



Bedienungsanleitung

Modell 58601

Instructions for use - Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58601
Stand: August 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205 94 18-0
Telefax +49 (0)6205 94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

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

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

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58601

Technische Daten	6
Für Ihre Sicherheit.....	6
Besondere Sicherheitshinweise Fritteusen.....	7
Ihre neue Fritteuse	8
Wissenswertes zum Fett	9
Vor dem ersten Benutzen.....	9
Frittieren	9
Fondue.....	10
Reinigen und Pflegen.....	11
Tabelle der Frittierzeiten.....	12
Rezepte	13
Fehler beheben	15
Garantiebestimmungen	78
Service-Adressen	80
Bestellformular.....	81
Entsorgung / Umweltschutz	82

Instructions for use Model 58601

Technical Data	16
Important Safeguards.....	16
Special safeguards for the use of deep fryers.....	17
Your new deep fat fryer.....	18
General frying rules.....	18
Before using the appliance for the first time.....	19
Deep fat frying	19
Fondue.....	20
Cleaning and maintenance	21
Frying schedule	22
Recipes	23
Remedy of problems	25
Guarantee Conditions.....	78
Waste Disposal / Environmental Protection	82

Notice d'utilisation modèle 58601

Spécifications techniques	26
Pour votre sécurité.....	26
Consignés de sécurité spéciales pour les friteuses.....	27
Votre nouvelle friteuse.....	28
Information sur l'utilisation de graisse	29
Avant la première utilisation	29
Frïre	29
Fondue.....	30
Nettoyage et entretien.....	31
Tabelle des temps de friture	32
Recettes	33
Elimination de problèmes.....	34
Conditions de Garantie.....	78
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	82

Gebruiksaanwijzing model 58601

Technische Daten	36
Voor uw veiligheid.....	36
Speciale veiligheidsinstructies voor friteusen.....	37
Uw nieuwe friteuse	38
Nuttige informatie over vet	

INHALTSVERZEICHNIS

Vóór het eerste gebruik	39
Frituren	39
Fondue	40
Reiniging en onderhoud	41
Tabel van de frituurtijden	42
Recepten	43
Verhelpen van problemen	45
Garantievoorwaarden	78
Verwijderen van afval / Milieubescherming	82

Istruzioni per l'uso Modello 58601

Dati tecnici	46
Per la Sua sicurezza	46
Informazioni di sicurezza specifiche per le friggitrici	47
Informazioni importanti sui grassi	48
La Sua nuova friggitrice	49
Prima del primo impiego	49
Friggere	50
Fonduta	50
Pulizia e manutenzione	51
Tabella dei tempi di frittura	52
Ricette	53
Risoluzione dei problemi	55
Norme die garanzia	79
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	83

Instrucciones de uso Modelo 58601

Datos técnicos	57
Indicaciones de seguridad	57
Instrucciones de seguridad especiales para freidoras	58
Su nueva freidora	59
Informaciones acerca del aceite	60
Puesta en servicio	60
Fritura	60
Fondue	61
Limpieza y Mantenimiento	62
Tabla de tiempos de fritura	62
Recetas	64
Eliminar problemas	67
Condiciones de Garantía	79
Disposición / Protección del medio ambiente	83

Návod k obsluze modelu 58601

Technická data	68
Bezpečnostní pokyny	68
Bezpečnostní upozornění týkající se fritování	69
Vaše nová fritéza	70
Zajímavost o tuku	70
Před prvním použitím	71
Fritování	71
Fondue	72
Čištění a údržba	73
Přehled fritovacích časů	74
Recepty	75
Odstranění problémů	77
Záruční podmínky	79
Likvidace / Ochrana životního prostředí	83

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58601

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	750 W, 220-240 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 20,0 x 28,0 x 20,5 cm
Zuleitung:	Ca. 97 cm
Gewicht:	Ca. 1,57 kg
Gehäuse/Deckel:	Kunststoff Deckel abnehmbar, spülmaschinene geeignet, mit Filter
Fettbehälter:	Metall, antihaftbeschichtet, entnehmbar
Filter:	Dauerfilter
Frittierkorb:	Metall, entnehmbar, spülmaschinene geeignet, Griff abnehmbar
Volumen:	Max. 750 ml Fettfüllmenge
Fassungsvermögen:	Ca. 200 g Pommes Frites in einem Durchgang
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung 130-190 °C Entnehmbarer Fettbehälter Fettbehälter, Frittierkorb und Deckel spülmaschinene geeignet Beleuchteter Bedienknopf für EIN/AUS und BEREIT
Zubehör:	Frittierkorb, 6 Fonduegabeln, Fondue-Ring, Bedienungsanleitung mit Rezepten



Technische Änderungen vorbehalten.

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gehäuse und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern stets an der Griffleiste des Steckers.
10. Legen Sie die Zuleitung so, dass das Gerät nicht versehentlich heruntergerissen werden kann. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Verlängerungen notwendig. Verwenden Sie nur technisch fehlerfreie Verlängerungen.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,

- landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
 14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
 15. Benutzen Sie die Fritteuse stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
 16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
 17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
 18. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
 19. Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen.
 20. Die Oberflächen des Geräts werden im Betrieb heiß, verwenden Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und den Bedienknopf.
 21. Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
 22. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in heiß ist, um Verletzungen zu vermeiden.
 23. Fassen Sie niemals in heißes Fett - Verbrennungsgefahr!
 24. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit Tüchern oder ähnlichem ab.
 25. Achten Sie beim Transport des Gerätes darauf, dass siedendes Fett schwere Verbrennungen verursachen kann. Wir empfehlen, das heiße Gerät bzw. die mit heißen Flüssigkeiten gefüllten Behälter nicht zu transportieren, sondern das Gerät am Verwendungsort aufzustellen und Öl, Brühe usw. dort zu erhitzen.
 26. Achten Sie darauf, dass das Fett sich nicht überhitzt. Falls sich das Fett durch Überhitzung entzünden sollte, bitte den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel o. ä. abdecken, um die Flammen zu ersticken.
 27. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
 28. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
 29. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
 30. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Fettbehälter, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammengesetzt werden.
 31. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer. Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden. Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FRITTEUSEN

1. Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. Öl und sonstige Frittierfette können sich bei Überhitzung entzünden. Daher ist bei Langzeitbetrieb besondere Vorsicht notwendig. Sobald das Frittiergut fertig zubereitet ist und das Gerät nicht mehr gebraucht wird, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von Speisen gemäß dieser Bedienungsanleitung. Frittieren Sie nur dafür geeignete Lebensmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass das Frittiergut möglichst trocken ist.
4. Geben Sie niemals Wasser in das Frittierfett.
5. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn kein Frittierfett eingefüllt ist, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
6. Das Niveau des Frittierfetts muss sich zwischen der MIN- und MAX-Markierung

befinden. Füllen Sie auf keinen Fall mehr Frittierfett ein, da heißes Fett herausspritzen kann – Verletzungsgefahr!

7. Beim Frittieren kann sich heißer Dampf bilden, halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie die Fritteuse mit besonderer Vorsicht.
8. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raumes während des Frittierens.
9. Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
10. Das Bedienelement als Ganzes darf nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen oder darin eingetaucht werden. Nur die fest mit dem Bedienelement

verbundene Heizschlange, d.h. die Teile, die beim Betrieb mit Öl in Berührung kommen, können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

11. Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.
12. Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.
13. Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.

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

IHRE NEUE FRITTEUSE



- 1 Handgriff
- 2 Fondue-Gabeln
- 3 Bedienknopf/Temperaturregelung
- 4 Fettbehälter
- 5 Fondue-Ring
- 6 Frittierkorb
- 7 Deckel

WISSENSWERTES ZUM FETT

1. Wir empfehlen die Verwendung von hitzebeständigem, flüssigem Öl zum Frittieren. Wenn das Öl oder Fett nach dem Frittieren bräunlich wird, ist es nicht hitzebeständig. Verwenden Sie dann eine andere Sorte. Mischen Sie nie verschiedene Öle und Fette, da die Siedepunkte der Fette sehr unterschiedlich sind.
2. Mischen Sie nie neues und altes Fett.
3. Bei Verwendung von Öl dieses bis zur erforderlichen Höhe einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX).
4. Bei der Verwendung von festem Frittierfett dieses in Würfel schneiden. Füllen Sie bis zur Markierung MAX Fettwürfel ein, Gerät auf ca. 140 °C einstellen. Wenn das Fett geschmolzen ist, so viele Fettwürfel zufügen, bis sich das Fettniveau zwischen MIN und MAX befindet. Nach dem Abkühlen des Gerätes wird dieses Fett fest.
5. Überhitzen Sie das Fett nicht, da sonst die Oberfläche des Frittierguts verkrustet und das Innere nicht gar wird.
6. Das Frittiergut muss im Fett schwimmen, daher nie zu viel Frittiergut auf einmal einfüllen. Bei einer zu großen Menge kühlt das Fett zu stark ab und das Frittiergut saugt sich mit Fett voll.
7. Ersetzen Sie verbrauchtes Frittierfett regelmäßig. Verbrauchtes Frittierfett beeinträchtigt den guten Geschmack des Frittierguts. Entsorgen Sie verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend entsprechend der örtlichen Entsorgungsvorschriften.
8. Falls Sie das Frittierfett wieder verwenden, lassen Sie dieses zunächst etwas abkühlen und gießen es, bevor es wieder fest wird, durch ein mit einem Küchen- oder Filterpapier ausgelegtes Sieb in einen anderen Behälter. Sie können das Fett dann in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Ungefiltertes Fett verdirbt rasch.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entnehmen Sie den Deckel, den Frittierkorb, den Handgriff und sonstiges Zubehör und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Deckel, den Fettbehälter und den Korb mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Setzen Sie den Deckel wieder ein.
4. Stellen Sie das Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
5. Setzen Sie den Fettbehälter ein, bis er auf der Gehäusekante aufliegt.
6. Den Handgriff des Frittierkorbs in die entsprechende Halterung an der Innenseite des Frittierkorbs einsetzen. Drücken Sie hierfür die beiden Knöpfe am Handgriff nach innen. Schieben Sie den vorderen Bereich des Handgriffes in die Halterung am Frittierkorb und lassen Sie die beiden Knöpfe am Handgriff wieder los. Um den Handgriff abzunehmen, drücken Sie die Knöpfe wieder zusammen und ziehen den Handgriff aus der Halterung heraus.
7. Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken.

FRITTIEREN

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Öl bis zur erforderlichen Höhe einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX).
3. Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen. Der Aufheizvorgang beginnt. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein und leuchtet rot.
4. Bei Verwendung von festem Frittierfett empfehlen wir, dieses in kleine Würfel von ca. 2 cm Größe schneiden. Schmelzen Sie das Fett zunächst auf niedriger Stufe (ca. 130 °C). Danach können Sie das Fett auf die jeweils erforderliche Temperatur aufheizen.
5. Während des Aufheizens leuchtet die Funktionskontrollleuchte rot. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte blau. Das Gerät ist mit einem Thermostat zur Regelung der Temperatur ausgestattet. Die Heizung wird

in Abständen ein- und ausgeschaltet. Entsprechend leuchtet die Kontrollleuchte während der Aufheizphasen rot und bei Erreichen der eingestellten Temperatur blau auf. Um optimale Frittiererergebnisse zu erhalten, sollten Sie das Frittiergut erst dann eintauchen, wenn die ideale Temperatur erreicht ist und die Kontrollleuchte blau leuchtet.

6. Legen Sie das Frittiergut in den Korb und senken Sie diesen langsam in das Frittierfett.
7. Sobald die Temperatur absinkt und die Kontrollleuchte rot leuchtet, das Frittiergut aus dem Fett nehmen und warten, bis die notwendige Temperatur wieder erreicht ist,

dann das Frittiergut wieder eintauchen und fertig frittieren.

VORSICHT:

Auf Ölspritzer achten!

8. Tiefgefrorene Lebensmittel enthalten mehr Wasser und spritzen beim Eintauchen in das heiße Frittierfett.
9. Lassen Sie fertig frittierte Gerichte nicht zu lange in der Abtropfstellung stehen, der aufsteigende Dampf weicht das Frittiergut dann wieder auf.
10. Nach Benutzung stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
11. Entsorgen Sie das Fett umweltgerecht.

FONDUE

1. Füllen Sie Fett oder Brühe bis zur Max-Markierung in den Fettbehälter des Gerätes.
2. Das Gerät ist nicht geeignet um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen.
3. Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse, indem Sie ihn vom Gehäuse nach oben abziehen.
4. Setzen Sie den Sicherungsring auf den



Fettbehälter auf, achten Sie dabei darauf, dass der Sicherungsring richtig sitzt und nicht wackelt.

5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
6. Erwärmen Sie das Fett bzw. die Brühe etwa 20 Minuten, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.

7. Die Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise siedeln. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.
8. Stecken Sie das gewünschte Gargut auf die Gabeln und geben Sie es in die Flüssigkeit.
9. Garen Sie die Fleischstücke ca. 1,5 bis 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 bis 4 Minuten bei der Verwendung von Fleischbrühe.
10. Bei Verwendung von Brühe können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wantans oder Gemüse garen.
11. In Fett werden Dim-Sum-Taschen oder Krustentiere in Backteig besonders köstlich.
12. Servieren Sie zum Fondue Saucen und Dips nach Ihrem Geschmack. Diese können Sie im Handumdrehen mit dem ESGE-Zauberstab® zubereiten.

Hinweise zum Garen mit Fett

Decken Sie den Fettbehälter während des Aufheizens nicht mit dem Deckel zu, wenn der Spritzschutz auf dem Topf liegt. Dieser könnte sich überhitzen.

Verwenden Sie nur hitzebeständige und geschmacksneutrale Fette. Das Fett darf weder spritzen noch qualmen.

Verwenden Sie das Fett maximal 3 bis 4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es schäumt, ranzig riecht und dickflüssig wird.

Wechseln Sie immer das ganze Fett aus. Mischen Sie kein verbrauchtes und frisches Fett.

Mischen Sie nie unterschiedliche Fettsorten.

Verwenden Sie nur mageres, zartes Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßige, nicht zu große Stücke.

Tiefgefrorenes Gargut muss zuvor aufgetaut werden.

Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet werden, um Spritzer beim Eintauchen ins Fett weitgehend zu vermeiden.

Bewahren Sie das Fett bis zur nächsten Benutzung in einem verschlossenen Behälter kühl auf.

Fondue Bourguignonne

Für 4-6 Personen

800 g mageres Rindfleisch (Filet)

Marinade:

100 ml Pflanzenöl, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 Messerspitze Chiliflocken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 700 ml hitzebeständiges Öl

Das Pflanzenöl etwas erwärmen, die Gewürze zufügen und durchziehen lassen.

Zwiebeln hacken.

Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Gewürzöl und den Zwiebeln einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Vor der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Das Fondueöl in den Topf füllen, auf die Platte stellen und im offenen Topf auf höchster Stufe ca. 20 Minuten erhitzen, bis die optimale Temperatur erreicht ist.

Fleischstückchen auf die Fonduegabel spießen und nach Geschmack im heißen Öl garen.

Das gegarte Fleisch salzen und pfeffern und mit Fonduesaucen/Dips servieren, z. B. einer klassischen Cocktailsauce.

Fondue Chinoise

Für 4-6 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK), 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, 700 ml Hühnerbrühe, 2 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier

Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen.

Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Eier verquirlen.

Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten.

Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf der Platte erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf mittlere Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet.

Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse auf die Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Brühe nachfüllen.

Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Curry- oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce.

Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben und diese in Suppenschalen servieren.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Temperaturregler auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.**
2. **Das Gerät vollständig abkühlen lassen.**
3. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Kontakt kommen.
4. Nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab und entnehmen Sie den Frittierkorb.
5. Lassen Sie das Frittierfett etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann den Fettbehälter und gießen das Fett, bevor es wieder fest wird, durch ein mit einem Küchenpapier ausgelegtes Sieb. Sie können das Fett im Kühlschrank aufbewahren und mehrmals verwenden.
6. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel aus und wischen Sie mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Putzmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
7. Der Frittierkorb, der Fettbehälter sowie der Deckel können in warmen Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
8. Zur platzsparenden Aufbewahrung kann der Handgriff des Frittierkorbs abgenommen werden.
9. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
10. Setzen Sie den Deckel, den Fettbehälter und den Frittierkorb wieder in das Gerät.
11. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes erheblich.
12. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

TABELLE DER FRITTIERZEITEN

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

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

Fleisch, Geflügel

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Bratwurst	175 °C	3
Frikadellen/Klopse	175 °C	3-4
Kotelettes, paniert	170 °C	5-6
Schnitzel, unpaniert	175 °C	2-3
Schnitzel, paniert	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Leber, bemehlt	170 °C	2-3
Geflügelleber, paniert	170 °C	3
Hähnchenkeulen	170 °C	15
Hähnchenschnitzel, pan.	170 °C	2-3
Wachteln	175 °C	4
Backhähnchen, paniert in 4 Teilen	170 °C	17
Fleisch- oder Leberkäse, dicke Scheiben	175 °C	2-3
Fleisch, ca. 6 cm Stück, von beiden Seiten sternförmig eingeschnitten	175 °C	2-3

Fisch

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Krabben	175 °C	1-2
Riesengarnelen	175 °C	5
Fischfilet, bemehlt	175 °C	4
Fischfilet, paniert	170 °C	6
Fischfilet in Backteig	170 °C	7
Fischstäbchen	160 °C	5-8
Scholle, bemehlt	175 °C	8-10
Karpfen, klein, bemehlt, in 4 Stücke geteilt	175 °C	8-10
Forelle, bemehlt	170 °C	5
Forelle, paniert	170 °C	6
Heringsfilet	170 °C	3
Tintenfischringe, bemehlt	175 °C	3

Gemüse

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Möhren in dünnen Stiften	170 °C	4-6
Lauch in Ringen	170 °C	2-3
Zwiebelringe, bemehlt	170 °C	3
Bohnen 10 Min. vorgegart	170 °C	2
Champignons, paniert	170 °C	3
Blumenkohlröschen, paniert	160 °C	4
Kohlrabi in dünnen Stiften	170 °C	2-3
Zucchini, paniert, 1 cm dicke Scheiben	170 °C	3
Brokkoliröschen 5 Min. vorgegart	170 °C	2
Pommes frites, tiefgekühlt, max. 200 g	175 °C	4
Kroketten aus Kartoffelteig	175 °C	2-3
Kroketten, tiefgekühlt	175 °C	6-8
Kräuter in Ausbackteig	175 °C	1-2

Gebäck/Snacks

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

REZEPTE

Die folgenden Rezepte sind jeweils für 4 Personen berechnet.

Kartoffelbällchen

350 g gekochte Kartoffeln, 35 g Mehl, 1 Ei, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 EL Schnittlauch, 50 g grob geriebener Emmentaler Käse, 1 EL Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Ei, Petersilie, Schnittlauch, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pfeffer und Salz zu einem Teig verkneten und Bällchen formen.

Das Öl auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin 4-5 Min. frittieren, bis sie knusprig sind.

Krabbenfleisch-Bällchen

250 g Krabbenfleisch, 3 Wasserkastanien (Dose, oder Maronen), 100 g Bacon (Frühstücksspeck), Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 TL Stärkemehl, 1 Eiweiß, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Scheibe Toastbrot, 75 g Semmelbrösel

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

Specklauch

1 Stange Lauch, 50 g Frühstücksspeck in Scheiben

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

Karottenkrustl

200 g geraspelte Karotten, 1-2 Eier, 2 EL Mehl, ½ Bund Kerbel, gehackt, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker

Die Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und kräftig abschmecken.

Mit einem Löffel Nocken abstechen und im heißen Fett schwimmend ausbacken.

Mailänder Schnitzel

2 Schweinschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 Ei, 3 EL Parmesan, 1 EL Mehl, etwas Milch, Muskat

Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus Ei, Mehl, Käse, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat einen Ausbackteig herstellen.

Das Öl/Frittierfett auf 170 °C erhitzen. Die Schnitzel im Ausbackteig wenden und ca. 6 Min. im Fett schwimmend backen.

Zitronenzander

2 Zanderfilets à 200 g, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, 50 g Mehl, 1 verquirltes Ei, 50 g Semmelbrösel, 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 EL gehackte Zitronenmelisse, 1 Zitrone

Die Zanderfilets unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets salzen, pfeffern, in Mehl und Ei wenden.

Die Semmelbrösel mit der Zitronenschale und der Zitronenmelisse mischen und die Zanderfilets damit panieren.

Die Zanderfilets ca. 10 Min. im Fett schwimmend ausbacken, herausnehmen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Fritto Misto

2 Hummerkrabbenschwänze, geschält, 100 g Tintenfischringe, gekocht, 200 g Jakobsmuschelfleisch, 4 küchenfertige Sardinen, Saft von 1 Zitrone, einige Tropfen Worcestersauce, 1 kleines Schweinefilet, 1 EL Obstessig, 1 EL Sojasauce, 1 EL Honig, 1 TL Thymian, 2 mittelgroße Möhren, 1 rote Paprikaschote, gewürfelt, 1 Zucchini in Scheiben

Ausbackteig:

150 g Mehl, 1 Ei, 3/8 l Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 1 EL gehackte Petersilie

Die Krabbenschwänze, die Tintenfischringe, die Jakobsmuscheln und die Sardinen in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln und mindestens 2 Stunden marinieren.

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden. Den Obstessig mit der Sojasauce, dem Honig und dem Thymian verrühren, über die Filets geben und ebenfalls 2 Stunden marinieren.

Die Möhren schälen und mit dem übrigen Gemüse bereitstellen.

