. The filter is polluted.	Close lid correctly. Clean the filter.

Problem	Cause	Remedy
Oil/fat is overflowing.	The „MAX“ level has been exceeded.	Check the oil quantity!
	Foodstuff was not dry enough.	Dry foodstuff before frying with a towel.
	Frying basket has been dipped in too rapidly.	Lower frying basket slowly and carefully.
	Food quantity has been exceeded.	Reduce the quantity of food to be fried.
Foodstuff does not become crispy.	Temperature too low.	Adjust the temp. setting.
	Frying basket overloaded	Reduce the quantity of the foodstuff to be fried.
	Oil/fat not hot enough.	Temperature control defective, contact our service.
	Oil/fat is used and contains too much water	Replace oil/fat.
Fat is not heated enough.	Not enough fat in the oil pan.	Read chapter „Operation“, pt. 1-3, filling with fat/oil, and “overheat protection”.
	Oil pan and heating and control panel are not correctly inserted.	Insert the respective parts carefully according to these instructions.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58625**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	2 000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	CE
Dimensions :	env. 37,0 x 27,0 x 22,4 cm (l/p/h)	
Cordon d'alimentation :	env. 100 cm	
Poids :	env. 3,5 kg	
Coque:	Plastique	
Réservoir d'huile :	apte au contact alimentaire	
Panier :	amovible	
Volume :	2,5 litres d'huile max.	
Contenance :	env. 750 g de frites surgelé, 500-600 g de frites frais	
Équipement :	réglage de température progressif à 190 °C, couvercle amovible, fonction de minuterie jusqu'à 30 minutes, voyant de contrôle de marche et de fonctions	
Accessoires :	panier, mode d'emploi avec recettes	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Les enfants de moins de 0- 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
2. Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
3. L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

4. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
5. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
7. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
8. Gardez l'appareil et ses câbles éloignés des enfants de moins de 8 ans.
9. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
10. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
11. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
12. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau; protéger également le branchement électrique de l'humidité.
13. Ne jamais nettoyer le boîtier ou le cordon dans le lave-vaisselle.
14. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
15. Ne jamais toucher l'appareils avec les main humides.
16. Ne jamais l'utiliser sur ou près d'une surface chaude ou métallique.
17. Gardez assez de distances aux objets inflammables comme les rideaux.
18. Placez l'appareil sur une surface plate, solide et sèche.

19. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne dépasse pas la surface de travail étant donné qu'il y a risque d'accidents, surtout lorsque des jeunes enfants tirent éventuellement sur le cordon.
20. Ne pas rouler le cordon autour de l'appareil pour éviter des dommages.
21. Évitez tout contact entre le cordon et les parties chaudes de l'appareil.
22. L'appareil est prévu pour l'utilisation à l'intérieur.
23. Les surfaces deviennent chaudes pendant l'usage. Ne toucher que les leviers et les boutons de commande.
24. Ne jamais utiliser l'appareil près des objets inflammables comme p.e. des rideaux.
25. Ne pas déplacer l'appareil pendant l'usage pour éviter des lésions par l'huile chaude.
26. N'employez que les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut entraîner des dangers et des dommages.
27. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir après l'utilisation, avant de le nettoyer et si il n'est pas utilisé. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance.
28. Nettoyez l'appareil chaque fois après l'avoir utilisé.
29. Tous les éléments doivent être bien séchés avant de les rassembler.
30. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la perte de la garantie.

**Prudence :**

L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

De l'eau, surtout de l'eau gelée, cause des éclaboussures d'huile chaude en entrant en contact avec l'huile. Baissez donc des aliments humides ou congelés très lentement dans l'huile pour éviter des éclaboussures et pour prévenir l'huile à écumer. Si l'huile écume fortement, enlevez les aliments et attendez quelques instant avant de les remettre dans l'huile.



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

CONSIGNÉS DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR LES FRITTEUSES

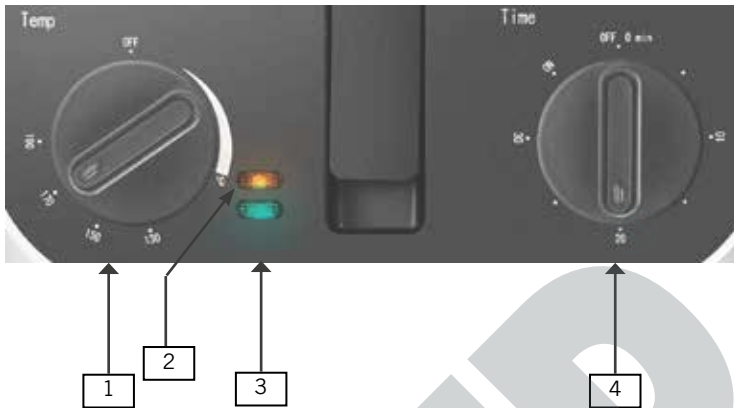


1. La friteuse devient très chaude pendant l'utilisation. **L'huile pourrait prendre feu quand elle est surchauffée.** Donc il faut être très prudent en utilisant l'appareil longtemps. Débrancher l'appareil avec la touche « ARRET/ MARCHÉ » après avoir fini et tirer la fiche de la prise de courant.
2. Utiliser l'appareil seulement pour frire des aliments selon ces instructions.
3. Les aliments doivent être secs avant de les frire pour éviter des éclaboussures.
4. Ne jamais ajouter de l'eau à l'huile.
5. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans huile dans la cuve.
6. Le niveau d'huile se doit trouver toujours entre MIN et MAX. Ne pas remplir plus d'huile, elle pourrait jaillir – danger!
7. Pendant l'usage de la vapeur peut appar-ître. Faites attention à votre visage et vos mains et n'ouvrez le couvercle qu'avec de la prudence.
8. Une bonne ventilation est indispensable pendant l'utilisation.
9. Ne jamais couvrir la friteuse pendant l'usage pour éviter que l'appareil se surchauffe.
10. De l'eau, en particulier de l'eau glacée, produit des éclaboussure en contact avec l'huile chaude. Baissez donc le panier lentement pour éviter les éclaboussure et pour que l'huile ne mousse pas.
11. Si l'huile mousse beaucoup, levez les aliments et attendez quelques instants avant de le baisser de nouveau dans l'huile.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA GRAISSE

1. **Nous recommandons l'utilisation d'huile liquide résistant à la chaleur pour la friture.** Veuillez respecter les consignes correspondantes sur l'emballage, ainsi que la date de conservation maximale. Si l'huile ou la graisse est brune après la friture, cela signifie qu'elle ne résiste pas à la chaleur. Utilisez une autre variété dans ce cas. Ne mélangez jamais différentes huiles et graisses car les points d'ébullition des matières grasses sont très différents.
2. Ne mélangez pas de l'huile neuve et de l'huile usagée.
3. Si vous utilisez de l'huile, versez-en jusqu'à la hauteur nécessaire (entre les marquages MIN et MAX).
4. En cas d'utilisation de graisse solide pour friture, la couper en cubes et la faire fondre avec précaution dans une casserole sur une plaque. Versez ensuite délicatement la graisse fondue dans le réservoir d'huile de la friteuse et tenez compte du niveau de remplissage (entre les marquages MIN et MAX). Après le refroidissement de l'appareil, cette graisse se solidifie à nouveau et doit être refondue dans une casserole comme décrit précédemment avant toute nouvelle utilisation.
5. Ne surchauffez pas la graisse, sans quoi la surface des aliments à frire forme une croûte et l'intérieur ne cuit pas.
6. Les aliments à frire doivent nager dans la graisse, c'est pourquoi il ne faut jamais verser trop d'aliments en une seule fois. En présence d'une quantité très importante, la graisse refroidit trop et les aliments se gorgent d'huile.
7. Remplacez régulièrement l'huile de friture usagée. L'huile de friture usagée altère le bon goût des aliments frits. Éliminez l'huile ou la graisse usagée dans le respect de l'environnement, conformément aux réglementations locales.
8. Si vous réutilisez la graisse de friture, laissez-la tout d'abord refroidir un peu et versez-la ensuite dans un autre récipient, avant qu'elle ne durcisse de nouveau, à travers une passoire couverte d'un papier absorbant ou d'un filtre en papier. Vous pouvez ensuite conserver la graisse dans un récipient fermé au réfrigérateur. La graisse non filtrée se gâte rapidement.

ÉLÉMENT DE COMMANDE



- | | |
|---|--|
| 2 | <p>TEMP = thermostat
Pour régler la température de friture souhaitée</p> |
| 2 | <p>Voyant de contrôle MARCHÉ / ARRÊT
Indique si l'appareil est allumé</p> |
| 3 | <p>Voyant de contrôle de fonctionnement
Indique quand l'huile a atteint la température correspondante</p> |
| 4 | <p>TIMER = présélection de durée
Pour régler la durée de friture souhaitée (l'unité ne se met pas hors)</p> |

AVANT L'UTILISATION

1. Retirer le couvercle, le panier, la poignée et les autres accessoires, ainsi que tous les matériaux d'emballage. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Nettoyez le couvercle, le réservoir à huile, le panier, la poignée et la coque avec de l'eau savonneuse chaude, puis bien sécher.
3. Placez la coque sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
4. Installez le réservoir à huile jusqu'à ce qu'il repose sur le bord de la coque.
5. Positionnez l'élément de commande. Enfoncez fermement l'élément de commande dans le logement situé sur la façade de la coque extérieure. L'élément de commande doit s'enclencher fermement.
6. Placez le panier de friture.

7. Fermez le couvercle et abaissez le panier en poussant l'interrupteur à coulisse sur la poignée vers le bas, puis en rabattant lentement la poignée vers le bas.
8. Le couvercle peut être ouvert en pressant la touche de déverrouillage sur la coque.
9. REMARQUE : l'appareil peut uniquement être allumé si l'élément de commande est positionné correctement.

UTILISATION

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint.
2. Pressez la touche de déverrouillage pour le couvercle afin de l'ouvrir.
3. Retirez le panier en relevant la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
4. Remplir le réservoir d'huile jusqu'à la hauteur requise (entre les marquages MIN et MAX). Il faut verser au minimum 1,6 litres et au maximum 2,5 litres d'huile.
5. Fermez le couvercle.
6. Régler le thermostat sur la température souhaitée. Le processus de mise en chauffe démarre.
7. En cas de besoin, vous pouvez maintenant régler la durée de friture souhaitée jusqu'à 30 minutes au maximum sur la minuterie. À la fin de la durée de friture réglée, un signal retentit mais l'appareil ne s'éteint pas !
8. Si la température souhaitée est atteinte, le voyant de contrôle vert s'éteint. La durée de mise en chauffe est de 7 à 8 minutes env. en moyenne pour la première friture.
9. Afin d'obtenir des résultats de friture optimaux, vous devez plonger les aliments à frire uniquement lorsque la température idéale est atteinte et que le voyant de contrôle vert est allumé.
10. Déposez les aliments à frire dans le panier. Pressez la touche de déverrouillage pour le couvercle et ouvrez le couvercle.
11. Placez délicatement le panier dans l'appareil.
12. Fermez le couvercle et abaissez le panier en poussant l'interrupteur à coulisse sur la poignée vers le bas, puis en rabattant lentement la poignée vers le bas.



ATTENTION :

prenez garde aux éclaboussures d'huile !

13. Contrôlez par le hublot si vos aliments sont prêts.



Attention : de la vapeur chaude peut s'échapper de l'orifice sur le couvercle - Risque de brûlures !

14. Remarque : les aliments surfelés contiennent plus d'eau et provoquent des éclaboussures lorsqu'ils sont plongés dans la graisse de friture chaude.
15. Pressez la touche de déverrouillage pour le couvercle afin de l'ouvrir.
16. Retirez le panier en relevant la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Vérifiez si les aliments à frire ont atteint le niveau de cuisson souhaité. Si tel n'est pas le cas, abaissez à nouveau le panier et poursuivez comme décrit à partir du point 12.
17. Laissez les aliments frits s'égoutter quelques secondes, puis retirez le panier. Ne laissez pas les aliments frits trop longtemps en position d'égouttage. Sinon, la vapeur qui remonte ramollit les aliments.
18. Après utilisation, réglez systématiquement le thermostat sur « OFF » et débranchez la prise.



Attention : en cas d'utilisation de la fonction de minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche, même en cas d'utilisation de la minuterie !

ATTENTION :

L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement ! Protégez-vous des éclaboussures de graisse et utilisez des couverts adaptés pour les aliments frits.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant de procéder au nettoyage, débranchez la prise.

Laissez l'appareil refroidir intégralement. Ne pas toucher les pièces détachées car il reste chaud pendant une longue durée après l'arrêt.

1. Retirez le réservoir d'huile à deux mains. Si vous voulez réutiliser la graisse de friture, versez-la dans une passoire couverte de papier absorbant. Conservez la graisse au réfrigérateur, par ex. dans un récipient fermé. La graisse de friture solidifiée peut être réchauffée dans une casserole sur une plaque avant d'être réutilisée, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment liquide pour être versée dans le réservoir d'huile. La graisse de friture doit être remplacée régulièrement. Éliminer l'huile ou la graisse usagée dans le respect de l'environnement, conformément aux réglementations locales.
2. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer le réservoir à huile, cela pourrait endommager le revêtement.

3. Le couvercle peut être retiré pour nettoyer l'appareil plus facilement. Pour ce faire, pressez le mécanisme de verrouillage du couvercle et retirez délicatement le couvercle de la machine par le haut. Pour replacer le couvercle, les tiges sur le couvercle doivent être positionnées dans la charnière sur la face arrière de l'appareil.
4. Toutes les pièces, à l'exception de le boîtier, peuvent être lavées dans l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. En présence de saletés incrustées, faire tremper les pièces dans l'eau chaude.
5. Séchez soigneusement toutes les pièces.
6. Remplacez le couvercle, le réservoir d'huile et le panier dans l'appareil.
7. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
8. Conservez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.

TABELLE DES TEMPS DE FRITURE

Les temps suivants sont des temps approximatifs qui doivent être modifié suite à la taille, la quantité et le volume des aliments. Au cas des aliments congelés, relever la température par 10 °C. Veuillez aussi suivre les instructions des fabricants des aliments. Pour votre santé nous recommandons de laisser les aliment congelés dégeler un peu avant de les frire et de ne pas les frire avec plus 175 °C. Pour réduire la production l'amide acrylique. La température maximale de l'huile ne doit jamais être plus de 175 °C.

