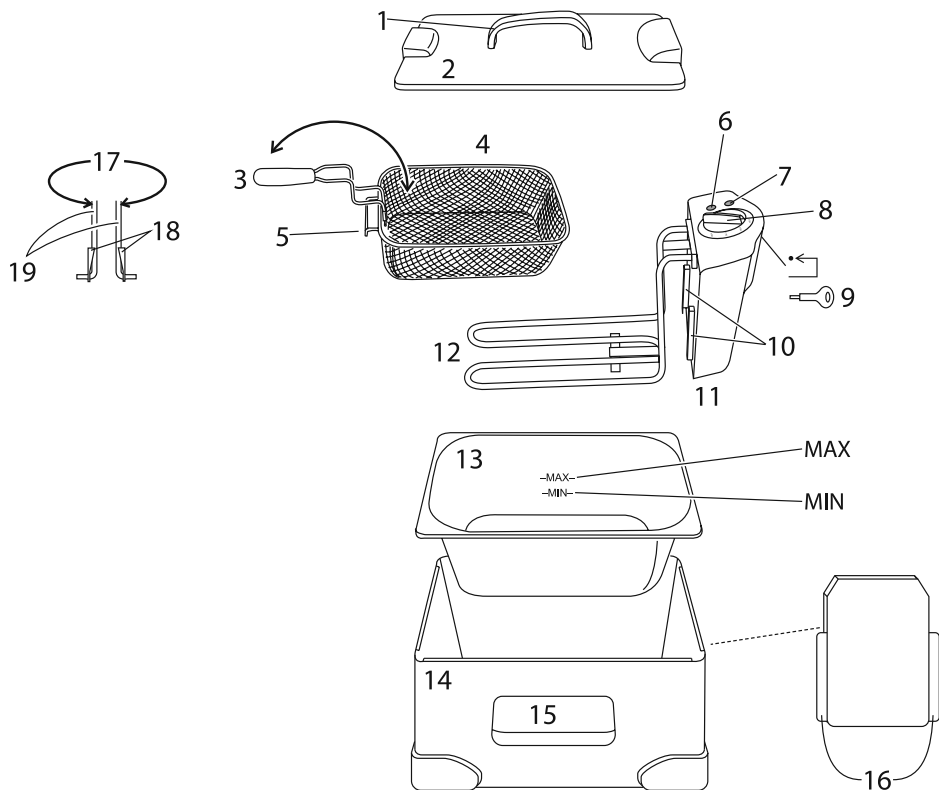




Russell Hobbs




instructions	2	pokyny (Čeština)	74
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	80
mode d'emploi	14	instrukcja	86
instructies	20	upute	92
istruzioni per l'uso	26	navodila	98
instrucciones	32	οδηγίες	104
instruções	38	utasítások	110
brugsanvisning	44	talimatlar	116
bruksanvisning (Svenska)	50	instrucțiuni	122
bruksanvisning (Norsk)	56	инструкции (Български)	128
käyttöohjeet	62	تعليمات للاستخدام	140
инструкции (Русский)	68		




Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the heating/control unit in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors. 
- 3 The heating/control unit is fitted with a safety switch, to prevent the element operating unless the heating/control unit is properly in place.
- 4 Don't carry or pass anything through the space over or near the appliance – if anything drops into the appliance, hot oil will splash out.
- 5 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 6 Don't move the appliance when it contains hot oil.
- 7 Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- 8 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 9 Unwind the cable fully before use.
- 10 Unplug the appliance when not in use.
- 11 Carry the appliance only by the carrying handles.
- 12 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 13 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

diagrams	7 thermostat light	13 bowl
1 lid handle	8 temperature control	14 body
2 lid	 reset button	15 carrying handle
3 handle	9 reset tool	16 guides
4 basket	10 grooves	17 squeeze here
5 basket rest	11 heating/control unit	18 clips
6 power light	12 element	19 uprights

- 14 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
 15 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
 16 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

household use only

PREPARATION

- 1 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 2 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- 3 Position the appliance so that the basket handle doesn't extend up to or over the edge of the work surface, where it is likely to be caught accidentally when passing.
- 4 Use the lid handle to remove the lid.
- 5 Unfold the basket handle and push the uprights over the latch above the hinge.
- 6 Line a colander with kitchen paper, to drain the food after it's cooked.

FILLING

- 7 Fill the bowl with good quality liquid cooking oil to between the MIN (2.7 litres) and MAX (3,2 litres) marks on the side of the bowl.
- 8 Don't use solid cooking oil, fat, butter or margarine.
- 9 Don't mix oils of different types, as they will have different temperature characteristics.
- 10 Replace the lid.

HEATING THE OIL

- 11 Set the temperature control to the required temperature (130-190°C).
- 12 Put the plug into the power socket.
- 13 The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
- 14 The thermostat light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
- 15 Wait till the light goes out before cooking.

PREPARATION

- 16 Cut food into uniformly sized pieces.
- 17 Coat wet foods (e.g. fish, pineapple) with flour, breadcrumbs, batter, etc.
- 18 Don't use the appliance to defrost food. Any food other than pre-cooked, quick-frozen foods must be fully defrosted before putting into the appliance.
- 19 When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.
- 20 When cooking raw vegetables (e.g. potato chips or slices), dry the pieces off with kitchen paper or a tea towel.

LOADING THE BASKET

- 21 Put the prepared food pieces in the basket.
- 22 Try not to put more than two layers of food in the basket. If you need to cook more, do it in batches.
- 23 Using the oven glove, hold the basket by the handle and lower the basket slowly and gently into the oil.

- 24 The oil will foam as it comes into contact with water from the food. As long as the foam doesn't threaten to overflow the bowl, this should not be a cause for alarm.
- 25 If the foam threatens to overflow the bowl, remove the basket, set it back on the kitchen paper, then see the "problems" section.

COOKING THE FOOD

- 26 Wait till the food has cooked.

REMOVE THE FOOD

- 27 Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
- 28 Using the oven glove, lift the basket by the handle, hook the basket rest over the rim of the bowl, and let it drain.
- 29 Empty the food into the colander, to drain further before serving.
- 30 Return the empty basket to the the rim of the bowl.

FINISHED?

- 31 Unplug the appliance.

MORE?

- 32 If you want to cook another batch of food, check the oil level and top up as necessary.

COOKING GUIDE

- 33 Adding food to the oil reduces the temperature of the oil.
- 34 If you add a little food, the temperature will recover quickly, and the food will be cooked properly.
- 35 When you put food into the appliance, you should see bubbles given off.
- 36 This is steam, formed when the moisture inside the food heats up.
- 37 The steam coming out of the food prevents oil from soaking into the food.
- 38 The food cooks uniformly – firm and crisp.
- 39 If you add too much food, the temperature will not recover, and your food will absorb oil.

COATINGS

- 40 Coat all foods, except those high in starch, like potatoes and doughnuts. The coating protects the food, helps prevent juices leaking into the oil, and gives a crisp tasty result. Generally, coatings won't stick to frozen foods.


seasoned flour

- 41 Thicker coatings don't stick well to wet/damp foods, so coat them first in seasoned flour. Use on its own to coat small whole oily fish like whitebait.

egg and breadcrumbs


- 42 Popular on fish, chicken, and scotch eggs, it gives an attractive, crisp, crunchy exterior. Ideal for foods that are to be served cold, as it stays crisp for hours.
- Coat in seasoned flour, to dry the food. Dip in beaten egg, then breadcrumbs, repeat till fully coated, press well, then shake off any excess.
 - Fresh breadcrumbs give a rough appearance. Make dry breadcrumbs or raspings by baking scraps of bread till golden, then crush or process to a fine crumb.


g = grams


 = teaspoon (5ml)

 = egg, medium (53-63g)

ml = millilitres

 = tablespoon (15ml)

 = egg, large (63-73g)

 = pinch

basic batter

100g self raising flour

1  salt

water

Sift the flour into a bowl. Add the salt. Just before it's needed, stir in enough water to form a smooth batter.

basic fritter batter

100g self raising flour
water

1  vegetable oil


1  salt


Sift the flour into a bowl. Add the salt. Beat in the oil. Just before it's needed, stir in enough water to form a smooth batter.


posh fritter batter

100g plain flour

150ml liquid

1  salt

1  salt


1  vegetable oil


The liquid can be water, milk, beer, sparkling water, etc.

Separate the egg. Sift the flour into a bowl. Add the salt. Stir in the egg yolk, then the liquid. Beat in the oil. Just before it's needed, whisk the egg white and fold into the batter.


crispy Chinese batter

75g cornflour

1  salt

1  vegetable oil

1  salt

2  baking powder

water

Mix the egg, cornflour, salt and oil with enough cold water to form a creamy base on which to add either egg and breadcrumbs or batter.

cooking times & food safety

Use these times purely as a guide.

Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout. Chips (french fries) and other vegetables should be crisp.

chips (french fries)

Use a chipping potato, like King Edward, Cara, Maris Piper, Romano or Desirée.

- Peel, cut, rinse, drain, and dry thoroughly. Don't put more than two layers of chips in the basket at a time. For best results, cook in two stages:
stage 1 – fry for 5-10 minutes (depending on quantity) at 170°C. When the chips reach pale gold, and the outside is firm, lift the basket out of the oil, and leave the chips to drain and cool
stage 2 – fry for 2-4 minutes at 190°C. When golden brown and crisp, remove from the oil, and drain in a colander lined with kitchen towel.

frozen chips (french fries)

These don't usually need two-stages. Follow the instructions on the package.

other vegetables

Many vegetables may be deep fried – onion rings, mushrooms, cauliflower florets. They can be cooked from fresh or frozen, and should be coated.

frozen food

- Frozen food cools oil quickly, so fry a single layer at a time.
- Shake off excess ice or water before adding the food to the oil.
- Keep the pieces apart, or they'll stick together.
- Use the highest temperature setting, and lower the basket slowly into the oil to reduce foaming.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

fish – fresh

Fish has a high water content. Dry with kitchen towel, and coat before cooking. Use whole, or cut into fillets, cutlets or goujons.

	temperature (°C)	time (minutes)
fillets, goujons, scampi	190	3-4
fish cakes	190	3-4
whitebait	190	1-2

fish – frozen	temperature (°C)	time (minutes)
Pre-coated fish may be cooked from frozen. Follow the instructions on the package		
plaice	190	5-6
fillets	170	10-15
goujons	190	3
scampi	170	3-5
fish cakes – small	170	3
fish cakes – medium/large	170	4-5
whitebait	190	2-3
meat	temperature (°C)	time (minutes)
Only deep fry fresh or thawed meat. Coat in egg and breadcrumbs or batter.		
goujons	190	3
chops, cutlets – small/large	170	10/15
scotch eggs	170	10
rissoles, meat balls	190	6
Wiener schnitzel (depending on thickness)	170	3-8
poultry	temperature (°C)	time (minutes)
Only deep fry fresh or thawed poultry. Coat in egg and breadcrumbs or batter. Remove the skin first for better results. Allow time for poultry to cook to the centre. A crisp golden exterior doesn't necessarily denote this, so test before serving.		
goujons	170	4
drumsticks	170	14-15
croquettes	190	2-3
chicken in crumbs – small	170	15-20
chicken in crumbs – large	170	20-30
bread, cakes, fritters	temperature (°C)	time (minutes)
ring doughnuts	190	2
pineapple, banana or apple fritters	190	2-3
croutons (diced bread)	190	1

PROBLEMS

- 43 If the oil foams and threatens to overflow, there's too much food in the basket (take some out), the food is too moist (dry it a bit and try again), or the oil is old or contaminated (replace it).
- 44 Every time oil is heated, it deteriorates.
- 45 Every time food is put into it, moisture, particles of food and fat, flour and spices from coatings, water from frozen foods, cause further deterioration.
- 46 Particles blacken, burn, and stick to the next batch of food, altering its look and taste. Filtering can alleviate this a bit.
- 47 Even filtered oil will be past its best after 10 to 12 uses.
- 48 Pre-cooked and oven chips have a coating of oil from the pre-cooking process. This will thicken or discolour the oil in your fryer.
- 49 If you cook coated foods regularly, it might be worth keeping two lots of oil, one for coated foods and one for "oil-friendly" foods.
- 50 As a rough guide, if you notice a marked improvement in flavour after changing the oil, you should have changed it earlier.
- 51 Your Local Authority will have a depot where old oil can be taken for recycling or environmentally friendly disposal.

THERMAL CUT-OUT

- 52 The cut-out operates to protect the element from overheating.
- 53 If your fryer stops working:
- 54 Switch off, unplug, and let it cool down.
- 55 Check the oil level.
- 56 If the oil level is below the MIN mark, reset the cut-out.

✳ If the oil level isn't too low, and the cut-out has operated for some other reason, ring Customer Service.

57 Use the reset tool to press the reset button and reset the cut-out.

58 The excess heat will have spoiled the oil, so clean out the bowl and refill with fresh oil.

CARE AND MAINTENANCE

59 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.

normal cleaning

60 Wipe outer surfaces with a damp cloth.

61 Put the lid on top of the bowl, to keep dust, etc. out of the oil.

full cleaning (after every few uses)

62 Cover the work surface with at least 3 layers of kitchen paper.

63 You'll need a 5 litre container and a wide necked funnel.

64 If you want to filter the oil, use a sieve lined with muslin or filter paper.

65 Remove the lid and basket.

66 Lift the heating/control unit off.

67 Pour the oil into the funnel.

68 Clean the heating/control unit with a clean damp cloth.

69 Wash the body, lid, basket, and bowl in warm soapy water and dry thoroughly.

70 You may wash these parts in a dishwasher.

71 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.

72 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

73 If residue builds up on the element, clean it with detergent, and clean more often.

74 Remove all trace of detergent and dry before reassembling.

reassembly

75 Put the bowl into the body of the fryer.

76 Engage the grooves on the control unit with the guides on the rear of the body, and slide the control unit into place.

77 Put the basket inside the bowl.

78 Pull the basket handle wires apart a little, to pass the latch, and swing the handle down into the basket.

79 Replace the lid.

discolouration

80 With use, the basket, element, thermostats, and control wires will discolour. This is inevitable, harmless, and won't affect the operation of the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.




Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Heiz-/Steuergerät nicht in Flüssigkeit eintauchen, in einem Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Das Heiz-/Steuergerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, so dass sich das Zubehörteil nicht in Betrieb setzen kann, wenn das Heiz-/Steuergerät nicht richtig aufsitzt.
- 4 Nichts über den Raum über oder neben dem Gerät tragen oder hinüberreichen – wenn etwas in das Gerät fällt, spritzt heißes Öl heraus.
- 5 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 6 Bewegen Sie das Gerät nicht, solange sich darin heißes Öl befindet.
- 7 Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen, und passen Sie darauf auf, während es in Betrieb ist.
- 8 Weder das Gerät abdecken noch etwas darauf abstellen.
- 9 Das Kabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- 10 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 11 Tragen Sie das Gerät nur an den Tragegriffen
- 12 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 13 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 14 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 15 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 16 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet



VORBEREITUNG

- 1 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 2 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- 3 Das Gerät so aufstellen, dass der Korbhenkel sich nicht bis zur Kante der Arbeitsfläche oder darüber hinaus ausdehnt, wo er in der Vorbeibewegung mit hoher Wahrscheinlichkeit versehentlich erfasst werden kann.
- 4 Nehmen Sie den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffs ab.
- 5 Den Korbhenkel entfalten und die Ständer über den Verschluss oberhalb der Aufhängung drücken.
- 6 Ein Sieb mit Küchenpapier auskleiden, um die Lebensmittel nach dem Garen vom überschüssigen Öl zu befreien.



AUFFÜLLEN

- 7 Füllen Sie soviel hochwertiges Speiseöl in den Behälter, dass es sich zwischen den Markierungen MIN (2,7 Liter) und MAX (3,2 Liter) befindet.
- 8 Kein festes Speiseöl, Fett, Butter oder Margarine verwenden.
- 9 Keine verschiedenen Öltypen mischen, da diese unterschiedliche Temperatureigenschaften haben.
- 10 Deckel wieder aufsetzen.

Zeichnungen	7 Kontroll-Lampe Temperaturstatus	13 Behälter
1 Deckelgriff	8 Temperaturregler	14 Gehäuse
2 Deckel	↩ Reset-Taste	15 Tragegriff
3 Griff	9 Deckelgriff	16 Führungsschienen
4 Korb	10 Rillen	17 Hier drücken
5 Korbbalierung	11 Heiz-/Steuergerät	18 Federn
6 Kontroll-Lampe	12 Zubehörteil	19 Ständer

DAS ÖL ERHITZEN

- 11 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (130-190°C) ein.
- 12 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 13 Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 14 Die Kontroll-Lampe für den Temperaturstatus leuchtet zuerst auf und blinkt solange, bis die Temperatur erreicht ist.
- 15 Verwenden Sie den Grill erst, wenn die Lampe erlischt.

ZUBEREITUNG

- 16 Lebensmittel in gleich große Stücke schneiden.
- 17 Nasse Lebensmittel (z. B. Fisch, Ananas) mit Mehl, Brotkrumen, Backteig usw. bestreuen.
- 18 Das Gerät nicht zum Auftauen von Lebensmitteln verwenden. Alle Lebensmittel außer vorgegart tiefgefrorenen müssen vollständig aufgetaut werden, bevor sie in das Gerät gelegt werden.
- 19 Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.
- 20 Beim Garen von rohem Gemüse (z. B. Pommes frites oder Kartoffelscheiben) trocknen Sie die Stücke mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch ab.

BEFÜLLEN DES KORBS

- 21 Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Korb.
- 22 Versuchen Sie, nicht mehr als zwei Schichten Lebensmittel in den Korb zu legen. Wenn Sie mehr garen müssen, tun Sie dies schubweise.
- 23 Den Korb mit dem Topfhandschuh am Griff festhalten und langsam und vorsichtig in das Öl niederlassen.
- 24 Das Öl schäumt, wenn es mit Wasser von den Lebensmitteln in Berührung kommt. Solange der Schaum nicht den Behälter zu überfüllen droht, sollte dies kein Grund zur Beängstigung sein.
- 25 Wenn der Schaum den Behälter zu überfüllen droht, entfernen Sie den Korb, stellen ihn zurück auf das Küchenpapier, dann siehe Abschnitt „Probleme“.

DAS ESSEN GAREN

- 26 Warten Sie bis das Essen gar ist.

HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG

- 27 Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- 28 Heben Sie den Korb mit dem Griff hoch, tragen Sie dabei den Ofenhandschuh, hängen Sie die Korbbalierung am Schüsselrand ein und lassen Sie das Ganze abtropfen.
- 29 Geben Sie das Essen in das Sieb, damit es vor dem Servieren weiter abtropfen kann.
- 30 Den leeren Korb an den Rand des Behälter zurückstellen.

FERTIG?

- 31 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

👁️ NOCH MEHR ZUZUBEREITEN?

32 Wenn Sie noch einen Lebensmittelstapel garen möchten, den Ölstand prüfen und gegebenenfalls auffüllen.

👁️ LEITFADEN ZUM GAREN

33 Wenn Sie Lebensmittel in das Öl geben, verringert sich die Temperatur des Öls.

34 Geben Sie eine geringe Menge Lebensmittel hinzu, wird das Öl schnell wieder erhitzt, und das Essen wird richtig zubereitet.

35 Wenn Sie Lebensmittel in das Gerät geben, sollten Sie sehen, dass diese Blasen abgeben.

36 Dies ist Dampf, der sich bildet, wenn die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln sich aufheizt.

37 Der Dampf, der aus den Lebensmitteln kommt, verhindert, dass Öl in die Lebensmittel eindringt.

38 Die Lebensmittel garen gleichmäßig – fest und knusprig.

39 Geben Sie eine zu große Menge Lebensmittel hinzu, wird das Öl nicht entsprechend erhitzt, und das Essen saugt das Öl auf.

👁️ BESCHICHTUNGEN

40 Alle Lebensmittel, außer denen mit hohem Stärkegehalt, wie Kartoffeln und Krapfen, beschichten. Die Beschichtung schützt die Lebensmittel, hilft verhindern, dass Säfte in das Öl ausfließen, und liefert ein knuspriges, wohlschmeckendes Ergebnis. Im Allgemeinen haften Beschichtungen nicht auf gefrorenen Lebensmitteln.

Gewürzmehl

41 Dickere Beschichtungen haften nicht gut auf nassen/feuchten Lebensmitteln, also beschichten Sie diese zuerst mit Gewürzmehl. Verwenden Sie dieses für sich allein, um einen kleinen, ganzen, öligen Fisch wie Whitebait zu beschichten.

Ei und Brotkrumen

42 Beliebt auf Fisch, Hähnchen und schottischen Eiern; ergibt eine attraktive, knusprige Außenseite. Ideal für Lebensmittel, die kalt zu servieren sind, da es stundenlang knusprig bleibt.

- Mit Gewürzmehl beschichten, um die Lebensmittel zu trocknen. In geschlagenes Ei, dann Brotkrumen eintauchen, wiederholen, bis sie vollständig beschichtet sind, gut drücken, dann den Überschuss abschütteln.
- Frische Brotkrumen ergeben eine grobe Erscheinung. Stellen Sie trockene Brotkrumen oder Raspel her, indem Sie Brotstücke goldbraun backen und dann zerquetschen oder zu feinen Krümeln verarbeiten.

g = Gramm

ml = Milliliter

🥄 = Prise

5 = Teelöffel (5ml)

15 = Esslöffel (15ml)

60 = Ei, mittel (53-63 g)

70 = Ei, groß (63-73 g)

Grundteig

100g Backpulver

1 🥄 Salz

Wasser

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Kurz vor Gebrauch genug Wasser einrühren, um einen feinen Teig zu bilden.

Grundkrapfenteig

100g Backpulver

1 5 Pflanzenöl

1 🥄 Salz

Wasser

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. In das Öl einschlagen. Kurz vor Gebrauch genug Wasser einrühren, um einen feinen Teig zu bilden.

feiner Krapfenteig

100g Weizenmehl

1 15 Pflanzenöl

1 🥄 Salz

1 60

150ml Flüssigkeit

Die Flüssigkeit kann Wasser, Milch, Bier, Wasser mit Kohlensäure etc. sein. Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Eigelb einrühren, dann die Flüssigkeit. In das Öl einschlagen. Kurz vor Gebrauch das Eiweiß schlagen und unter den Teig ziehen.

knuspriger chinesischer Teig

- | | | |
|--------------|----------------|--------------|
| 1 5 Pflanzöl | 2 5 Backpulver | 75g Maismehl |
| 1 70 | 1 Salz | Wasser |

Das Ei, Maismel, Salz und Öl mit genug kaltem Wasser mischen, um eine cremige Grundlage zu bilden, der man etweder Ei und Brotkrumen oder Teig hinzugibt.

Garzeiten & Nahrungssicherheit

Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.

Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist. Pommes Frites und anderes Gemüse sollten frisch sein.

Pommes frites

Eine festkochende Kartoffel wie King Edward, Cara, Maris Piper, Romano oder Désirée verwenden.

- Schälen, schneiden, abspülen, entwässern und gründlich trocknen lassen. Legen Sie nicht mehr als zwei Schichten Pommes frites gleichzeitig in den Korb zu legen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, in zwei Stufen garen:

Stufe 1 – 5-10 Minuten (je nach Menge) bei 170°C frittieren. Wenn die Pommes frites eine blassgoldene Farbe erreichen und die Außenseite fest ist, heben Sie den Korb aus dem Öl heraus und lassen Sie die Pommes frites trocknen und abkühlen.

Stufe 2 – 2-4 Minuten bei 190°C frittieren. Wenn die Pommes frites goldbraun und knusprig sind, aus dem Öl nehmen und in einem Sieb, das mit einem Küchentuch ausgekleidet ist, trocknen lassen.

Gefrorene Pommes frites

Diese brauchen gewöhnlich keine zwei Stufen. Befolgen Sie die Anleitung auf der Verpackung.

anderes Gemüse

Viele Gemüsesorten können tiefgefroren sein – Zwiebelringe, Pilze, Blumenkohlröschen. Sie können frisch oder gefroren gegart werden und sollten beschichtet werden.

gefrorene Lebensmittel

- Gefrorene Lebensmittel kühlen das Öl schnell ab; deshalb sollten Sie jeweils nur eine Schicht frittieren.
- Überschüssiges Eis oder Wasser abschütteln, bevor Sie die Lebensmittel ins Öl geben.
- Halten Sie die Stücke auseinander, sonst kleben sie zusammen.
- Die höchste Temperatureinstellung verwenden und den Korb langsam in das Öl niederlassen, um die Schaumbildung zu vermindern.
- Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Fisch – gefroren Temperatur (°C) Zeit (Minuten)

Vorbeschichteter Fisch kann gefroren gegart werden. Befolgen Sie die Anleitung auf der Verpackung.

Scholle	190	5-6
Filets	170	10-15
Streifen	190	3
Scampi	170	3-5
Fischfrikadellen – klein	170	3
Fischfrikadellen – mittel/groß	170	4-5
Whitebait	190	2-3

Fisch – frisch	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Fisch hat einen hohen Wassergehalt. Mit Küchentuch abtrocknen und vor dem Garen beschichten. Ganz verwenden oder in Filets, Schnitzel oder Streifen schneiden.		
Filets, Streifen, Scampi	190	3-4
Fischfrikadellen	190	3-4
Whitebait	190	1-2
Fleisch	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Nur frisches oder aufgetautes Fleisch frittieren. Mit Ei und Brotkrumen oder Teig beschichten.		
Streifen	190	3
Koteletts, Schnitzel – klein/groß	170	10/15
schottische Eier	170	10
Frikadellen, Fleischklopse	190	6
Wiener Schnitzel (je nach Dicke)	170	3-8
Geflügel	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Nur frisches oder aufgetautes Geflügel frittieren. Mit Ei und Brotkrumen oder Teig beschichten. Zuerst die Haut entfernen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Dem Geflügel Zeit geben, bis zur Mitte zu garen. Ein knuspriger, goldbrauner Außenrand zeigt dies nicht unbedingt an; deshalb sollten Sie es vor dem Servieren ausprobieren.		
Streifen	170	4
Schlägel	170	14-15
Kroketten	190	2-3
Hähnchen in Brotkrumen – klein	170	15-20
Hähnchen in Brotkrumen – groß	170	20-30
Brot, Kuchen, Krapfen	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Ringkrapfen	190	2
Ananas-, Bananen- oder Apfelkrapfen	190	2-3
Croutons (Brotwürfel)	190	1

PROBLEME

- 43 Wenn das Öl schäumt und zu überlaufen droht, sind zu viele Lebensmittel im Korb (einige herausnehmen), die Lebensmittel sind zu feucht (ein wenig abtrocknen und erneut versuchen) oder das Öl ist alt oder verunreinigt (ersetzen).
- 44 Jedes Mal, wenn Öl erhitzt wird, verschlechtert sich die Qualität.
- 45 Jedes Mal, wenn Lebensmittel hineingelegt werden, verursachen Feuchtigkeit, Lebensmittel- und Fettpartikel, Mehl und Gewürze aus Beschichtungen und Wasser aus gefrorenen Lebensmitteln eine weitere Verschlechterung.
- 46 Partikel werden schwarz, verbrennen und kleben an der nächsten Lebensmittelschicht, wodurch sie deren Aussehen und Geschmack verändern. Dies kann durch Filterung ein wenig gemildert werden.
- 47 Auch gefiltertes Öl ist nach 10-12maliger Verwendung überfällig.
- 48 Vorgegarte und im Ofen gegarte Pommes frites haben eine Ölbeschichtung aus dem Vorgarungsprozess. Dies dickt das Öl in Ihrer Fritteuse ein oder entfärbt es.
- 49 Wenn Sie regelmäßig beschichtete Lebensmittel garen, kann es sinnvoll sein, zwei Ölhaufen zu bilden, einen für beschichtete Lebensmittel und einen für ölverträgliche Lebensmittel.
- 50 Als grober Richtwert – wenn Sie eine merkliche Verbesserung im Geschmack feststellen, nachdem Sie das Öl ausgetauscht haben, hätten Sie es früher austauschen sollen.
- 51 Ihre Gemeindeverwaltung hat sicher ein Depot, wo Altöl zur Wiederverwertung oder umweltfreundlichen Entsorgung entgegengenommen werden kann.

WÄRMESCHALTER

- 52 Der Wärmeschalter dient dazu, das Zubehörteil vor Überhitzung zu schützen.
- 53 Wenn Ihre Fritteuse aufhört zu laufen:
- 54 Ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und abkühlen lassen.
- 55 Den Ölstand prüfen.

56 Wenn der Ölstand unter der MIN-Markierung liegt, den Wärmeschalter zurücksetzen.

★ Wenn der Ölstand nicht zu niedrig ist und der Wärmeschalter sich aus einem anderen Grund eingeschaltet hat, rufen Sie den Kundendienst an.

57 Drücken Sie die Reset-Taste mit Hilfe des Reset-Schlüssels und setzen Sie so das Gerät zurück.

58 Auf Grund der übermäßigen Hitze wird das Öl ausgelaufen sein, daher reinigen Sie den Behälter und füllen ihn mit neuem Öl auf.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

59 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegstellen.

normale Reinigung

60 Das Gehäuse von außen mit einem feuchten Tuch abwischen

61 Den Deckel auf den Behälter setzen, um Staub usw. aus dem Öl herauszuhalten.

vollständige Reinigung (jeweils nach einigen Verwendungen)

62 Breiten Sie mindestens 3 Lagen Küchenrolle auf der Arbeitsfläche aus.

63 Sie benötigen einen 5 Liter Behälter und einen breiten Trichter.

64 Wenn Sie das Öl filtern wollen, benutzen Sie ein Sieb und legen Sie ein Baumwolltuch oder eine Filtertüte hinein.

65 Deckel und Korb entfernen.

66 Entfernen Sie das Heiz-/ Steuergerät.

67 Gießen Sie das Öl in den Trichter.

68 Das Heiz-/Steuergerät mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen.

69 Gehäuse, Deckel, Korb und Behälter in warmem Seifenwasser waschen und gründlich abtrocknen.

70 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

71 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.

72 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

73 Sollten sich Reste ablagern, reinigen Sie das Zubehörteil mit Spülmittel. Reinigen Sie es anschließend in regelmäßigeren Abständen.

74 Vergewissern Sie sich vor der erneuten Inbetriebnahme, dass Spülmittelreste vollständig abgewaschen wurden und das Gerät trocken ist.

Wiedereinbau

75 Stellen Sie der Behälter in das Gehäuse der Fritteuse.

76 Passen Sie die Führungsschienen an der Rückseite des Gehäuses in die Rillen am Steuergerät ein und schieben Sie das Steuergerät nach oben, bis es festsetzt.

77 Den Korb in den Behälter stellen.

78 Ziehen Sie die Drähte des Korbenhenkels ein wenig auseinander, am Verschluss vorbei, und lassen Sie den Henkel in den Korb hinunterschwingen.

79 Deckel wieder aufsetzen.

Entfärbung

80 Mit zunehmendem Gebrauch entfärben sich der Korb, das Zubehörteil, die Thermostate und die Steuerdrähte. Dies ist unvermeidlich, harmlos und beeinträchtigt den Betrieb des Gerätes nicht.

UMWELTSCHUTZ


Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'unité de commande / résistance dans un liquide et n'utilisez pas cet appareil dans une salle de bain, près d'une source d'eau ou dans un lieu découvert. 
- 3 L'unité de commande / résistance est dotée d'un interrupteur de sécurité qui empêche son fonctionnement quand celle-ci est mal positionnée.
- 4 Ne portez ou ne passez rien au-dessus ou à proximité de l'appareil, au risque de faire éclabousser de l'huile bouillante si quelque chose tombait dedans.
- 5 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 6 Ne déplacez pas l'appareil quand il contient de l'huile chaude.
- 7 N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- 8 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 9 Déroulez entièrement le câble avant utilisation.
- 10 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 11 Prenez toujours l'appareil par les poignées de transport
- 12 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 13 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 14 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 15 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 16 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

pour un usage domestique uniquement

PRÉPARATION

- 1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 2 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- 3 Quand vous posez l'appareil, faites attention à ce que la poignée du panier ne dépasse pas du bord du plan de travail, au risque de s'accrocher accidentellement dedans.
- 4 Utilisez la poignée du couvercle pour retirer le couvercle.
- 5 Dépliez la poignée du panier et passez les montants de la poignée au-dessus du taquet, sur charnière du panier.
- 6 Préparez une passoire avec des feuilles d'essuie-tout au fond pour égoutter les aliments frits.

REMPLISSAGE

- 7 Versez le bac de l'huile de cuisson de bonne qualité entre les repères MIN (2,7 litres) et MAX (3,2 litres) sur le côté du bac.
- 8 N'utilisez pas d'huile de cuisson solidifiée, ni de graisse, de beurre ou de margarine.
- 9 Ne mélangez pas différentes huiles car elles ont des caractéristiques thermiques différentes.
- 10 Remplacez le couvercle.

CHAUFFAGE DE L'HUILE

- 11 Réglez le thermostat sur la température souhaitée (130-190 C).
- 12 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 13 Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.

schémas	7 voyant de thermostat	13 bac à huile
1 poignée du couvercle	8 thermostat	14 corps principal
2 couvercle	*↶ bouton de réinitialisation	15 poignée de transport
3 poignée	9 outil de réinitialisation	16 guides
4 panier	10 rainures	17 serrez ici
5 support du panier	11 unité de commande / résistance	18 pinces
6 voyant d'alimentation	12 résistance	19 tiges

14 Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.

15 Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.

PRÉPARATION

16 Coupez les aliments en morceaux de taille identique.

17 Recouvrez les aliments « humides » (poissons, ananas, etc.) de farine, chapelure, pâte à frire, etc.

18 N'utilisez pas cet appareil pour décongeler des aliments. Avant de les plonger dans l'huile, tous les aliments, sauf aliments pré-cuits ou légèrement surgelés doivent être décongelés.

19 Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

20 Pour la cuisson de légumes crus (par ex. pommes de terre frites ou chips), essuyez les morceaux à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon propre.

CHARGEMENT DU PANIER

21 Placez les morceaux d'aliments préparés dans le panier.

22 Évitez de mettre plus de deux couches d'aliments dans le panier. Faites frire vos aliments en plusieurs fois, si besoin est.

23 Avec un gant de cuisine, prenez le panier par la poignée et abaissez lentement le panier dans l'huile.

24 Au contact de l'eau contenu dans les aliments, l'huile frémit. Tant que l'huile ne risque pas de sortir du bac, cela ne doit pas vous préoccuper.

25 Dans le cas contraire, retirez le panier et reposez-le sur l'essuie-tout. Consultez la section «Problèmes».

CUISSON DES ALIMENTS

26 Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

RETIRER LES ALIMENTS

27 Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.

28 Avec un gant de cuisine, soulevez le panier par la poignée, accrochez le support du panier sur le rebord du bac à huile et laissez-le égoutter.

29 Videz les aliments dans la passoire, pour terminer de les égoutter avant de les servir.

30 Reposez le panier vide sur le bord du bac à huile.

TERMINÉ ?

31 Débranchez l'appareil.

PLUS ?

32 Pour frire d'autres aliments, vérifiez le niveau de l'huile et ajoutez de l'huile si besoin est.

GUIDE DE CUISSON

33 L'introduction d'aliments dans l'huile réduit la température de l'huile.

34 Si vous ajoutez une petite quantité d'aliments, la température se rétablira rapidement et les aliments seront cuits correctement.

- 35 Lorsque vous plongez les aliments dans l'huile, des petites bulles se forment à la surface.
 36 C'est de la vapeur formée par l'eau contenu dans les aliments.
 37 Quand la vapeur s'échappe des aliments, cela évite que l'huile ne pénètre.
 38 Les aliments cuisent de manière uniforme et restent fermes et croustillants.
 39 Si vous ajoutez une trop grande quantité d'aliments, la température ne se rétablira pas et vos aliments absorberont l'huile.

PANURES

40 Panez tous les aliments, sauf ceux avec une forte teneur en amidon comme les pommes de terre et les beignets. La panure protège les aliments, évite que le jus n'aille dans l'huile et donne un résultat croustillant et savoureux. En général, la panure ne tient pas sur les aliments congelés.

farine assaisonnée

41 Les panures trop épaisses ne restent pas sur des aliments humides. Saupoudrez-les d'abord de farine assaisonnée. Pour la petite friture, vous pouvez utiliser seulement la farine en guise de panure.


œuf et chapelure

42 Très utilisés sur le poisson, le poulet et les œufs à l'écossaise, ils forment une couche croustillante et appétissante. Cette panure est conseillée pour les aliments à servir froid puisqu'ils gardent tout leur croustillant pendant longtemps.

- Saupoudrez les aliments de farine pour ôter toute humidité. Passez-les dans les œufs battus, puis dans la chapelure jusqu'à ce qu'ils soient entièrement recouverts. Retirez l'excès de chapelure en secouant les aliments.
- Les miettes fraîches donnent un aspect rêche. Pour faire de la chapelure, faites dorer les miettes de pain au four et écrasez-les bien.

g = grammes

 = cuillère à café (5ml)

 = œuf de taille moyenne (53-63 g)


ml = millilitres

 = cuillère à soupe (15ml)

 = œuf de grande taille (63-73 g)



 = pincée

pâte à frire basique

100g farine fermentante 1  sel eau




Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Juste avant la cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

pâte à beignet basique

100g farine fermentante 1  huile végétale 1  sel
eau

Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Mélangez-y l'huile. Juste avant la cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

pâte à beignet élaborée

100g farine 1  huile végétale 1  sel
1  150ml liquide

Le liquide peut être de l'eau, du lait, de la bière, de l'eau pétillante, etc.

Séparez l'œuf. Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Ajoutez le jaune d'œuf, puis le liquide. Mélangez-y l'huile. Juste avant la cuisson, battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.

pâte à frire chinoise

1  huile végétale 2  levure 75g farine de maïs
1  1  sel eau

Mélangez l'œuf, la farine de maïs, le sel et l'huile et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir une pâte crémeuse sur laquelle vous pourrez ajouter soit de l'œuf et de la chapelure, soit de la pâte à frire.

temps de cuisson et sécurité alimentaire

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.

Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque. Les frites et les autres légumes doivent être croquants.

frites

Utilisez des pommes de terre à frire comme la King Edward, Cara, Maris Piper, Romano ou Désirée.

- Pelez, coupez, lavez, égouttez et séchez les pommes de terre. Ne mettez pas plus de deux couches de frites dans le panier. Le mieux est d'effectuer la cuisson en deux temps : Dans un premier temps, faites frire pendant 5 à 10 minutes (selon la quantité) à 170°C. Une fois les frites légèrement dorées, retirez le panier de l'huile et laissez les frites s'égoutter et refroidir.
- Dans un deuxième temps, faites frire pendant 2 à 4 minutes à 190°C jusqu'à ce que les frites soient bien dorées et croustillantes. Retirez ensuite le panier de l'huile et laissez égoutter les frites dans une passoire avec des feuilles d'essuie-tout.

frites surgelées

Il n'est généralement pas nécessaire de les frire en deux temps. Suivez les instructions sur l'emballage.

légumes

Une grande variété de légumes peut être frite : les lamelles d'oignons, les bouquets de chou-fleur, les champignons, etc. Frais ou surgelés, vous devez les paner.

plats surgelés

- Les aliments surgelés tendent à refroidir brusquement l'huile, alors ne mettez qu'une couche à la fois.
- Enlevez l'excès de glace ou d'eau avant de les mettre dans l'huile.
- Séparez les morceaux, sinon ils resteront collés.
- Réglez la température au plus haut et abaissez le panier lentement dans l'huile pour éviter qu'elle ne boue trop.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

poisson – frais

Le poisson a une teneur élevée en eau. Séchez-le à l'aide d'un torchon propre et panez-le avant de le frire. Vous pouvez mettre le poisson entier, le couper en filets, en morceaux ou sous forme de rouleaux.

filets, rouleaux, scampi

température (°C) **durées (minutes)**

190 3-4

fricadelles de poisson

190 3-4

petite friture

190 1-2

poisson – surgelés

Le poisson pané peut être frit sans être décongelé. Suivez les instructions sur l'emballage.

plie

température (°C) **durées (minutes)**

190 5-6

filets

170 10-15

rouleaux

190 3

scampi

170 3-5

fricadelles de poisson – petite taille

170 3

fricadelles de poisson – moyenne/grande taille

170 4-5

petite friture

190 2-3

viande	température (°C)	durées (minutes)
Ne faites frire que de la viande fraîche ou décongelée. Recouvrez d'œuf et chapelure ou d'une pâte à frire.		
croquettes	190	3
côtelettes, escalopes – petite/grande taille	170	10/15
œufs à l'écossaise	170	10
rissoles, boulettes de viande	190	6
escalope viennoise (selon l'épaisseur)	170	3-8
volaille	température (°C)	durées (minutes)
Ne faites frire que de la viande fraîche ou décongelée. Recouvrez d'œuf et chapelure ou d'une pâte à frire. Il est préférable de retirer la peau avant. Que l'extérieur soit doré et croustillant ne signifie pas que l'intérieur est bien cuit. Laissez cuire assez longtemps et vérifiez la cuisson avant de servir.		
croquettes	170	4
cuisse	170	14-15
boulettes	190	2-3
poulet pané – petite taille	170	15-20
poulet pané – grande taille	170	20-30
pain, gâteaux, beignets de carnaval	température (°C)	durées (minutes)
doughnuts	190	2
beignets à l'ananas, la banane ou la pomme	190	2-3
croûtons	190	1

PROBLÈMES

- 43 Quand l'huile boue ou semble sur le point de déborder, cela signifie que le panier est trop plein (retirez quelques aliments du panier), que les aliments contiennent trop d'eau (séchez-les et réessayez) ou que l'huile est trop vieille ou n'est plus bonne (remplacez-la).
- 44 À chaque cuisson, la qualité de l'huile diminue.
- 45 A chaque cuisson, des particules d'eau et de graisse, de la farine et des épices, provenant des aliments immergés, restent dans l'huile et en affectent la qualité.
- 46 Ces particules brunissent, brûlent et collent aux aliments cuits. Le goût et l'aspect s'en trouvent affectés. Il est donc conseillé de filtrer l'huile pour éviter ce problème.
- 47 Même l'huile filtrée doit être remplacée après 10 à 12 utilisations.
- 48 Les frites pré-cuites sont recouvertes d'huile pendant le processus de pré-cuisson, ce qui épaissit ou change la couleur de l'huile de votre friteuse.
- 49 Si vous faites frire régulièrement des aliments de ce type, il est recommandé de réserver l'huile de cuisson de ces aliments à cet usage exclusif.
- 50 Si vous remarquez une amélioration du goût de vos aliments après avoir changé l'huile, cela veut dire que vous auriez dû changer l'huile plus tôt.
- 51 Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir où sont recyclées ou jetées les huiles usées.

COUPE-CIRCUIT THERMIQUE

- 52 Le coupe-circuit a pour objectif d'éviter la surchauffe de la résistance.
- 53 Si votre friteuse ne fonctionne plus :
- 54 Eteignez-la, débranchez-la et laissez-la refroidir.
- 55 Vérifiez le niveau d'huile.
- 56 Si le niveau est en-dessous du repère MIN, réinitialisez le coupe-circuit.
- ✳ Si le niveau d'huile n'est pas trop bas et que le coupe-circuit a été activé sans raison apparente, contactez le service après-vente.
- 57 Utilisez l'outil de réinitialisation pour appuyer sur le bouton de réinitialisation et réinitialiser la découpe.

58 L'excédent de chaleur doit avoir détérioré l'huile. Il faut nettoyer le bac à huile et remplacer l'huile par de l'huile fraîche.