Aus Mehl, Eiern und der Brühe einen glatten Teig herstellen, mit Salz und Petersilie würzen. Alle Zutaten sorgfältig durch den Teig ziehen und in schwimmendem Fett goldgelb ausba-

cken, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kräuter im Weinteig

2 kleine Eier, 1/8 l Weißwein, 75 g Mehl, 1 EL Rum, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1/2 Bund glatte oder krause Petersilie, 1/2 Bund Salbeiblätter

Eier mit Wein in einer Schüssel sehr schaumig schlagen, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab®. Mehl, Salz und Zucker unterrühren. Teig 30 Min. ausquellen lassen, dann den Rum unterrühren. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Gewaschene, abgetrocknete Kräuter durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend 2-3 Min. backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Dieser Ausbackteig eignet sich auch hervorragend für gebackene Zucchini Blüten (den Stempel in den Blüten vor dem Backen herausbrechen) oder für Gemüse, z. B. Zucchini scheiben, Champignons, Staudensellerie, kleine Möhren usw. Harte Gemüsesorten wie Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli vorher blanchieren.

Obst im Teigmantel

200 g frisches Obst (z. B. Ananas, halbierte Aprikosen, Bananen, Birnen oder Äpfel)
75 g Weizenmehl, 25 g Kokosraspeln, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 75 ml Milch, 1 Ei

Aus Mehl, Kokosraspeln, Salz, Zucker, Milch und Ei einen glatten Teig zubereiten und diesen ca. 30 Min ruhen lassen.

Obst schälen, in mundgerechte Stücke teilen. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Obst in den Teig tauchen und portionsweise goldbraun frittieren. Mit Puderzucker bestreuen und pur oder mit Vanillesauce/-eis servieren.

Quarkkeulchen

50 g weiche Butter, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier, ½ TL Zimt, 250 g Magerquark, 125 g Mehl

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Quark und Mehl zu einem festen Teig verarbeiten.

Das Öl auf 170 °C erhitzen. Mit einem Esslöffel Nocken vom Teig abstechen und ins heiße Öl geben.

Vorsicht: Nicht zu viele Nocken auf einmal hinein geben, da das Fett stark schäumt.

Die Nocken pro Seite ca. 1,5 Min. backen und mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen. In Zimtucker wälzen.

Faschingskrapfen

250 g Mehl, 1/2 Pck. Trockenhefe, 50 g Zucker, 75 ml Milch, 50 g weiche Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1/2 Pck. Vanillezucker, 1 EL Rum, 100 g Hagebuttenkonfitüre

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

Den Teig auf einem bemehlten Brett fingerdick ausrollen, mit einem Glas auf der Hälfte des Teiges Kreise eindrücken. Auf jeden Kreis 1 TL Konfitüre setzen, die zweite Teigplatte darüber legen, um die Marmeladenhäufchen den Teig fest andrücken, die Kreise ganz ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen, mit einem Tuch abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Die Krapfen portionsweise im heißen Fett ca. 3 Min. von jeder Seite backen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Spritzkuchen

1/4 l Milch, 100 g Butter, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 4 Eier

Die Milch mit Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz auf dem Herd in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl hinzufügen und die Masse unter ständigem Rühren „abbrennen“. Der Teig ist richtig, wenn er sich vom Topfboden löst. Den Teig etwas abkühlen lassen.

Die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Gleichmäßige Kreise auf Backpapier spritzen.

Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Spritzkuchen mit dem Schaumlöffel ins heiße Fett gleiten lassen und 2 Min. von jeder Seite frittieren.

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

FEHLER BEHEBEN




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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58601

TECHNICAL DATA

Power rating	750 W, 220-240 V~, 50 Hz	
Dimensions:	Approx. 20.0 x 28.0 x 20.5 cm	
Lead cable:	Approx. 97 cm	
Weight:	Approx. 1.57 kg	
Casing/lid:	Plastic Lid detachable, dishwasher safe, with filter	
Oil reservoir:	Metal, non-stick coated, detachable	
Filter:	Permanent filter	
Frying basket:	Metal, detachable, dishwasher safe, handle detachable	
Capacity (oil):	Max. 750 ml Approx. 200 g of French fries in one go	
Equipment:	Continuous temperature adjustment Detachables oil reservoir Oil reservoir, frying basket and lid are dishwasher safe Illuminated EIN/AUS“ [ON/OFF] and BEREIT [READY] button	
Accessories:	Frying basket, 6 fondue forks, fondue ring, instruction manual with recipes	

We reserve the right to introduce technical modifications.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. Casing and lead cable may not be cleaned in the dishwasher.
9. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
10. Make sure that the lead cable does not trail to avoid the appliance being pulled down accidentally. Extra care must be taken when using extension cords or cables. Use only technically faultless extension cords or cables.
11. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
14. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
15. Always use the deep fat fryer on an even, uncluttered and heat-resistant surface.

16. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
17. To avoid damage to the lead cable, never wrap it around the appliance.
18. Make sure that the lead cable does not touch hot parts of the appliance.
19. Use the deep fat fryer only indoors.
20. The surfaces of the appliance become hot during operation. Please touch only the heat insulated handle and the control button.
21. Never use the appliance near flammable objects like e.g. curtains.
22. To prevent injuries, do not move the appliance as long as it is hot.
23. Never immerse your hand in hot oil. Risk of burns!
24. Do not cover the appliance with cloths or similar during operation.
25. When transporting the appliance, always remember that boiling fat can cause severe burns. We recommend not to carry the appliance nor the reservoir when filled with hot liquids. Heat up the oil, meat broth, etc. in the place where you are going to use it.
26. Make sure that the oil does not overheat. In case the oil catches fire by overheating, disconnect the plug from the wall socket and cover the pot with a lid or similar in order to put out the flames.
27. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
28. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
29. Clean the appliance after every use.
30. All parts, especially the detachable oil reservoir, have to be completely dry before reassembling the appliance.
31. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance or the lead cable to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



Water in particular frozen water causes splashes of hot oil, when coming into contact. Lower wet or frozen food very slowly and carefully into the oil to avoid splashes of hot oil or foaming of hot oil.
If the oil foams strongly, take the food out of the oil wait for a few seconds and then put it again into the hot frying oil.

SPECIAL SAFEGUARDS FOR THE USE OF DEEP FRYERS

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

The manufacturer does not assume any warranty in case of incorrect assembly or of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

YOUR NEW DEEP FAT FRYER



GENERAL FRYING RULES

1. We recommend to use heat-resisting liquid oil. If the oil or fat becomes brownish after frying, it is not sufficiently heat-resisting. Please take another oil. Never mix different types of oil or fat since the boiling point of different oil types is varying.
2. Do not mix used oil with fresh oil.
3. Always observe the MIN/MAX marking when filling the recipient with oil.
4. If you use solid frying fat, set the appliance to approx. 140 °C. Cut the fat into small cubes of about 2 cm. Fill in a sufficient amount of fat cubes to cover the heating element. Switch the appliance on. As soon as these cubes are melted add more fat cubes until the required level between MIN and MAX is reached. This type of fat will become solid after cooling down.
5. Do not overheat the oil, as this will crust the surface of the food and it will not be well done inside.
6. The foodstuff must swim in the oil. Therefore do not fry too much food in one cycle. If the quantity is too big, the oil cools down and the food will absorb too much oil.
7. Do not pour used oil into the sink, but fill it into closed recipient and dispose if according to your local regulations.
8. If you want to use the oil several times, let it cool down and pass it through a sieve with a

filter paper inside. The oil can be stored in a

closed recipient in a cool place. Unfiltered oil will spoil quickly.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Unpack the lid, the frying basket, the handle and all other accessories and remove all packaging material.
2. Clean the lid, the oil reservoir and the frying basket with warm soapy water and dry them thoroughly.
3. Reinsert the lid.
4. Place the appliance on an even, firm and heat resistant surface.
5. Insert the oil reservoir until it is firmly placed on the casing rim.
6. Insert the handle of the frying basket in the retainer device on the inside of the frying basket pushing both buttons on the handle to the inside. Push the front part of the handle into the retainer device in the frying basket and release both buttons. To detach the handle, push the buttons to the inside again and remove the handle from the retainer device.
7. Connect the plug to a wall socket that corresponds to the indication on the rating plate.

DEEP FAT FRYING

1. Make sure that the appliance is disconnected.
 2. Fill the oil reservoir with oil up to the necessary quantity (between the MIN and MAX marks).
 3. Adjust the temperature selector button to the desired temperature. The heat-up process starts, the indicator light is switched on and lights up in red.
 4. When using deep-frying fat we recommend cutting it into cubes of approx. 2 cm. Melt the fat at low temperature (approx. 130° C). After this, you can heat the fat up to the necessary temperature.
 5. During the heat-up process, the indicator light lights up in red. As soon as the desired temperature is reached, the indicator light lights up in blue. The appliance has a thermostat to control the temperature. The heating is switched on and off in intervals. The indicator light lights up in red when heating up and in blue when the selected temperature is reached. For perfect frying results, the food should only be lowered into the oil after the ideal temperature has been reached and the indicator light lights in blue.
 6. Put the food in the frying basket and slowly lower it into the oil.
 7. When the temperature falls below the desired temperature and the indicator light lights up in red, lift the frying basket and wait until the necessary temperature is reached again. Then lower the frying basket and finish frying the food.
- CAUTION:**
Oil can splash out!
8. Frozen food contains more water and causes splashes when being lowered into hot frying oil.
 9. Do not leave the fried food in the draining position for too long, as the ascending vapour softens the fried food.
 10. After use, always disconnect the plug from the wall socket.
 11. Dispose of the oil in an environmentally friendly manner.

FONDUE

1. Fill the oil reservoir of the appliance up to the MAX mark with oil or meat broth.
2. The appliance is not suitable for the preparation of chocolate or cheese fondue.
3. To detach the lid of the deep fat fryer, pull the lid upwards and separate it from the appliance.
4. Place the fondue ring on the oil reservoir, making sure that it fits perfectly and does not move.



5. Adjust the temperature selector button to the desired temperature.
6. Heat up the oil or the meat broth during approx. 20 minutes until the necessary temperature is reached.
7. If you use meat broth: The meat broth should not be boiling but simmering. If necessary, turn down the temperature a bit.
8. Skew the desired food with the forks and put it in the liquid.
9. Cook the meat pieces for approx. 1.5 to 3 minutes if you use oil and 3 to 4 minutes if you use meat broth.
10. When using meat broth, you can also cook firm-fleshed fish, shrimps, Wantans or vegetables.
11. Dim-Sum or crustaceans covered with dough are particularly delicious when fried in oil.
12. Serve sauces and dips as desired with the fondue, which are easily prepared using the ESGE-Zauberstab® hand blender.

Recommendations when cooking with oil

Do not cover the oil reservoir during the heat-up process when the splash protector is on the pot, as it might become overheated.

Use only heat resistant and tasteless oil. The oil may neither splash nor produce smoke.

Reuse the oil 2 to 3 times. Used oil can be easily recognised as it produces foam, smells rancid and is viscous.

Change all the oil and never mix used and fresh oil.

Never mix different kinds of oil.

Use only tender, lean meat. Cut the meat in regular, not too big pieces.

Frozen food must be defrosted.

Dry the food thoroughly to prevent the oil from splashing when immersing the food in the oil.

Store the oil in a closed container in a cool place until its next use.

Fondue Bourguignonne

for 4-6 portions

800 g lean beef meat (fillet)

Marinade:

100 ml vegetal oil, 1 tsp black pepper grains, 1 tsp mustard seeds, 1 pinch of chilli flakes, 1 laurel leaf. 2 onions, 700 ml heat resisting oil
Heat the vegetal oil slightly and add the spices. Chop the onions.

Cut the meat into cubes of approx. 2 cm, Mix the meat with the spiced oil and the onions and marinate if for some hours in the refrigerator.

Before preparing the fondue, remove the meat from the marinade and dry it with a kitchen towel.

Fill the fondue oil into the stainless steel saucepan, place the saucepan on the heating plate and heat the oil on highest temperature setting until the optimum temperature is reached (approx. 20 minutes).

Pick up the meat with the forks and dip it into the hot oil.

Season the meat after cooking with salt and pepper and serve it with fondue sauces and dips, e.g. with a classical cocktail sauce.

Fondue Chinoise

for 4-6 portions

200 g each beef fillet, pork fillet, chicken fillet, chicken liver, veal kidneys, sole fillet, prawns (raw, prepared, eventually frozen), 125 g glass noodles, 125 g leaf spinach, 125 g celery, 125 g carrots, 700 ml chicken stock, 2 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, giblets and fish into thin slices. Thaw prawns, if necessary. Soak the glass noodles approx. 10 minutes in warm water.

Wash the spinach leaves and stalks. Prepare carrots and celery and cut into slices.

Beat the eggs.

Arrange the ingredients in separated dishes.

Heat the chicken stock with Sherry on the highest temperature setting. Reduce the heat, as soon as the stock starts boiling. For the further preparation it should only simmer.

Pick up meat, giblets, fish and vegetables with the fork and cook them in the stock. If necessary, add some more stock after some time.

Serve the cooked food with fondue sauce, e.g. curry sauce or cocktail sauce or sweet-sour Chinese sauce.

At the end, cook the soaked noodles and the remaining vegetables in the stock. Add the beaten eggs and serve the soup in deep dishes.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. **Turn the thermostat to 0 and unplug before cleaning.**
2. Let the appliance cool off completely. Do not touch the heating element, as this is still hot for a long time after use.
3. Do not immerse the appliance into water or any other liquid or come into contact with water.
4. Remove the lid and take out the frying basket.
5. Let the oil cool down. Take out the oil recipient with both hands. If you want to use the oil again pass it through a very fine sieve. You may store the fat in the enamelled oil recipient with closed lid in the refrigerator.
6. Wipe the appliance with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaning agents for cleaning of the enamelled oil recipient, as this may scratch the surface. Dry the appliance carefully.
7. All removable parts can be cleaned in warm soapy water. Take out the filter before cleaning. In case of encrustations, soak the respective parts in warm soapy water.
8. As soon as the efficiency of the filter is decreasing you should replace the activated carbon filter.
9. Dry all parts carefully. Reinsert the filter into the lid and attach the lid.
10. Clean the appliance regularly for a longer lifetime of the deep fryer.
11. Reassemble the appliance as described in the chapter „First use“.
12. Store the appliance in a protected place.

FRYING SCHEDULE

The following times are only approximate values, which may differ subject to the type, the quantity and the volume of the foodstuff to be fried.

In case of frozen food, set the temperature by 10 °C higher than in the schedule. Follow also the instructions of the manufacturer of the frozen food.

For health reasons we recommend to let frozen foodstuff unfreeze partially and then to fry it with max. 175 °C. In order to reduce the production of acrylamide, the oil should not be heated over 175 °C.

Meat, poultry

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Fried sausage	175°C	3
Meatballs	175°C	3-4
Cutlet with bone, breaded	170°C	5-6
Cutlet, unbreaded	175°C	2-3
Cutlet, breaded	170°C	5
Cordon bleu	160°C	8-10
Liver, floured	170°C	2-3
Chicken liver, breaded	170°C	3
Chicken legs	170°C	15
Chicken cutlet, breaded	170°C	2-3
Quails	175°C	4
Baked chicken in 4 parts	170°C	17
Sausage, thick slices	175°C	2-3

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

Fish

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Crabs	175 °C	1-2
King prawns	175 °C	5
Fish fillet, floured	175 °C	4
Fish fillet, breaded	170 °C	6

Vegetables

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Carrots, in small pieces	170 °C	4-6
Leek, rings	170 °C	2-3
Onion rings, floured	170 °C	3
Beans, 10 min. cooked	170 °C	2
Mushrooms, breaded	170 °C	3
Cauliflower pieces, breaded	160 °C	4
Kohlrabi, small pieces	170 °C	2-3
Zucchini, breaded, 1 cm thick slices	170 °C	3
Broccoli pieces 5 min. precooked	170 °C	2
French fries, frozen, max. 200 g	175 °C	4
Croquettes from potato dough	175 °C	2-3
Croquettes, frozen	175 °C	6-8
Herbs in batter	175 °C	1-2

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

Pastry / Snacks

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

RECIPES

All recipes are provided for 4 persons

Potato balls

350 g cooked potatoes, 35 g flour, 1 small egg, 1 tblsp chopped parsley, 1 tblsp chives, 50 g grated cheese, 1 tblsp of pumpkin or sunflower seed, salt and pepper

Press the potatoes through a potato squeezer. Knead with flour, egg, parsley, chives, cheese, pumpkin or sunflower seeds, pepper and salt and form small balls.

Heat the oil to 170 °C and fry the balls for about 4-5 min. until they are crispy.

Crabmeat balls

250 g crabmeat, 3 water chestnuts (tin, or sweet chestnuts), 50 g bacon, pepper, 1 pinch of su-gar, 1 tsp starch, 1 eggwhite, 1 clove of garlic, 1 slice of toast bread, 75 g bread crumbs

Chop crabmeat, chestnuts, bacon, garlic, and bread with a knife or with a handblender. Add pepper, salt, 1 tsp of oil and eggwhite, leave for about 30 min. in the refrigerator. Then form small balls, turn them in bread crumbs.

Heat the oil to 160 °C. Fry the balls by turning them from time to time.

Carrot crispies

200 g chopped carrots, 2 small eggs, 2-3 tblsp flour, 1 bunch of chervil, chopped, salt, pepper, 1 pinch of nutmeg, 1 pinch of sugar

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

Bacon leek

1 stalks of leek, 50 g bacon in slices

Cut the leek in 5 cm pieces.

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

Cutlet „Milano“

2 pork cutlets, salt, pepper, paprika powder, 3 tblsp Parmesan cheese 1 egg, 1 tblsp flour, some milk, nutmeg

Season the cutlets with salt, pepper and paprika. Prepare a batter from egg, flour, cheese, milk, salt, pepper, and nutmeg.

Heat the oil to 170 °C. Turn the cutlets in the batter and bake for about 6 min. in the oil.

Lemon pike-perch

2 pike-perch fillets of 100 g each, juice of 1 lemon, salt and pepper, 50 g flour, 1 beaten egg, 50 g bread crumbs, 1 tblsp grated lemon peel, 1 tblsp chopped lemon balm, 1 lemon

Wash the fish fillets under cold water and dry them. Sprinkle with lemon juice.

Season the fish with salt and pepper, turn in flour and egg.

Mix the bread crumbs with the lemon peels and the balm and bread the fillets in this mixture. Bake the fish fillets for about 10 min. in the oil, garnish with lemon slices.

Filled doughnuts

250 g flour, 4 g dry yeast, 50 g sugar, 75 ml milk, 50 g soft butter, 1 egg, 1 pinch of salt, 1 bag vanilla sugar, 1 tblsp rum, 100 g rosebud jam

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

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

Fruits in batter

200 g fresh fruits (e. g. pineapple, apricots, bananas, pears or apples), 75 g wheat flour, 25 g coconut flakes, 1 pinch of salt, 1 tblsp sugar, 75 ml milk, 1 egg

Prepare a smooth batter of flour, coconut flakes, salt, sugar, milk and egg. Leave the dough for about 30 min.

Peel the fruits and cut it into pieces.

Heat the oil to 170 °C. Immerse the fruit pieces into the batter and fry them until they become golden. Sprinkle with icing sugar and serve pure or with vanilla sauce or ice cream.

Doughnuts

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

Cook milk with grease, sugar, vanilla sugar and salt on the stove. Add the flour and stir until the dough loosens from the bottom. Let the dough cool down. Then add one egg after the other. Fill the dough into a piping bag, and spray circles on a baking paper.

Heat oil to 170 °C. Let the doughnuts slide into the grease and bake it 2 min. from each side.

Cream cheese doughnuts

50 g soft butter, 75 g sugar, 1 bag vanilla sugar, 2 eggs, 1 pinch of cinnamon, 250 g cream cheese, 125 g flour

Prepare a dough from butter, sugar, vanilla sugar, eggs, cream cheese and flour.

Heat the oil to 170 °C. Make small balls by means of a spoon and give them into the hot oil.

Attention: Do not fry too many balls at the same time, as the grease will become foamy.

Bake the balls about 1.5 min. on each side and take them out of grease. Turn in sugar mixed with cinnamon.

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

REMEDY OF PROBLEMS

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

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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58601

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance :	750 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimension :	Env. 20,0 x 28,0 x 20,5 cm
Cordon :	Env. 97 cm
Poids :	Env. 1,57 kg
Boîtier, couvercle :	Plastique Couvercle amovible, résistant au lave-vaisselle, avec filtre
Récipient d'huile :	Métallique, avec revêtement antiadhésif, amovible
Filtre :	Filtre permanent
Panier à frites :	Métallique, amovible, résistant au lave-vaisselle, poignée amovible
Capacité :	Max. 750 litres Env. 200 g de frites en une fois
Caractéristiques :	Réglage de la température sans paliers Récipient d'huile amovible Récipient d'huile, panier à frites et couvercle résistant au lave-vaisselle Bouton de commande lumineux EIN/AUS [MARCHE/ARRÊT] et BEREIT [PRÊT]
Accessoires :	Panier à frites, 6 fourchettes à fondue, anneau à fondue, mode d'emploi avec recettes



Sous réserve de modifications techniques.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les instructions qui suivent et les ranger soigneusement.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou si cette personne leur a appris à utiliser l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
5. Raccordez l'appareil uniquement à un courant alternatif compatible à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
7. Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.
8. Ne pas nettoyer l'appareil et le cordon dans le lave-vaisselle.
9. Ne sortez pas la fiche de la prise secteur en tirant sur le câble, mais tenant la poignée barre de la fiche.
10. Posez le cordon de façon à éviter de l'arracher ou de faire tomber l'appareil involontairement. Soyez particulièrement prudent en cas d'utilisation de rallonge. Utilisez uniquement des rallonges en parfait état technique.
11. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.

12. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique ou similaire, par exemple :
 - espaces thé et café (boutiques), cuisines (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
13. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
14. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
15. Placez toujours la friteuse sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
16. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail, car cela peut provoquer des accidents, par exemple si des petits enfants tirent dessus.
17. Afin de ne pas endommager le cordon, ne l'enroulez jamais autour de l'appareil.
18. Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil.
19. Utilisez la friteuse uniquement à l'intérieur.
20. Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes pendant son fonctionnement. Utilisez donc toujours la poignée thermoisolante.
21. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, comme par. ex. des rideaux.
22. Pour éviter les blessures, ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est brûlant.
23. Ne touchez jamais l'huile bouillante - danger de brûlures !
24. Ne couvrez pas l'appareil avec des serviettes ou autre pendant le fonctionnement.
25. Déplacez très prudemment le réchaud et pensez toujours que l'huile peut provoquer de graves brûlures. Il est recommandé de ne pas déplacer l'appareil brûlant ou les récipients remplis de liquides brûlants, mais de chauffer l'huile, le bouillon, etc. sur le lieu d'utilisation.
26. Veillez à ne pas surchauffer l'huile. Si l'huile s'enflamme suite à une surchauffe, veuillez tirer la fiche électrique et recouvrir le caquelon avec un couvercle ou autre pour étouffer les flammes.
27. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques, afin d'éviter de l'endommager.
28. Retirez la fiche électrique de la prise secteur après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
29. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
30. Toutes les pièces, en particulier le récipient d'huile amovible, doivent être entièrement sèches avant d'être réassemblées.
31. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche électrique et du cordon (usure, détériorations). En cas d'usure ou de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil ou le cordon à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîne l'annulation de la garantie.



De l'eau, surtout de l'eau gelée, cause des éclaboussures d'huile chaude en entrant en contact avec l'huile.

Baissez donc des aliments humides ou congelés très lentement dans l'huile pour éviter des éclaboussures et pour prévenir l'huile à écumer.

Si l'huile écume fortement, enlevez les aliments et attendez quelques instant avant de les remettre dans l'huile.

CONSIGNÉS DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR LES FRITTEUSES

1. La friteuse devient très chaude pendant l'utilisation. L'huile pourrait prendre feu quand elle est sur-chauffée. Donc il faut être très prudent en utilisant l'appareil longtemps. Débrancher l'appareil avec la touche «ARRET/ MARCHE» après avoir fini et tirer la fiche de la prise de courant.
2. Utiliser l'appareil seulement pour frire des aliments selon ces instructions.
3. Les aliments doivent être secs avant de les frire pour éviter des éclaboussures.
4. Ne jamais ajouter de l'eau à l'huile.
5. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans huile dans la cuve.
6. Le niveau d'huile se doit trouver toujours entre MIN et MAX. Ne pas remplir plus d'huile, elle pourrait jaillir – danger!

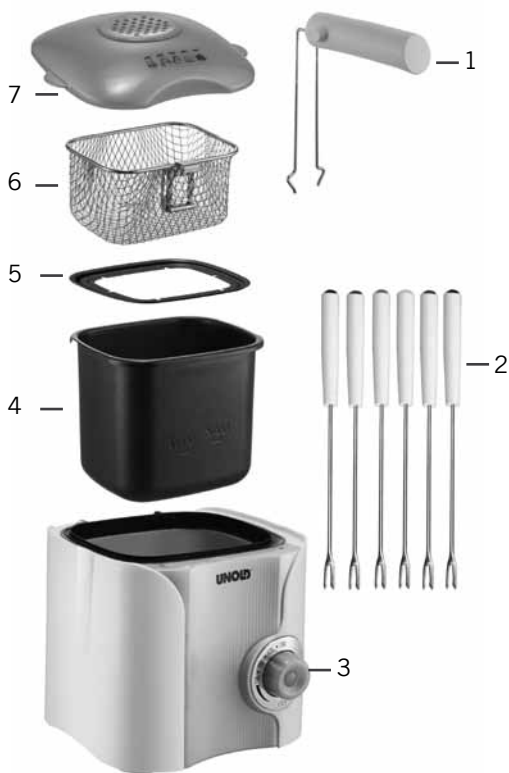
7. Pendant l'usage de la vapeur peut apparaître. Faites attention à votre visage et vos mains et n'ouvrez le couvercle qu'avec de la prudence.
8. Une bonne ventilation est indispensable pendant l'utilisation.
9. Ne jamais couvrir la friteuse pendant l'usage pour éviter que l'appareil se surchauffe.
10. L'élément de chauffage ou l'appareil entier ne doivent pas être plongés dans l'eau ou un

autre liquide. Seulement le radiateur peut être essuyé avec un tissu humide.

11. De l'eau, en particulier de l'eau glacée, produit des éclaboussures en contact avec l'huile chaude. Baissez donc le panier lentement pour éviter les éclaboussures et pour que l'huile ne mousse pas.
12. Si l'huile mousse beaucoup, levez les aliments et attendez quelques instants avant de le baisser de nouveau dans l'huile.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou commerciale ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

VOTRE NOUVELLE FRITEUSE



- 1 Poignée
- 2 Fourchettes à fondue
- 3 Bouton de commande / régulateur de température
- 4 Récipient d'huile
- 5 Anneau à fondue
- 6 Panier à frites
- 7 Couvercle

INFORMATION SUR L'UTILISATION DE GRAISSE

1. Nous recommandons de prendre de l'huile résistante aux températures élevées. Si l'huile devient brune après avoir frit, elle ne résiste pas suffisamment aux températures hautes. Prendre une autre huile. Ne jamais prendre des mixtures d'huile ou de graisse comme les points d'ébullitions sont différents.
2. Ne jamais mélanger de l'huile usée et fraîche.
3. Remplissez la cuve avec de l'huile jusqu'à un niveau entre MIN et MAX.
4. En utilisant de la graisse solide, couper la graisse en morceaux de 2 cm. Remplir assez de graisse dans la. Tourner le sélecteur de température à 140 °C et mettre l'appareil en marche. Ajouter les autres cubes peu à peu pour obtenir un niveau entre MIN et MAX. Cette sorte de graisse redevient solide après être refroidie.
5. Ne jamais surchauffer l'huile, comme les surface des aliments s'encroûtent et l'intérieur n'est pas bien cuit.
6. Les aliments doivent flotter dans l'huile, donc ne jamais mettre trop d'aliments en même temps dans l'huile. L'huile se refroidit trop et les aliments absorbent trop d'huile.
7. Remplacez l'huile régulièrement. L'huile usée diminue le bon goût de vos aliments. Déposez l'huile usée avec soin selon les prescriptions municipaux.
8. Si vous voulez prendre l'huile plusieurs fois, laissez-le refroidir avant de le passer par un tamis fin dans un autre récipient. Conserver le récipient fermé au frais. L'huile non filtrée périt vite.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le couvercle, le panier à frites, la poignée et les autres accessoires et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez le couvercle, le récipient d'huile et le panier à frites avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les minutieusement.
3. Reposez le couvercle.
4. Placez le boîtier sur une surface plane, stable et thermorésistante.
5. Introduisez le récipient d'huile jusqu'à ce qu'il appuie sur le bord du boîtier.
6. Insérer la poignée du panier à frites dans le support correspondant à l'intérieur du panier à frites. Appuyez à cet effet les deux boutons de la poignée contre l'intérieur. Poussez le devant de la poignée dans le support du panier à frites et relâchez les deux boutons de la poignée. Pour retirer la poignée, réappuyez simultanément sur les boutons et retirez la poignée hors des supports.
7. Enfillez la fiche dans la prise secteur selon la plaque d'identification.

FRIRE

1. Assurez-vous que l'appareil soit éteint.
2. Remplir l'huile jusqu'à la hauteur nécessaire (entre les marques MIN et MAX).
3. Régler le sélecteur de température sur la température désirée. L'appareil commence à chauffer. Le voyant de contrôle s'allume en rouge.
4. Lors de l'utilisation de graisse à frire, nous vous recommandons de couper des petits cubes de 2 cm. Commencez par fondre la graisse sur le palier le plus bas (env.130° C). Ensuite, vous pouvez chauffer la graisse ou l'huile à la température respective nécessaire.
5. Pendant le chauffage, le voyant de contrôle est rouge. Dès que la température désirée est atteinte, le voyant de contrôle devient bleu. L'appareil est équipé d'un thermostat pour le réglage de la température. Le chauffage s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. En conséquence, le voyant de contrôle est rouge pendant la phase de chauffage et devient bleu lorsque la température réglée est atteinte. Plonger les aliments à frire dans l'huile lorsque la température idéale est atteinte et que le voyant de contrôle est bleu afin d'obtenir un résultat de friture idéal.
6. Mettez les aliments à frire dans le panier et plongez-le lentement dans la graisse ou l'huile à frire.

7. Dès que la température baisse et que le voyant de contrôle devient rouge, retirer le panier à frites de la friture et attendre que la température nécessaire soit de nouveau atteinte pour replonger les aliments à frire et finir la friture.

MISE EN GARDE :

Faites attention aux éclaboussures d'huile !

8. Les aliments congelés contiennent plus d'eau et giclent lorsqu'on les plonge dans la friture brûlante.

9. Ne laissez pas les plats frits trop longtemps en position d'écoulement, sinon la vapeur montante ramollira les aliments.
10. Après l'utilisation, retirez systématiquement la fiche de la prise secteur.
11. Éliminez la friture conformément aux normes écologiques.

FONDUE

1. Remplissez l'huile ou le bouillon jusqu'à la marque MAX du récipient d'huile de l'appareil.
2. L'appareil n'est pas approprié pour la préparation de fondue au chocolat ou au fromage.
3. Retirez le couvercle de la friteuse en le tirant contre le haut du boîtier.



4. Posez l'anneau à fondue sur le récipient d'huile et veillez à ce que l'anneau à fondue soit placé correctement et ne branle pas.
5. Réglez le régulateur de température sur la température désirée.
6. Chauffez l'huile ou le bouillon environ 20 minutes jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
7. Lors de l'utilisation de bouillon : Le bouillon ne doit pas jaillir, mais légèrement bouillir. Baissez légèrement la température au besoin.

8. Mettez le morceau à cuire désiré sur la fourchette et plongez-le dans le liquide.
9. Laissez cuire le morceau de viande entre 1,5 et 3 minutes dans l'huile ou entre 3 et 5 minutes dans le bouillon de viande.
10. Vous pouvez également cuire du poisson à la chair ferme, des crevettes grises, des raviolis chinois (Wantans) ou des légumes dans le bouillon.
11. Frits à l'huile, les dim-sum et les crustacés sont absolument délicieux.
12. Servez-les avec des sauces à fondue à votre goût. Vous pouvez les préparer en un tournemain avec le bâton -mixeur ESGE-Zauberstab®.

Indications pour la cuisson à l'huile

Ne couvrez pas le récipient avec le couvercle pendant que l'huile chauffe si la collerette anti-éclaboussure se trouve sur la casserole car elle pourrait surchauffer.

Utilisez uniquement une huile résistante à la chaleur et neutre au goût. L'huile ne doit ni gicler ni fumer.

Réutiliser l'huile 2 à 3 fois au maximum. L'huile usée sent le rance, elle a de l'écume et devient visqueuse.

Changez toujours toute l'huile. Ne mélangez pas de l'huile usée et de l'huile fraîche.

Ne mélangez jamais des sortes d'huiles différentes.

Utilisez uniquement de la viande maigre et tendre. Coupez la viande en morceaux pas trop gros, de taille régulière.

Les aliments surgelés devront être dégelés.

Les aliments devront être soigneusement séchés afin d'éviter autant que possible les éclaboussures en les plongeant dans l'huile.

Conservez l'huile au frais dans un récipient fermé jusqu'à la prochaine utilisation.

Fondue Bourguignonne

Pour 4-6 personnes

800 g de viande de boeuf maigre (filet)

Marinade:

100 ml d'huile végétale, 1 pt.cl. de grains de poivre noir, 1 pt.cl. de grains de moutarde, 1 pincée de flocons de chili, 1 feuille de laurier, 2 oignons

700 ml d'huile résistant à la chaleur

Chauffez l'huile végétale un peu et ajoutez les épices. Hacher les oignons.

Coupez la viande en morceaux de 2 cm et marinez-la dans l'huile avec les oignons pour quelques heures dans le frigidaire.

Avant de préparer la fondue, enlevez la viande de la marinade et séchez les morceaux.

Versez l'huile dans la casserole, placez-la sur la plaque de cuisson et chauffez l'huile pour environ 20 minutes jusqu'à la bonne température est obtenue.

Piquez les morceaux de viande avec les fourchettes et faites-les cuire dans l'huile.

Salez et poivrez la viande cuite et servez-la avec des sauces, p.e. une sauce Cocktail.

Fondue Chinoise

Pour 4-6 personnes

200 g de filet de bœuf, de filet de porc, de filet de poulet, de foie de poulet, de rognons de veau, de filet de sole, de langoustines (cru,

préparé, ou congelé), 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinard en branches, 125 g de céleri en branches, 125 g carottes

700 ml de bouillon de volaille, 2 gr.cl. de xérès sec ou de vin blanc, 2 oeufs

Coupez la viande, les abats, les poissons en tranches minces. Dégelez les langoustines. Trempez les vermicelles environ 10 minutes dans l'eau chaude.

Lavez l'épinard, les carottes et le céleri, coupez les derniers en tranches.

Battez les oeufs.

Servez les ingrédients en plats séparés.

Chauffer le bouillon avec le xérès. Aussitôt que le bouillon commence à bouillir, réduisez la température, le bouillon ne doit que frémir.

Piquez les ingrédients avec les fourchettes et faites-les cuire dans le bouillon. Ajoutez encore entre temps du bouillon, si nécessaire.

Servez des sauces avec le fondue, p.e. de la sauce au curry ou une sauce chinoise aigre-douce.

A la fin faites cuire les vermicelles et les légumes restants dans le bouillon, ajoutez les oeufs battus et servez le bouillon dans des assiettes à soupe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Après l'usage et avant le nettoyage, mettez le régulateur de température sur 0 et retirez la fiche électrique.**
2. **Laissez complètement refroidir l'appareil.**
3. L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau ou en contact avec de l'eau.
4. Retirez le couvercle de la friteuse et sortez le panier à frites.
5. Laissez un peu refroidir la friture. Retirez ensuite le récipient d'huile et versez la friture dans une passoire de cuisine recouverte de papier ménage. Vous pouvez conserver la friture au réfrigérateur et l'utiliser plusieurs fois.
6. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle et rincez-le avec un chiffon humide et de l'eau claire. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de l'appareil. Séchez minutieusement l'appareil.
7. Le panier à frites, le récipient d'huile ainsi que le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux.
8. Pour gagner de la place, la poignée du panier à frites peut être retirée.
9. Séchez toutes les pièces minutieusement.
10. Repose le couvercle, le récipient d'huile et le panier à frites dans l'appareil.
11. Un nettoyage régulier rallonge considérablement la durée de fonctionnement de l'appareil.
12. Ranger l'appareil dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

TABELLE DES TEMPS DE FRITURE

Les temps suivants sont des temps approximatifs qui doivent être modifié suite à la taille, la quantité et le volume des aliments. Au cas des aliments congelés, relever la température par 10 °C. Veuillez aussi suivre les instructions des fabricants des aliments.

Pour votre santé nous recommandons de laisser les aliment congelés dégeler un peu avant de les frire et de ne pas les frire avec plus 175 °C. Pour réduire la production l'amide acrylique. La température maximale de l'huile ne doit jamais être plus de 175 °C.

Viande, volailles

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

Poissons

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

Légumes

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Carottes, en petits morceaux	170 °C	4-6
Poireau, en cercles	170 °C	2-3
Oignon en cercles, fariné	170 °C	3
Haricots, 10 min. précuits	170 °C	2
Champignons, pané	170 °C	3
Chou-fleur coupé, pané,	160 °C	4
Chou-rave, en petits morceaux	170 °C	2-3
Courgettes, pané, en tranches de 1 cm	170 °C	3
Brocoli en morceaux 5 min. précuits	170 °C	2
Pommes frites, congelées, max. 200 g	175 °C	4
Croquettes d'une pâte fraîche	175 °C	2-3
Croquettes, congelées	175 °C	6-8
Herbes en pâte	175 °C	1-2

Pâtisseries / Casse-croûtes

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Beignets, par côté	175 °C	3
Beignets au fromage blanc	175 °C	1,5
Camembert, pané	175 °C	2

RECETTES

Les recettes sont prévues pour 4 personnes.

Croquettes de pommes de terres

350 g de pommes de terres cuites, 35 g de farine, 1 oeuf, 1 grande cuillère de persil haché, 1 grande cuillère de ciboulette, 50 g de fromage râpé, 1 grande cuillère de graines de tournesol ou de courge, sel et poivre

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

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

Escalope à la Milanaise

2 escaloppes de porc, sel, poivre, paprika, 1 oeuf, 3 grandes cuillères de Parmesan, 1 grande cuillère de farine, un peu de lait, noix muscat

Assaisonnez les escaloppes de sel, poivre et paprika.

Préparer une pâte des autres ingrédients.

Chauffer l'huile à 170 °C. Tourner les escaloppes dans cette pâte et les faire frire pour 6 min.

Poireau au lardons

1 tiges de poireau, 50 g de lardons

Couper le poireau en morceaux de 5 cm.

Enrouler chaque morceaux dans une tranche de lardon, faire frire dans l'huile.

Croquettes de carottes

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

Préparer une pâte solide de tous les ingrédients et assaisonner la pâte.

Couper des petits morceaux à l'aide d'une cuillère et frire dans l'huile.

Boules aux crevettes

250 g de crevettes hachées, 3 marrons (conservé), 50 g de lard, poivre, 1 pinceau de sucre, 2 petite cuillère de fécule, 1 blanc d'oeuf, 1 gousse d'ail, 1 tranche de pain blanc, 75 g de chapelure

Hacher les crevettes, les marrons, le lard, l'ail et le pain avec un couteau. Ajouter le poivre, le sel, 1 petite cuillère d'huile et le blanc d'oeuf, faire

reposer pour 30 min. au frigidaire. Préparer des petites boules et les tourner dans la chapelure. Chauffer l'huile à 160 °C. Frire les boules en les tournant.

Fines herbes en pâte au vin

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

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

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

Tip:

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

Sandre au citron

2 filets de sandre de 100 g, jus de 1 citron, sel et poivre, 50 g de farine, 1 oeuf battu, 50 g de chapelure, 1 grande cuillère de zestes de citron, 1 grande cuillères de citronnelle hachée, 1 citron

Laver les filets sous l'eau froide coulante et les sécher. Napper de jus de citron.

Assaisonner le poisson avec sel et poivre, le tourner dans la farine, puis dans l'oeuf.

Mélanger la chapelure avec les zestes de citron et la citronnelle et paner les filets dans cette chapelure.

Frire les filets pour 10 min. environ dans l'huile, servir avec des tranches de citron.

Beignets fourrés

250 g de farine, 1 sachet (7 g) de levure sec, 50 g sucre, 75 ml de lait, 50 g de beurre mou, 1 oeuf, 1 pinceau de sel, 1 sachet de sucre à la vanille, 1/2 grande cuillère de rhum, 50 g de confiture aux fruits d'églantier

Préparer une pâte de farine, levure, sucre, lait chaude, beurre, oeufs, sel, sucre à la vanille et laisser gonfler la pâte.

Rouler la pâte à une épaisseur de 1 cm et marquer des cercles à l'aide d'un verre. Placer

une petite cuillère de confiture au milieu de chaque cercle. Couvrir avec la deuxième portion de pâte roulé et couper les beignets en bien pressant les bords. Faire gonfler pour 30 min. Chauffer l'huile à 170 °C. Frire les beignets 3 min. de chaque côté, les enlever et saupoudrer de sucre en poudre.

Fruits en beignet

200 g de fruits fraîches (ananas, abricots, bananes, poires ou pommes), 75 g de farine, 25 g de flocons de coco, 1 pinceau de sel, 2 grandes cuillères de sucre, 75 ml de lait, 2 oeufs

Préparer une pâte souple de farine, flocons de coco, sel, sucre, lait et oeuf. Faire reposer la pâte pour 30 min.

Peler les fruits et couper en morceaux.

Chauffer l'huile à 170 °C. Napper les fruits de pâte et faire frire dans l'huile. Saupoudrer de sucre en poudre et servir avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Beignets de pâte à chou

1/8 l de lait, 50 g de beurre, 1 grande cuillères de sucre, 1/2 sachet de sucre à la vanille, 1 pinceau de sel, 75 g de farine, 2 oeufs

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

ELIMINATION DE PROBLÈMES

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

Puis veuillez examiner votre problème selon la tablelle suivante:

Problème	Cause	Mesure
Odeur forte	L'huile ou la graisse sont usées.	Remplacer l'huile ou la graisse.
	Le filtre est sali.	Nettoyer le filtre.
	L'huile ou la graisse ne sont pas suffisamment résistantes à la chaleur.	Ne pas prendre des mélanges d'huile, prendre de l'huile de haute qualité et résistante à la chaleur.
L'huile/la graisse déborde.	Le niveau „MAX“ a été dépassé.	Contrôlez le niveau d'huile!
	Les aliments ne sont pas secs.	Sécher les aliments avant de les frire.
	Le panier a été plongé trop vite dans l'huile.	Plonger le panier lentement.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Réduire la quantité d'aliments à frire.

