

UNOLD®



HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

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

Modell 58635

SERVICE-HOTLINE

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

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

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

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

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

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58635

Stand: Mai 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58635

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Sicherheitshinweise	8
Besondere Sicherheitshinweise Fritteusen ..	11
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
Bedienen	12
Reinigen und Pflegen.....	16
Probleme lösen.....	16
Hinweise zum Frittieren	18
Rezepte	19
Garantiebestimmungen	21
Entsorgung / Umweltschutz	21
Informationen für den Fachhandel.....	21
Service-Adressen	22

Instructions for use Model 58635

Technical Specifications.....	23
Explanation of symbols.....	23
For your safety.....	23
Special safety instructions for fryers	26
Before using the appliance for the first time.....	26
Operation.....	27
Cleaning and care.....	31
Solving problems	31
Frying times.....	33
Recipes	33
Guarantee Conditions.....	35
Waste Disposal/ Environmental Protection	35
Service	22

Notice d'utilisation modèle 58635

Spécification technique	36
Explication des symboles.....	36
Consignes de sécurité	36
Consignes de sécurité particulières pour les friteuses	40
Avant la première utilisation	40
Utilisation	40
Nettoyage et entretien.....	44
Solutionner les problèmes	45
Durées de friture.....	46
Recettes	47
Conditions de Garantie.....	49
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	49
Service	22

Gebruiksaanwijzing model 58635

Technische gegevens	50
Verklaring van de symbolen.....	50
Veiligheidsvoorschriften.....	50
Speciale veiligheidsrichtlijnen voor friteuses.....	53
Vóór het eerste gebruik.....	54
Bediening	54
Reiniging en onderhoud	58
Probleemoplossing lösen	58
Frituurtijden.....	60
Recepten	61
Garantievoorwaarden.....	62
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	62
Service	22

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58635

Dati tecnici	63
Significato dei simboli	63
Avvertenze di sicurezza	63
Avvertenze di sicurezza particolari per le friggitrici.....	66
Prima del primo utilizzo	67
Uso	67
Pulizia e cura	71
Risolvi i problemi.....	71
Tempi di friggitura	73
Ricette	74
Norme di garanzia	76
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	76
Service	22

Manual de Instrucciones modelo 58635

Datos técnicos	77
Explicación de los símbolos	77
Indicaciones de seguridad	77
Indicaciones especiales de seguridad para freidoras.....	80
Antes del primer uso.....	81
Manejo	81
Limpieza y cuidado.....	85
Solución de problemas.....	85
Tiempos de fritura.....	87
Recetas	88
Condiciones de Garantía.....	90
Disposición/Protección del medio ambiente	90
Service	22

Instrukcja obsługi modelu 58635

Dane techniczne	91
Objaśnienie symboli.....	91
Wskazówki bezpieczeństwa	91
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące frytkownicy	94
Przed pierwszym użyciem.....	94
Obsługa	95
Czyszczenie i pielęgnacja	99
Rozwiązywanie problemów.....	99
Czas smażenia we frytkownicy.....	101
Przepisy	102
Warunki gwarancji.....	103
Utylizacja / ochrona środowiska.....	103
Service	22

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



EINZELTEILE



D Ab Seite 8

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Temperaturregler |
| 2 | Funktionskontrollleuchte |
| 3 | Betriebskontrollleuchte |
| 4 | Timer |
| 5 | Frittierensatz |
| 5 | Frittierkorb |
| 7 | Griff |

GB Page 23

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Temperature controller |
| 2 | Function indicator light |
| 3 | Power indicator light |
| 4 | Timer |
| 5 | Frying basket |
| 6 | Frying insert |
| 7 | Handle |

F Page 36

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Thermostat |
| 2 | Voyant de contrôle de fonctionnement |
| 3 | Voyant de contrôle du opération |
| 4 | Minuterie |
| 5 | Panier |
| 6 | Support |
| 7 | Poignée |