Viande, volailles

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Saucisse frite	175 °C	3
Boulettes	175 °C	3-4
Côtelette, panée	170 °C	5-6
Escalope, non panée	175 °C	2-3
Escalope, pané	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Foie, fariné	170 °C	2-3
Foie de volaille, pané	170 °C	3
Cuisses de poulet	170 °C	15
Escalope de poulet pané	170 °C	2-3
Cailles	175 °C	4
Poulet frit en morceaux	170 °C	17
Saucisse, tranches épaisses	175 °C	2-3

Les aliments	Temp.	Min. ca.
--------------	-------	----------

Poissons

Crevettes	175 °C	1-2
Langoustines	175 °C	5
Filet de poisson, fariné	175 °C	4
Filet de poisson, pané	170 °C	6
Filet de poisson en pâte	170 °C	7
Bâtons de poisson	160 °C	5-8
Plie, fariné	175 °C	8-10
Carpe, petit, fariné, en 4 morceaux	175 °C	8-10
Truite, farinée	170 °C	5
Truite, panée	170 °C	6
Filet de hareng	170 °C	3

Légumes

Les aliments	Temp.	Min. ca.	Les aliments	Temp.	Min. ca.
Carottes, en petits morceaux	170 °C	4-6	Pommes frites, fraîches, max. 1 kg: frire rapidement enlever et attendre que l'huile réchauffe, puis frire complètement	175 °C	4
Poireau, en cercles	170 °C	2-3	Croquettes d'une pâte fraîche	175 °C	2-3
Oignon en cercles, fariné	170 °C	3	Croquettes, congelées	175 °C	6-8
Haricots, 10 min. précuits	170 °C	2	Herbes en pâte	175 °C	1-2
Champignons, pané	170 °C	3	Pâtisseries / Casse-croûtes		
Chou-fleur coupé, pané,	160 °C	4	Les aliments	Temp.	Min. ca.
Chou-rave, en petits morceaux	170 °C	2-3	Beignets, par côté	175 °C	3
Courgettes, pané, en tranches de 1 cm	170 °C	3	Beignets au fromage blanc	175 °C	1,5
Brocoli en morceaux 5 min. précuits	170 °C	2	Camembert, pané	175 °C	2
Pommes frites, congelées, max. 800 g	175 °C	4			

RECETTES

Les recettes sont prévues pour 4 personnes.

Croquettes de pommes de terres

700 g de pommes de terres cuites, 70 g de farine, 1 oeuf, 2 grande cuillère de persil haché, 1 grande cuillère de ciboulette, 100 g de fromage râpé, 1 grande cuillère de graines de tournesol ou de courge, sel et poivre

Presser les pommes de terre dans une presse. Mélanger avec la farine, l'oeuf, le persil, les ciboulettes, le fromage, le graines de tournesol ou de courge, le poivre et le sel et former des petites croquettes.

Chauffer l'huile à 170 °C et faire frire les croquettes pour 4-5 min.

Escalope à la Milanaise

4 escaloppes de porc, sel, poivre, paprika, 2 oeufs, 6 grandes cuillères de Parmesan, 2 grande cuillère de farine, un peu de lait, noix muscat

Assaisonnez les escaloppes de sel, poivre et paprika. Préparer une pâte des autres ingrédients. Chauffer l'huile à 170 °C. Tourner les escaloppes dans cette pâte et les faire frire pour 6 min.

Croquettes de carottes

400 g de carottes râpées, 3 oeufs, 3-4 grandes cuillères de farine, 2 grande cuillère de cerfeuil haché, sel, poivre, 1 pinceau de noix muscat, 1 pinceau de sucre

Préparer une pâte solide de tous les ingrédients et assaisonner la pâte. Couper des petits morceaux à l'aide d'une cuillère et frire dans l'huile.

Boules aux crevettes

500 g de crevettes hachées, 6 marrons (conservé), 100 g de lard, poivre, 1 pinceau de

sucré, 2 petite cuillère de fécule, 1 blanc d'oeuf, 1 gousse d'ail, 1 tranche de pain blanc, 150 g de chapelure

Hacher les crevettes, les marrons, le lard, l'ail et le pain avec un couteau. Ajouter le poivre, le sel, 1 petite cuillère d'huile et le blanc d'oeuf, faire reposer pour 30 min. au frigidaire. Préparer des petites boules et les tourner dans la chapelure.

Chauffer l'huile à 160 °C. Frire les boules en les tournant.

Fines herbes en pâte au vin

3 petits oeufs, 1/8 l de vin blanc, 125 g de farine, 1 pinceau de sel, 1 pinceau de sucre, 1 grande cuillère de rhum, 1 bouquet de persil, 1 bouquet de sauge

Battre les oeufs avec le vin. Ajouter la farine, le sel et le sucre. Laisser reposer la pâte pour 30 min., puis ajouter le rhum.

Chauffer l'huile à 170 °C. Mettre les herbes lavées et séchées dans la pâte, puis frire dans l'huile pour 2-3 min.

Tip: Cette pâte est aussi délicieuse pour les fleurs de courgettes en pâte (enlever le pistil) ou pour les légumes comme des tranches de courgettes, le céleri, les champignons, les petites carottes etc. Précuire les légumes durs comme le chou-fleur ou le brocoli.

Sandre au citron

4 filets de sandre de 200 g, jus de 1 citron, sel et poivre, 100 g de farine, 1 oeuf battu, 100 g de chapelure, 1 grande cuillère de zestes de citron, 2 grandes cuillères de citronnelle hachée, 2 citrons

Laver les filets sous l'eau froide coulante et les sécher. Napper de jus de citron. Assaisonner le poisson avec sel et poivre, le tourner dans la

farine, puis dans l'oeuf. Mélanger la chapelure avec les zestes de citron et la citronnelle et paner les filets dans cette chapelure. Frire les filets pour 10 min. environ dans l'huile, servir avec des tranches de citron.

Beignets fourrés

500 g de farine, 1 sachet (7 g) de levure sec, 100 g sucre, 125 ml de lait, 100 g de beurre mou, 2 oeufs, 1 pinceau de sel, 1 sachet de sucre à la vanille, 1 grande cuillère de rhum, 200 g de confiture aux fruits d'églantier

Préparer une pâte de farine, levure, sucre, lait chaude, beurre, oeufs, sel, sucre à la vanille et laisser gonfler la pâte. Rouler la pâte à une épaisseur de 1 cm et marquer des cercles à l'aide d'un verre. Placer une petite cuillère de confiture au milieu de chaque cercle. Couvrir avec la deuxième portion de pâte roulée et couper les beignets en bien pressant les bords. Faire gonfler pour 30 min. Chauffer l'huile à 170 °C. Frire les beignets 3 min. de chaque côté, les enlever et saupoudrer de sucre en poudre.

Fruits en beignet

400 g de fruits fraîches (ananas, abricots, bananes, poires ou pommes), 150 g de farine, 50 g de flocons de coco, 1 pinceau de sel, 2 grandes cuillères de sucre, 150 ml de lait, 2 oeufs

Préparer une pâte souple de farine, flocons de coco, sel, sucre, lait et oeuf. Faire reposer la pâte pour 30 min. Peler les fruits et couper en morceaux. Chauffer l'huile à 170 °C. Napper les fruits de pâte et faire frire dans l'huile. Saupoudrer de sucre en poudre et servir avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Beignets de pâte à choux

1/4 l de lait, 100 g de beurre, 2 grandes cuillères de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 1 pinceau de sel, 150 g de farine, 4 oeufs

Faire cuire le lait avec le beurre, le sucre, le sucre à la vanille et le sel sur le four. Ajouter la farine et malaxer jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Laisser refroidir la pâte un peu. Ajouter les oeufs l'un après l'autre. Remplir la pâte dans une poche à douille et faire des cercles sur un papier sulfurisé. Chauffer l'huile à 170 °C. Faire glisser les beignets dans l'huile et frire 2 min. de chaque côté.

Beignets au fromage blanc

100 g de beurre mou, 150 g de sucre, 2 sachets de sucre vanille, 4 oeufs, 1 pincée de cannelle, 500 g de fromage blanc, 250 g de farine

Préparer une pâte de beurre, sucre, sucre à la vanille, oeufs, fromage blanc et farine.

Chauffer l'huile à 170 °C. Préparer des petites boules à l'aide d'une cuillère et les laisser frire dans l'huile chaude. Attention: Ne pas frire trop de beignets en même temps. Frire les boules pour 1.5 min. de chaque côté et les enlever. Rouler dans une mixture de sucre et de cannelle.

Poireau au lardons

2 tiges de poireau, 100 g de lardons

Couper le poireau en morceaux de 5 cm. Enrouler chaque morceaux dans une tranche de lardon, faire frire dans l'huile.

ELIMINATION DE PROBLÈMES

Si vous avez des problèmes avec votre friteuse, assurez-vous d'abord, que l'appareil est correctement branché et que la protection contre surchauffe n'est pas activée.

Puis veuillez examiner votre problème selon la table suivante:

Problème	Cause	Mesure
Odeur forte	L'huile ou la graisse sont usées.	Remplacer l'huile ou la graisse.
	L'huile ou la graisse ne sont pas suffisamment résistantes à la chaleur.	Ne pas prendre des mélanges d'huile, prendre de l'huile de haute qualité et résistante à la chaleur.
De la vapeur s'enfuit. Remarque: une certaine quantité de vapeur doit s'enfuir pour éviter une surpression.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermer le couvercle correctement.
	Le filtre est salé.	Nettoyez le filtre.

Problème	Cause	Mesure
L'huile/la graisse déborde.	Le niveau „MAX“ a été dépassé. Les aliments ne sont pas secs.	Contrôlez le niveau d'huile! Sécher les aliments avant de les frire.
	Le panier a été plongée trop vite dans l'huile.	Plonger le panier lentement.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Réduire la quantité d'aliments à frire.
Les aliments ne deviennent pas croustillants.	La température est trop basse.	Ajuster la température.
	Le panier est surchargée.	Réduire la quantité d'aliments.
	L'huile/la graisse n'est pas assez chaude.	Le contrôle de température peut être en défaut, contacter notre service.
La graisse ne se chauffe pas assez.	L'huile/la graisse est usée et contient trop d'eau.	Remplacer l'huile/la graisse.
	Il n'y a pas assez de graisse dans la cuve. La cuve et l'élément de chauffage ne sont pas correctement installés.	Lire chapitre „Utilisation“, .pt. 1-3, remplir d'huile, et « protection contre surchauffe ». Installez les éléments en question soigneusement selon le mode d'emploi.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58625**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	ca. 37,0 x 27,0 x 22,4 cm (b x d x h)
Voedingskabel:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 3,5 kg
Behuizing:	kunststof
Frituurpan:	feschikt voor levensmiddelen
Frituurmand:	uitneembaar
Inhoud:	max. 2,5 liter vet
Capaciteit:	ca. 750 g frites bevroren, 500-600 g frites vers
Uitvoering:	traploze temperatuurregeling tot 190 °C, afneembaar deksel, timerfunctie tot 30 minuten, gebruiks- en functiecontrolelampje
Toebehoren:	frituurmand, gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
2. Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
3. Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.

4. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
5. Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer ze onder toezicht zijn.
6. Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar
7. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
8. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
9. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
10. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
11. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
12. Het huisvesting en het snoer mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
13. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
15. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
16. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
17. Gebruik de friteuse steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
18. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.

19. Wikkel het snoer niet rond het apparaat om schade aan het snoer te vermijden.
20. Zorg ervoor dat het snoer niet met de hete componenten van het apparaat in contact komt.
21. Gebruik de friteuse uitsluitend in binnenruimten.
22. De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik heet, gebruik daarom uitsluitend het thermisch geïsoleerde handvat en de bedieningsknoppen.
23. Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van brandbare materialen zoals bijv. gordijnen.
24. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verwondingen te voorkomen.
25. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
26. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
27. Reinig het apparaat na elk gebruik.
28. Alle componenten, vooral het uitneembare frituurreservoir, moeten volledig gedroogd zijn, voordat ze weer in elkaar kunnen worden gezet.
29. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

**LET OP:**

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

Water, vooral gevoren water spettert bij het indompelen van de levensmiddelen in het hete frituurvet. Vochtige of diepgevroren levensmiddelen langzaam en behoedzaam in het frituurvet dompelen omdat het vet niet spettert of opbruist.

Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, elke minuten wachten en weer in het hete vet dompelen.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR FRITEUSEN

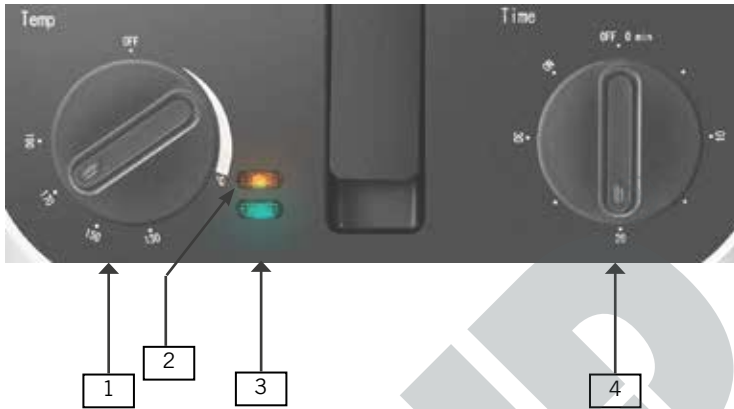
1. De friteuse wordt tijdens het gebruik zeer heet. **Olie en andere frituurvetten kunnen bij oververhitting in brand raken.** Daarom dient bij langdurig gebruik zeer voorzichtig te werk te worden gegaan. Zodra het te frituren product kanten-klaar bereid is en de friteuse niet meer benodigd wordt, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren van gerechten volgens deze gebruiksaanwijzing. Frituur alleen hiervoor geschikte levensmiddelen.
3. Zorg ervoor dat het te frituren product zo droog mogelijk is.
4. Doe nooit water in het frituurvet.
5. Schakel het apparaat nooit in wanneer er geen frituurvet opgevuld is, om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.
6. Zorg ervoor dat het peil van het frituurvet zich tussen de minimum- en maximummarkering bevindt. Vul in geen geval meer frituurvet op omdat er heet vet naar buiten kan spatten – risico op letsel!
7. Bij het frituren kan hete damp ontstaan, houd daarom gezicht en handen op een veilige afstand en wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de friteuse.
8. Zorg voor een goede ventilatie van het vertrek tijdens het frituren.
9. Dek de friteuse tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
10. Water, ook bevroren water, in verbinding met hete olie veroorzaakt spetters.
11. Vochtige of diepgevroren levensmiddelen daarom langzaam en behoedzaam in het hete frituurvet dompelen opdat het vet niet spettert of opbruist.

12. Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, een moment wachten en weer in het hete vet dompelen.