Faire cuire le lait avec le beurre, le sucre, le sucre à la vanille et le sel sur le four. Ajouter la farine et malaxer jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserolle. Laisser refroidir la pâte un peu.

Ajouter les oeufs l'un après l'autre. Remplir la pâte dans une poche à douille et faire des cercles sur un papier sulfurisé. Chauffer l'huile à 170 °C. Faire glisser les beignets dans l'huile et frire 2 min. de chaque côté.

Beignets au fromage blanc

50 g de beurre mou, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille, 2 oeufs, 1 pincée de cannelle, 250 g de fromage blanc, 125 g de farine

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

Chauffer l'huile à 170 °C. Préparer des petites boules à l'aide d'une cuillère et les laisser frire dans l'huile chaude.

Attention: Ne pas frire trop de beignets en même temps. Frire les boules pour 1.5 min. de chaque côté et les enlever. Rouler dans une mixture de sucre et de cannelle.

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

GEbruIKSAANWIJZING MODEL 58601

TECHNISCHE DATEN

Vermogen:	750 W, 220-240 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 20,0 x 28,0 x 20,5 cm
Snoer:	Ca. 97 cm
Gewicht:	Ca. 1,57 kg
Behuizing / deksel:	Kunststof deksel afneembaar, geschikt voor de vaatwasser, met filter
Vetreservoir:	metaal, met antiaanbaklaag, uitneembaar
Filter:	duurzaam filter
Frituurmand:	Metaal, uitneembaar, geschikt voor de vaatwasser, handgreep afneembaar
Inhoud:	Max. 750 ml vet
Capaciteit:	Ca. 200 g patates frites in één keer
Uitrusting:	Traploze temperatuurinstelling Uitneembaar vetreservoir Vetreservoir, frituurmand en deksel geschikt voor de vaatwasser verlichte bedieningsknop voor AAN/UIT en GEREED
Toebehoren:	Frituurmand, 6 fonduevorkjes, fondue-ring, gebruiksaanwijzing met recepten



Technische wijzigingen voorbehouden

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De behuizing en het snoer mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
9. Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact maar steeds aan de verdikking van de stekker.
10. Leg het snoer zo dat het apparaat niet per ongeluk naar beneden kan worden getrokken. Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van verlengsnoeren. Gebruik alleen technisch foutloze verlengsnoeren.
11. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,

- voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
13. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
 14. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
 15. Gebruik de friteuse steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
 16. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
 17. Wikkel het snoer niet rond het apparaat om schade aan het snoer te vermijden.
 18. Zorg ervoor dat het snoer niet met de hete componenten van het apparaat in contact komt.
 19. Gebruik de friteuse uitsluitend in binnenruimten.
 20. De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik heet, gebruik daarom uitsluitend de thermisch geïsoleerde handgreep en de bedieningsknop.
 21. Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van brandbare materialen zoals bijv. gordijnen.
 22. Beweeg het apparaat niet zolang dit heet is om verwondingen te voorkomen.
 23. Grijp nooit in heet vet – gevaar voor verbranding!
 24. Dek het toestel tijdens het gebruik niet af met doeken of iets dergelijks.
 25. Let er bij het transport van het apparaat op dat kokend vet zware verbrandingen kan veroorzaken. Wij adviseren om het hete apparaat resp. de met hete vloeistoffen gevulde pannen niet te transporteren, maar het apparaat op de plaats van gebruik op te stellen en olie, bouillon enz. aldaar te verwarmen.
 26. Let erop dat het vet niet oververhit raakt. Indien het vet door oververhitting begint te branden, trek de netstekker en dek de pan met een deksel o.i.d. af om de vlammen te verstikken.
 27. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
 28. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
 29. Reinig het apparaat na elk gebruik.
 30. Alle componenten, vooral het uitneembare frituurreservoir, moeten volledig gedroogd zijn, voor-dat ze weer in elkaar kunnen worden gezet.
 31. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Water, vooral gevoren water spettert bij het indompelen van de levensmiddelen in het hete frituurvet. Vochtige of diepgevroren levensmiddelen langzaam en behoedzaam in het frituurvet dompelen omdat het vet niet spettert of opbruist. Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, elke minuten wachten en weer in het hete vet dompelen.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR FRITEUZEN

1. De friteuse wordt tijdens het gebruik zeer heet. Olie en andere frituurvetten kunnen bij oververhitting in brand raken. Daarom dient bij langdurig gebruik zeer voorzichtig te werk te worden gegaan. Zodra het te frituren product kant-en-klaar bereid is en de friteuse niet meer benodigd wordt, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren van gerechten volgens deze gebruiksaanwijzing. Frituur alleen hiervoor geschikte levensmiddelen.
3. Zorg ervoor dat het te frituren product zo droog mogelijk is.
4. Doe nooit water in het frituurvet.
5. Schakel het apparaat nooit in wanneer er geen frituurvet opgevuld is, om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.
6. Zorg ervoor dat het peil van het frituurvet zich tussen de minimum- en maximummarkering bevindt. Vul in geen geval meer frituurvet op omdat er heet vet naar buiten kan spatten – risico op letsel!
7. Bij het frituren kan hete damp ontstaan, houd daarom gezicht en handen op een

veilige afstand en wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de friteuse.

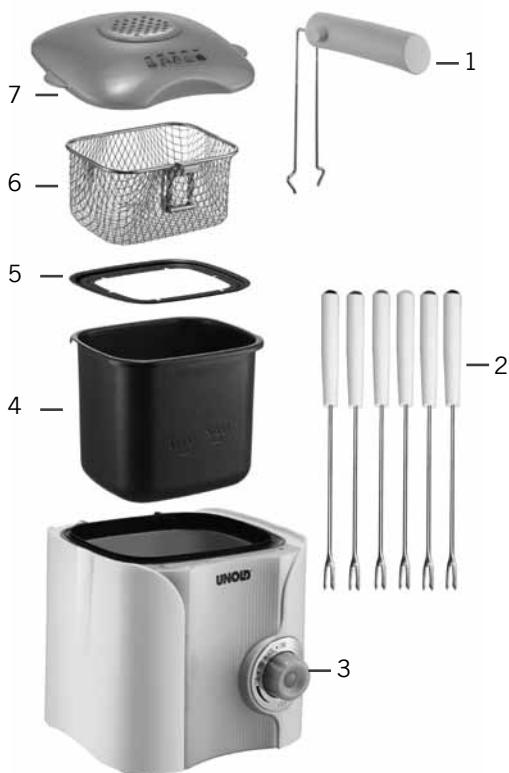
8. Zorg voor een goede ventilatie van het vertrek tijdens het frituren.
9. Dek de friteuse tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
10. Het bedieningselement in het geheel mag niet met water of een andere vloeistof in contact komen of hierin ondergedompeld worden. Alleen de vast met het bedieningselement verbonden verwarmingsspiraal, d.w.z. componenten die tijdens het bedrijf met olie in

aanraking komen, kunnen met een vochtige doek worden schoongemaakt.

11. Water, ook bevroren water, in verbinding met hete olie veroorzaakt spetters.
12. Vochtige of diepgevroren levensmiddelen daarom langzaam en behoedzaam in het hete frituurvet dompelen opdat het vet niet spettert of opbruist.
13. Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, een moment wachten en weer in het hete vet dompelen.

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

UW NIEUWE FRITEUZE



- 1 Handgreep
- 2 Fondue-vorkjes
- 3 Bedieningsknop / temperatuurregeling
- 4 Vetreservoir
- 5 Fondue-ring
- 6 Frituurmand
- 7 Deksel

NUTTIGE INFORMATIE OVER VET

1. Wij adviseren om voor het frituren gebruik te maken van hittebestendige, vloeibare olie. Wanneer de olie of het vet na het frituren bruinachtig wordt, is het niet hittebestendig. Gebruik dan een andere soort. Meng nooit verschillende olie- en vetsoorten met elkaar, omdat het kookpunt van de vetten zeer verschillend is.
2. Meng nooit oud en nieuw vet met elkaar.
3. Bij gebruik van olie, dit tot aan de vereiste hoogte opvullen (tussen de markeringen MIN en MAX).
4. Bij het gebruik van vast frituurvet dit in kleine blokjes snijden. Vul voldoende vetblokjes in tot aan de markering MAX, stel het apparaat in op ca. 140 °C. Wanneer het vet gesmolten is, zoveel vetblokjes toevoegen totdat het vetpeil tussen MIN en MAX ligt. Na het afkoelen van het apparaat wordt dit vet vast.
5. Vet nooit oververhitten, omdat anders het oppervlak van het te frituren product een korst krijgt en van binnen niet gaar wordt.
6. Het te frituren product moet in het vet zwemmen, daarom nooit te veel producten op een keer invullen. Is de hoeveelheid te groot koelt het vet te sterk af en het te frituren product zuigt zich vol met vet.
7. Vervang gebruikt frituurvet regelmatig. Gebruikt frituurvet beïnvloedt nadelig de goede smaak van het te frituren product. Verwijder gebruikte olie of gebruikt vet milieuvriendelijk volgens de plaatselijke voorschriften voor het afvoeren van afval.
8. Laat het frituurvet, voor zover u het opnieuw wilt gebruiken, eerst iets afkoelen en giet het vet dan, voordat dit weer hard wordt, door een met keuken- of filterpapier bedekte zeef in een andere bak. U kunt het vet dan in een gesloten bak in de koelkast bewaren. Niet gefilterd vet bederft snel.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Neem deksel, frituurmand, handgreep en ander toebehoren eruit en verwijder alle verpakkings-materialen.
2. Maak het deksel, het vetreservoir en de mand in een warm zeepsopje schoon en droog alle onderdelen goed af.
3. Zet het deksel weer erin.
4. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond.
5. Zet het vetreservoir erin tot dit op de kant van de behuizing ligt.
6. Plaats de handgreep van de frituurmand in de passende houder aan de binnenzijde van de frituurmand. Druk hiervoor de beide knoppen aan de handgreep naar binnen. Schuif het voorste gedeelte van de handgreep in de houder aan de frituurmand en laat de beide knoppen aan de handgreep weer los. Om de handgreep eraf te nemen, druk de knoppen weer naar binnen en trek de handgreep uit de houder.
7. Steek de stekker in een stopcontact volgens typeplaatje.

FRITUREN

1. Overtuigt u er zich van dat het apparaat uitgeschakeld is.
2. Olie tot aan de vereiste hoogte opvullen (tussen de markeringen MIN en MAX).
3. Temperatuurselektieschakelaar op de gewenste temperatuur instellen. Het verwarmingsproces begint. Het controlelampje licht op en brandt rood.
4. Bij gebruik van vast frituurvet raden wij aan om dit in kleine blokjes van ca. 2 cm te snijden. Laat het vet eerst op een lage temperatuur (ca. 130 °C) smelten. Daarna kunt u het vet op de telkens benodigde temperatuur verwarmen.
5. Tijdens het verhitten brandt het controlelampje rood. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, brandt het lampje blauw. Het apparaat is met een thermostaat voor het regelen van de temperatuur uitgerust. De verwarming van het apparaat wordt in intervallen in- en uitgeschakeld. Dienovereenkomstig licht het controlelampje tijdens de verwarmingsfasen rood op en bij het bereiken van de ingestelde temperatuur blauw.

Om optimale frituurresultaten te behalen, dompel het te frituren product pas in het vet als de ideale temperatuur bereikt is en het controlelampje blauw brandt.

6. Plaats het te frituren product in de mand en laat deze langzaam in het frituurvet zakken.
7. Zodra de temperatuur daalt en het controlelampje rood brandt, neem het te frituren product uit het vet en wacht tot de benodigde temperatuur weer bereikt is; dompel het te frituren product dan weer in het vet en beëindig het frituren.

LET OP:

Op oliespetters letten!

FONDUE

1. Vul vet of bouillon tot aan de Max-markering in het vetreservoir van het apparaat.
2. Het apparaat is niet geschikt voor chocolade- of kaasfondue.
3. Verwijder het deksel van de friteuse door dit naar boven van de behuizing af te trekken.
4. Zet de fondue-ring op het vetreservoir. Let er



daarbij op dat de ring in de juiste positie zit en niet wiebelt.

5. Zet de temperatuurregeling op de gewenste temperatuur.
6. Verwarm het vet resp. de bouillon ongeveer 20 minuten tot de vereiste temperatuur is bereikt.
7. Als u bouillon gebruikt: De bouillon mag niet borrelend koken maar alleen even

8. Diepgevroren levensmiddelen bevatten meer water en spetteren bij het indompelen in het hete frituurvet.
9. Laat gefrituurde gerechten niet te lang in de afdruiptand staan, door de opstijgende damp wordt het gefrituurde product dan weer week.
10. Trek na het gebruik steeds de stekker uit het stopcontact.
11. Verwijder het vet op een milieuvriendelijke manier.

zieden. Indien nodig de temperatuur op een iets lagere stand draaien.

8. Steek het gewenste product op de vorkjes en plaats deze in de vloeistof.
9. Gaar de vleesstukjes ca. 1,5 tot 3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3 tot 4 minuten bij gebruik van vleesbouillon.
10. Bij gebruik van bouillon kunt u ook vis met vast vlees, shrimps, wantans of groente garen.
11. In vet worden dim-sum-zakjes of schaaldieren in bakdeeg bijzonder lekker.
12. Serveer met de fondue sausen en dips naar smaak. Deze kunt u in een wenk met de pureerstaaf „ESGE-Zauberstab“ bereiden.

Aanwijzingen voor het garen met vet

Dek het vetreservoir tijdens het verwarmen niet met het deksel toe, als de spatscherm op de pan ligt. Deze zou kunnen oververhitten.

Gebruik alleen hittebestendige en smaakneutrale vetten. Het vet mag niet spatten of roken. Gebruik het vet maximaal 3 à 4 keer. Gebruikt vet schuimt, heeft een ranzige geur en wordt stroperig.

Ververs het vet altijd in zijn geheel. Vers en gebruikt vet niet mengen.

Gebruik nooit een mengsel van verschillende soorten vet.

Gebruik alleen mager, zacht vlees. Snijd het vlees in gelijkmatige, niet te grote stukken. Diepgevroren materiaal moet van tevoren worden ontdooid.

Het te garen materiaal moet zorgvuldig worden afgedroogd om spetters bij het indompelen in het vet zoveel mogelijk te voorkomen.

Bewaar het vet tot het volgende gebruik in een gesloten bak op een koele plaats.

Fondue Bourguignonne

Voor 4 à 6 personen

800 g mager rundvlees (filet)

Marinade:

100 ml plantenolie, 1 TL zwarte peperkorrels, 1 TL mosterdzaad, 1 mespunt chilivlokken, 1 laurierblad, 2 uien, 700 ml hittebestendige olie

De olie iets verwarmen, de kruiden toevoegen en laten doortrekken, de uien hakken.

Het vlees in ca. 2 cm grote blokjes snijden en met de gekruide olie en de uien enkele uren afgedekt in de koelkast marineren.

Voor de bereiding het vlees uit de marinade nemen en droog betten.

De fondueolie in de pan vullen, op de plaat zetten en in de open pan op de hoogste stand ca. 20 minuten verwarmen tot de optimale temperatuur is bereikt.

Vleesstukjes op de fonduevork prikken en naar smaak in de hete olie garen.

Het gegaarde vlees zouten en pepere en met fonduesausen/dips serveren, bijv. met een klassieke cocktailsaus.

Fondue Chinoise

Voor 4 à 6 personen

Telkens 200 g rundsfilet, varkensfilet, kipfilet, gevogeltelever, kalfsnieren, zeetongfilet, garalen (rauw, gepoetst, evtl. diepgevroren)

125 g glasvermicelli, 125 g bladspinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortels, 700 ml kipbouillon, 2 EL droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Vlees, gepoetste ingewanden en vis in dunne plakjes snijden. Garnalen zo nodig ontdooien. Glasvermicelli ca. 10 minuten in warm water laten inweken.

Spinazie wassen, harde stengels verwijderen.

Wortels en selderij poetsen en in plakjes snijden. Eieren door elkaar roeren.

Ingrediënten in aparte schotels opdienen.

Kipbouillon met sherry op de hoogste stand op de plaat verwarmen. Zodra de bouillon heet is, naar de middelste stand terugschakelen zo dat het bouillon nog maar zachtjes kookt.

Vlees, vis, ingewanden en groente op de fonduevorken prikken en in het bouillon garen. Indien nodig tussendoor een beetje bouillon bijvullen.

Met fonduesausen, bijv. currysaus of cocktailsaus of een zoetzure chinese saus serveren.

Tot slot de ingeweekte glasvermicelli, de overige groenten en de door elkaar geroerde eieren in het bouillon geven en deze in soepschotels serveren.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Na gebruik en vóór het reinigen de temperatuurregelaar op 0 zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.**
2. **Het apparaat volledig laten afkoelen.**
3. Het apparaat mag in geen geval in water worden gedompeld of met water in aanraking komen.
4. Neem het deksel van de friteuse eraf en neem de frituurmand eruit.
5. Laat het frituurvet iets afkoelen. Neem dan het vetreservoir uit het apparaat en giet het vet, voordat dit weer hard wordt, door een met keukenpapier bedekte zeef. U kunt het vet in de koelkast bewaren een meerdere malen gebruiken.
6. Veeg het apparaat van binnen en buiten met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel af en wis met een vochtige doek met schoon water na. Gebruik geen scherpe of schurende poetsmiddelen. Let erop dat geen water het apparaat binnendringen kan. Droog het apparaat goed af.
7. De frituurmand, het vetreservoir alsmede het deksel kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden schoon gemaakt.
8. Voor ruimtebesparende opberging kan de handgreep van de frituurmand eraf worden genomen.
9. Droog alle onderdelen goed af.
10. Zet het deksel, het vetreservoir en de frituurmand weer in het apparaat.
11. Door een regelmatige reiniging wordt de levensduur van het apparaat aanzienlijk verlengd.
12. Bewaar het apparaat op een droge en tegen stof beschermde plaats.

TABEL VAN DE FRITUURTIJDEN

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

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

Vlees, gevogelte

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

Vis

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Garnalen	175 °C	1-2
Reuzengarnalen	175 °C	5
Visfilet, met meel bestr.	175 °C	4
Visfilet, gepaneerd	170 °C	6
Visfilet in bakdeeg	170 °C	7
Vissticks	160 °C	5-8
Schol, met meel bestrooid	175 °C	8-10
Karper, klein, met meel bestrooid, in 4 stukken	175 °C	8-10
Forel, met meel bestrooid	170 °C	5
Forel, gepaneerd	170 °C	6
Haringfilet	170 °C	3
inktvisringen, met meel bestr.		

Groente

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Wortels in dunne stiftjes	170 °C	4-6
Pprei in ringen	170 °C	2-3
Uienringen, met meel bestrooid	170 °C	3
Bonen 10 min. voorgegaard	170 °C	2
Champignons, gepaneerd	170 °C	3
Bloemkoolstronkjes, gepaneerd	160 °C	4
Koolrabi in dunne stiftjes	170 °C	2-3
Courgettes, gepaneerd, 1 cm dikke schijfjes	170 °C	3
Broccolistronkjes 5 min. voorgegaard	170 °C	2
Patates frites, diepgekoeld, max. 200 g	175 °C	4
Kroketten van kartoffeldeeg	175 °C	2-3
Kroketten, diepgekoeld	175 °C	6-8
Kruiden in uitbakdeeg	175 °C	1-2

Koekjes / Snacks

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

RECEPTEN

De volgende recepten zijn telkens voor 4 personen.

Aardappelballetjes

350 g gekookte aardappelen, 35 g meel, 1 ei, 1 EL fijngehakte peterselie, 1 TL bieslook, 50 g grof geraspte Emmentaler kaas, 1 TL pompoenpitten of zonnebloempitten, zout en peper

De aardappelen door de aardappelpers drukken en met meel, ei, peterselie, bieslook, kaas, pompoenpitten, zonnebloempitten, peper en zout tot een deeg kneden. Balletjes vormen.

De olie op 170 °C verhitten en de balletjes vervolgens 4-5 min. frituren, totdat ze knapperig zijn.

Garnalenvlees-Balletjes

250 g garnalenvlees, 3 waterkastanjes (blik, of eetbare kastanjes), 50 g bacon (ontbijtspek), peper, 1 snufje suiker, 1 TL zetmeel, 1 eiwit, 1 teentje knoflook, 1 plakje toastbrood, 75 g broodkruimels

Garnalenvlees, kastanjes, spek, knoflook en toastbrood met een mes of de ESGE Zauberstab® fijnhakken. Peper, zout, 1 TL olie en eiwit er doorroeren, 30 min. op een koele plaats laten zwellen. Vervolgens kleine balletjes vormen, in broodkruimels rollen. De olie op 160 °C verhitten. De balletjes hierin portiegewijs al draaiende goudbruin frituren.

Spekprei

1 prei, 50 g ontbijtspek in plakjes

De prei in 5 cm lange stukken snijden.

Met elk een plakje spek omwikkelen, met tandenstokers vaststeken en in heet frituurvet drijvend uitbakken.

Wortelrösti

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

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

Schnitzel à la Milanaise

2 varkensschnitzel, zout, peper, paprikapoeder, 1 ei, 3 EL Parmezaanse kaas, 1 EL meel, een beetje melk, nootmuskaat

De schnitzels met zout, peper en paprika kruiden.

Van ei, meel, kaas, melk, zout, peper en nootmuskaat een uitbakdeeg vervaardigen.