SOINS ET ENTRETIEN

59 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

nettoyage normal

60 Essuyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.

61 Reposez le couvercle sur le bac à huile pour éviter que de la poussière notamment ne tombe dans l'huile.

nettoyage complet (de temps à autre)

62 Couvrez la surface de travail avec au moins 3 couches de papier de cuisine.

63 Vous aurez besoin d'un bidon de 5 litres et d'un entonnoir à large goulot.

64 Si vous souhaitez filtrer l'huile, utilisez un tamis tapissé de papier mousseline ou de papier filtre.

65 Enlevez le couvercle et le panier.

66 Soulevez l'unité de commande/résistance.

67 Versez l'huile dans l'entonnoir.

68 Nettoyez l'unité de commande / résistance à l'aide d'un chiffon humide.

69 Lavez le corps principal, le couvercle, le panier et le bac dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les bien.

70 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

71 Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.

72 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

73 Si des résidus s'accumulent sur l'appareil, nettoyez-le avec du détergent et lavez-le plus souvent.

74 Éliminez toute trace de détergent et laissez sécher avant de remonter l'appareil.

montage de l'appareil

75 Mettez le bac à huile dans le corps principal de l'appareil.

76 Faites glisser les rainures sur l'unité de commande avec les guides situés à l'arrière du corps principal et faites coulisser l'unité de commande en position.

77 Insérez le panier dans le bac à huile.

78 Tirez légèrement sur la poignée du panier pour la passer au-dessus du taquet et la replier dans le panier.

79 Remplacez le couvercle.

perte de couleur

80 Au fil du temps, le panier, la résistance, les thermostats et les câbles de commande perdront de leur couleur. Cela est inévitable, sans danger et n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.




Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Plaats het verwarming/controle apparaat niet in vloeistof, gebruik het niet in de badkamer, in de buurt van water, of buitenhuis. 
- 3 Het verwarming/controle apparaat wordt aangebracht met een veiligheidschakelaar om te vermijden dat het element inschakelt als het apparaat niet correct gemonteerd is.
- 4 Niets doorheen de opening boven of in de buurt van het apparaat dragen of houden – als iets in het apparaat valt, zal dit hete oliespatten veroorzaken.
- 5 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 6 Beweeg het apparaat niet wanneer het bevat hete olie.
- 7 Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- 8 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 9 Ontrol het snoer volledig voor gebruik.
- 10 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 11 Draag het apparaat uitsluitend bij de handvaten
- 12 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 13 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 14 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 15 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 16 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik



VOORBEREIDING

- 1 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 2 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het toestel.
- 3 Plaats het apparaat zodat het handvat van het mandje niet over de rand van de werkoppervlakte uitsteekt, waar het een ongeluk kan veroorzaken als iemand er voorbij loopt.
- 4 Gebruik het dekselhandvat om het deksel te verwijderen.
- 5 Ontvouw het handvat van het mandje en duw het omhoog over de klink boven het scharnier.
- 6 Plaats keukenpapier in een vergiet om de etenswaren te laten afdruppen na de bereiding.



VULLEN

- 7 Vul de kom met olie van goede kwaliteit tussen de MIN (2,7 liter) en MAX (3,2 liter) markering aan de zijkanten van de kom.
- 8 Gebruik geen vaste olie, vet, boter of margarine.
- 9 Meng geen oliën van verschillende types want deze hebben verschillende temperatureigenschappen.
- 10 Plaats het deksel terug.

DE OLIE OPWARMEN

- 11 Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (130-190°C).
- 12 Steek de stekker in het stopcontact.

afbeeldingen	7 thermostaatlampje	13 kom
1 dekselhandvat	8 temperatuurregelaar	14 hoofdeenheid
2 deksel	*↩ reset knop	15 draaghandvat
3 handvat	9 reset-gereedschap	16 geleiders
4 mand	10 groeven	17 hier knijpen
5 rusthaak van de mand	11 verwarming/control element	18 klemmen
6 'power' lampje	12 element	19 stangen

- 13 Het "power" lampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
 14 Het thermostaatlampje zal oplichten, en vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.
 15 Wacht tot het lampje uitgaat, voordat u gaat grillen.

VOORBEREIDING

- 16 Snijd etenswaren in gelijke stukjes.
 17 Paneer natte etenswaren (bijv. vis, ananas) met bloem, broodkrumels, beslag, etc.
 18 Gebruik het apparaat nooit om etenswaren te ontdooien. Alle etenswaren, behalve vooraf bereide, snel-diepgevroren etenswaren moeten volledig ontdooid zijn voor u ze in het apparaat plaatst.
 19 Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.
 20 Als u rauwe groenten (bijv. chips of sneetjes aardappel) bereidt, moet u de stukjes afdrogen met keukenpapier of een handdoek.

DE MAND VULLEN

- 21 Plaats de bereide voedingsstukken in de mand.
 22 Probeer niet meer dan twee lagen etenswaren in het mandje te plaatsen. Als u meer wilt bereiden, moet u het in reeksen doen.
 23 Houd het handvat van het mandje vast met de ovenwant en laat het mandje langzaam in de olie zakken.
 24 De olie zal beginnen schuimen wanneer ze in contact komt met het water in de etenswaren. Zolang het schuim niet overloopt, vormt dit geen probleem.
 25 Als het gevaar bestaat dat het schuim over de kom zou lopen, moet u het mandje verwijderen en het op keukenpapier plaatsen. Zie daarna de "problemen" sectie.

DE ETENSWAREN BEREIDEN

- 26 Wacht tot de etenswaren gaar zijn.

VERWIJDER HET ETEN

- 27 Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
 28 Til de mand aan het handvat omhoog met gebruik van een ovenhandschoen, haak de rusthaak van de mand over de rand van de schaal en laat de mand uitlekken.
 29 Plaats het eten in het vergiet, om het verder uit te laten lekken voor het eten te serveren.
 30 Plaats de lege mand terug op de rand van de kom.

KLAAR?

- 31 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

NOG MEER?

- 32 Als u nog meer etenswaren wilt bereiden, moet u het olieniveau controleren en, indien noodzakelijk, bijvullen.

KOOKGIDS

33 Door eten aan de olie toe te voegen gaat de temperatuur van de olie omlaag.

34 Indien u een klein beetje eten toevoegt, zal de temperatuur snel herstellen en het eten op een juiste wijze worden gekookt.

35 Als u etenswaren in het apparaat plaatst, moet u bellen zien vormen.

36 Dit is stoom die gevormd was als het vocht in de etenswaren opwarmt.

37 De stoom die uit de etenswaren ontsnapt, vermijdt dat olie in de etenswaren dringt.

38 De etenswaren worden gelijkmatig bereid – stevig en krokant.

39 Indien u te veel eten toevoegt, zal de temperatuur niet herstellen en uw eten olie absorberen.

LAGEN

40 Bedek alle etenswaren met een laagje, behalve die met een hoog zetmeelgehalte, zoals aardappelen of donuts. Het laagje beschermt de etenswaren, vermijdt dat sappen in de olie lekken, en geeft een krokant lekker resultaat. Deze lagen plakken normaal gezien niet aan bevroren etenswaren.

gekruide bloem

41 Dikkere lagen plakken niet goed aan natte/vochtige etenswaren. Bedek deze dus eerst met een laagje gekruide boem. Gebruik op zich om kleine, volledige, vette vis te paneren zoals zeebleek.

eieren en broodkruimels

42 Populair op vis, kip en Schotse eieren, dit biedt een aantrekkelijke, krokante korst. Ideaal voor etenswaren die koud opgediend worden, want het blijft urenlang krokant.

- Paneer in gekruide bloem om de etenswaren te drogen. Dompel onder in geklopte eieren, daarna broodkruimels, herhaal tot volledig gepaneerd, druk goed in en schud overtollig paneermiddel af.

- Verse broodkruimels geven een ruw uiterlijk. Maak droge of geraspte broodkruimels door broodresten goudbruin te bakken, druk daarna samen tot een fijne kruimel.

g = gram


5 = theelepel (5ml)

60 = ei, medium (53-63g)


ml = milliliter

15 = soeplepel/eetlepel (15ml)

70 = ei, groot (63-73g)

 = snuffe

basisbeslag


100g zelfrijzend bakmeel 1  zout

water

Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Net voor u het nodig hebt, voegt u voldoende water toe voor een zacht beslag.

basis frituurbeslag

100g zelfrijzend bakmeel 1 5 plantaardige olie

1  zout

water

Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Voeg de olie toe. Net voor u het nodig hebt, voegt u voldoende water toe voor een zacht beslag.

chic frituurbeslag

100g gewone bloem 1 15 plantaardige olie

1  zout

1 60

150ml vloeistof

De vloeistof kan water, melk, bier, sprankelend water etc. zijn.


Scheid het ei. Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Voeg het ei toe en daarna de vloeistof. Voeg de olie toe. Net voor u het nodig hebt, klopt u het eiwit en mengt u het in het beslag.

krokant Chinees beslag

1 5 plantaardige olie 2 5 bakpoeder

75g maïsmeel

1 70

1  zout

water

Meng het ei, maïsmeel, zout en de olie met voldoende koud water om een romige basis te maken waar u ei en broodkruimels of beslag aan toevoegt.

kooktijden & voedselveiligheid

Gebruik deze tijden uitsluitend als aanwijzing.

Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is. Frietjes en andere groenten moeten krokant zijn.

frietjes

Gebruik een aardappel zoals King Edward, Cara, Maris Piper, Romano of Desirée.

- Schil, snijd, spoel, laat afdruppen en droog grondig. Plaats nooit meer dan twee lagen frietjes gelijktijdig in het mandje. Voor het optimale resultaat frituurt u in twee fases:
fase 1 – frituur gedurende 5-10 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid) bij 170°C. Als de frietjes een lichtgoude kleur bereiken, en de buitenzijde vast is, tilt u het mandje uit de olie en laat u de frietjes afdruppen en koelen.
fase 2 – frituur 2-4 minuten aan 190°C. Als ze goudbruin en krokant zijn, verwijdert u ze uit de olie en laat u ze afdruppen in een vergiet met keukenpapier.

bevroren frietjes

Deze vereisen normaal gezien geen twee fases. Volg de instructies op de verpakking.

andere groenten

Vele groenten kunnen gefrituurd worden – ajuinringen, paddestoelen, bloemkool. Ze kunnen vers of bevroren bereid worden en moeten gepaneerd worden.

bevroren etenswaren

- Bevroren etenswaren koelen olie snel af. Bereid dus slechts een laag per keer.
- Schud overtollig ijs of water af voor u de etenswaren in de olie plaatst.
- Houd de stukjes gescheiden van elkaar, zoniet zullen ze aan elkaar plakken.
- Gebruik de hoogste temperatuurinstelling en laat het mandje langzaam in de olie zakken om schuimvorming te verminderen.
- Bij het koken van voorverpakte voedingsmiddelen, volg de richtlijnen op de verpakking of het label.

vis – vers

Vis bevat veel water. Droog af met keukendoek, en paneer voor de bereiding. Gebruik hele vissen, of snijd in filets, koteletten, of visreepjes.

	temperatuur (°C)	tijd (minuten)
filets, visreepjes, scampi	190	3-4
viskroketjes	190	3-4
zeebliek	190	1-2

vis – bevroren

Vooraf-gepaneerde vis moet niet ontdooid worden. Volg de instructies op de verpakking.

	temperatuur (°C)	tijd (minuten)
schol	190	5-6
filets	170	10-15
visreepjes	190	3
scampi	170	3-5
viskroketjes – klein	170	3
viskroketjes – middel/groot	170	4-5
zeebliek	190	2-3

vlees

Uitsluitend vers of ontdooid vlees frituren. Paneer in ei en broodkruimels of beslag.

	temperatuur (°C)	tijd (minuten)
Reepjes vlees	190	3
karbonades, koteletten – klein/groot	170	10/15
Schotse eieren	170	10
frikandellen, gehaktballen	190	6
Wiener schnitzel (afhankelijk van de dikte)	170	3-8

gevogelte	temperatuur (°C)	tijd (minuten)
Uitsluitend vers of ontdooid gevogelte frituren. Paneer in ei en broodkruimels of beslag. Verwijder eerst de huid voor betere resultaten. Laat voldoende tijd zodat het gevogelte tot het midden kan frituren. Een krokante gouden buitenzijde is niet noodzakelijk een garantie. Controleer dus voor u opdiënt.		
reepjes kip	170	4
kippenboutjes	170	14-15
Kroketjes	190	2-3
Gepaneerde kip – klein	170	15-20
Gepaneerde kip – groot	170	20-30
brood, cakes, beignets	temperatuur (°C)	tijd (minuten)
ring donuts	190	2
Ananas, banaan of appelbeignets	190	2-3
croutons (broodkorstjes)	190	1

PROBLEMEN

- 43 Als de olie schuimt en dreigt te overstromen, zijn er te veel etenswaren in de mand (verwijder een deel), de etenswaren zijn te nat (droog af en probeer opnieuw), of de olie is oud en vervuild (vervang de olie).
- 44 Iedere maal dat de olie opgewarmd wordt, gaat de kwaliteit van de olie erop achteruit.
- 45 Telkens u etenswaren in de olie laat zakken, veroorzaken vocht, deeltjes etenswaren en vet, bloem en kruiden van paneerlagen, water van bevroren etenswaren, een bijkomende vermindering van de oliekwiteit.
- 46 Deeltjes worden zwart, branden en plakken aan de volgende etenswaren, en dit verandert het uitzicht en de smaak. De olie filteren kan hier een beetje soelaas brengen.
- 47 Zelfs gefilterde olie zal haar hoogtepunt bereikt hebben na 10 tot 12 maal gebruik.
- 48 Vooraf-bereide en ovenfrietjes hebben een olielaag van de eerdere bereiding. Dit kan de olie in uw frituurketel verdikken of ontkleuren.
- 49 Als u regelmatig gepaneerde etenswaren bereidt, kan het interessant zijn twee porties olie te gebruiken, één voor gepaneerde etenswaren en een voor "olievriendelijke" etenswaren.
- 50 Als ruwe richtlijn, als u een duidelijke verbetering merkt in de smaak nadat u de olie hebt vervangen, had u dit eerder moeten doen.
- 51 Uw lokale overheid heeft een depot waar u terecht kunt met oude olie voor recyclage of milieuvriendelijke afvalverwerking.

THERMOSTATISCHE BEVEILIGING

- 52 De beveiliging dient om het element te beschermen tegen oververhitting.
- 53 Als uw frituurketel ophoudt te functioneren:
- 54 Schakel uit, verwijder de stekker, en laat afkoelen.
- 55 Controleer het olieniveau.
- 56 Als het olieniveau onder de MIN markering zakt, reset u de uitsnijding.
- ✳ Als het olieniveau niet te laag is, en de uitsnijding omwille van een andere reden gewerkt heeft, neemt u contact op met de Klantendienst.
- 57 Gebruik het reset-gereedschap voor het indrukken van de reset-knop en het opnieuw instellen van de uitschakelaar.
- 58 De overtollige warmte zal de olie bedorven hebben, daarom moet u de kom schoonmaken en met verse olie bijvullen.

ZORG EN ONDERHOUD

- 59 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.

normaal schoonmaken

60 Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

61 Plaats het deksel bovenop de kom om stof, etc. uit de kom te houden.

volledige schoonmaakbeurt (na een aantal malen gebruik)

62 Bedek het werkoppervlak met tenminste 3 lagen keukenpapier.

63 U hebt tenminste een 5 liter-container nodig en een trechter met brede hals.

64 Indien u de olie wilt filteren, gebruik een zeef gevoerd met mousseline of filtreerpapier.

65 Verwijder het deksel en de mand.

66 Til de hitte-/bedieningseenheid op.

67 Giet de olie in de trechter.

68 Maak het verwarmings/controle-element schoon met een schone vochtige doek.

69 Was het hoofddeel van het apparaat, het deksel, de mand en de kom in een warm zeepsopje en droog grondig af.

70 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

71 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.

72 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

73 Indien er restjes achterblijven, maakt u het schoon met schoonmaakmiddel en dient u het apparaat vaker te reinigen.

74 Verwijder al het schoonmaakmiddel en maak het apparaat droog voordat u het terug in elkaar zet.

in elkaar zetten

75 Plaats de kom in de frituurketel.

76 Plaats de groeven op het controle element in de geleiders aan de achterkant van de hoofdeenheid en schuif het controle element op zijn plaats.

77 Plaats de mand in de kom.

78 Verwijder de draden van het handvat van het mandje om plaats te maken voor de klink en draai het handvat in de mand.

79 Plaats het deksel terug.

ontkleuren

80 Na verloop van tijd zullen het mandje, het element, de thermostaten en bedieningsdraden ontkleuren. Dit is onvermijdbaar, onschadelijk en zal geen invloed hebben op de werking van het apparaat.



MILIEUBESCHERMING


Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.



Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'unità di riscaldamento/controllo in liquidi, non usare in bagno, vicino all'acqua o all'aperto. 
- 3 L'unità di riscaldamento/controllo è dotata di un interruttore di sicurezza per impedire il funzionamento dell'elemento senza l'unità di controllo/riscaldamento correttamente installata.
- 4 Non trasportare o passare alcun oggetto nello spazio sopra o vicino all'apparecchio – la caduta di un oggetto nell'apparecchio provocherà schizzi di olio caldo.
- 5 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 6 Non muovere l'apparecchio quando contiene olio caldo.
- 7 Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- 8 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- 9 Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- 10 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- 11 Spostare l'apparecchio usando solo le impugnature per il trasporto
- 12 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 13 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 14 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 15 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 16 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

solo per uso domestico

PREPARAZIONE


- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
 - 2 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
 - 3 Posizionare l'apparecchio in modo che l'impugnatura del cestello non si estenda oltre o sopra il bordo della superficie di lavoro, creando un eventuale intralcio al passaggio.
 - 4 Utilizzare l'impugnatura del coperchio per togliere il coperchio.
 - 5 Distendere l'impugnatura e spingere i montanti sulla cerniera sopra il perno.
 - 6 Rivestire un colabrodo con carta da cucina per asciugare l'alimento dopo la cottura.
-

RIEMPIMENTO

- 7 Riempire la vasca di olio per cottura di buona qualità tra i livelli MIN (2,7 litri) e MAX (3,2 litri) sul lato della vasca.
 - 8 Non usare olio da cucina solidificato, grasso, burro o margarina.
 - 9 Non mescolare tipi di olio diversi, in quanto hanno caratteristiche termiche differenti.
 - 10 Riposizionare il coperchio.
-

RISCALDAMENTO DELL'OLIO

- 11 Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (130-190°C).
- 12 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 13 La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.

immagini	8 controllo della temperatura	13 vasca
1 impugnatura del coperchio	 pulsante di reset	14 corpo
2 coperchio	9 strumento per il	15 impugnatura per il trasporto
3 impugnatura	resettaggio	16 guide
4 cestello	10 scanalature	17 premere qui
5 supporto cestello	11 unità di riscaldamento/	18 morsetti
6 spia di "accesso"	controllo	19 montanti
7 spia del termostato	12 elemento	

14 La spia del termostato si accenderà, poi indicherà on e off mentre il termostato manterrà la temperatura.

15 Attendere fino a quando la spia si spegne prima di iniziare la cottura.

PREPARAZIONE

16 Cuocere l'alimento in pezzi della stessa grandezza.

17 Impanare gli alimenti umidi (per es. pesce, ananas) con farina, pane grattato, pastella ecc. .

18 Non usare l'apparecchio per sgelare il cibo. Tutti gli alimenti diversi da prodotti precotti e a surgelamento rapido devono essere sgelati completamente prima di essere messi nell'apparecchio.

19 Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

20 Quando si cuociono verdure crude (per es. patate a bastoncino o a fette), asciugare i pezzi con della carta da cucina o uno strofinaccio.

CARICAMENTO DEL CESTELLO

21 Mettere i pezzi di cibo preparati nel cestello.

22 Non disporre più di due strati di alimento nel cestello. Se si deve cuocere una quantità maggiore, procedere per gruppi.

23 Usando il guanto da forno, tenere il cestello per l'impugnatura e immergere lentamente e delicatamente il cestello nell'olio.

24 L'olio schiumerà a contatto con l'acqua dell'alimento. Finché la schiuma non minaccia di debordare dalla vasca, non sussiste alcun pericolo.

25 Se la schiuma minaccia di debordare dalla vasca, togliere il cestello, appoggiarlo sulla carta da cucina e riferirsi alla sezione "problemi".

COTTURA DELL'ALIMENTO

26 Attendere fino alla completa cottura del cibo.

PER RIMUOVERE IL CIBO

27 Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.

28 Usando il guanto da forno, sollevare il supporto del cestello dall'impugnatura, poggiarlo sul bordo della vasca e lasciarlo scolare.

29 Svuotare il cibo in un colino per scolarlo ulteriormente prima di servire.

30 Riposizionare il cestello vuoto sul bordo della vasca.

FINITO?

31 Staccare la spina dalla presa di corrente.

ANCORA?

32 Se si desidera cuocere un altro gruppo di alimenti, controllare il livello dell'olio e riempire nuovamente se necessario.

GUIDA ALLA COTTURA

33 Aggiungendo il cibo nell'olio si riduce la temperatura dell'olio.

34 Se si aggiunge un po' di cibo, la temperatura si alzerà velocemente e il cibo cuocerà in modo appropriato.

35 Quando si dispone l'alimento nell'apparecchio, si dovrebbe osservare il formarsi di bolle.

36 Questo è il vapore, che si crea quando l'umidità all'interno dell'alimento si riscalda.

37 Il vapore che fuoriesce dall'alimento impedisce che esso si impregni di olio.

38 Gli alimenti cuociono uniformemente – asciutti e croccanti.

39 Se si aggiunge troppo cibo, la temperatura non si alzerà subito e il cibo assorbirà olio.

IMPANATURE

40 Impanare tutti gli alimenti, eccetto quelli ad alto contenuto di amido come patate e frittelle.

L'impanatura protegge l'alimento, impedendo che i succhi colino nell'olio, e dà un risultato gustoso e croccante. In genere, le impanature non sono adatte agli alimenti surgelati.

farina aromatizzata

41 Le impanature più spesse tendono a staccarsi dagli alimenti bagnati/umidi; impanarli prima con farina aromatizzata. Usare da sola per impanare piccoli pesci oleosi interi come i bianchetti.

uova e pane grattato



42 Apprezzata per pesce, pollo e uova fritte alla scozzese, dona un aspetto delizioso, fresco e croccante. Ideale per alimenti da servire freddi, perché resta fragrante per ore.



- Impanare l'alimento nella farina aromatizzata per asciugarlo. Immergere nell'uovo sbattuto, passare nel pane grattato e ripetere fino a completa impanatura. Pressare e rimuovere l'eccesso.
- Il pane fresco grattato dona un aspetto granuloso. Asciugare la mollica o la crosta cuocendo al forno i pezzi di pane fino alla doratura, quindi spezzare o grattugiare finemente.

g = grammi

ml = millilitri

 = pizzico

 = cucchiaino di passata (5ml)  = uovo, medio (53-63 g)



 = cucchiaio (15ml)  = uovo, grande (63-73 g)

pastella base

100g farina fermentante 1  sale acqua




Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Appena prima dell'uso, aggiungere mescolando sufficiente acqua per formare una pastella omogenea.

pastella base per frittella

100g farina fermentante 1  olio vegetale 1  sale
acqua

Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Versare l'olio. Appena prima dell'uso, aggiungere mescolando sufficiente acqua per formare una pastella omogenea.





pastella chic per frittella

100g farina bianca 1  olio vegetale 1  sale
1  150ml liquido

Il liquido potrà essere acqua, latte, birra, acqua gasata, etc.

Separate il tuorlo dall'albume. Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Aggiungere il tuorlo d'uovo mescolando, poi il liquido. Versare l'olio. Appena prima dell'uso, montare l'albume a neve e incorporare alla pastella.

pastella cinese croccante

1  olio vegetale 2  bicarbonato di sodio 75g farina di mais
1  1  sale acqua

Mescolare l'uovo, la farina di mais, il sale e l'olio con sufficiente acqua fredda per formare una base cremosa a cui aggiungere l'uovo e il pane grattato o la pastella.

tempi di cottura e sicurezza dei cibi

Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida

Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno. Le patatine fritte e altri vegetali devono essere croccanti.

patate a bastoncino (pommes frites)

Usare patate della varietà Re Edoardo, Violetta, Pifferaio Maris, Ceasar o Desirée.

- Pelare, tagliare, sciacquare, sgocciolare e asciugare accuratamente. Non disporre nel cestello più di due strati di patate a bastoncino alla volta. Per ottimi risultati, cuocere in due fasi: fase 1 – friggere per 5-10 minuti (a seconda della quantità) a 170°C. Quando le patatine sono dorate, e la parte esterna è asciutta, sollevare il cestello e lasciare sgocciolare e raffreddare l'alimento.

fase 2 – friggere per 2-4 minuti a 190°C. Quando le patatine sono di colore bruno-dorato e croccanti, togliere dall'olio e asciugare in un colabrodo rivestito di carta da cucina.

patate a bastoncino surgelate (pommes frites)

In genere non richiedono due fasi di cottura. Seguire le istruzioni sulla confezione.

altre verdure

Molte verdure sono adatte alla frittura a immersione – anelli di cipolla, funghi, fiori di cavolfiore. Possono essere cotte sia fresche che surgelate, preferibilmente impanate.

alimento surgelato

- L'alimento surgelato raffredda l'olio velocemente, quindi friggere un solo strato alla volta.
- Rimuovere il ghiaccio o l'acqua in eccesso prima di immergere l'alimento nell'olio.
- Tenere i pezzi separati perché non restino attaccati.
- Impostare la temperatura più alta e abbassare lentamente il cestello nell'olio per ridurre la schiuma.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

pesce – fresco

Il pesce ha un elevato contenuto di acqua. Asciugare con uno strofinaccio da cucina e impanare prima di cuocere. Usare intero o tagliare a filetti, cotolette o a fette.

	temperatura (°C)	tempo (minuti)
filetti, ghiozzi, scampi	190	3-4
torte di pesce	190	3-4
bianchetti	190	1-2

pesce – surgelato

Il pesce preimpanato può essere cotto surgelato. Seguire le istruzioni sulla confezione.

	temperatura (°C)	tempo (minuti)
platessa	190	5-6
filetti	170	10-15
ghiozzi	190	3
scampi	170	3-5
torte di pesce – piccola	170	3
torte di pesce – medio/grande	170	4-5
bianchetto	190	2-3

carne

Solo la carne fresca o sgelata è adatta alla frittura a immersione. Impanare con uovo e pane grattato o pastella.

	temperatura (°C)	tempo (minuti)
fette	190	3
braciole/costolette – piccolo/grande	170	10/15
uova fritte alla scozzese	170	10
crocchette, polpette	190	6
Cotoletta alla milanese (a seconda dello spessore)	170	3-8

	temperatura (°C)	tempo (minuti)
carne bianca		
Solo la carne bianca fresca o surgelata è adatta alla frittura a immersione. Impanare con uovo e pane grattato o pastella. Togliere prima la pelle per ottenere risultati migliori. Attendere che la carne cuocia al centro. Un aspetto fragrante e dorato non indica necessariamente la perfetta cottura, quindi verificare prima di servire.		
fette	170	4
cosciotti	170	14-15
crocchette	190	2-3
pollo impanato – piccolo	170	15-20
pollo impanato – grande	170	20-30
pane, torte, frittelle	temperatura (°C)	tempo (minuti)
ciambelle	190	2
frittelle di ananas, banana o mela	190	2-3
crostini (pane a dadini)	190	1

PROBLEMI

- 43 Se l'olio schiuma e minaccia di debordare, la quantità di alimento nel cestello è eccessiva (toglierne una parte), l'alimento è troppo umido (asciugare leggermente e riprovare), oppure l'olio è vecchio o alterato (sostituirlo).
- 44 Ogni volta che lo si riscalda, l'olio si deteriora.
- 45 Ogni volta che vi si depone un alimento, le particelle alimentari e il grasso, la farina e le spezie delle impanature e l'acqua degli alimenti surgelati determinano un ulteriore deterioramento.
- 46 Le particelle anneriscono, bruciano e si attaccano al gruppo di alimenti successivo modificandone l'aspetto e il sapore. Il filtraggio può risolvere parzialmente il problema.
- 47 Anche l'olio filtrato si deteriora dopo 10-12 usi.
- 48 Le patate a bastoncino precotte e da forno sono rivestite di olio per il processo di precottura. Questo addenserà o scolorerà l'olio nella friggitrice.
- 49 Se si cuociono regolarmente degli alimenti impanati, è consigliabile conservare due lotti di olio, uno per gli alimenti impanati e l'altro per gli alimenti adatti alla frittura in olio.
- 50 In linea generale, se si osserva un deciso miglioramento del sapore dopo la sostituzione dell'olio, ciò significa che bisognava cambiarlo prima.
- 51 L'Ente Locale deputato dispone di un deposito dove l'olio può essere ritirato per il riciclaggio o lo smaltimento ecologico.

INTERRUTTORE TERMICO

- 52 L'interruttore protegge l'elemento dal surriscaldamento.
- 53 Se la friggitrice smette di funzionare:
- 54 Spegnerne, disconnettere dalla presa elettrica e attendere il raffreddamento.
- 55 Controllare il livello dell'olio.
- 56 Se il livello dell'olio è inferiore all'indicatore MIN, resettare l'interruttore.
- ✳ Se il livello dell'olio non è troppo basso, e l'interruttore è scattato per qualche altra ragione, chiamare il Servizio Clienti.
- 57 Utilizzare lo strumento per il resetaggio per premere il pulsante e resettare.
- 58 Il calore in eccesso potrebbe aver rovinato l'olio, quindi pulire la vasca e riempire con olio nuovo.

CURA E MANUTENZIONE

- 59 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.

pulizia normale

- 60 Passare un panno inumidito sulle superfici esterne dell'apparecchio per pulirlo.
- 61 Posizionare il coperchio sulla vasca per evitare che polvere ecc. venga a contatto con l'olio.

pulizia completa (dopo ogni uso)

- 62 Coprire la superficie di lavoro con almeno 3 strati di carta da cucina.
- 63 Servirà un contenitore da 5 litri e un imbuto con collo ampio.
- 64 Se si vuole filtrare l'olio, usare un setaccio foderato con tessuto o carta filtrante.
- 65 Togliere il coperchio e il cestello.
- 66 Sollevare l'unità di riscaldamento/controllo.
- 67 Versare l'olio nell'imbuto.
- 68 Pulire l'unità di riscaldamento/controllo con un panno umido pulito.
- 69 Lavare il corpo, il coperchio, il cestello e la vasca in acqua calda saponata e asciugare accuratamente.
- 70 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
- 71 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
- 72 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.
- 73 Se si accumulano dei residui sull'elemento, usare del detersivo e pulirlo più spesso.
- 74 Rimuovere qualsiasi rimasuglio di detersivo e asciugare prima di rimontare nuovamente.

riassembaggio

- 75 Posizionare la vasca nel corpo della friggitrice.
- 76 Agganciare le scanalature sull'unità di controllo alle guide sulla parte posteriore del corpo e fare scorrere l'unità di controllo al suo posto.
- 77 Posizionare il cestello nella vasca.
- 78 Separare leggermente i fili dell'impugnatura del cestello per fare passare la cerniera e ripiegare l'impugnatura nel cestello.
- 79 Riposizionare il coperchio.

decolorazione

- 80 Con l'uso, il cestello, l'elemento, i termostati e le spie di controllo si scolorano. Questo è inevitabile, non è pericoloso e non altera il funzionamento dell'apparecchio.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga la unidad de calentado/control en líquidos, no lo use en una bañera, cerca del agua o en el exterior.
- 3 La unidad de calentado/control está colocada con un interruptor de seguridad para prevenir que la resistencia funcione si la unidad de calentamiento/control no está correctamente situada.
- 4 No sostenga o pase nada por el espacio encima o cercano al aparato- si algo gotea en el aparato, salpicará aceite caliente.
- 5 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- 6 No mueva la unidad cuando contenga aceite caliente.
- 7 No use el aparato cercano a, o debajo de, las cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- 8 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 9 Desenrolle el cable completamente antes de usarlo.
- 10 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 11 Transporte el aparato sólo por las asas de transporte. Está diseñado para ser desmontado fácilmente.
- 12 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 13 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 14 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 15 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 16 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.



solo para uso doméstico

PREPARACIÓN

- 1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 2 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- 3 Ponga el aparato de manera que el asa de la cesta no se extienda o sobresalga del borde de la superficie de trabajo, donde es susceptible de ser tocada accidentalmente cuando pase.
- 4 Retire la tapa tirando del asa de la tapa.
- 5 Despliegue el asa de la cesta y empuje los postes hacia el cierre encima del eje.
- 6 Ponga un colador con papel de cocina, para escurrir la comida después de cocinarla.

LLENADO

- 7 Rellene la cubeta con aceite de cocina de buena calidad hasta que el nivel se sitúe entre las marcas MIN (2,7 litros) y MAX (3,2 litros) que aparecen a los lados de la cubeta.
- 8 No use aceite de cocinar sólido, grasa, mantequilla o margarina
- 9 No mezcle aceites de diferentes tipos ya que tendrán distintas características de temperatura.
- 10 Vuelva a colocar la tapa.

CALENTAR EL ACEITE

- 11 Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (130-190°).
- 12 Enchufe el aparato a la corriente.
- 13 La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.

ilustraciones	7 luz del termostato	13 cubeta
1 asa de la tapa	8 control de temperatura	14 cuerpo
2 tapa	*◀ botón de reajuste	15 asa de transporte
3 asa	9 llave de reajuste	16 guías
4 cesta	10 ranuras	17 apretar aquí
5 soporte de la cesta	11 unidad de calentado/control	18 presillas
6 luz de encendido	12 resistencia	19 montantes

14 La luz del termostato se iluminará y, a continuación, se apagará y se encenderá repetidamente mientras el termostato mantiene la temperatura.

15 Antes de empezar a cocinar, espere a que se apague la luz.

PREPARACIÓN

16 Corte la comida en trozos de distintos tamaños.

17 Cubra los alimentos mojados (por ejemplo pescado o piña) con harina, pan rallado, pasta para rebozar, etc.

18 No use el aparato para descongelar alimentos. Cualquier otra comida que no sea precocinada, o ultra congelada debe ser completamente descongelada antes de ponerla en el aparato.

19 Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

20 Cuando cocine vegetales crudos (por ejemplo patatas fritas o en rodajas), seque los trozos con papel de cocina o un trapo de cocina.

CARGA DE LA CESTA

21 Ponga las piezas de alimentos preparados en la cesta.

22 Intente no poner más de 2 capas de comida en la cesta. Si necesita cocinar más, hágalo en tandas.

23 Usando los guantes de horno, aguante la cesta por el asa y baje la cesta despacio y con cuidado en el aceite.

24 El aceite hará espuma a medida que entra en contacto con el agua que suelta la comida. Mientras que la espuma no trate de derramarse fuera de la cubeta, esto no debe causar ninguna alarma.

25 Si la espuma trata de derramarse fuera de la cubeta, retire la cesta, déjela sobre el papel de cocina, luego vea la sección problemas.

COCINAR LOS ALIMENTOS

26 Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

RETIRAR LA COMIDA

27 Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.

28 Con el guante de cocina puesto, levante la cesta sosteniéndola por el asa, enganche el soporte de la cesta sobre la pestaña de la cubeta y déjela escurrir.

29 Vacíe los alimentos en un colador para escurrirlos aún más antes de servir.

30 Devuelva la cesta vacía al reborde de la cubeta.

¿HA TERMINADO?

31 Desenchufe el aparato.

¿MÁS?

32 Si quiere cocinar otra tanda de alimentos, compruebe el nivel de aceite y llénelo si es necesario.

GUÍA DE COCCIÓN

33 Al añadir los alimentos al aceite se reduce la temperatura de este.

34 Si añade pocos alimentos, la temperatura se recuperará rápidamente y los alimentos se cocinarán de forma adecuada.

35 Cuando pone comida en el aparato, debe ver burbujas despedidas.

36 Esto es vapor, formado cuando la humedad dentro de la comida se calienta.

37 El vapor que viene de la comida previene que el aceite empape la comida.

38 Los alimentos se cocinan uniformemente, sólida y crujiente.

39 Si añade demasiados alimentos, la temperatura no se recuperará y los alimentos absorberán el aceite.

CAPAS

40 Cubra todos los alimentos, excepto aquellos altos en almidón, como patatas o rosquillas. La capa protege la comida, ayuda a prevenir que caigan jugos en el aceite, y da un resultado más crujiente. Generalmente, las capas no se adhieren a los alimentos congelados

harina sazonada

41 Las capas gruesas no se adhieren bien a alimentos húmedos/mojados, así pues, cúbralos primero en harina sazonada. Úsela para cubrir pescado pequeño oleoso como pescaditos.


huevo y pan rallado

42 Popular en pescado, pollo y huevos, da un atractivo y crujiente exterior. Ideal para alimentos que se van a servir fríos ya que se mantiene crujiente durante horas.

- Cúbralo en harina sazonada para secar la comida. Mójelo en un huevo batido, luego en pan rallado y repítalo hasta que esté completamente cubierto, luego sacúdalo para que caiga el exceso.

- El pan rallado fresco da una apariencia áspera. Haga pan rallado seco cocinando trozos de pan hasta que se doren y tritúrandolos hasta obtener una migas finas.

g = gramos


 = cucharada pequeña (5ml)

 = huevo, mediano (53-63 g)


ml = mililitros

 = cucharada (15ml)

 = huevo, grande (63-73 g)



 = pizza

pasta de rebozar básica

100g harina con levadura 1  sal agua




Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Justo antes de que sea necesario, remueva suficiente agua como para formar una pasta para rebozar suave.

pasta de rebozar buñuelos básica

100g harina con levadura 1  aceite vegetal 1  sal
agua

Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Bátalo en el aceite. Justo antes de que sea necesario, remueva suficiente agua como para formar una pasta para rebozar suave.





pasta de rebozar buñuelos elaborada

100g harina 1  aceite vegetal 1  sal
1  150ml líquido

El líquido puede ser agua, leche, cerveza, agua con gas, etc.

Separe el huevo. Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Agregue la yema del huevo y luego el líquido. Bátalo en el aceite. Justo antes de que sea necesario, bata la clara de huevo y devuélvalo a la pasta para rebozar.

pasta de rebozar china crujiente

1  aceite vegetal 2  levadura en polvo 75g harina de maíz
1  1  sal agua

Mezcle el huevo, la harina de maíz, la sal y el aceite con suficiente agua fría para formar una cremosa base en la que añadir tanto huevo como pan rallado o pasta de rebozar.

tiempos de cocción y seguridad alimentaria

Use estos tiempos solamente como guía

Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca. Las patatas fritas y otras verduras deben estar crujientes.

patatas fritas

Use una patata como King Edward, Cara, Maris Piper, Romano o Desirée.

- Pélelas, córtelas, aclárelas y séquelas a fondo. No ponga más de dos capas de patatas en la cesta al mismo tiempo. Para mejores resultados, cocine en 2 etapas:
Paso 1 – fría durante 5-10 minutos (dependiendo de la cantidad) a 170°. Cuando las patatas alcancen un color dorado y el exterior esté firme, eleve la cesta fuera del aceite y deje que las patatas se escurran y enfrien
Paso 2 – fría durante 2-4 minutos a 190°. Cuando estén más doradas y crujientes, sáquelas del aceite y escúrralas en un colador con papel de cocina.

patatas fritas congeladas

Éstas normalmente no necesitan 2 etapas. Siga las instrucciones de la caja.

otros vegetales

Muchos vegetales pueden ser fritos – aros de cebolla, champiñones, cogollos de coliflor. Pueden ser cocinados tanto como si con frescos como congelados y deben ser cocidos.

comida congelada

- La comida congelada enfría el aceite enseguida, así pues, fría una sola capa a la vez.
- Sacúdalos para eliminar el exceso de hielo o agua antes de añadirlos al aceite.
- Ponga los trozos por separado o sino se engancharan entre ellos.
- Use la posición de temperatura más alta y haga bajar la cesta despacio hasta el aceite para reducir la espuma.
- Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

pescado – fresco

El pescado tiene un alto contenido en agua. Séquelo con un paño de cocina y cúbralo antes de cocinarlo. Póngalos enteros, en filetes, chuletas o a lomos de pescado rebozado.

	temperatura (°C)	yiempo (minutos)
filetes, lomos de pescado rebozado, langostinos	190	3-4
pastel de pescado	190	3-4
pescaditos	190	1-2

pescado – congelado

El pescado pre-cocido puede ser cocinado congelado. Siga las instrucciones de la caja.

	temperatura (°C)	yiempo (minutos)
lenguado	190	5-6
filetes	170	10-15
lomos de pescado rebozado	190	3
langostinos	170	3-5
pasteles de pescado – pequeños	170	3
pasteles de pescado – medianos/grandes	170	4-5
pescaditos	190	2-3

carne

Fría sólo carne fresca o descongelada. Cocínela con huevo y pan rallado o pasta para rebozar.

	temperatura (°C)	yiempo (minutos)
lomos de carne rebozada	190	3
chuletas – pequeñas/grandes	170	10/15
huevos escoceses	170	10
albóndigas	190	6
escalope (dependiendo del grosor)	170	3-8

carne de ave	temperatura (°C)	tiempo (minutos)
Fría sólo carne de ave fresca o descongelada. Cocínala con huevo y pan rallado o pasta para rebozar. Quite primero la piel para mejores resultados. Deje un tiempo para que se cocine el centro de la carne. Un exterior crujiente y dorado no necesariamente significa que esté cocida, así que, compruébelo antes de servir.		
gobios	170	4
muslos	170	14-15
croquetas	190	2-3
pollo en trozos – pequeños	170	15-20
pollo en trozos – grandes	170	20-30
pan, pasteles, buñuelos	temperatura (°C)	tiempo (minutos)
donuts	190	2
piña, plátano o buñuelos de manzana	190	2-3
picatostes	190	1

PROBLEMAS

- 43 Si el aceite hace espuma y trata de salirse, hay demasiada comida en la cesta (saque algo), la comida está demasiado húmeda (séquela un poco y vuélvalo a intentar), o el aceite está demasiado usado o contaminado (cámbielo).
- 44 Cada vez que el aceite se calienta, se deteriora.
- 45 Cada vez que se pone comida en la freidora, la humedad, partículas de comida y grasa, harina o especias, agua de la comida congelada, causan un deterioro.
- 46 Las partículas manchan, queman y se enganchan para la siguiente tanda de comida, alterando su aspecto y su sabor. Colarlo puede aliviar esto un poco.
- 47 Incluso el aceite colado se pasará después de 10 a 20 veces de usarlo.
- 48 Las patatas pre-cocinadas o al horno tienen una capa de aceite de su proceso de pre-cocción. Esto espesará o decolorará el aceite de su freidora.
- 49 Si cocina alimentos cubiertos regularmente, valdría la pena tener 2 lotes de aceite: uno para alimentos cubiertos y otro para alimentos que toleren el contacto directo con el aceite.
- 50 Como guía general, si nota una marcada mejora en el sabor después de cambiar el aceite, es que debe cambiarlo más pronto.
- 51 Su Autoridad Local tendrá un depósito donde se puede dejar el aceite viejo para reciclar o en un ambiente más apto.

DIFERENCIAL TÉRMICO

- 52 El diferencial funciona para proteger la resistencia del sobrecalentamiento.
- 53 Si su freidora deja de funcionar:
- 54 Apáguela, desenchúfela y déjela enfriar.
- 55 Compruebe el nivel de aceite.
- 56 Si el nivel de aceite está bajo la marca MIN, vuelva a poner el diferencial en su sitio.
- ★ Si el nivel de aceite no está demasiado bajo, y el diferencial ha funcionado por alguna razón, llame al Servicio de Atención al Cliente.
- 57 Utilice la llave de reajuste para pulsar el botón de reajuste y reiniciar el relé.
- 58 El exceso de calor quemará el aceite. Limpie la cubeta y vuelva a llenarla con aceite limpio.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 59 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.

limpieza normal

- 60 Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
- 61 Ponga la tapa en la parte superior de la cubeta, para evitar que entre polvo, etc. dentro del aceite.

limpieza total (después de unos cuantos usos)

62 Cubra la superficie de trabajo con al menos tres capas de papel de cocina.

63 Necesitará un contenedor de 5 litros y un embudo de cuello ancho.

64 Si desea filtrar el aceite, utilice un colador revestido con una gasa de papel de filtro.

65 Quite la tapa y la cesta.

66 Separe la unidad de calentado/control.

67 Vierta el aceite en el embudo.

68 Limpie la unidad de calentado/control con un trapo limpio.

69 Limpie el cuerpo, la tapa, la cesta y la cubeta en agua templada jabonosa y seque a fondo.

70 Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

71 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.