WETENSWAARDIGHEDEN OVER HET VET

1. **Wij adviseren het gebruik van hittebestendige, vloeibare olie voor het frituren.** Let op de betreffende aanwijzingen op de verpakking alsmede op de houdbaarheidsdatum. Als de olie of het vet na het frituren bruin kleurt, is het niet hittebestendig. Gebruik dan een ander soort. Meng nooit verschillende soorten oliën en vetten met elkaar, omdat de kookpunten van de verschillende soorten vet heel verschillend zijn.
2. Meng nooit nieuw en oud vet.
3. Bij gebruik van olie de frituurpan tot aan de vereiste hoogte met olie vullen (tussen de markeringen MIN en MAX).
4. Bij gebruik van vast frituurvet dit in blokjes snijden en voorzichtig in een pan op het fornuis laten smelten. Giet daarna het gesmolten vet voorzichtig in de frituurpan van de friteuse en let erop dat u tussen de markeringen MIN en MAX blijft. Na het afkoelen van het apparaat wordt dit vet weer hard en moet bij hernieuwd gebruik, zoals beschreven eerst in een pan worden gesmolten.
5. Oververhit het vet niet, omdat anders het oppervlak van het te frituren product een hard korst krijgt en het van binnen niet gaar wordt.
6. Het te frituren product moet in het vet zwemmen, vul daarom de frituurpan nooit met te veel product in een keer. Bij een te grote hoeveelheid koelt het vet te sterk af en zuigt het te frituren product zich vol met vet.
7. Vervang het oude frituurvet regelmatig. Oud frituurvet beïnvloedt de goede smaak van het te frituren product. Gooi oude olie of vet weg op een milieuvriendelijke wijze volgens de plaatselijke afvalverwijderingsvoorschriften.
8. Als u het frituurvet opnieuw gebruikt, laat het dan eerst een beetje afkoelen en giet het dan, voordat het weer hard wordt, door een zeef met keukenrol of filterpapier in een ander reservoir. U kunt het vet dan in een gesloten bak in de koelkast bewaren. Ongefilterd vet bederft snel.

BEDIENINGSELEMENT



- 1 **TEMP = temperatuurregelaar**
Voor het instellen van de gewenste frituurtemperatuur
- 2 **Controlelampje AAN/UIT**
Geeft aan of het apparaat is ingeschakeld
- 3 **Functiecontrolelampje**
Geeft aan dat het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt
- 4 **TIMER = tijdprogrammering**
Voor het instellen van de gewenste frituurtijd (Het apparaat wordt niet uitgeschakeld)

VÓÓR HET GEBRUIK

1. Neem deksel, mand, handvat en andere accessoires uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Reinig deksel, frituurpan, mand, handvat en behuizing met warm zeepwater en droog ze grondig.
3. Plaats de behuizing op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
4. Plaats de frituurpan zo dat deze op de onderkant van de behuizing rust.
5. Plaats het bedieningselement. Schuif het bedieningselement stevig in de uitsparing aan de voorkant van de behuizing. Het bedieningselement moet stevig vastklikken.
6. Plaats de frituurmand.
7. Sluit het deksel en laat de frituurmand zakken door de schuifknop op het handvat omlaag te schuiven en het handvat langzaam omlaag te klappen.
8. Het deksel kan worden geopend door op de ontgrendelingsknop op de behuizing te drukken.
9. **OPMERKING:** Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld als het bedieningselement juist is geplaatst.

BEDIENEN

1. Controleer of het apparaat uitgeschakeld is.
2. Druk op de ontgrendelingsknop voor het deksel om het deksel te openen.
3. Neem de frituurmand uit door het handvat omhoog te klappen tot het inklikt.
4. Vul de frituurpan tot de vereiste hoogte met olie (tussen de markeringen MIN en MAX). De frituurpan moet minimaal met 1,6 liter worden gevuld, de maximale vulhoeveelheid bedraagt 2,5 liter vet.
5. Sluit het deksel.
6. Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur. Het opwarmen gaat beginnen.
7. Indien nodig, kunt u nu op de timer de gewenste frituurtijd tot maximaal 30 minuten instellen. Aan het einde van de ingestelde frituurtijd klinkt een signaal, het apparaat wordt echter niet uitgeschakeld!
8. Als de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje uit. Bij de eerste keer frituren duurt het opwarmen gemiddeld ca. 7 bis 8 minuten.
9. Om optimale frituurresultaten te verkrijgen, dient u het te frituren product pas dan onder te dompelen als de ideale temperatuur is bereikt en het groene controlelampje brandt.
10. Leg het te frituren product in het mandje. Druk op de ontgrendelingsknop voor het deksel en open het deksel.
11. Plaats de frituurmand voorzichtig in het apparaat.
12. Sluit het deksel en laat de frituurmand zakken door de schuifknop op het handvat omlaag te schuiven en het handvat langzaam omlaag te klappen.



VOORZICHTIG:

Let op oliespatten!



Let op: Hete stoom kan uit de dekselopening ontsnappen – verbrandingsgevaar!

13. Controleer door het kijkvenster of het te frituren product klaar is.
14. Aanwijzing: Bevroren levensmiddelen bevatten meer water en spatten bij het onderdompelen in het hete frituurvet.
15. Druk op de ontgrendelingsknop voor het deksel om het deksel te openen.

16. Neem de frituurmand uit door het handvat omhoog te klappen tot het inklikt. Controleer of het te frituren product de gewenste garingsgraad heeft. Is dit niet het geval, laat de frituurmand dan weer zakken en ga door, zoals beschreven vanaf punt 12.
17. Laat de gefrituurde gerechten enkele seconden uitdruppelen als deze klaar zijn en neem deze dan uit de frituurmand. Lat de gefrituurde gerechten niet te lang in de uitdruppelstand staan als deze klaar zijn. De opstijgende stoom maakt het gefrituurde product anders weer week.
18. Zet na gebruik de temperatuurregelaar altijd op "OFF" en trek de stekker uit het stopcontact.



Let op: Bij gebruik van de timerfunctie gaat het apparaat automatisch uit. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is, ook niet bij gebruik van de timerfunctie!

VOORZICHTIG:

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet! Bescherm uzelf tegen vetspatten en gebruik geschikt bestek voor het te frituren product.

REINIGING EN ONDERHOUD



Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat helemaal afkoelen. Raak de itemss niet aan, omdat deze ook na het uitschakelen nog langere tijd heet is.

1. Neem de frituurpan met beide handen uit. Als u het frituurvet weer opnieuw wilt gebruiken, giet het dan door een zeef met keukenrol. Bewaar het vet in de koelkast, bv. in een afgesloten vetopvangbak. Uitgehard frituurvet kan vóór hergebruik in een pan op het fornuis kort worden opgewarmd tot het net vloeibaar genoeg is om het in de frituurpan te gieten. Het frituurvet dient regelmatig te worden vervangen. Oude olie of vet dient op een milieuvriendelijke wijze volgens de plaatselijke afvalverwijderingsvoorschriften te worden weggegooid.
2. Gebruik voor het reinigen van de frituurpan geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, omdat de coating dan beschadigd kan raken.
3. Het deksel kan voor een makkelijkere reiniging van het apparaat worden verwijderd. Druk hiervoor op het vergrendelingsmechanisme van het deksel een en trek het deksel voorzichtig naar boven toe van het apparaat af. Om het deksel weer terug te plaatsen, moeten de pennen aan het deksel in de scharnieren aan de achterkant van het apparaat worden geplaatst.
4. Alle onderdelen met uitzondering van het huisvesting kunnen in warm water met een mild afwasmiddel of in de vaatwasser worden gereinigd. Bij korstvorming kunt u de onderdelen in warm water laten weken.
5. Droog alle onderdelen grondig af.
6. Plaats het deksel, de frituurpan en de frituurmand weer terug in het apparaat.
7. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
8. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek.

TABEL VAN DE FRITUURTIJDEN

De in de navolgende tabel genoemde tijden zijn slechts richtwaarden. Ze kunnen afhankelijk van het te frituren product, de hoeveelheid en het volume veranderen. Bij diepgevroren levensmiddelen dient u de temperatuur met 10 °C hoger in te stellen dan in de tabel vermeld is. Gelieve ook rekening te houden met de instructies van de fabrikant op de verpakking van het diepvriesproduct.

Ter bescherming van uw gezondheid raden wij aan om diepgevroren levensmiddelen eerst iets te ontdooien en dan bij max. 175 °C te frituren. Om het ontstaan van acrylamide te beperken, de olie voor het frituren principieel niet boven 175 °C verhitten.

Vlees, gevogelte

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Braadworst	175 °C	3
Gehacktballen/Vleesballen	175 °C	3-4
Karbonaden gepaneerd	170 °C	5-6
Schnitzel, ongepaneerd	175 °C	2-3
Schnitzel, gepaneerd	170 °C	5
Kordon bleu	160 °C	8-10
Lever, met meel bestrooid	170 °C	2-3
Kippelever, gepaneerd	170 °C	3
Kippopoten	170 °C	15
Kipschnitzel, gepaneerd	170 °C	2-3
Kwartel	175 °C	4
Bakhaantjes, gepaneerd in 4 stukken	170 °C	17
Vlees- en leverkaas, dikke plakken	175 °C	2-3

Vis

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Garnalen	175 °C	1-2
Reuzengarnalen	175 °C	5
Visfilet, met meel bestr,	175 °C	4
Visfilet, gepaneerd	170 °C	6
Visfilet in bakdeeg	170 °C	7
Vissticks	160 °C	5-8
Schol, met meel bestrooid	175 °C	8-10
Karper, klein, met meel bestrooid, in 4 stukken	175 °C	8-10
Forel, met meel bestrooid	170 °C	5

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Forel, gepaneerd	170 °C	6
Haringfilet	170 °C	3
Inktvisringen, met meel bestr.		

Groente

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Wortels in dunne stiftjes	170 °C	4-6
Pprei in ringen	170 °C	2-3
Uienringen, met meel bestrooid	170 °C	3
Bonen 10 min. voorgegaard	170 °C	2
Champignons, gepaneerd	170 °C	3
Bloemkoolstronkjes, gepaneerd	160 °C	4
Koolrabi in dunne stiftjes	170 °C	2-3
Courgettes, gepaneerd, 1 cm dikke schijfjes	170 °C	3
Broccolistronkjes 5 min. voorgegaard	170 °C	2
Patates frites, diepgekoeld, max. 800 g	175 °C	4
Patates frites, vers, max. 1 kg: blancheren, vervolgens er uitnemen en wachten totdat de olie weer heet is, dan frituren	175 °C	4
Kroketten van kartoffeldeeg	175 °C	2-3

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Kroketten, diepgekoeld	175 °C	6-8
Kruiden in uitbakdeeg	175 °C	1-2

Koekjes / Snacks

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Berlijnse bol, olieballen, per kant	175 °C	3
Kwarkbolletjes, per kant	175 °C	1,5
Spritskoeken, per kant	175 °C	2
Camembert, gepaneerd	157 °C	2

RECEPTEN

De volgende recepten zijn telkens voor 4 personen.

Aardappelballetjes

700 g gekookte aardappelen, 70 g meel, 2 eieren, 2 EL fijngehakte peterselie, 2 TL bieslook, 100 g grof geraspte Emmentaler kaas, 2 TL pompoenpitten of zonnebloempitten, zout en peper

De aardappelen door de aardappelpers drukken en met meel, ei, peterselie, bieslook, kaas, pompoenpitten, zonnebloempitten, peper en zout tot een deeg kneden. Balletjes vormen. De olie op 170 °C verhitten en de balletjes vervolgens 4-5 min. frituren, totdat ze knapperig zijn.

Garnalenvlees-Balletjes

500 g garnalenvlees, 6 waterkastanjes (blik, of eetbare kastanjes), 100 g bacon (ontbijtspek), peper, 1 snufje suiker, 2 TL zetmeel, 1 eiwit, 1 teentje knoflook, 1 plakje toastbrood, 150 g broodkruimels

Garnalenvlees, kastanjes, spek, knoflook en toastbrood met een mes of de ESGE Zauberstab® fijnhakken. Peper, zout, 1 TL olie en eiwit er doorroeren, 30 min. op een koele plaats laten zwellen. Vervolgens kleine balletjes vormen,

in broodkruimels rollen. De olie op 160 °C verhitten. De balletjes hierin portiegewijs al draaiende goudbruin frituren.

Spekprei

2 prei, 100 g ontbijtspek in plakjes

De prei in 5 cm lange stukken snijden. Met elk een plakje spek omwikkelen, met tandenstokers vaststeken en in heet frituurvet drijvend uitbakken.

Wortelrösti

400 g geraspte worteltjes, 3 eieren, 4 EL meel, 2 EL kervel, gehakt, zout, peper, 1 snufje nootmuskaat, 1 snufje suiker

De ingrediënten tot een stevige deeg verwerken en pittig op smaak brengen. Met een lepel stukjes afsteken en in heet vet drijvend uitbakken.

Schnitzel à la Milanaise

4 varkensschnitzel, zout, peper, paprikapoeder, 2 eieren, 6 EL Parmezaanse kaas, 2 EL meel, een beetje melk, nootmuskaat

De schnitzels met zout, peper en paprika kruiden. Van ei, meel, kaas, melk, zout, peper

en nootmuskaat een uitbakdeeg vervaardigen. De olie/ het frituurvet op 190 °C verhitten. De schnitzels in het uitbakdeeg omdraaien en ca. 6 min. in het vet drijvend bakken.

Kruiden in wijndeeg

3 eieren, 1/8 l witte wijn, 125 g meel, 1 snufje zout, 1 snufje suiker, 1 EL rum, 1 bosje gladde of kroese peterselie, 1 bosje saliebladeren
Eieren met wijn in een schaal kloppen totdat er schuim ontstaat, bijv. met de ESGE Zauberstab®. Meel, zout en suiker er doorroeren. Het deeg 30 min. laten opzwellen, vervolgens de rum er doorroeren. De olie in de friteuse op 170 °C verhitten. Gewassen, afgedroogde kruiden door het uitbak-deeg halen en drijvend 2-3 min. lang bakken. Op keukenpapier laten afdroppen.