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

Kruiden in wijndeeg

3 eieren, 1/8 l witte wijn, 125 g meel, 1 snufje zout, 1 snufje suiker, 1 EL rum, 1 bosje gladde of kroese peterselie, 1 bosje salie-bladeren

Eieren met wijn in een schaal kloppen totdat er schuim ontstaat, bijv. met de ESGE Zauberstab®.

Meel, zout en suiker er doorroeren. Het deeg 30 min. laten opzwellen, vervolgens de rum er doorroeren. De olie in de friteuse op 170 °C verhitten. Ge-wassen, afgedroogde kruiden door het uitbak-deeg halen en drijvend 2-3 min. lang bakken. Op keukenpapier laten afdruipe

Fritto Misto

2 gambastaarten, geschild, 100 g inktvisringen, gekookt, 200 g vlees van jakobsschelpen, 4 keukenklare sardines, sap van 1 citroen, enkele druppels worcestersaus, 1 kleine varkensfilet, 1 EL vruchtenazijn, 1 EL sojasaus, 1 EL honing, 1 TL tijm, 2 middelgrote wortels, 1 rode paprika, in blokjes, 1 courgette in schijfjes, 150 g meel, 1 ei, 1/8 l groentemat, 1 snufje zout, 1 EL gehakte peterselie

De gambastaarten, de inktvisringen, de jakobsschelpen en de sardines in een schotel doen, met citroensap en worcestersaus bedruppelen en minstens 2 uur marinieren.

De varkensfilet in schijven snijden. De vruchtenazijn met de sojasaus, de honing en de tijm vermengen, over de filets geven en eveneens 2 uur marinieren. De wortels schillen en met de overige groente gereed zetten.

Van meel, eieren en groentemat een glad deeg maken, met zout en peterselie kruiden.

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

Citroensnoekbaars

2 snoekbaarsfilets à 100 g, sap van 1 citroen, zout, peper, 50 g meel, 1 ei, geklopt, 50 g broodkruimels, 1 EL geraspte schil van een onbehandelde citroen, 1 EL gehakte citroenmelisse, 1 citroen

De snoekbaarsfilets onder stromend water afwassen en droogbedden. Met citroensap bedruipen. De filets zouten, peperen, in meel en ei draaien.

De broodkruimels met de citroenschil en de citroenmelisse mengen en de snoekbaarsfilets hiermee paneren.

De snoekbaarsfilets ca. 10 min. in vet drijvend uitbakken, er uitnemen en met citroenschijfjes garneren.

Fruit in deegmantel

200 g vers fruit (bijv. ananas, gehalveerde abrikozen, bananen, peren of appels), 75 g tarwebloem, 25 g kokosvlokjes, 1 snufje zout, 1 EL suiker, 75 ml melk, 1 ei

Uit meel, kokosvlokjes, zout, suiker, melk en ei een glad deeg bereiden en dit ca. 30 min. laten staan.

Fruit schillen, in hapklare stukjes verdelen.

De olie op 180 °C verhitten. Fruit in het deeg dompelen en portiegewijs goudbruin frituren. Poedersuiker er overheen strooien en puur of met vanillesaus/-eis serveren.

Kwarkgeeltjes

50 g zachte boter, 75 g suiker, 1/2 pakje vanillesuiker, 2 eieren, 1 mespunt kaneel, 250 g magere kwark, 125 g meel

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

De olie op 180 °C verhitten. Met een eetlepel nokken van het deeg afsteken en in de hete olie doen.

Pas op: Niet te veel nokken in één keer er indoen, omdat het vet sterk schuimt.

De nokken per kant ca. 1,5 min. bakken en met een schuimspaan uit het vet nemen. In kaneel-suiker omwentelen.

Oliebollen

250 g meel, 1 pakje (7 g) droge gist, 50 g suiker, 75 ml melk, 50 g zachte boter, 1 ei, 1 snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 EL rum, 100 g rozebotteljam

Van meel, gist, suiker, lauwe melk, boter, eieren, zout, vanillesuiker en rum een deeg, bijv. in de

UNOLD® Backmeister kneden en laten rijzen totdat het deeg dubbel zo groot is.

Het deeg op een met meel bestrooide plank vingerdik uitrollen en met een glas op de helft van het deeg cirkels indrukken. Op iedere cirkel 1 TL confiture plaatsen, de tweede deegplaat er overheen leggen, om de jamdotjes heen deeg vast aandrukken, de cirkels geheel uitsteken, op een met meel bestrooide plank leggen, met een doek afgedekt 30 min. laten rijzen.

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

Spritskoeken

1/2 l melk, 50 g boter, 1 EL suiker, 1/2 pakje vanillesuiker, 1 snufje zout, 75 g meel, 2 eieren

De melk met vet, suiker, vanillesuiker en zout op het fornuis in een pan aan de kook brengen. Het meel toevoegen en de massa al roerende „afbranden“. Het deeg is goed wanneer het loskomt van de bodem van de pan. Het deeg iets laten afkoelen.

De eieren achtereenvolgens onder het deeg roeren. Het deeg in een spuitzak met groot mondstuk vullen. Gelijmatige cirkels op bakpapier spuiten.

Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruikmaking van botervet moet u dit in kleine dobbelsteentjes snijden en smelten. Spritskoeken met de schuimspaan in het hete vet laten glijden en 2 min. van iedere kant frituren.

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

VERHELPE VAN PROBLEME

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58601

DATI TECNICI

Potenza:	750 W, 220-240 V~, 50 Hz
Misure:	Ca. 20,0 x 28,0 x 20,5 cm
Cavo di alimentazione:	Ca. 97 cm
Peso:	Ca. 1,57 kg
Corpo/coperchio:	Plastica Coperchio rimovibile, adatto per il lavaggio in lavastoviglie, con filtro
Vaschetta per il grasso:	In metallo, con rivestimento anti-aderente, rimovibile
Filtro:	Filtro permanente
Cestello:	In metallo, rimovibile, adatto al lavaggio in lavastoviglie, impugnatura rimovibile
Volume:	Max. 750 ml di quantità di riempimento grassi
Capacità:	ca. 200 g di patatine in un unico passaggio
Dotazione:	Impostazione continua della temperatura Vaschetta per il grasso rimovibile Vaschetta per il grasso, cestello e coperchio sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie Manopola illuminata per ON/OFF e PRONTO
Accessori:	Cestello, 6 forchettine per fonduta, anello fonduta, istruzioni con ricette



Modifiche tecniche riservate

PER LA SUA SICUREZZA

1. Legga le seguenti istruzioni e le conservi.
2. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o intellettuali limitate, o con poca esperienza e/o scarsa conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona competente responsabile della loro sicurezza o non abbiano da essa ricevuto indicazioni su come utilizzare l'apparecchio.
3. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata con una tensione pari a quella indicata sulla targhetta.
6. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema telecomandato.
7. Non immerga mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri fluidi.
8. Non lavare in lavastoviglie né il corpo né il cavo di alimentazione.
9. Per staccare la spina non tiri il cavo, ma afferra sempre la barra di impugnatura della spina.
10. Posizioni il cavo di alimentazione in maniera tale che l'apparecchio non possa essere fatto cadere accidentalmente. Una particolare attenzione è necessaria in caso di utilizzo di prolunghie. Utilizzi solo prolunghie tecnicamente ineccepibili.

11. Mai toccare apparecchio e cavo di alimentazione con mani umide.
12. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri utilizzi simili, ad es.
 - cucinini in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel o altri alloggi,
 - in pensioni private o case delle vacanze.
13. Per motivi di sicurezza, non metta mai l'apparecchio su superfici calde, piastre di metallo o su fondo umido.
14. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non possono essere utilizzati nelle vicinanze di fiamme.
15. Utilizzi la friggitrice sempre su una superficie libera, piana e resistente al calore.
16. Si assicuri che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo della superficie di lavoro, perché può causare incidenti, ad esempio se bambini piccoli lo tirano.
17. Non avvolga mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio, per evitare danni al cavo.
18. Si assicuri che il cavo non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio.
19. Utilizzi la friggitrice solo in ambiente interno.
20. Le superfici dell'apparecchio diventano calde durante il funzionamento, pertanto utilizzi solo l'impugnatura termoisolata e la manopola.
21. Non utilizzi mai l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, ad es. tende.
22. Non sposti l'apparecchio, fino a che è in caldo, per evitare ferimenti.
23. Non tocchi mai il grasso caldo – pericolo di ferimenti!
24. Non copra l'apparecchio con panni o simili, durante il funzionamento.
25. Attenzione durante il trasporto dell'apparecchio: il grasso caldo può causare ustioni serie. Consigliamo di non trasportare l'apparecchio caldo o pieno di fluidi caldi, ma di disporre l'apparecchio sul luogo di utilizzo e riscaldarvi olio, brodo, etc..
26. Si assicuri che il grasso non si surriscaldi. Se il grasso si incendiasse per surriscaldamento, si prega di staccare la spina e di coprire la pentola con un coperchio o simili, per soffocare le fiamme.
27. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri fabbricanti o di altre marche, per evitare danni.
28. Dopo l'utilizzo, nonché prima della pulizia, staccare la spina dalla presa. Mai lasciare l'apparecchio privo di sorveglianza, se la spina è inserita.
29. Pulisca l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
30. Tutti i componenti, in particolare le vaschette per il grasso rimovibili, devono essere asciugati completamente, prima del rimontaggio.
31. Controlli regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, invii l'apparecchio e il cavo di alimentazione per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli notevoli per l'utente e comportano un'esclusione della garanzia.



L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi. Versare quindi i prodotti da friggere umidi o congelati con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso. In caso di consistente schiuma togliere brevemente il prodotto da friggere, attendere qualche istante e riversarlo nel grasso di frittura.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER LE FRIGGITRICI

1. Quando è in funzione, la friggitrice si scalda molto. Gli oli e i grassi di frittura in caso di surriscaldamento possono prendere fuoco. Per questo motivo in caso di uso prolungato è necessario prestare particolare attenzione. Non appena la frittura è pronta e l'apparecchio non è più in uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Utilizzare l'apparecchio solo per friggere le pietanze conformemente alle presenti istruzioni per l'uso. Friggere solamente alimenti adatti.
3. Fare in modo che gli alimenti da friggere siano possibilmente asciutti.
4. Non versare mai acqua nel liquido di frittura.

5. Non accendere mai l'apparecchio se al suo interno non c'è liquido di frittura onde evitare danni all'elemento riscaldante.
6. Accertarsi che il livello del liquido di frittura sia tra MIN e MAX. Non versare per nessun motivo una quantità di liquido superiore, poiché ciò può provocare spruzzi di grasso bollente. Pericolo di bruciatura!
7. Durante la cottura può formarsi del vapore molto caldo. Per questo motivo tenere viso e mani a debita distanza e aprire la friggitrice con molta cautela.
8. Assicurarsi che durante la cottura la stanza sia ben areata.
9. Durante la cottura, l'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
10. L'elemento con i comandi non deve entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi, né deve esservi immerso. Solo la serpentina riscaldante collegata all'elemento di comando, ovvero le parti che durante il funzionamento dell'apparecchio entrano in contatto con l'olio, possono essere pulite con un panno umido.
11. L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi.
12. Versare quindi il prodotto da friggere umido o congelato con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.
13. In caso di consistente schiuma, togliere brevemente il prodotto, attendere qualche istante e riversarlo nel liquido di frittura.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUI GRASSI

1. Per friggere, consigliamo l'uso di olio liquido resistente alle alte temperature. Se l'olio o il grasso dopo la frittura diventa scuro, significa che non è resistente alle alte temperature. Si consiglia quindi di utilizzare un altro tipo di prodotto. Non mescolare diversi liquidi di frittura, poiché il punto di ebollizione dei grassi può variare molto.
2. Non mescolare liquidi di frittura nuovi con liquidi già utilizzati.
3. Se si utilizza l'olio, versarlo fino al raggiungimento del livello necessario (tra MIN e MAX).
4. Se si utilizza il grasso di cottura solido, tagliarlo a dadini. Versare i cubetti di grasso fino al livello MAX e impostare l'apparecchio a circa 140 °C. Quando il grasso si è sciolto, aggiungere altri dadi di grasso fino a raggiungere un livello tra MIN e MAX. Quando la friggitrice si raffredda, il grasso si solidifica nuovamente.
5. Non surriscaldare il grasso di cottura, altrimenti la superficie del prodotto da friggere forma una crosta troppo dura e l'interno non si cuoce.
6. Il prodotto da cuocere deve galleggiare nel liquido di frittura, quindi non versare troppo prodotto in una volta. Se il prodotto da friggere è troppo, il liquido di cottura si raffredda eccessivamente e il prodotto si impregna di grasso.
7. Sostituire regolarmente il grasso di cottura già usato. Il grasso di cottura già usato compromette il buon sapore della frittura. Smaltire l'olio o il grasso usati in modo conforme alle disposizioni locali.
8. Se si riutilizza il grasso di frittura, lasciarlo prima raffreddare un po' e versarlo, prima che si solidifichi di nuovo, in un altro contenitore filtrandolo con un colino rivestito di carta da cucina. Conservare il grasso in un contenitore chiuso in frigorifero. Il liquido di cottura non filtrato si guasta rapidamente.

LA SUA NUOVA FRIGGITRICE



- 1 Impugnatura
- 2 Forchettine fonduta
- 3 Manopola / regolazione della temperatura
- 4 Vaschetta per il grasso
- 5 Anello fonduta
- 6 Cestello
- 7 Coperchio

PRIMA DEL PRIMO IMPIEGO

1. Rimuova il coperchio, il cestello, l'impugnatura e gli altri accessori e rimuova tutti i materiali di imballo.
2. Pulisca il coperchio, la vaschetta per grassi e il cestello con acqua saponosa calda e li asciughi bene.
3. Riapplichi il coperchio.
4. Posizioni il corpo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
5. Posizioni la vaschetta per grassi in maniera tale che poggi sul bordo del corpo.
6. Introduca l'impugnatura del cestello nel supporto corrispondente sul lato interno del cestello. Prema a tale scopo le due manopole sull'impugnatura verso l'interno. Spinga la parte anteriore dell'impugnatura nel supporto sul cestello e rilasci le due manopole sull'impugnatura. Per rimuovere l'impugnatura, prema nuovamente le manopole insieme ed estraiga l'impugnatura dal supporto.
7. Inserire la spina in una presa secondo la targhetta.

FRIGGERE

1. Si assicuri che l'apparecchio sia spento.
2. Introdurre olio fino all'altezza necessaria (tra i segni MIN e MAX).
3. Impostare il selettore di temperatura sulla temperatura desiderata. Comincia il processo di riscaldamento. La spia di controllo si accende e si illumina di rosso.
4. In caso di utilizzo di grasso solido per friggere, consigliamo di tagliarlo a dadini di ca. 2 cm. Faccia fondere dapprima il grasso al livello più basso (ca. 130 °C). Successivamente potrà riscaldare il grasso alla temperatura necessaria.
5. Durante il riscaldamento, la spia di controllo del funzionamento si illumina in rosso. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo si illumina in blu. L'apparecchio è dotato di un termostato di regolazione della temperatura. Il riscaldamento viene acceso e spento a intervalli regolari. Corrispondentemente, la spia di controllo si illumina di rosso durante la fase di riscaldamento e di blu al raggiungimento della temperatura impostata. Per ottenere risultati di frittura ottimali, deve immergere il prodotto da friggere solo se la temperatura ideale è stata raggiunta e la spia di controllo è blu.
6. Metta il prodotto da friggere nel cestello e lo introduca lentamente nel grasso per friggere.
7. Appena la temperatura scende, e la spia di controllo si illumina di rosso, il prodotto da friggere deve essere estratto dal grasso ed è necessario aspettare fino al raggiungimento della temperatura necessaria, poi il prodotto deve essere nuovamente immerso e fritto.

ATTENZIONE:

Fare attenzione agli spruzzi di olio!

8. Gli alimenti surgelati contengono più acqua e possono verificarsi spruzzi all'immersione nel grasso caldo.
9. Non lasci le pietanze fritte per troppo tempo nella posizione di sgocciolatura, il vapore che si origina ammorbidisce il prodotto da friggere.
10. Dopo l'utilizzo staccare sempre la spina dalla presa.
11. Smaltisca il grasso adeguatamente.

FONDUTA

1. Introduca il grasso o il brodo fino al segno max. nella vaschetta per grassi dell'apparecchio.
2. L'apparecchio non è adatto per preparare fondute al cioccolato o al formaggio.
3. Rimuova il coperchio della friggitrice, tirandolo verso l'alto.
4. Posizioni l'anello per fonduta sulla vaschetta per grassi, si assicuri che l'anello per fonduta sia stabile e non oscilli.
5. Imposti il termostato sulla temperatura desiderata.
6. Riscaldi il grasso o il brodo per ca. 20 minuti, fino al raggiungimento della temperatura necessaria.
7. In caso di utilizzo di brodo: il brodo non deve cuocere a fuoco vivo ma delicatamente. Se necessario, resettare la temperatura.
8. Infilzi l'alimento desiderato sulle forchette e lo introduca nel fluido.
9. Cuocia i pezzi di carne per ca. 1,5 - 3 minuti se utilizza grasso e per ca. 3 - 4 minuti se utilizza brodo di carne.
10. Se utilizza brodo, può cuocere anche pesce di carne dura, gamberetti, wantan o verdura.
11. Nel grasso, i cestini dim sum o i crostacei in pastella sono particolarmente gustosi.
12. Serva salse e intingoli a Suo piacimento. Essi possono essere preparati rapidissimamente con la bacchetta ESGE®.

Indicazioni per la cottura con grasso

Non copra la vaschetta per grassi con il coperchio, durante il riscaldamento, se è presente la protezione anti-spruzzi sulla pentola. Potrebbe surriscaldarsi.

Utilizzi solo grassi resistenti al calore e insapori. Il grasso non deve spruzzare né fumare.

Utilizzi il grasso al massimo 3 - 4 volte. Riconosce il grasso esausto perché schiuma, ha odore rancido e diventa denso.

Sostituisca sempre tutto il grasso. Non mescoli grasso esausto e grasso fresco.

Non mescoli mai tipi diversi di grasso.

Utilizzo solo carne magra e tenera. Tagli la carne in pezzi uniformi e non troppo grandi.

Gli alimenti surgelati devono prima scongelarsi. L'alimento da cuocere deve essere scongelato con attenzione per evitare spruzzi quando viene immerso nel grasso.

Conservi il grasso in un recipiente chiuso e in luogo fresco fino al prossimo utilizzo.

Fonduta Bourguignonne

Per 4-6 persone

800 g di carne magra di manzo (filetto)

Marinata:

100 ml di olio vegetale, 1 cucchiaino di pepe nero a grani, 1 cucchiaino di grani di senape, 1 punta di coltello di fiocchi al chili, 1 foglia di alloro, 2 cipolle

700 ml di olio resistente alle alte temperature
Riscaldare brevemente l'olio vegetale, aggiungere le spezie e lasciarlo insaporire.

Tritare le cipolle.

Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e lasciarla marinare con l'olio aromatizzato e le cipolle per alcune ore in frigorifero, avendo cura di coprire il tutto.

Prima della preparazione togliere la carne dalla marinata e tamponarla per bene fino a che sia completamente asciutta.

Riempire la pentola con l'olio della fonduta, appoggiarla sulla piastra e scaldare a pentola aperta per circa 20 minuti al livello massimo, fino a ottenere la temperatura ideale.

Infilzare dei pezzettini di carne con le forchettine della fonduta e cuocerli a piacimento nell'olio bollente.

Aggiungere sale e pepe alla carne cotta e servirla con le salse della fonduta o gli intingoli.

Fonduta cinese

Per 4-6 persone

Per ogni 200 gr di filetto di manzo, di maiale o di pollo, di fegato di pollame, reni di vitello, filetto di sogliola o gamberi (crudi, puliti, anche congelati)

125 g di pasta cinese, 125 g di foglie di spinaci, 125 g di sedano in gambi, 125 g di carote

700 ml di brodo di gallina, 2 cucchiari di Sherry secco o di vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, il pesce e le frattaglie pulite. Scongela i granchi. Fare ammorbidire la pasta per circa 10 minuti in acqua calda.

Lavare gli spinaci ed eliminare i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine.

Preparare gli ingredienti in ciotole separate.

Scaldare il brodo di gallina con lo Sherry sulla piastra alla temperatura massima. Non appena il brodo è bollente, passare alla temperatura intermedia, quindi proseguire con una bollitura molto leggera.

Infilzare con le forchettine da fonduta carne, pesce, frattaglie e verdure e fare cuocere nel preparato. Se necessario, versare ogni tanto dell'altro brodo.

Servire con salse da fonduta, per esempio salsa al curry, salsa cocktail oppure una salsa agrodolce.