72 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

73 Si se acumulan residuos en la resistencia, límpielos con detergente y aumente la frecuencia de la limpieza.

74 Quite todo rastro de detergente y seque bien antes de volver a montar las piezas.

reensamblaje

75 Ponga la cubeta.

76 Encaje las ranuras en la unidad de control con las guías situadas en la parte trasera del cuerpo y deslizando a continuación la unidad de control hasta que quede en su sitio.

77 Ponga la cesta en el interior de la cubeta.

78 Aparte un poco los cables del asa de la cesta para pasar el cierre e mueva el asa hacia abajo, dentro de la cesta.

79 Vuelva a colocar la tapa.

decoloración

80 Con el uso, la cesta, la resistencia, los termostatos y los cables de control se descolorarán. Esto es inevitable, inofensivo y no afectará al funcionamiento del aparato.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não submirja a unidade de controlo/aquecimento em líquidos, não a use em casas de banho, perto da água ou em exteriores. 
- 3 A unidade de controlo/aquecimento possui um interruptor de segurança, para evitar o funcionamento da resistência sem que a unidade de controlo/aquecimento esteja correctamente colocada.
- 4 Não passe nem leve nada pelo espaço superior ou perto do aparelho. Se cair qualquer coisa no aparelho, saltará óleo a ferver.
- 5 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 6 Não mova o aparelho com óleo quente no interior.
- 7 Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- 8 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 9 Desenrole completamente o cabo antes de utilizar o aparelho.
- 10 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 11 Transporte sempre o aparelho pelas suas pegas.
- 12 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 13 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 14 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 15 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 16 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

apenas para uso doméstico

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
 - 2 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
 - 3 Coloque o aparelho de forma que a pega do cesto não fique perto ou fora da borda da superfície de trabalho, onde possa ser acidentalmente agarrada ao passar.
 - 4 Utilize a pega da tampa para retirar a tampa.
 - 5 Desdobre a pega do cesto e empurre para cima, sobre o fecho acima da dobradiça.
 - 6 Forre um coador com papel de cozinha para secar os alimentos quando estiverem cozinhados.
-

ENCHER O DEPÓSITO

- 7 Encha a cuba com óleo alimentar líquido de boa qualidade entre as marcas MIN (2,7 litros) e MAX (3,2 litros) na lateral da cuba.
 - 8 Não use óleos de cozinha sólidos, banha, manteiga ou margarina.
 - 9 Não misture diferentes tipos de óleo, já que terão diferentes características relativas às temperaturas.
 - 10 Volte a colocar a tampa.
-

AQUECER O ÓLEO

- 11 Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (130-190°C).
- 12 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

esquemas	7 luz do termóstato	13 cuba
1 pega da tampa	8 controlo de temperatura	14 corpo
2 tampa	*↩ botão de reiniciar	15 pega de transporte
3 pega	9 chave para reiniciar	16 patilhas
4 cesto	10 ranhuras	17 premir aqui
5 apoio para o cesto	11 unidade de controlo/aquecimento	18 molas
6 luz de ligação	12 resistência	19 hastes verticais

- 13 A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
- 14 A luz do termóstato brilhará, depois irá acender e apagar de forma intermitente enquanto o termóstato mantém a temperatura.
- 15 Aguarde que a luz apague antes de cozinhar.

PREPARAÇÃO

- 16 Corte os alimentos em pedaços de tamanho uniforme.
- 17 Cubra os alimentos húmidos, como peixe, ananás, etc., com farinha ou pão ralado.
- 18 Não utilize o aparelho para descongelar alimentos. Qualquer alimento que não esteja preparado para ser cozinhado sem descongelação prévia deverá ser completamente descongelado antes de ser frito (consulte as embalagens).
- 19 Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.
- 20 Ao cozinhar vegetais crus (batatas fritas, por exemplo), seque as peças com papel de cozinha ou um pano de cozinha.

ENCHER O CESTO

- 21 Coloque os alimentos preparados no cesto.
- 22 Tente não colocar mais de duas camadas de alimentos no cesto. Se precisar de cozinhar mais, faça-o em várias vezes.
- 23 Com a luva de forno, segure no cesto pela pega e coloque-o lentamente dentro do óleo.
- 24 O óleo começará a espumar quando entrar em contacto com os alimentos. Sempre que a espuma não ameaçar transbordar da cuba, não é preciso preocupar-se.
- 25 Se a espuma ameaçar transbordar da cuba, retire o cesto, volte a colocá-lo no papel de cozinha e consulte a secção de "problemas".

COZINHAR ALIMENTOS

- 26 Espere até a comida estar cozinhada.

RETIRAR OS ALIMENTOS

- 27 Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- 28 Utilizando uma luva de forno, levante o cesto pela pega, encaixe o cesto no rebordo da cuba e deixe-o escorrer.
- 29 Despeje os alimentos no escorredor, para os escorrer melhor antes de servir.
- 30 Volte a colocar o cesto vazio na borda da cuba.

TERMINOU?

- 31 Desligue o aparelho.

MAIS?

- 32 Se quiser cozinhar mais alimentos, verifique o nível de óleo e ponha mais se for necessário.

GUIA DE COZINHA

- 33 Ao adicionar alimentos ao óleo, a temperatura do mesmo desce.
- 34 Se adicionar poucos alimentos, a temperatura recuperará rapidamente, e os alimentos serão cozinhados correctamente.
- 35 Quando se coloca comida dentro do aparelho, deve-se poder ver bolhas de ar a sair.

- 36 Essas bolhas são vapor, formado pelo aquecimento da humidade no interior da comida.
 37 O vapor que sai da comida evita que o óleo se introduza na comida.
 38 A comida é cozinhada de forma uniforme – firme e estaladiça.
 39 Se adicionar muitos alimentos, a temperatura não recuperará e os alimentos absorverão o óleo.

COBERTURAS

40 Cubra todos os alimentos, excepto os ricos em amido, como as batatas e os bolinhos. A cobertura protege os alimentos, ajuda a evitar que os sumos passem para o óleo e dá um resultado estaladiço e saboroso. Geralmente, as coberturas não aderem aos alimentos cozinhados.

farinha temperada

41 As coberturas grossas não aderem bem aos alimentos molhados ou húmidos, por isso cubra-os primeiro com farinha temperada. Também pode usar a farinha temperada para cobrir o peixe para fritar.


ovo e pão ralado

42 Muito popular para fêveras, peru e frango, dá um exterior estaladiço e atractivo. Ideal para comida que se serve fria, já que se mantém estaladiço durante horas.

- Cubra os alimentos com farinha temperada para os secar. Passe-os por ovo batido e depois por pão ralado, procurando que fiquem completamente cobertos. Aperte um pouco e retire o excesso.
- O pão fresco ralado dá um aspecto grosseiro. Se não quiser comprar pão ralado, pode fazê-lo em casa tostando pedaços de pão até estarem dourados e depois picando-os ou ralando-os até obter a espessura desejada.

g = gramas

ml = mililitros

 = pitada

 = colher de chá (5ml)

 = colher de sopa (15ml)

Ⓢ = ovo, médio (53-63 g)



Ⓣ = ovo, grande (63-73 g)

polme básico

100g farinha com fermento 1  sal água

Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Antes de começar a cozinhar, misture com água suficiente para formar um polme suave.

polme básico para fritura

100g farinha com fermento 1  óleo vegetal 1  sal
 água

Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Adicione o óleo e mexa. Antes de começar a cozinhar, misture com água suficiente para formar um polme suave.




polme para fritura fino

100g farinha simples 1  óleo vegetal 1  sal
 1 Ⓢ 150ml líquido

O líquido pode ser água, leite, cerveja, água gaseificada, etc.

Separe o ovo. Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Adicione a gema e o líquido, misturando-os com a farinha. Adicione o óleo e mexa. Antes de começar a cozinhar, misture a clara.

polme chinês estaladiço

1  óleo vegetal 2  fermento 75g farinha de milho
 1 Ⓣ 1  sal água

Misture o ovo, a farinha de milho, o sal e o óleo com suficiente água fria para formar uma base cremosa à qual se adicionará ou ovo e pão ralado ou polme.

tempos de cozedura e segurança alimentar

Use estes tempos meramente como orientação

Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco. As batatas fritas e outros legumes deverão ficar estaladiços.

batatas fritas

Use uma batata própria para fritar.

- Descasque, corte, lave e seque completamente. Não ponha mais de duas camadas de batatas no cesto de cada vez. Para melhores resultados, cozinhe em duas fases:

Fase 1 – Frite durante 5-10 minutos (dependendo da quantidade) a 170° C. Quando as batatas estiverem douradas e a parte de fora estiver firme, retire o cesto do óleo e deixe as batatas escorrerem e arrefecerem.

Fase 2 – Frite durante 2-4 minutos a 190° C. Quando estiverem muito douradas e estaladiças, retire-as do óleo e passe-as para um coador forrado com papel de cozinha.

batatas fritas congeladas

Geralmente estas não precisam de duas fases. Siga as instruções da embalagem.

outros vegetais

Há muitos vegetais que podem ser fritos: cebola, cogumelos, couve-flor, alcachofra. Podem ser fritos frescos ou congelados e deverão levar sempre uma cobertura de polme.

comida congelada

- Os alimentos congelados arrefecem rapidamente o óleo, por isso é melhor fritar uma camada de cada vez.
- Retire o excesso de gelo ou água antes de colocar os alimentos no óleo.
- Mantenha as peças afastadas ou ficarão coladas.
- Use a configuração de máxima temperatura e coloque o cesto no óleo lentamente para reduzir a formação de espuma.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

peixe – fresco

temperatura (°C)

tempo (minutos)

O peixe tem um alto conteúdo em água. Seque-o com papel de cozinha e cubra com polme antes de cozinhar. Cozinhe o peixe inteiro ou cortado em filetes, dados ou barrinhas.

filetes, barrinhas, camarões

190

3-4

bolinhos

190

3-4

sardinha pequena

190

1-2

peixe – congelado

temperatura (°C)

tempo (minutos)

O peixe pré-panado pode ser cozinhado sem descongelar. Siga as instruções da embalagem.

solha

190

5-6

filetes

170

10-15

barrinhas

190

3

camarões

170

3-5

bolinhos – pequenos

170

3

bolinhos – médios/grandes

170

4-5

anchovas

190

2-3

carne

temperatura (°C)

tempo (minutos)

Só se pode fritar carne fresca ou descongelada. Passe-a por ovo e pão ralado ou polme.

barrinhas

190

3

fêveras, bifés – pequenos/grandes

170

10/15

ovos panados

170

10

rissóis, almôndegas

190

6

bifés panados (dependendo da grossura)

170

3-8

aves	temperatura (°C)	tempo (minutos)
Só se pode fritar carne de aves fresca ou descongelada. Passe-a por ovo e pão ralado ou polme. Retire a pele primeiro para melhores resultados. Deixe tempo suficiente para que o centro da carne cozinhe. Uma aparência dourada e estaladiça nem sempre é um sinal disto, por isso é melhor experimentar antes de servir.		
goujons	170	4
pernas de frango	170	14-15
croquetes de frango	190	2-3
frango panado – pequeno	170	15-20
frango panado – grande	170	20-30
pão, bolinhos, farturas	temperatura (°C)	tempo (minutos)
farturas redondas	190	2
ananás, banana ou maçã frita	190	2-3
pão frito	190	1

PROBLEMAS

- 43 Se o óleo começar a espumar e ameaçar transbordar, é porque há demasiados alimentos no cesto (retire alguns), porque os alimentos são muito húmidos (seque-os um bocado e volte a tentar) ou porque o óleo está velho e/ou contaminado (substitua-o).
- 44 O óleo vai-se deteriorando de cada vez que é aquecido.
- 45 De cada vez que se põem alimentos no óleo, todas as partículas de alimentos, gordura, a farinha e as especiarias das coberturas, a água dos alimentos congelados, etc. vão causando mais deterioração.
- 46 As partículas queimam-se e agarram-se aos alimentos, alterando o seu aspecto e sabor. A filtração do óleo pode melhorar um pouco esta situação.
- 47 Mesmo o óleo filtrado estará passado após umas 10 ou 12 utilizações.
- 48 As batatas pré-cozinhadas têm uma cobertura de óleo do processo de pré-confecção. Este resto de óleo vai espessar ou descolorar o óleo da fritadeira.
- 49 Se cozinhar regularmente alimentos cobertos, como panados, pode ser boa ideia ter dois tipos de óleo, um para alimentos com cobertura e outro para alimentos que respeitem mais o óleo.
- 50 Como norma geral, se notar uma melhoria notável no sabor dos alimentos depois de mudar o óleo, deveria tê-lo mudado antes.
- 51 Contacte a sua Câmara Municipal para obter informação sobre instalações de reciclagem de óleos.

INTERRUPTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- 52 O interruptor de segurança funciona para proteger a resistência de sobreaquecimento.
- 53 Se o aparelho parar de funcionar:
- 54 Desligue-o, tire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer.
- 55 Verifique o nível de óleo.
- 56 Se o nível de óleo for inferior à marca MIN, ponha novamente o interruptor de segurança na posição de funcionamento.
- ✳ Se o nível de óleo não for inferior ao mínimo e o interruptor de segurança tiver sido accionado por qualquer outra causa, ligue ao serviço de assistência técnica.
- 57 Utilize a chave para reiniciar para premir o botão de reiniciar.
- 58 O calor excessivo inutilizou o óleo, por isso limpe a cuba e volte a encher com óleo novo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

59 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.

limpeza normal

60 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.

61 Coloque a tampa em cima da cuba, para manter o óleo livre de pó, sujidade, etc.

limpeza total (após umas poucas utilizações)

62 Cubra a bancada com, pelo menos, 3 camadas de papel de cozinha.

63 Precisar-se-á de um recipiente de 5 litros e um funil de boca larga.

64 Se quiser filtrar o óleo, utilize uma peneira forrada com papel de filtro.

65 Retire a tampa e o cesto.

66 Levante a unidade de controlo/aquecimento.

67 Deite o óleo no funil.

68 Limpe a unidade de controlo/aquecimento com um pano limpo húmido.

69 Lave o corpo, a tampa, o cesto e a cuba do aparelho com água morna com um pouco de detergente e seque muito bem.

70 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

71 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.

72 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

73 Caso se acumulem resíduos na resistência, limpe-a com detergente e limpe mais frequentemente.

74 Elimine quaisquer restos de detergente e seque antes de voltar a instalar.

voltar a montar o aparelho

75 Coloque a cuba dentro do corpo do aparelho.

76 Encaixe as ranhuras na unidade de controlo com as patilhas na parte posterior do corpo, e deslize a unidade de controlo até ao fim.

77 Coloque o cesto dentro da cuba.

78 Puxe um pouco para o lado os fios da pega do cesto para passar o fecho, e vire a pega para dentro do cesto.

79 Volte a colocar a tampa.

descoloração

80 Com o uso, o cesto, a resistência, os termóstatos e os cabos de controlo ficarão descoloridos.

Isto é inevitável, inofensivo e não afectará o funcionamento do aparelho.

PROTECÇÃO AMBIENTAL


Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke varme-/kontrolenheden i væske, brug den ikke på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs. 
- 3 Varme-/kontrolenheden har en sikkerhedskontakt, som forhindrer elementet i at virke, medmindre varme-/kontrolenheden er monteret korrekt.
- 4 Bær eller ræk ikke noget hen over området over eller nær apparatet – hvis noget falder ned i apparatet, vil den varme olie sprøjte ud.
- 5 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- 6 Flyt ikke apparatet, når det er fyldt med olie.
- 7 Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- 8 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 9 Vikl ledningen helt ud inden brug.
- 10 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 11 Bær kun apparatet ved at holde i bærehåndtagene.
- 12 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 13 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 14 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 15 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 16 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

kun til privat brug

FORBEREDELSE

- 1 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 2 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 3 Placer apparatet så kurvens håndtag ikke rækker op til eller over kanten af arbejdsfladen, hvor man nemt kan hænge i den ved at gå forbi apparatet.
- 4 Fjern låget ved hjælp af lågets håndtag.
- 5 Fold kurvens håndtag ud og pres stængerne ned over låsen oven over hængslet.
- 6 Beklæd et dørslag med køkkenpapir, så olien kan dryppe af efter tilberedning.

OPFYLDNING

- 7 Fyld skålen med flydende madolie af god kvalitet til mellem MIN (2,7 liter) og MAX (3,2 liter) mærkerne på skålens side.
- 8 Brug ikke fast madolie, fedt, smør eller margarine.
- 9 Bland ikke forskellige slags olier, da de har forskellige temperaturegenskaber.
- 10 Udskift låget.

OPVARM OLIE

- 11 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur(130-190° C).
- 12 Tilslut apparatet til strøm.
- 13 Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
- 14 Termostatlyset vil nu lyse og dernæst blinke rytmisk, mens termostaten holder temperaturen.
- 15 Vent indtil lyset slukkes inden tilberedning.

tegninger	7 termostatlampe	13 skål
1 lågets håndtag	8 temperaturvælger	14 base
2 låg	*◀ nulstillingsknop	15 bærehåndtag
3 håndtag	9 nulstillingsnøgle	16 skinner
4 kurv	10 riller	17 klem her
5 kurvholder	11 varme-/kontrolenhed	18 klips
6 strømindikator	12 varmelegeme	19 bærestænger

FORBEREDELSE

- 16 Skær maden i ensartede stykker.
- 17 Vend våde fødevarer (som fisk og ananas) i mel, rasp, smør, osv.
- 18 Brug ikke apparatet til optøning af mad. Alle andre fødevarer end forstegte optøede, hurtigt nedfrosne fødevarer skal optøs helt, inden de lægges i apparatet.
- 19 Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.
- 20 Når du tilbereder rå grønsager (f.eks. pommes frites eller kartoffelskiver), skal stykkerne først tørres af med køkkenpapir eller et viskestykke.

FYLD KURVEN

- 21 Læg de klargjorte stykker mad i kurven.
- 22 Forsøg kun at lægge to lag mad i kurven. Hvis du har behov for at tilberede mere, skal du gøre det i portioner.
- 23 Tag en ovnhandske på, hold kurven med den ene hånd og sænk kurven langsomt og forsigtigt ned i olien.
- 24 Olien vil danne skum, når den kommer i kontakt med væske fra maden. Så længe skummet ikke er ved at flyde over skålen, er dette ikke grund til bekymring.
- 25 Hvis skummet er ved at flyde over skålen, skal du fjerne kurven, sætte den tilbage på køkkenpapiret og dernæst konsultere "afsnittet "Problemer".

TILBEREDNING

- 26 Vent til maden er færdigtilberedt.

TAG MADEN UD

- 27 Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- 28 Tag en ovnhandske på, løft kurven i håndtaget, hæng kurven over kanten af skålen, og lad den dryppe af.
- 29 Hæld maden op i et dørslag så den kan dryppe yderligere af inden servering.
- 30 Sæt den tomme kurv tilbage på skålens kant.

FÆRDIG?

- 31 Tag stikket ud af stikkontakten.

ANDET?

- 32 Hvis du vil tilberede endnu en portion, skal du kontrollere olieniveauet og toppe op efter behov.

TILBEREDNINGSGUIDE

- 33 Når olien tilsættes mad, falder oliens temperatur.
- 34 Hvis du tilsætter en lille mængde mad, genetableres temperaturen hurtigt, og maden tilberedes korrekt.
- 35 Når du lægger mad i apparatet, bør du kunne se bobler, som frigives.
- 36 Dette er damp, der dannes, når fugten inden i maden opvarmes.
- 37 Damp, som kommer ud af maden modvirker, at olien trænger ind i maden.

38 Maden steges jævnt – den bliver fast og sprød.

39 Hvis du tilsætter for store mængder mad, genetableres temperaturen ikke, og maden absorberer olien.

PANERINGER

40 Panér alle fødevarer, undtagen dem med et højt indhold af stivelse, som kartofler og doughnuts. Paneringen beskytter maden, modvirker at saften trænger ud i olien og giver et sprødt og lækkert resultat.

kryddermel

41 Tykkere paneringstyper klæber ikke særlig godt til våde/fugtige fødevarer, så vend dem først i kryddermel. Eller brug kryddermel alene til panering af små hele fisk med højt olieindhold som småsild.

æg og rasp

42 Populært til fisk, kylling og farsindbagte æg. Det giver en indbydende, sprød, knasende skal. Ideelt til mad, som skal servers kold, da overfladen forbliver spørg i adskillige timer.

- Vend i kryddermel, for at tørre maden. Dyp i æg, dernæst rasp, gentag til maden er helt overtrukket, tryk paneringen godt fast og ryst eventuelt overskydende panering af.
- Friske brødkrummer giver et groft udseende. Lav tørre krummer eller rasp ved at bage brødrester, indtil de bliver gyldne, knus eller bearbejd (med food processor) til fine krummer.

g = gram

5 = teskefuld (5ml)

60 = æg, medium (53-63g)

ml = milliliter 15 = spiseskefuld (15ml)

70 = æg, sort (63-73g)

1 = knivspids

basis tempuradej

100g selvhævende mel 1 1 salt vand

Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Lige inden tempuradejen skal bruges, røres tilstrækkeligt vand i til at danne en flydende lind tempuradej.

basis tempuradej

100g selvhævende mel 1 5 vegetabilsk olie 1 1 salt
vand

Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Pisk olien i. Lige inden tempuradejen skal bruges, røres tilstrækkeligt vand i til at danne en flydende lind tempuradej.

fin tempuradej

100g hvedemel 1 15 vegetabilsk olie 1 1 salt
1 60 150ml væske

Væsken kan være vand, mælk, øl, danskvand, osv.

Del ægget. Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Rør æggeblommen i, derefter væsken. Pisk olien i.

Lige inden tempuradejen skal bruges, piskes æggehviten og vendes i tempuradejen.

sprød kinesisk tempuradej

1 5 vegetabilsk olie 2 5 bagepulver 75g majsmelet
1 70 1 1 salt vand

Bland æg, majsmelet, salt og olie med tilstrækkeligt vand til at danne en cremet base, hvori du kan tilsætte enten æg og rasp eller tempuradej.

tilberedningstid og fødevarerikkerhed

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende

Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem. Pommefrites og andre grønsager bør blive sprøde.

pommes frites (tynde)

Brug pommes frites kartofler som Bintje, Saturna, Liva, Provita, Tivoli eller Desirée.

- Skræl, skær og skyl grundigt. Læg ikke mere end to lag pommes frites i kurven af gangen. For bedste resultat, steg i to stadier:

1 stadie – steg i 5-10 minutter (afhængig af kvaliteten) ved 170° C. Når pommes fritene er lys-gyldne, og overfladen fast, løftes kurven op af olien og pommes fritene afdrypes og afkøles.

2 stadie – steg i 2-4 minutter ved 190° C. Når pommes fritene er brune og sprøde tages de op af olien og afdrypes i et dørslag beklædt med køkkenpapir.

frosne pommes frites (tynde)

Denne type pommes frites behøver normalt ikke to stadier. Følg anvisningen på pakken.

andre grønsager

Mange grønsager kan dybsteges – løgringe, champignon, blomkålsbuketter. De kan tilberedes enten friske eller frosne og bør paneres.

frostvarer

- Frostvarer nedkøler olien hurtigt, så steg et enkelt lag af gangen.
- Ryst overskydende is eller vand af inden maden lægges i olien.
- Hold stykkerne adskilt, så de ikke klæber sammen.
- Brug den højeste temperaturindstilling, og sænk kurven langsomt ned i olien for at mindske skumdannelsen.
- Ved tilberedning af færdigt tilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

fisk – fersk

temperatur (°C) tid (minutter)

Fisk har et højt vandindhold. Tør med et viskestykke og panér inden stegning. Tilberedes hele eller skåret i fileter, koteletter eller strimler.

fileter, strimler, rejer 190 3-4

fiskefrikadeller 190 3-4

småsild 190 1-2

fisk – frost

temperatur (°C) tid (minutter)

Forstegt fisk kan steges fra frossen tilstand. Følg anvisningen på pakken.

rødspætter 190 5-6

fileter 170 10-15

strimler 190 3

rejer 170 3-5

fiskefrikadeller – små 170 3

fiskefrikadeller – mellem/store 170 4-5

småsild 190 2-3

kød

temperatur (°C) tid (minutter)

Dybstege kun fersk eller optøet kød. Vend i æg og rasp eller tempuradej.

strimler 190 3

koteletter (med eller uden ben) – små/store 170 10/15

farsindbagte æg 170 10

kødboller, frikadeller 190 6

Wiener schnitzel (afhængig af tykkelse) 170 3-8

fjerkræ

temperatur (°C) tid (minutter)

Dybstege kun fersk eller optøet fjerkræ. Vend i æg og rasp eller dej. Fjern først skindet for et bedre resultat. Det tager tid, inden fjerkræ gennemsteges. En sprød gylden overflade garanterer ikke nødvendigvis dette, så prøv inden servering.

strimler 170 4

kyllingelår 170 14-15

kroetter 190 2-3

paneret kylling – små stykker 170 15-20

paneret kylling – store stykker 170 20-30

brød, kager, frugtfritter	temperatur (°C)	tid (minutter)
ringformede doughnuts	190	2
ananas-, banan- eller æblefritter	190	2-3
croutoner (brødterninger)	190	1

PROBLEMER

- 43 Hvis olien danner skum og er ved at flyde over, er der for meget mad i kurven (tag noget op), maden er for fugtig (tør den lidt op og prøv igen), eller også er olien for gammel eller forurenset (udskift den).
- 44 Hver gang olien varmes, forringes den.
- 45 Hver gang der lægges mad i olien forringes den yderligere på grund af mad- og fedtpartikler, mel og krydderier fra paneringen eller vand fra frosne fødevarer.
- 46 Partiklerne sortnes, brænder og klæber til den næste portion mad, hvilket ændrer dens udseende og smag. Dette kan afhjælpes ved at filtrere olien.
- 47 Selv filtreret olie vil være for gammel efter 10 til 12 anvendelser.
- 48 Forstegte pommes frites og ovn-pommes frites har et lag olie fra forstegningen. Dette fortykker og misfarver olien i din frituregryde.
- 49 Hvis du ofte tilbereder paneret mad, kan det være en idé at have to portioner olie; en til panerede fødevarer og en til "olie-venlige" fødevarer.
- 50 Tommelfingerregel; hvis du bemærker en markant forbedring af smagen, efter du har skiftet olien, skulle du have skiftet den tidligere.
- 51 De lokale myndigheder har et depot, hvor brugt olie kan indleveres til genbrug eller miljøvenlig bortskaffelse.

TERMISK AFBRYDER

- 52 Afbryderen beskytter elementet imod overophedning.
- 53 Hvis din frituregryde holder op med at virke:
- 54 Sluk, tag stikket ud og lad den køle ned.
- 55 Kontrollér olieniveauet.
- 56 Hvis olieniveauet er under MIN mærket, skal afbryderen nulstilles.
- ★ Hvis olieniveauet ikke er for lavt, og afbryderen har været aktiveret af en anden grund, ring til kundeservice.
- 57 Tryk på nulstillingsknappen med nulstillingsnøglen og nulstil afbryderen.
- 58 Olien vil være ødelagt af den høje temperatur, så hæld den ud, rengør skålen og fyld op med ny olie.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 59 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.

almindelig rengøring

60 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

61 Læg låget på skålen for at holde støv ovs. væk fra olien.

komplet rengøring (altid efter få ganges brug)

62 Dæk arbejdsfladen med mindst 3 lag køkkenpapir.

63 Du skal bruge en 5 liters beholder og en bredhalsed tragt.

64 Hvis du ønsker at filtrere olien, kan du bruge en si beklædt med musselinpapir eller filterpapir.

65 Fjern låg og skål.

66 Løft varme-/kontrolenheden af apparatet.

67 Hæld olien ned i tragten.

68 Rengør varme-/kontrolenheden med en ren fugtig klud.

69 Vask base, låg, kurv og skål i lunkent sæbevand og tør omhyggeligt af.

70 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

- 71 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
72 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.
73 Hvis der ophobes snavs på elementet, rengøres det med opvaskemiddel, og dette gentages oftere.
74 Fjern alle rester af opvaskemiddel og tør af inden apparatet samles igen.

samling

- 75 Sæt skålen ned i frituregrydens base.
76 Stil rillerne på kontrolenheden ud for skinnerne på basens bagside og køр kontrolenheden på plads.
77 Sæt kurven ned i skålen.
78 Spred stængerne i kurvens håndtag en smule, så de passerer ned i låsen, og sving håndtaget ned i kurven.
79 Udskift låget.

misfarving

- 80 Med tiden kan kurv, element, termostat og kontrolwirer blive misfarvede. Dette kan ikke undgås og påvirker ikke apparatets drift.



MILJØBESKYTTELSE


Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.



Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Sänk inte ned värmekontrollenheten i vätska och använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus. 
- 3 Det finns en säkerhetsbrytare på värmekontrollenheten som förhindrar att elementet värms upp om värmekontrollenheten inte är korrekt monterad.
- 4 Håll hela utrymmet runt den varma apparaten fritt från andra föremål – om någonting kommer in i apparaten kan varm olja stänka upp.
- 5 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 6 Flytta inte apparaten när den innehåller varm olja.
- 7 Använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- 8 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- 9 Se till att sladden är helt utdragen före användning.
- 10 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 11 Flytta endast apparaten med hjälp av bärhandtagen.
- 12 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 13 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 14 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 15 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 16 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

endast för hushållsbruk

FÖRBEREDELSE

- 1 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 2 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- 3 Låt inte frityrkorgens handtag sticka upp eller ut över arbetsytan för då kan man råka fastna i handtaget.
- 4 Håll i lockhandtaget när du lyfter av locket.
- 5 Fäll upp frityrkorgens handtag och skjut ställningen över hållaren för att klämma fast den.
- 6 Lägg ingredienserna i ett durkslag med hushållspapper i när friteringen är klar så att överflödiga olja kan rinna av.

FYLLA PÅ VATTEN

- 7 Fyll på matolja i behållaren mellan markeringarna MIN (2,7 liter) och MAX (3,2 liter) på behållarens sida. Använd matolja av god kvalitet.
- 8 Använd inte fast matolja, fett, smör eller margarin.
- 9 Blanda inte oljor av olika slag eftersom oljor har olika värmeegenskaper.
- 10 Sätt tillbaka locket.

HETTA UPP OLJAN

- 11 Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (130–190 °C).
- 12 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 13 Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.

symboler	7 termostatlampa	13 behållare
1 lockhandtag	8 temperaturreglage	14 skyddshölje
2 lock	*◀ återställningsknapp	15 bärhandtag
3 handtag	9 återställningsverktyg	16 skenor
4 (frityr)korg	10 spår	17 pressa här
5 korgstöd	11 värmekontrollenhet	18 klämmor
6 strömlampa	12 element	19 ställning

14 Termostatlampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostatens temperatur stabiliseras.

15 Använd inte apparaten förrän termostatlampan har släckts.

FÖRBEREDELSE

16 Skär ingredienserna i ungefär lika stora bitar.

17 Ingredienser med hög fuktighetshalt (t.ex. fisk och ananas) bör paneras med mjöl, ströbröd eller frityrsmet.

18 Använd inte apparaten för att tina djupfrysta varor. Alla ingredienser utom färdiglagade eller snabbfrysta ingredienser måste vara helt tinade innan man lägger dem i apparaten.

19 Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

20 Torka av råa grönsaker (t.ex. potatisskivor) med hushållspapper eller en kökshandduk före friteringen.

FYLLA FRITYRKORGEN

21 Lägg ingredienserna som har skurits i bitar i frityrkorgen.

22 Lägg inte ned mer än två lager ingredienser åt gången i frityrkorgen. Friter hellre i omgångar.

23 Håll frityrkorgen i handtaget med hjälp av en grillvante och sänk försiktigt ned frityrkorgen i oljan.

24 Oljan skummar upp när den kommer i kontakt med vattnet från ingredienserna. Detta utgör inget problem så länge som oljan inte håller på att skumma över behållaren.

25 Om det finns risk för att oljan skummar över behållaren ska man ta bort frityrkorgen, placera den på hushållspapper och läsa avsnittet "Problemlösning".

FRITERA

26 Vänta tills maten är genomgrillad.

EFTER FRITERINGEN

27 Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.

28 Lyft upp frityrkorgen med hjälp av en grillvante, häng korgstödet över behållarens kant och låt oljan rinna av.

29 Töm ut ingredienserna i durkslaget så att oljan rinner av ytterligare före servering.

30 Häng tillbaka den tomma frityrkorgen på behållarens kant.

FÄRDIG?

31 Dra ur sladden på apparaten.

SEDAN?

32 Kontrollera oljenivån och fyll på mer olja vid behov innan du påbörjar en andra omgång.

FRITERINGSRÅD

33 När ingredienserna kommer ned i oljan sänks oljans temperatur hastigt.

34 Om du inte har överbelastat frityrkorgen kommer temperaturnivån snabbt att höjas igen och friteringen sker på rätt sätt.

35 När du lägger ned ingredienserna kommer det att bildas bubblor i oljan.

36 Detta beror på att ingredienserna avger fuktighet när de värms upp.

37 Avdunstningen hindrar oljan från att tränga in i ingredienserna.

38 Friteringen blir jämn, knaprig och spröd.

39 Om du lägger ned för stora kvantiteter kommer temperaturen inte att höjas igen tillräckligt snabbt och oljan tränger in i ingredienserna.

PANERINGAR

40 Panera alla ingredienser utom sådana med hög stärkelsehalt som potatis samt vissa bakverk t.ex. munkar. Paneringen skyddar ingredienserna, hindrar vätska från att tränga ut i oljan och resultatet blir en knaprig och spröd fritering. Det är i allmänhet svårare att få paneringen att fastna på djupfrysta ingredienser.

kryddat mjöl


41 Tjockare panering fastnar inte på våta/fuktiga ingredienser så panera dem först i kryddat mjöl. Använd enbart kryddat mjöl som panering av små och feta hela fiskar som skarpsill och liknande.

ägg och ströbröd

42 Den perfekta paneringen för t.ex. fisk och kyckling och för ingredienser som ska serveras kalla eftersom sprödheten varar i flera timmar. Paneringen ger en aptitlig, spröd och knaprig yta.

- Panera i kryddat mjöl för att få en torr yta på ingredienserna. Doppa i uppvispat ägg och därefter i ströbröd, upprepa processen, pressa lätt och ta bort överskottsbanering.
- Färska brödsmlur ger en ojämn och grov panering. Torka i stället brödsmlur i ugnen tills de blir gyllenbruna och krossa eller mal dem sedan till fint ströbröd.

g = gram


 = tesked (5 ml)

 = ägg, medelstort (53-63 g)

ml = milliliter

 = matsked (15 ml)

 = ägg, stort (63-73 g)

 = nypa

smet – grundrecept

100g vetemjöl med bakpulver 1  salt vatten




Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Vispa in så mycket vatten att frityrsmeten blir jämn precis innan den ska användas.

frityrsmet – grundrecept

100g vetemjöl med bakpulver 1  vegetabilisk olja 1  salt vatten

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Vispa in oljan. Vispa in så mycket vatten att frityrsmeten blir jämn precis innan den ska användas.





extrafin frityrsmet

100g vanligt vetemjöl 1  vegetabilisk olja 1  salt
1  150ml vätska

Vätskan kan vara vatten, mjölk, öl, kolsyrat mineralvatten eller liknande.

Skilj äggula från äggvita. Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Rör i äggulan och därefter vätskan. Vispa in oljan. Vispa äggvitan till hårt skum och rör försiktigt ned den i smeten precis innan den ska användas.

spröd kinesisk frityrsmet

1  vegetabilisk olja 2  bakpulver 75g majs mjöl
1  1  salt vatten

Blanda ägg, majs mjöl, salt och olja och tillsätt iskallt vatten till en slät bas som du kan använda med antingen ägg och ströbröd eller frityrsmet.

tillagningstid och livsmedelssäkerhet

Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.

Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast. Friterad potatis (pommes frites) och andra grönsaker ska sprödfriteras.

friterad potatis (pommes frites)

Använd någon lämplig potatissort t.ex. Asterix, Ukama eller Princess.

- Skala potatisarna, skölj dem och skär i bitar. Torka dem noggrant. Lägg inte mer än två lager potatis i frytkorgen åt gången. Resultatet blir bäst om man friterar i två steg:

steg 1 – fritera i 5–10 minuter (beroende på mängden potatisar) vid 170 °C. Lyft upp frytkorgen från oljan när potatisarna har fått lite färg och är fasta utanpå, låt svalna och rinna av.

steg 2 – fritera i 2–4 minuter vid 190 °C. Ta upp potatisarna från oljan när de är gyllenbruna och spröda och låt oljan rinna av i ett durkslag med en kökshandduk i.

djupfryst friterad potatis (pommes frites)

Dessa behöver i regel inte friteras två gånger. Följ anvisningarna på förpackningen.

andra grönsaker

Många djupfrysta grönsaker – lökringar, svamp, blomkålsbuketter osv. bör paneras och kan vara både tinade och djupfrysta när de tillagas.

djupfrysta ingredienser

- När man friterar djupfrysta ingredienser kyls oljan ned snabbt så därför bör man bara fritera ett lager åt gången.
- Ta bort så mycket is och vatten som det är möjligt före friteringen.
- Se till att ingredienserna hålls separerade från varandra.
- Använd maximal temperaturinställning och sänk försiktigt ned frytkorgen i oljan för att minska skumbildning.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

fisk – färsk

Fisk innehåller mycket vatten. Torka av med en kökshandduk och panera före fritering. Fisk kan friteras hel, i bitar, skivor eller vara panerade fiskbitar.

	temperatur (°C)	tid (minuter)
filéer, panerade fiskbitar, scampi	190	3-4
fiskkakor	190	3-4
skarpsill eller liknande	190	1-2

fisk – djupfryst

Färdigpanerade hela fiskbitar kan vara djupfrysta när man friterar dem. Följ anvisningarna på förpackningen.

	temperatur (°C)	tid (minuter)
spätta	190	5-6
filéer	170	10-15
panerade fiskbitar	190	3
scampi	170	3-5
fiskkakor – små	170	3
fiskkakor – mellanstora/stora	170	4-5
skarpsill	190	2-3

kött

Friter bara färskt eller tinat kött. Panera med ägg och ströbröd eller med frytirsmet.

	temperatur (°C)	tid (minuter)
panerade köttbitar	190	3
skivat kött, kotletter – små/mellanstora	170	10/15
friterade smårätter	170	10
kroetter, köttbullar	190	6
wienerschnitzel (beroende på tjocklek)	170	3-8

fågel	temperatur (°C)	tid (minuter)
Fritera endast fågel som är färsk eller tinad. Panera med ägg och ströbröd eller med friterysmet. Ta först bort skinnet. Se till att köttet blir genomfriterat. En spröd gyllenbrun utsida behöver inte betyda att köttet är genomfriterat så kontrollera att så är fallet före servering.		
panerade kycklingbitar	170	4
kycklingklubbor	170	14-15
kroketter	190	2-3
panerade kycklingdelar – små	170	15-20
panerade kycklingdelar – stora	170	20-30
bröd, kakor, friterad frukt	temperatur (°C)	tid (minuter)
munkringar	190	2
friterad frukt – ananas, banan eller äpplen	190	2-3
krutonger (brödtärningar)	190	1

PROBLEMLÖSNING

- 43 Om oljan skummar upp över behållaren kan det bero på att det finns för stor mängd ingredienser i friterkorgen (ta bort några ingredienser), att ingredienserna är för fuktiga (torka av ingredienserna och försök igen), att oljan är för gammal eller förorenad (byt ut oljan).
- 44 Oljan försämras varje gång den uppvärms.
- 45 Varje fritering innebär att fett- och frityrrester, mjöl och kryddor från panering, vatten från djupfrysta ingredienser och fukt blandas med oljan och försämrar den.
- 46 Partiklar mörknar, förbränns och fastnar på nästa friteringsomgång och förändrar därmed också ingrediensernas utseende och smak. Om man filtrerar oljan kan kvaliteten förbättras.
- 47 Också filtrerad olja bör helst bytas ut efter att ha använts 10–12 gånger.
- 48 Förbehandlade och ugnsbakade pommes frites har redan en panering och denna påverkar oljan som du använder, den missfärgas och blir mer trögflytande.
- 49 Om man ofta använder färdigfriterade ingredienser kan det vara bra att ha två olika oljesatser, en för färdigpanerade och en för "oljevänliga" ingredienser.
- 50 Ett tips är att om du märker en tydlig smakförbättring efter det att du har bytt ut oljan så skulle du ha gjort detta tidigare.
- 51 Din kommun kan informera om var gammal olja ska lämnas för att återanvändas eller kasseras på ett miljövänligt sätt.

SÄKERHETSBRYTARE FÖR VÄRME

- 52 Säkerhetsbrytaren fungerar på så sätt att den skyddar elementet från överhettning.
- 53 Om apparaten slutar att fungera:
- 54 Slå av strömmen, dra ur sladden och låt apparaten svalna.
- 55 Kontrollera oljenivån.
- 56 Om oljenivån är under markeringen MIN (den lägsta nivån) – fyll på mer olja och återställ säkerhetsbrytaren.
- ✳ Om oljenivån inte är under den lägsta nivån ligger felet någon annanstans – kontakta kundservice.
- 57 Använd återställningsverktyget för att trycka på återställningsknappen och återställa brytaren.
- 58 Den höga värmen kan ha gjort oljan oanvändbar. Rengör därför behållaren och fyll på ny olja.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 59 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.

skydda oljan

- 60 Torka av yttersidorna med en fuktig trasa.
- 61 Sätt på locket på behållaren så att smuts och andra partiklar inte kommer ned i oljan.

allmän rengöring (med jämna mellanrum)

- 62 Täck arbetsytan med minst tre lager hushållspapper.
- 63 Det behövs en behållare som rymmer minst 5 liter och en bred tratt.
- 64 Oljan filtreras bäst genom en sikt med en tunn bomullsduk eller ett pappersfilter i.
- 65 Ta bort locket och frityrkorgen.
- 66 Lyft av värmekontrollenheten.
- 67 Häll oljan i sikten.
- 68 Rengör värmekontrollenheten med en ren och fuktig trasa.
- 69 Tvätta skyddshölje, lock, frityrkorg och behållare med diskmedel i varmt vatten och torka noggrant.
- 70 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
- 71 Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
- 72 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.
- 73 Om frityrrester har fastnat på elementet ska det rengöras med diskmedel. Glöm inte att elementet också behöver rengöras.
- 74 Skölj och torka noggrant och montera sedan ihop delarna igen.

återmontering

- 75 Sätt tillbaka behållaren i apparatens skyddshölje.
- 76 Passa in spåren på kontrollenheten i skenorna bak på skyddshöljet och skjut kontrollenheten på plats.
- 77 Sätt ned frityrkorgen i behållaren.
- 78 Dra ut frityrkorgens metalltrådar något för att komma åt hållaren och fäll ned handtaget i frityrkorgen.
- 79 Sätt tillbaka locket.

missfärgning

- 80 Med tiden kommer frityrkorg, element, termostater och sladdar att bli missfärgade. Det är ingenting som man kan förhindra, det är inte farligt och det påverkar inte apparatens funktion.



MILJÖSKYDD


För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.



Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

STOP VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Ikke legg varme/kontroll-enheten i væske eller bruk den på badet, i nærheten av vann eller utendørs. 
- 3 Varme/kontroll-enheten er utstyrt med en sikkerhetsbryter, slik at ikke elementet fungerer med mindre varme/kontroll-enheten sitter riktig på plass.
- 4 Ikke bær eller send noe over eller i nærheten av apparatet – hvis noe faller oppi apparatet, vil det sprute ut varm olje.
- 5 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.
- 6 Ikke flytt apparatet når det inneholder varm olje.
- 7 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- 8 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 9 Strekk kabelen helt ut før bruk.
- 10 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 11 Bær apparatet kun i bærehåndtaket.
- 12 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 13 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 14 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 15 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 16 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

kun for bruk i hjemmet

👁 FORBEREDELSE

- 1 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 2 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- 3 Plasser apparatet slik at kurvhåndtaket ikke strekker seg ut til eller over kanten på arbeidsbenken, slik at ingen ved et uhell kommer borti den når de går forbi.
- 4 Fjern dekelet med dekselhåndtaket.
- 5 Brett sammen kurvhåndtaket og skyv stengene over låsen over hengselet.
- 6 Dekk et dørslag med kjøkkenpapir for å tørke maten etter at den er tilberedt.

👁 FYLLING

- 7 Fyll bollen med matolje av god kvalitet opp til mellom MIN- og MAX-merkene (hhv. 2,7 og 3,2 liter) på kanten av bollen.
- 8 Ikke bruk stiv matolje, fett, smør eller margarin.
- 9 Ikke bland ulike typer oljer, da de vil ha ulike temperaturegenskaper.
- 10 Sett dekelet tilbake.

OPPVARMING AV OLJEN

- 11 Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (130-190°C).
- 12 Ha kontakten i støpselet.
- 13 Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
- 14 Termostatlampen vil lyse. Slå av og på etter hvert som termostaten opprettholder temperaturen.
- 15 Vent til lyset slukkes før du begynner å lage mat.

tegn	7 termostatlampe	13 bolle
1 dekselhåndtak	8 temperaturkontroll	14 kabinett
2 deksel	*↩ reset-knapp	15 bærehåndtak
3 håndtak	9 reset-verktøy	16 ledere
4 kurv	10 spor	17 klem her
5 kurvstøtte	11 varme/kontroll-enhet	18 klemmer
6 strømlampe	12 element	19 stenger

FORBEREDELSE

- 16 Skjær maten i like store biter.
 17 Dekk bløt mat (som fisk, ananas osv.) med mel, brødsmluler, røre osv.
 18 Ikke bruk apparatet til å tine mat. All annen mat enn forhåndslaget, rask frossenmat må tines helt før det legges i kjelen.
 19 Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.
 20 Når du koker rå grønnsaker (som pottes frites eller potetskiver), må du tørke bitene med kjøkkenpapir eller glasshåndkle.

FYLLING AV KURVEN

- 21 Legg den klare maten i kurven.
 22 Ikke legg mer enn to lag med mat i kurven. Hvis du trenger mer, må du tilberede maten etappevis.
 23 Bruk en kjøkkenvott til å holde kurven i håndtaket og senke den sakte og forsiktig ned i oljen.
 24 Oljen skummer når den kommer i kontakt med vann fra maten. Så lenge skummet ikke er i nærheten av å flyte over, er ikke dette noe å tenke på.
 25 Hvis det kan se ut som om skummet kan flyte over, må du ta ut kurven, sette den tilbake på kjøkkenpapiret og se i avsnittet «problemer».

TILBEREDING

- 26 Vent til maten er tilberedt.

FJERN MATEN

- 27 Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
 28 Bruk en kjøkkenvott til å løfte opp kurven i håndtaket, heft kurvstøtten over kanten av bollen og la den tørke av.
 29 Tøm maten over i dørslaget, slik at den tørkes ytterligere før servering.
 30 Sett den tomme kurven tilbake på kanten av bollen.

FERDIG?

- 31 Koble fra apparatet

MER?

- 32 Hvis du vil lage mer mat, må du sjekke oljenivået og fylle opp om nødvendig.

TILBEREDINGSGUIDE

- 33 Når du legger mat i oljen, reduseres temperaturen i oljen.
 34 Hvis du bare legger i litt mat, vil temperaturen raskt vende tilbake til tidligere temperatur, og maten vil bli tilberedt på riktig måte.
 35 Når du legger mat i kjelen, skal du se at det bobler.
 36 Dette er damp som dannes når fuktigheten i maten varmes opp.
 37 Dampen som kommer ut av maten, hindrer olje fra å trekke inn i maten.
 38 Maten vil bli jevnt tilberedt – fast og sprø.
 39 Hvis du legger i for mye mat, vil ikke temperaturen vende tilbake til tidligere nivå, og maten vil trekke inn olje.

TREKK

40 Påfør trekk på all mat, unntatt mat med mye stivelse, som poteter og smultringer. Trekket beskytter maten, hindrer safter fra å sive inn i oljen og gir et sprøtt, smakfullt resultat.

krydret mel

41 Tykkere trekk fester seg ikke godt på bløt/fuktig mat, så du bør først påføre et trekk av krydret mel. Bruk det alene for å trekke over små, oljete fisk som småsild.

egg og brødsmuler

42 Brukes ofte på fisk, kylling og skotske egg. Gir en fin, sprø, knasende overflate. Passer godt for mat som skal serveres kald, ettersom den holder seg sprø i timevis.


- Påfør trekk med krydret mel for å tørke maten. Dypp så i piskede egg, så brødsmuler. Gjenta til maten har fullstendig trekk på seg, trykk det godt på og rist av det som er løst.
- Ferske brødsmuler gir en grov overflate. Gjør brødsmulene tørre ved å steke brødbiter til de blir gyldenbrune. Knus eller behandle dem til fine smuler.

g = gram


 = teskje (5 ml)

 = egg, medium (53-63 gram)


ml = milliliter

 = spiseskje (15 ml)

 = egg, store (63-73 gram)



 = klype

vanlig røre

100g selvhevende mel 1  salt vann




Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Bland inn nok vann på riktig tidspunkt, slik at du får en fin røre.

vanlig frityrøre

100g selvhevende mel 1  vegetabilsk olje 1  salt
vann

Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Pisk inn oljen. Bland inn nok vann på riktig tidspunkt, slik at du får en fin røre.





fin frityrøre

100g hvetemel 1  vegetabilsk olje 1  salt
1  150ml væske

Væsken kan være vann, melk, øl, vann med kullsyre osv.

Skill ut egget. Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Bland inn eggeplommen, så væsken. Pisk inn oljen. Når det er tid for det, pisker du eggehviten og blander den inn i røren.

sprø kinesisk røre

1  vegetabilsk olje 2  bakepulver 75g maismel
1  1  salt vann

Bland egget, maismelet, salt og olje med nok kaldt vann til at blandingen former en kremete base som du kan tilsette enten egg og brødsmuler eller røre i.

steketid og sikkerhet

Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.

Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig. Pommes frites og andre grønnsaker skal være sprø.

pommes frites

Bruk en potet som egner seg for kutting, som King Edward, Cara, Maris Piper, Romano eller Desirée.

- Skrell, skjær, skyll, la renne av og tørk godt. Ikke legg mer enn to lag pommes frites i kurven på én gang. Tilbered i to omganger for best resultat.

trinn 1 – friter i 5-10 minutter (avhengig av mengden) ved 170°C. Når pommes fritten blir lys gylden og utsiden er fast, løfter du kurven ut av oljen og lar potetene renne av og kjøle seg ned.

trinn 2 – fritter i 2-4 minutter ved 190°C. Når potetene er gyldenbrune og sprø, tar du dem ut av oljen og lar dem renne av i et dørslag med kjøkkenhåndkle.

frosne pomes frites

Disse trenger vanligvis ikke tilberedes i to omganger. Følg anvisningene på pakken.

andre grønnsaker

Mange grønnsaker kan frityrsteges – løkringer, sopp, blomkål osv. De kan stekes frosne eller ferske og bør påføres trekk.

frossen mat

- Frossen mat kjøler oljen raskt ned, så stek ett enkelt lag om gangen.
- Fjern overflødig is eller vann før du legger maten i oljen.
- Hold delene fra hverandre, slik at de ikke klister seg sammen.
- Bruk den høyeste temperaturinnstillingen og senk kurven sakte ned i oljen for å redusere skummingen.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

fisk – fersk

temperatur (°C)

tid (minutter)

Fisk har høyt vanninnhold. Tørk av med kjøkkenhåndkle og påfør trekk før steking. Bruk de hele, eller skjær i fileter, koteletter eller pinner.

fileter, pinner, scampi 190 3-4

fiskekaker 190 3-4

småsilde 190 1-2

fisk - frossen

temperatur (°C)

tid (minutter)

Fisk med påført trekk kan stekes frossen. Følg anvisningene på pakken.

rødspette 190 5-6

fileter 170 10-15

pinner 190 3

scampi 170 3-5

fiskekaker – små 170 3

fiskekaker – medium/store 170 4-5

småsilde 190 2-3

kjøtt

temperatur (°C)

tid (minutter)

Frityrstek kun fersk eller opptinet kjøtt. Vend i egg og brødsmler eller røre.

pinner 190 3

stykker, koteletter – små/store 170 10/15

skotske egg 170 10

kjøttkaker, kjøttboller 190 6

Wiener schnitzel (avhengig av størrelse) 170 3-8

fugl

temperatur (°C)

tid (minutter)

Frityrstek kun fersk eller opptinet fugl. Vend i egg og brødsmler eller røre. Fjern skinnet først for bedre resultater. Gi fuglen tid, slik at den blir kokt inn til midten. En gylden overflate er ikke nødvendigvis en indikasjon på dette, så du må prøve før du serverer.

pinner 170 4

lårbein 170 14-15

kroetter 190 2-3

kylling i brødsmler – liten 170 15-20

kylling i brødsmler – stor 170 20-30

brød, kaker, fruktskiver

temperatur (°C)

tid (minutter)

smultringer 190 2

ananas, banan eller epleskiver 190 2-3

krutonger (brødteneringer) 190 1

PROBLEMER

- 43 Hvis oljen skummer og det ser ut som den kan koke over, har du for mye mat i kurven (ta ut noe), maten er for fuktig (tørk den og prøv på nytt) eller oljen er gammel eller skitten (skift den ut).
- 44 Hver gang oljen varmes opp, forringes den noe.
- 45 Hver gang mat legges i oljen, skitnes den til av fuktighet, mat- og fettpartikler, mel og krydder fra trekk og vann fra frossen mat.
- 46 Partikler blir svarte, brenner seg og fester seg på neste omgang med mat, og endrer med det matens utseende og smak. Filtrering kan hjelpe noe på dette.
- 47 Selv filtrert olje vil bli dårligere etter 10 til 12 gangers bruk.
- 48 Forhåndssteekte poteter og ovnspoteter har et oljebelegg fra forhåndstilberedningen. Dette vil gjøre oljen tykkere og misfarget.
- 49 Hvis du jevnlig steker mat med trekk, kan det være hensiktsmessig å ha to deler olje; én for mat med trekk og en annen for «oljevennlig» mat.
- 50 Generelt kan man si at dersom du oppdager at fargen forandrer seg markant etter at du skifter ut oljen, burde du ha byttet den tidligere.
- 51 Hos de lokale myndighetene vil det finnes et depot der du kan levere gammel olje for resirkulering eller miljøvennlig fjerning.

VARMESIKRING

- 52 Varmesikringen beskytter elementet fra overoppheting.
- 53 Hvis frityrkokeren din slutter å virke:
- 54 Slå den av, koble fra strømmen og la den kjøle seg ned.
- 55 Sjekk oljenivået.
- 56 Hvis oljenivået er under MIN-merket, kan du tilbake stille sikringen.
- * Hvis oljenivået ikke er for lavt, og varmesikringen har blitt utløst av en annen grunn, ber vi deg om å ringe kundeservice.
- 57 Bruk reset-verktøyet til å trykke på reset-knappen og nullstille utskjæringen.
- 58 Overskuddsvarmen har ødelagt oljen, så du må rengjøre bollen og fylle på med ny olje.

STELL OG VEDLIKEHOLD

- 59 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.

normal rengjøring

- 60 Tørk over alle overflater med en dampet klut.
- 61 Sett lokket på bollen for å hindre at støv o.l. kommer inn i oljen.

full rengjøring (etter noen få gangers bruk)

- 62 Dekk arbeidsbenken med minst tre lag kjøkkenpapir.
- 63 Du vil trenge en fem liters beholder og en bred trakt.
- 64 Hvis du vil filtrere oljen, kan du bruke en sil med musselin eller filterpapir.
- 65 Fjern lokket og kurven.
- 66 Løft av varme/kontroll-enheten.
- 67 Hell oljen inn i trakten.
- 68 Rengjør varme/kontroll-enheten med en ren fuktig klut.
- 69 Vask overflaten, lokket, kurven og bollen i varmt såpevann og tørk godt.
- 70 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.
- 71 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
- 72 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.
- 73 Hvis det har bygd seg opp rester på et element, kan du rengjøre med rengjøringsmiddel og rengjøre oftere.

74 Fjern alle spor etter rengjøringsmiddelet og tørk før du setter delene sammen igjen.

sammensetting

75 Sett bollen tilbake i frityrkokeren.

76 Fest sporene på kontrollenheten i lederne bak på selve apparatet, og skyv kontrollenheten på plass.

77 Sett kurven ned i bollen.

78 Trekk rørene på kurvhåndtaket litt fra hverandre, slik at du kommer forbi låsen, og sving håndtaket ned i kurven.

79 Sett dekselet tilbake.

misfarging

80 Etter hvert som du bruker kokeren, vil det oppstå misfarging på kurven, elementer, termostater og ledninger. Dette er uunngåelig, ikke farlig og vil ikke påvirke apparatets virkemåte.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelevante problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.



Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitointia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä upota lämmitysvastusta/ohjausyksikköä nesteeseen, äläkä käytä niitä kylpyhuoneessa, lähellä vettä tai ulkona.
- 3 Lämmitysvastus/ohjausyksikkö on varustettu suojakytkimellä, joka estää laitteen toiminnan, ellei lämmitysvastus/ohjausyksikkö ole asianmukaisesti paikoillaan.
- 4 Älä kanna tai ojenna mitään laitteen yli tai laitteen läheltä – jos jotakin tippuu laitteeseen, kuuma öljy roiskahtaa yli.
- 5 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- 6 Älä siirrä laitetta, kun siinä on kuumaa öljyä.
- 7 Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- 8 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- 9 Suorista kaapeli kokonaan ennen käyttöä.
- 10 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 11 Kanna laitetta ainoastaan kantokahvoista.
- 12 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 13 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 14 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 15 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 16 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyuden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



VALMISTELU

- 1 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- 3 Aseta laite siten, että korin kahva ei ulotu työtason reunan yli, koska silloin siihen voisi vahingossa osua ohi kävellessä.
- 4 Käytä kannen kahvaa kannen poistamiseen.
- 5 Taita korin kahva ulos ja työnnä pystytuet saranan yläpuolella olevan salvan päälle.
- 6 Vuoraa siivilä talouspaperilla, jotta ruoka voidaan tyhjentää valmistuksen jälkeen siihen.



TÄYTTÖ

- 7 Täytä astia hyvälaatuisella nestemäisellä ruokaöljyllä astian MIN (2,7 litraa) ja MAX (3,2 litraa) merkkien väliin asti.
- 8 Älä käytä kiinteitä ruokarasvoja, ihraa, voita tai margariinia.
- 9 Älä sekoita erilaisia öljyalaatuja, koska niillä on erilaiset lämpöominaisuudet.
- 10 Laita kansi takaisin paikoilleen.

ÖLJYN KUUMENTAMINEN

- 11 Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (130–190 °C).
- 12 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 13 Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
- 14 Termostaatin valo palaa, ja syttyy ja sammuu sen mukaan, miten termostaatti pitää lämpötilan.
- 15 Odota valon sammumista ennen kuin aloitat käytön.

piirroset	7 termostaatin valo	13 kulho
1 kannen kahva	8 lämpötilansäätö	14 runko
2 kansi	↩ nollauspainike	15 kantokahva
3 kahva	9 nollaustyökalu	16 ohjaimet
4 kori	10 urat	17 purista tästä
5 korin tuki	11 lämmitysvastus/ohjauyksikkö	18 nipistimet
6 virran merkkivalo	12 elementti	19 pystytuet

VALMISTELU

- 16 Paloittele ruoka samankokoisiin kappaleisiin.
- 17 Leivitä kosteat ruoat (esim. kala, ananas) jauhoilla, korppujauhoilla, taikinalla jne.
- 18 Älä käytä laitetta ruoan sulattamiseen. Kaikki ruoka, lukuun ottamatta esikypsennettyjä ruokia, täytyy sulattaa ennen laitteeseen laittamista.
- 19 Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.
- 20 Valmistaessasi raakoja vihanneksia (esim. perunalastuja tai perunaviipaleita), kuivaa palat talouspaperiin tai keittiöpyyhkeeseen.

KORIN TÄYTTÄMINEN

- 21 Aseta valmistellut ruokapalat koriin.
- 22 Yritä olla laittamatta enempää kuin kaksi kerrosta ruoka-aineita koriin. Jos haluat valmistaa enemmän, tee se erissä.
- 23 Käytä patakinnasta, pidä koria kahvasta ja laske se hitaasti ja varovasti öljyyn.
- 24 Öljy vaahtoa, kun se joutuu kosketuksiin ruoasta tulevan veden kanssa. Tämä ei ole vaarallista niin kauan, kun vaahto ei uhkaa tulla yli astiasta.
- 25 Jos vaahto uhkaa tulla yli astiasta, poista kori, aseta se takaisin talouspaperin päälle ja lue "ongelmat"-osio.

RUOAN VALMISTAMINEN

- 26 Odota kunnes ruoka on valmista.

RUOAN POISTAMINEN

- 27 Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
- 28 Käytä patakinnasta, nosta kori kahvasta, aseta kori riippumaan astian reunaan, ja anna sen tyhjentyä öljystä.
- 29 Tyhjennä ruoka siivilään, jotta kaikki öljy valuu pois ennen tarjoilua.
- 30 Aseta tyhjä kori takaisin riippumaan astian reunaan.

VALMISTA?

- 31 Irrota laite sähköverkosta.

MUUTA?

- 32 Jos haluat valmistaa seuraavan ruokaerän, tarkista öljyn taso ja lisää tarvittaessa.

VALMISTUSOHJEET

- 33 Ruoka-aineiden lisääminen alentaa öljyn lämpötilaa.
- 34 Jos lisää vähän ruokaa, lämpötila palautuu nopeasti ja ruoka valmistuu kunnolla.
- 35 Laittaessasi ruoka-aineita laitteeseen, näet ruoasta nousevan kuplia.
- 36 Tämä on höyryä, jota muodostuu, kun ruoan sisällä oleva kosteus kuumenee.
- 37 Ruoasta ulos tuleva höyry estää öljyä imeytymästä ruokaan.
- 38 Ruoka valmistuu samalla tavalla – tasaisesti ja rapeaksi.
- 39 Jos laitat astiaan liikaa ruoka-aineita, lämpötila ei palaudu, ja ruoka imee öljyä.

LEIVITYS

40 Leivitä kaikki ruoka, paitsi paljon tärkkelystä sisältävät aineet, kuten perunat ja donitsit.

Leivitys suojaa ruokaa, estää ruoan nesteiden valumisen öljyyn ja antaa rapean, maukkaan lopputuloksen. Leivitys ei yleensä pysy jäisissä ruuissa.

maustettu jauho


41 Paksummat leivetykset eivät pysy hyvin märissä/kosteissa ruoka-aineissa, joten leivitä ne ensin maustetulla jauholla. Käytä yksinään leivittämään pieniä rasvaisia kaloja kuten muikku.

kananmuna ja korppujauhot

42 Suosittua kalalle, kanalle ja scotch eggs -ruoalle. Antaa houkuttelevan, rapean pinnan. Sopii kylmänä tarjottaville ruuille, koska rapeus säilyy tunteja.


- Kuivata ruoka-aine leivittämällä maustetulla jauholla. Kasta vispattuun kananmunaan, sitten korppujauhoihin, toista kunnes leivitys on kunnollinen, ravistele ylimääräiset pois.
- Tuoreesta leivästä tehty korppujauho antaa karkean pinnan. Kuivaa korppujauhoa saat paistamalla leivän paloja uunissa, kunnes ne ovat ruskeita ja murskaamalla tai jauhamalla ne pieneksi.


g = grammaa

 = teelusikka (5ml)

 = kananmuna, keskikokoinen (53-63g)

ml = millilitraa

 = ruokalusikka (15ml)

 = kananmuna, iso (63-73g)



 = hyppysellinen

perustaikina

100g itsestään nousevia jauhoja 1  suolaa vettä

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita taikinaan vettä juuri ennen käyttöä, jotta se on pehmeää.

perusfriteeraustaikina

100g itsestään nousevia jauhoja 1  kasvisöljyä 1  Suolaa
vettä

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita öljyyn. Sekoita taikinaan vettä juuri ennen käyttöä, jotta se on pehmeää.





hieno friteeraustaikina

100g tavallisia jauhoja 1  kasvisöljyä 1  Suolaa
1  150ml nestettä

Neste voi olla vettä, maitoa, olutta, mineraalivettä jne.

Erottele munanvalkuainen ja keltuainen. Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita munankeltuainen, sitten neste. Sekoita öljyyn. Vispaa munanvalkuainen juuri ennen käyttöä ja sekoita taikinaan.

rapea kiinalainen taikina

1  kasvisöljyä 2  leivinjauhetta 75g maissijauhoa
1  1  suolaa vettä

Sekoita muna, maissijauho, suola ja öljy riittävään määrään kylmää vettä, jotta saat kermaisen pohjan, johon voit lisätä joko munan ja korppujauhoja tai taikinan.

valmistusajat & turvallisuus

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.

Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää. Perunalastujen (ranskalaiset perunat) ja muiden vihannesten on oltava rapeita.

perunalastut (ranskalaiset perunat)

Käytä perunalajikkeina seuraavia King Edward, Cara, Maris Piper, Romano tai Desirée.

- Kuori, paloittele, huuhtelee, valuta ja kuivaa kunnolla. Älä laita enempää kuin kaksi kerrosta perunaviipaleita koriin yhtä aikaa. Parhaan tuloksen saat valmistamalla kahdessa vaiheessa:

vaihe 1 – friteeraa 5–10 minuuttia (määrästä riippuen) 170 °C:essä. Kun perunalastut ovat vaaleankeltaisia, ulkopinta on kiinteä, nosta kori pois öljystä ja jätä perunalastut valumaan ja jäähtymään.

vaihe 2 – friteeraa 2–4 minuuttia 190 °C:essä. Kun perunalastut ovat kullanuskeita, poista ne öljystä ja valuta talouspaperilla vuoratussa siivilässä.

jäätyneet perunalastut (ranskalaiset perunat)

Ne eivät yleensä vaadi kahta vaihetta. Noudata pakkauksen ohjeita.

muut vihannekset

Monet vihannekset ovat pakasteita – sipulirenkaat, sienet, kukkasipulin kukinnot. Ne voidaan valmistaa tuoreena tai jäätyneenä ja ne tulee leivittää.

pakastetut ruoka-aineet

- Pakastetut ruoka-aineet jäädyttävät öljyn nopeasti, friteeraa yksi kerros kerrallaan.
- Ravistele liika jää tai vesi ennen kuin laitat ruoka-aineet öljyyn.
- Pidä ruokakappaleet erillään tai ne tarttuvat toisiinsa.
- Käytä korkeinta lämpötila-asetusta ja laske kori hitaasti öljyyn välttääksesi öljyn vaahtoaminen.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

kala – tuore

Kalassa on korkea vesipitoisuus. Kuivaa talouspaperiin ja leivitä ennen valmistusta. Käytä kokonaisia kaloja tai leikkaa ne fileiksi, medaljongeiksi tai puikoiksi.

	lämpötila (°C)	aika (minutteina)
fileet, puikot, ravunpyrstöt	190	3-4
kalapihvit	190	3-4
muikut	190	1-2

kala – pakastettu

Esileivitetty kala voidaan valmistaa jäisenä. Noudata pakkauksen ohjeita.

	lämpötila (°C)	aika (minutteina)
punakampela	190	5-6
fileet	170	10-15
puikot	190	3
ravunpyrstöt	170	3-5
kalapihvit – pienet	170	3
kalapihvit – keskikokoiset/isot	170	4-5
muikut	190	2-3

liha

Friteeraa vain tuoretta tai sulanutta lihaa. Leivitä munalla ja korppujauhoilla tai taikinalla.

puikot	190	3
kyljykset – pienet/isot	170	10/15
scotch eggs	170	10
pyörykät, lihapullat	190	6
Wieninleike (paksuudesta riippuen)	170	3-8

siipikarja

Vain pakastettuna tai sulatettuna. Leivitä munalla ja korppujauhoilla tai taikinalla. Parhaan tuloksen saat poistamalla ensin nahan. Anna siipikarjan lihalle aikaa kypsyä keskeltä. Rapea, kullanuskea ulkopuoli ei välttämättä merkitse tätä, joten kokeile ennen tarjoilua.

puikot	170	4
koivet	170	14-15
kroketit	190	2-3
korppujauhotettu kana – pieni	170	15-20
korppujauhotettu kana – iso	170	20-30

leipä, kakut, munkit

donitsit	190	2
ananas-, banaani- tai omenamunkit	190	2-3
krutongit (leipäkuutiot)	190	1

ONGELMAT

- 43 Jos öljy vaahtoa ja uhkaa tulla yli, korissa on liikaa ruoka-aineita (poista osa), ruoka on liian kosteaa (kuivaa ja yritä uudelleen) tai öljy on vanhaa tai pilaantunutta (vaihda se).
- 44 Joka kerta, kun öljy kuumennetaan, sen laatu heikkenee.
- 45 Joka kerta, kun ruoka-aineita laitetaan öljyyn, kosteus, ruoankappaleet ja rasva, jauhot ja leivityksmausteet ja pakastettujen tuotteiden vesi heikentävät öljyn laatua lisää.
- 46 Ruoankappaleet mustuvat, palavat ja tarttuvat seuraavaan ruokaerään muuttaen sen ulkonäön ja maun. Suodatus voi auttaa tässä hieman.
- 47 Myös suodatettu öljy menettää laatunsa 10–12 käyttökerran jälkeen.
- 48 Esikeitetyissä ranskalaisissa perunoissa on esikeittämisessä käytetty öljypeite. Tämä aiheuttaa friteerauslaitteessa olevan öljyn paksuuntumisen ja sen värin muuttumisen.
- 49 Jos valmistat leivitettyjä tuotteita säännöllisesti, voisi olla järkevää pitää kahta öljyerää, toista leivitetuille ruoka-aineille ja toista "öljy-ystävällisille" ruoka-aineille.
- 50 Yleisohje, jos huomaat merkittävän maun paranemisen öljynvaihdon jälkeen, sinun olisi pitänyt vaihtaa se aikaisemmin.
- 51 Paikallisilla viranomaisilla on keräilypiste, johon voi viedä vanhan öljyn kierrätystä tai ympäristöystävällistä hävittämistä varten.
-

LÄMPÖKATKAISU

- 52 Lämmön katkaisu suojaa elementtejä ylikuumentumiselta.
- 53 Jos friteerauslaite lopettaa toiminnan:
- 54 Kytke pois päältä, irrota verkkovirrasta ja anna jäähtyä.
- 55 Tarkasta öljyntaso
- 56 Jos öljyntaso on alle MIN-merkin, nollaa lämpökatkaisu.
- ✳ Jos öljyntaso ei ole liian alhainen, mutta lämpökatkaisu on toiminut, ota yhteys asiakaspalveluun.
- 57 Käytä nollaustyökäluu nollauspainikkeen painamiseen ja nollaa katkaisu.
- 58 Liikalämpö on pilannut öljyn, joten puhdistusta kulho ja lisää uutta öljyä.
-

HOITO JA HUOLTO

- 59 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.

normaali puhdistus

- 60 Pyyhi pinnat kostealla kankaalla.
- 61 Laita kansi kulhon päälle suojaamaan öljyä pölyltä jne.
- täysi puhdistus (muutamien käyttökertojen jälkeen)**
- 62 Peitä työtaso ainakin 3 kerroksella talouspaperia.
- 63 Tarvitset 5 litran säiliön ja leveäsuisen suppilon.
- 64 Jos haluat suodattaa öljyn, käytä sihtiä, joka on vuorattu sideharsolla tai suodatinpaperilla.
- 65 Poista kansi ja kori.
- 66 Nosta lämpövastus/ohjauksyksikkö pois.
- 67 Kaada öljy suppiloon.
- 68 Puhdista lämpövastus/ohjauksyksikkö puhtaalla, kostealla liinalla.
- 69 Pese laitteen runko, kansi, kori ja kulho lämpimällä saippuvedellä ja kuivaa perusteellisesti.
- 70 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- 71 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
- 72 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.
- 73 Jos elementteihin muodostuu jäämiä, pese ne pesuaineella ja useammin.
- 74 Poista kaikki pesuainejäämät ja anna kuivua ennen uudelleen kokoamista.

uudelleen kokoaminen

75 Aseta kulho friteerauslaitteen runkoon.

76 Kohdista ohjausyksikön urat rungon takaosan ohjaimiin ja liu'uta ohjausyksikkö paikoilleen.

77 Aseta kori kulhon sisälle.

78 Vedä korin lankakahvat hieman erilleen, jotta saat ne salvan ohi ja käännä kahva alas koriin.

79 Laita kansi takaisin paikoilleen.

värjäytyminen

80 Käytössä kori, elementti, termostaatit ja ohjauslangat värjäytyvät. Tämä on väistämätöntä, vaaratonta, eikä vaikuta laitteen toimintaan.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.



Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.
Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте блок управления/нагрева в жидкость, не пользуйтесь ими в ваннных комнатах, у воды, на улице.
- 3 Блок управления/нагрева оборудован аварийным выключателем, чтобы предотвратить работу элемента, если блок управления/нагрева не помещен на свое место.
- 4 Не проносите ничего над или возле устройства. Если что-нибудь упадет на устройство, брызнет горячее масло.
- 5 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 6 Не перемещайте устройство, содержащее горячее масло.
- 7 Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- 8 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- 9 Перед использованием полностью разматывайте шнур.
- 10 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 11 Переносить устройство можно только за специальные ручки.
- 12 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 13 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 14 Используйте прибор только по назначению.
- 15 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 16 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

ПРИГОТОВЛЕНИЕ


- 1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 2 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- 3 Устройство следует располагать таким образом, чтобы рукоятка корзины не доходила до края рабочей поверхности и не свисала с него. Проходя, можно будет случайно зацепить ее.
- 4 Снимите крышку, взявшись за ручку.
- 5 Разберите рукоятку корзины и протолкните стойки над защелкой над петлей.
- 6 Проложите дуршлаг бумажным полотенцем, чтобы высушить приготовленную пищу.

НАПОЛНЕНИЕ

- 7 Наполните чашу жидким растительным маслом хорошего качества до уровня между отметками MIN (2,7 литра) и MAX (3,2 литра) на боковой стороне чаши.
- 8 Не используйте твердое масло, жир, сливочное масло или маргарин.
- 9 Не смешивайте масло разного типа, у них разные температурные характеристики.
- 10 Установите крышку на место.

НАГРЕВ МАСЛА

- 11 На регуляторе температуры установите необходимую температуру (130-190°C).
- 12 Вставьте вилку в розетку.
- 13 Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.

иллюстрации	7 индикатор термостата	13 чаша
1 ручка крышки	8 регулятор температуры	14 корпус
2 крышка	 кнопка сброса	15 ручка для переноски
3 ручка	9 ручка крышки	16 направляющие
4 корзина	10 пазы	17 сжать здесь
5 опора корзины	11 блок управления/нагрева	18 зажимы
6 лампочка питания	12 элемент	19 стойки

14 Засветится индикатор термостата, после чего он будет гаснуть, и загораться по мере поддержания термостатом температуры.

15 Перед приготовлением дождитесь, пока индикатор погаснет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

16 Нарезьте пищу одинаковыми кусочками.

17 Влажную пищу (напр., рыбу, ананас) обваляйте в муке, сухарях, обмакните в кляр и т. д.

18 Устройство не предназначено для размораживания продуктов. Если продукты заранее не приготовлены, а также продукты быстрой заморозки перед помещением в устройство следует размораживать.

19 При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

20 При приготовлении сырых овощей (напр., картофельных чипсов или ломтиков), кусочки следует высушить бумажным полотенцем или полотенцем для посуды.

ЗАГРУЗКА КОРЗИНЫ

21 Поместите в корзину подготовленные кусочки продуктов.

22 Старайтесь выложить в корзине не более двух слоев. Если нужно приготовить больше, готовьте партиями.

23 Надев перчатку, держите корзину за рукоятку и медленно и плавно опускайте ее в масло.

24 Соприкоснувшись с остатками воды от продуктов, масло вспенится. Это не повод для беспокойства, если пена не вытечет за пределы чаши.

25 Если пена норовит вытечь за пределы чаши, выньте корзину, поставьте ее на бумажное полотенце и прочитайте раздел, посвященный проблемам.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

26 Подождите, пока пища не приготовится.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

27 Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

28 Надев перчатку, поднимите корзину за рукоятку, а ее опору поставьте на обод чаши и дайте корзине стечь.

29 Высыпьте пищу в дуршлаг, где она еще стечет перед подачей к столу.

30 Пустую корзину положите на обод чаши.

ЗАКОНЧИЛИ?

31 Отключите прибор от электросети.

ХОТИТЕ ЕЩЕ?

32 Если желаете приготовить следующую партию продуктов, проверьте уровень масла и при необходимости долейте.

👁 РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

33 Добавление продуктов в масло снижает температуру последнего.

34 Если добавлено немного продуктов, температура быстро восстановится, пища приготовится надлежащим образом.

35 При помещении продуктов в устройство, вы должны видеть исходящие пузырьки.

36 Это пар, образующийся при нагреве влаги, содержащейся в продуктах.

37 Пар, исходящий из продуктов, не дает им впитать масло.

38 Пища готовится равномерно — твердая и хрустящая.

39 Если вы насыплете много продуктов, температура не восстановится и продукты впитают масло.

👁 ПАНИРОВКА

40 Все продукты, кроме содержащих высокий процент крахмала, наподобие картофеля и донатов. Панировка защищает пищу от вытекания сока в масло, придает ей хрустящие свойства. Как правило, панировка не прилипает к замороженным продуктам.

приправленная мука

41 Толстая панировка не пристает к влажным/мокрым продуктам, поэтому вначале следует обвалить их в приправленной муке. Для панировки маленькой целой маслянистой рыбы, например молодой рыбки, можно использовать просто муку.

яйцо и панировочные сухари

42 Популярно для рыбы, цыпленка, яиц по-шотландски; они придают еде привлекательный, хрустящий вид. Идеально для пищи, подаваемой холодной, поскольку она на протяжении нескольких часов будет сохранять хрустящие свойства.

- Панировку в приправленной муке используют для подсушивания продуктов. Окуните в разбитое яйцо, затем в панировочные сухари, повторите процедуру, пока продукт не будет полностью покрыт панировкой, хорошенько прижмите и стряхните излишек.
- Свежие сухари придают жесткий вид. Сухарики или панировочные сухари можно получить, если после выпекания кусочков хлеба до золотистого цвета разломать их или измельчить до мелких крошек.

g = граммы

 = чайная ложка (5 мл)

Ⓔ = яйцо, среднее (53-63г)

ml = миллилитры


 = столовая ложка (15 мл)

Ⓕ = яйцо, большое (63-73г)

 = щепотка

базовый кляр

100g блинная мука

1  соль


вода

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Перед самым использованием размешайте в достаточном количестве воды, чтобы образовался однородный кляр.

простой фритюрный кляр

100g блинная мука

1  растительное масло

1  соль


вода

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Подмешайте растительное масло. Перед самым использованием размешайте в достаточном количестве воды, чтобы образовался однородный кляр.

роскошный фритюрный кляр

100g мука

1  растительное масло

1  соль





1 Ⓔ

150ml жидкий

В качестве жидкости может служить вода, молоко, пиво, газировка и т. д.

Отделите яичный белок от желтка. Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Размешайте желток, затем жидкость. Подмешайте растительное масло. Перед самым использованием подбейте яичный белок и влейте его в кляр.

хрустящий китайский кляр

1  растительное масло 2  пекарный порошок 75g кукурузная мука
1  вода 1  соль

Смешайте яйцо, кукурузную муку, соль и растительное масло с достаточным количеством холодной воды до образования густой основы, в которую можно добавить яйцо с панировочными сухарями или кляр.

время приготовления и безопасность пищевых продуктов

Время приготовления указано приблизительно.

Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой. Чипсы (картофель фри) и прочие овощи должны быть хрустящими.

чипсы (картофель фри)

Используйте подходящий для чипсов сорт картофеля, например King Edward, Cara, Maris Piper, Romano или Desirée.

- Очистите, нарежьте, промойте и тщательно просушите. Не кладите в корзину более двух слоев чипсов одновременно. Для достижения лучшего результата готовьте в два этапа: этап 1 — жарка в течение 5–10 минут (в зависимости от количества) при 170°C. Когда чипсы станут бледно-золотистыми с прочной корочкой, поднимите корзину из масла, дайте чипсам стечь и остыть
- этап 2 — жарка в течение 2–4 минут при 190°C. Когда чипсы станут золотисто-коричневыми и хрустящими, достаньте их из масла и отбросьте на дуршлаг, проложенный бумажным полотенцем.

замороженные чипсы (картофель фри)

Для этого типа продуктов обычно два этапа не требуются. Следуйте инструкциям на упаковке.

прочие овощи

Многие овощи выдерживают жарку во фритюре — луковые кольца, грибы, цветы цветной капусты. Их можно готовить из сырого или замороженного состояния, но следует панировать.

замороженные продукты

- Замороженная пища быстро охлаждает масло, поэтому следует жарить за один раз один слой.
- Стряхните излишки льда или воды, прежде чем поместить продукты в масло.
- Не давайте кусочкам слипаться.
- Используйте максимальную настройку температуры, медленно опустите корзину в масло, сокращая пенообразование.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

рыба — замороженная

температура (°C) время (минуты)

Панированную рыбу можно жарить из замороженного состояния. Следуйте инструкциям на упаковке.

камбала	190	5-6
филе	170	10-15
кусочки	190	3
креветки	170	3-5
рыбные котлеты — маленькие	170	3
рыбные котлеты — средние/крупные	170	4-5
молодая рыба	190	2-3

рыба — сырая	температура (°C)	время (минуты)
Рыба имеет высокое содержание воды. Перед жаркой подсушите бумажным полотенцем и обваляйте в панировке. Можно жарить целиком или порезав на филе, котлеты или кусочками.		
филе, кусочки, креветки	190	3-4
рыбные котлеты	190	3-4
молодая рыбка	190	1-2
мясо	температура (°C)	время (минуты)
Во фритюре можно жарить только свежее или размороженное мясо. Обваляйте его в яйце и сухарях или в кляре.		
кусочки	190	3
отбивные, котлеты — маленькие/крупные	170	10/15
яйца по-шотландски	170	10
рубленные котлеты, фрикадельки	190	6
венский шницель (в зависимости от толщины)	170	3-8
птица	температура (°C)	время (минуты)
Во фритюре можно жарить только свежую или размороженную птицу. Обваляйте ее в яйце и сухарях или в кляре. Для получения лучшего результата снимите шкуру. Дайте птице время прожариться до середины. Хрустящая золотистая корочка еще не означает, что птица готова, поэтому перед подачей ее необходимо попробовать.		
кусочки	170	4
ножки	170	14-15
тефтели	190	2-3
цыпленок в сухарях — маленький	170	15-20
цыпленок в сухарях — крупный	170	20-30
хлеб, пирожные, оладьи	температура (°C)	время (минуты)
круглые пончики	190	2
ананасовые, банановые или яблочные оладьи	190	2-3
крутоны (хлеб, нарезанный кубиками)	190	1

ПРОБЛЕМЫ

- 43 Если масло сильно пенится и стремится вылиться из чаши, значит в корзине слишком много продуктов (выньте часть), продукты слишком влажные (подсушите их и повторите) или масло уже старое или засорившееся (замените).
- 44 Каждый раз при нагревании масло портится.
- 45 Каждый раз при попадании пищи в масло, влага, частицы продуктов, жир, мука, приправа из панировки, вода из замороженных продуктов вызывают дальнейшее ухудшение масла.
- 46 Частицы чернеют, горят и липнут к следующей партии продуктов, влияя на их вид и запах. В какой-то степени здесь помогает фильтрование.
- 47 Даже отфильтрованное масло портится через 10–12 использований.
- 48 Предварительно приготовленные чипсы и чипсы из печи имеют корочку масла, оставшуюся после предварительного приготовления. Это сгущает масло во фритюрнице и меняет его цвет.
- 49 Если вы часто жарите продукты с корочкой, возможно, следовало бы иметь два лотка с маслом: один для продуктов с корочкой, а второй для продуктов, не ухудшающих масло.
- 50 Можно сказать точно, что если вы почувствуете отчетливое улучшение запаха после замены масла, его давно пора было менять.
- 51 Местные органы власти должны содержать склад, куда можно вывезти старое масло для переработки или экологической утилизации.

ТЕРМОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

- 52 Выключатель срабатывает с целью защиты элемента от перегрева.

- 53 Если фритюрница выключается:
54 Выключите, выньте штепсель из розетки, дайте остыть.
55 Проверьте уровень масла.
56 Если уровень масла ниже отметки MIN, сбросьте термовыключатель.
✳ Если уровень масла не низок, термовыключатель сработал по другой причине, позвоните в Службу поддержки.
57 Воспользуйтесь инструментом для сброса, чтобы нажать кнопку «сброс» и перезагрузить устройство.
58 Избыточное тепло может привести к порче масла, поэтому следует очистить чашу и залить в нее свежее масло.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

59 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.

обычная чистка

- 60 Протрите внешнюю поверхность влажной тканью.
61 Закрывайте чашу крышкой, чтобы в масло не попадала пыль и т. п.

полная чистка (через каждые несколько жарок)

- 62 Покройте рабочую поверхность как минимум тремя слоями бумажных полотенец.
63 Вам понадобится 5-литровая емкость и воронка с широким горлышком.
64 Если вы хотите отфильтровать масло, воспользуйтесь ситом, выложенным муслином или фильтровальной бумагой.
65 Снимите крышку, выньте корзину.
66 Снимите блок управления/нагрева.
67 Слейте масло в воронку.
68 Почистите блок управления/нагрева чистой влажной тряпкой.
69 Вымойте корпус, крышку, корзину и чашу теплой мыльной водой и тщательно высушите.
70 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
71 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
72 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
73 Если на элементе накапливается накипь, почистите его моющим средством и в дальнейшем делайте это почаще.
74 Перед сборкой удалите следы моющего средства и высушите.

сборка

- 75 Поместите чашу в корпус фритюрницы.
76 Совместите пазы на блоке управления с направляющими в задней части корпуса и вставьте блок управления на место.
77 Поместите корзину в чашку.
78 Разделите немного прутья ручки корзины, чтобы пройти защелку, и опустите рукоятку в корзину.
79 Установите крышку на место.