NL Pagina 50

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Temperatuurregelaar |
| 2 | Funciecontrolelampje |
| 3 | Controlelampje |
| 4 | Timer |
| 5 | Frituurmand |
| 6 | Frituurinzet |
| 7 | Handvat |

I Pagina 63

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Termostato |
| 2 | Spia di controllo del funzionamento |
| 3 | Spia di controllo di esercizio |
| 4 | Timer |
| 5 | Cestello |
| 6 | Insero per friggitura |
| 7 | Manico |

E Página 77

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Regulador de temperatura |
| 2 | Piloto de control de función |
| 3 | Piloto de control de funcionamiento |
| 4 | Temporizador |
| 5 | Cesta de freír |
| 6 | Accesorio de freír |
| 7 | Asa |

PL Strany 91

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Regulator temperatury |
| 2 | Lampka kontrolna pracy |
| 3 | Lampka kontrolna eksploacyjna |
| 4 | Programator |
| 5 | Kosz do smażenia |
| 6 | Wkład do smażenia |
| 7 | Uchwyt |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58635**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.000 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Gehäuse:	Kunststoff	
Fassungsvermögen:	ca. 350 g TK-Pommes frites	
Abmessungen:	ca. 20,3 x 25,5 x 31,3 cm (L/B/H)	
Gewicht:	ca. 2,6 kg	
Kabellänge:	ca. 120 cm	
Ausstattung:	Frittierkorb mit Griff, Frittierkorb spülmaschinengeeignet, 30-Minuten-Timer mit Signal, 1,6 Liter Volumen, Frittieremperatur 80 bis 200 °C, Antirutschfüße, Betriebs- und Funktionskontrollleuchte	

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Allgemeine Sicherheitshinweise/Personen im Haushalt**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. 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.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Geräts

7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Heizelement und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - 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 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 auf ausreichenden Abstand (mindestens 10 cm) zu Wänden oder anderen Gegenständen.
17. Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.
18. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Frittierkorb mit Frittier-einsatz, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
19. 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.
20. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
21. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
22. Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen.
23. Lebensmittel nur in den Frittierkorb mit Frittierereinsatz legen, niemals direkt in die Fritteuse – Brandgefahr!
24. Die Oberflächen und die Innenseite des Geräts werden im Betrieb heiß. Berühren Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und die Bedienknöpfe.
25. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
26. Alle Lüftungsschlitze müssen während des Betriebs immer frei sein und dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
27. Achtung: Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen – Verbrennungsgefahr!
28. Betreiben Sie die Fritteuse niemals in der Nähe von leicht ent-flammbaren Flüssigkeiten oder auf oder neben Wärmequellen wie Herden.
29. Diese Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Daher keinesfalls festes oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben – Brandgefahr!
30. Falls das Gerät doch einmal in Brand gerät, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Niemals mit Wasser löschen, ersticken Sie die Flammen mit feuchten Tüchern.
31. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in heiß ist. Andern-falls besteht Verletzungsgefahr.
32. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.

33. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
34. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
35. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Fettbehälter, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammgebaut werden.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags. Füllen Sie niemals Öl oder Fett in das Gerät. Andernfalls kann es beschädigt werden.



Achtung! Das Gerät und seine Einzelteile sind beim und nach dem Betrieb sehr heiß! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

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

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FRITTEUSEN



1. Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. 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 Gerät.
5. Beim Frittieren kann sich heißer Dampf bilden. Halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie die Fritteuse besonders vorsichtig.
6. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raums während des Frittierens.
7. Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. die Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Frittierkorb und Frittierereinsatz mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
4. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
5. Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken.

BEDIENEN



Hinweis: Aus gesundheitlichen Gründen raten wir dazu, Lebensmittel nicht zu dunkel zu frittieren. Die Lebensmittel sollten eine goldgelbe Farbe haben. So ist sichergestellt, dass sich möglichst wenig Acrylamid entwickelt.