Per finire mettere nel brodo di cottura la pasta cinese ammorbidita, le verdure rimanenti e le uova sbattute. Servire il tutto in tazze da brodo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Dopo l'utilizzo e prima della pulizia mettere il regolatore di temperatura su 0 e staccare la spina.**
2. **Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.**
3. L'apparecchio non deve per nessun motivo essere immerso in acqua o venire a contatto con l'acqua.
4. Tolga il coperchio della friggitrice e rimuova il cestello.
5. Lasci raffreddare il grasso. Prelevi poi la vaschetta per grasso e versi il grasso, prima che solidifichi di nuovo, attraverso un filtro con carta da cucina. Può conservare il grasso in frigorifero e utilizzarlo più volte.
6. Passi sull'apparecchio, all'interno ed all'esterno, un panno umido con del detergente e poi passi un panno umido con acqua pulita. Non utilizzi prodotti di pulizia aggressivi o graffianti. Si assicuri che non penetri acqua nell'apparecchio. Asciughi bene l'apparecchio.
7. Il cestello, la vaschetta e il coperchio possono essere lavati in acqua calda con un detergente delicato.
8. Per risparmiare spazio, quando si conserva l'apparecchio, l'impugnatura del cestello può essere rimossa.
9. Asciughi bene tutti i componenti.
10. Riapplichi il coperchio, la vaschetta per grassi e il cestello.
11. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata dell'apparecchio.
12. Conservi l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

TABELLA DEI TEMPI DI FRITTURA

I tempi indicati nella seguente tabella sono puramente orientativi. Possono variare a seconda del prodotto di frittura, della quantità e del volume. Con i prodotti surgelati si consiglia di impostare una temperatura di 10 °C superiore rispetto a quanto indicato nella tabella. Il tempo di frittura aumenta in caso di alimenti surgelati. Si presti attenzione anche alle indicazioni del produttore sull'imballaggio del prodotto surgelato.

Per motivi di salute consigliamo di scongelare i prodotti surgelati e quindi di friggerli a una temperatura massima di 175 °C. Per ridurre la formazione di acrilamide, l'olio di frittura non dovrebbe superare i 175 °C.

Carne, pollame

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

Verdure

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Carote in striscioline	170 °C	4-6
Porro tagliato ad anelli	170 °C	2-3
Anellini di cipolla, infarinati	170 °C	3
Fagioli precedentemente cotti per 10 min.	170 °C	2
Champignon, impanati	170 °C	3
Rosette di cavolfiore, impanate	160 °C	4
Rape in striscioline	170 °C	2-3
Zucchine, impanate n dischi da 1 cm di spessore	170 °C	3
Patatine fritte, surgelate, max. 200 g	175 °C	4
Crocchette di patate	175 °C	2-3
Crocchette, surgelate	175 °C	6-8
Cavoli in pastella	175 °C	1-2

Dolci / Snack

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

Pesce

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Gamberi	175 °C	1-2
Gamberoni	175 °C	5
Filetto di pesce, infarinato	175 °C	4
Filetto di pesce, impanato	170 °C	6
Filetto di pesce in pastella	170 °C	7
Bastoncini di pesce	160 °C	5-8
Passera, infarinata	175 °C	8-10
Carpa, piccola, infarinata, tagliata in 4 parti	175 °C	8-10
Trota, infarinata	170 °C	5
Trota, impanata	170 °C	6
Filetto di aringa	170 °C	3
Anelli di calamari infarinati	175 °C	3

RICETTE

Le seguenti ricette si intendono per 4 persone.

Polpette di patate

350 g di patate bollite, 35 g di farina, 1 uovo, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente, 1 cucchiaino di erba cipollina, 50 g di formaggio Emmental grattugiato grossolanamente, 1 cucchiaino di semi di zucca o di girasole, sale e pepe

Schiacciare le patate con lo schiacciapatate. Impastare farina, uovo, prezzemolo, erba cipollina, formaggio, semi di zucca, semi di girasole, pepe e sale e formare delle palline.

Scaldare l'olio a 170 °C e friggervi le palline per 4-5 minuti, fino a farle diventare croccanti.

Polpette a base di polpa di granchio

250 g di polpa di granchio, 3 castagne d'acqua (barattolo o castagne), 50 g di pancetta affumicata, pepe, 1 pizzico di zucchero, 1 cucchiaino di fecola, 1 albume, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di pan carré, 75 g di pan grattato

Tritare finemente la polpa di granchio, le castagne, la pancetta, l'aglio e il pane da toast con un coltello o con il frullatore ESGE Zauberstab®. Incorporare pepe, sale, 1 cucchiaino di olio e l'albume, quindi lasciar riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Formare piccole palline e passarle nel pan grattato.

Portare l'olio a 160 °C. Friggere le polpette a porzioni, girandole di tanto in tanto.

Porro e pancetta

1 gambi di sedano, 50 g di pancetta affumicata tagliata a fette

Tagliare il porro in pezzi lunghi 5 cm. Avvolgerli in una fetta di pancetta ciascuno, fissarli con stuzzicadenti e friggerli in liquido di cottura bollente, facendoli galleggiare.

Crocchette di carote

200 g di carote grattugiate, 1-2 uova, 1-2 cucchiaini di farina, ½ mazzetto di cerfoglio tritato, sale, pepe, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di zucchero

Con gli ingredienti preparare un impasto compatto e insaporire.

Con un cucchiaino ricavare delle palline e friggerle nel liquido bollente, facendole galleggiare.

Cotoletta alla milanese

2 cotolette di maiale, sale, pepe, peperoncino in polvere, 1 uovo, 3 cucchiaini di parmigiano,

1 cucchiaino di farina, un po' di latte, noce moscata

Insaporire le cotolette con sale, pepe e peperoncino. Con uova, farina, formaggio, latte, sale, pepe e noce moscata preparare una pastella.

Portare l'olio/il grasso di frittura a 170 °C. Girare le cotolette nella pastella e friggere per circa 6 minuti in abbondante liquido di cottura.

Luccio perca al limone

2 filetti di luccio perca da 100 g, il succo di 1 limone, sale, pepe, 50 g di farina, 1 uovo sbattuto, 50 g di pan grattato, 1 cucchiaino di buccia grattugiata di un limone non trattato, 2 cucchiaini di melissa tritata, 1 limone

Lavare il filetto di luccio perca in acqua corrente e asciugare tamponando. Cospargere di succo di limone. Salare e pepare i filetti, quindi passarli nella farina e nell'uovo.

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

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

Fritto Misto

2 code di gambero reale spellate, 100 g di anelli di calamari cotti, 200 g di polpa di cappelletto, 8 sardine pronte per la cottura, il succo di 1 limone, alcune gocce di salsa Worcester, 1 piccolo filetto di maiale, 1 cucchiaino di aceto di frutta, 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di timo, 2 carote medio - grandi, 1 peperone rosso tagliato a dadini, 1 zucchina a dischetti

Pastella:

150 g di farina, 1 uovo, 3/8 l di brodo vegetale, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

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

Affettare il filetto di maiale. Mescolare l'aceto di frutta con la salsa di soia, il miele e il timo, versare sui filetti e lasciar marinare per 2 ore. Sbucciare le carote e aggiungerle alle altre verdure.

Con la farina, le uova e il brodo formare un impasto e aromatizzarlo con sale e prezzemolo.

Passare tutti gli ingredienti nella pastella e friggerli facendoli galleggiare nel liquido di cottura fino a doratura, toglierli e farli sgocciolare su un panno da cucina.

Erbe aromatiche in pastella a base di vino

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

In una scodella mescolare le uova con il vino fino a formare un impasto cremoso, utilizzando per esempio il frullatore ESGE-Zauberstab®. Aggiungere farina, sale e zucchero. Far riposare l'impasto per 30 minuti, quindi aggiungere il rum.

Portare l'olio a 170 °C. Passare le erbe aromatiche lavate e asciugate nella pastella e friggerle per 2-3 minuti, facendole galleggiare. Lasciar sgocciolare su carta da cucina.

Consiglio:

Questa pastella si sposa benissimo con i fiori di zucca (togliere il pistillo prima della cottura) o con le verdure, per esempio con zucchine tagliate a fettine, champignon, gambi di sedano, carotine, ecc. Se si utilizzano verdure dure, come cavolfiori, cavolini di Bruxelles o broccoli, si consiglia di bollirli prima della cottura.

Frutta in pastella

200 g di frutta fresca (p.es. ananas, albicocche tagliate a metà, banane, pere o mele), 75 g di farina di frumento, 25 g di scaglie di cocco, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 75 ml di latte, 1 uovo

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

Sbucciare la frutta e tagliarla in pezzetti della dimensione di un boccone.

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

Frittelle dolci al formaggio

50 g di burro ammorbidito, 75 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2 uova, ½ cucchiaino di cannella, 250 g di quark magro, 125 g di farina

Lavorare burro, zucchero, zucchero vanigliato, uova, quark e farina fino a formare un impasto solido.

Portare l'olio a 170 °C. Con un cucchiaino togliere delle palline dall'impasto e versarle nell'olio bollente.

Attenzione: non versare troppe frittelle in una volta, poiché il grasso produce molta schiuma. Cuocere le frittelle per 1,5 minuti per lato e toglierle dal liquido di frittura utilizzando una schiumarola. Rotolare nello zucchero con la cannella.

Krapfen di Carnevale

250 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 50 g di zucchero, 75 ml di latte, 50 g di burro ammorbidito, 1 uovo, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1/2 cucchiaino di rum, 100 g di confettura di rosa canina

Con farina, lievito, zucchero, latte tiepido, burro, uova, sale, zucchero vanigliato e rum preparare un impasto, per esempio nell'UNOLD® Backmeister, e lasciare lievitare fino a che l'impasto è raddoppiato.

Stendere la pasta su un'asse infarinata fino a raggiungere lo spessore di un dito, quindi su metà dell'impasto ricavare dei cerchi, premendovi un bicchiere. Su ogni cerchio mettere un cucchiaino di confettura, coprire con un secondo dischetto e premere saldamente attorno alla marmellata, togliere il krapfen, appoggiarlo su un'asse infarinata, coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti.

Portare l'olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Friggere i krapfen a porzioni nello strutto bollente per circa 3 minuti per lato, togliere con la schiumarola e cospargere di zucchero a velo.

Biscotti

1/8 l di latte, 50 g di burro, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 75 g di farina, 2 uova

Fare cuocere in una padella sul fuoco il latte con il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere la farina e "tostare" la massa mescolando costantemente. L'impasto è pronto quando si stacca dal fondo della pentola. Lasciare raffreddare un po'.

Incorporare le uova una dopo l'altra. Riempire di impasto una siringa da pasticceria con il sacchetto grande. Formare dei cerchi omogenei sulla carta da forno.

Portare l'olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Adagiare i biscotti con la schiumarola nel grasso bollente e friggere per 2 minuti per parte.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

Problema	Causa	Soluzione
Il grasso non diventa bollente.	Non c'è abbastanza grasso nel contenitore.	Prestare attenzione al capitolo "Utilizzo della friggitrice", punti 1-3
	Il contenitore di frittura e i dispositivi di comando e di riscaldamento non sono inseriti correttamente.	Inserire nuovamente le parti con attenzione.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 58601

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	750 W, 220 – 2400 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox. 20,0 x 28,0 x 20,5 cm
Dimensiones:	Aprox. 97 cm
Peso:	Aprox. 1,57 kg
Carcasa / Tapa:	Plástico Tapa desmontable, resistente al lavavajillas, con mirilla
Recipiente para el aceite:	Metal, recubrimiento antiadherente, extraíble
Filtro:	Filtro permanente
Cestillo:	Metal, extraíble, resistente al lavavajillas, mango desmontable
Capacidad:	Máx. 750 ml Aprox. 200 g de patatas fritas en una pasada
Prestaciones:	Regulación continua de temperatura Recipiente de aceite extraíble Recipiente de aceite, cestillo y tapa son resistentes al lavavajillas Piloto de control para EIN/AUS [CONEXIÓN/DESCONEXIÓN]
Accesorios:	Cestillo, 6 pinchos de fondue, anilla de fondue, manual de instrucciones



Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. La carcasa y el cable de alimentación no deben limpiarse en el lavavajillas.
9. Para desconectar el equipo de la toma de corriente, no tire nunca del cable de alimentación sino siempre del conector.
10. Tienda el cable de alimentación de tal forma que el equipo no pueda caer involuntariamente. Especial atención requiere el uso de alargadores. Sólo utilice alargadores en perfecto estado técnico.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.

14. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
15. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
16. Utilice la freidora siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
17. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.
18. Para evitar daños en el cable de alimentación, no lo enrolle nunca alrededor del equipo.
19. Asegúrese de que el cable de alimentación no tenga contacto con los componentes calientes del equipo.
20. Utilice la freidora únicamente en el interior.
21. La superficie del equipo se calienta durante el funcionamiento, por lo que sólo debe tocar el mango térmicamente aislado y el botón de control.
22. No utilice nunca el equipo cerca de materiales inflamables, como p. ej. unas cortinas.
23. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté caliente.
24. Nunca meta la mano en aceite caliente. ¡Peligro de quemaduras!
25. No cubra el equipo con paños o similares durante el funcionamiento.
26. Al transportar el equipo, tenga en cuenta que el aceite caliente puede provocar quemaduras severas. Recomendamos no transportar el equipo caliente o los recipientes con líquidos calientes, sino montar el equipo en el lugar de utilización y calentar el aceite, el caldo, etc. in situ.
27. Asegúrese de que el aceite no se sobrecaliente. Si el aceite se inflama por sobrecalentamiento, desconecte el equipo de la toma de corriente y tape la fondue con una tapa o similar para sofocar las llamas.
28. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
29. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
30. Limpie el equipo después de cada utilización.
31. Todos los componentes, especialmente el recipiente extraíble para el aceite, deben estar completamente secos antes de volver a ensamblarlos.
32. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



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

Por eso, colocar muy cuidadosa- y lentamente los productos a freír en el aceite para evitar salpicaduras y espuma del aceite.

En el caso de mucha espuma de los productos a freír, sacarlos brevemente y esperar un poco, luego volver a colocar en el aceite.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA FREIDORAS

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

la cara y las manos a una distancia prudente y abrir la freidora con cuidado.

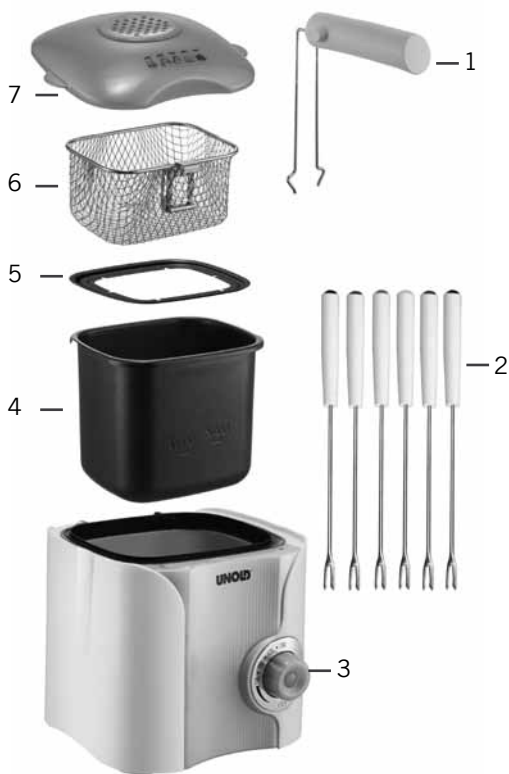
8. Procure que el espacio esté bien ventilado durante el funcionamiento del equipo.
9. Para evitar el sobrecalentamiento de la freidora, no la cubra nunca durante el funcionamiento.
10. El elemento de mando no debe estar en contacto con agua u otros líquidos ni sumergirse en los mismos. Sólo podrá limpiarse con un paño humedecido el serpentín de calefacción, es decir, las piezas fijamente unidas al elemento de

mando que durante el funcionamiento estén en contacto con el aceite.

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

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

SU NUEVA FREIDORA



- 1 Mango
- 2 Pinchos de funde
- 3 Botón de control/regulación de la temperatura
- 4 Recipiente para el aceite
- 5 Anilla de funde
- 6 Cestillo
- 7 Tapa

INFORMACIONES ACERCA DEL ACEITE

1. Para freír recomendamos la utilización de un aceite resistente al calor. Si el aceite o la grasa adoptan un color marrón después de freír, no son resistentes al calor y debería probar con otra marca. No mezcle nunca diferentes aceites y grasas, ya que el punto de cocción de los mismos varía mucho.
2. Nunca mezcle el aceite nuevo con el usado.
3. Si utiliza aceite, rellene el recipiente hasta alcanzar el nivel necesario (entre las marcas MIN y MAX).
4. Al utilizar grasa, corte el bloque en tacos. Rellene el recipiente hasta la marca MAX con los tacos de grasa y ponga el equipo a 140°C. Cuando la grasa se haya derretido, añada los tacos necesarios para alcanzar un nivel entre MIN y MAX. Una vez el equipo se haya enfriado, esta grasa vuelve a endurecer.
5. No sobrecaliente el aceite, ya que en caso contrario los alimentos se quemarán por fuera y se quedarán crudos por dentro.
6. Los alimentos deben flotar en el aceite, por lo que no debe añadir demasiada cantidad de alimento. Si la cantidad es excesiva, el aceite se enfría demasiado y los alimentos se embeben de aceite.
7. Cambie el aceite regularmente. El aceite frecuentemente usado perjudica el sabor de los alimentos. Deseche el aceite o la grasa usados respetando el medio ambiente de acuerdo con las prescripciones locales.
8. Si reutiliza la grasa, deje que se enfríe un poco y viértala a través de un colador revestido con papel de cocina o filtro, antes de que vuelva a endurecer. Después podrá guardar la grasa en un recipiente cerrado en el frigorífico. La grasa no filtrada se deteriora rápidamente.

PUESTA EN SERVICIO

1. Extraiga la tapa, el cestillo, el mango y los demás accesorios y retire todo el material de embalaje.
2. Limpie la tapa, el recipiente de aceite y el cestillo con agua jabonosa caliente y seque todo detenidamente.
3. Vuelva a colocar la tapa.
4. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo plana, firme y resistente al calor.
5. Inserte el recipiente de aceite hasta que apoye sobre el borde de la carcasa.
6. Coloque el mango del cestillo en el soporte correspondiente en el lado interior del cestillo, presionando los dos botones en el mango hacia dentro. Introduzca la parte delantera del mango en el soporte en el cestillo y vuelva a soltar los botones en el mango. Para desmontar el mango, vuelva a presionar los botones y extraiga el mango del soporte.
7. Conecte el conector a una toma de corriente que corresponde a las indicaciones de la placa indicadora.

FRITURA

1. Asegúrese de que el equipo esté desconectado.
2. Rellene el recipiente de aceite hasta alcanzar el nivel necesario (entre las marcas MIN y MAX).
3. Ajuste el selector de temperatura a la temperatura deseada. Se iniciará el proceso de calentamiento. El piloto se ilumina en rojo.
4. Al utilizar lardo recomendamos cortarlo en tacos pequeños de unos 2 cm. Primero funda el lardo a una temperatura baja (aprox. 130 °C). Después podrá calentar el lardo o el aceite a la temperatura necesaria.
5. Durante la fase de calentamiento, el piloto de control se ilumina en rojo. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto de control se ilumina en azul. El equipo dispone de un termostato para regular la temperatura. La calefacción del equipo se conecta y desconecta intermitentemente. Correspondientemente, el piloto de control se ilumina en rojo durante la fase de calentamiento y en azul al alcanzar la temperatura ajustada. Para obtener el mejor resultado al freír, debería sumergir los alimentos sólo después de que el aceite haya alcanzado la temperatura ideal y el piloto se ilumine en azul.
6. Coloque los alimentos a freír en el cestillo y súmelo lentamente en el aceite.

7. En cuanto baje la temperatura y el piloto vuelva a iluminarse en rojo, levante el cestillo y espere hasta que se alcance nuevamente la temperatura necesaria y vuelva a sumergir los alimentos para terminar de freírlos.

ATENCIÓN:

¡El aceite puede salpicar!

8. Los alimentos congelados contienen más agua y provocar salpicaduras al bajarlos al aceite caliente.

FONDUE

1. Rellene el recipiente de aceite hasta la marca MAX con aceite o caldo.
2. El equipo no es apto para preparar fondues de chocolate o queso.
3. Extraiga la tapa de la freidora tirando de ella hacia arriba.
4. Coloque la anilla de fondue en el recipiente de aceite, asegurándose de que esté bien colocada y no se mueva.
5. Seleccione la temperatura deseada a través del selector de temperatura.



6. Caliente el aceite o el caldo durante unos 20 minutos hasta alcanzar la temperatura necesaria.
7. Si utiliza caldo: el caldo no debería bullir sino hervir suavemente. Baje la temperatura un poco, si fuera necesario.
8. Coloque el alimento deseado en el pincho y sumergirlo en el líquido.
9. Cueza los trozos de carne durante 1,5 a 3 minutos si utiliza aceite y 3 a 4 minutos si utiliza caldo.
10. Al utilizar caldo podrá también cocer pescado de carne firme, camarones, wanuts o verdura.

9. No deje los alimentos en la posición de escurrir durante demasiado tiempo, ya que el vapor que sube los ablanda.
10. Siempre desconecte el equipo de la toma de corriente después de haberlo utilizado.
11. Deseche el aceite conforme a las normas medioambientales.

11. Los dim sum y los crustáceos en gabardina fritos en aceite son especialmente deliciosos.
12. Sirva la fondue con unas salsas y dips a su gusto que podrá preparar fácilmente con la miniprimer ESGE Zauberstab®.

Indicaciones para la cocción con aceite

No tape el recipiente de aceite durante el calentamiento si está colocado el protector contra salpicaduras en el recipiente para evitar que éste se sobrecaliente.

Utilice sólo aceites resistentes al calor y de sabor neutro. El aceite no debe salpicar ni humear. Reutilice el aceite 2 a 3 veces como máximo. Reconocerá el aceite usado por su aspecto espumoso, su olor a rancio y su consistencia viscosa. Cambie siempre todo el aceite. No mezcle el aceite usado con aceite fresco.

Nunca mezcle diferentes tipos de aceite. Sólo utilice carne magra y tierna. Corte la carne en tacos regulares y no demasiado grandes. Los alimentos congelados deben descongelarse previamente.