потеря цвета

- 80 Со временем корзина, элемент, термостаты и управляющие провода будут терять цвет. Это неизбежно, безопасно и не влияет на работу устройства.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.
Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Držte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Nenamáčejte topnou/řídící jednotku do kapalin. Nepoužívejte ji v koupelně, blízko vodních zdrojů a v exteriérech.
- 3 Topná/řídící jednotka je vybavena bezpečnostním vypínačem, který zabraňuje tomu, aby se topná spirála zahřála, pokud není jednotka správně umístěna.
- 4 Nemanipulujte ničím přímo nad přístrojem či blízko přístroje. Pokud vám něco do přístroje upadne, vystříkne horký olej.
- 5 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 6 Přístrojem nemanipulujte, když v něm máte horký olej.
- 7 Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- 8 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 9 Před použitím kompletně odmotejte kabel.
- 10 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 11 Přístroj přenášejte jen za držadla hrnce.
- 12 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 13 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 14 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 15 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 16 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

PŘÍPRAVA

- 1 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
- 2 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- 3 Přístroj umístěte tak, aby držadlo koše nesahalo až k okrajům či nepřesahovalo okraj pracovní plochy, kde za něho lze při procházení kolem snadno zachytit.
- 4 Víko otevírejte za držadlo víka.
- 5 Odklopte držadlo koše a zatlačte stojky přes západku nad pantem.
- 6 Vyložte cedník papírovou utěrkou – zbavíte tak potraviny po fritování přebytečného oleje.

PLNĚNÍ

- 7 Do fritézy nalijte kvalitní olej na vaření, a to v rozmezí rysek umístěných na straně mísy – MIN (2,7 litry) a MAX (3,2 litry)
- 8 Nepoužívejte tuhý tuk na vaření, jako je sádlo, máslo či margarín.
- 9 Nemíchejte různé druhy olejů. Každý olej má totiž jiné tepelné vlastnosti.
- 10 Vraťte zpět víko.

ZAHŘÍVÁNÍ OLEJE

- 11 Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (130-190°C).
- 12 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 13 Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
- 14 Rozsvítí se kontrolka termostatu. Kontrolka se střídavě zapíná či vypíná, podle toho jak termostat udržuje teplotu.
- 15 Než začnete vařit, vždy vyčkejte, dokud kontrolka nezhasne.

nákresy	7 kontrolka termostatu	13 fritéza
1 držadlo víka	8 regulátor teploty	14 tělo
2 víko	*↵ tlačítko reset	15 držadlo hrnce
3 držadlo	9 nástroj pro resetování	16 vodící lišty
4 koš	10 drážky	17 zmáčkněte zde
5 opěrka koše	11 topná/řídící jednotka	18 svorky
6 kontrolka připojení k síti	12 topná spirála	19 stojky

👁️ PŘÍPRAVA

- 16 Potraviny nakrájejte na stejně velké kousky.
- 17 Potraviny z velkým obsahem vody (např. ryba, ananas) obalte v mouce, strouhance, těstíčku, atd.
- 18 Příklad nepoužívejte k rozmrazování potravin. Jakékoliv potraviny, které nebyly předsmažené a zamražené, je třeba před vložením do přístroje nechat zcela rozmrazit.
- 19 Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- 20 Při fritování čerstvé zeleniny (např. brambory na hranolky nebo plátky) nejprve jednotlivé kousky osušte papírovou utěrkou či utěrkou na nádobí.

👁️ PLNĚNÍ KOŠE

- 21 Připravené kousky potravin vložte do koše.
- 22 Snažte se do koše nedávat více jak dvě vrstvy potravin. Pokud potřebujete fritovat větší množství, fritujte potraviny v několika dávkách.
- 23 Pomocí rukavice na pečení uchopte koš za držadlo a ponořte ho pomalu a jemně do olejové lázně.
- 24 Olej bude pěnit, jak bude přicházet do kontaktu s vodou obsaženou v potravinách. Pokud nehrozí, že by pěna přetekla z fritézy, nemusíte se ničeho obávat.
- 25 Pokud hrozí, že pěna z fritézy přeteče, vyjměte koš a položte ho zpět na papírovou utěrku. Pak nahlédněte do oddílů řešení problémů.

👁️ FRITOVÁNÍ POTRAVIN

- 26 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

👁️ VYJMUTÍ JÍDLA

- 27 Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
- 28 Pomocí rukavice na pečení uchopte koš za držadlo a zavěšte ho přes okraj fritézy a nechte ho odkapat.
- 29 Fritované potraviny nasypete do cedníku, abyste je před servírováním zbavili přebytečného oleje.
- 30 Prázdný koš zavěšte zpět na okraj fritézy.

👁️ HOTOVO?

- 31 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.

👁️ JEŠTĚ NĚCO?

- 32 Pokud chcete fritovat další dávku, zkontrolujte hladinu oleje a dle potřeby doplňte olej.

👁️ PRŮVODCE FRITOVÁNÍM

- 33 Přidáním potravin do oleje se sníží teplota oleje.
- 34 Přidáním jen trochy potravin teplota opět rychle stoupne a potraviny se ufrutují správně.
- 35 Po vložení potravin do přístroje by se měly začít tvořit bublinky.
- 36 To uniká pára, což je způsobeno tím, že se zahřívá vlhkost obsažená v potravinách.
- 37 Pára unikající z potravin zabraňuje tomu, aby se olej do potravin vsákl.
- 38 Potraviny se upraví rovnoměrně a jsou pevné a křupavé.

39 Pokud do fritézy dáte příliš mnoho potravin, olej již nezíská původní teplotu a do potravin se vsákne.

OBALOVÁNÍ

40 Všechny potraviny obalujte. Výjimkou tvoří ty potraviny, které mají vysoký obsah škrobu, jako např. brambory či koblíhy. Obal potravinu chrání, pomáhá zabráňovat úniku šťáv do oleje a zajišťuje, že jsou potraviny křupavé a chutné. Ovšem na mražených potravinách obal většinou nedrží.

kořeněná mouka

41 Příliš tlustý obal na mokrých/vlhkých potravinách dobře nedrží, čili napřed tyto potraviny obalte v kořeněné mouce. Stejně tak ji lze použít pro obalení malé masné ryby v celku, jako je např. sled.

vajíčka a strouhanka

42 Oblíbený obal na rybu, kuře a skotská vejce, který zajistí atraktivní a křupavý vzhled. Ideální na potraviny, které se mají podávat studené, protože vydrží křupavé celé hodiny.

- Obalte v kořeněné mouce, aby se potravina osušila. Namočte do rozkvedlaného vejce a pak do strouhanky, dokud nebude potravina obalená celistvě. Dobře pomačkejte a oklepejte přebytečnou strouhanku.
- Čerstvá strouhanka poskytne potravinám hrubý vzhled. Takovou strouhanku připravíte tak, že opečete dozlatova zbytky chleba a potom je rozdrtíte a rozmělníte na jemné drošky.

g = gramy

 = čajová lžička (5 ml)

 = vejce, střední (53-63 g)

ml = mililitry

 = polévková lžíce (15 ml)

 = vejce, velké (63-73 g)

 = špetka

základní těstíčko

100g samokynoucí mouka

1  sůl

voda

Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Těsně před použitím vmíchejte dostatečné množství vody, aby se vytvořilo jemné těstíčko.

základní fritovací těstíčko

100g samokynoucí mouka

1  rostlinný olej

1  sůl

voda

Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Rozkvedlejte v oleji. Těsně před použitím vmíchejte dostatečné množství vody, aby se vytvořilo jemné těstíčko.

elegantní fritovací těstíčko

100g jemná pšeničná mouka

1  rostlinný olej

1  sůl

1 

150ml tekutina

Jako tekutinu můžete použít vodu, mléko, pivo, perlivou vodu, atd.

Oddělte žloutek. Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Vmíchejte žloutek a pak tekutinu. Rozkvedlejte v oleji. Těsně před použitím ušlehejte bílek a vmíchejte ho do těstíčka.

křupavé čínské těstíčko

1  rostlinný olej

2  prášek do pečiva

75g kukuřičná mouka

1 

1  sůl

voda

Smíchejte vajíčko, kukuřičnou mouku, sůl a olej v dostatečném množství studené vody a vytvořte krémový základ, na který přidáte buď vajíčko a strouhanku nebo těstíčko.

časy přípravy a bezpečnost potravin

Uvedené časy používejte jen jako vodítko.

Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne. Hranolky musí být křupavé a stejně tak jiná zelenina.

hranolky

Použijte vhodnou odrůdu brambor, jako je King Edward, Cara, Maris Piper, Romano či Desirée.

- Brambory oškrábejte, opláchněte, nechte odkapat a důkladně osušte. Do koše nedávejte více než dvě vrstvy na jedno fritování. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když fritování rozdělíte do dvou fází.

fáze 1 – fritujte 5-10 minut (v závislosti na množství) při teplotě 170°C. Jakmile hranolky získají lehce zlatou barvu a jejich zevnějšek bude pevný, vyzvedněte koš z olejové lázně a nechte hranolky okapat a vychladnout.

fáze 2 – fritujte 2-4 minuty při teplotě 190°C. Jakmile budou dozlatova a křupavé, vyjměte je z oleje a nechte okapat v cedníku vystlaném papírovým ručníkem.

mražené hranolky

Zde není třeba fritovat ve dvou fázích. Držte se pokynů uvedených na balení.

další zelenina

Mnoho druhů zeleniny lze fritovat – kroužky cibule, houby, růžičky květáku. Zeleninu lze fritovat čerstvou či mraženou, ale měla by být obalená.

mražené potraviny

- Mražené potraviny olej rychle ochladí, čili najednou fritujte pouze jednu vrstvu potravin.
- Před umístěním potravin do oleje oklepejte přebytečný led či vodu.
- Snažte se, aby jednotlivé kousky byly oddělené, jinak se k sobě přilepí.
- Fritujte na nejvyšší teplotu. Koš do olejové lázně vkládejte pomalu, aby olej tolik nepěnil.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

ryba – čerstvá

Ryba obsahuje hodně vody. Osušte ji papírovou utěrkou a před fritováním ji obalte. Fritujte ji celou nebo rozkrojte na filety či nakrájejte na plátky či pásky.

	teplota (°C)	čas (minuty)
Filety, pásky, scampi	190	3-4
rybí dort	190	3-4
sleď	190	1-2

ryba – mražená

Předem obalenou rybu lze fritovat mraženou. Držte se pokynů uvedených na balení.

	teplota (°C)	čas (minuty)
plátýs	190	5-6
filety	170	10-15
pásky	190	3
scampi	170	3-5
rybí dorty – malé	170	3
rybí dorty – střední/velké	170	4-5
sleď	190	2-3

maso

Fritujte pouze čerstvé či rozmražené maso. Obalte ve vejíčku a strouhance nebo v těstíčku.

	teplota (°C)	čas (minuty)
pásky	190	3
řízky/plátky – malé/velké	170	10/15
skotská vejce	170	10
karbenátky, masové koule	190	6
videňský řízek (záleží na tloušťce)	170	3-8

drůbež	teplota (°C)	čas (minuty)
Fritujte pouze čerstvou či rozmraženou drůbež. Obalte ve vajíčku a strouhance nebo v těstíčku. Pro dosažení lepších výsledků napřed odstraňte kůži. Nezapomeňte, že u drůbeže musíte počkat déle, aby se udělalo i maso uprostřed. Křehký a dozlatova vyhlížející zevnějšek vás nutně nepřesvědčí, čili před podáváním je třeba ochutnat.		
pásky	170	4
stehna	170	14-15
kokety	190	2-3
kuře ve strouhance - malé	170	15-20
kuře ve strouhance - velké	170	20-30
chléb, dorty, šátečky	teplota (°C)	čas (minuty)
koblihy s dírou uprostřed	190	2
ananas, banán či jablečné taštičky	190	2-3
krutony (chléb na kostičky)	190	1

PROBLÉMY

- 43 Pokud olej pění a hrozí, že přeteče, znamená to, že je v koši příliš mnoho potravin (trochu jich odeberte) nebo že jsou potraviny příliš vlhké (osušte je trochu a zkuste to znovu) nebo je olej starý či znečištěný (vyměňte ho).
- 44 Po každém zahřátí oleje se jeho kvalita snižuje.
- 45 Po každém fritování se do oleje dostává vlhkost, částičky potravin a tuku, mouka a koření obsažené v obalu a také voda ze zmražených potravin. To vše způsobuje, že se olej znehodnocuje.
- 46 Tyto částičky v oleji černají, pálí se a přichytávají se na potraviny v další várce, čím mění jejich vzhled a chuť. Částečně tomu lze zabránit filtrováním.
- 47 Ovšem i filtrovaný olej přestane být použitelný po 10 a 12 použitích.
- 48 Před smažením a předpečením hranolky mají na sobě povlak oleje z předešlého tepelného zpracování, což způsobuje, že olej ve fritěze houstne a bledne.
- 49 Pokud pravidelně fritujete obalované potraviny, je vhodné mít připravené dvě dávky oleje - jednu pro obalované potraviny a druhou pro potraviny, které jsou k oleji šetrnější.
- 50 Pro snazší orientaci platí, že když po výměně oleje zaregistrujete výrazné zlepšení v chuti potravin, znamená to, že jste měli olej vyměnit již dříve.
- 51 Informujte se u místních úřadů, kam je možné použít olej odvážen k recyklaci či za účelem jeho ekologické likvidace.

TEPELNÁ POJISTKA

- 52 Tato pojistka má za úkol topnou spirálu chránit před přehřátím.
- 53 Pokud fritovací hrnec přestane fungovat:
- 54 Vypněte ho, vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
- 55 Zkontrolujte hladinu oleje.
- 56 Pokud je hladina oleje pod ryskou MIN, resetujte pojistku.
- ✳ Pokud je hladina oleje v pořádku a pojistka přístroj vypnula z jiného důvodu, kontaktujte Zákaznický servis.
- 57 Nástroj pro resetování použijete k tomu, abyste mohli stisknout tlačítko reset, čímž přístroj resetujete.
- 58 Přílišné teplo způsobí, že se olej zkazí, čili je třeba fritézu vyčistit a doplnit čerstvý olej.

PÉČE A ÚDRŽBA

- 59 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.

běžné čištění

- 60 Otrete vnější plochy vlhkým hadříkem.
- 61 Fritézu zaklopte víkem, aby se do oleje nedostával např. prach.

kompletní čištění (po několika použitích)

- 62 Na pracovní plochu si dejte minimálně 3 vrstvy papírových utěrek.
- 63 Budete potřebovat 5 litrovou nádobu a trychtýř se širokým hrdlem.
- 64 Pokud chcete olej přefiltrovat, použijte síto vystlané mušelínem nebo filtrovacím papírem.
- 65 Sejměte víko a vyndejte koš.
- 66 Vytáhněte topnou/řídící jednotku.
- 67 Nalijte olej do trychtýře.
- 68 Topnou/řídící jednotku vyčistěte čistým vlhkým hadříkem.
- 69 Umyjte tělo hrnce, víko, koš a fritézu v teplé mýdlové vodě a důkladně osušte.
- 70 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.
- 71 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
- 72 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.
- 73 Pokud se na topné spirále tvoří usazeniny, odstraňte je mycím přípravkem a čištění provádějte častěji.
- 74 Odstraňte zbytky mycího prostředku a před zpětnou montáží osušte.

zpětná montáž

- 75 Fritézu vložte do těla fritovacího hrnce.
- 76 Drážky na řídící jednotce musejí zapadnout do vodících lišt na zadní straně těla – tak řídící jednotku zasunete na místo.
- 77 Vložte koš do fritézy.
- 78 Dráty držadla koše od sebe trochu odtáhněte, abyste se dostali přes západku, a držadlo zaklopte do koše.
- 79 Vraťte zpět víko.

vyblednutí

- 80 Časem a používáním koš, topná spirála, termostaty a přívodní kabel vyblednou. Tomuto procesu se nedá zabránit, ale na funkci přístroje to vliv nemá.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.



Dodržujte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Neponárajte ohrievaciu/riadiacu jednotku do tekutiny, nepoužívajte ju v kúpeľni, v blízkosti vody alebo vonku.
- 3 Ohrievacia/riadiaca jednotka je vybavená bezpečnostným spínačom, ktorý zabráni činnosti ohrievača ak ohrievacia/riadiaca jednotka nie je správne založená.
- 4 Neprenášajte alebo nepodávajte nič ponad alebo v blízkosti prístroja – ak niečo spadne do prístroja, horúci olej vystrekne von.
- 5 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 6 Nepohybujte prístrojom, keď je v ňom horúci olej.
- 7 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- 8 Spotrebič nepokrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- 9 Pred použitím kábel celkom odviňte.
- 10 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 11 Prístroj prenášajte iba pomocou držiadiel na prenášanie.
- 12 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 13 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 14 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 15 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 16 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



len na domáce použitie



PRÍPRAVA

- 1 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 2 Nechajte okolo celého prístroja voľný priestor aspoň 50 mm.
- 3 Umiestnite prístroj tak, aby rúčka košíka nesiahala až po alebo ponad okraj pracovného povrchu, kde by sa o ňu dalo náhodne zachytiť pri prechádzaní okolo.
- 4 Vrchnák zložte pomocou rúčky na vrchnáku.
- 5 Rúčku košíka rozložte a zatlačte zvislé časti ponad západku nad závesom.
- 6 Cedidlo vyložte kuchynskými papierovými utierkami, aby ste mohli jedlo po úprave zbaviť prebytočného oleja.



PLNENIE

- 7 Nádobu naplňte kvalitným tekutým olejom na varenie po úroveň medzi značkami MIN (2,7 litre) a MAX (3,2 litre) na stranách nádoby.
- 8 Nepoužívajte tuhý olej na varenie, tuk, maslo alebo margarín.
- 9 Nemiešajte rôzne druhy olejov, keďže majú rôzne teplotné charakteristiky.
- 10 Vrchnák vráťte na svoje miesto.

ZOHRIATIE OLEJA

- 11 Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (130-190°C).
- 12 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 13 Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
- 14 Termostat bude svietiť a potom sa cyklicky zapínať a vypínať pri udržiavaní teploty.

nákresy	7 svetielko termostatu	13 nádoba
1 rúčka vrchnáka	8 regulátor teploty	14 telo
2 vrchnák	*↶ resetovacie tlačidlo	15 držadlo na prenášanie
3 rúčka	9 resetovací kľúčik	16 vodiace lišty
4 košík	10 drážky	17 stlačte tu
5 háčik na zavesenie košíka	11 ohrievacia/riadiaca jednotka	18 spony
6 svetelná kontrolka napájania	12 ohrievacie teleso	19 zvislé časti

15 Pred prípravou jedla počkajte, kým nezhasne svetielko.

PRÍPRAVA

16 Potraviny nakrájajte na kusy rovnakej veľkosti.

17 Vlhké potraviny (napr. ryby, ananás) obaľte v múke, strúhanke, cestičku a pod.

18 Nepoužívajte tento prístroj na rozmrazovanie potravín. Všetky potraviny okrem predvarených rýchlo zmrazených potravín musia byť pred vložením do prístroja úplne rozmrazené.

19 Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

20 Pri príprave surovej zeleniny (napr. zemiakových hranolčekov alebo lupienkov) najskôr kúsky osušte papierovou alebo kuchynskou utierkou.

NAPLNENIE KOŠÍKA

21 Pripravené kusy potravín vložte do košíka.

22 Snažte sa neukladať do košíka viac ako dve vrstvy potravín. Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo, rozdeľte ho do viacerých dávok.

23 Pomocou kuchynskej chňapky chyťte košík za rúčku a ponorte košík jemne a pomaly do oleja.

24 Olej bude pri kontakte s vodou v potravinách peniť. Ak nehrozí, že pena vystúpi ponad okraje nádoby, nie je sa čoho obávať.

25 Ak hrozí, že pena pretečie von z nádoby, košík vyberte, postavte ho znovu na kuchynskú papierovú utierku a prečítajte si časť o riešení problémov.

PRÍPRAVA JEDLA

26 Počkajte, kým sa jedlo nedopečie.

JEDLO VYBERTE

27 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.

28 Pomocou kuchynskej chňapky dvihnite košík za rúčku, zakvačte košík o obrubu nádoby a nechajte ho odkvapkať.

29 Jedlo vyklopte do cedidla, aby mohlo podávaním ešte viac odkvapkať.

30 Prázdny košík vráťte na obrubu nádoby.

HOTOVO?

31 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

VIAC?

32 Ak chcete pripraviť ďalšiu dávku jedla, skontrolujte hladinu oleja a podľa potreby ho doplňte.

SPRIEVODCA PRÍPRAVOU JEDLA

33 Pridanie potraviny do oleja zníži teplotu oleja.

34 Ak pridáte menej potraviny, teplota sa obnoví rýchlo a jedlo bude pripravené dobre.

35 Po vložení potraviny do prístroja by ste mali vidieť unikajúce bubliny.

36 To je para, ktorá sa vytvára, keď sa zohreje vlhkosť vo vnútri potraviny.

37 Para unikajúca z potraviny zabraňuje tomu, aby potraviny nasiakli olejom.

38 Potravina sa prepečie rovnomerne – je pevná a chrumkavá.

39 Ak pridáte príliš veľa potraviny, teplota sa neobnoví a jedlo nasiakne olejom.

OBALOVANIE

40 Obaľujte všetky potraviny okrem tých, ktoré sú bohaté na škrob, ako sú zemiaky a šišky. Obal chráni potravinu, zabraňuje šťave, aby vytiekla do oleja a pridáva krehkú chuť. Vo všeobecnosti obal nedrží dobre na zmrazených potravinách.

ochutená múka

41 Hrubšie obaly nedržia dobre na mokrych/navlhnutých potravinách, preto ich najskôr obalte v ochutenej múke. Použite ju samotnú na obaľovanie celých olejových rýb ako sú slede.


vajíčko a strúhanka


42 Oblúbené na rybách, kuracom mäse a karbonátkach, dodávajú príťažlivý, krehký a chrumkavý zovňajšok. Ideálne pre potraviny, ktoré sa majú podávať na studeno, keďže si zachovávajú krehkosť dlhé hodiny.

- Obaľte v ochutenej múke, aby ste potraviny vysušili. Namočte do vyšľahaného vajca, potom strúhanky, opakujte, až kým nie je obal úplný, dobre postláčajte a potom prebytočnú strúhanku oprášte.
- Čerstvá strúhanka dodáva drsný vzhľad. Strúhanku vyrobíte upečením kúskov chleba do zlatista a ich následným rozdrvením alebo posekaním v robote na jemno.


g = gramov


ml = mililitrov

 = štipka

 = čajová lyžička (5ml)

 = vajce, stredné (53-63g)

 = polievková lyžica (15ml)

 = vajce, veľké (63-73g)

základné cestíčko

100g múka s prísadou kypriaceho prášku

1  soľ

voda

Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Tesne pred použitím primiešajte primerané množstvo vody, aby ste vytvorili hladké cestíčko.

základné fritovacie cestíčko

100g múka s prísadou kypriaceho prášku

1  zeleninový olej

1  soľ

voda

Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Zašľahajte doňho olej. Tesne pred použitím primiešajte primerané množstvo vody, aby ste vytvorili hladké cestíčko.

nóbi fritovacie cestíčko

100g čistá múka

1  zeleninový olej

1  soľ

1 

150ml tekutina

Tekutina môže byť voda, mlieko, pivo, sýtená voda atď.

Oddel'te žltok od bielka. Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Zamiešajte vaječný žltok, potom tekutinu. Zašľahajte doňho olej. Tesne pred použitím vyšľahajte bielok do penista a jemne ho zapracujte do cestíčka.

krehké čínske cestíčko

1  zeleninový olej

2  prášok do pečiva

75g kukuričná múka

1 

1  soľ

voda

Zmiešajte vajíčka, kukuričnú múku, soľ a olej s dostatočným množstvom vody na vytvorenie krémového základu, na ktorý možno pridať buď vajíčka a strúhanku alebo cestíčko.

časy prípravy & bezpečnosť potravín

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.

Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné. Hranolčky a iná zelenina by mali byť chrumkavé.

hranolčky

Použite odrody zemiakov vhodné na hranolčky.

- Ošúpte, pokrájajte, opláchnite a dobre vysušte. Nedávajte do košíka naraz viac ako dve vrstvy hranolčekov. Kvôli lepšiemu výsledku pripravujte v dvoch fázach:

fáza 1 – smažte 5-10 minút (v závislosti od množstva) pri teplote 170 °C. Keď hranolčky dosiahnu slabo zlatú farbu a majú tvrdý obal, vyberte košík z oleja a nechajte hranolčky odkvapkať a vychladnúť.

fáza 2 – smažte 2-4 minúty pri teplote 190 °C. Keď sú zlatohnedé a chrumkavé, vyberte ich z oleja a nechajte odkvapkať v cedidle vystlanom kuchynskou papierovou utierkou.

mrazené hranolčky

Tieto obyčajne nevyžadujú dve fázy prípravy. Postupujte podľa návodu na balení.

iná zelenina

Fritovať sa dá veľa druhov zeleniny – cibuľové kolieska, huby, karfiol. Môže sa pripravovať čerstvá alebo mrazená a mala by byť obalená.

mrazené potraviny

- Mrazené potraviny rýchlo ochladia olej, preto naraz fritujte len jednu vrstvu potraviny.
- Pred vložením potraviny do oleja oklepte prebytočný ľad alebo vodu.
- Jednotlivé kusy ukladajte osobitne, inak sa zlepia.
- Použite najvyššie nastavenie teploty a košík ponárajte do oleja pomaly, aby ste znížili penenie.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

ryby – čerstvé

Ryby obsahujú veľa vody. Pred fritovaním ich osušte kuchynskou utierkou a obalte. Používajte celé alebo nakrájané na filety, rezne alebo pásiky – rybie prsty.

	teplota (°C)	čas (minúty)
filety, prsty, krevety	190	3-4
rybie koláčiky	190	3-4
sleď	190	1-2

ryby – mrazené

Obalené ryby sa môžu pripravovať nerozmrazené. Postupujte podľa návodu na balení.

	teplota (°C)	čas (minúty)
platesa	190	5-6
filety	170	10-15
prsty	190	3
krevety	170	3-5
rybie koláčiky – malé	170	3
rybie koláčiky – stredné/veľké	170	4-5
sleď	190	2-3

mäso

Fritujte iba čerstvé alebo rozmrazené mäso. Obalte vo vajíčku a strúhanke alebo v cestíčku.

	teplota (°C)	čas (minúty)
prsty	190	3
kotlety, rezne – malé/veľké	170	10/15
karbonátky	170	10
ryžové karbonátky, mäsové guľky	190	6
viedenský rezeň (v závislosti od hrúbky)	170	3-8

hydina

Fritujte iba čerstvú alebo rozmrazenú hydinu. Obalte vo vajíčku a strúhanke alebo v cestíčku.

Pre lepší výsledok najskôr odstráňte kožu. Nechajte fritovať dostatočne dlho, aby sa mäso prepieklo aj vo vnútri. Chrumkavý zlatistý zovňajšok to nemusí nevyhnutne zaručovať, preto pred podávaním vyskúšajte, či je mäso naozaj prepečené.

prsty	170	4
stehná	170	14-15
krokety	190	2-3
kura v strúhanke - malé	170	15-20
kura v strúhanke – veľké	170	20-30

chlieb, koláče, šišky	teplota (°C)	čas (minúty)
venčekové šišky	190	2
fritovaný ananás, banán alebo jablko	190	2-3
opražený chlieb (na kocky)	190	1

PROBLÉMY

- 43 Ak olej pení a hrozí, že pretečie, je v košíku príliš veľa potraviny (vyberte časť von), potravina je príliš vlhká (trochu osušte a skúste znovu), alebo je olej starý alebo kontaminovaný (vymeňte ho).
- 44 Kvalita oleja sa zhoršuje po každom ohriatí.
- 45 Po každom vložení potraviny do oleja spôsobuje jej vlhkosť, čistočky potravy a tuku, múka a korenie z obalov a voda z mrazených potravín ďalšie znehodnotenie oleja.
- 46 Čistočky stmavnú, pália sa a nalepia sa na ďalšiu dávku potraviny, čím menia jej vzhľad a chuť. Filtrovanie to môže trochu zmierniť.
- 47 Aj filtrovaný olej bude mať to najlepšie za sebou po 10 až 12 použitiach.
- 48 Predpečené hranolčky do rúry obsahujú vrstvu oleja z procesu predprípravy. To zapríčini zhrustnutie alebo zmenu farby oleja vo vašom fritovacom hrnci.
- 49 Ak pravidelne pripravujete obalované potraviny, možno by stálo za to mať dve dávky oleja, jednu pre obalované potraviny a jednu pre potraviny neznečisťujúce olej.
- 50 Približne sa môžeme riadiť tým, že ak si všimnete po výmene oleja výrazné zlepšenie chuti, mali ste ho vymeniť skôr.
- 51 Miestny úrad v mieste vášho bydliska zabezpečuje odoberanie starého oleja a jeho recykláciu alebo iný vhodný spôsob likvidácie.

TEPELNÁ POISTKA

- 52 Poistka funguje ako ochrana pred prehriatím ohrievacieho telesa.
- 53 Ak fritéza prestane fungovať:
- 54 Vypnite ju, vytiahnite šnúru z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- 55 Skontrolujte hladinu oleja.
- 56 Ak je hladina oleja nižšia ako značka MIN, resetujte poistku.
- ★ Ak hladina oleja nie je príliš nízko, a poistka sa aktivovala z nejakého iného dôvodu, zavolajte na zákaznícky servis.
- 57 Pomocou resetovacieho klúčika stlačte resetovacie tlačidlo a resetujte automatické vypnutie.
- 58 Nadmerné teplo olej znehodnocuje, preto vyčistite nádobu a naplňte ju znovu novým olejom.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 59 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.

bežné čistenie

- 60 Otrite vonkajší povrch vlhkou látkou.
- 61 Zakladajte na nádobu vrchnák, aby ste zabránili vnikaniu prachu a iných častíc do oleja.

úplné čistenie (vždy po niekoľkých použitiach)

- 62 Na pracovnú plochu položte najmenej 3 vrstvy kuchynských papierových utierok.
- 63 Budete potrebovať 5-litrovú nádobu a široký lievik.
- 64 Ak chcete olej prefiltrovať, použite sito vystlané mušelinom alebo filtračným papierom.
- 65 Zložte vrchnák a vyberte kôš.
- 66 Vyberte ohrievaciu/riadiacu jednotku.
- 67 Prelejte olej do lievika.
- 68 Vyčistite ohrievaciu/riadiacu jednotku čistou vlhkou utierkou.
- 69 Umyte telo, vrchnák, košík a nádobu v teplej vode so saponátom a poriadne osušte.
- 70 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.
- 71 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.

72 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

73 Ak sa ohrievacie teleso zanesie zvyškami, umyte ho saponátom a čistite ho častejšie.

74 Pred opätovným poskladaním odstráňte všetky stopy saponátu a osušte.

opätovné poskladanie

75 Nádobu vložte do tela fritézy.

76 Drážky na riadiacej jednotke založte do vodiacich líšt v zadnej časti tela prístroja a riadiacu jednotku zasuňte na miesto.

77 Vložte kôš do nádoby.

78 Odtiahnite drôtené časti rúčky košíka trochu od seba, aby prešli cez západku a preklopte rúčku do košíka.

79 Vrchnák vráťte na svoje miesto.

strata farby

80 Používaním nastane strata alebo zmena zafarbenia košíka, ohrievacieho telesa, termostatov a riadiacich káblov. Nedá sa tomu vyhnúť, je to neškodné a neovplyvňuje to prevádzku prístroja.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie wkładaj zespołu regulacji temperatury z grzałką do cieczy, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, okien lub zewnętrznych drzwi.
- 3 Zespół regulacji temperatury z grzałką jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który nie pozwala na włączenie grzałki zanim zespół nie zostanie ustawiony we właściwym miejscu.
- 4 Nie przenoś niczego w przestrzeni nad lub w pobliżu urządzenia - jeśli coś wpadnie do urządzenia, gorący olej będzie przyskać.
- 5 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 6 Nie wolno przenosić urządzenia wypełnionego gorącym olejem.
- 7 Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 8 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 9 Przed użyciem całkowicie rozwiń kabel.
- 10 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 11 Przenoś urządzenie wyłącznie chwytając za rączki do podnoszenia.
- 12 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 13 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 14 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 15 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 16 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.




tylko do użytku domowego

PRZYGOTOWANIE

- 1 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 2 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- 3 Ustaw urządzenie tak, aby uchwyt kosza nie dochodził lub nie wystawał poza krawędź blatu, można o uchwyt przypadkiem zaczepić znajdując się obok.
- 4 Zdejmuj pokrywę chwytając uchwyt pokrywy.
- 5 Rozłóż koszyk uchwyt i naciśnij na elementy pionowe nad zatraskiem powyżej zawiasu.
- 6 Po usmażeniu, podłóż papierowy ręcznik pod durszlak, aby usunąć nadmiar oleju.

NAPEŁNIANIE

- 7 Napełnij miskę dobrej, jakości płynnym olejem jadalnym w ilości między oznaczeniami na misce MIN (2,7 litry) i MAX (3,2 litry).
- 8 Nie należy używać twardych olejów spożywczych, tłuszczu, masła ani margaryny.
- 9 Nie należy mieszać olejów różnych rodzajów, ponieważ mogą one mieć różne charakterystyki fizyczne.
- 10 Ponownie załóż pokrywę.

rysunki	8 regulator temperatury	14 korpus
1 uchwyt pokrywy	 przycisk reset	15 rączka do podnoszenia
2 pokrywa	9 narzędzie do resetowania	16 prowadnice
3 uchwyt	10 rowki	17 ścisnąć tutaj
4 kosz	11 zespół regulacji temperatury z grzałką	18 zaciski
5 dno kosza	12 grzałka	19 elementy pionowe
6 lampka zasilania	13 miska	
7 lampka termostatu		

PODGRZEWANIE OLEJU

- 11 Ustaw termostat na potrzebną temperaturę 130-190°C).
- 12 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 13 Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 14 Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.
- 15 Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.

PRZYGOTOWANIE

- 16 Pokrój produkt na kawałki mniej więcej jednakowej wielkości.
- 17 Produkty mokre (np. ryby, ananas) obtocz w mące, tartej bułce, rzadkim cieście, itd.
- 18 Nie wolno używać tego urządzenia do rozmrażania produktów żywnościowych. Każdy produkt żywnościowy inny niż wstępnie obgotowany, lub schłodzony, przed włożeniem do urządzenia musi być całkowicie rozmrożony.
- 19 Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.
- 20 Przed gotowaniem surowych warzyw (np. ziemniaki w plasterkach lub kostkach), wysuszyć kawałki żywności papierowym ręcznikiem lub ściereczką.

NAPEŁNIANIE KOSZA

- 21 Włóż wstępnie przygotowane produkty do kosza.
- 22 Staraj się nie umieszczać w koszu więcej niż dwóch warstw żywności. Jeśli trzeba ugotować więcej, rób to partiami.
- 23 Chwytając przez rękawicę kuchenną, weź kosz za uchwyt i opuść kosz powoli i delikatnie w olej.
- 24 W kontakcie z mokrą żywnością olej może się pienić. Dopóki tworząca się piana nie grozi przepełnieniem miski, nie powinno to stanowić powodu do niepokoju.
- 25 Jeżeli ilość piany grozi przelaniem przez miskę, wyjąć kosz, ustawić go na papierze kuchennym, a następnie postępować według wskazówek z rozdziału "Problemy".

PRZYGOTOWYWANIE JEDZENIA

- 26 Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

WYJMIJ JEDZENIE

- 27 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- 28 Chwytając przez rękawicę kuchenną, weź kosz za uchwyt, zaczeep o krawędź miski, pozwól obcieknąć.
- 29 Wyłóż jedzenie na durszlak, aby przed podaniem jeszcze lepiej odprowadzić olej.
- 30 Ponownie załóż pusty kosz na krawędź miski.

SKOŃCZONE?

- 31 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

WIĘCEJ?

32 Jeśli chcesz przygotować kolejną partię jedzenia, sprawdź poziom oleju i w miarę potrzeby uzupełnij.

PRZEWODNIK SMAŻENIA

33 Każde dodanie żywności do oleju obniża temperaturę oleju.

34 Jeśli dodajesz artykuły po trochu, olej szybko dochodzi do odpowiedniej temperatury i jedzenie jest przygotowywane prawidłowo.

35 Po dodaniu produktu żywnościowego w urządzeniu powinny się wytwarzać bąbelki.

36 Bąbelki są parą wodną ulatniającą się z wilgotnego wsadu.

37 Bąbelki wydostające się z żywności zapobiegają nadmiernemu wsiąkaniu oleju w jedzenie.

38 Gdy jedzenie smaży się równomiernie - jest jędrne i kruche.

39 Jeśli dodajesz od razu zbyt wiele żywności, olej nie odzyskuje dostatecznie szybko wymaganej temperatury i będzie absorbowany przez produkt.

PANIERKI

40 Należy panierować wszystkie produkty, za wyjątkiem wsadów o wysokiej zawartości skrobi, jak ziemniaki i pączki. Panierka chroni potrawę, zapobiega przedostawaniu się własnych soków produktu do oleju i daje smaczne, chrupiące jedzenie. Ogólnie, panierki nie przylegają do mrożonek.

mąka z przyprawami

41 Grubsze panierki nie przylegają dobrze do produktów mokrych/wilgotnych, dlatego najpierw obtocz je w mące z przyprawami. Całe tłuste ryby, jak śledzie, wystarczy panierować samą mąką.


jajko i bułka tarta

42 Panierka dobra do ryb, kurczaka i jajek po szkocku, daje powłokę atrakcyjną, czystą i chrupiącą. Idealna do potraw, które mają być podawane na zimno, ponieważ przez wiele godzin zachowuje kruchość.

- Obtocz mąką z przyprawami. Zanurz się w ubitym jajku, a potem w bułce tartej, powtórz, aż produkt będzie całkowicie obtoczony panierką, przyciśnij i otrząśnij nadmiar.

- Świeża bułka tarta nadaje chropowatość. Można własnoręcznie wykonać bułkę tartą z upieczonych na złoty kolor kawałków pieczywa i następnie ich pokruszeniu lub starcie.


g = gramy

 = łyżeczka (5 ml)

 = jajko, średnie (53-63g)

ml = mililitry

 = łyżka stołowa (15ml)

 = jajko, duże (63-73g)

 = szczypta

podstawowe rzadkie ciasto

100g mąka samo-rosnąca

1  sól

woda

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Tuż przed wykorzystaniem, dodaj tyle wody ile potrzeba, aby powstało gładkie ciasto.

podstawowe ciasto na placuszki

100g mąka samo-rosnąca

1  olej roślinny

1  sól

woda

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Ubij w oleju. Tuż przed wykorzystaniem, dodaj tyle wody ile potrzeba, aby powstało gładkie ciasto.

ciasto eleganckie

100g mąka pszenna

1  olej roślinny

1  sól

1 

150ml płyn

Jako płynu można użyć wody, mleka, piwa, wody sodowej, itd.

Oddziel żółtko. Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Rozbij żółtko, następnie dodaj płyn. Ubij w oleju. Tuż przed wykorzystaniem, ubij białko i zmieszaj w cieście.

chrupiące ciasto chińskie

1 ~~5~~ olej roślinny 2 ~~5~~ proszek do pieczenia 75g mąka kukurydziana
1 ~~70~~ 1 ~~1/2~~ sól woda

Wymieszaj jajko, mąkę kukurydzianą, sól i olej w wystarczającą ilością zimnej wody, tworząc kremową bazę, do której można dodawać jajko z bułką tartą lub rzadkie ciasto.

czasy przyrządzania i bezpieczeństwo żywności

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.

Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos.

Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia. Chipsy (frytki) i inne warzywa powinny być chrupiące.

chipsy (frytki)

Użyj odmiany ziemniaków na frytki, jak King Edward, Cara, Maris Piper, Romano albo Desirée.

- Obierz, opłucz, osącz i dokładnie wysusz. Nie wkładaj do kosza więcej niż dwóch warstw pokrojonych ziemniaków na raz. Aby uzyskać najlepsze wyniki, przygotuj w dwóch etapach: Etap 1 - smaź w oleju przez 5-10 minut (zależnie od ilości) w temperaturze 170°C. Gdy frytki są już blade złote i są otoczone skórka, podnieś kosz z olejem i pozostaw do obcieknięcia i wychłodzenia.

Etap 2 - smaź w oleju przez 2-4 minut w temperaturze 190°C. Gdy frytki będą złote, wyjmij kosz z oleju, wrzuć je na durszlak wyłożony ręcznikiem kuchennym.

mrożone frytki (francuskie)

Na ogół nie są potrzebne dwa etapy. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

pozostałe warzywa

Wiele warzyw można smażyć w głębokim tłuszczu - cebula w plasterkach, pieczarki, kalafior.

Można je smażyć świeże lub mrożone, zawsze powinny być panierowane.

mrożonki

- Mrożonki szybko schładzają olej, należy więc je smażyć w pojedynczych warstwach.
- Przed włożeniem w olej konieczne jest usunięcie nadmiaru lodu i wody.
- Wkładaj kawałki oddzielnie, mogą do siebie przyrastać.
- Ustaw najwyższą temperaturę i zanurzaj kosz powoli, aby zmniejszyć pienienie się oleju.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

ryby - świeże

temperatura (°C) czas (minuty)

Ryby mają wysoką zawartość wody. Osusz ręcznikiem kuchennym i przed smażeniem otocz panierką. Smaż w całości lub pokrojone na filety, kotlety lub goujons.

filety, goujons, krewetki	190	3-4
ciastka rybne	190	3-4
śledzie	190	1-2

ryby - mrożone

temperatura (°C) czas (minuty)

Mrożone ryby w panierce można bezpośrednio smażyć w oleju. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

gładzica	190	5-6
filety	170	10-15
goujons	190	3
krewetki	170	3-5
ciastka rybne - małe	170	3
ryby ciasta - średnie/duże	170	4-5
śledzie	190	2-3

mięso	temperatura (°C)	czas (minuty)
W głębokim tłuszczu można smażyć mięso tylko świeże lub rozmrożone. Panierować w jajku i bułce tartej lub w rzadkim cieście.		
goujons	190	3
kotleciki, kotlety - małe/duże	170	10/15
jajka po szkocku	170	10
rissoles, kulki mięsne	190	6
sznyceł wiedeński (w zależności od grubości)	170	3-8
drób	temperatura (°C)	czas (minuty)
W głębokim tłuszczu można smażyć drób tylko świeży lub rozmrożony. Panierować w jajku i bułce tartej lub w rzadkim cieście. Dla lepszego rezultatu najpierw zdejmij skórę. Odczekaj trochę, aż drób upiecze się w środku. Złota skórka zewnątrz niekoniecznie musi oznaczać, że środek jest upieczony, spróbuj przed podaniem.		
goujons	170	4
podudzia	170	14-15
krokiety	190	2-3
kurczak w panierce z bułki - mały	170	15-20
kurczak w panierce z bułki - duży	170	20-30
chleb, ciastka, placuszki	temperatura (°C)	czas (minuty)
pączki okrągłe	190	2
ananas, banan lub jabłko w cieście	190	2-3
grzanki (chleb pokrojony w kostkę)	190	1

PROBLEMY

- 43 Jeśli olej pieni się i grozi przelaniem, znaczy, że w koszu jest za dużo produktów (wyjmij część), produkty są za mokre (wysusz i spróbuj ponownie), albo olej jest stary i zanieczyszczony (wymień).
- 44 Po każdym podgrzaniu, jakość oleju się pogarsza.
- 45 Po każdym etapie smażenia w oleju, wilgoć, cząstki żywności i tłuszczu, mąka i przyprawy z panierki, woda z mrożonek, powodują stopniową degradację oleju.
- 46 Cząsteczki się przypalają, przylegają do kolejnej partii jedzenia, zmieniając jego wygląd i smak. Filtrowanie oleju może nieco złagodzić ten proces.
- 47 Jednak olej filtrowany po 10 do 12 zastosowaniach będzie niezdatny do stosowania.
- 48 Frytki wstępnie obsmażone i z piekarnika mają już na sobie warstewkę tłuszczu. Powoduje to we frytkownicy przebarwienie oleju lub jego zagęszczenie.
- 49 Jeśli regularnie smażyysz panierowane potrawy, rozważ ewentualność posiadania dwóch partii oleju, pierwsza do żywności panierowanej, druga dla żywności "oil-friendly".
- 50 Ogólna wskazówka: jeśli zauważasz znaczną poprawę smaku potraw po wymianie oleju, znaczy, że olej powinien zostać już wcześniej wymieniony.
- 51 Organa lokalne dysponują informacją o punktach, gdzie można oddać stary olej do recyklingu lub utylizacji, w sposób przyjazny dla środowiska.