Achtung: Diese Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Deshalb niemals festes oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben – Brandgefahr!

Vorbereiten

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.
2. Setzen Sie den Frittierereinsatz vorsichtig in den Frittierkorb.
3. Geben Sie nun die Lebensmittel in den Frittierkorb. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung und überfüllen Sie den Korb nicht. So erreichen Sie ein optimales Frittierergebnis.
4. Schieben Sie den Frittierkorb in die Öffnung des Geräts.

Frittieren

5. Wählen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur aus. Wenn Sie mehrere Lebensmittel gleichzeitig zubereiten, prüfen Sie vorher bitte die jeweils benötigte Temperatur und Zubereitungszeit.
6. Stellen Sie nun am Timer die gewünschte Frittierzeit bis maximal 30 Minuten ein.
7. Wenn das Gerät kalt ist, müssen Sie zur Zubereitungszeit ca. 2 Minuten für die Aufheizzeit hinzurechnen. Tipp: Sie können das Gerät auch zunächst

ohne Lebensmittel für 2 Minuten aufheizen und erst dann die Zutaten in den Frittierkorb geben. Fahren Sie wie beschrieben fort.

8. Beide Kontrollleuchten leuchten auf.
9. Die Funktionskontrollleuchte geht während der Zubereitungszeit abwechselnd an und aus. Dies bedeutet, dass die jeweils benötigte Temperatur gehalten wird.
10. Je nach Lebensmittel kann es erforderlich sein, diese Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit etwas im Frittierkorb zu schütteln, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Ziehen Sie hierfür den Frittierkorb aus dem Gerät und schütteln Sie die Zutaten vorsichtig.
11. Setzen Sie dann den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Hinweis: Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Frittierkorb entnommen wird. Sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt ist, wird die Zubereitung fortgesetzt.
12. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.

Lebensmittel entnehmen

13. Entnehmen Sie den Frittierkorb und prüfen Sie, ob die Lebensmittel den gewünschten Frittiergrad erreicht haben. Falls nicht, können Sie den Frittiervorgang einfach fortsetzen, indem Sie das Frittiergut wieder in das Gerät einführen und am Timer noch einige Minuten einstellen.
14. **Achtung: Drehen Sie den Frittierkorb keinesfalls komplett um. Unterhalb des Frittereinsatzes im Frittierkorb sammelt sich überschüssiges Fett der Lebensmittel.**
15. Entnehmen Sie daher die Lebensmittel mit einer Zange aus dem Frittierkorb.
16. Lebensmittel wie z. B. Pommes Frites können Sie vorsichtig aus dem Frittierkorb in eine Schüssel gleiten lassen.
17. Möchten Sie weitere Lebensmittel frittieren, können Sie den Frittiervorgang sofort wiederstarten.
18. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, schalten Sie das Gerät am Timer auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.



Achtung: Das Gerät und der Frittierkorb sind beim und nach dem Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie den Frittierkorb nur am Griff.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

REINIGEN UND PFLEGEN



Nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Timer auf „0“ stellen und den Netzstecker ziehen.

Das Gerät vollständig abkühlen lassen. Dies geht schneller, wenn der Frittierkorb entnommen wird.

Schütten Sie ggf. angesammeltes Fett aus dem Frittierkorb.

1. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Kontakt kommen.
2. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel oder einem fettlösenden Reinigungsmittel aus und wischen mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Der Frittierkorb und der Frittiereinsatz können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas warmes Spülwasser in den Frittierkorb und lassen Sie es ca. 10 Minuten einweichen. Wasser abgießen und wie beschrieben reinigen.
4. **Der Frittierkorb und der Frittiereinsatz können auch in der Spülmaschine gereinigt werden (oberer Korb).**
5. Alle Teile gründlich abtrocknen. Frittierkorb und Frittiereinsatz wieder in das Gerät einsetzen.
6. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
7. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