Asimismo, estos alimentos deben secarse detenidamente para evitar que el aceite salpique al sumergirlos en el aceite.

Hasta su reutilización, guarde el aceite en un recipiente cerrado en un lugar fresco.

Fonduta Bourguignonne

Per 4-6 persone

800 g di carne magra di manzo (filetto)

Marinata:

100 ml di olio vegetale, 1 cucchiaino di pepe nero a grani, 1 cucchiaino di grani di senape, 1 punta di coltello di fiocchi al chili, 1 foglia di alloro, 2 cipolle

700 ml di olio resistente alle alte temperature
Riscaldare brevemente l'olio vegetale, aggiungere le spezie e lasciarlo insaporire.

Tritare le cipolle.

Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e lasciarla marinare con l'olio aromatizzato e le cipolle per alcune ore in frigorifero, avendo cura di coprire il tutto.

Prima della preparazione togliere la carne dalla marinata e tamponarla per bene fino a che sia completamente asciutta.

Riempire la pentola con l'olio della fonduta, appoggiarla sulla piastra e scaldare a pentola aperta per circa 20 minuti al livello massimo, fino a ottenere la temperatura ideale.

Infilzare dei pezzettini di carne con le forchettine della fonduta e cuocerli a piacimento nell'olio bollente.

Aggiungere sale e pepe alla carne cotta e servir-la con le salse della fonduta o gli intingoli.

Fonduta cinese

Per 4-6 persone

Per ogni 200 gr di filetto di manzo, di maiale o di pollo, di fegato di pollame, reni di vitello, filetto di sogliola o gamberi (crudi, puliti, anche congelati)

125 g di pasta cinese, 125 g di foglie di spinaci, 125 g di sedano in gambi, 125 g di carote

700 ml di brodo di gallina, 2 cucchiari di Sherry secco o di vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, il pesce e le frattaglie pulite. Scongelare i granchi. Fare ammorbidire la pasta per circa 10 minuti in acqua calda.

Lavare gli spinaci ed eliminare i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine.

Preparare gli ingredienti in ciotole separate.

Scaldare il brodo di gallina con lo Sherry sulla piastra alla temperatura massima. Non appena il brodo è bollente, passare alla temperatura intermedia, quindi proseguire con una bollitura molto leggera.

Infilzare con le forchettine da fonduta carne, pesce, frattaglie e verdure e fare cuocere nel preparato. Se necessario, versare ogni tanto dell'altro brodo.

Servire con salse da fonduta, per esempio salsa al curry, salsa cocktail oppure una salsa agrodolce.

Per finire mettere nel brodo di cottura la pasta cinese ammorbidita, le verdure rimanenti e le uova sbattute. Servire il tutto in tazze da brodo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. **Después del uso y previo a la limpieza, ajuste el regulador de temperatura a 0 y desconecte el equipo de la toma de corriente.**
2. **Deje que el equipo se enfríe completamente.**
3. El equipo no debe sumergirse o estar en contacto con agua.
4. Desmonte la tapa de la freidora y extraiga el cestillo.
5. Deje que el aceite se enfríe un poco. Extraiga el recipiente de aceite y vierta el aceite por un colador previamente cubierto con papel de cocina. Podrá guardar el aceite en el frigorífico para reutilizarlo.
6. Limpie el interior y exterior del equipo con un paño humedecido y un poco de detergente, repasando con un paño humedecido con agua clara. No utilice agentes limpiadores agresivos ni abrasivos. Tenga cuidado para que no se filtre agua en el equipo. Seque el equipo detenidamente.
7. Puede limpiar el cestillo, el recipiente de aceite y la tapa en agua caliente con un poco de lavavajillas suave.
8. El mango del cestillo se desmonta para poder guardar el equipo en espacios reducidos.
9. Seque todos los componentes detenidamente.
10. Vuelva a colocar la tapa, el recipiente de aceite y el cestillo en el equipo.
11. La limpieza regular aumenta considerablemente la duración de vida del equipo.
12. Almacene el equipo en un lugar seco y protegido contra el polvo.

TABLA DE TIEMPOS DE FRITURA

Los tiempos indicados en la lista siguiente son sólo valores indicativos. Pueden cambiar según cantidad y volumen de los productos a freír. En el caso de alimentos congelados, debería ajustarse la temperatura 10 °C más alto que lo indicado en la lista. El tiempo de fritura se prolonga en el caso de alimentos congelados. Por favor considere también las indicaciones del fabricante el el embalaje del producto congelado.

Por motivos de salud recomendamos primero descongelar lentamente los alimentos congelados, y luego freír a una temperatura máx. de 175 °C. Para reducir la producción de Acrilamida, el aceite para freír no debería calentarse más de 175 °C.

Carne, aves

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

Pescado

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

Productos para freír	Temp.	Min. ca.
Anillos de calamar, enharinados	175 °C	3

Verduras

Productos para freír	Temp.	Min. ca.
Zanahorias en tiras finas	170 °C	4-6
Puerro en anillos	170 °C	2-3
Anillos de cebolla, enharinados	170 °C	3
Chauchas, precocidas 10 min.	170 °C	2
Champiñones, empanados	170 °C	3
Bruselas, empanadas	160 °C	4
Colinabo en tiras finas	170 °C	2-3
Zucchini, tajadas de 1 cm de grosor, empanadas	170 °C	3
Rosetas de bróccoli, precocidas 5 min.	170 °C	2
Papas fritas, congeladas, máx. 200 g	175 °C	4
Croquetas, de masa depapa	175 °C	2-3
Croquetas, congeladas	175 °C	6-8
Hierbas en masa para hornear	175 °C	1-2

Pastelería/ Snacks

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

RECETAS

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

Bolitas de patata

350 g de patatas cocidas, 35 g de harina, 1 huevo, 1 cs de perejil picado finamente, 1 cs de cebollino, 50 g de queso emmental rallado, 1 cs de pepitas de calabaza o pipas de girasol, sal y pimienta

Pase las patatas por el pasapurés. Forme una masa con la harina, el huevo, el perejil, el cebollino, el queso, las pepitas de calabaza, las pipas de girasol, la pimienta y la sal, y a continuación haga bolitas.

Caliente el aceite a 175 °C y fría las bolitas durante 4-5 minutos, hasta que estén crujientes.

Bolitas de carne de gambas

250 g de carne de gambas, 3 castañas de agua (en lata, o castañas), 50 g de bacon (tocineta) pimienta, 1 pizca de azúcar, 1 ct de fécula, 1 clara de huevo, 1 diente de ajo, 1 rebanada de pan de molde, 75 g de pan rallado

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

Zanahoria en costras

400 g de zanahorias en láminas, 3 huevos, 3-4 cs de harina, 1/2 manojo de perifollo picado, sal, pimienta, 1 pizca de nuez moscada, 1 pizca de azúcar

Elabore una masa firme con los ingredientes y sazone bien. Forme pequeñas albóndigas con una cuchara y deje que floten mientras se hacen en el aceite caliente.

Puerro con beicon

1 tallos de puerro, 50 g de tocineta en lonchas

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

Hojas en masa de vino

3 huevos pequeños, 1/8 l vino blanco, 125 g de harina, 1 pellizco de sal, 1 pizca de azúcar, 1 cs de ron, 1 manojo de perejil liso o arrugado, 1 manojo de hojas de salvia

Bata los huevos junto con el vino en una fuente hasta que se haga muy espumoso, por ej. con la batidora de brazo ESGE®. Incorpore la harina, la sal y el azúcar. Deje que la masa se esponje 30 min., después mezcle el ron.

Caliente el aceite en la freidora a 175 ° C. Pase las hojas lavadas y secadas por la masa de rebozado y fríalas 2-3 min. Deje que se escurran en papel de cocina.

Consejo:

Esta masa de rebozado es adecuada también para flores de calabacín (quite antes los pistilos de las flores) o para verduras, por ej. rodajas de calabacín, champiñones, apio en rama, zanahorias, etc. Si se trata de tipos de verdura duros, como coliflor, col de Bruselas o brócoli, escáldelas previamente.

Escalopes a la milanesa

2 escalopes de cerdo, sal, pimienta, pimienta en polvo, 1 huevo, 3 cs de parmesano, 1 cs de harina, un poco de leche, nuez moscada

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

Lucioperca al limón

2 filetes de lucioperca de 100 g cada uno, el zumo de 1 limón, sal, pimienta, 50 g de harina, 1 huevo, batido, 50 g de pan rallado, 1 cs de ralladura de limón sin manipular, 1 cs de melisa picada, 1 limone

Lave los filetes de lucioperca en agua corriente y séquelos con papel de cocina. Salpique con unas gotas de zumo de limón.

Salpimiente los filetes y reboce en harina y huevo. Mezcle el pan rallado con la piel de limón y la melisa y empane con esta mezcla los filetes de lucioperca.

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

Frito Misto

2 colas de langostinos peladas, 100 g de anillas de calamar cocidas, 200 g de carne de vieiras, 4 sardinas listas para cocinar, el zumo de 1 limón, unas gotas de salsa worcester, 1 filete pequeño de cerdo, 1 cs de vinagre de frutas, 1 cs de salsa de soja, 1 cs de miel, 1 ct de tomillo, 2 zanahorias medianas, 1 pimiento morrón rojo en dados, 1 calabacín en rodajas
Masa de rebozado:

150 g de harina, 1 huevo, 3/8 l caldo de verduras, 1 pellizco de sal, 1 cs de melisa picada

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

Elabore una masa fina con la harina, los huevos y el caldo, sazone con sal y perejil.

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

Quarkkeulchen

50 g de mantequilla blanda, 75 g de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 2 huevos, 1/2 ct de canela, 250 g de queso quark desnatado, 125 g de harina

Elabore una masa firme con la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada, los huevos, el queso quark y la harina.

Caliente el aceite a 175 °C. Forme albóndigas con ayuda de una cuchara sopera y añádalas al aceite caliente.

Atención: No ponga demasiadas albóndigas a la vez, puesto que la grasa hace mucha espuma.

Fría las albóndigas aprox. 1,5 min. por cada lado y sáquelas del aceite con ayuda de una espumadera. Cúbralas con azúcar de canela.

Buñuelos de carnaval

250 g de harina, 1 sobre de levadura seca, 50 g de azúcar, 75 ml de leche, 50 g de mantequilla blanda, 1 huevo, 1 pellizco de sal, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 cs de ron, 100 g de confitura de escaramujo

Haga una masa con la harina, la levadura, el azúcar, la leche tibia, la mantequilla, los huevos, la sal, la vainilla azucarada y el ron. Deje que se esponje hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Para la elaboración de masa de levadura son ideales los UNOLD®-Backmeister con programa de amasado.

Extienda la masa sobre una tabla con harina hasta que tenga un dedo de grosor y haga círculos con un vaso en una mitad de la masa. Ponga 1 ct de confitura sobre cada círculo, coloque encima la segunda lámina de la masa para que los montoncitos de mermelada queden presionados firmemente en la masa, extraiga los círculos totalmente, colóquelos sobre una tabla enharinada y deje que se esponjen 30 min. cubiertos con un trapo.

Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 °C. Si va a usar mantequilla derretida, córtela en pequeños dados y derrítalos. Fría los buñuelos por tandas en el aceite caliente durante 3 min. por cada lado, retírelos con la espumadera y espolvoréelos con azúcar glasé.

Fruta en envoltura de masa

200 g de fruta fresca (por ej. piña, melocotones en mitades, bananas, peras o manzanas), 75 g de harina de trigo, 25 g de coco rallado, 1 pellizco de sal, 1 cs de azúcar, 75 ml de leche, 1 huevo

Elabore una fina masa con la harina, el coco rallado, la sal, el azúcar, la leche y el huevo, y deje reposar 30 min. Pele la fruta y córtela en pedazos de bocado.

Caliente el aceite a 175 °C. Sumerja la fruta en la masa y fríala por tandas hasta que quede de color marrón dorado. Espolvoree con azúcar glasé, sirva con salsa o helado de vainilla.

Buñuelos

1/2 l de leche, 50 g de mantequilla, 1 cs de azúcar, 1/2 sobre de vainilla azucarada, 1 pellizco de sal, 75 g de harina, 2 huevos

En una olla al fuego hierva la leche junto con la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y la sal. Incorpore la harina y caliente la masa sin dejar de remover. La masa estará bien cuando se desprenda del fondo de la olla. Deje que la masa se enfríe un poco.

Incorpore los huevos, de uno en uno, a la masa. Llene con la masa una manga pastelera con embocadura grande. Extienda círculos uniformes con la manga pastelera.

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

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

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

ELIMINAR PROBLEMAS

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

Problema	Causa	Solución
Mucho olor	El aceite o la grasa se consumieron	Renovar aceite o grasa de freír
	El filtro de vaho está sucio	Limpiar el filtro
	El aceite o grasa de freír no son resistentes al calor	No utilizar mezclas de aceite o grasa, sólo grasa de freír de alta calidad y resistente al calor
La grasa se desborda	Al llenar se sobrepasó la marca „MAX“ .	¡Revise la cantidad de grasa!
	El producto a freír no estaba del todo seco.	Secar bien los productos antes de freír con papel de cocina.
	El cesto de freír se sumergió demasiado rápido.	Sumergir con cuidado el cesto de freír.
	La cantidad de productos de freír se excedió.	Disminuya la cantidad de productos a freír.
Los productos a freír no están crocantes.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste el termostato a la temperatura correcta.
	El cesto de freír está sobrecargado.	Reduzca la cantidad a freír.
	La grasa, a pesar del ajuste correcto no está suficientemente caliente.	El termostato está defectuoso, diríjase al servicio al cliente.
	La grasa de freír se ha consumido y contiene demasiada agua.	Cambiar grasa.
La grasa no se calienta.	No hay suficiente grasa en el recipiente.	Considere el párrafo Manejo, puntos 1 -3, para llenar la grasa de freír.
	El recipiente de freír y el elemento de calefacción no están bien colocados.	Volver a colocar con cuidado las piezas.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 58601

TECHNICKÁ DATA

Výkon:	750 W, 220-240 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca. 20,0 x 28,0 x 20,5 cm
Přívod:	Cca. 97 cm
Hmotnost:	Cca. 1,57 kg
Kryt / viko:	Plast Odnímatelný poklop, vhodný do myčky nádobí, s filtrem
Nádržka na tuk:	Kov, nepřilnavý povrch, odnímatelná
Filtr:	Trvalý filtr
Fritovací koš	Kovový, odnímatelný, vhodný do myčky nádobí, odnímatelná rukojeť
Objem:	Max. 750 ml plnění tukem Cca 200 g hranolků v jednom chodu
Vybavení:	Odnímatelná nádoba na tuk Nádobka na tuk, fritovací koš a poklop vhodné do myčky Osvětlené obslužné tlačítko pro ZAP/VYP a PŘIPRAVEN
Príslušenství:	Fritovací koš, 6 vidliček na fondue, kruh pro fondue, návod k použití s recepty



Technické změny vyhrazeny

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými, nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
8. Kryt a přívod se nesmí mýt v myčce.
9. Při vyjímání přístroje ze zásuvky netahejte za kabel, ale vždy za koncovou část zástrčky.
10. Přívod položte tak, aby přístroj nemohl být náhodně stržen dolů. Zvláštní pozornost je vyžadována při použití prodloužení. Použijte jen technicky bezchybná prodloužení.
11. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokřými rukama.
12. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
 - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo na jiných pracovištích,
 - zemědělské provozy,
 - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
 - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
13. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokřý podklad.
14. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti otevřeného ohně.
15. Fritézu používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
16. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k neho-

- dám, kdyby za něj náhodou potáhly např. malé děti.
17. Přívodní šňůru nikdy neomotávejte kolem přístroje, abyste zamezili poškození přívodu.
 18. Zajistěte, aby přívod nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
 19. Fritézu používejte pouze ve vnitřních prostorech.
 20. Povrchy přístroje se během jeho provozu silně zahřívají, proto k otevírání a zavírání používejte tepelně izolovaný úchyt a obslužné tlačítko.
 21. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů jako např. u závěsů.
 22. Nepohybujte přístrojem za provozu, abyste zamezili poraněním.
 23. Nikdy nesahejte do horkého tuku – nebezpečí opaření!
 24. Za provozu přístroj nikdy nezakrývejte utěrkou atp.
 25. Při přenášení přístroje dbejte na to, že vroucí tuk může způsobit těžká popálení. Doporučujeme, abyste horký přístroj popř. naplněné hrnce nepřenašeli, ale přístroj umístili na místo použití a olej, vývar atd. zahřáli až tam.
 26. Dbejte na to, aby se tuk nepřehřál. Dojde-li díky přehřátí ke vznícení tuku, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a hrnce zakryjte poklicí apod., abyste uhasili plameny.
 27. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
 28. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
 29. Přístroj vyčistěte po každém použití.
 30. Všechny díly, zvláště vyjímatelné nádoby na tuk, musí být před opětovným složením dokonale vysušeny.
 31. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo přívod ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vyvolat závažná nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



Voda, i ve zmraženém stavu, ve spojení s horkým olejem, vystřikuje!
Mokrý nebo zmražený pokrm k fritování proto vkládejte do horkého fritovacího oleje opatrně a pomalu, aby nedošlo k vystříknutí nebo vypěnění oleje.
Pokud dojde k silnému vypěnění oleje, vložený pokrm ještě na chvíli vyjměte a opakovaně ho vložte do oleje až po chvíli.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE FRITOVÁNÍ

1. Fritovací hrnce bude za provozu velmi teplý. Olej nebo jiný fritovací tuk se mohou při přehřátí vznítit. Z tohoto důvodu je při dlouhém používání nutné vynakládat obzvláštní opatrnost. Jakmile je fritovaný pokrm připraven a přístroj se již nepoužívá, přístroj prosím vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
2. Používejte tento přístroj jen k fritování pokrmů podle jejich návodů k použití. Fritujte jen potraviny, které jsou k tomu vhodné.
3. Dbejte na to, aby pokrm k fritování byl pokud možno suchý.
4. Nikdy do fritovacího oleje nevlévejte vodu.
5. Nikdy přístroj nezapínejte, pokud na něm není fritovací tuk, abyste zamezili poškození topného článku..
6. Množství fritovacího tuku se musí nacházet mezi hodnotami uvedenými jako MIN a MAX. V žádném případě nenaplňujte více fritovacího tuku, protože horký tuk může vystříknout – nebezpečí poranění!
7. Při fritování se může tvořit horká pára, mějte proto obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti a fritézu otevřete se zvláštní opatrností.
8. Dbejte na dobré odvětrání místnosti během fritování.
9. Během provozu fritézu nikdy nezakrývejte, abyste zamezili přehřátí přístroje.
10. Obsluhovací prvek jako celek nesmí přijít v kontakt s vodou ani jinou tekutinou, a též nesmí být namočen. S obsluhovacím prvkem pevně propojené díly, jako topná spirála, tzn. díly, které při fritování přijdou do kontaktu s olejem, mohou být očištěny vlhkým hadříkem.
11. Voda, i ve zmraženém stavu, ve spojení s horkým olejem, vystřikuje.
12. Mokrý nebo zmražený pokrm k fritování proto vkládejte do horkého fritovacího oleje opatrně a pomalu, aby nedošlo k vystříknutí nebo vypěnění oleje.
13. Pokud dojde k silnému vypěnění oleje, vložený pokrm ještě na chvíli vyjměte a opakovaně ho vložte do oleje až po chvíli.

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za vadnou montáž, chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou třetí osobou.

VAŠE NOVÁ FRITÉZA



- 1 Madlo
- 2 Vidličky na fondue
- 3 Obslužní tlačítko/regulace teploty
- 4 Nádržka na tuk
- 5 Kruh na fondue
- 6 Fritovací koš
- 7 Poklop

ZAJÍMAVOST O TUKU

1. Doporučujeme používat olej, který je odolný vůči vysokým teplotám, tekutý fritovací olej. Pokud olej či tuk po fritování zhnědne, pak odolný vůči vysokým teplotám není. Používejte proto jiné druhy. Nikdy nemíchejte rozdílné druhy olejů a tuků, protože mají rozdílné body varu a jsou velmi odlišné.
2. Nemíchejte starý a nový tuk.
3. Při použití oleje jej naplňujte až do potřebné výše (mezi značky MIN a MAX).
4. Při použití tuhého fritovacího tuku jej nakrájejte na kostičky. Tukové kostičky naplňte až po označení MAX, přístroj

nastavte na cca 140°C. Když je tuk rozpuštěn, přidejte tolik kostiček tuku, aby se hladina tuku nacházela mezi značkami MIN a MAX. Po ochlazení přístroje tento tuk opět ztuhne.

5. Tuk nepřehřívejte, jinak se na povrchu fritovaného pokrmu vytvoří křusta a uvnitř nebude dostatečně propečen.
6. Fritovaný pokrm musí v tuku plavat, proto nikdy nevkládejte příliš pokrmu k fritování najednou. Při příliš velkém množství pokrmu se tuk rychle ochladí a pokrm tak plně nasákne tukem.

7. Pravidelně použitý tuk vyměňujte. Využitý fritovací tuk ovlivní dobrou chuť fritovaného pokrmu. Opotřebovaný olej nebo tuk zlikvidujte ekologicky v souladu s místními předpisy.
8. Pokud budete fritovací tuk používat opakovaně, nechte jej nejprve trochu

vychladnout a přelijte jej, dříve než opět ztuhne, přes síto vyložené kuchyňským nebo filtrovacím papírem do jiné nádoby. Tuk pak můžete přechovávat v lednici v uzavřené nádobě. Nefiltrovaný tuk se rychle kazí.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odeberte poklop, fritovací koš, rukojeť a ostatní příslušenství a odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Očistěte poklop, nádobku na tuk a koš horkou saponátovou vodou a pečlivě je osušte.
3. Opět nasadte poklop.
4. Přístroj postavte na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.
5. Nasadte nádobu na tuk, až dosedne na hranu krytu.