Fritto Misto

4 gambastaarten, geschild, 200 g inktvisringen, gekookt, 400 g vlees van jakobsschelpen, 8 keukenklare sardines, sap van 2 citroenen, enkele druppels worcestersaus, 1 kleine varkensfilet, 2 EL vruchtenazijn, 2 EL sojasaus, 2 EL honing, 1 TL tijm, 4 middelgrote wortels, 1 rode paprika, in blokjes, 1 courgette in schijfjes, 300 g meel, 2 eieren, 1/4 l groentenat, 1 snufje zout, 2 EL gehakte peterselie
De gambastaarten, de inktvisringen, de jakobsschelpen en de sardines in een schotel doen, met citroensap en worcestersaus bedruppelen en minstens 2 uur marinieren. De varkensfilet in schijven snijden. De vruchtenazijn met de sojasaus, de honing en de tijm vermengen, over de filets geven en eveneens 2 uur marinieren. De wortels schillen en met de overige groente gereed zetten. Van meel, eieren en groentenat

een glad deeg maken, met zout en peterselie kruiden.

Alle ingrediënten door het deeg trekken en drijvend in het vet goudbruin bakken, er uit nemen en op keukenpapier laten afdroppen.

Citroensnoekbaars

4 snoekbaarsfilets à 200 g, sap van 1 citroen, zout, peper, 100 g meel, 2 eieren, geklopt, 100 g broodkruimels, 1 EL geraspte schil van een onbehandelde citroen, 2 EL gehakte citroenmelisse, 2 citroen

De snoekbaarsfilets onder stromend water afwassen en droogbedden. Met citroensap bedruipen. De filets zouten, peperen, in meel en ei draaien. De broodkruimels met de citroenschil en de citroenmelisse mengen en de snoekbaarsfilets hiermee paneren. De snoekbaarsfilets ca. 10 min. in vet drijvend uitbakken, er uitnemen en met citroenschijfjes garneren.

Fruit in deegmantel

400 g vers fruit (bijv. ananas, gehalveerde abrikozen, bananen, peren of appels), 150 g tarwebloem, 50 g kokosvlokjes, 1 snufje zout, 2 EL suiker, 150 ml melk, 2 eieren
Uit meel, kokosvlokjes, zout, suiker, melk en ei een glad deeg bereiden en dit ca. 30 min. laten staan. Fruit schillen, in hapklare stukjes verdelen. De olie op 180 °C verhitten. Fruit in het deeg dompelen en portiegewijs goudbruin frituren. Poedersuiker er overheen strooien en puur of met vanillesaus/-eis serveren.

Kwarkkegeltjes

100 g zachte boter, 150 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren, 1 mespunt kaneel, 500 g magere kwark, 250 g meel

Boter, suiker, vanillesuiker, eieren, kwark en meel tot een stevig deeg verwerken.

De olie op 180 °C verhitten. Met een eetlepel nokken van het deeg afsteken en in de hete olie doen. Pas op: Niet te veel nokken in één keer er indoen, omdat het vet sterk schuimt. De nokken per kant ca. 1,5 min. bakken en met een schuimspaan uit het vet nemen. In kaneel-suiker omwentelen.

Oliebollen

500 g meel, 1 pakje (7 g) droge gist, 100 g suiker, 125 ml melk, 100 g zachte boter, 2 eieren, 1 snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 EL rum, 200 g rozebotteljam

Van meel, gist, suiker, lauwe melk, boter, eieren, zout, vanillesuiker en rum een deeg, bijv. in de UNOLD® Backmeister kneden en laten rijzen totdat het deeg dubbel zo groot is. Het deeg op een met meel bestrooide plank vingerdik uitrollen en met een glas op de helft van het deeg cirkels indrukken. Op iedere cirkel 1 TL confiture plaatsen, de tweede deegplaat er overheen leggen, om de jamdotjes heen deeg vast aandrukken, de cirkels geheel uitsteken,

op een met meel bestrooide plank leggen, met een doek afgedekt 30 min. laten rijzen. Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruikmaking van botervet moet u dit in kleine dobbelsteentjes snijden en smelten. De olieballen portiegewijs in het hete vet ca. 3 min. van alle kanten bakken, met de schuimspaan er uitnemen en er poedersuiker overheen strooien.

Spritskoeken

1/4 l melk, 100 g boter, 2 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 snufje zout, 150 g meel, 4 eieren

De melk met vet, suiker, vanillesuiker en zout op het fornuis in een pan aan de kook brengen. Het meel toevoegen en de massa al roerende „afbranden“. Het deeg is goed wanneer het loskomt van de bodem van de pan. Het deeg iets laten afkoelen. De eieren achtereenvolgens onder het deeg roeren. Het deeg in een spuitzak met groot mondstuk vullen. Gelijkmatige cirkels op bakpapier spuiten. Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruikmaking van botervet moet u dit in kleine dobbelsteentjes snijden en smelten. Spritskoeken met de schuimspaan in het hete vet laten glijden en 2 min. van iedere kant frituren.

VERHELPELEN VAN PROBLEMEN

Mocht u desondanks eens een probleem bij het gebruiken van uw friteuze ondervinden, controleer dan a.u.b. eerst of het apparaat correct op de stroomvoorzorging aangesloten is resp. of het apparaat door de oververhittingsbeveiliging automatisch uitgeschakeld werd.

Vervolgens controleert u aan de hand van de tabel welke oorzaak uw probleem zou kunnen hebben.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Sterke geurontwikkeling	Olie of vet zijn verbruikt.	Olie of frituurvet vervangen
	Frituurolie of -vet niet hittebestendig	Geen vet- of oliemengsels gebruiken, alleen hoogwaardig, hittebestendig frituurvet gebruiken
Er ontwijkt damp onder het deksel Opmerking: een zekere hoeveelheid damp moet om veiligheidstechnische redenen kunnen ontwijken, opdat in de friteuze geen overdruk ontstaat	Het deksel is niet correct gesloten.	Deksel correct aanbrengen.
Vet loopt over	Bij het opvullen van het vet werd de grens „MAX“ overschreden.	Controleer de vethoeveelheid!
	Het te frituren product was niet droog.	Het te frituren product voor het frituren met keukenpapier zorgvuldig droogbedden.
	Frituurmand te snel ingedaald	De frituurmand voorzichtig en langzaam laten zakken
	De vulhoeveelheid werd overschreden.	Reduceer de vulhoeveelheid.
Het te frituren product wordt niet knapperig.	De temperatuur is te laag.	Zet de thermostaat op de juiste temperatuur.
	De frituurmand is te vol	Reduceer de vulhoeveelheid.
	Het vet is ondanks correcte instelling niet heet genoeg.	Thermostaat defect, richt u zich tot onze klantenservice.
	Het frituurvet is verbruikt en bevat te veel water.	Vet vervangen.
Het vet wordt niet heet.	Niet voldoende vet in het reservoir.	Raadpleeg het hoofdstuk Bediening, punt 1-3, voor het opvullen van het frituurvet.
	Frituurreservoir en bedienings- en verwarmingselement zijn niet correct aangebracht.	De componenten zorgvuldig opnieuw aanbrengen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58625**DATI TECNICI**

Potenza:	2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Misure:	circa 37,0 x 27,0 x 22,4 cm (L/P/A)
Cavo di alimentazione:	circa 100 cm
Peso:	circa 3,5 kg
Scocca:	plastica
Contenitore del grasso:	per alimenti
Cestello:	asportabile
Volume:	capacità max. 2,5 litri di grassi
Capienza:	circa 750 g di patatine fritte surgelato, 500-600 g di patatine fritte surgelato fresco
Dotazioni:	regolazione continua della temperatura fino a 190 °C, coperchio asportabile, funzione timer fino a 30 minuti, spia di esercizio e controllo funzionamento
Accessori:	cestello, istruzioni per l'uso con ricettario

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Ai bambini più piccoli di 0-8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
2. I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervision di un adulto.
3. L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

4. Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
5. Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni sull'apparecchio senza essere sorvegliati.
6. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
7. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
8. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
9. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
10. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
11. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
12. Il corpo e il cavo non devono essere lavati in lavastoviglie.
13. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
14. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
15. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
16. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
17. Utilizzare la friggitrice sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
18. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
19. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio onde prevenire danni al cavo di alimentazione.

20. Accertarsi che il cavo non entri in contatto con gli elementi caldi dell'apparecchio.
21. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
22. Le superfici dell'apparecchio in funzione si riscaldano molto, quindi si raccomanda di aprire e chiudere la griglia solo dall'impugnatura isolata termicamente.
23. Non utilizzare per nessun motivo l'apparecchio nei pressi di materiali infiammabili, per esempio vicino alle tende.
24. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare ferimenti.
25. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
26. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
27. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
28. Tutte le parti, soprattutto la vasca di cottura estraibile, devono essere completamente asciutte prima di essere riassemblate.
29. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o il cavo per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

**ATTENZIONE:**

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo! L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi.

Versare quindi i prodotti da friggere umidi o congelati con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.

In caso di consistente schiuma togliere brevemente il prodotto da friggere, attendere qualche istante e riversarlo nel grasso di frittura.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER LE FRIGGITRICI



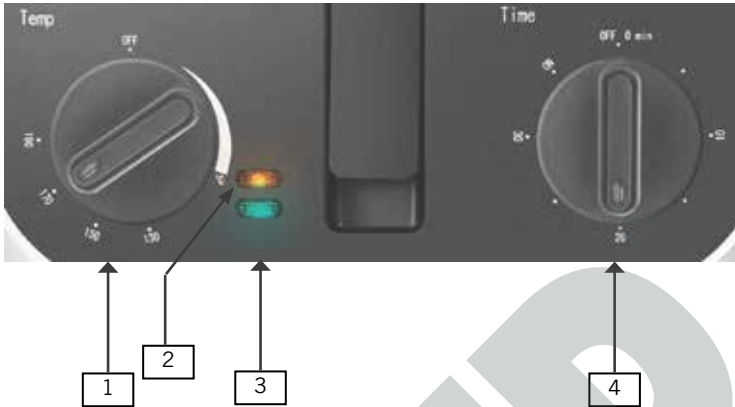
1. Quando è in funzione, la friggitrice si scalda molto. **Gli oli e i grassi di frittura in caso di surriscaldamento possono prendere fuoco.** Per questo motivo in caso di uso prolungato è necessario prestare particolare attenzione. Non appena la frittura è pronta e l'apparecchio non è più in uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Utilizzare l'apparecchio solo per friggere le pietanze conformemente alle presenti istruzioni per l'uso. Friggere solamente alimenti adatti.
3. Fare in modo che gli alimenti da friggere siano possibilmente asciutti.
4. Non versare mai acqua nel liquido di frittura.
5. Non accendere mai l'apparecchio se al suo interno non c'è liquido di frittura onde evitare danni all'elemento riscaldante.
6. Accertarsi che il livello del liquido di frittura sia tra MIN e MAX. Non versare per nessun motivo una quantità di liquido superiore, poiché ciò può provocare spruzzi di grasso bollente. Pericolo di bruciatura!
7. Durante la cottura può formarsi del vapore molto caldo. Per questo motivo tenere viso e mani a debita distanza e aprire la friggitrice con molta cautela.
8. Assicursi che durante la cottura la stanza sia ben areata.

9. Durante la cottura, l'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
10. L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi.
11. Versare quindi il prodotto da friggere umido o congelato con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.
12. In caso di consistente schiuma, togliere brevemente il prodotto, attendere qualche istante e riversarlo nel liquido di frittura.

COSE DA SAPERE SUL GRASSO

1. **Si consiglia di utilizzare olio per friggere liquido e con una buona resistenza al calore.** Osservare le avvertenze sulla confezione e la data di scadenza. Se dopo la frittura l'olio o il grasso diventano scuri allora non hanno una buona resistenza al calore. Utilizzare un tipo diverso. Non mischiare mai oli e grassi differenti, in quanto i punti di ebollizione possono essere molto diversi.
2. Non mischiare mai grassi nuovi e già usati.
3. Se si usa dell'olio, riempire il contenitore fino all'altezza necessaria (tra le tacche MIN e MAX).
4. Se invece si usa grasso per friggere solido, consigliamo di tagliarlo a cubetti e di farlo cautamente sciogliere in una pentola sul fornello. Solo successivamente versare con cautela il grasso sciolto nel contenitore del grasso prestando attenzione al livello di riempimento corretto (tra le tacche MIN e MAX). Quando l'apparecchio si raffredda il grasso si risolidifica e per essere riutilizzato deve prima essere sciolto in una pentola come illustrato.
5. Non surriscaldare il grasso, in quanto altrimenti sulla superficie dei fritti si forma una crosta mentre l'interno non cuoce.
6. Gli alimenti da friggere devono galleggiare nel grasso, per cui si consiglia di non friggerne troppi in una volta sola. Infatti se sono troppi il grasso si raffredda eccessivamente e gli alimenti si intridono dello stesso.
7. Si consiglia di sostituire regolarmente il grasso usato. I grassi per friggere usati compromettono il sapore dei fritti. Si raccomanda di smaltire gli oli o i grassi usati nel rispetto dell'ambiente, in conformità alle norme locali.
8. Se si riutilizza il grasso di frittura, si consiglia di lasciarlo raffreddare un po' e successivamente di travasarlo, prima che si solidifichi nuovamente, in un altro contenitore, filtrandolo mediante un colino in cui sia stata inserita della carta da cucina o carta da filtro. Quindi il grasso può essere conservato in frigorifero in un contenitore chiuso. Il grasso non filtrato si deteriora rapidamente.

ELEMENTO DI COMANDO



- 1 **TEMP = regolatore della temperatura**
per impostare la temperatura di frittura desiderata
- 2 **Spia di controllo ON/OFF**
indica se l'apparecchio è acceso
- 3 **Spia di controllo del funzionamento**
indica quando il grasso è in temperatura
- 4 **TIMER = temporizzazione**
per impostare la temperatura di frittura desiderata

PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Asportare il coperchio, il cestello, il manico e gli altri accessori e rimuovere tutti i materiali da imballo. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Lavare il coperchio, il contenitore del grasso, il cestello, il manico e la scocca con acqua calda e sapone e asciugarli accuratamente.
3. Posizionare la scocca su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
4. Inserire il contenitore del grasso in modo tale sia afilo con il bordo della scocca.
5. Inserire l'elemento di comando. Infilare l'elemento di comando in modo che sia saldamente posizionato nella fessura sul lato anteriore della scocca esterna. L'elemento di comando deve scattare saldamente in posizione.
6. Inserire il cestello.
7. Chiudere il coperchio e abbassare il cestello spingendo verso il basso l'interruttore scorrevole sul manico e abbassando lentamente quest'ultimo.
8. Il coperchio può venir aperto premendo il tasto di sblocco sulla scocca.
9. NOTA: L'apparecchio può essere acceso solamente se l'elemento di comando è correttamente inserito.