WYŁĄCZNIK TERMICZNY

- 52 Zadaniem wyłącznika termicznego jest ochrona elementów przed przegrzaniem.
- 53 Jeżeli frytkownica przestaje działać:
- 54 Wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę, niech urządzenie ostygnie.
- 55 Sprawdź poziom oleju.
- 56 Jeśli poziom oleju jest poniżej znaku MIN, należy zresetować odłącznik bezpieczeństwa.
- ✳️ Jeśli poziom oleju nie jest zbyt niski, a odłącznik bezpieczeństwa zadziałał z jakiegoś innego powodu, porozumiej się z punktem obsługi klienta.
- 57 Przy pomocy narzędzia do resetowania wciśnij przycisk reset i wyzeruj odłącznik.
- 58 Zbyt wysoka temperatura zepsuje olej, dlatego wymyj miskę i napełnij świeżym olejem.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

59 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.

podstawowa dbałość

60 Powierzchnie zewnętrzne czyść jedynie za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.

61 Przykrywaj miskę pokrywą, żeby olej się nie zanieczyszczał, kurzył, itp.

pełne czyszczenie (co kilka zastosowań)

62 Na powierzchnię roboczej ułóż, co najmniej 3 warstwy papieru kuchennego.

63 Będzie potrzebny 5 litrowy pojemnik i lejek z szeroką szyjką.

64 Jeśli chcesz przefiltrować filtrować olej, zastosuj sitko wyłożone gazą lub bibułą filtracyjną.

65 Zdejmij pokrywę i wyjmij kosz.

66 Zdejmij zespół regulacji temperatury z grzałką.

67 Przelej olej przez lejek.

68 Wytrzyj zespół regulacji temperatury z grzałką czystą wilgotną szmatką.

69 Umyj korpus, pokrywę, kosz i miskę w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie wysusz.

70 Te części można myć w zmywarce.

71 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

72 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

73 Jeśli na grzałce nagromadził się osad, wyczyść dobrze detergentem, a potem czyść ją częściej.

74 Przed ponownym zamontowaniem należy usunąć wszelkie ślady detergentu i wysuszyć.

MONTAŻ

75 Wstaw miskę w korpus frytkownicy.

76 Dopasuj rowki na tyle regulatora temperatury do prowadnic w tyle obudowy i wsuń regulator temperatury.

77 Umieść kosz wewnątrz miski.

78 Trochę odciągnij druty uchwytu kosza, żeby przeszły nad zatrzaskiem i wsuń uchwytem do dołu w kosz.

79 Ponownie załóż pokrywę.

przebarwienia

80 Z czasem kosz, grzałka, termostat, oraz przewody regulacji będą ulegały przebarwieniu. Jest to nieuniknione, nieszkodliwe i nie wpływa na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Ne stavljajte grijaču/kontrolnu jedinicu u tekućinu, ne koristite je u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom.
- 3 Grijača/kontrolna jedinica je opremljena sigurnosnom sklopkom, da bi se spriječilo uključivanje uređaja dok grijača/kontrolna jedinica ne sjedne na mjesto.
- 4 Ne nosite i ne provlačite ništa kroz prostor iznad ili oko uređaja – ako bilo što upadne u uređaj, vruće ulje će prskati van.
- 5 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 6 Ne pomičite uređaj kad sadrži vruće ulje.
- 7 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- 8 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 9 Prije uporabe, odmotajte kabel do kraja.
- 10 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 11 Nosite uređaj samo držanjem ručki za nošenje.
- 12 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 13 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 14 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 15 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 16 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



isključivo za kućnu uporabu

PRIPREMA:

- 1 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 2 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- 3 Postavite uređaj tako da ručka košare ne prolazi do ili preko ruba radne površine, gdje može doći do nezgode dok prolazite.
- 4 Koristite se drškom poklopca kako biste skinuli poklopac.
- 5 Otvorite ručku košare i gurnite je prema gore preko polugice iznad šarke.
- 6 Obložite cjedilo papirnatim kuhinjskim ručnicima da se hrana ocijedi nakon kuhanja.

PUNJENJE

- 7 Ispunite posudu kvalitetnim uljem za kuhanjem između oznaka MIN (2,7 litre) i MAX (3,2 litre) na bočnim stranama posude.
- 8 Ne koristite čvrsto ulje za kuhanje, mast, maslac ili margarin.
- 9 Ne miješajte ulja različitih vrsta, jer će imati različite karakteristike temperature.
- 10 Zatvorite poklopac.

ZAGRIJAVANJE ULJA

- 11 Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu (130/190°C).
- 12 Stavite utikač u utičnicu.
- 13 Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
- 14 Svjetlo termostata će svijetliti, zatim se uključivati i isključivati u ciklusima kako termostat održava temperaturu.
- 15 Sačekajte dok se svjetlo isključi prije kuhanja.

crteži	7 svjetlo termostata	13 zdjela
1 drška poklopca	8 kontrolna tipka temperature	14 kućište
2 poklopac	*← tipka za resetiranje	15 ručka za nošenje
3 drška	9 alat za resetiranje	16 vodilice
4 košara	10 utori	17 pritisnite ovdje
5 držač košare	11 grijača/upravljačka jedinica	18 kvačice
6 svjetlo napajanja	12 element	19 držači

PRIPREMA:

- 16 Izrežite hranu na podjednake dijelove.
- 17 Uvaljajte mokru hranu (npr. ribu, ananas) brašnom, krušnim mrvicama, tijestom i sl.
- 18 Nemojte koristiti uređaj za odmrzavanje hrane. Sva hrana osim unaprijed skuhanе, zamrznute hrane, mora se potpuno otopiti prije stavljanja u uređaj.
- 19 Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.
- 20 Kad kuhate sirovo povrće (npr. štapiće ili ploške krumpira), osušite ih papirnatim kuhinjskim ručnikom ili krpom.

PUNJENJE KOŠARE

- 21 Stavite pripremljene komade hrane u košaru.
- 22 Pokušajte ne stavljati više od dva sloja hrane u košaru. Ako trebate kuhati više, kuhajte u nekoliko puta.
- 23 Koristeći rukavicu za pećnicu, držite košaru za ručku i lagano spustite košaru u ulje.
- 24 Ulje će se pjeniti zbog kontakta s vodom u hrani. Dok god ne postoji opasnost da pjena prelazi zdjelu, nemojte brinuti.
- 25 Ako postoji opasnost da će pjena preći zdjelu, uklonite košaru, vratite je na papirnatu kuhinjsku ručnik i pogledajte dio „problemi“.

KUHANJE JELA

- 26 Sačekajte dok se hrana ne ispeče.

VAĐENJE NAMIRNICA

- 27 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- 28 Koristeći rukavicu za pećnicu, podignite košaru za ručku, zakačite držač košare preko ruba zdjele i ostavite da se ocijedi.
- 29 Istresite hranu u cjedilo da se još ocijedi prije serviranja.
- 30 Vratite praznu košaru na rub zdjele.

JESTE LI ZAVRŠILI?

- 31 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.

JOŠ MALO ROŠTILJANJA?

- 32 Ako želite skuhati još hrane, provjerite razinu ulja i po potrebi ga dolijte.

VODIČ ZA KUHANJE

- 33 Stavljanje hrane u ulje smanjuje temperaturu ulja.
- 34 Ako dodate malo hrane, temperatura će se brzo vratiti i hrana će se pravilno skuhati.
- 35 Kad stavljate hranu u uređaj, trebate vidjeti kako iskaču mjehurići.
- 36 To je para koja se stvara kad se zagrije vlaga u hrani.
- 37 Para koja izlazi iz hrane sprječava da ulje uđe u nju.
- 38 Hrana se kuha ujednačeno – čvrsto i hrskavo.
- 39 Ako dodate puno hrane, temperatura se neće vratiti i vaša hrana će upiti ulje.

PREMAZI

40 Uvaljajte u premake svu hranu osim one koja je bogata škrobom, kao što su krumpir i krafne.

Premazi štite hranu, pomažu da sokovi ne isteknu u ulje i zbog njih hrana bude hrskava i ukusna. Općenito, premazi se neće lijepiti na smrznutu hranu.

brašno sa začinima

41 Deblji premazi se ne lijepe dobro na mokru hranu, stoga ih prvo uvaljajte u brašno sa začinima. Koristite ga samo za premazivanje male masne ribe kao što je sleđ.

jaja i krušne mrvice

42 Popularno za ribu, piletinu i škotska (pohana) jaja, dajući im atraktivan, hrskavi izgled. Idealno za hranu koja se treba poslužiti hladna jer ostaje hrskava satima.

- Uvaljajte hranu u brašno sa začinima da je osušite. Umočite u tučeno jaje, zatim u krušne mrvice, ponavljajte dok ne bude pokrivena do kraja, dobro pritisnite i istresite sav višak.
- svježe krušne mrvice daju grub izgled. Napravite suhe krušne mrvice tako da ispečete ostatke kruha dok ne poprime zlatnu boju, zatim ih istucite ili sameljite u fine mrvice.

g = grami 5 = čajna žličica (5 ml) 60 = jaje, srednje (53-63 g)

ml = mililitri 15 = žlica (15 ml) 70 = jaje, veliko (63-73 g)


 = prstohvat

obično tijesto za pohanje

100g brašna s dodatkom praška za pecivo 1  soli voda


Prosijte brašno u zdjelu. Dodajte soli. Neposredno prije nego što je tijesto za pohanje potrebno, dodajte dovoljno vode da se napravi glatko tijesto za pohanje.

obično tijesto za krafne/uštipke

100g brašna s dodatkom praška za pecivo 1 5 biljnog ulja 1  soli
voda

Prosijte brašno u zdjelu. Dodajte soli. Umiješajte ulje. Neposredno prije nego što je tijesto za pohanje potrebno, dodajte dovoljno vode da se napravi glatko tijesto za pohanje.

bogato tijesto za krafne/uštipke


100g običnog brašna 1 15 biljnog ulja 1  soli
1 60 150ml tekućina

Tekućina može biti voda, mlijeko, pivo, gazirana voda itd.

Razdvojite jaje. Prosijte brašno u zdjelu. Dodajte soli. Umiješajte žutanjak jajeta, zatim tekućinu.

Umiješajte ulje. Neposredno prije uporabe, umiješajte pjenjačom bjelanjak jajeta i uvaljajte u tijesto za pohanje.

hrskavo kinesko tijesto za pohanje

1 5 biljnog ulja 2 5 prašak za pecivo 75g kukuruzno brašno
1 70 1  soli voda

Pomiješajte jaje, kukuruzno brašno i ulje s dovoljno hladne vode da se stvori kremasta baza u koju se dodaje ili jaje i krušne mrvice ili tijesto za pohanje.

vrijeme pečenja i sigurnost hrane

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.

Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna. Čips ili prženi krumpirići i drugo povrće trebaju biti hrskavi.

prženi krumpirići

Koristite krumpiriće za prženje kao što su Ledo, Standard, Clever, itd.

- Ogulite, izrežite i dobro osušite. Ne stavljajte više od dva sloja krumpirića u košaru istodobno. Za najbolje rezultate, kuhajte u dvije faze:

faza 1 – pržite 5-10 minuta (ovisno o količini) na 170°C. Kad krumpirići postanu svijetlo zlatni, a vanjski dio je čvrst, podignite košaru iz ulja i ostavite krumpiriće da se osuše i ohlade.
 faza 2 – pržite 2-4 minute na 190°C. Kad postanu zlatno smeđi i hrskavi, izvadite iz ulja, ocijedite u cjedilu obloženom kuhinjskim ručnikom.

smrznuti krumpirići

Za njih obično ne trebaju dvije faze. Slijedite upute na pakiranju.

drugo povrće

Svo povrće se može peći u dubokom ulju – ploške luka, gljive, cvjetovi cvjetače. Mogu se pripremati svježi ili smrznuti i treba ih se obložiti.

smrznuta hrana

- Smrznuta hrana brzo hladi ulje, stoga pržite jedan po jedan sloj.
- Otresite višak leda ili vode prije dodavanja hrane u ulje.
- Držite dijelove razdvojene ili će se zalijepiti.
- Koristite najvišu postavku temperature i polako spustite košaru u ulje da smanjite pjenjenje.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

riba -svježa **temperatura (°C)** **vrijeme (minute)**
 Riba ima visok sadržaj vode. Osušite kuhinjskim ručnikom i uvaljajte prije kuhanja. Koristite cijelu ili izrežite u filete, komade ili štapiće.

fileti, štapići, škampi	190	3-4
riblji kolačići	190	3-4
sleđ	190	1-2

riba - smrznuta **temperatura (°C)** **vrijeme (minute)**
 Smrznuta riba za paniranje se može pržiti smrznuta. Slijedite upute na pakiranju.

iverak	190	5-6
fileti	170	10-15
štapići	190	3
škampi	170	3-5
riblji kolačići - mali	170	3
riblji kolačići – srednji/veliki	170	4-5
sleđ	190	2-3

meso **temperatura (°C)** **vrijeme (minute)**
 Pržite samo svježije ili otopljeno meso. Uvaljajte u jaje i krušne mrvice ili tijesto.

štapići	190	3
odresci, kotleti – mali/veliki	170	10/15
škotska jaja	170	10
polpete, mesne okruglice	190	6
Bečki odrezak (ovisno o debljini)	170	3-8

piletina **temperatura (°C)** **vrijeme (minute)**
 U dubokom ulju pržite samo svježiju ili otopljenju piletinu. Uvaljajte u jaje i krušne mrvice ili tijesto za pohanje. Prvo skinite kožu za bolje rezultate. Pustite da se piletina dobro skuha u sredini. Hrskava zlatna vanjšina ne znači nužno da je gotova iznutra, stoga probajte prije posluživanja.

štapići	170	4
bataci	170	14-15
kroketi	190	2-3
piletina u mrvicama - mala	170	15-20
piletina u mrvicama - velika	170	20-30

kruh, kolači, uštipci/krafne **temperatura (°C)** **vrijeme (minute)**
 prstenaste krafne
 uštipci s ananasom, bananom ili jabukama
 krutoni (kruh u kockicama)

	190	2
	190	2-3
	190	1

PROBLEMI

- 43 Ako se ulje pjeni i ako prijeti izlijevanje, previše je hrane u košari (izvadite malo), hrana je previše vlažna (osušite je malo i probajte opet), ili je ulje staro i onečišćeno (zamijenite ga).
- 44 Svaki put kad se ulje zagrije, propada.
- 45 Svaki put kad se hrana stavi u njega, djelići hrane i masti, brašna i začina s premaza, voda sa zamrznute hrane, uzrokuje daljnje propadanje.
- 46 Komadići pocrne, izgore i zalijepe se na sljedeći slijed hrane, mijenjajući njen izgled i okus. Filtriranje to može malo smanjiti.
- 47 Čak i filtrirano ulje se pokvari nakon 10 do 12 uporaba.
- 48 Unaprijed obrađeni krumpir i krumpir iz pećnice ima premaz od ulja iz postupka obrade. To će zgusnuti ili promijeniti boju ulja u vašoj fritezi.
- 49 Ako redovito pohate hranu, možda bi bilo dobro da imate dva kompleta ulja, jedno za pohanje, a jedno za hranu koja „ne šteti“ ulju.
- 50 Ugrubo, ako primijetite značajno poboljšanje u okusu nakon promjene ulja, trebali ste ga promijeniti ranije.
- 51 Vaše lokalne vlasti imaju odlagalište gdje se ulje može odnijeti na reciklažu ili odlaganje na ekološki način.

TERMALNO ISKLJUČIVANJE

- 52 Isključivanje radi zbog zaštite uređaja od pregrijavanja.
- 53 Ako vaša friteza prestane raditi:
- 54 Isključite na sklopku, isključite s napajanja i pustite da se ohladi.
- 55 Provjerite razinu ulja.
- 56 Ako je razina ulja ispod oznake MIN, resetirajte isključivanje.
- ★ Ako razina ulja nije preniska i isključivanje se dogodilo zbog nekog drugog razloga, pozovite servis.
- 57 Uz pomoć alata za resetiranje pritisnite tipku kako biste izvršili resetiranje automatskog prekidača.
- 58 Pretjerana toplina kvari okus ulja; stoga operite zdjelu i ponovo je napunite svježim uljem.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

59 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.

normalno čišćenje

- 60 Obrišite spoljašnje površine vlažnom krpom.
- 61 Stavite poklopac na zdjelu da držite prašinu itd podalje od ulja.

potpuno čišćenje (nakon nekoliko uporaba)

- 62 Poklopite radnu površinu s najmanje 3 sloja kuhinjskog papirnatoг ručnika.
- 63 Trebat će vam posuda od 5 litara i široki lijevak.
- 64 Ukoliko želite filtrirati ulje, koristite sito obloženo muslinom ili papirom za filtriranje.
- 65 Skinite poklopac i košaru.
- 66 Podignite grijaču/kontrolnu jedinicu.
- 67 Ulijte ulje u lijevak.
- 68 Očistite grijaču/kontrolnu jedinicu čistom mokrom krpom.
- 69 Operite kućište, poklopac, košaru i zdjelu toplom vodom sa sapunicom i dobro osušite.
- 70 Te dijelove možete prati u perilici.
- 71 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- 72 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.
- 73 Ako se na uređaju stvore nakupine, očistite ih deterdžentom i češće čistite.
- 74 Uklonite sve tragove deterdženta i osušite prije ponovnog sastavljanja.

ponovno sastavljanje

75 Stavite zdjelu u kućište friteze.

76 Umetnite utore upravljačke jedinice u vodilice na stražnjoj strani kućišta i kliznim pokretom postavite je na mjesto.

77 Stavite košaru u zdjelu.

78 Malo razdvojite žice ručki košare tako da pređu polugicu i gurnite ručku dolje u košaru.

79 Zatvorite poklopac.

gubitak boje

80 Uporabom, košara, uređaj, termostat i kontrolne žice će izgubiti boju. to je neizbježno, bezopasno i neće utjecati na rad uređaja.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Grelne/krmilne enote ne dajajte v tekočino in je ne uporabljajte v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Grelna/krmilna enota je opremljena z varnostnim stikalom, ki preprečuje delovanje grelnika, če grelna/krmilna enota ni pravilno nameščena.
- 4 Nad ali mimo naprave ne nosite ali podajajte ničesar – če kaj pade v napravo, bo iz nje brizgnilo vroče olje.
- 5 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 6 Naprave ne premikajte, kadar vsebuje vroče olje.
- 7 Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
- 8 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 9 Pred uporabo do konca odvijte kabel.
- 10 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 11 Napravo nosite samo za ročaja.
- 12 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 13 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 14 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 15 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 16 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

PRIPRAVA

- 1 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 2 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- 3 Napravo postavite tako, da ročaj košare ne sega do ali čez rob delovne površine, kjer se lahko zatakne ob koga, ki hodi mimo.
- 4 Pokrov odstranite z ročajem pokrova.
- 5 Odprite ročaj košare in potisnite pokončne dele čez zapah nad tečajem.
- 6 Cedilo obložite s papirnato brisačo, da ocedite kuhano hrano.

DOLIVANJE

- 7 Posodo napolnite s kakovostnim tekočim jedilnim oljem, tako da je raven med oznakama MIN (2,7 l) in MAX (3,2 l) na strani posode.
- 8 Ne uporabljajte trdnega jedilnega olja, masti, masla ali margarine.
- 9 Ne mešajte olj različnih vrst, saj imajo različne temperaturne lastnosti.
- 10 Znova namestite pokrov.

SEGREVANJE OLJA

- 11 Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo (130–190 °C).
- 12 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 13 Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
- 14 Lučka termostata najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
- 15 Pred kuhanjem počakajte, da se lučka izklopi.

risbe	7 lučka termostata	13 skleda
1 ročaj pokrova	8 nastavev temperature	14 ohišje
2 pokrov	*☐ gumb za ponastavitev	15 nosilni ročaj
3 ročaj	9 orodje za ponastavitev	16 vodila
4 košara	10 utori	17 tukaj stisnite
5 nastavek košare	11 grelna/krmilna enota	18 zaponke
6 lučka za vklop	12 element	19 pokončni deli

PRIPRAVA

- 16 Hrano razrežite na kose enotne velikosti.
- 17 Mokra živila (npr. ribe, ananas) premažite z moko, drobtinami, obdajte s testom itd.
- 18 Naprave ne uporabljajte za odmrzovanje hrane. Vsa živila, razen vnaprej kuhanih hitro zamrznjenih živil, morajo biti v celoti odmrznjena, preden jih vstavite v napravo.
- 19 Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.
- 20 Pri kuhanju surove zelenjave (npr. krompirjev čips ali rezine) posušite kose s papirnato brisačo ali prtičkom.

POLNJENJE KOŠARE

- 21 Pripravljene kose hrane dajte v košaro.
- 22 V košaro ne poskušajte dati več kot dveh plasti hrane. Če želite skuhati več hrane, jo skuhajte zaporedoma.
- 23 Z rokavico za pečico držite košaro za ročaj in košaro počasi ter previdno spustite v olje.
- 24 Ko pride olje v stik z vodo iz hrane, se speni. Dokler ni nevarnosti, da se pena prelije iz sklede, naj vas to ne skrbi.
- 25 Če je videti, da se bo pena prelila iz sklede, odstranite košaro, jo postavite na papirnato brisačo in glejte razdelek »težave«.

KUHANJE HRANE

- 26 Počakajte, da je hrana kuhana.

ODSTRANJEVANJE HRANE

- 27 Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- 28 Z rokavico za pečico dvignite košaro za ročaj, zatakните nastavek košare za rob sklede in počakajte, da olje odteče.
- 29 Preden hrano postrežete, jo izpraznite v cedilo, da odteče še več olja.
- 30 Prazno košaro vrnite na rob sklede.

KONČANO?

- 31 Napravo odklopite.

VEČ?

- 32 Če želite skuhati naslednjo porcijo hrane, preverite raven olja in ga po potrebi dolijte.

VODNIK ZA KUHANJE

- 33 Ko daste hrano v olje, se zmanjša temperatura olja.
- 34 Če dodate malo hrane, se bo temperatura hitro dvignila na prejšnjo vrednost in hrana se bo pravilno skuhalo.
- 35 Ko daste hrano v napravo, morate videti uhajanje mehurčkov.
- 36 To je para, ki nastane ob segrevanju vlage v hrani.
- 37 Para, ki uhaja iz hrane, preprečuje vpijanje olja v hrano.
- 38 Hrana se enakomerno skuha – čvrsto in hrustljivo.
- 39 Če dodate preveč hrane, se temperatura ne bo dvignila na prejšnjo vrednost in hrana bo vpila olje.

PREMAZI

40 Premažite vsa živila, razen tistih, ki vsebujejo veliko škroba, kot so krompir in krofi. Premaz ščiti hrano, pomaga preprečevati uhajanje sokov v olje in zagotavlja hrustljivost ter okus. Na splošno se premazi ne primejo zamrznjenih živil.

začinjena moka


41 Debelejši premazi se ne oprimejo mokre/vlažne hrane, zato jih najprej premažite z začinjeno moko. Samo moko uporabite za majhne cele mastne bele ribe.

jajce in krušne drobtine

42 To je priljubljen premaz za ribe, piščanca in panirana jajca, saj zagotavlja privlačno ter hrustljivo površino. Idealen je za živila, ki se postrežejo hladna, saj ostane hrustljiv več ur.

- Hrano posušite tako, da jo premažete z začinjeno moko. Pomočite jo v stepeno jajce in nato drobtine, kar ponavljajte, dokler ni hrana enakomerno premazana, nato pa s tresenjem odstranite odvečen premaz.
- Sveže drobtine dajejo grob videz. Suhe drobtine naredite tako, da ostanke kruha popečete do zlate barve in jih zdobite ali predelate v drobne drobtine.

g = grami


 = čajna žlička (5 ml)

 = jajce, srednje (53–73 g)

ml = mililitri

 = žlica (15 ml)

 = jajce, veliko (63–73 g)

 = ščepec

osnovno testo

100g samovzhajalna moka

1  sol

voda

Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Takoj pred uporabo vmešajte dovolj vode, da dobite gladko testo.

osnovno testo za cvrtje

100g samovzhajalna moka
voda

1  rastlinsko olje

1  sol

Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Vmešajte olje. Takoj pred uporabo vmešajte dovolj vode, da dobite gladko testo.

izboljšano testo za cvrtje

100g gladka moka

1  rastlinsko olje

1  sol


1 

150ml tekočina

Tekočina je lahko voda, mleko, pivo, gazirana voda itd.

Ločite jajce. Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Vmešajte rumenjaki in nato tekočino. Vmešajte olje. Tik pred uporabo naredite sneg iz beljaka in ga vmešajte v testo.

hrustljivo kitajsko testo

1  rastlinsko olje

2  pecilni prašek

75g koruzna moka

1 

1  sol

voda

Jajce, koruzno moko, sol in olje zmešajte z dovolj mrzle vode, da nastane kremasta osnova, ki ji dodate jajce in drobtine ali testo.

časi kuhanja in varnost hrane

Ti časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.

Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. RIBE pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno. Krompirček in zelenjava morata biti hrustljava.

ocvrti krompirček

Uporabite krompir za cvrtje, na primer King Edward, Cara in Maris Piper, Romano ali Desirée.

- Olupite, odrežite, sperite, pustite, da odteče voda, in temeljito posušite. V košaro ne dajte več kot dveh plasti krompirčka. Za najboljše rezultate kuhajte v dveh fazah:

1. faza – cvrite 5–10 minut (odvisno od količine) pri 170 °C. Ko je krompirček blede zlate barve in

ima trdo površino, dvignite košaro iz olja ter pustite krompirček, da se ohladi in olje odteče
2. faza – 2–4 minute cvrite pri 190 °C. Ko je zlato rjav in hrustljav, ga odstranite iz olja in odcedite v cedilu, obloženem s papirnato brisačo.

zamrznjen krompirček

Ta običajno ne potrebuje dveh faz. Sledite navodilom na embalaži.

zelenjava

Veliko zelenjave je primerne za cvrtje – čebulni obročki, gobe, cvetača. Kuhate jo lahko svežo ali zamrznjeno in jo je treba premazati.

zamrznjena hrana

- Zamrznjena hrana hitro ohladi olje, zato cvrite po en sloj.
- Preden hrano dodate v olje, otresite odvečni led ali vodo.
- Kose imejte ločene, sicer se zlepijo.
- Uporabite najvišjo nastavitev temperature in počasi spustite košaro v olje, da zmanjšate nastajanje pene.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

ribe – sveže

temperatura (°C) čas (minut)
Ribe vsebujejo veliko vode. Posušite jih s papirnato brisačo in jih pred kuhanjem premažite. Uporabite jih cele ali razrezane v fileje, kotlete ali trakove.

fileti, trakovi, škampi	190	3-4
ribji ocvrtki	190	3-4
mala bela riba	190	1-2

riba – zamrznjena

temperatura (°C) čas (minut)
Vnaprej premazane ribe lahko kuhate zamrznjene. Sledite navodilom na embalaži.

morski list	190	5-6
fileji	170	10-15
trakovi	190	3
škampi	170	3-5
ribji ocvrtki – majhni	170	3
ribji ocvrtki – srednji/veliki	170	4-5
mala bela riba	190	2-3

meso

temperatura (°C) čas (minut)
Cvrite samo sveže ali odmrznjeno meso. Premažite ga z jajcem in drobtinami ali obdajte s testom.

trakovi	190	3
zrezki, kotleti – majhni/veliki	170	10/15
panirana jajca	170	10
mesne štruce, mesne kroglice	190	6
dunajski zrezek (odvisno od debeline)	170	3-8

perutnina

temperatura (°C) čas (minut)
Cvrite samo svežo ali odmrznjeno perutnino. Premažite ga z jajcem in drobtinami ali obdajte s testom. Za boljše rezultate najprej odstranite kožo. Pustite, da se perutnina skuha do sredine. Hrustljava zlata površina tega še ne zagotavlja, zato to pred strežbo preverite.

trakovi	170	4
bedra	170	14-15
kroketi	190	2-3
piščanec v drobtinah – majhen	170	15-20
piščanec v drobtinah – velik	170	20-30

kruh, pecivo, ocvrtki

temperatura (°C) čas (minut)
krofi z luknjo 190 2
ocvrt ananas, banana ali jabolko 190 2-3
krušne kocke 190 1

TEŽAVE

- 43 Če se olje peni in je videti, kot da se bo prelilo, je preveč hrane v košari (nekaj jo vzemite ven), je hrana prevlažna (posušite jo in poskusite znova) ali pa je olje staro ali onesnaženo (zamenjajte ga).
- 44 Vsakič, ko olje segrejete, se poslabša.
- 45 Vsakič, ko vanj daste hrano, ga dodatno poslabšajo vlaga, delci hrane in maščobe, moka ter začimbe iz premazov in voda iz zamrznjene hrane.
- 46 Delci potemniijo, se zažgejo in se sprimejo z naslednjo porcijo hrane, kar spremeni njen videz in okus. To lahko deloma izboljšate s filtriranjem.
- 47 Tudi filtrirano olje bo izrabljeno po 10 do 12 uporabah.
- 48 Vnaprej kuhan krompirček in krompirček za pečico je premazan z oljem zaradi postopka predhodnega kuhanja. To zgosti in razbarva olje v vašem cvrtniku.
- 49 Če pogosto kuhate premazano hrano, je smiselno, da hranite dve olji, eno za premazano in eno za "olju prijazno" hrano.
- 50 Približno vodilo je, da morate v primeru, da ob menjavi olja opazite bistveno izboljššan okus, olje zamenjati pogosteje.
- 51 Krajevni organi imajo urejeno zbiralno mesto, kjer lahko pustite staro olje za recikliranje ali okolju prijazno odstranjevanje.

TOPLOTNI IZKLOP

- 52 Izklop se vklopi, da grelnik zaščiti pred pregrevanjem.
- 53 Če cvrtnik preneha delovati:
- 54 Izklopite ga, odklopite kabel in pustite, da se ohladi.
- 55 Preverite raven olja.
- 56 Če je raven olja pod oznako MIN, ponastavite izklop.
- ✱ Če olja ni premalo in se je izklop aktiviral zaradi drugega vzroka, se obrnite na službo za pomoč strankam.
- 57 Z orodjem za ponastavitev pritisnite gumb za ponastavitev, da ponastavite izklop.
- 58 Čezmerna toplota je uničila olje, zato posodo očistite in jo napolnite s svežim oljem.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 59 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.

običajno čiščenje

- 60 Zunanje površine obrišite z vlažno krpo.
- 61 Na skledo dajte pokrov, da olje zaščitite pred prahom itd.

popolno čiščenje (po vsakih nekaj uporabah)

- 62 Delovno površino pokrijte z vsaj 3 plastmi papirnatih brisač.
- 63 Potrebovali boste 5-litrsko posodo in lijak s širokim vratom.
- 64 Če želite filtrirati olje, uporabite sito, obloženo s finim blagom ali filtrskim papirjem.
- 65 Odstranite pokrov in košaro.
- 66 Snemite grelno/krmilno enoto.
- 67 Olje zlijte v lijak.
- 68 Grelno/krmilno enoto očistite z mehko vlažno krpo.
- 69 Ohišje, pokrov, košaro in skledo operite v topli milnici ter jih temeljito posušite.
- 70 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- 71 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- 72 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.
- 73 Če se na grelniku nabirajo usedline, ga očistite s čistilom in čistite pogosteje.
- 74 Pred sestavljanjem odstranite vse sledove čistila in posušite vse dele.

sestavljanje

75 Skledo dajte v ohišje cvrtnika.

76 Utore na krmilni enoti nastavite na vodila na zadnji strani ohišja in potisnite krmilno enoto na svoje mesto.

77 Košaro postavite v skledo.

78 Žice ročaja košate potegnite malo narazen mimo zapaha in zavrtite ročaj navzdol v košaro.

79 Žnova namestite pokrov.

razbarvanje

80 Zaradi uporabe košara, grelnik, termostati in krmilne žice spremenijo barvo. To je neizogibno, neškodljivo in ne vpliva na delovanje naprave.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μη βάζετε τη μονάδα θέρμανσης/ελέγχου σε υγρά, μην τη χρησιμοποιείτε μέσα στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε υπαίθριους χώρους.
- 3 Η μονάδα θέρμανσης/ελέγχου διαθέτει διακόπτη ασφαλείας, για να αποτρέπει τη λειτουργία της αντίστασης εφόσον δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η μονάδα θέρμανσης/ελέγχου.
- 4 Μην μεταφέρετε ή μην περνάτε αντικείμενα στον χώρο πάνω από τη συσκευή ή κοντά σε αυτή – αν πέσει οτιδήποτε μέσα στη συσκευή, το καυτό λάδι θα πιτσιλίζει έξω.
- 5 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 6 Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει καυτό λάδι.
- 7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 8 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- 9 Να ξετυλίγεται εντελώς το καλώδιο πριν από τη χρήση.
- 10 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 11 Να μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας τη μόνο από τις χειρολαβές μεταφοράς.
- 12 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 14 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 15 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 16 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 2 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- 3 Να τοποθετείτε τη συσκευή έτσι ώστε η χειρολαβή του καλαθιού να μην εκτείνεται πάνω ή πέρα από την άκρη της επιφάνειας εργασίας, όπου υπάρχει η πιθανότητα να τη σπρώξετε ακούσια καθώς περνάτε.
- 4 Χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι.
- 5 Να ξεδιπλώνετε τη χειρολαβή του καλαθιού και να μετακινείτε τα στηρίγματα από την άλλη πλευρά της ασφάλειας πάνω από την άρθρωση.
- 6 Στρώστε χαρτί κουζίνας σε ένα σουρωτήρι, για να στραγγίσετε το φαγητό μετά από το μαγείρεμα.



ΠΛΗΡΩΣΗ

- 7 Γεμίστε τον κάδο με υγρό λάδι μαγειρικής καλής ποιότητας έως ένα σημείο μεταξύ των ενδείξεων MIN (2,7 λίτρα) και MAX (3,2 λίτρα) στην πλευρά του κάδου.
- 8 Μη χρησιμοποιείτε στερεό λάδι μαγειρικής, λίπος, βούτυρο ή μαργαρίνη.
- 9 Μην αναμειγνύετε λάδια διαφορετικού τύπου, καθώς θα έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά θερμοκρασίας.
- 10 Τοποθετήστε πάλι το καπάκι.

σχέδια	7 λυχνία θερμοστάτη	13 κάδος
1 χειρολαβή καπακιού	8 διακόπτης θερμοκρασίας	14 σώμα
2 καπάκι	◀ κουμπί επαναφοράς	15 χειρολαβή μεταφοράς
3 χειρολαβή	9 εργαλείο επαναφοράς	16 οδηγοί
4 καλάθι	10 εγκοπές	17 πιέστε εδώ
5 βάση καλαθιού	11 μονάδα θέρμανσης/ελέγχου	18 κλιπ
6 λυχνία ισχύος	12 αντίσταση	19 στηρίγματα

ΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

- 11 Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (130-190°C).
- 12 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 13 Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
- 14 Θα ανάψει η λυχνία θερμοστάτη και κατόπιν θα ξεκινήσει και θα τερματιστεί ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
- 15 Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.

👁️ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 16 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους.
- 17 Πασπαλίστε τα υγρά τρόφιμα (π.χ. ψάρι, ανανά) με αλεύρι, τριμμένη φρυγανιά, κουρκούτι, κλπ.
- 18 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την απόψυξη τροφίμων. Τα τρόφιμα που δεν είναι προμαγειρεμένα ή άμεσα κατεψυγμένα θα πρέπει να ξεπαγώνουν πριν τα τοποθετήσετε μέσα στη συσκευή.
- 19 Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.
- 20 Όταν μαγειρεύετε ωμά λαχανικά (π.χ. πατάτες τηγανιτές ή πατατάκια), να σκουπίζετε τα νερά από τα κομμάτια με χαρτί ή πετσέτα κουζίνας.

👁️ ΤΟ ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

- 21 Τοποθετήστε τα τεμάχια τροφίμων που έχετε προετοιμάσει μέσα στο καλάθι.
- 22 Προσπαθήστε να μη βάζετε πάνω από δύο στρώματα τροφίμων μέσα στο καλάθι. Αν πρέπει να μαγειρέψετε περισσότερο φαγητό, κάντε το τμηματικά.
- 23 Αφού φορέσετε γάντι φούρνου, πιάστε το καλάθι από τη χειρολαβή και κατεβάστε το απαλά μέσα στο λάδι.
- 24 Το λάδι θα αφρίσει όταν έρθει σε επαφή με το νερό από τα τρόφιμα. Εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος ο αφρός να ξεχειλίσει έξω από τον κάδο, το άφρισμα δε θα πρέπει να σας ανησυχεί.
- 25 Εάν υπάρχει κίνδυνος ο αφρός να ξεχειλίσει έξω από τον κάδο, αφαιρέστε το καλάθι, βάλτε το πάλι πάνω στο χαρτί κουζίνας, και δείτε την ενότητα "προβλήματα".

👁️ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 26 Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

👁️ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

- 27 Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- 28 Αφού φορέσετε το γάντι φούρνου, σηκώστε το καλάθι από τη χειρολαβή, κρεμάστε το καλάθι στο χείλος του κάδου, και αφήστε το να στραγγίσει.
- 29 Αδειάστε το φαγητό μέσα στο σουρωτήρι, για να στραγγίσει κι άλλο προτού το σερβίρετε.
- 30 Επιστρέψτε το άδειο καλάθι στο χείλος του κάδου.

👁️ ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

- 31 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

👁️ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

- 32 Αν θέλετε να μαγειρέψετε και άλλα τρόφιμα, ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού και συμπληρώστε όσο χρειάζεται.

👁️ ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

33 Όταν προσθέσετε τρόφιμα στο λάδι η θερμοκρασία του μειώνεται.

34 Αν προσθέσετε λίγα τρόφιμα, η θερμοκρασία θα αποκατασταθεί γρήγορα, και τα τρόφιμα θα μαγειρευτούν κανονικά.

35 Όταν βάζετε τρόφιμα μέσα στη συσκευή, θα δείτε τις φυσαλίδες που εκλύονται.

36 Πρόκειται για ατμό, ο οποίος σχηματίζεται όταν θερμαίνεται η υγρασία στο εσωτερικό των τροφίμων.

37 Ο ατμός που εκλύεται από τα τρόφιμα αποτρέπει τη διείσδυση του λαδιού στα τρόφιμα.

38 Τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα – σφιχτά και τραγανά.

39 Αν προσθέσετε πάρα πολλά τρόφιμα, η θερμοκρασία δε θα αποκατασταθεί, και τα τρόφιμα σας θα απορροφήσουν λάδι.

👁️ ΕΠΑΛΕΙΨΕΙΣ

40 Να επαλείψετε όλα τα τρόφιμα, εκτός από όσα έχουν υψηλή περιεκτικότητα αμύλου, όπως οι πατάτες και οι λουκουμάδες. Η επάλειψη προστατεύει τα τρόφιμα, εμποδίζει τη διαρροή των χυμών τους στο λάδι, και κάνει τα τρόφιμα νόστιμα και τραγανά. Γενικά, οι επαλείψεις δεν στέκονται πάνω σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

καρκευμένο αλεύρι

41 Οι παχιές επαλείψεις δεν στέκονται καλά πάνω σε υγρά/νωπά τρόφιμα, για αυτό το λόγο πασπαλίστε τα πρώτα με καρκευμένο αλεύρι. Χρησιμοποιήστε μόνο αλεύρι για να επαλείψετε λιπαρά ψάρια όπως η αθερίνα.

αυγό και τριμμένη φρυγανιά

42 Δημοφιλής επάλειψη για ψάρια, κοτόπουλο και σκοτσέζικα αυγά, χαρίζει ελκυστική, τραγανή κρούστα Ιδανική για τρόφιμα που θα σερβιριστούν κρύα, καθώς παραμένει τραγανή για ώρες.

- Για να στεγνώσετε τα τρόφιμα, επαλείψτε τα με καρκευμένο αλεύρι. Βουτήξτε τα σε χτυπημένο αυγό, μετά σε τριμμένη φρυγανιά, επαναλάβετε έως ότου καλυφθούν εντελώς, μετά τινάξτε τα για να φύγει ό, τι περισσεύει.
- Τα ψίχουλα του ψωμιού δίνουν ανάγλυφη εμφάνιση. Μπορείτε να φτιάξετε στεγνά ψίχουλα ή τρίμματα ψωμιού αφού ψήσετε τα κομματάκια του ψωμιού έως ότου πάρουν χρώμα, και μετά τα τρίψετε με το χέρι ή σε μηχανήμα.

g = γραμμάρια 5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml) 60 = αβγό, μέτριο (53-63 gr)
ml = χιλιοστόλιτρα 15 = κουταλιά της σούπας (15 ml) 70 = αβγό, μεγάλο (63-73 gr)
☞ = πρέζα

απλό κουρκούτι

100g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του 1 ☞ αλάτι νερό

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Λίγο πριν το χρειαστείτε, ανακατέψτε με αρκετό νερό για να κάνετε ένα αραιό κουρκούτι.

απλό κουρκούτι για τηγάνισμα

100g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του 1 5 — σπορέλαιο 1 ☞ αλάτι
νερό

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Χτυπήστε το με λάδι. Λίγο πριν το χρειαστείτε, ανακατέψτε με αρκετό νερό για να κάνετε ένα αραιό κουρκούτι.

παχύρρευστο κουρκούτι για τηγάνισμα

100g αλεύρι 1 15 — σπορέλαιο 1 ☞ αλάτι
1 60 150ml υγρό

Το υγρό μπορεί να είναι νερό, γάλα, μπύρα, ανθρακούχο νερό, κλπ.

Ξεχωρίστε τον κρόκο από το ασπράδι του αυγού. Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Χτυπήστε τον κρόκο του αυγού, έπειτα το υγρό. Χτυπήστε το με λάδι. Μόλις το χρειαστείτε, χτυπήστε το ασπράδι του αυγού και ρίξτε το στο κουρκούτι.

τραγανό κινέζικο κουρκούτι

1 5 σπορέλαιο

2 5 μπέικιν πάουντερ

75g κορν φλάουρ

1 70

1 1/2 αλάτι

νερό

Αναμείξτε το αυγό, το κορν φλάουρ, το αλάτι και το λάδι με αρκετό κρύο νερό για να δημιουργήσετε την κρεμώδη βάση στην οποία θα προσθέσετε αυγό και ψίχουλα ή κουρκούτι.

χρόνοι ψησίματος & ασφάλεια τροφίμων

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.

Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του. Οι τηγανιτές πατάτες και τα υπόλοιπα λαχανικά θα πρέπει να είναι τραγανά.

τηγανιτές πατάτες

Χρησιμοποιήστε πατάτα για τηγάνισμα όπως King Edward, Cara, Maris Piper, Romano ή Desirée.

- Ξεφλουδίστε, κόψτε, ξεπλύνετε, στραγγίστε και σκουπίστε καλά. Μη βάζετε πάνω από δύο στρώματα πατάτας μέσα στο καλάθι με κάθε τηγανιά. Για καλύτερα αποτελέσματα, μαγειρέψτε σε δύο φάσεις:

φάση 1 – τηγανίστε για 5-10 λεπτά (ανάλογα με την ποσότητα) στους 170°C. Όταν οι πατάτες πάρουν χρώμα, και έχουν κάνει κρούστα, σηκώστε το καλάθι έξω από το λάδι, και αφήστε τις πατάτες να στραγγίξουν και να κρυώσουν

φάση 2 – τηγανίστε για 2-4 λεπτά στους 190°C. Όταν πάρουν χρώμα και κάνουν κρούστα, βγάλτε τες από το λάδι, και στραγγίξτε τες σε σουρωτήρι όπου έχετε στρώσει πετσέτα κουζίνας.