PROBLEME LÖSEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
	Timer nicht eingeschaltet	Wählen Sie am Timer die benötigte Zubereitungszeit

Problem	Ursache	Lösung
Lebensmittel sind am Ende der Garzeit nicht fertig	Zutatenmenge zu groß Temperatur zu niedrig Zubereitungszeit zu kurz	Prüfen Sie die Zutatenmenge und geben Sie eine kleinere Menge in den Frittierkorb Wählen Sie eine höhere Temperatur Wählen Sie eine längere Zubereitungszeit
Lebensmittel ungleichmäßig braun	Lebensmittel wurden nach der Hälfte der Zeit nicht geschüttelt	Lebensmittel wie z. B. Pommes frites müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit einmal geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen. Bei selbstgemachten Pommes frites diese vor dem Frittieren gründlich abspülen und abtrocknen, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Lebensmittel sind nicht knusprig genug	Manche Lebensmittel sind zur Zubereitung in herkömmlichen Fritteusen vorgesehen	Bestreichen Sie die Lebensmittel mit etwas Öl
Der Frittierbehälter lässt sich nicht in der Gerät einsetzen	Der Frittierkorb ist zu voll Der Frittierkorb ist nicht richtig eingesetzt	Beachten Sie MAX-Markierung am Frittierkorb Prüfen Sie, ob der Frittierkorb richtig eingerastet ist.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät	Fettige Zutaten Fettrückstände im Frittierbehälter	Bei sehr fetthaltigen Lebensmitteln tropft Fett in den Frittierbehälter, sodass weißer Rauch entsteht. Dies ist normal. Reinigen Sie den Frittierbehälter gründlich.

HINWEISE ZUM FRITTIEREN

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

Frittieren Sie keine sehr fetthaltigen Speisen wie z. B. Würstchen.

Aus gesundheitlichen Gründen empfehlen wir, tiefgefrorene Lebensmittel zuerst anzutauen und dann bei max. 175 °C zu frittieren, um die Entstehung von Acrylamid zu reduzieren. Wenn Sie mehrere Lagen Lebensmittel einfüllen, müssen Sie diese öfter wenden, dadurch verlängert sich die Zubereitungszeit. Bei einer Lage Fleisch genügt es, wenn Sie dieses einmal wenden.

Möchten Sie das Gerät zum Auftauen nutzen, verwenden Sie immer die niedrigste Temperatureinstellung. Wenn Sie Speisen aufwärmen, stellen Sie 120 °C ein. Bei 140 °C können Sie z. B. Brötchen für ca. 5 – 10 Minuten aufbacken.

Lebensmittel	Menge max.	Zeit. ca.	Temperatur °C
TK-Pommes Frites	350 g	15 Minuten	200
TK-Kroketten	350 g	20 Minuten	180
TK-Schnitzel, paniert	300 g	20 Minuten	200
Cordon Bleu, paniert	1-2 Stück	20 - 30 Minuten	180
Geflügelbrust natur	300 g	20 Minuten	180
TK-Chicken Nuggets, paniert	300 g	20 - 30 Minuten	180
TK-Fischstäbchen	350 g	20 Minuten	200
Fischfilet, paniert	350 g	20 Minuten	200
TK-Frühlingsrollen	350 g	20 Minuten	180
Camembert, paniert	350 g	10 - 15 Minuten	180

REZEPTE

Gebackenes Gemüse

1 kleiner Brokkoli oder 1/2 Blumenkohl, 1 Zucchini (250 g), 250 g Champignons, 2 Eier, 100 g Mehl, 100 g Cornflakes, Salz nach Geschmack, etwas Rapsöl

Brokkoli oder Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen, den Strunk schälen und alles in 1 cm Scheiben schneiden. Das Gemüse in Salzwasser ca. 20 – 30 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abkühlen und mit Küchenpapier abtupfen.

Zucchini waschen, Zucchinienden entfernen und die Zucchini in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Champignons abbürsten (nicht waschen!), größere Pilze halbieren.