USO

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Per aprire il coperchio premere l'apposito tasto di sblocco.
3. Rimuovere il cestello sollevando il manico finché scatta in posizione.
4. Versare l'olio nel contenitore del grasso fino all'altezza necessaria (tra le tacche MIN e MAX). Devono essere versati almeno 1,6 litri di grasso, la quantità di riempimento massima è di 2,5 litri.
5. Chiudere il coperchio.
6. Impostare l'apposito regolatore sulla temperatura desiderata. Il processo di riscaldamento ha inizio.
7. Se necessario, il tempo di frittura desiderato può ora essere impostato tramite il timer su massimo 30 minuti. Una volta trascorso il tempo di frittura impostato l'apparecchio invia un segnale acustico, ma non si spegne!
8. Dopo che la temperatura desiderata è stata raggiunta la spia di controllo verde si spegne. Alla prima frittura il tempo di riscaldamento è di circa 7 - 8 minuti.
9. Per ottenere risultati ottimali, mettere a cuocere gli alimenti da friggere solo quando la temperatura ideale è stata raggiunta e la spia di controllo verde è accesa.
10. Disporre gli alimenti da friggere nel cestello. Premere l'apposito tasto di sblocco e aprire il coperchio.
11. Inserire il cestello nell'apparecchio con cautela.
12. Chiudere il coperchio e abbassare il cestello spingendo verso il basso l'interruttore scorrevole sul manico e abbassando lentamente quest'ultimo.

**ATTENZIONE:**

Fare attenzione agli schizzi di olio!

13. Controllare attraverso l'oblò se gli alimenti da friggere sono pronti.



Attenzione: E' possibile che dalle fessure del coperchio fuoriesca vapore bollente - pericolo di ustioni!

14. Avvertenza: Gli alimenti surgelati contengono più acqua e quindi schizzano all'immersione nel grasso caldo.
15. Per aprire il coperchio premere l'apposito tasto di sblocco.
16. Rimuovere il cestello sollevando il manico finché scatta in posizione. Controllare se gli alimenti da friggere hanno il giusto grado di cottura. In caso contrario, abbassare nuovamente il cestello e proseguire come indicato dal punto 12.

- Far sgocciolare il fritto pronto per qualche secondo, quindi rimuovere il cestello. Non lasciare le pietanze fritte per troppo tempo in posizione di sgocciolatura. Altrimenti il vapore che sale rammollisce i fritti.
- Dopo l'utilizzo posizionare sempre il regolatore di temperatura su "OFF" e staccare la spina dalla presa elettrica.



Attenzione: Quando si usa la funzione timer l'apparecchio si spegne autonomamente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento, nemmeno se si usa la funzione timer!

ATTENZIONE: Durante l'esercizio l'apparecchio diventa molto caldo! Proteggersi dagli schizzi di grasso e utilizzare posate per fritti idonee.

PULIZIA E CURA



Prima di procedere alla pulizia staccare la spina dalla presa elettrica.

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Non toccare il componente in quanto rimane calda a lungo dopo lo spegnimento.

- Rimuovere il contenitore del grasso con entrambe le mani. Se si vuole riutilizzare il grasso di frittura, filtrarlo con un colino in cui sia stata inserita della carta da cucina. Conservare il grasso in frigorifero, ad es. nel contenitore del grasso coperto. Il grasso solidificato può essere scaldato brevemente in una pentola sul fornello prima del riutilizzo fino a farlo diventare sufficientemente liquido da poter essere versato nel contenitore del grasso. Il grasso di frittura deve essere sostituito regolarmente. Smaltire l'olio o il grasso utilizzato nel rispetto dell'ambiente e in conformità alle norme locali.
- Per pulire il contenitore del grasso non usare prodotti aggressivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per facilitare la pulizia il coperchio può essere rimosso. Per far ciò far rientrare l'apposito meccanismo di chiusura e rimuovere cautamente il coperchio dall'apparecchio sollevandolo. Per reinserire il coperchio, le spine del coperchio devono essere inserite nelle cerniere sul retro dell'apparecchio.
- Tutti i componenti dell'apparecchio, tranne il corpo, possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato. In presenza di incrostazioni immergere i componenti in acqua calda.
- Asciugare accuratamente tutti i componenti.
- Reinserire nell'apparecchio il coperchio, il contenitore del grasso e il cestello.
- Una pulizia regolare allunga notevolmente la durata dell'apparecchio.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

TABELLA DEI TEMPI DI FRITTURA

I tempi indicati nella seguente tabella sono puramente orientativi. Possono variare a seconda del prodotto di frittura, della quantità e del volume. Con i prodotti surgelati si consiglia di impostare una temperatura di 10 °C superiore rispetto a quanto indicato nella tabella. Il tempo di frittura aumenta in caso di alimenti surgelati. Si presti attenzione anche alle indicazioni del produttore sull'imballaggio del prodotto surgelato. Per motivi di salute consigliamo di scongelare i prodotti surgelati e quindi di friggerli a una temperatura massima di 175 °C. Per ridurre la formazione di acrilamide, l'olio di frittura non dovrebbe superare i 175 °C.

Carne, pollame

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Salsiccia	175 °C	3
Hamburger/Polpette	175 °C	3-4
Cotolette impanate	170 °C	5-6
Fettina, non impanata	175 °C	2-3
Fettina, impanata	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Fegato, infarinato	170 °C	2-3
Fegato di pollame, impanato	170 °C	3
Cosce di pollo	170 °C	15
Fettine di pollo, impanate	170 °C	2-3
Quaglie	175 °C	4
Pollo al forno, impanato in 4 parti	170 °C	17
Insaccato a base di carne o di fegato, fette spesse	175 °C	2-3

Pesce

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Gamberi	175 °C	1-2
Gamberoni	175 °C	5
Filetto di pesce, infarinato	175 °C	4
Filetto di pesce, impanato	170 °C	6
Filetto di pesce in pastella	170 °C	7
Bastoncini di pesce	160 °C	5-8
Passera, infarinata	175 °C	8-10
Carpa, piccola, infarinata, tagliata in 4 parti	175 °C	8-10
Trota, infarinata	170 °C	5
Trota, impanata	170 °C	6

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Filetto di aringa	170 °C	3
Anelli di calamari infarinati	175 °C	3

Verdure

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Carote in striscioline	170 °C	4-6
Porro tagliato ad anelli	170 °C	2-3
Anellini di cipolla, infarinati	170 °C	3
Fagioli precedentemente cotti per 10 min.	170 °C	2
Champignon, impanati	170 °C	3
Rosette di cavolfiore, impanate	160 °C	4
Rape in striscioline	170 °C	2-3
Zucchine, impanate n dischi da 1 cm di spessore	170 °C	3
Patatine fritte, surgelate, max. 800 g	175 °C	4
Crocchette di patate	175 °C	2-3
Crocchette, surgelate	175 °C	6-8
Cavoli in pastella	175 °C	1-2

Dolci / Snack

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Krapfen, per lato	175 °C	3
Frittelle dolci al formaggio, per lato	175 °C	1,5
Biscotti, per lato	175 °C	2
Camembert, impanato	170 °C	2

RICETTE

Le seguenti ricette si intendono per 4 persone.

Polpettine di patate

700 g di patate bollite, 70 g di farina, 1 uovo, 2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente, 1 cucchiaino di erba cipollina, 100 g di formaggio Emmentaler grattugiato grossolanamente, 1 cucchiaino di semi di zucca o di girasole, sale e pepe

Schiacciare le patate con lo schiacciapatate. Impastare farina, uovo, prezzemolo, erba cipollina, formaggio, semi di zucca, semi di girasole, pepe e sale e formare delle palline. Scaldare l'olio a 170 °C e friggervi le palline per 4-5 minuti, fino a farle diventare croccanti.

Polpettine a base di polpa di granchio

500 g di polpa di granchio, 6 castagne d'acqua (barattolo o castagne), 100 g di pancetta affumicata, pepe, 1 pizzico di zucchero, 2 cucchiaini di fecola, 1 albume, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di pan carré, 150 g di pan grattato. Tritare finemente la polpa di granchio, le castagne, la pancetta, l'aglio e il pane da toast con un coltello o con il frullatore ESSE Zauberstab®. Incorporare pepe, sale, 1 cucchiaino di olio e l'albume, quindi lasciar riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Formare piccole palline e passarle nel pan grattato. Portare l'olio a 160 °C. Friggere le polpettine a porzioni, girandole di tanto in tanto.

Porro e pancetta

2 gambi di sedano, 100 g di pancetta affumicata tagliata a fette. Tagliare il porro in pezzi lunghi 5 cm. Avvolgerli in una fetta di pancetta ciascuno, fissarli con

stuzzicadenti e friggerli in liquido di cottura bollente, facendoli galleggiare.

Crocchette di carote

400 g di carote grattugiate, 3 uova, 3-4 cucchiaini di farina, ½ mazzetto di cerfoglio tritato, sale, pepe, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di zucchero

Con gli ingredienti preparare un impasto compatto e insaporire. Con un cucchiaino ricavare delle palline e friggerle nel liquido bollente, facendole galleggiare.

Cotoletta alla milanese

4 cotolette di maiale, sale, pepe, peperoncino in polvere, 2 uova, 6 cucchiaini di parmigiano, 2 cucchiaini di farina, un po' di latte, noce moscata

Insaporire le cotolette con sale, pepe e peperoncino. Con uova, farina, formaggio, latte, sale, pepe e noce moscata preparare una pastella. Portare l'olio/il grasso di frittura a 170 °C. Girare le cotolette nella pastella e friggere per circa 6 minuti in abbondante liquido di cottura.

Luccio perca al limone

4 filetti di luccio perca da 200 g, il succo di 1 limone, sale, pepe, 100 g di farina, 1 uovo sbattuto, 100 g di pan grattato, 1 cucchiaino di buccia grattugiata di un limone non trattato, 2 cucchiaini di melissa tritata, 2 limoni. Lavare il filetto di luccio perca in acqua corrente e asciugare tamponando. Cospargere di succo di

limone. Salare e pepare i filetti, quindi passarli nella farina e nell'uovo.

Mescolare il pan grattato alla scorza di limone e alla melissa, quindi utilizzare il composto per impanare i filetti.

Far friggere i filetti per circa 10 minuti accertrandosi che possano galleggiare, quindi togliere e guarnire con fette di limone.

Fritto Misto

4 code di gambero reale spellate, 200 g di anelli di calamari cotti, 400 g di polpa di cappelante, 8 sardine pronte per la cottura, il succo di 2 limoni, alcune gocce di salsa Worcester, 1 piccolo filetto di maiale, 2 cucchiaini di aceto di frutta, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di miele, 1 cucchiaino di timo, 4 carote medio - grandi, 1 peperone rosso tagliato a dadini, 1 zucchina a dischetti

Pastella:

300 g di farina, 2 uova, 3/8 l di brodo vegetale, 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Versare le code di gambero, gli anelli di calamari, le cappelante e le sardine in una ciotola, cospargere di succo di limone e salsa Worcester e lasciar marinare per almeno 2 ore.

Affettare il filetto di maiale. Mescolare l'aceto di frutta con la salsa di soia, il miele e il timo, versare sui filetti e lasciar marinare per 2 ore.

Sbucciare le carote e aggiungerle alle altre verdure. Con la farina, le uova e il brodo formare un impasto e aromatizzarlo con sale e prezzemolo. Passare tutti gli ingredienti nella pastella e friggerli facendoli galleggiare nel liquido di cottura fino a doratura, toglierli e farli sgocciolare su un panno da cucina.

Erbe aromatiche in pastella a base di vino

3 uova piccole, 1/8 l di vino bianco, 125 g di farina, 1 cucchiaino di rum, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero, 1 mazzetto di prezzemolo liscio o riccio, 1 mazzetto di foglie di salvia

In una scodella mescolare le uova con il vino fino a formare un impasto cremoso, utilizzando per esempio il frullatore ESSE-Zauberstab®. Aggiungere farina, sale e zucchero. Far riposare l'impasto per 30 minuti, quindi aggiungere il rum. Portare l'olio a 170 °C. Passare le erbe aromatiche lavate e asciugate nella pastella e friggerle per 2-3 minuti, facendole galleggiare. Lasciar sgocciolare su carta da cucina. Consiglio: Questa pastella si sposa benissimo con i fiori di zucca (togliere il pistillo prima della cottura) o con le verdure, per esempio con zucchine tagliate a fettine, champignon, gambi di sedano, carotine, ecc. Se si utilizzano verdure dure, come cavolfiori, cavolini di Bruxelles o broccoli, si consiglia di bollirli prima della cottura.

Frutta in pastella

400 g di frutta fresca (p.es. ananas, albicocche tagliate a metà, banane, pere o mele), 150 g di farina di frumento, 50 g di scaglie di cocco, 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero, 150 ml di latte, 1 uovo

Con farina, scaglie di cocco, sale, zucchero, latte e uovo formare un impasto morbido e lasciarlo riposare per circa 30 minuti.

Sbucciare la frutta e tagliarla in pezzetti della dimensione di un boccone. Portare l'olio a 170 °C. Immergere la frutta nella pastella e friggere porzione per porzione fino a ottenere un colorito dorato. Cospargere di zucchero a velo e servire da solo o con gelato/salsa alla vaniglia.

Frittelle dolci al formaggio

100 g di burro ammorbidito, 150 g di zucchero, 2 bustine di zucchero vanigliato, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 500 g di quark magro, 250 g di farina

Lavorare burro, zucchero, zucchero vanigliato, uova, quark e farina fino a formare un impasto solido. Portare l'olio a 170 °C. Con un cucchiaino togliere delle palline dall'impasto e versarle nell'olio bollente. Attenzione: non versare troppe frittelle in una volta, poiché il grasso produce molta schiuma. Cuocere le frittelle per 1,5 minuti per lato e toglierle dal liquido di frittura utilizzando una schiumarola. Rotolare nello zucchero con la cannella.

Krapfen di Carnevale

500 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 100 g di zucchero, 125 ml di latte, 100 g di burro ammorbidito, 2 uova, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di rum, 200 g di confettura di rosa canina

Con farina, lievito, zucchero, latte tiepido, burro, uova, sale, zucchero vanigliato e rum preparare un impasto, per esempio nell'UNOLD® Backmeister, e lasciare lievitare fino a che l'impasto è raddoppiato. Stendere la pasta su un'asse infarinata fino a raggiungere lo spessore di un dito, quindi su metà dell'impasto ricavare dei cerchi, premendovi un bicchiere. Su ogni

cerchio mettere un cucchiaino di confettura, coprire con un secondo dischetto e premere saldamente attorno alla marmellata, togliere il krapfen, appoggiarlo su un'asse infarinata, coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti. Portare l'olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Friggere i krapfen a porzioni nello strutto bollente per circa 3 minuti per lato, togliere con la schiumarola e cospargere di zucchero a velo.