κατεψυγμένες πατάτες

Κατά κανόνα δεν χρειάζονται δύο φάσεις. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

υπόλοιπα λαχανικά

Πολλά είναι τα λαχανικά που τηγανίζονται – ροδέλες κρεμμυδιού, μανιτάρια, άνηθ κουνουπιδιού. Φρέσκα ή κατεψυγμένα, μπορείτε να τα βράσετε, και θα πρέπει να τα επαλείψετε.

κατεψυγμένα τρόφιμα

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα κρυώνουν γρήγορα το λάδι, γι' αυτό να τηγανίζετε μόνο ένα στρώμα κάθε φορά.
- Προτού προσθέσετε τα τρόφιμα στο λάδι να τα τινάζετε για να φύγει ο πάγος ή το νερό που μπορεί να περισσεύει.
- Διαχωρίστε τα κομμάτια, γιατί αλλιώς θα κολλήσουν μεταξύ τους.
- Χρησιμοποιήστε την ανώτερη ρύθμιση της θερμοκρασίας, και κατεβάστε το καλάθι αργά μέσα στο λάδι για να περιορίσετε το άφρισμα.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

πουλερικά

θερμοκρασία (°C) χρόνος (λεπτά)

Να τηγανίζετε μόνο φρέσκα ή ξεπαγωμένα πουλερικά. Να αλείφετε με αυγό και ψίχουλα ψωμιού ή κουρκούτι. Για καλύτερα αποτελέσματα να αφαιρείτε εξ αρχής την πέτσα. Περιμένετε αρκετά για να μαγειρευτούν έως μέσα τα πουλερικά. Η ροδοψημένη τραγανή κρούστα δε σημαίνει ότι είναι έτοιμο, γι' αυτό δοκιμάστε προτού σερβίρετε.

λεπτές λωρίδες

170 4

μπούτια

170 14-15

κροκέτες

190 2-3

μπουκιές κοτόπουλου - μικρές

170 15-20

μπουκιές κοτόπουλου - μεγάλες

170 20-30

ψωμί, κέικ, τηγανίτες

θερμοκρασία (°C) χρόνος (λεπτά)

ντόνατ με τρύπα στη μέση

190 2

τηγανίτες ανανά, μπανάνας ή μήλου

190 2-3

κρουτόν (ψωμί σε κύβους)

190 1

ψάρι – κατεψυγμένο	Θερμοκρασία (°C)	χρόνος (λεπτά)
Τα ψάρια που έχουν ήδη επάλειψη μαγειρεύονται αμέσως από την κατάψυξη Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.		
χωματίδα	190	5-6
φιλέτα	170	10-15
λεπτές λωρίδες	190	3
γάμπαρες	170	3-5
μπέργκερ ψαριού – μικρά	170	3
μπέργκερ ψαριού – μέτρια/μεγάλα	170	4-5
αθερίνα	190	2-3

ψάρι – φρέσκο	Θερμοκρασία (°C)	χρόνος (λεπτά)
Τα ψάρια έχουν μεγάλη περιεκτικότητα νερού. Στεγνώστε τα με πετσέτα κουζίνας, και επαλείψτε τα πριν από το μαγείρεμα. Τηγανίστε τα ολόκληρα, ή κομμένα σε φιλέτα, κροκέτες ή λεπτές λωρίδες.		
φιλέτα, λωρίδες, γάμπαρες	190	3-4
μπέργκερ ψαριού	190	3-4
αθερίνα	190	1-2

κρέας	Θερμοκρασία (°C)	χρόνος (λεπτά)
Να τηγανίζετε μόνο φρέσκο ή ξεπαγωμένο κρέας. Να αλείφετε με αυγό και ψίχουλα ψωμιού ή κουρκούτι.		
λεπτές λωρίδες	190	3
μπριζολάκια, κοτολέτες – μικρά/μεγάλα	170	10/15
σκοτσέζικα αυγά	170	10
ρισόλ, κεφτέδες	190	6
Βιενέζικο σνίτσελ (ανάλογα με το πάχος)	170	3-8

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

- 43 Αν το λάδι αφρίζει και υπάρχει κίνδυνος να ξεχειλίσει, υπάρχουν πάρα πολλά τρόφιμα μέσα στο καλάθι (αφαιρέστε μερικά), τα τρόφιμα είναι πολύ υγρά (στεγνώστε τα λίγο και δοκιμάστε ξανά), ή το λάδι είναι ταγκισμένο ή ακάθατο (αντικαταστήστε το).
- 44 Κάθε φορά που το λάδι θερμαίνεται, αλλοιώνεται.
- 45 Κάθε φορά που βάζετε τρόφιμα μέσα στο λάδι, η υγρασία, τα υπολείμματα από τα τρόφιμα και το λίπος, το αλεύρι και τα μπαχαρικά από τις επαλείψεις, το νερό από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, προκαλούν περαιτέρω αλλοίωση.
- 46 Τα υπολείμματα μαυρίζουν καίνε και κολλάνε στα επόμενα τρόφιμα που θα τηγανίσετε, αλλοιώνοντας την όψη και τη γεύση τους. Με φίλτράρισμα μπορείτε να μετριάσετε αυτό το φαινόμενο.
- 47 Ακόμα και το φιλτραρισμένο λάδι θα χάσει την άριστη ποιότητά του μετά από 10 έως 12 χρήσεις.
- 48 Οι προμαγειρεμένες πατάτες και οι πατάτες φούρνου έχουν επιστροφή λαδιού από τη διεργασία προμαγειρέματος. Αυτό θα προκαλέσει πήξη ή αποχρωματισμό στο λάδι μέσα στη φριτέζα σας.
- 49 Αν μαγειρεύετε συχνά τρόφιμα με επάλειψη, ίσως θα ήταν καλό να διατηρείτε δύο λάδια, ένα για τα τρόφιμα με επάλειψη και ένα για τα τρόφιμα που είναι "φιλικά με το λάδι".
- 50 Σε γενικές γραμμές, αν παρατηρήσετε αισθητή βελτίωση στη γεύση αφού αλλάξετε το λάδι, θα έπρεπε να το είχατε αλλάξει νωρίτερα.
- 51 Η Τοπική Αυτοδιοίκηση θα πρέπει να διαθέτει αποθήκη όπου μπορείτε να μεταφέρετε το χρησιμοποιημένο λάδι για ανακύκλωση ή για φιλική προς το περιβάλλον αποκομιδή.

ΘΕΡΜΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

- 52 Η λειτουργία του θερμικού διακόπτη είναι να προστατεύει την αντίσταση από την υπερθέρμανση.
- 53 Αν η φριτέζα σας πάψει να λειτουργεί:

- 54 Κλείστε τον διακόπτη, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
55 Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού.
56 Αν η στάθμη του λαδιού είναι κάτω από την ένδειξη MIN, επαναφέρετε το θερμικό διακόπτη.
* Αν η στάθμη του λαδιού δεν είναι πολύ χαμηλή, και ο θερμικός διακόπτης λειτούργησε για κάποιον άλλο λόγο, τηλεφωνήστε στην Εξυπηρέτηση Πελατών.
57 Χρησιμοποιήστε το εργαλείο επαναφοράς για να πιέσετε το κουμπί επαναφοράς και να επαναφέρετε την ασφάλεια.
58 Η υπερβολική θερμότητα έχει αλλοιώσει το λάδι, για αυτό καθαρίστε τον κάδο και γεμίστε τον ξανά με καινούργιο λάδι.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

59 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

απλός καθαρισμός

- 60 Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί.
61 Σκεπάζετε τον κάδο με το καπάκι για να μην πέφτει σκόνη, κλπ. μέσα στο λάδι.

πλήρης καθαρισμός (μετά από μερικές χρήσεις)

- 62 Σκεπάστε την επιφάνεια εργασίας με τουλάχιστον 3 στρώσεις χαρτιού κουζίνας.
63 Θα χρειαστείτε δοχείο 5 λίτρων και ένα χωνί με φαρδύ λαιμό.
64 Αν θέλετε να φιλτράρετε το λάδι, χρησιμοποιήστε σήτα όπου θα έχετε στρώσει μουσελίνα ή απορροφητικό χαρτί.
65 Αφαιρέστε το καπάκι και το καλάθι.
66 Αφαιρέστε τη μονάδα θέρμανσης/ελέγχου ανασηκώνοντάς την.
67 Χύστε το λάδι μέσα στο χωνί.
68 Καθαρίστε τη μονάδα θέρμανσης/ελέγχου με ένα καθαρό νωπό πανί.
69 Πλύνετε το σώμα, το καπάκι, το καλάθι και τον κάδο με ζεστή σαπουνάδα και σκουπίστε τα καλά.
70 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
71 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
72 Αν συσσωρεύονται κατάλοιπα πάνω στην αντίσταση, καθαρίστε την με απορρυπαντικό, και καθαρίζετε την πιο συχνά.
73 Αφαιρέστε όλα τα ίχνη απορρυπαντικού και στεγνώστε πριν από την επανασυναρμολόγηση.

επανασυναρμολόγηση

- 74 Βάλτε τον κάδο μέσα στο σώμα της φριτέζας.
75 Πιάστε τις εγκοπές στη μονάδα ελέγχου χρησιμοποιώντας τους οδηγούς στην πίσω πλευρά του σώματος, και τραβήξτε τη μονάδα ελέγχου στη θέση της.
76 Βάλτε το καλάθι μέσα στον κάδο. Τραβήξτε λιγάκι τα σύρματα της χειρολαβής του καλαθιού, για να περάσετε την ασφάλεια, και γυρίστε την χειρολαβή μέσα στο καλάθι.

αποχρωματισμός

- 77 Με τη χρήση, το καλάθι, η αντίσταση, οι θερμοστάτες και τα καλώδια ελέγχου θα αποχρωματιστούν. Αυτό είναι αναπόφευκτο, ακίνδυνο, και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ


Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne rakja a fűtő/szabályzóegységet folyadékba, ne használja a fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban. 
- 3 A fűtő/szabályzóegység biztonsági kapcsolóval van ellátva, hogy megakadályozza a működést, ha a fűtő/szabályzóegység nincs megfelelően a helyén.
- 4 Ne vigyen vagy dobáljon semmit a készülék közelében – ha valami beleesik a készülékbe, a forró olaj kifröccsen.
- 5 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 6 Ne mozdítsa el a készüléket, ha forró olaj van benne.
- 7 A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- 8 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 9 Használat előtt tekerje le a kábelt.
- 10 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 11 Csak a szállítófogantyúnál fogva vigye a készüléket.
- 12 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 13 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 14 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 15 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 16 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

csak háztartási használatra

ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 2 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- 3 Úgy helyezze el a készüléket, hogy a kosár fogantyúja ne érjen el a munkafelület széléig vagy szélén túl, mert véletlenül beleakadhatnak az arra haladók.
- 4 A fedél levételéhez használja a fedő fogantyút.
- 5 Bontsa ki a kosár fogantyúját, és nyomja a támasztószárakat a kallantú fölé a csuklópánt felett.
- 6 Egy szűrőt béleljen ki papírtörlővel, hogy az ételt sütés után megszárazítsa.

MEGTÖLTÉS

- 7 Töltse fel az edényt jó minőségű sütőolajjal, az olajsintnek az edény oldalán található MIN (2,7 liter) és MAX (3,2 liter) jelzések közt kell lennie.
- 8 Ne használjon szilárd sütőolajat, zsírt, vaját vagy margarint.
- 9 Ne keverje a különböző típusú olajokat, mert különböző hőmérsékleti jellemzőik vannak.
- 10 Tegye vissza a fedelet.

AZ OLAJ FELHEVÍTÉSE

- 11 Állítsa a hőmérséklet szabályozót a kívánt hőmérsékletre (130-190°C).
- 12 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 13 A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
- 14 A termosztát kijelző lámpája felgyullad, majd ki és bekapcsol, ahogy a termosztát fenntartja a hőmérsékletet.

rajzok	7 termosztát kijelző lámpa	13 edény
1 fedél fogantyú	8 hőmérséklet szabályozó	14 ház
2 fedél	*↶ visszaállító gomb	15 szállító fogantyú
3 fogantyú	9 visszaállító eszköz	16 vezetők
4 kosár	10 vágatok	17 itt nyomja össze
5 kosár kampó	11 fűtő/szabályzóegység	18 kapcsok
6 működésjelző fény	12 fűtőszál	19 támasztó

15 Várjon, amíg a lámpa elalszik, mielőtt sütni kezdene.

ELŐKÉSZÍTÉS

16 Vágja az étel egyforma méretű darabokra.

17 A nedves ételeket (pl. hal, ananász) vonja be liszttel, zsemlemorzsával, tésztával, stb.

18 Ne használja a készüléket az ételek kiolvasztására. Az előfőzött, gyorsfagyasztott ételeken kívül mindent teljesen ki kell olvasztani, mielőtt a készülékbe helyezné.

19 Ha előrecomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

20 Nyers zöldségek (pl. burgonyacsipsz vagy -hasábok) sütésekor szárítsa meg a darabokat egy papírtörlővel vagy konyharuhával.

A KOSÁR BEHELYEZÉSE

21 Az előkészített ételdarabokat rakja a kosárba.

22 Ne rakjon több, mint két réteg ételt a kosárba. Ha többet akar sütni, csinálja adagonként.

23 Egy edényfogó segítségével fogja a kosarat a fogantyújánál, és lassan, óvatosan engedje a kosarat az olajba.

24 Az olaj habozni kezd, amint érintkezésbe lép az ételből származó vízzel. Amíg a hab nem folyik túl az edényen, nincs ok az aggodalomra.

25 Ha úgy tűnik, a hab túl fog folyni az edényen, vegye ki a kosarat, helyezze egy papírtörőre, és nézze meg a "problémák" részt.

AZ ÉTEL SÜTÉSE

26 Várja meg, míg az étel megsül.

AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA

27 Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.

28 Egy edényfogó segítségével emelje a kosarat a fogantyújánál, akassza a kosár kampóját az edény peremére, és hagyja lecsöpögni.

29 Tegye az ételt a szűrőbe, hogy felszolgálat előtt tovább szárítsa.

30 Az üres kosarat rakja vissza az edény szélére.

KÉSZ?

31 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

HOGYAN TOVÁBB?

32 Ha újabb adag ételt akar sütni, ellenőrizze az olajsintet, és pótolja, ha szükséges.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

33 Az olajba rakott étel csökkenti az olaj hőmérsékletét.

34 Ha kis adag ételt rak be, a hőmérséklet gyorsan helyreáll, és az étel megfelelően megsül.

35 Amikor ételt rak a készülékbe, kibocsátott buborékokat kell látnia.

36 Ez a gőz, ami az étel nedvességtartalmának felforrósodása miatt keletkezik.

37 Az ételből kiáramló gőz megakadályozza, hogy az olaj átgörögjön az ételt.

38 Az étel egyenletesen sül – kemény és ropogós.

39 Ha túl sok ételt rak be, a hőmérséklet nem áll helyre, és az étel magába szívja az olajat.

BUNDÁZÁS

40 A magas keményítőtartalmú ételeken (burgonya, fánk) kívül mindent vonjon be valamilyen bundázattal. A bunda megvédi az ételt, megakadályozza, hogy a lé az olajba szívárogjon, és ropogós, finom eredménnyel jár. A fagyasztott ételekhez általában nem tapadnak a bundák.

fűszeres liszt


41 A vastagabb bundák nem tapadnak jól a nedves/nyirkos ételekre, ezért először vonja be azokat fűszeres liszttel. Használja önmagában a kis olajos halak, mint az apróhalak (hering) bundázásához.


tojás és morzsa

42 Népszerű halhoz, csirkéhez és skót tojáshoz, szép, friss, ropogós külsőt eredményez. Ideális a hidegen felszolgált ételekhez, mert órákig ropogós marad.

- Vonja be fűszeres liszttel, hogy az étel megszáradjon. Mártsa felvert tojásba, majd morzsába, ismétlje ezt, amíg teljesen be nem vonta, jól nyomkodja rá, majd rázza le a felesleget.
- A friss morzsa érdes megjelenést eredményez. Készítsen szárított morzsát vagy reszeléket: süsse aranybarnára a kenyérdarabkákat, majd darálja össze finom morzsává.

g = gramm

 = teáskanál (5 ml)

 = közepes tojás (53-63 g)

ml = milliliter

 = evőkanál (15 ml)

 = nagy tojás (63-73 g)

 = csipetnyi

alaptészta

100g sütőporos liszt

1  só

víz

Szítálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Közvetlenül felhasználás előtt keverjen bele elég vizet, hogy egyenletes tésztát kapjon.

alaptészta bundázott gyümölcshöz

100g sütőporos liszt

1  növényi olaj

1  só

víz

Szítálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Verje fel az olajban. Közvetlenül felhasználás előtt keverjen bele elég vizet, hogy egyenletes tésztát kapjon.

lágú tészta bundázott gyümölcshöz

100g közönséges liszt

1  növényi olaj

1  só

1 


150ml folyadék

A folyadék lehet víz, tej, sör, szódavíz, stb.

Válassza szét a tojást. Szítálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Verje fel a tojássárgáját, majd keverje hozzá a folyadékot. Verje fel az olajban. Közvetlen felhasználás előtt verje fel a tojásfehérjét, és keverje a tésztához.

ropogós kínai tészta

1  növényi olaj

2  sütőpor

75g kukoricaliszt

1 

1  só

víz

Keverje össze a tojást, kukoricalisztet, sót és olajat annyi vízzel, hogy krémes alapot képezzen, ehhez adja a tojást és morzsát vagy a tésztát.

sütési idők és ételmiszerbiztonság

Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.

A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik. A chips-nek (hasábburgonya) és egyéb zöldségeknek ropogósnak kell lenniük.

chips (hasábburgonya)

Válasszon sütni való burgonyát, mint a King Edward, Cara, Maris Piper, Romano vagy Desirée.

- Hámozza meg, vágja fel, öblítse le, csepegtesse le, majd alaposan szárítsa meg. Ne rakjon egyszerre két rétegnél több hasábburgonyát a kosárba. A legjobb eredmény érdekében süsse két lépésben.
1. lépés – süsse 5-10 percig (mennyiségtől függően) 170°C-on. Ha a hasábburgonya már halvány arany és a külseje kemény, emelje ki a kosarat az olajból, és hagyja a burgonyát lecsepegni és lehűlni.
 2. lépés – süsse 2-4 percig 190°C-on. Mikor már aranybarna és ropogós, vegye ki az olajból, és csepegtesse le egy papírtörlővel bélelt szűrőben.

fagyasztott chips (hasábburgonya)

Általában nincs szükség két lépésre. Kövesse a csomagoláson található utasítást.

más zöldségek

Sokféle zöldséget lehet sütni – hagymakarikát, gombát, karfiolt. Lehet sütni frissen vagy fagyasztva, lehetőleg bundázni kell.

fagyasztott ételek

- A fagyasztott étel gyorsan lehűti az olajat, ezért egyszerre csak egy réteget süssön.
- Rázza le a felesleges jeget és vizet, mielőtt az ételt az olajba rakná.
- Válassza szét a darabokat, különben összeragadnak.
- Használja a legmagasabb hőmérséklet-beállítást, és lassan engedje a kosarat az olajba, hogy csökkentse a habzást.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

hal – friss

A halnak magas a víztartalma. Szárítsa meg egy konyharuhával és panírozza sütés előtt. Süsse egy darabban, filére, szeletekre vagy goujon-ra vágva.

	hőmérséklet (°C)	idő (perc)
halfilé, goujon, scampi	190	3-4
halvagdalék	190	3-4
apróhal	190	1-2

hal – fagyasztott

Az előpanírozott hal fagyasztott állapotában is süthető. Kövesse a csomagoláson található utasítást.

	hőmérséklet (°C)	idő (perc)
lepényhal	190	5-6
halfilé	170	10-15
goujon	190	3
scampi	170	3-5
halvagdalék – kicsi	170	3
halvagdalék – nagy	170	4-5
apróhal	190	2-3

hús

Csak friss vagy kiolvasztott húst süssön. Panírozza tojással és morzsával vagy tésztában.

	hőmérséklet (°C)	idő (perc)
goujon-ok	190	3
szeletek, kotlettek – kicsi/nagy	170	10/15
skót tojások	170	10
húsgombócok, húsgolyók	190	6
Bécsi szelet (vastagságtól függően)	170	3-8

kenyér, sütemények, bundázott gyümölcsök

	hőmérséklet (°C)	idő (perc)
fánkkarikák	190	2
bundázott ananász, banán vagy alma	190	2-3
kruton (kenyérkocka)	190	1

szárnyas

hőmérséklet (°C) idő (perc)

Csak friss vagy kiolvasztott szárnyast süssön. Panírozza tojással és morzsával vagy tésztában. Távolítsa el a bőrt a jobb eredményért. Hagyjon időt, hogy a szárnyas a közepéig átsüljön. A ropogós, arany külső nem feltétlenül jelzi ezt, ezért tálalás előtt vizsgálja meg.

goujon-ok	170	4
alsólábak	170	14-15
kroketek	190	2-3
panírozott csirke – kicsi	170	15-20
panírozott csirke – nagy	170	20-30

PROBLÉMÁK

- 43 Ha az olaj habzik és túlcordulással fenyeget, túl sok étel lehet a kosárban (vegyen ki belőle), az étel túl nedves (szárítsa meg, és próbálja újra) vagy az olaj már régi vagy szennyezett (cserélje ki).
- 44 Az olaj minden forrósítás során romlik.
- 45 Minden alkalommal, mikor ételt rak bele, a nedvesség, az ételdarabkák, a zsír, a panírból a liszt és a fűszerek, a fagyasztott ételekből a víz további romlást okoznak.
- 46 A darabkák megfeketednek, elégnek, és hozzáragadnak a következő adag ételhez, megváltoztatva ezzel annak kinézetét és ízét. A szűrés csökkentheti ezt egy kicsit.
- 47 Az egyenletesen szűrt olaj 10 vagy 12 használat után veszti el a jó állapotát.
- 48 Az elősütött és sütőburgonya az elősütési folyamat során kap egy olajborítást. Ettől zavarossá vagy színtelenné válik az olaj a sütőjében.
- 49 Ha gyakran süt bundázott ételeket, érdemes lehet kétféle olajat tartania, egyet a bundázott ételek számára, egyet az "olaj-barát" ételeknek.
- 50 Támpontként szolgál, ha az olaj kicserélése után észrevehető javulást észlel az ízben, már korábban ki kellett volna cserélni.
- 51 Az Ön helyi hatóságának van egy lerakója, ahová az elhasznált olajat el lehet vinni újrahasznosításra vagy környezetbarát megsemmisítésre.

HOKIÖLDŐ

- 52 A hókioldó megvédi a fűtőszálat a túlmelegedéstől.
- 53 Ha a sütő működése leáll:
- 54 Kapcsolja ki, húzza ki, és hagyja lehűlni.
- 55 Ellenőrizze az olajsintet.
- 56 Ha az olajsint a MIN jelzés alatt van, állítsa vissza a kioldót.
- ★ Ha az olajsint nem alacsony, és a kioldó más okból lépett működésbe, hívja az ügyfélszolgálatot.
- 57 A visszaállító gomb megnyomásához használja a visszaállító eszközt és állítsa vissza a kivágást.
- 58 A maradék hó beszenyeezi az olajat, ezért tisztítsa ki az edényt és töltsze fel friss olajjal.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

59 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.

normál tisztítás

- 60 Tisztítsa meg a külső felületeket egy nedves ronggyal.
- 61 Tegye a fedelet az edényre, hogy megakadályozza a por, stb. olajba jutását.

teljes tisztítás (néhány használat után)

- 62 Takarja le a munkafelületet legalább 3 réteg konyhai papírtörlővel.
- 63 Szüksége lesz egy 5 literes edényre és egy széles szájú tölcserre.
- 64 Ha le akarja szűrni az olajat, használjon egy kartonnal vagy szűrőpapírral bélelt szűrőt.
- 65 Vegye le a fedelet és a kosarat.

- 66 Emelje le a fűtő/szabályzóegységet.
67 Öntse az olajat a tölcserbe.
68 Tisztítsa meg a fűtő/szabályzóegységet egy tiszta, nedves ruhával.
69 Meleg szappanos vízben mossa el a házat, a fedelet, a kosarat és az edényt, majd alaposan szárítsa meg.
70 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
71 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
72 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.
73 Ha marad valami a fűtőszálon, távolítsa el tisztítószerral, és tisztítsa gyakrabban.
74 Összerakás előtt távolítsa el a tisztítószer maradványait, és szárítsa meg.

összerakás

- 75 Rakja az edényt a sütő házába.
76 A vezérlőegység vágatait illessze össze a ház hátsó részén lévő vezetőkkel és csúsztassa a helyére a vezérlőegységet.
77 Rakja a kosarat az edény belsejébe.
78 Kicsit húzza szét a kosár fogantyújának dróttjait, hogy átmenjen a kallantyún, és fordítsa a fogantyút a kosárba.
79 Tegye vissza a fedelet.

színvesztés

- 80 A használat során a kosár, a fűtőszál, a termosztát és a szabályzódrótok elveszítik a színüket. Ez elkerülhetetlen, ártalmatlan, és nem befolyásolja a készülék működését.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Isıtma/kontrol ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın, banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Isıtma/kontrol ünitesi, ısıtma devreleri yerine gereken şekilde oturmadığında, çalışmasını önleyen bir emniyet anahtarıyla donatılmıştır.
- 4 Cihazın üzerinde veya yakınında bir şey taşımayın veya bu alanlardan bir şey iletmeyin - cihaza herhangi bir cisim düştüğü taktirde etrafa kızgın yağ sıçrayacaktır.
- 5 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 6 Cihazı, içinde kızgın yağ varken hareket ettirmeyin.
- 7 Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 8 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- 9 Kullanmadan önce, kabloyu sonuna kadar açın.
- 10 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 11 Cihazı sadece taşıma saplarından tutarak taşıyın.
- 12 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 13 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 14 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 15 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 16 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

HAZIRLAMA

- 1 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- 3 Cihazı, geçiş sırasında kazara takılmamak için, sepetin sapı çalışma alanının kenarını geçmeyecek veya üzerinden aşmayacak şekilde yerleştirin.
- 4 Kapağı çıkarmak için kapak sapını kullanın.
- 5 Sepetin sapını açın ve dayanak noktasının üst tarafındaki mandalın üzerinden dikey konuma doğru itin.
- 6 Yıyeceği pişirdikten sonra yağını süzdürmek için, bir süzgecin içini kağıt havlu ile kaplayın.

DOLDURMA

- 7 Hazneyi, haznenin yan tarafındaki MIN (2,7 litre) ve MAX (3,2 litre) işaretleri arasında olacak şekilde, kaliteli bir sıvı yemeklik yağ ile doldurun.
- 8 Katı yemeklik yağlar (örn. tereyağı, margarin, iç yağı, vb.) kullanmayın.
- 9 Farklı ısı özelliklerine sahip olabileceklerinden, farklı türlerdeki yağları birbirine karıştırmayın.
- 10 Kapağı tekrar yerleştirin.

YAĞI ISITMA

- 11 Isı kumandasını gerekli ısıya (130-190°C) ayarlayın.
- 12 Fişi prize takın.
- 13 Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
- 14 Termostat lambası yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken yanıp sönecektir.
- 15 Pişirmeye başlamadan önce lambanın sönmesini bekleyin.

çizimler	7 termostat lambası	13 hazne
1 kapak sapı	8 ısı kumandası	14 gövde
2 kapak	*↩ sıfırlama düğmesi	15 taşıma sapı
3 sap	9 sıfırlama aleti	16 kılavuzlar
4 sepet	10 oluklar	17 buradan sıkıştırın
5 sepet dayanağı	11 ısıtma/kontrol ünitesi	18 klipsler
6 güç lambası	12 ısıtma devresi	19 dikey konum

👁 HAZIRLAMA

- 16 Yiyeceği, eşit boyutta parçalara kesin.
- 17 Nemli yiyecekleri (örn. balık, ananas) un, ekme kırıntısı, hamur, vb. ile kaplayın.
- 18 Cihazı, yiyeceğin buzunu eritmek için kullanmayın. Önceden pişirilmiş ve hızla dondurulmuş olanlar hariç tüm yiyeceklerin buzları, yiyecek cihaza konmadan önce tamamen çözdürülmelidir.
- 19 Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.
- 20 Çiğ sebzeleri (örn. patates cipsleri veya dilimleri) pişirirken, parçaları bir kağıt havluyla veya bir kurulama beziyle kurulayın.

👁 YİYECEĞİ SEPETE KOYMA

- 21 Hazırlanmış yiyecek parçalarını sepete yerleştirin.
- 22 Sepete en fazla iki sıra yiyecek koymaya dikkat edin. Daha fazla pişirmeniz gerekiyorsa, bunu partiler halinde yapın.
- 23 Fırın eldivenini kullanarak, sepeti sapından tutun ve yavaşça ve dikkatle yağa indirin.
- 24 Yağ, yiyeceğin suyu ile temas ettiğinde köpüklenerek kabarcaktır. Köpüğün hazneden taşma tehlikesi olmadığı sürece, bu bir alarm nedeni değildir.
- 25 Köpüğün hazneden taşma tehlikesi varsa, sepeti çıkarın, kağıt havlunun üzerine koyun ve "sorunlar" kısmına bakın.

👁 YİYECEĞİ PİŞİRME

- 26 Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

👁 YİYECEĞİ ALMAK

- 27 Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- 28 Fırın eldiveni ile sepeli sapından tutarak kaldırın, haznenin çıkıntısı üzerinde duracak şekilde kancaya takın ve süzölmeye bırakın.
- 29 Servisten önce iyice süzülmesi için, yiyeceği süzgece boşaltın.
- 30 Boş sepeli tekrar haznenin çıkıntısına takın.

👁 BİTTİ Mİ?

- 31 Cihazın fişini prizden çekin.

👁 DİĞER

- 32 Bir parti daha yiyecek pişirmek istiyorsanız, yağ seviyesini kontrol edin ve gerekiyorsa ekleyin.

👁 PİŞİRME KILAVUZU

- 33 Yağa yiyecek koyduğunuzda, yağın ısı düşer.
- 34 Az miktarda yiyecek konduğunda, ısı hızla eski seviyesine gelerek yiyeceğin doğru şekilde pişmesine olanak sağlayacaktır.
- 35 Cihaza yiyecek koyduğunuzda, kabarcıkların yayıldığını görmelisiniz.
- 36 Bu, yiyeceğin içindeki nem ısındığında oluşan buhardır.
- 37 Yiyecekten çıkan buhar, yağın yiyeceğe nüfuz etmesini engeller.
- 38 Yiyeceğin her tarafı eşit pişer – sert ve çıtır çtır.

39 Çok fazla yiyecek konulduğunda, ısı eski seviyesine gelemeyecek ve yiyeceğiniz yağı emecektir.

👁️ KAPLAMALAR

40 Patates ve lokma hamuru gibi nişasta açısından zengin olanlar hariç, tüm yiyecekleri kaplayın. Kaplama yiyeceği korur, özuların yağa sızmasına engel olmaya yardımcı olur ve sonuçta gevrek bir lezzet sağlar. Genel olarak kaplamalar, dondurulmuş gıdalara yapışmaz.

çeşnili un

41 Koyu kıvamlı kaplamalar ıslak/nemli yiyeceklerle iyi yapışmaz, bu nedenle onları önce çeşnili unla kaplayın. Ringa balığı yavrusu gibi yağlı küçük balıkların kendi derisi üzerine doğrudan uygulayın.

yumurta ve ekmek kırıntıları

42 Balık, tavuk ve iskoç yumurtaları üzerinde popülerdir, cazip, gevrek, çıtır çıtır bir dış kaplama sunar. Saatlerce gevrek kalabildiğinden, soğuk servis edilen yiyecekler için idealdir.

- Yiyeceği kurutmak için çeşnili unla kaplayın. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra ekmek kırıntılarına daldırın, tamamen kaplanana dek işlemi tekrarlayın, iyice bastırın ve ardından, fazla malzemeyi gidermek için hafifçe silkeleyin.
- Taze ekmek kırıntıları kaba, pürüzlü bir görünümde. Ekmek kırıntılarını fırında altın rengi olana dek pişirerek kurutun, sonra ufalayın veya robottan geçirerek inceltin.

g = gram

5 = çay kaşığı (5ml)

60 = yumurta, orta (53-63 gr)

ml = mililitre

15 = yemek kaşığı (15ml)

70 = yumurta, büyük (63-73 gr)

👁️ = tutam

temel hamur

100g kendiliğinden kabaran un 1 👁️ tuz su

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde etmek için, kullanmadan hemen önce yeterince su katarak karıştırın.

temel börek hamuru

100g kendiliğinden kabaran un 1 5 sıvı yağ 1 👁️ tuz su

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Yağda çırpın. Pürüzsüz bir hamur elde etmek için, kullanmadan hemen önce yeterince su katarak karıştırın.

özel börek hamuru

100g sade un 1 15 sıvı yağ 1 👁️ tuz
1 60 150ml sıvı

Sıvı su, süt, bira, maden suyu, vb. olabilir.

Yumurtanın sarısiyle beyazını birbirinden ayırın. Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin.

Yumurta sarısını çırpın, ardından sıvıyı ekleyin. Yağda çırpın. Kullanmadan hemen önce, yumurtanın beyazını çırpın ve hamura katın.

gevrek Çin böreği

1 5 sıvı yağ 2 5 kabartma tozu 75g mısır unu
1 70 1 👁️ tuz su

Yumurta, mısır ununu, tuzu ve yağı yeterli miktarda soğuk suyla çırparak krema kıvamında bir taban oluşturun ve buna yumurta ve ekmek kırıntılarını veya hamuru ekleyin.

pişirme süreleri ve gıda emniyeti

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.

Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaştıncaya dek pişirin. Patates kızartması (parmak patates) ve diğer sebzeler, çıtır çıtır olmalıdır.

patates kızartması (parmak patates)

King Edward, Cara, Maris Piper, Romano veya Desirée gibi doğranmış bir patates kullanın.

- Soyun, kesin, durulayın, süzdürün ve kurutun. Sepete bir defada iki sıradan fazla patates koymayın. En iyi sonucu almak için, iki aşamada pişirin:

aşama 1 - 170°C'de (miktarla bağlı olarak) 5-10 dakika kızartın. Patatesler açık altın sarısı bir renk aldığı anda ve dış kısımları sert olduğunda, sepeti yağdan kaldırın ve patatesleri süzülme ve soğumaya bırakın

aşama 2 - 190°C'de 2-4 dakika kızartın. Altın rengine ulaşmış çıtır çıtır olduğunda yağdan çıkarın ve içine kağıt havlu serilmiş bir süzgeçte yağın süzdürün.

dondurulmuş patates kızartması (parmak patates)

Bunlar genellikle iki aşama gerektirmezler. Ambalaj üzerindeki talimatları izleyin.

diğer sebzeler

Birçok sebze derin yağda kızartılabilir – soğan halkaları, mantarlar, karnabahar. Taze veya dondurulmuş olarak pişirilebilirler ve pişirme sırasında üzerleri kaplanmış olmalıdır.

dondurulmuş gıdalar

- Dondurulmuş gıdalar yağlı hızla soğuturlar, bu nedenle her defasında sadece bir sıra kızartın.
- Yiyeceği yağa koymadan önce üzerindeki fazla buz veya suyu silkeleyerek giderin.
- Parçaları birbirlerinden ayrı tutmaya çalışın, aksi taktirde birbirlerine yapışacaklardır.
- En yüksek ısı ayarını kullanın ve köpüklenmeyi azaltmak için sepeti yağa yavaşça indirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

balık – taze

ısı (°C)

süre (dakika)

Balıktaki su oranı yüksektir. Kağıt havlu ile kurulayın ve pişirmeden önce üzerini kaplayın. Bütün olarak veya fileto, parça veya dilimlere bölünmüş halde kızartın.

filetolar, parçalar, karides

190

3-4

balık köftesi

190

3-4

ringa balığı

190

1-2

balık – dondurulmuş

ısı (°C)

süre (dakika)

Önceden kaplanmış balıklar, dondurulmuş halde pişirilebilir. Ambalaj üzerindeki talimatları izleyin.

pişi balığı

190

5-6

filetolar

170

10-15

balık parçaları

190

3

karides

170

3-5

balık köftesi – küçük

170

3

balık köftesi – orta/büyük

170

4-5

ringa balığı

190

2-3

et

ısı (°C)

süre (dakika)

Sadece taze veya buzları çözülmüş etleri derin yağda pişirin. Yumurta, ekme kırıntısı veya hamurla kaplayın.

et parçaları

190

3

pirzola, külbastı – küçük/büyük

170

10/15

iskoç yumurtaları

170

10

rissole, köfteler

190

6

Viyana şnitzeli (kalınlığına bağlı olarak)

170

3-8

ekmek, kek, börek

ısı (°C)

süre (dakika)

halka lokmalar

190

2

ananas, muz veya elmalı börekler

190

2-3

kruton (küp şeklinde doğranmış ekme)

190

1

kümes hayvanları	ısı (°C)	süre (dakika)
Sadece taze veya buzları çözülmüş kümes hayvanlarını derin yağda kızartın. Yumurta ve ekmeğin kırıntısıyla veya hamurla kaplayın. Daha iyi sonuç almak için önce derisini çıkarın. Kümes hayvanının içinin pişmesi için zaman tanıyın. Altın rengi, çıtır çıtır bir dış görünümünü belirtmeyebilir, bu nedenle servis yapmadan önce test edin.		
et parçaları	170	4
but	170	14-15
kroket	190	2-3
tavuk pane – küçük	170	15-20
tavuk pane – büyük	170	20-30

👁 SORUNLAR

- 43 Yağ köpükleniyor ve taşma tehlikesi gösteriyorsa, sepette gereğinden çok yiyecek vardır (birazını çıkarın), yiyecek çok fazla nemlidir (biraz kurutun ve tekrar deneyin) veya yağ bayattır ya da kirlenmiştir (yenileyin).
- 44 Yağ, her ısıtıldığında bozulur.
- 45 İçine eklenen her yiyecek, nem, yiyecek ve yağ parçacıkları, kaplamaların un ve baharat kalıntıları, dondurulmuş gıdalardan gelen sular, yağın daha da bozulmasına neden olur.
- 46 Siyah, yanmış parçacıklar bir sonraki partide yiyeceğe yapışarak yemeğin tadını ve görünümünü değiştirir. Filtreden geçirmek bunu bir parça azaltabilir.
- 47 Filtreden geçirilmiş yağ bile, 10-12 kullanımdan sonra işlevini yitirecektir.
- 48 Önceden pişirilmiş ve fırınlanmış patateslerin üzerinde, ön pişirme sürecinden kalan bir yağ tabakası vardır. Bu, fritözünüzdeki yağı kalınlaştıracak veya rengini bozacaktır.
- 49 Üstü kaplanmış yiyecekleri sık sık pişiriyorsanız, biri üstü kaplanmış yiyecekler ve diğeri "yağ dostu" yiyecekler için olmak üzere iki ayrı kaptaki yağ bulundurmanız yararlı olabilir.
- 50 Genel olarak, yağı değiştirdikten sonra belirgin bir tat iyileşmesi fark ediliyorsa, yağın daha önce değiştirilmesinin gerektiği düşünülür.
- 51 Yerel Yetkililerinizin, geri dönüşüm veya çevre dostu imha için eski yağları topladığı bir deposu olabilir.

⏪ TERMAL DEVRE KESİCİ

- 52 Devre kesici, ısıtma devrelerini aşırı ısıdan korumaya çalışır.
- 53 Fritözünüz çalışmıyorsa:
- 54 Düğmesinden kapatın, fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 55 Yağ seviyesini kontrol edin.
- 56 Yağ seviyesi MIN işaretinin altındaysa, devre kesiciyi sıfırlayın.
- ★ Yağ seviyesi çok az değilse ve devre kesici başka bir nedenle çalıştıysa, Müşteri Hizmetlerini arayın.
- 57 Sıfırlama düğmesine bastırmak için sıfırlama aletini kullanın ve devre kesiciyi sıfırlayın.
- 58 Fazla ısı yağı yakacağından, hazneyi temizleyin ve taze yağ ile tekrar doldurun.

👁 TEMİZLİK VE BAKIM

- 59 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.

normal temizlik

- 60 Cihazın dış yüzeyini nemli bir bezle silin.
- 61 Yağı toz, vb. maddelerden korumak için, kapağı haznenin üzerine yerleştirin.

tam temizlik (her birkaç kullanımdan sonra)

- 62 Çalışma alanını en az 3 tabaka kağıt havlu ile kaplayın.
- 63 5 litrelik bir kaba ve geniş boyunlu bir huniye ihtiyacınız olacaktır.
- 64 Yağı süzmek istiyorsanız, tül bent veya filtre kağıdı ile kaplanmış bir süzgeç kullanın.

- 65 Kapađı ve sepeti çıkarın.
66 Isıtma/kontrol ünitesini yerinden çıkarın.
67 Yađı huniye dökün.
68 Isıtma/kontrol ünitesini temiz bir nemli bezle temizleyin.
69 Gövdęyi, kapađı ve hazneyi ılık sabunlu suda yıkayın ve tamamen kurutun.
70 Bu parçaları bulađık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
71 Bulađık makinesinin içindeki sert kođuallar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
72 Dıđu görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın iđuletimi bundan etkilenmez.
73 Isıtma devreleri üzerinde kalıntı biriktiđi taktirde, deterjanla ve daha sık aralıklarla temizleyin.
74 Parçaları tekrar birleđuirmeden önce tüm deterjan kalıntılarını giderin ve iyice kurutun.

parçaları tekrar birleđuirme

- 75 Hazneyi, fritözün gövdesine yerleđuirin.
76 Kontrol ünitesinin üzerindeki olukları gövdenin arka kısmındaki kılavuzlara geçirin ve kontrol ünitesini kaydırarak yerleđuirin.
77 Sepeti hazneye yerleđuirin.
78 Mandalı geçmek için, sepetin sap tellerini bir parça çekerek ayırın ve sapı ađuđı sepete dođru indirin.
79 Kapađı tekrar yerleđuirin.

discolouration

- 80 Cihazı kullandıđuça sepet, ısıtma devresi, termostatlar ve kontrol telleri rengini kaybedecektir.
Bu kaçınılmaz oluđuum zararsızdır ve cihazın alıđumasını etkilemez.

ÇEVRE KORUMA


Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduđu evre ve sađlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile iđuaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine deđil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu introduceți unitatea de încălzire/control în lichid, nu folosiți aparatul în baie, lângă apă sau afară. 
- 3 Unitatea de încălzire/control este prevăzută cu un buton de siguranță, pentru prevenirea operării elementului dacă unitatea încălzire/control nu este poziționată corect.
- 4 Nu folosiți nimic deasupra sau lângă aparat – în cazul în care cade ceva în aparat, uleiul încins va sări.
- 5 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 6 Nu mutați aparatul în timp ce conține ulei încins.
- 7 Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- 8 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- 9 Desfaceți complet cablul înainte de utilizare.
- 10 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 11 Prindeți aparatul doar de mâner.
- 12 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 13 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 14 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 15 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 16 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.

exclusiv pentru uz casnic

PREPARARE

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 2 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- 3 Poziționați aparatul astfel încât mânerul coșului să nu se extindă deasupra sau peste marginile suprafeței de lucru, unde riscă să fie prins accidental.
- 4 Folosiți mânerul capacului pentru a scoate capacul.
- 5 Depliați mânerul coșului și împingeți în sus peste încuietorea de deasupra balamalei.
- 6 Folosiți o strecurătoare din prosoape de bucătărie din hârtie pentru a strecura mâncarea după ce a fost preparată.

UMPLERE

- 7 Umpleți vasul cu ulei de gătit lichid de calitate superioară, între semnul MIN (2,7 litri) și MAX (3,2 litri), de pe laturile vasului.
- 8 Nu folosiți ulei de gătit solid, grăsimi, unt sau margarină.
- 9 Nu amestecați ulei de tipuri diferite, deoarece folosesc temperaturi diferite pentru preparare.
- 10 Reașezați capacul.