6. Rukojeť fritovacího koše nasadte do příslušného držáku na vnitřní straně fritovacího koše. Za tímto účele stiskněte obě tlačítka na rukojeti směrem dovnitř. Nasuňte přední část rukojeti do držáku na fritovací koši a opět uvolněte obě tlačítka na rukojeti. Pro odebrání rukojeti tlačítka opět stiskněte a rukojeť vytáhněte z držáku.
7. Zástrčku vložte do elektrické zásuvky podle typového obrazu.

FRITOVÁNÍ

1. Ujistěte se, že je přístroj vypnutý.
2. Olejem naplňujte až do potřebné výše (mezi značky MIN a MAX).
3. Spínač pro teplotní volbu nastavte na požadovanou teplotu. Začne proces ohřívání. Zapne se kontrolka a svítí červeně.
4. Při používání tuhého fritovacího tuku doporučujeme, rozkrájejte na malé kostičky o velikosti asi 2 cm. Tuk nejprve rozpusťte na nižším stupni (cca 130°C). Poté tuk můžete zahřát na potřebnou teplotu.
5. Během ohřívání svítí červená funkční kontrolka. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, kontrolka svítí modře. Přístroj je vybaven termostatem k regulaci teploty. Ohřev je v intervalech zapínán a vypínán. Podle toho během ohřívacích fází kontrolky svítí červeně a při dosažení nastavené teploty modře. Aby bylo dosaženo optimálních fritovacích účinků, měli byste fritovací materiál ponořit teprve tehdy, až

je dosaženo ideální teploty a svítí modrá kontrolka.

6. Vložte potraviny určené k fritování do koše a spusťte je pomalu do fritovacího koše.
7. Jakmile teplota klesne a kontrolka se opět rozsvítí červeně, vyjměte fritované potraviny z tuku a čekejte, dokud není opět dosaženo požadované teploty, pak je opět ponořte a dosmažte.

POZOR:

Dávejte pozor na vystřikování oleje!

8. Hluboce zmrazené potraviny obsahují více vody a při ponoření do horkého fritovacího tuku vystřikují.
9. Nenechte hotové pokrmy připravené fritováním dlouho stát v odkapávací poloze, vycházející pára je opět změkčí.
10. Po požití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Tuk likvidujte ekologicky.

FONDUE

1. Naplňte tuk nebo vývar po značku Max v nádobce na tuk.
2. Příklad není vhodný pro přípravu čokoládových nebo sýrových fondue.
3. Odejměte poklop fritézy tím, že jej vytáhnete z krytu směrem nahoru.
4. Na nádobku na tuk nasadte kruh pro fondue a dbejte přitom na to, aby kruh dobře dosedla a nepohyboval se.



5. Nastavte termostat na požadovanou teplotu.
6. Zahřejte tuk popř. vývar po dobu asi 20 minut dokud není dosaženo potřebné teploty.
7. Při použití vývaru: Vývar má jen lehce vařit a neublát. V případě potřeby je možno teplotu poněkud snížit.
8. Požadované potraviny nabodněte na vidličku a vložte do tekutiny.
9. Opékejte kousky masa na cca 1,5 až 3 minuty při použití tuku a cca 3 až 4 minuty při použití masového vývaru.
10. Při použití vývaru můžete opékat i ryby s pevným masem, krevety, taštičky plněné masem "Twan-tan" nebo zeleninu.
11. V tuku jsou obzvláště chutné taštičky dim-sum nebo korýši v těstíčku.
12. K fondue servírujte omáčky nebo dipy dle vlastní chuti. Ty můžete velmi rychle připravit pomocí přístroje ESGE-Zauberstab®.

Pokyny ke smažení v tuku

Nádobku na tuk během zahřívání nezakrývejte poklopem, pokud na hrnci leží ochrana proti vystříknutí. Mohlo by dojít k přehřátí.

Používejte nepřepalující se a chuťově neutrální tuky. Tuk nesmí prskat ani se z něj kouřit.

Tuk používejte maximálně 3 až 4 krát. Již nepoužitelný tuk poznáte podle toho, že pění, páchne zažlukle a zhoustne.

Vyměňte vždy všechny tuk. Nemíchejte použité a čerstvý tuk.

Nikdy nemíchejte různé druhy tuku.

Používejte jen libové, křehké maso. Maso nakrájejte na rovnoměrné, ne příliš velké kousky. Hluboce zmrazené potraviny musí být roztopeny. Potraviny musí být osušeny, aby se zabránili prskání při ponoření do tuku.

Tuk až do dalšího použití přechovávejte v chladu v uzavřené nádobě.

Fondue po burgundsku

Pro 4-6 osob

800 g libového hovězího masa (filé)

Marináda:

100 ml rostlinného oleje, 1 ČL celého černého pepře, 1 ČL hořčičného semínka, na špičku nože čili, 1 bobkový list, 2 cibule

700 ml kvalitního oleje

Rostlinný olej trochu zahřejte, přidejte koření a nechte projít.

Nakrájejte cibuli.

Maso nakrájejte na cca 2 cm velké kostičky a spolu s cibulí a okořeněným olejem nechejte několik hodin zakryté marinovat v lednici.

Před přípravou vyjměte maso z marinády a oklepejte z něj olej.

Olej pro fondue naplňte do hrnce, postavte na varnou desku a v otevřeném hrnci zahřívajte na nejvyšším stupni cca 20 minut, dokud není dosaženo optimální teploty.

Kousky masa napichujte na vidličky a podle chuti osmažte v horkém oleji.

Osmážené maso osolte a opepřete a servírujte s omáčkami/dipy pro fondue.

Fondue po čínsku

Pro 4-6 osob

Po 200 g hovězího filé, vykostěného vepřového, kuřecího filé, drůbežích jater, telecích ledvin, filé z mořského jazyka, humra (syrové, očištěné, příp. zmrazené)

125 g skleněných nudlí, 125 g listového špenátu, 125 g celerové nati, 125 g mrkve

700 ml slepičího vývaru, 2 PL suchého sherry nebo bílého vína, 2 vejce
Maso, očištěné vnitřnosti a rybu nakrájejte na tenké plátky. Kraby nechte roztopit. Nudle namočte na 10 min. v horké vodě. Špenát umyjte a odstraňte tuhé řapíky. Očistěte mrkev a celer a nakrájejte na plátky. Přísady dejte do oddělených nádob. Slepičí vývar se sherry zahřejte na desce na nejvyšší stupeň.

Maso, rybu, vnitřnosti a zeleninu napíchněte na vidličky a nechte povařit ve vývaru. V případě potřeby průběžně dolévejte vývar.

K tomu servírujte omáčky k fondue, např. kari omáčku, koktejlovou omáčku nebo sladkokyselá omáčky.

Na závěr přidáme do vývaru změkklé nudle, zbylou zeleninu, zakvedlané vejce a servírujte v polévkových miskách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Po použití a před čištěním nastavte regulátor teploty na 0 a vytáhněte zástrčku ze sítě.**
 2. **Přístroj nechte zcela vychladnout.**
 3. Spotřebič při čištění v žádném případě nelze ponořit do vody ani nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou tekutinou.
 4. Odeberte poklop z fritézy a vyjměte fritovací koš.
 5. Nechte fritovací tuk trochu vychladnout. Vyjměte nádržku na tuk a tuk procedte, dříve než opět ztuhne, sítem proloženým ubrouskem. Tuk můžete přechovávat v lednici a použít opakovaně.
 6. Přístroj zvenčí a zevnitř otřete navlhčeným hadříkem s trochou saponátu a poté přetřete vlhkým hadříkem namočeným v čisté vodě.
7. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky k čištění. Dbejte prosím na to, aby voda nevnikla do přístroje. Přístroj dobře osušte.
 7. Fritovací koš, nádržku na tuk a víko můžete umýt v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem.
 8. Ke skladování s úsporou místa může být odebráno držadlo fritovacího koše.
 9. Všechny části dobře osušte.
 10. Nasadte poklop, nádobku na tuk a fritovací koš opět do přístroje.
 11. Pravidelné čištění prodlužuje životnost přístroje.
 12. Přístroj přechovávejte na suchém místě chráněném před prachem.

PŘEHLED FRITOVACÍCH ČASŮ

Časy uvedené v následující tabulce jsou pouze orientační hodnoty. Můžete je měnit podle fritovacího materiálu, množství a objemu. U hluboce zmrazených potravin k fritování byste měli teplotu nastavit o 10 °C výše než je uvedeno v tabulce. Doba fritování se u hluboce zmrazených potravin prodlužuje. Dbejte prosím také pokynů výrobce na obalu zamrazených poživatin.

Ze zdravotních důvodů doporučujeme hluboce zmrazené potraviny nejdříve nechat roztát a pak fritovat při teplotě max. 175 °C. Aby byl redukován vznik akrylamidu, neměli byste olej k fritování zásadně rozehtávat na teplotu nad 175 °C.

Maso, drůbež

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Uzeniny	175 °C	3
Frikadelové karbanátky	175 °C	3-4
Kotlety obalované	170 °C	5-6
Řízky neobalené	175 °C	2-3
Řízky neobalené	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Játra, obalená v mouce	170 °C	2-3
Drůbeží játra, obalovaná	170 °C	3
Kuřecí kuličky	170 °C	15
Kuřecí řízky obal.	170 °C	2-3
Křepelky	175 °C	4
Obalené kuře ve 4 částech	170 °C	17
Salámový nebo játrový sýr, silné plátky	175 °C	2-3

Ryby

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Krabi	175 °C	1-2
Krevety	175 °C	5
Rybí filé, pomoučené	175 °C	4
Rybí filé, obalované	170 °C	6
Rybí filé v těstíčku	170 °C	7
Rybí tyčinky	160 °C	5-8
Platýs, pomoučený	175 °C	8-10
Kapr, malý, pomoučený, rozdělený na 4 díly	175 °C	8-10
Pstruh, pomoučený	170 °C	5
Pstruh, obalený	170 °C	6
Pstruzí - sledový fileť	170 °C	3
Kroužky z chobotnice, pomoučené	175 °C	3

Zelenina

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Mrkev ve slabých prouzcích	170 °C	4-6
Pórek v krouzcích	170 °C	2-3
Plátky cibule, pomoučené	170 °C	3
Fazole 10 min předvařené	170 °C	2
Houby, obalované	170 °C	3
Květákové růžice, obalované	160 °C	4
Kedlubna v úzkých prouzcích	170 °C	2-3
Cukety, obalované, 1 cm tlusté plátky	170 °C	3
Růžice brokolice, 5 min. předvařené	170 °C	2
Bramborové hranolky, hluboce zmrazené, max. 200 g	175 °C	4
Krokety z bramborového těsta	175 °C	2-3
Krokety, hluboce zmrazené	175 °C	6-8
Koření ve vypečeném těstíčku	175 °C	1-2

Pečivo/ zákusky

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Berliner, po každé straně	175 °C	3
Tvarohové placičky, po každé straně	175 °C	1,5
Stříkané pečivo, po každé straně	175 °C	2
Camembert, obalovaný	170 °C	2

Kuličky z krabího masa

250 g krabího masa, 3 jedlých kaštanů (z plechovky nebo maróny), 50 g slaniny, pepř, 1 špetka cukru, 1 PL škrobové moučky, 1 vaječný bílek, 1 stroužek česneku, 1 krajíc toastového chleba, 75 g strouhanky

Krabí maso, kaštany, špek, česnek a toastový chleba nasekejte nejmenším nožem nebo kouzelnickou hůlkou ESGE®. Přimíchejte pepř, sůl a 1 PL oleje a bílek, nechte na chladném místě nabobtnat. Potom vyválejte malé kuličky a obalte je ve strouhance.

Olej rozpalte na 160 °C. Kuličky potom fritujte po porcích za několikerého obrácení dozlatova.

Pórek se špekem

1 pórký, 50 g slaniny v plátcích

Nakrájejte pórek na 5 cm dlouhé kousky. Omotejte každý kousek plátkem slaniny, zpevněte napíchnutým párátkem a vypékejte v horkém fritovacím oleji.

Bylinky ve vinném těstíčku

3 malá vejce, 1/8 l bílého vína, 1 špetka soli, 125 g mouky, 1 špetka cukru, 1 PL rumu, 1 svazek zeleninové nebo kadeřavé petržele, 1 svazek šalvějových lístků

Vajíčka s vínem našlehat v míse do pěny. Vmíchat sůl a cukr. Těsto nechat 30 min. nabobtnat, potom vmíchat rum.

Olej ve fritéze zahřát na 175 °C. Vyprané a vysušené bylinky protáhnout těstem na pečení a nechat smažit v oleji 2-3 min. Nechat odkapat na kuchyňském papíře.

Tip:

Toto těsto se hodí pro smažené cuketové květy (vnitřky předem vyloupnout) nebo pro zeleninu, např. cuketové plátky, houby, hlávkový celer, malé mrkve atd.

Tvrdé druhy zeleniny jako květák, růžičková kapusta nebo brokolice předem blanširovat.

Sýrové koblihy

1/8 l vody, 1/2 PL soli, 30 g másla nebo margarínu, 75 g mouky, 3 vejce, 50 g taveného sýra, 2 PL pažitky, na špičku nože paprikového prášku.

Vodu, sůl a máslo uvařit v jednom hrnci, přisypat najednou mouku a míchat, dokud se hmota nepřestane lepit ke dnu.

Odebrat hrnec ze sporáku a rozmíchat postupně za pomoci mixéru vejce.

Dvěma lžicemi vypichovat noky a v horkém oleji je smažit dozlatova. Nechat odkapat na kuchyňské utěrce.

Podávat jako přílohu k masovým nebo zeleninovým misám nebo jako rychlé občerstvení k vínu a pivu.

Milánské řízky

2 vepřové řízky, sůl, pepř, paprikový prášek, 1 vejce, 3 PL parmezánu, 1 PL mouky, trochu mléka, muškátový květ.

Řízky okořeňte solí, pepřem a paprikou.

Z vajec, mouky, sýra, mléka, soli, pepře a muškátového květu vytvořte obalovací těsto.

Olej/fritovací tuk rozpalte na 175 °C. Řízky v těstě obalte a cca. 6 min. ponořené do tuku pečte.

Smažené karbenátky

1 housky z předešlého dne, 2 sardelky, 1 PL kapary, 250 g smíšené sekané, 1 žloutky, sůl, pepř, mouka, 1 bílek, strouhanka

Housky namočte do teplé vody a vymačkejte. Sardelky a kapary nejmenším nasekejte. Sekanou promíchejte s vaječným žloutkem, pepřem, solí, houskami, sardelkami a kapary.

Zformujte mokřýma rukama malé ploché karbenátky. Tyto nejprve vyválejte v mouce, potom v rozšlehaném bílku, nakonec ve strouhance.

Smažte v horkém tuku cca. 3-4 minuty dozlatova. Nechte odkapat na kuchyňské utěrce.

Citronový candát

2 candátové filety à 100 g, šťáva z 1 citronu, sůl, pepř, 50 g mouky, 1 rozkvedlané vejce, 50 g strouhanky, 1 PL nastrohané kůry (chemicky) neošetřeného citronu, 21 PL nasekané meduňky lékařské, 2 citrony

Candátové filety umyjte pod tekoucí vodou a vyklepejte dosucha. Pokapejte citronovou šťávou. Filety osolte, popepřete, obalte v mouce a vajíčku.

Smíchejte strouhanku s citronovou kůrou a meduňkou a candátové filety tím obalte.

Candátové filety smažte cca. 10 min. na hladině v tuku, vyjměte a ozdobte plátky citronu.

Fritto Misto

2 oloupané ocasy z mořského raka nebo kraba, 100 g vařených chobotnicových kroužků, 200 g masa z mušlí, 4 sardinek, šťáva z 1 citronů, několik kapek worcestrové omáčky, 1 malý vepřový řízek, 1 PL ovocného octa, 1 PL sojové omáčky, 1 PL medu, 1 PL tymiánu, 2 středně velké mrkve, 1 červený paprikový lusk rozkrájený na kostičky, 1 cuketa v plátcích.

Obalovací těsto:

150 g mouky, 1 vejce, 3/8 l zeleninového vývaru, 1 špetka soli, 1 PL nasekané petrželky

Krabí ocasy, chobotnicové kroužky, škeble a sardinky dejte do mísy, pokapejte citronovou šťávou a worcestrovou omáčkou a nechte alespoň 2 hodiny naložené.

Nakrájejte vepřový filet na plátky. Smíchejte ovocný ocet se sojovou omáčkou, medem a tymiánem, nalijte na filety a 2 hod. marinujte.

Zeleninu oloupejte, naporcujte na kousky.

Z mouky, vajec a vývaru zhotovte hladké těsto, ochutěte solí a petrželkou.

Všechny přísady protáhněte těstem a vypékejte v tekoucím tuku dozlatova, vyjměte a nechte vykapat na kuchyňské utěrce.

Tvarohové kuličky

50 g měkkého másla, 75 g cukru, 1 balíčky vanilkového cukru, 2 vejce, 1/2 PL skořice, 250 g netučného tvarohu, 125 g mouky

Máslo, cukr, vanilkový cukr, vejce, tvaroh a mouku zpracujte v pevné těsto.

Olej zahřejte na 175 °C. Polévkovou lžící vypichujte noky a ty kladte do horkého oleje.

Upozornění: Nevkládejte příliš noků najednou, protože tuk silně pění.

Noky smažte na jedné straně cca. 1,5 min. a vyběrejte je z tuku pěnovou lžící. Obalte je ve skořicovém cukru.

Koblihy

250 g mouka, 1 balíček sušeného droždí, 50 g cukru, 75 ml mléka, 50 g měkkého másla, 1 vejce, 1 špetka soli, 1 balíček vanilkového cukru, 1 PL rumu, 100 g šípkové marmelády

Z mouky, droždí, cukru, vlažného mléka, másla, vajec, soli, vanilkového cukru a rumu smíchejte těsto a nechte ho vykynout na dvojnásobek svého objemu.

Těsto rozválejte na pomoučeném prkénku na tloušťku prstu, sklenicí na polovině těsta vymačkejte kruhy. Na každé kolečko položte 1 PL zavařeniny, druhou placku z těsta položte navrch, aby hromádky marmelády se na těsto pevně přitiskly, kolečka zcela vypíchněte, položte na pomoučené prkénko, přikryté utěrkou nechte 30 min. vykynout.

Olej nebo rozpuštěné máslo rozehejte na 175 °C. Při použití přepuštěného másla ho musíte nakrájet na malé kostičky a rozpustit. Koblihy smažte po porcích v horkém tuku asi 3 min. z každé strany, vyjměte je dřevou lžící a posypte práškovým cukrem.

Ovoce v županu

200 g čerstvého ovoce (např. ananas, půlené meruňky, banány, hrušky nebo jablka)

75 g pšeničné mouky, 25 g strouhaného kokosu, 1 špetka soli, 1 PL cukru 75 ml mléka, 1 vejce

Z mouky, nastrohaného kokosu, soli, cukru, mléka a vajec připravte hladké těsto a asi 30 min, ho nechte odpočinout, Ovoce oloupejte, nakrájejte na vhodné kousky. Olej zahřejte na 175 °C. Ovoce ponořte do těsta a postupně fritujte dozlatova. Posypte práškovým cukrem, podávejte s vanilkovým krémem nebo zmrzlinou.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ODSTRANĚNÍ PROBLÉMŮ

Pokud máte problémy při obsluze Vaší fritézy, přezkoušejte nejdříve, zda je přístroj správně připojen na přívod proudu popř., zda není přístroj automaticky vypojen z důvodu ochrany proti přehřátí. Pokuste se prosím zjistit za pomoci této tabulky, co je příčinou Vašeho problému.

Problém	Příčina	Náprava
Vzrůstající silný zápach	Olaj nebo tuk jsou opotřebené	Vyměňte olej nebo tuk
	Znečištěný filtr	Vyčistěte filtr
	Fritovací olej nebo tuk nejsou určeny pro tepelné zpracování	Nepoužívejte tukové nebo olejové směsi, používejte pouze kvalitní teplovzdušný fritovací tuk nebo olej.
Tuk přetéká	Při naplňování byla překročena značka „MAX“.	Zkontrolujte množství tuku!
	Potraviny určené k fritování nebyly suché.	Potraviny před fritováním pečlivě vysušte kuchyňskou utěrkou.
	Fritovací koš se příliš rychle ponoří.	Fritovací koš ponořujte opatrně.
	Bylo překročeno nejvyšší povolené množství fritovacích poživatin.	Snižte množství potravin k fritování.
Fritované potraviny nejsou křupavé.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte termostat na správnou teplotu.
	Fritovací koš je přetížen.	Zredukujte množství potravin k fritování.
	Tuk není přes správné nastavení dostatečně horký.	Termostat defektní, obraťte se na zákaznický servis.
	Fritovací tuk je opotřebený a obsahuje příliš vody.	Vyměňte tuk.
Tuk se nezahřívá.	Nedostačující tuk v nádržce.	Věnujte pozornost odstavci Obsluha, bodům 1-3.
	Fritovací nádržka a obslužný a topný prvek nejsou správně nasazený.	Pečlivě díly znovu nasadte.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison au preneur final, seront réparés gratuitement.

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

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegeneerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.

Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprobadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravně záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:



Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrně pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®