Biscotti

1/4 l di latte, 100 g di burro, 2 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 150 g di farina, 4 uova

Fare cuocere in una padella sul fuoco il latte con il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere la farina e "tostare" la massa mescolando costantemente. L'impasto è pronto quando si stacca dal fondo della pentola. Lasciare raffreddare un po'. Incorporare le uova una dopo l'altra. Riempire di impasto una siringa da pasticceria con il sacchetto grande. Formare dei cerchi omogenei sulla carta da forno. Portare l'olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Adagiare i biscotti con la schiumarola nel grasso bollente e friggere per 2 minuti per parte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi durante l'uso della friggitrice, verificare innanzitutto che l'apparecchio sia allacciato correttamente alla corrente elettrica o che non si sia spento automaticamente a causa del dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.

La seguente tabella funge da riferimento per identificare la possibile causa dei problemi riscontrati.

Problema	Causa	Soluzione
Odore forte	L'olio o il grasso è consumato.	Utilizzare olio o grasso nuovo.
	Il filtro antivapore è sporco.	Pulire il filtro.
	L'olio o il grasso di frittura non è resistente all'alta temperatura.	Non usare miscugli di grasso o olio, bensì solo grasso di frittura di elevata qualità e resistente all'alta temperatura.
Sotto al coperchio fuoriesce vapore. Attenzione: per motivi di sicurezza del vapore deve poter fuoriuscire per evitare che si verifichi sovrappressione.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il filtro antivapore è sporco e non lascia più passare il vapore.	Pulire il filtro antivapore.
Il grasso trabocca.	Durante il riempimento è stata superata la marcatura "MAX".	Verificare la quantità di grasso!
	Il prodotto da friggere non era asciutto.	Tamponare con cura il prodotto da friggere con un panno da cucina prima della frittura.
	Il cestello è stato immerso troppo velocemente.	Immergere il cestello con attenzione.
	E' stata superata la quantità massima di prodotto da friggere.	Ridurre la quantità di prodotto da friggere.
La frittura non viene croccante.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare il termostato sulla temperatura giusta.
	Il cestello è sovraccarico.	Ridurre la quantità di prodotto caricato.
	Nonostante l'impostazione sia corretta, il grasso non è sufficientemente caldo.	Il termostato è difettoso, rivolgersi al servizio clienti.
	Il grasso di frittura è consumato e contiene troppa acqua.	Cambiare il grasso.
Il grasso non diventa bollente.	Non c'è abbastanza grasso nel contenitore.	Prestare attenzione al capitolo "Utilizzo della friggitrice", punti 1-3
	Il contenitore di frittura e i dispositivi di comando e di riscaldamento non sono inseriti correttamente.	Inserire nuovamente le parti con attenzione.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58625**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Medidas:	aprox. 37,0 x 27,0 x 22,4 cm (An/Pr/Al)
Cable de alimentación:	aprox. 100 cm
Peso:	aprox. 3,5 kg
Carcasa:	Plástico
Recipiente de grasa:	adecuado para alimentos
Cesta de freír:	extraíble
Volumen:	máx. 2,5 litros de cantidad de llenado de grasa
Volumen:	aprox. 750 g de patatas fritas congelado, 500-600 g de patatas fritas fresca
Equipamiento:	regulación de temperatura continua hasta 190 °C, tapa desmontable con filtro, función de temporizador hasta 30 minutos, piloto de control de servicio y de funcionamiento
Accesorios:	cesta de freír, instrucciones de uso con recetas

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. El dispositivo no debe ser utilizado por niños entre las edades de 0 y 8 años.
2. El dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, si son supervisados constantemente.
3. Puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y / o conocimiento si han sido supervisados o instruidos en el uso seguro del dispositivo y han entendido los peligros resultantes.

4. Los niños no pueden jugar con el dispositivo.
5. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
6. Guarde el dispositivo en un lugar inaccesible para los niños.
7. El dispositivo y su cable de conexión deben mantenerse alejados de niños menores de 8 años.
8. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
9. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
10. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
11. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
12. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
13. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
14. La carcasa y el cable de alimentación no deben limpiarse en el lavavajillas.
15. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
16. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
17. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
18. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
19. Utilice la freidora siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.

20. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
21. Para evitar daños en el cable de alimentación, no lo enrolle nunca alrededor de la freidora.
22. Asegúrese de que el cable de alimentación no tenga contacto con las piezas calientes del equipo.
23. Utilice la freidora únicamente en el interior.
24. La superficie del equipo se calienta durante el funcionamiento, por lo que sólo debe tocar el mango térmicamente aislado y los botones de operación.
25. No utilice nunca el equipo cerca de materiales inflamables, como p. ej. unas cortinas.
26. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
27. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
28. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
29. Limpie el equipo después de cada uso. Todas las piezas, especialmente el recipiente extraíble para el aceite, deben estar completamente secos antes de volver a ensamblarlas.
30. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

**PRECAUCIÓN:**

el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

El agua, también en estado congelado en contacto con aceite caliente produce salpicaduras.

Por eso, colocar muy cuidadosa- y lentamente los productos a freír en el aceite para evitar salpicaduras y espuma del aceite. En el caso de mucha espuma de los productos a freír, sacarlos brevemente y esperar un poco, luego volver a colocar en el aceite.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA FREIDORAS



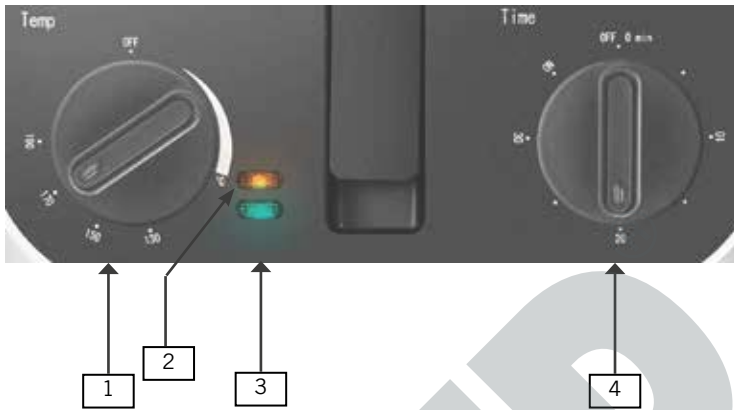
1. La freidora se calienta mucho durante su funcionamiento. **El aceite u otras grasas para freír pueden incendiarse en el caso de sobrecalentamiento, por lo que debe prestar especial atención durante el uso prolongado.** Una vez se hayan preparado los alimentos y no se utilice más el equipo, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente.
2. Utilice el equipo para freír los alimentos según el presente manual de instrucciones. Sólo fría los alimentos aptos para este tipo de preparación.
3. Asegúrese de que los alimentos a freír estén bien secos.
4. Nunca añada agua al aceite para freír.
5. Para evitar daños en el elemento calefactor, nunca conecte el equipo sin haberlo llenado con aceite.
6. El nivel de aceite debe encontrarse entre las marcas MIN y MAX. No rellene el recipiente con más aceite, ya que el aceite caliente puede salpicar. ¡Peligro de quemaduras!
7. Durante el proceso de freír puede generarse vapor caliente, por lo que deberá mantener la cara y las manos a una distancia prudente y abrir la freidora con cuidado.
8. Procure que el espacio esté bien ventilado durante el funcionamiento del equipo.
9. Para evitar el sobrecalentamiento de la freidora, no la cubra nunca durante el funcionamiento.
10. En combinación con aceite caliente el agua, incluso en estado congelado, causa salpicaduras.

11. Los alimentos húmedos o congelados deben introducirse lentamente y con cuidado al aceite caliente para evitar las salpicaduras y que el aceite genere espuma.
12. Si el aceite generara mucha espuma, retire los alimentos y espere un poco antes de volver a introducirlos en el aceite.

INFORMACIÓN DE INTERÉS SOBRE LA GRASA

1. **Para freír recomendamos la utilización de aceite líquido resistente al calor.** Observe las indicaciones correspondientes en el embalaje, así como la fecha mínima de caducidad. Si el aceite o la grasa adoptan un color marrón después de freír, no son resistentes al calor y debería probar con otra marca. No mezcle nunca diferentes aceites y grasas, ya que el punto de ebullición de los mismos varía mucho.
2. Nunca mezcle el aceite nuevo con el usado.
3. Si utiliza aceite, rellene el recipiente hasta alcanzar el nivel necesario (entre las marcas MIN y MAX).
4. Al utilizar grasa sólida para freír, córtela en dados y deje que se funda con cuidado en un cazo al fuego. Después, vierta la grasa derretida con cuidado en el recipiente de grasa de la freidora prestando atención al nivel de llenado correcto (entre las marcas MIN y MAX). Una vez que el aparato se haya enfriado, la grasa estará de nuevo sólida y, en caso de un nuevo uso, se debe derretir primero en un cazo como se describe.
5. No sobrecaliente el aceite dado que, de lo contrario, los alimentos se quemarán por fuera y se quedarán crudos por dentro.
6. Los alimentos deben flotar en el aceite, por lo que no debe añadir demasiada cantidad de alimento. Si la cantidad es excesiva, el aceite se enfría demasiado y los alimentos se empapan con aceite.
7. Sustituya periódicamente el aceite utilizado. El aceite usado perjudica el buen sabor de los alimentos. Deseche el aceite o la grasa usados respetando el medio ambiente de acuerdo con las prescripciones locales.
8. Si reutiliza la grasa, deje que se enfríe un poco y viértala en otro recipiente a través de un colador revestido con papel de cocina o de filtrado antes de que vuelva a endurecerse. Después, puede guardar la grasa en un recipiente cerrado en el frigorífico. La grasa no filtrada se deteriora rápidamente.

ELEMENTO DE MANDO



- 1 **TEMP = regulador de temperatura**
Para el ajuste de la temperatura de freír adecuada
- 2 **Piloto de control CON/DES**
Indica si el aparato está encendido
- 3 **Piloto de control de funcionamiento**
Indica que la grasa ha alcanzado la temperatura correspondiente
- 4 **TIMER = preselección de tiempo**
Para el ajuste del tiempo de fritura deseado (la unidad no se apaga)

ANTES DEL USO

1. Extraer la tapa, la cesta, el asa y demás accesorios y retirar todos los materiales de embalaje. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie la tapa, el recipiente de grasa, la cesta, el asa y la carcasa con agua caliente enjabonada y séquelos a fondo.
3. Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
4. Inserte el recipiente de grasa hasta que quede apoyado en el borde de la carcasa.
5. Introduzca el elemento de mando. Coloque el elemento de mando fijamente en la entalladura de la parte frontal de la carcasa exterior. El elemento de mando debe encajar firmemente.
6. Introduzca la cesta de freír.
7. Cierre la tapa y sumerja la cesta de freír deslizando el interruptor deslizante del asa hacia abajo y abatiendo lentamente el asa también hacia abajo.
8. La tapa se puede abrir pulsando la tecla de desbloqueo de la carcasa.
9. NOTA: El aparato solo se puede encender si el elemento de mando está correctamente insertado.

MANEJO

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
2. Pulse la tecla de desbloqueo de la tapa para abrirla.
3. Extraiga la cesta de freír abatiendo el asa hacia arriba hasta que encaje.
4. Vierta aceite en el recipiente de grasa hasta alcanzar el nivel necesario (entre las marcas MIN y MAX). Debe llenar como mínimo 1,6 litros. La cantidad de llenado máxima es de 2,5 litros de grasa.
5. Cierre la tapa.
6. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Se inicia el proceso de calentamiento.
7. A continuación, puede ajustar el tiempo de fritura deseado en el temporizador hasta un máximo de 30 minutos. Al final del tiempo de fritura ajustado se emite una señal acústica. ¡Sin embargo, el aparato no se desconecta!
8. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, el piloto de control verde se apaga. Durante el primer proceso de fritura, el tiempo medio de calentamiento es de aprox. 7 u 8 minutos.
9. Para obtener resultados de fritura óptimos, no debería sumergir los alimentos hasta que no se haya alcanzado la temperatura ideal y se haya iluminado el piloto de control verde.
10. Coloque los alimentos en la cesta. Pulse la tecla de desbloqueo de la tapa y ábrala.
11. Coloque la cesta de fritura con cuidado en el aparato.
12. Cierre la tapa y sumerja la cesta de freír deslizando el interruptor deslizante del asa hacia abajo y abatiendo lentamente el asa también hacia abajo.



PRECAUCIÓN:

¡Cuidado con las salpicaduras de aceite!

13. Compruebe a través de la mirilla si los alimentos están listos.



Atención: Puede salir vapor caliente de la abertura de tapa. ¡Peligro de quemaduras!

14. Indicación: Los alimentos ultracongelados contienen más agua y salpican al introducirlos en el aceite caliente.
15. Pulse la tecla de desbloqueo de la tapa para abrirla.
16. Extraiga la cesta de freír abatiendo el asa hacia arriba hasta que encaje. Compruebe que los alimentos tengan el grado de cocción deseado. Si no es así, sumerja de nuevo la cesta de freír y continúe como se describe a partir del punto 12.

- Deje escurrir la comida frita durante unos segundos y retire después la cesta de freír. No deje la comida recién frita demasiado tiempo escurriéndose, ya que el vapor saliente reblandece los alimentos.
- Después del uso ponga el regulador de temperatura siempre en "OFF" y desenchufe la clavija de la toma de corriente.



Atención: Con el uso de la función de temporizador, el aparato desconecta automáticamente. ¡No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento, tampoco con el uso de la función de temporizador!

PRECAUCIÓN:

el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Protéjase contra salpicaduras de grasa y utilice cubiertos adecuados para los alimentos a freír.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Desenchufe el aparato antes de la limpieza.

Deje enfriar el aparato completamente. No toque el componente dado que está caliente durante un tiempo prolongado incluso después de la desconexión.