Die Eier mit dem Salz verquirlen, Cornflakes fein zerkleinern. Das Gemüse erst in Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in den Cornflakebröseln wenden. Portionsweise in den Frittierbehälter legen. Etwas Rapsöl auf das Gemüse sprühen und bei 200 °C ca. 12 – 15 Minuten knusprig backen, dabei mehrmals wenden.

Hausgemachte Pommes Frites

350 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 EL Öl

Kartoffeln schälen, in Stäbchen von 1 cm Breite schneiden, kurz in kaltes

Wasser legen. Gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocknen.

Die Pommes in den Frittierbehälter legen, das Öl darüber gießen, kurz durchmischen und bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, dabei mehrmals wenden.

Heiße, gebratene Maroni

250 g Maroni

Maroni ca. 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Die Schale auf einer Seite kreuzweise einritzen. In den Frittierbehälter legen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen, dabei mehrmals wenden.

Preiselbeeräpfel

3 Äpfel, 1 Ei, 1 EL Puderzucker, 1 EL Semmelbrösel, 3 gebratene und geschälte fein zerkleinerte Maronen, 1 EL gemahlene Mandeln, 2 EL Preiselbeermarmelade, 1 Prise Zimt, 50 g Marzipan

Äpfel waschen, oben ca. 1 cm Deckel abschneiden, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel etwas aushöhlen. Das untere Loch am Apfel mit dem Marzipan verschließen.

Ei und Puderzucker schaumig rühren, Semmelbrösel, Maronen, Mandeln, Preiselbeermarmelade und Zimt untermengen. Die Äpfel mit der Masse

füllen. Deckel aufsetzen, Äpfel in den Frittierbehälter setzen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

Knusprige Hähnchenflügel

500 g Hähnchenflügel, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Hähnchenflügel waschen und trockentupfen. Marinade aus Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver herstellen. Die Hähnchenflügel darin marinieren, 10 Minuten ruhen lassen. In den Frittierbehälter geben und bei 200 °C unter mehrmaligem Wenden ca. 30 Minuten backen.

Knusprige „Bierholler“ Hähnchenunterschenkel.

500 g Hähnchenunterschenkel, 100 ml helles Bier, 1 TL Honig, 1 TL Paprikapulver edelsüß, ½ TL Salz, Pfeffer

Hähnchenunterschenkel waschen und trockentupfen. Marinade aus Bier, Honig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer herstellen. Hähnchenunterschenkel für ca. 1 – 2 Stunden darin marinieren. Marinade abtupfen, Fleisch in den Frittierbehälter legen und unter mehrmaligem Wenden bei 200 °C ca. 30 Minuten braten.

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

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Fritteuse 58635 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



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

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2016

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

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

ÖSTERREICH

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


POLEN

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58635

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1,000 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Housing:	Plastic	
Capacity:	approx. 350 g French fries	
Dimensions:	approx. 20.3 x 25.5 x 31.3 cm (L/W/H)	
Weight:	approx. 2.6 kg	
Power cord length:	approx. 120 cm	
Features:	Air fryer, frying basket with handle, frying basket is dishwasher safe, 30-minute timer, 1.6 litre volume, frying temperature 80 to 200°C	

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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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



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

FOR YOUR SAFETY

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

General safety instructions/persons in the household

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In the event of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord to our customer service organisation for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and operation of the appliance

7. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
8. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
9. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
10. Do not clean the appliance or power cord in a dishwasher.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
13. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or on a wet surface.
14. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
15. Always use the air fryer on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
16. Ensure that there is an adequate distance (at least 10 cm) to walls or other objects.
17. Place objects on the appliance.
18. To prevent appliance damage, never use the appliance without frying basket with frying insert.

19. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the counter-top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
20. To prevent damage to the power cord, do not wrap the power cord around the appliance.
21. Ensure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
22. Only use the air fryer indoors.
23. Only place food in the frying basket with frying insert never directly in the air fryer – fire hazard!
24. The surfaces and the interior of the appliance become hot in operation. Consequently only touch the heat-insulated handle and the operating buttons.
25. Never use the appliance near flammable materials, such as curtains.
26. During operation all vent slots must always be free; they must not be covered under any circumstances.
27. During operation hot steam escapes from the vent slots – danger of burn injuries!
28. Never operate the air fryer in the vicinity of flammable liquids or next to heat sources, such as cookers.
29. This fryer is operated with hot air. Therefore do not, under any circumstances” put liquid grease in the air fryer – fire hazard!
30. If the appliance should catch fire immediately unplug the power plug from the electrical outlet. Never attempt to extinguish the flames with water; smother the flames with wet towels.
31. Do not move the appliance when it is in operation. Otherwise there is danger of injury.
32. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands. Such use could damage the appliance.
33. Unplug the power plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when the power plug is plugged in.
34. Clean the appliance after every use.
35. All parts, including the removable oil container, must be completely dry before they are put back together.



Do not open the housing under any circumstances. There is danger of electric shock.



Never pour oil into or place grease in the appliance. Such use could damage the appliance.

Attention! The appliance and its component parts is very hot during and after operation! Keep children away from the appliance!



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

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR FRYERS



1. The fryer becomes extremely hot during operation. As soon as the food has been prepared and the appliance is no longer needed, switch off the appliance and unplug the power plug from the electrical outlet.
2. Only use the appliance for frying foods as specified in these operating instructions. Only fry foods that are suitable for this manner of cooking.
3. Ensure that the food to be fried is a dry as possible.
4. Never put water in the appliance.
5. Hot steam can develop when frying. Therefore keep face and hands at safe distance use special caution when opening the fryer.
6. Ensure that the room is well ventilated when frying.
7. Never cover the fryer when it is in operation. Otherwise the appliance could overheat.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and the transport safeguards, if present. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Clean frying basket and frying insert with warm, soapy water and then dry these items thoroughly.
3. Clean the housing from the inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Place the housing on a level, stable and heat-resistant surface.
5. Plug the power plug into an electrical outlet, with the rating specifications specified on the rating plate.

OPERATION



Note: For health reasons we advise that you not fry foods in such a manner that they become too dark. The food should have a golden-yellow colour. Thus you ensure that as little acrylamide develops.

Attention: This fryer is operated with hot air. Therefore do not, under any circumstances put solid grease or liquid grease in the air fryer – fire hazard!

Preparing

1. Prepare the appliance as described in the chapter „Before using the appliance the first time“.
2. Carefully place the frying insert into the frying basket.
3. Then put the food in the frying basket. In this process pay attention to the MAX mark and do not overfill the basket. Thus you obtain an optimal frying result.
4. Slide the frying basket into the opening of the appliance.

Frying

5. Use the temperature regulator to set the desired temperature. If you are preparing several foods simultaneously, check the temperature and the preparation time required for each of these foods.
6. Then set the desired frying time on the timer, to a maximum time of 30 minutes.
7. When the appliance is cold you must add approx. 2 to the preparation time to take the heat-up time into account. Tip: You can heat up the appliance food for 2 minutes and then put the ingredients into the frying basket. Proceed as described.
8. Both indicator lights are illuminated.
9. The function indicator light goes on and off alternately during the preparation time. This means that the required temperature is maintained.
10. Depending on the food it may be necessary to shake the ingredients slightly in the frying basket half-way through the preparation time, to obtain a better result. To do this, pull the frying basket out of the appliance and carefully shake the ingredients.

11. Then insert the frying basket back into the appliance. Note: The appliance switches off when the frying basket is removed. Food preparation is resumed as soon as the frying basket is re-inserted.
12. After the set time has elapsed, a signal tone sounds and the appliance switches off.