ÎNCINSUL ULEIULUI

- 11 Setează controlul temperaturi la temperatura necesară (130-190° C).
- 12 Băgați întrerupătorul în priză.
- 13 Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.

schife	7 bec termostat	13 vas
1 mâner capac	8 control temperatură	14 unitate principală
2 capac	*↩ buton de resetare	15 mâner pentru manevrare
3 mâner	9 instrument de resetare	16 ghidaj
4 coș	10 orificii	17 strângeți aici
5 suport coș	11 unitate de încălzire/control	18 clame
6 bec alimentare	12 element	19 montați

14 Termostatul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.

15 Așteptați până când becul se stinge înainte de a găti.

PREPARARE

16 Tăiați alimentele în bucăți uniforme ca mărime.

17 Treceți alimentele ude (spre ex. peștele, ananasul) prin făină, pesmet, albuș de ou etc.

18 Nu folosiți aparatul pentru a dezgheța alimente. Toate alimentele care nu sunt congelate semi-preparate trebuie dezghețate înainte de a le introduce în aparat.

19 Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

20 Dacă gătiți legume crude (spre ex. cartofi prăjiți sau felii de cartofi), uscați-le cu un prosop de bucătărie din hârtie sau cu un prosop normal de bucătărie.

UMPLEREA COȘULUI

21 Introduceți alimentele pregătite în coș.

22 Încercați să nu puneți mai mult de două straturi de alimente în coș. Dacă trebuie să gătiți o cantitate mai mare, faceți-o în mai multe ture.

23 Purtând mănușa de bucătărie, țineți coșul de mâner și coborâți-l încet și ușor în ulei,

24 Uleiul va produce spumă dacă intră în contact cu apa din alimente. Atâta vreme cât spuma nu riscă să iasă din vas, nu ar trebui să vă alarmați.

25 Dacă vi se pare că spuma va ieși din vas, scoateți coșul, așezați-l pe un prosop de bucătărie din hârtie, apoi consultați secțiunea „probleme”.

PREPARAREA ALIMENTELOR

26 Așteptați până când alimentele s-au gătit.

SCOATEȚI ALIMENTELE

27 Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.

28 Putând mănușa de bucătărie, ridicați coșul de mâner, agățați coșul pe marginea vasului și lăsați-l să se usuce.

29 Goliți mâncarea în strecurătoare, pentru a o strecura înainte de servire.

30 Puneți coșul gol înapoi pe marginea vasului.

GATA?

31 Scoateți aparatul din priză.

DORIȚI MAI MULT?

32 Dacă doriți să mai preparați încă o tură de mâncare, verificați nivelul uleiului și completați dacă este necesar.

INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE

33 Adăugarea alimentelor în ulei reduce temperatura uleiului.

34 Dacă adăugați puține alimente, temperatura își va reveni rapid, iar alimentele se vor găti corect.

35 Când adăugați alimentele în aparat ar trebui să observați cum se sparg bulele.

36 Acesta este aburul format în momentul în care umezeala din alimente se încălzește.

37 Aburul care iese din alimente previne absorbirea uleiului de alimente.

38 Alimentele se gătesc uniform - bine și crocante.

39 Dacă adăugați prea multe alimente, temperatura nu își va reveni, iar alimentele dvs. vor absorbi ulei.

CRUSTE

40 Acoperiți în crustă orice alimente, cu excepția celor bogate în amidon, precum cartoful și gogoșile. Crusta protejează alimentele, ajută la scurgerea sucului în ulei, iar alimentele vor fi crocante. În general, crustele nu se prind pe alimentele congelate.

făină condimentată

41 Crustele mai subțiri nu se prind bine pe alimentele ude/umede, așa că va trebui să le treceți mai întâi prin făină condimentată. Folosiți doar făină condimentată pentru peștii mici gătiți întregi precum heringul.

ou și pesmet

42 Popular la pește, pui și ouă scoțiene, conferă un aspect exterior atractiv și crocant. Ideal pentru alimente care vor fi servite reci, deoarece rămân crocante mai multe ore.

- Treceți-le prin făină condimentată, pentru a usca alimentele. Scufundați în ou bătut, apoi în pesmet, repetați până ați acoperit complet, apoi scurgeți prin scuturare excesul.
- Pesmetul proaspăt oferă un aspect dur. Preparați pesmet uscat sau ras prăjind bucățile de pâine până se rumenesc, apoi zdrobiți-le sau procesați-le pentru a obține firimituri mici.

g = grame 5 — = o linguriță (5ml)

60 = ou, mediu (53-63g)

ml = mililitri

15 — = o lingură (15ml)

70 = ou, mare (63-73g)

ℓ = un praf de

aluat de bază

100g făină cu agent de creștere 1 ℓ sare apă

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Chiar înainte de a folosi aluatul, amestecați în compoziție suficientă apă pentru a obține un aluat fin.

aluat de bază pentru clătite

100g făină cu agent de creștere 1 5 — ulei vegetal 1 ℓ sare
apă

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Bateți în ulei. Chiar înainte de a folosi aluatul, amestecați în compoziție suficientă apă pentru a obține un aluat fin.

aluat special pentru clătite

100g făină simplă 1 15 — ulei vegetal 1 ℓ sare
1 60

150ml lichid

Lichidul poate fi apă, lapte, bere, apă minerală etc.

Separați oul. Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Adăugați albușul de ou, apoi lichidul. Bateți în ulei. Chiar înainte de a folosi amestecul, bateți cu telul albușul de ou și amestecați-l cu aluatul.

aluat chinezesc crocant

1 5 — ulei vegetal 2 5 — praf de copt 75g mălai
1 70 1 ℓ sare apă

Amestecați oul, mălaiul, sarea și uleiul cu suficientă apă rece, pentru a obține o bază cremoasă la care să adăugați fie ou și pesmet, fie aluat.

timpi de gătire și siguranța alimentelor

Folosiți acești timpi doar în scop informativ.

Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă. Cartofii prăjiți și alte legume trebuie să fie crocante.

cartofi prăjiți

Folosii cartofi rotunzi, precum King Edward, Cara, Maris Piper, Romano sau Desirée.

- Curățați-i, tăiați-i, spălați-i și uscați-i bine. Nu așezați mai mult de două straturi de cartofi în coș. Pentru rezultate optime, preparați în două etape.

etapa 1 – prăjiți timp de 5-10 minute (în funcție de calitatea cartofului), la 170° C. Când cartofii devin puțin aurii, iar exteriorul este tare, ridicăți coșul din ulei și lăsați cartofii să se scurgă și să se răcească

etapa 2 – prăjiți timp de 2-4 minute la 190° C. Când cartofii devin aurii și crocanți, scoateți-i din ulei și scurgeți-i într-o strecurătoare pe care ați așezat un prosop de bucătărie din hârtie.

cartofi congelați (prăjiți)

Aceștia nu necesită de obicei două etape. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

alte legume

Multe legume pot fi prăjite în ulei - inele de ceapă, ciuperci, buchețele de conopidă. Acestea pot fi proaspete sau congelate, și trebuie acoperite cu crustă.

alimente congelate

- Alimentele congelate răcesc repede uleiul, prin urmare vă recomandăm să prăjiți doar câte un strat o dată.
- Scuturați gheața în exces sau apa înainte de a introduce alimentele în ulei.
- Aveți grijă ca bucățile să aibă spațiu între ele, pentru a nu se lipi unele de altele.
- Folosiți cea mai ridicată temperatură și coborâți coșul încet în ulei, pentru a reduce spuma.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

pește - proaspăt

temperatură (° C) zece (minute)

Peștele are un conținut ridicat de apă. Uscați cu un prosop de bucătărie și acoperiți cu o crustă înainte de preparare. Gătiți peștele întreg sau tăiați-l în fileuri, bucăți sau felii.

fileuri, felii, languste	190	3-4
crochete din pește	190	3-4
hering	190	1-2

pește - congelat

temperatură (° C) zece (minute)

Peștele semi-preparat cu crustă poate fi gătit congelat. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

graviola	190	5-6
fileuri	170	10-15
felii	190	3
languste	170	3-5
crochete din pește - mici	170	3
crochete din pește – medii/mari	170	4-5
hering	190	2-3

carne

temperatură (° C) zece (minute)

Prăjiți în ulei doar carne proaspătă sau decongelată. Acoperiți cu crustă din ou și pesmet sau aluat.

felii	190	3
cotlete, bucăți – mici/mari	170	10/15
ouă scoțiene	170	10
chiftele	190	6
șnițel vienez (în funcție de grosime)	170	3-8

pâine, prăjituri, clătite

temperatură (° C) zece (minute)


gogoși inele	190	2
clătite cu ananas, banane sau măr	190	2-3
crutoane (cuburi de pâine)	190	1

pui	temperatură (° C)	zece (minute)
Prăjiți doar carne de pui proaspătă sau dezghețată. Acoperiți cu crustă din ou și pesmet sau aluat. Pentru rezultate mai bune, îndepărtați mai întâi pielea. Lăsați carnea să se facă bine în centru. Un exterior crocant și rumenit nu denotă neapărat acest lucru, prin urmare vă recomandăm să încercați carnea înainte de a o servi.		
felii	170	4
pulpe	170	14-15
crochete	190	2-3
pui cu pesmet – bucăți mici	170	15-20
pui cu pesmet - bucăți mari	170	20-30

PROBLEME

- 43 Dacă uleiul formează spumă sau riscă să se reverse, înseamnă că în coș este prea multă mâncare (scoateți din ea), alimentele sunt prea umede (uscați-le puțin și încercați din nou), sau uleiul este vechi sau murdar (înlocuiți-l).
- 44 De fiecare dată când uleiul este încălzit, acesta se deteriorează.
- 45 De fiecare dată când adăugați alimente, umezeala, particulele de alimente și grăsime, făina și condimentele din crustă, apa din alimentele congelate deteriorează și mai mult uleiul.
- 46 Particulele se înnegresc, ard și se lipesc de următoarea tură de alimente, alterându-i aspectul și gustul. Puteți preveni puțin acest lucru folosind un filtru.
- 47 Nici măcar uleiul filtrat nu va mai fi optim după 10 – 12 folosiri.
- 48 Cartofii semi-preparați și cei pentru microunde au deja un strat de ulei obținut din procesul de semi-preparare. Acesta va îngroșa și decolora uleiul din friteuză.
- 49 Dacă gătiți în mod regulat alimentele cu crustă, ar putea fi recomandabil să aveți la dispoziția două tipuri de ulei, unul pentru alimentele cu crustă, altul pentru alimentele care se gătesc ușor în ulei.
- 50 În scop informativ, dacă observați o îmbunătățire semnificativă în aromă după ce ați schimbat uleiul, ar fi trebuit să-l fi schimbat mai devreme.
- 51 Autoritățile locale din regiunea dvs. dispun de un depozit pentru reciclarea uleiului sau pentru eliminarea acestuia pe cale ecologică.

DISPOZITIV TERMIC DE DECONECTARE

- 52 Dispozitivul de deconectare are rolul de a evita supraîncălzirea elementului.
- 53 Dacă friteuza dvs. nu mai funcționează:
- 54 Opriti-o, scoateți-o din priză și lăsați-o să se răcească.
- 55 Verificați nivelul uleiului.
- 56 Dacă nivelul uleiului este sub semnul MIN, resetați dispozitivul de deconectare.
-  Dacă nivelul uleiului este prea scăzut, iar dispozitivul de deconectare s-a activat din alt motiv, apelați Serviciul clienți.
- 57 Folosiți instrumentul de resetare pentru a apăsa butonul de resetare și a reseta dispozitivul de conectare.
- 58 Căldura excesivă va fi afectat calitatea uleiului, prin urmare trebuie să curățați vasul și să-l umpleți cu ulei proaspăt.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 59 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.

curățarea normală

- 60 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
- 61 Puneți capacul peste vas, pentru a evita depunerea de praf etc. în ulei.

curățarea completă (după câteva utilizări)

- 62 Acoperiți suprafața de lucru cu cel puțin 3 straturi de prosoape de bucătărie din hârtie.

- 63 Veți avea nevoie de un recipient de 5 litri și de o pâlnie cu gât lat.
64 Dacă doriți să filtrați uleiul, folosiți o sită prevăzută cu muselină sau hârtie de filtru.
65 Scoateți capacul și coșul.
66 Scoateți unitatea de încălzire/control prin ridicare.
67 Turnați uleiul în pâlnie.
68 Curățați unitatea de încălzire/control cu o cârpă umedă curată.
69 Spălați corpul, capacul, coșul și vasul cu apă caldă și detergent și uscați-le bine.
70 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
71 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
72 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
73 Dacă pe element s-au depus reziduuri, curățați-l cu detergent, mai des.
74 Îndepărtați toate urmele de detergent și uscați înainte de a reasambla.

reasamblarea

- 75 Așezați vasul în unitatea principală a friteuzei.
76 Aliniați orificiile de pe unitatea de control cu grilajul din spatele unității centrale și glisați unitatea de control până se fixează.
77 Așezați coșul în vas.
78 Trageți puțin de mânerul coșului pentru a le trece peste încuietoare și fixați mânerul pe coș.
79 Reașezați capacul.

decolorare

- 80 Pe măsură ce sunt utilizate, coșul, elementul, termostatele și cablurile de control se vor decolora. Acest lucru este inevitabil, inofensiv și nu va afecta funcționarea corectă a aparatului.



PROTEJAREA MEDIULUI


Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте устройството за нагряване/контрол в течност, не го използвайте в банята, близо до вода или на открито. 
- 3 Устройството за нагряване/контрол е оборудвано с безопасен ключ, който предотвратява включване на уреда, ако той не е правилно разположен.
- 4 Не прехвърляйте и не подавайте нищо през или в близост до уреда - ако нещо падне върху него, ще разпръска гореща мазнина.
- 5 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 6 Не премествайте уреда, когато е пълен с гореща мазнина.
- 7 Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- 8 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 9 Развийте кабела напълно преди употреба.
- 10 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 11 Носете уреда само за дръжките.
- 12 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 13 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 14 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 15 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 16 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.


само за домашна употреба

ПОДГОТОВКА

- 1 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 2 Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- 3 Разположете уреда така, че дръжката на коша да не стърчи до или над ръба на работния плот, където някой може случайно да я закачи при преминаване.
- 4 Използвайте дръжката на капака, за да го отстраните.
- 5 Разгънете дръжката на коша и натиснете горните краища над заключващия механизъм в средата.
- 6 Поставете върху цедка с кухненска хартия, която да попие мазнината след приготвяне на храната.

ПЪЛНЕНЕ

- 7 Напълнете съда с висококачествено олио до обозначенията MIN (2,7 литра) и MAX (3,2 литра) от страни на купата.
- 8 Не използвайте твърдо олио, мазнина, масло или маргарин.
- 9 Не смесвайте мазнини от различен вид, тъй като те имат различни температурни характеристики.
- 10 Отстранете капака.

илюстрации	7 лампичка за термостата	13 съд
1 дръжка на капака	8 контрол на температурата	14 тяло
2 капак	 бутон за нулиране	15 дръжки
3 дръжка	9 инструмент за нулиране	16 водачи
4 кош	10 прорези	17 натиснете тук
5 захващане на коша	11 устройство за нагряване/контрол	18 клипси
6 лампичка за захранването	12 уред	19 горна част

НАГРЯВАНЕ НА ОЛИОТО

- 11 Задайте необходимата температура (130-190°C) чрез копчето за контрол на температурата.
- 12 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 13 Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
- 14 Лампичката на термостата ще светне, след това ще светва и изгасва, докато термостатът поддържа температурата.
- 15 Изчакайте лампичката да изгасне преди да започнете да готвите.

ПОДГОТОВКА

- 16 Нарезжете храната на равномерни парчета.
- 17 Оваляйте мокрите храни (напр. риба, ананас) в брашно, галета, и др.
- 18 Не използвайте уреда за размразяване на храна. Храна, която не е полуготова, а замразена, трябва да се размрази напълно преди да се сложи в уреда.
- 19 Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.
- 20 Когато готвите сурови зеленчуци (напр. картофени резенчета или чипс), подсушете парченцата със кухненска хартия или хавлиена кърпа.

ЗАРЕЖДАНЕ НА КОЩНИЦАТА

- 21 Поставете пригответените парчета храна в коша.
- 22 Постарайте се да не слагате повече от два пласта храна в коша. Ако Ви се налага да готвите големи количества, правете го на порции.
- 23 Като използвате ръкавици за фурна, хванете коша за дръжката и бавно и внимателно я поставете в олиото.
- 24 Когато влезе в контакт с водата от храната, олиото ще образува пяна. Докато няма опасност пяната да излезе от съда, няма причина да се притеснявате.
- 25 Ако има опасност съдът да прелее, махнете капака, поставете го върху кухненска хартия и вижте раздел "Проблеми".

ГОТВЕНЕ НА ХРАНА

- 26 Изчакайте, докато храната се сготви.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

- 27 Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- 28 Като използвате ръкавиците за фурна, вдигнете коша за дръжката, закачете я за ръба на съда и оставете мазнината да се оттича.
- 29 Изпразнете храната в цедката, за да се изцеди допълнително преди сервиране.
- 30 Поставете празния кош обратно на ръба на съда.

ГОТОВО?

- 31 Изключете уреда от захранването.

ОЩЕ?

- 32 Ако искате да пригответе още една порция храна, проверете нивото на олиото и ако е необходимо долейте.

👁 НАРЪЧНИК ЗА ГОТВЕНЕ

33 Добавяне на храна към олиото намалява температурата на готвене.

34 Ако добавите малко храна, температурата ще се възстанови бързо и храната ще се сготви добре.

35 Когато слагате храна в уреда, обърнете внимание на мехурите, които се образуват.

36 Това е пара, която се образува, когато влагата в храната се нагрее.

37 Парата, която излиза от храната предотвратява попиването на мазнина в храната.

38 Храната се готви равномерно – става плътна и хрупкава.

39 Ако добавите прекалено много храна, температурата няма да се възстанови и храната Ви ще попие мазнина.

👁 ПАНИРОВКИ/ГЛАЗУРИ

40 Слагайте панировка/глазура на всички храни, с изключение на тези, които са с високо съдържание на нишесте, като картофи и понички. Панировката предпазва храната, предотвратява изтичането на сокове в олиото, а резултатът е хрупкава и вкусна храна. Панировките/глазурите не могат да се използват при замразени храни.

овкусено брашно

41 По-тънките панировки не се захващат добре за мокри/влажни храни, затова първо използвайте овкусено брашно. Когато готвите цяла малка и мазна риба като херинга, използвайте само овкусено брашно.

яйца и галета

42 Най-често се използват за риби, пилешко и яйца по шотландски, правейки храната апетитна и хрупкава. Идеални са за храна, която трябва да се сервира студена, тъй като остава хрупкава за часове.

- Панировайте в овкусено брашно, за да изсушите храната. Потопете в разбити яйца, след това в галета и повторете, докато храната е плътна и покрита. Натиснете добре и изтръскайте излишната панировка.
- Прясната галета предава груб вид. Направете си галета като запечете натрошен хляб до златист цвят и след това го надробете, докато стане на фини трохи.

g = грамове 5 = чаена лъжичка (5 мл) ⑥0 = яйце, средно голямо (53-63 гр)

ml = милилитри 15 = супена лъжица (15 мл) 70 = яйце, голямо (63-73 гр)

1/2 = щипка

основно тесто за палачинки

100g самонабухващо брашно 1 1/2 сол вода

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Непосредствено преди да Ви е необходимо, разбъркайте във вода, за да се образува гладко тесто за палачинки.

основно тесто за палачинки за пържене

100g самонабухващо брашно 1 5 растително масло 1 1/2 сол
вода

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Меси се в олио. Непосредствено преди да Ви е необходимо, разбъркайте във вода, за да се образува гладко тесто за палачинки.





специално тесто за палачинки за пържене

100g обикновено брашно 1 15 растително масло 1 1/2 сол
1 ⑥0 150ml течност

Течността може да е вода, мляко, бира, газирана вода и др.

Разделете яйцето. Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Прибавете жълтъка, а след това течността. Меси се в олио. Непосредствено преди готвене, разбийте яйцето, докато стане бяло и го добавете в тестото.

хрупкаво китайско тесто за палачинки

1  растително масло	2  бакпулвер	75g царевично брашно
1  сол	1  сол	вода

Смесете яйцето, царевичното брашно, солта и олиото с достатъчно количество студена вода, за да се образува мека основа, върху която да добавите или яйце и галета или тесто за палачинки.

време за готвене и безопасност на храните

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.

Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид. Чипсът (пържени картофи) и други зеленчуци трябва да са хрупкави.

чипс (пържени картофи)

Използвайте картофи за чипс като напр. King Edward, Cara, Maris Piper, Romano или Desirée.

- Обелете, нарежете, изплакнете и напълно подсушете. Не слагайте повече от два слоя чипс в коша. За по-добри резултати, гответе на два етапа:
етап 1 – пържете в продължение на 5-10 мин (в зависимост от качеството) на 170°C. Когато чипсът добие лек златист цвят и външната част стане твърда, вдигнете коша над олиото и оставете чипсът да се оттече и да изстине.
етап 2 – пържете в продължение на 2-4 мин на 190°C. Когато чипсът добие тъмно-златист цвят, извадете от олиото и оставете чипсът да се оттече в цедка, обвита в кухненска кърпа.

замразен чипс (пържени картофи)

Обикновено не се нуждае от тези два етапа Следвайте инструкциите на опаковката.

други зеленчуци

Много зеленчуци могат да бъдат изпържени – лукови кръгчета, гъби, карфиол. Те могат да се пържат пресни или замразени и трябва да се панират.

замразена храна

- Замразената храна бързо охлажда олиото, затова пържете на порции.
- Премахнете излишния лед или вода преди да добавите храната към олиото.
- Разделете парченцата или те ще залепнат.
- Задайте най-високата температура и бавно потопете коша в олиото, за да намалите образуването на пяна.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикетата.

риба – прясна

Рибата има високо съдържание на вода. Подсушете с кухненска кърпа и намажете с панировка преди готвене. Гответе я цяла или нарязана на филе, котлет или парчета.

	температура (°C)	време (минути)
филе, парчета, скариди	190	3-4
рибен кейк	190	3-4
херинга	190	1-2

риба- замразена

риба, предварително покрита с панировка, може да се готви замразена Следвайте инструкциите на опаковката.

	температура (°C)	време (минути)
писия	190	5-6
филета	170	10-15
парчета	190	3
скариди	170	3-5
рибни кейкове - малки	170	3
рибни кейкове – средни/големи	170	4-5
херинга	190	2-3

месо	температура (°C)	време (минути)
Пържете само прясно или размразено месо. Използвайте панировка с яйце и галета или тесто за палачинки.		
парчета	190	3
пържоли, котлети – малки/големи	170	10/15
яйца по шотландски	170	10
кюфтета	190	6
шницел (в зависимост от големината)	170	3-8
птиче месо	температура (°C)	време (минути)
Пържете само прясно или разтопено птиче месо.Използвайте панировка с яйце и галета или тесто за палачинки. Първо отстранете кожата за по-добри резултати. Изчакайте, докато месото се сготви в сърцевината. Хрупкавата златиста обвивка не винаги е показателна, затова опитайте преди да сервирате.		
парчета	170	4
бутчета	170	14-15
крокети	190	2-3
панирано пиле - малко	170	15-20
панирано пиле - голямо	170	20-30
хляб, кейкове, пържени храни	температура (°C)	време (минути)
понички	190	2
пържен ананас, банан или ябълка	190	2-3
крутони (хляб на кубчета)	190	1

ПРОБЛЕМИ

- 43 Ако олиото образува пяна и има опасност да прелее, има прекалено много храна в коша (извадете част от нея), храната е прекалено влажна (подсушете я малко и опитайте пак) или олиото е старо и замърсено (сменете го).
- 44 Всеки път, когато олиото се нагрее, качеството му се разваля.
- 45 Всеки път, когато слагате храна в него, влагата, остатъците от храна и мазнината, брашното и подправките от панировката и водата от замразените храни допълнително го замърсяват.
- 46 Частиците потъмняват, изгарят и залепват по следващата порция храна, като променят цвета и вкуса ѝ. Прецеждането може малко да намали това.
- 47 Дори и прецеденото олио ще изгуби качествата си след 10-12 употреби.
- 48 Полуготовите и печени на фурна картофи съдържат остатъчна мазнина от предварителното им приготвяне. Това ще сгъсти и обезцвети олиото във фритюрника Ви.
- 49 Ако редовно готвите храна с панировка, ще е добре да съхранявате отделно олиото за храни с панировка и за храни, които се приготвят с по-малко мазнина.
- 50 Груба ориентировка - ако забележите промяна във вкуса след като смените олиото, това означава, че е трябвало да го смените по-рано.
- 51 Местните власти разполагат с депо, където олиото се събира за рециклиране или за изхвърляне на място, което не вреди на околната среда.

ТЕРМИЧЕН ПРЕДПАЗИТЕЛ

- 52 Предпазителят защитава уреда от нагряване.
- 53 Ако уредът спре да работи:
- 54 Изключете го, извадете кабела и го оставете да изстине.
- 55 Проверете нивото на олиото.
- 56 Ако нивото на олиото е под знака MIN, нулирайте предпазителя.
- * Ако нивото на олиото не прекалено ниско, а предпазителят е работил поради друга причина, свържете се със сервиза.
- 57 Използвайте инструмента за нулиране и нулирайте оставащото време.

58 Прекомерното затопляне разваля мазнината, затова почистете съда и сипете прясна мазнина.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

59 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.

нормално почистване

60 Почистете външните повърхности с влажна кърпа.

61 Слагайте капака на съда, за да предпазвате от влизане на прах и др. в олиото.

пълно почистване (прави се след неколккратно използване)

62 Покрийте работната площ с поне 3 пласта кухненска хартия.

63 Ще са Ви необходими 5-литров контейнер и фуния.

64 Ако искате да прецедите олиото, използвайте сито с муселин или филтърна хартия.

65 Махнете капака и коша.

66 Повдигнете устройството за нагряване/контрол.

67 Изсипете олиото във фунията.

68 Почистете устройството за нагряване/контрол с чист, влажен парцал.

69 Измийте тялото, капака и съда с топла сапунена вода и подсушете добре.

70 Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

71 Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.

72 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

73 Ако по съда се натрупва остатъчна храна, почиствайте често с препарат.

74 Премахнете всички следи от препарат и подсушете преди да сглобите уреда.

сглобяване

75 Сложете съда в тялото на фритюрника.

76 Съединете прорезите на контролния механизъм с водачите в задната част на корпуса и приплъзнете контролния механизъм, докато застане е правилна позиция.

77 Сложете коша вътре в съда.

78 Издърпайте леко телената част на дръжката, за да пасне на ключа и завъртете дръжката надолу по коша.

79 Отстранете капака.

обезцветяване

80 С използването, кошът, елементът, термостатът и телта се обезцветяват. Това е неизбежно, безобидно и няма да повлияе на функционирането на уреда.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



20 اسحب أسلاك مقبض السلة بعيداً قليلاً لتمرير المزلاج وتدوير المقبض في السلة.

21 استبدل الغطاء.

تغير اللون

سيغير لون السلة والعنصر والترموسات وأسلاك التحكم مع الاستخدام. وهذا أمر لا مفر منه وهذا غير ضار ولا يؤثر على تشغيل الجهاز.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلإن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

- 49 إذا كنت تقوم بطهي أطعمة مغلفة بشكل منتظم، فقد يكون من المفيد الحفاظ على كميتين من الزيت، واحدة للأطعمة المغلفة وواحدة لأطعمة "الزيت العادي".
- 50 كدليل عام، إذا لاحظت تحسنا ملحوظا في النكهة بعد تغيير الزيت، فيجب أن تقوم بتغييره مبكرا.
- 51 سيكون لدي السلطة المحلية مستودعا يمكن أخذ الزيت القديم إليه لإعادة تدويره أو التخلص منه بشكل صديق للبيئة.

◀ القاطع الحراري

- 52 يعمل القاطع الحراري لحماية العنصر من الحرارة الزائدة.
- 53 إذا توقفت المقالة عن العمل:
- 54 قم بإيقافها وفصلها ودعها تبرد.
- 55 افحص مستوى الزيت.
- 56 إذا كان مستوى الزيت تحت علامة MIN، قم بإعادة ضبط القاطع.
- ★ إذا لم يكن مستوى الزيت منخفضا جدا، فقد تم تشغيل القاطع لسبب آخر، فاطلب خدمة العملاء.
- 57 استخدم أداة إعادة الضبط للضغط على زر إعادة الضبط وإعادة ضبط القاطع.
- 58 تتسبب الحرارة الزائدة في إفساد الزيت، فقم بتنظيف الوعاء وإعادة ملئه بزيت جديد.

👁 محاذير وصيانة

- 1 افصل الجهاز ودعه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.

التنظيف العادي

- 2 امسح الأسطح الخارجية بقطعة قماش مبللة.
- 3 ضع الغطاء على الوعاء لإبعاد الغبار عن الزيت.
- التنظيف الكامل (بعد كل الاستخدامات القليلة)**
- 4 قم بتغطية سطح العمل بما لا يقل عن 3 طبقات من ورق المطبخ.
- 5 ستحتاج لوعاء 5 لتر وقمع واسع العنق.
- 6 إذا كنت تريد تصفية الزيت، استخدم منخلا بشاش أو ورقة تصفية.
- 7 أخرج الغطاء والسلة.
- 8 ارفع وحدة التسخين/التحكم.
- 9 قم بصب الزيت في القمع.
- 10 نظف وحدة التسخين/التحكم بقطعة قماش مبللة نظيفة.
- 11 اغسل الجسم والغطاء والسلة والوعاء في ماء صابوني دافئ وجفف جيدا.
- 12 ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- 13 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- 14 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
- 15 إذا تراكمت البقايا على العنصر، نظفه بمنظف وكرر التنظيف.
- 16 أزل كل أثر للمنظف وجفف قبل إعادة التجميع.

إعادة التجميع

- 17 ضع الوعاء في جسم المقالة.
- 18 قم بتعشيق الأخاديد الموجودة في وحدة التحكم مع الأدلة الموجودة خلف الجسم، وحرك وحدة التحكم في مكانها.
- 19 ضع السلة داخل وعاء.

الأسماك - الطازجة

يحتوي السمك على نسبة عالية من الماء. جففه بمنشفة مطبخ وقم بتغطيته قبل الطهي. واستخدمه كاملا أو مقطعا إلى شرائح طرية أو شرائح مشوية أو شرائح مقلية.

شرائح طرية وشرائح مقلية وجمبري

190 4-3

كعك السمك

190 4-3

السمك الصغير

190 2-1

السمك - المجمد

يمكن طهي السمك المغطى مسبقا من الأسماك المجمدة. اتبع التعليمات الموجودة على العبوة.

سمك البلايس

190 6-5

شرائح طرية

170 15-10

شرائح مقلية

190 3

الجمبري

170 5-3

كعك السمك - صغير

170 3

كعك السمك - متوسط/كبير

170 5-4

السمك الصغير

190 3-2

اللحم

قم بقلي اللحم الطازج أو المذاب. وتغطيته في البيض أو فتات الخبز أو العجين.

شرائح مقلية

190 3

قطع، شرائح مشوية - صغيرة/كبيرة

170 15/10

بيض مسلوق

170 10

كفتة، كرات لحم

190 6

شرائح وينر شنيترز (حسب السمك)

170 8-3

الدواجن

قم بقلي الدجاج الطازج أو المذاب. وتغطيته في البيض أو فتات الخبز أو العجين. وأزل الجلد أولا لأفضل

النتائج. اسمح بوقت كافي لطهي الدواجن بالكامل. ولا يدل المظهر الخارجي الذهبي الهش بالضرورة على ذلك، ولذلك اختبره قبل التقديم.

شرائح مقلية

170 4

أوراك

170 15-14

كرات مقلية

190 3-2

دجاج مقطوع - صغير

170 20-15

دجاج مقطوع - كبير

170 30-20

المشاكل

43 إذا كون الزيت رغوي تهدد بفيضان، فهذا يعني أن الطعام في السلة أكثر من اللازم (قم بإخراج بعضه)، أو إن الطعام رطبا جدا (جففه قليلا وحاول مرة أخرى)، أو قد يكون الزيت قديما أو ملوثا (استبدله).

44 يتدهور الزيت كلما تم تسخينه.

45 كلما تم وضع الطعام فيه، تسبب الرطوبة وجسيمات الطعام والدهون والدقيق وتوابل التغطية والماء الخارج من الأطعمة المجمدة مزيدا من التدهور.

46 تسود الجسيمات وتحترق وتلتصق بالدفعة التالية من الطعام وتغير شكله وطعمه. ويمكن أن تخفف التصفية من ذلك قليلا.

47 سيبتعدى الزيت المصفي أحسن حالاته بعد 10 إلى 12 مرة استخدام.

48 لرقائق الفرن المطبوخة مسبقا غطاء من الزيت الخارج من عملية الطبخ المسبق. وهذا يغلاظ أو يغير لون الزيت في المقلاة.

عجينة الفطائر الفاخرة

1 (60)

1 ملح
1 5 زيت نباتي

g100 دقيق عادي
ml150 سائل

يمكن أن يكون السائل ماء أو لبن أو بييرة أو ماء فوار، الخ. افصل البيض. انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قم بالتقليب في صفار البيض ثم السائل. اضرب في الزيت. قبل الحاجة إليه، قم بالتقليب في ماء يكفي لتكوين عجينة ناعمة.

العجينة الصينية الهشة

1 (70)

1 ملح
2 5 مسحوق خبز
ماء

g75 دقيق ذرة
1 5 زيت نباتي

اخلط البيض ودقيق الذرة والملح والزيت مع ماء بارد يكفي لتكوين قاعدة دسمة يضاف إليها إما البيض أو فتات الخبز أو العجين.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

يجب أن تكون الرقائق (البطاطس المقلية) والخضروات الأخرى هشة.

الرقائق (البطاطس المقلية)

استخدم بطاطس رقائق مثل كينج إدوارد أو كارا أو مارييس بايبر أو رومانو أو ديزيرييه.

• قشر وقطع واشطف وفرغ وجفف تماما. لا تضع أكثر من طبقتين من الرقائق في السلة في وقت واحد. وللحصول على أفضل النتائج، قم بطهي الطعام على مرحلتين:

• المرحلة 1 – القلي لمدة 5-10 دقائق (حسب الكمية) في 170 درجة مئوية. وعندما تصبح الرقائق ذهبية شاحبة وصلبة من الخارج، ارفع السلة من الزيت وارك الرقائق تصفى وتبرد

• المرحلة 2 – القلي لمدة 2-4 دقائق في 190 درجة مئوية. وعندما تصبح بنية اللون ذهبية وهشة، أخرجها من الزيت وقم بتصفيتها في مصفاة مفروشة بمنشفة مطبخ.

الرقائق المجمدة (البطاطس المقلية)

هذه لا تحتاج عادة لمرحلتين.

اتبع التعليمات الموجودة على العبوة.

الخضروات الأخرى

يمكن قلي العديد من أنواع الخضروات – حلقات البصل والفطر وزهر القرنبيط. ويمكن طهيها إذا كانت طازجة أو المجمدة ويجب أن تكون مغطاة.

• الأطعمة المجمدة

- تبرد الأطعمة المجمدة الزيت بسرعة لذلك يتم قلى طبقة واحدة في كل مرة..
- تخلص من الثلج أو الماء الزائد قبل إضافة الطعام للزيت.
- احفظ القطع متباعدة وإلا فسوف تلتصق ببعضها البعض.
- استخدم أعلى إعداد لدرجة الحرارة وقم بتنزيل السلة ببطء في الزيت للحد من الرغوة.
- عند طهي أطعمة معبأة مسبقا، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.

الوقت (بالدقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الخبز والكعك والفطائر الكعك الحلقي
2	190	الأناناس أو الموز أو فطائر التفاح
3-2	190	قطع الخبز المحمص (مكعبات الخبز)
1	190	

👁 هل انتهيت؟

31 فصل الجهاز.

👁 هل تريد طهي المزيد؟

32 إذا كنت ترغب في طهي دفعة أخرى من الطعام، تحقق من مستوى الزيت واستكملة عند اللزوم.

👁 دليل الطبخ

33 يقلل إضافة الطعام للزيت درجة حرارة الزيت.

34 إذا قمت بإضافة قليل من الطعام، تعود درجة الحرارة بسرعة ويتم طهي الطعام بشكل سليم.

35 عندما تضع الطعام في الجهاز، يجب أن تشاهد فقاعات منبعتة.

36 وهي عبارة عن بخار تكوّن بسبب تسخين الأجزاء الرطبة داخل الطعام.

37 يمنع البخار الخارج من الطعام امتصاص الزيت في الطعام.

38 ويتم طهي الطعام بشكل موحد – صلب وهش.

39 وإذا قمت بإضافة كمية طعام أكثر من اللازم، لن ترجع درجة الحرارة وسوف يمتص الطعام الزيت.

👁 التغطية بطبقات خارجية

40 قم بتغطية جميع الأطعمة باستثناء الأطعمة عالية النشا مثل البطاطس والكعك. وتحمي التغطية الطعام وتساعد على منع تسرب العصائر في الزيت وتعطي نتيجة لذيذة هشة. وعموما لن تلتصق التغطية بالأطعمة المجمدة.

الدقيق المتبل

41 لا تلتصق التغطية السميكة بشكل جيد بالأطعمة الرطبة لذلك قم بتغطيتها أولا في دقيق متبل. واستخدمه لتغطية الأسماك الزيتية الصغيرة مثل السمك الصغير.

البيض وفتات الخبز

42 شائع على السمك والدجاج والبيض المسلووق ويعطي مظهرا جذابا هشاً ومقددا ومثالي للأطعمة التي تقدم باردة حيث يبقى هشاً لساعات.

• قم بتغطيته في دقيق متبل لتجفيف الطعام. واغمره في بيض مخفوق ثم فتات خبز وكرر ذلك حتى يتم تغطيته تماما واضغط جيدا ثم قم بهز أي فائض.

• يعطي فتات الخبز الطازج مظهرا خشنا. قم بعمل فتات خبز جاف أو مبشور ببقايا الخبز إلى أن يصبح ذهبيا ثم اسحقه أو حوله إلى كسرة دقيقة.

g = 1000 غرام = 5 ملعقة صغيرة (5 مللي لتر) ⑥0 = البيض، المتوسط (53-63 غرام)

ml = 1000 مللي لتر = 15 ملعقة طعام (15 مللي لتر) ⑦0 = البيض، الكبير (63-73 غرام)

1/2 = القرصة

العجينة الأساسية

g100 دقيق وملح مخمر 1 1/2 ملح ماء

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قبل الحاجة إليه، قم بالتقليب في ماء يكفي لتكوين عجينة ناعمة.

عجينة الفطائر الأساسية

g100 دقيق وملح مخمر 1 1/2 زيت نباتي 1 1/2 ملح ماء

ماء

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. اضرب في الزيت. قبل الحاجة إليه، قم بالتقليب في ماء يكفي لتكوين عجينة ناعمة.

الرسومات	7 لمبة الترموستات	13 الوعاء
1 مقبض الغطاء	8 التحكم في درجة الحرارة	14 الجسم
2 غطاء	9 زر إعادة الضبط	15 مقبض الحمل
3 مقبض	10 أداة إعادة الضبط	16 أدلة
4 سلة	11 وحدة التسخين/التحكم	17 اضغط هنا
5 مسند السلة	12 عنصر	18 مشابك
6 لمبة الطاقة		19 قوائم

10 استبدال الغطاء.

👁️ تسخين الزيت

- 11 اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (130-190 درجة مئوية).
- 12 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 13 سوف تضيء لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
- 14 تضيء اللمبة الترموستات ، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة
- 15 انتظر حتى تنطفئ اللمبة.

👁️ التحضير

- 16 قم بتقطيع الطعام إلى قطع منتظمة الحجم.
- 17 قم بتغطية الأطعمة الرطبة (مثل السمك والأناناس) بالدقيق وفتات الخبز والعجين، الخ.
- 18 لا تستخدم الجهاز في تدوير الطعام. ويجب تدوير أي طعام غير الأطعمة المطبوخة سريعة التجميد بالكامل قبل وضعها في الجهاز.
- 19 عند طهي أطعمة معبأة مسبقًا، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.
- 20 عند طهي خضروات نيئة (مثل رقائق البطاطس أو الشرائح)، جفف القطع بورق مطبخ أو منشفة شاي.

👁️ وضع السلة

- 21 ضع قطع الطعام المحضرة في السلة.
- 22 حاول عدم وضع أكثر من طبقتين من الطعام في السلة. وإذا كنت بحاجة لطهي أكثر، افعل ذلك على دفعات.
- 23 باستخدام قفاز الفرن، أمسك السلة بالمقبض وأنزل السلة ببطء ورفق في الزيت.
- 24 سوف يكوّن الزيت رغوة عندما يلامس الماء من الطعام. وطالما أن الرغوة لا تهدد بفيضان الوعاء، فيجب ألا يكون ذلك سببا للقلق.
- 25 وإذا كانت الرغوة تهدد بفيضان الوعاء، أخرج السلة وضعها مرة أخرى على ورقة المطبخ ثم انظر قسم "المشاكل".

👁️ طبخ الطعام

26 انتظر إنشاء طهي الطعام.

👁️ إخراج الطعام

- 27 تأكد من طهيه. وإذا كنت في شك، قم بطهيه أكثر قليلا.
- 28 باستخدام قفاز الفرن، ارفع السلة بالمقبض واربط مسند السلة على حافة الوعاء ودعها تفرغ.
- 29 قم بتفريغ الطعام في المصفاة لمزيد من التفريغ قبل التقديم.
- 30 أعد السلة الفارغة إلى حافة الوعاء.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

⊠ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تضع وحدة التسخين/التحكم في سائل ولا تستخدمها في الحمام أو بالقرب من الماء أو في الخارج.
- 3 تم تجهيز وحدة التسخين/التحكم بمفتاح للسلامة لمنع تشغيل العنصر ما لم تكن وحدة التسخين/التحكم في مكانها الصحيح.
- 4 لا تحمل أو تمرر أي شيء عبر المساحة الموجودة فوق أو بالقرب من الجهاز – إذا سقط أي شيء في الجهاز، فسوف يخرج الزيت الساخن.
- 5 لا تترك الجهاز مهما خلال اتصاله بالتيار.
- 6 لا تحرك الجهاز عندما يحتوي على زيت ساخن.
- 7 لا تستخدم الجهاز بالقرب أو تحت الستائر أو المواد الأخرى القابلة للاحتراق وراقبه أثناء الاستخدام.
- 8 لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.
- 9 قم بفك الكبل بالكامل قبل الاستخدام.
- 10 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- 11 لا تحمل الجهاز إلا من مقابض الحمل.
- 12 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 13 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- 14 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 15 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 16 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

للاستعمال المنزلي فقط

⊠ التحضير

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 2 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- 3 ضع الجهاز بحيث لا يمتد مقبض السلة إلى أو على حافة سطح العمل فمن المرجح أن يشتبك بطريق الخطأ عند مروره.
- 4 استخدم مقبض الغطاء لإخراج الغطاء.
- 5 ابسط مقبض السلة وادفع القوائم على المزلاج فوق المفصلة.
- 6 افرش مصفاة بورقة مطبخ لتفريغ الطعام بعد طهيهِ.

⊠ المل

- 7 املا الوعاء بزيت طعام سائل عالي الجودة بين علامة MIN (2.7 لتر) وعلامة MAX (3.2 لتر) على جانب الوعاء.
- 8 لا تستخدم زيت طهي صلب أو دهون أو زبد أو سمن.
- 9 لا تخلط أنواعا مختلفة من الزيوت لأن خصائص درجة الحرارة بها ستكون مختلفة.