- Retire el elemento de mando tirando de él con cuidado hacia arriba.
- El elemento de mando no se debe sumergir nunca en agua ni entrar en contacto con ella.
- Retirar el recipiente de grasa con las dos manos. Si desea volver a utilizar la grasa de freír, viértala a través de un colador revestido con papel de cocina. Guarde la grasa en el frigorífico, p. ej., en el recipiente de grasa cerrado. La grasa de freír endurecida se puede calentar brevemente en un cazo al fuego antes de reutilizarla hasta que esté lo suficientemente líquida como para verterla en el recipiente de grasa. La grasa de freír se debería cambiar periódicamente. Deseche el aceite o la grasa usados respetando el medio ambiente de acuerdo con las prescripciones locales.
- Para la limpieza del recipiente de grasa no utilice detergentes agresivos ni abrasivos dado que se podría deteriorar el revestimiento.
- Para facilitar la limpieza se puede retirar la tapa del aparato. Para ello, pulse el mecanismo de cierre de la tapa hacia dentro y retírela tirando cuidadosamente hacia arriba. Para volver a colocar la tapa, se deben introducir los pasadores de la tapa en las bisagras de la parte posterior del aparato.
- Todas las piezas excepto la carcasa de mando se pueden lavar en agua caliente con un detergente suave o en el lavavajillas. En caso de incrustaciones, dejar las piezas en remojo en agua caliente.
- Seque minuciosamente todas las piezas.
- Coloque de nuevo la tapa, el recipiente de grasa y la cesta de freír en el aparato.
- Una limpieza periódica prolonga considerablemente la vida útil del aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.

TABLA DE TIEMPOS DE FRITURA

Carne, aves

Productos para freír	Temp.	Min. ca.
Chorizo alemán	175 °C	3
Hamburguesas/albóndigas	175 °C	3-4
Costillas, empanadas	170 °C	5-6
Milanesas, sin empanar	175 °C	2-3
Milanesas, empanadas	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Hígado, con harina	170 °C	2-3
Hígados de aves, empanados	170 °C	3
Muslos de pollo	170 °C	15
Milanesa de pollo, empanada	170 °C	2-3
Perdices	175 °C	4
Pollo al horno, empanado en 4 piezas	170 °C	17
Paté de carne o hígado, tajadas gruesas	175 °C	2-3

Pescado

Productos para freír	Temp.	Min. ca.
Cangrejos	175 °C	1-2
Gambas enormes	175 °C	5
Filet de pescado, enharinado	175 °C	4
Filet de pescado, empanado	170 °C	6
Filet de pescado en masa para hornear	170 °C	7
Palitos de pescado	160 °C	5-8
Platija, enharinada	175 °C	8-10
Carpa, pequeña, enharinada, dividida en 4 partes	175 °C	8-10
Trucha, enharinada	170 °C	5
Trucha, empanada	170 °C	6
Filet de arenque	170 °C	3

Verduras

Productos para freír	Temp.	Min. ca.
Zanahorias en tiras finas	170 °C	4-6
Puerro en anillos	170 °C	2-3
Anillos de cebolla, enharinados	170 °C	3
Chauchas, precocidas 10 min.	170 °C	2
Champiñones, empanados	170 °C	3
Bruselas, empanadas	160 °C	4
Colinabo en tiras finas	170 °C	2-3
Zucchini, tajadas de 1 cm de grosor, empanadas	170 °C	3
Rosetas de bróccoli, precocidas 5 min.	170 °C	2
Papas fritas, congeladas, máx. 800 g	175 °C	4
Papas fritas, frescas, máx. 1 kg: blanquear, luego retirar y esperar hasta que el aceite vuelva a calentarse, luego freír	175 °C	4
Croquetas, de masa depapa	175 °C	2-3
Croquetas, congeladas	175 °C	6-8
Hierbas en masa para hornear	175 °C	1-2

Pastelería/ Snacks

Productos para freír	Temp.	Min. ca.
Berliner, de cada lado	175 °C	3
Piezas de queso blanco, por lado	175 °C	1,5
Pasteles de masa para freír, de cada lado	175 °C	2
Camembert, empanado	170 °C	2

RECETAS

Las recetas se han calculado en cada caso para 4 personas.

Bolitas de patata

700 g de patatas cocidas, 70 g de harina, 1 huevo, 2 cs de perejil picado finamente, 1 cs de cebollino, 100 g de queso emmental rallado, 1 cs de pepitas de calabaza o pipas de girasol, sal y pimienta

Pase las patatas por el pasapurés. Forme una masa con la harina, el huevo, el perejil, el cebollino, el queso, las pepitas de calabaza, las pipas de girasol, la pimienta y la sal, y a continuación haga bolitas. Caliente el aceite a 175 °C y fría las bolitas durante 4-5 minutos, hasta que estén crujientes.

Bolitas de carne de gambas

500 g de carne de gambas, 6 castañas de agua (en lata, o castañas), 100 g de bacon (tocineta) pimienta, 1 pizca de azúcar, 2 ct de fécula, 1 clara de huevo, 1 diente de ajo, 1 rebanada de pan de molde, 150 g de pan rallado

Pique finamente la carne de gambas, las castañas, el beicon, el ajo y el pan de molde con un cuchillo o con la batidora de brazo ESGE®. Mezcle la pimienta, la sal, 1 ct de aceite y la clara de huevo. Deje que se esponje 30 min. en un sitio fresco. A continuación forme pequeñas bolitas, y empánelas. Caliente el aceite a 160 °C. Fría las bolitas en varias tandas, sin dejar de darles la vuelta hasta que queden de color marrón dorado.

Puerro con beicon

2 tallos de puerro, 100 g de tocineta en lonchas
Corte el puerro en trozos de 5 cm de largo. Envuelva cada uno con una loncha de tocineta, pínchelos con palillos y fríalos en aceite caliente.

Escalopes a la milanesa

4 escalopes de cerdo, sal, pimienta, pimienta en polvo, 2 huevos, 6 cs de parmesano, 2 cs de harina, un poco de leche, nuez moscada
Sazone los escalopes con sal, pimienta y pimentón. Elabore una masa de rebozado con los huevos, harina, queso, leche, sal, pimienta y nuez moscada. Caliente el aceite/ grasa para freír a 175 °C. Voltee los escalopes en la masa de rebozado y fríalos aprox. 6 min., flotando en el aceite.

Lucioperca al limón

4 filetes de lucioperca de 200 g cada uno, el zumo de 1 limón, sal, pimienta, 100 g de harina, 1 huevo, batido, 100 g de pan rallado, 1 cs de ralladura de limón sin manipular, 2 cs de melisa picada, 2 limones

Lave los filetes de lucioperca en agua corriente y séquelos con papel de cocina. Salpique con unas gotas de zumo de limón. Salpimiente los filetes y reboce en harina y huevo. Mezcle el pan rallado con la piel de limón y la melisa y empane

con esta mezcla los filetes de lucioperca. Fría los filetes de lucioperca aprox. 10 minutos en el aceite, dejando que floten, retírelos y adórnelos con rodajas de limón.

Fritto Misto

4 colas de langostinos peladas, 200 g de anillas de calamar cocidas, 400 g de carne de vieiras, 8 sardinas listas para cocinar, el zumo de 2 limones, unas gotas de salsa worcester, 1 filete pequeño de cerdo, 2 cs de vinagre de frutas, 2 cs de salsa de soja, 2 cs de miel, 1 ct de tomillo, 4 zanahorias medianas, 1 pimiento Morrón rojo en dados, 1 calabacín en rodajas

Masa de rebozado:

300 g de harina, 2 huevos, 3/8 l caldo de verduras, 1 pellizco de sal, 2 cs de melisa picada

Añada las colas de langostino, las anillas de calamar, las vieiras y las sardinas a una fuente, salpique con unas gotas de zumo de limón y salsa worcester y deje marinar al menos 2 horas. Corte el filete de cerdo en lonchas. Mezcle el vinagre de frutas con la salsa de soja, la miel y el tomillo, añádalo sobre los filetes y deje marinar 2 horas. Pele las verduras, córtelas en pedazos de bocado. Elabore una masa fina con la harina, los huevos y el caldo, sazone con sal y perejil.

Pase todos los ingredientes por la masa y fríalos en el aceite, deje que floten hasta que se vuelvan de color amarillo dorado, sáquelos y deje escurrir sobre papel de cocina.

Buñuelos de carnaval

500 g de harina, 1 sobre de levadura seca, 100 g de azúcar, 125 ml de leche, 100 g de mantequilla blanda, 2 huevos, 1 pellizco de

sal, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 cs de ron, 200 g de confitura de escaramujo

Haga una masa con la harina, la levadura, el azúcar, la leche tibia, la mantequilla, los huevos, la sal, la vainilla azucarada y el ron. Deje que se esponje hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Para la elaboración de masa de levadura son ideales los UNOLD®-Backmeister con programa de amasado. Extienda la masa sobre una tabla con harina hasta que tenga un dedo de grosor y haga círculos con un vaso en una mitad de la masa. Ponga 1 ct de confitura sobre cada círculo, coloque encima la segunda lámina de la masa para que los montoncitos de mermelada queden presionados firmemente en la masa, extraiga los círculos totalmente, colóquelos sobre una tabla enharinada y deje que se esponjen 30 min. cubiertos con un trapo. Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 °C. Si va a usar mantequilla derretida, córtela en pequeños dados y derrítalos. Fría los buñuelos por tandas en el aceite caliente durante 3 min. por cada lado, retírelos con la espumadera y espolvoréelos con azúcar glasé.

Buñuelos

1/4 l de leche, 100 g de mantequilla, 2 cs de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 pellizco de sal, 150 g de harina, 4 huevos

En una olla al fuego hierva la leche junto con la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y la sal. Incorpore la harina y caliente la masa sin dejar de remover. La masa estará bien cuando se desprenda del fondo de la olla. Deje que la masa se enfríe un poco. Incorpore los huevos, de uno en uno, a la masa. Llene con la masa una manga pastelera con embocadura grande. Extienda

círculos uniformes con la manga pastelera. Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 °C. Si va a usar mantequilla derretida, tiene que cortar ésta en pequeños dados y derretirlos.

Vaya deslizando los buñuelos con ayuda de la espumadera hacia aceite caliente y fríalos 2 min. por cada lado.

ELIMINAR PROBLEMAS

Si tuviera problemas en el manejo de la freidora, revise primero si el aparato está conectado correctamente a la red de corriente eléctrica o si el aparato fue apagado automáticamente por la protección ante sobrecalentamiento. Por favor revise utilizando esta lista cuál podría ser la causa de su problema.

Problema	Causa	Solución
Mucho olor	El aceite o la grasa se consumieron	Renovar aceite o grasa de freír
	El filtro de vaho está sucio	Limpiar el filtro
	El aceite o grasa de freír no son resistentes al calor	No utilizar mezclas de aceite o grasa, sólo grasa de freír de alta calidad y resistente al calor
Sale vapor por debajo de la tapa Nota: Algo de vapor tiene que poder salir por motivos de seguridad, para que no haya presión excesiva.	La tapa no está bien cerrada.	Colocar bien la tapa.
	El filtro de vaho está sucio y no permite pasar más vapor.	Limpiar el filtro.
La grasa se desborda	Al llenar se sobrepasó la marca „MAX“ .	¡Revise la cantidad de grasa!
	El producto a freír no estaba del todo seco.	Secar bien los productos antes de freír con papel de cocina.
	El cesto de freír se sumergió demasiado rápido.	Sumergir con cuidado el cesto de freír.
	La cantidad de productos de freír se excedió.	Disminuya la cantidad de productos a freír.
Los productos a freír no están crocantes.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste el termostato a la temperatura correcta.
	El cesto de freír está sobrecargado.	Reduzca la cantidad a freír.
	La grasa, a pesar del ajuste correcto no está suficientemente caliente.	El termostato está defectuoso, diríjase al servicio al cliente.
	La grasa de freír se ha consumido y contiene demasiada agua.	Cambiar grasa.

Problema	Causa	Solución
La grasa no se calienta.	No hay suficiente grasa en el recipiente.	Considere el párrafo Manejo, puntos 1 -3, para llenar la grasa de freír.
	El recipiente de freír y el elemento de calefacción no están bien colocados.	Volver a colocar con cuidado las piezas.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58625**DANE TECHNICZNE**

Moc:	2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Wymiary:	ok. 37,0 x 27,0 x 22,4 cm (szer./głęb./wys.)
Przewód zasilający:	ok. 100 cm
Ciężar:	ok. 3,5 kg
Obudowa:	Tworzywo sztuczne
Pojemnik na olej:	Przeznaczony do kontaktu z żywnością
Kosz do smażenia:	Wyjmowany
Pojemność:	Ilość oleju maks. 2,5 l
Pojemność:	ok. 750 g frytek mrożony, 500-600 g frytek świeży
Wyposażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury aż do temperatury 190 ° C zdejmowana pokrywa z filtrem, programator zegarowy do 30 minut, zabezpieczenie przed przegrzaniem, lampka kontrolna pracy
Akcesoria:	Kosz do smażenia, instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
2. Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie
3. pod stałym nadzorem.
4. Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak

używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

5. Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
6. Nie zezwalać dzieciom na wykonywanie prac bezpośrednio związanych z sprzętem bez nadzoru osoby dorosłej. Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
7. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
8. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
9. **OSTROŻNIE!** Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
10. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
11. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
12. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
13. Obudowa urządzenia i przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
14. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
15. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach, w pensjonatach prywatnych lub domach wypoczynkowych.
16. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
17. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
18. Frytownicy używać zawsze na powierzchni wolnej, równej i odpornej na temperaturę.

19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n. p. pociągną go małe dzieci.
20. Nie owijać przewodu doprowadzającego wokół urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
21. Zwrócić uwagę na to, aby przewód doprowadzający nie dotykał gorących części urządzenia.
22. Frytownicy używać wyłącznie w pomieszczeniach wewnętrznych.
23. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy, dlatego używać wyłącznie izolowanego uchwytu i przycisków obsługi.
24. Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu palnych materiałów, jak n. p. zasłon.
25. Nie przesuwaj urządzenia gdy jest gorące, aby uniknąć obrażeń.
26. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
27. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
28. Myć urządzenie po każdym użyciu.
29. Wszystkie części, szczególnie wyjmowana misa na olej, muszą być całkowicie suche zanim złoży się je.
30. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub przewód do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.
31. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.

**OSTROŻNIE:**

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

Woda, także w stanie zamrożonym, w połączeniu z gorącym olejem powoduje rozpryski.

Wilgotne i zamrożone produkty bardzo ostrożnie i powoli opuszczają w gorący olej, aby uniknąć rozprysków i pienienia się tłuszczu.

Przy silnym pienieniu frytowany produkt na krótko wyjąć, trochę odczekać i ponownie zanurzyć w tłuszczu.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.



Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

SPECJALNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE FRYTOWNICY



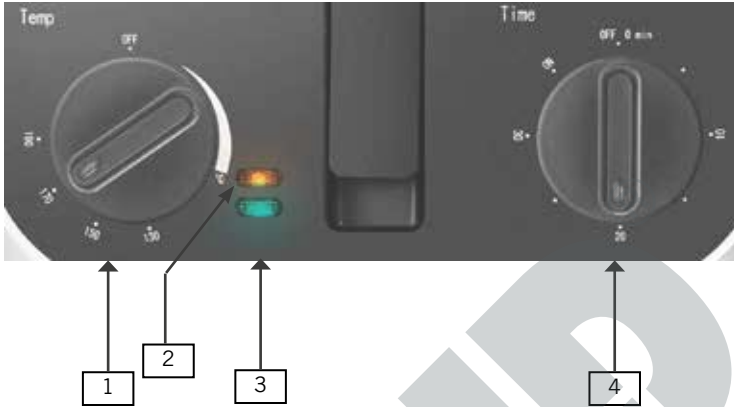
1. Frytownica podczas pracy jest bardzo gorąca. **W przypadku przegrzania olej i inne tłuszcze mogą zapalić się.** Dlatego szczególnie uważać przy długotrwałej pracy. Gdy frytowany produkt jest już gotowy i frytownica nie jest już potrzebna, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenia używać wyłącznie do frytowania potraw zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Frytować tylko odpowiednie produkty spożywcze.
3. Upewnić się, że frytownica jest możliwie sucha.
4. Do tłuszczu nigdy nie dodawać wody.
5. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy nie jest wlany tłuszcz, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.
6. Poziom tłuszczu musi znajdować się pomiędzy znakami MIN i MAX. W żadnym wypadku nie wlewać więcej tłuszczu, gdyż gorący tłuszcz może wyprysnąć - niebezpieczeństwo obrażeń!
7. Podczas frytowania może wytwarzać się gorąca para, dlatego twarz i ręce powinny znajdować się w bezpiecznej odległości i otwierać frytownicę ze szczególną ostrożnością.
8. Podczas frytowania zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
9. Nigdy nie przykrywać frytownicy podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
10. Woda, także w stanie zamrożonym, w połączeniu z gorącym olejem powoduje rozpryski.

11. Wilgotne i zamrożone produkty bardzo ostrożnie i powoli opuszczają w gorący tłuszcz, aby uniknąć rozprysków i pienienia się tłuszczu.
12. Przy silnym pienieniu frytowany produkt na krótko wyjąć, trochę odczekać i ponownie zanurzyć w tłuszczu.

WIADOMOŚCI NA TEMAT TŁUSZCZU

1. **Do smażenia w głębokim tłuszczu zalecamy używać oleju odpornego na wysokie temperatury.** Przestrzegać odpowiednich wskazówek na opakowaniu oraz daty przydatności do spożycia. Gdy olej lub tłuszcz zbrązowieje po smażeniu, oznacza to, że nie jest odporny na wysokie temperatury. Użyć wtedy innego rodzaju tłuszczu. Nie mieszać ze sobą różnych olejów i tłuszczów, gdyż temperatura wrzenia tłuszczów jest bardzo różna.
2. Nigdy nie mieszać nowego tłuszczu ze starym.
3. Jeśli używa się oleju, wlać go do wymaganej wysokości (między oznaczeniami MIN i MAX).
4. W przypadku użycia stałego tłuszczu pokroić go w kostki i ostrożnie roztopić w garnku na kuchence. Ostrożnie wlać roztopiony tłuszcz do pojemnika na olej we frytkownicy, zwracając uwagę na prawidłowy stan napięcia (między oznaczeniami MIN i MAX). Po ochłodzeniu urządzenia ten tłuszcz ponownie staje się twardy i aby go ponownie użyć, należy go najpierw roztopić w garnku w sposób opisany powyżej.
5. Nie przegrzewać tłuszczu, gdyż w przeciwnym wypadku na powierzchni produktu utworzy się skorupa, a wewnątrz nie będzie usmażone.
6. Produkt musi pływać w oleju, dlatego nigdy nie wkładać za dużo na raz. Podczas smażenia zbyt dużej ilości produktu, olej zbyt mocno ochładza się i produkt nasiąka tłuszczem.
7. Regularnie wymieniać zużyty olej do smażenia. Zużyty olej pogarsza smak smażonego produktu. Zużyty olej lub tłuszcz należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami w sposób nieszkodliwy dla środowiska.
8. Jeśli ponownie używa się tłuszczu do smażenia, należy go najpierw nieco ochłodzić i zanim stężeje przelać przez sitko wyłożone ręcznikiem kuchennym lub papierem filtracyjnym do innego pojemnika. Tak przelany tłuszcz przechowywać w lodówce w zamkniętym pojemniku. Nieprzefiltrowany tłuszcz szybko się psuje.

ELEMENT OBSŁUGI



- 1 **Temp = regulator temperatury**
Ustawianie żądanej temperatury smażenia
- 2 **Lampka kontrolna WŁ./WYŁ.**
Wskazuje, czy urządzenie jest włączone
- 3 **Lampka kontrolna pracy**
Wskazuje, czy olej osiągnął daną temperaturę
- 4 **TIMER = wybór wstępny czasu**
Do ustawiania żądanego czasu smażenia (urządzenie nie wyłączy)

PRZED UŻYCIEM

Zdjąć pokrywę, kosz, uchwyty i inne akcesoria, po czym usunąć wszystkie materiały opakowania. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!

Pokrywę, pojemnik na olej, kosz, uchwyty i obudowę umyć w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie osuszyć.

Postawić obudowę na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni.

Włożyć do środka pojemnik na olej, aż oprze się na krawędzi obudowy.

Włożyć element obsługi. Wsunąć element obsługi w otwór z przodu zewnętrznej obudowy.

Element obsługi musi się pewnie zatrzaskać.

Włożyć kosz do smażenia.

Zamknąć pokrywę i obniżyć kosz do smażenia przez przesunięcie w dół suwaka na uchwycie, po czym powoli złożyć uchwyt w dół.

Pokrywę można otworzyć przez naciśnięcie przycisku odblokowującego na obudowie.

UWAGA: Urządzenie daje się włączyć tylko wtedy, gdy element obsługi jest prawidłowo włożony.

OBŚŁUGA

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
2. Nacisnąć przycisk odblokowujący pokrywę, aby otworzyć pokrywę.
3. Wyjąć kosz do smażenia przez otwarcie uchwytu do góry, aż do zatrzaśnięcia.
4. Wlać olej do pojemnika na olej do wymaganej wysokości (pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX). Wlać minimalnie 1,6 l i maksymalnie 2,5 l oleju.
5. Zamknąć pokrywę.
6. Ustawić regulator temperatury na żądaną temperaturę. Rozpoczyna się podgrzewanie.
7. W razie potrzeby można ustawić na programatorze zegarowym żądany czas smażenia do maksymalnie 30 minut. Na końcu ustawionego czasu smażenia rozbrzmiewa sygnał, ale urządzenie nie zostaje wyłączone!
8. Gdy osiągnięta zostanie żądana temperatura, zapala się zielonym światłem lampka kontrolna „Gotowe“. Podczas pierwszego cyklu smażenia w głębokim tłuszczu czas podgrzewania oleju trwa przeciętnie ok. 7-8 minut.
9. Aby uzyskać optymalne wyniki smażenia, należy produkt zanurzać dopiero po osiągnięciu idealnej temperatury, to znaczy wtedy, gdy zgaśnie się zielona lampka kontrolna.
10. Włożyć produkt do kosza. Nacisnąć przycisk odblokowujący pokrywę i otworzyć pokrywę.
11. Ostrożnie włożyć kosz do smażenia do urządzenia.
12. Zamknąć pokrywę i obniżyć kosz do smażenia przez przesunięcie w dół suwaka na uchwycie, po czym powoli złożyć uchwyt w dół.



OSTROŻNIE:

Uważać na rozpryski oleju!

13. Sprawdzić przez wziernik, czy produkt się już usmażył.



Uwaga: Z otworu w pokrywie może uchodzić gorąca para – niebezpieczeństwo poparzenia!

14. Wskazówka: Głęboko zamrożone produkty spożywcze zawierają więcej wody i pryskają po zanurzeniu w gorącym oleju.
15. Nacisnąć przycisk odblokowujący pokrywę, aby otworzyć pokrywę.
16. Wyjąć kosz do smażenia przez otwarcie uchwyty do góry, aż do zatrzaśnięcia. Sprawdzić, czy produkt jest usmażony w wystarczającym stopniu. Jeżeli nie, ponownie obniżyć kosz do smażenia i kontynuować od punktu 12.
17. Zaczekać kilka sekund, aż usmażony produkt ocieknie z tłuszczu, po czym wyjąć kosz do smażenia. Nie pozostawiać usmażonego produktu za długo do ocieknięcia nad pojemnikiem z olejem. Uchodząca para sprawi, że usmażony produkt stanie się ponownie miękki.
18. Po użyciu zawsze ustawiać regulator temperatury na „Off”, po czym wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.



Uwaga: W przypadku użycia funkcji programatora zegarowego urządzenie wyłącza się automatycznie. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy urządzenie jest włączone, również w przypadku użycia funkcji programatora zegarowego! OSTROŻNIE: Urządzenie jest podczas pracy bardzo gorące! Chronić się przed rozpryskami tłuszczu i używać odpowiednich sztućców do smażonych potraw.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Zaczekać do całkowitego ochłodzenia urządzenia. Nie dotykać węzownicy grzejnej, gdyż jest gorąca jeszcze na długo po wyłączeniu.

1. Ostrożnie wyciągnąć do góry element obsługi.
2. Nie zanurzać elementu obsługi w wodzie, unikać kontaktu z wodą.
3. Wyjąć pojemnik na olej obydwoma rękami. Gdy tłuszcz ma być ponownie używany, przelać go przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem. Przechowywać tłuszcz w lodówce, np. w zamkniętym pojemniku na tłuszcz. Stwardniały tłuszcz do smażenia można przed ponownym użyciem rozgrzać krótko na kuchence, aż stanie się wystarczająco płynny, aby można było nim napełnić pojemnik na tłuszcz. Tłuszcz do smażenia należy regularnie wymieniać. Zużyty olej lub tłuszcz należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami w sposób nieszkodliwy dla środowiska.
4. Do czyszczenia pojemnika na olej nie używać ostrych ani szorujących środków, gdyż można uszkodzić jego powłokę.
5. Pokrywę można dla łatwiejszego wyczyszczenia zdjąć z urządzenia. Nacisnąć w tym celu mechanizm zamykający pokrywę i ostrożnie zdjąć pokrywę do góry z urządzenia. Aby ponownie nałożyć pokrywę, należy włożyć wszystkie kołki pokrywę w zawiasy z tyłu urządzenia.

6. Wszystkie części, za wyjątkiem elementu obsługi, można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. W przypadku zaschniętych zabrudzeń namoczyć części w ciepłej wodzie.
7. Element obsługi wytrzeć suchą ściereczką. Wężownicę grzejną, tzn. część elementu obsługi, która ma podczas pracy kontakt z olejem, można ostrożnie oczyścić na mokro, np. miękką ściereczką i łagodnym płynem do mycia naczyń. Zwrócić uwagę na to, że inne części elementu obsługi nie mogą mieć kontaktu z wodą.
8. Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
9. Włożyć do urządzenia pokrywę, pojemnik na olej i kosz do smażenia.
10. Regularne czyszczenie wydłuża żywotność urządzenia.
11. Urządzenie przechowywać w suchym, niezapylnym miejscu.

TABELA CZASÓW FRYTOWANIA

Czasy podane w poniższej tabeli są jedynie wartościami zalecanymi. Można je zmieniać zależnie od produktu, jego ilości i objętości. W przypadku produktów spożywczych głęboko zamrożonych temperatury ustawić o 10°C więcej niż podano w tabeli. Czas frytowania zwiększa się w przypadku produktów głęboko zamrożonych. Prosimy przestrzegać wskazówek producenta na opakowaniu produktu głęboko zamrożonego.

Ze względów zdrowotnych produkty głęboko zamrożone zalecamy najpierw rozmrozić i następnie frytować w temperaturze max. 175 °C. Aby zmniejszyć powstawanie akrylamidu, oleju do frytowania z zasady nie podgrzewać powyżej 175 °C.

Mięso, drób

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Kiełbasa grillowa	175 °C	3
Frykadelki/klopsiki	175 °C	3-4
Kotlet panierowany	170 °C	5-6
Sznyceł niepanierowany	175 °C	2-3
Sznyceł panierowany	170 °C	5
Kotlet Cordon bleu	160 °C	8-10
Wątróbka w mące	170 °C	2-3
Wątróbka drobiowa panierowana	170 °C	3
Udka kurczaka	170 °C	15
Sznyceł drobiowy panierowany	170 °C	2-3
Przepiórki	175 °C	4
Pieczony kurczak panierowany w 4 porcjach	170 °C	17

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Grube plastry pieczeni rzymskiej lub pasztetu	175 °C	2-3

Ryba

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Kraby	175 °C	1-2
Krewetki olbrzymie	175 °C	5
Filet rybny obtoczony w mące	175 °C	4
Filet rybny panierowany	170 °C	6
Filet rybny w cieście	170 °C	7
Paluszki rybne	160 °C	5-8
Gładzica obtoczona w mące	175 °C	8-10

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Karp mały, obtoczony w mące, podzielony na 4 kawałki	175 °C	8-10
Pstrąg obtoczony w mące	170 °C	5
Pstrąg panierowany	170 °C	6
Filet śledziowy	170 °C	3
Mątna obtoczona w mące	175 °C	3

Warzywa

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Cienkie słupki marchwi	170 °C	4-6
Krażki pora	170 °C	2-3
Krażki cebuli obtoczone w mące	170 °C	3
Fasolka wstępnie gotowana 10 minut	170 °C	2
Pieczarki panierowane	170 °C	3
Różyczki kalafiora panierowane	160 °C	4
Cienkie słupki kalarepy	170 °C	2-3
Cukinia panierowana, plastry 1 cm grubości	170 °C	3

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Różyczki brokuła 5 min. wstępnie gotowane	170 °C	2
Frytki głęboko zamrożone max. 800 g	175 °C	4
Frytki świeże max. 1 kg: blanszowane, następnie wyjęte i frytowane w gorącym oleju	175 °C	4
Krokiety ziemniaczane	175 °C	2-3
Krokiety głęboko zamrożone	175 °C	6-8
Zioła w cieście	175 °C	1-2

Pieczyno / smaki

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Pączki, na stronę	175 °C	3
Placuszki serowe, na stronę	175 °C	1,5
Kruche ciasteczka świąteczne, na stronę	175 °C	2
Ser camembert panierowany	170 °C	2

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesałać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

**Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim**

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

BESTELLUNG Modell 58625

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	5862540	Fettbehälter	
	5862550	Frittierkorb komplett	

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

UNOLD®

Aus dem Hause

UNOLD®