Removing food

13. Remove the frying basket and check whether the food has reached the desired degree of frying. If not, you can simply continue the frying process by introducing the food to be fried back into the appliance and setting several additional minutes on the timer.
14. **Attention: Do not under any circumstances turn the frying basket completely upside down. Excess grease of the food collects in the under the frying insert in the frying basket.**
15. Therefore use kitchen tongs to take the food out of the frying basket.
16. Let foods, such as French fries, carefully glide out of the frying basket and into a bowl.
17. If you want to fry other foods you can immediately restart the frying process.
18. When you have finished preparing the food, set the timer to „0“ and unplug the power plug.



Attention: The appliance and the frying basket are very hot during and after operation – danger of burn injuries! Only touch the frying basket on the handle.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

CLEANING AND CARE



After use and before cleaning, set the timer on „0) and unplug the appliance from the electrical outlet.

Allow the appliance to cool completely. The appliance cools more quickly when the frying basket is removed.

Shake any accumulated grease out of the frying basket.

1. Do not, under any circumstances, immerse the appliance in water, or allow the appliance to come into contact with water.
2. Wipe off the appliance inside and outside with a damp cloth and a little dish-washing detergent, and then wipe off with a damp cloth and clean water. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents. Make sure that no water enters the appliance. Thoroughly dry the appliance.
3. The frying basket and the frying insert can be cleaned in warm water with a mild dish-washing detergent. For stubborn contamination, put a little warm dish-washing water in the frying basket and let the water soak in for approx. 10 minutes. Pour off the water and clean as described.
4. The frying basket and the frying insert can also be cleaned in the dishwasher (top basket).
5. Dry all parts thoroughly. Re-insert frying basket and frying insert into the appliance.
6. Regular cleaning significantly extends the service life of the appliance.
7. Store the appliance in a dry location, where it is protected against dust.

SOLVING PROBLEMS

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work	Power plug not plugged in	Check whether the power plug is properly plugged in.
	Timer not switched on	Select the required preparation time on the timer

Problem	Cause	Solution
Food is not done at the end of the cooking time	<p>Ingredients are too large</p> <p>Temperature is too low</p> <p>Preparation time is too short</p>	<p>Check the quantity of the ingredients and place a smaller quantity in the frying basket</p> <p>Select a higher temperature</p> <p>Select a longer preparation time</p>
Food is not uniformly browned	Food was not shaken half-way through the preparation time	<p>Foods, such as French fries, must be shaken once half-way through the preparation time, to achieve uniform browning.</p> <p>For homemade French fries, these must be thoroughly washed off and dried before frying to remove excess starch</p>
Food is not crispy enough	Some foods are intended for preparation in conventional deep-fat fryers	Brush the food with a little oil
The frying basket cannot be inserted in the appliance	<p>Greasy ingredients</p> <p>Grease residues in the frying container</p>	<p>With extremely greasy foods, grease drips into the frying container so that white smoke occurs. This is normal.</p> <p>Thoroughly clean the frying container.</p>
White smoke is escaping from the appliance	<p>Greasy ingredients</p> <p>Grease residues in the frying container</p>	<p>With extremely greasy foods, grease drips into the frying container so that white smoke occurs. This is normal.</p> <p>Thoroughly clean the frying container.</p>

FRYING TIMES

The times cited in the table are guide values only. These times can change depending on the quantity and volume of food to be fried. For frozen foods you should set the temperature 10°C higher than specified in the table. The frying time is extended for frozen foods. Also comply with the manufacturer's instructions on the packaging of the frozen food. Do not fry fatty foods, such as sausage. For health reasons we recommend that you first thaw frozen foods, and then fry them at max. 175°C to reduce the development of acrylamide. If you fill the appliance with several layers of food, you must turn these layers more often and this extends the preparation time. If there is just one layer of meat, turning once suffices. Always use the lowest temperature setting if you want to use the appliance to thaw food. If you want to warm food up, set the temperature to 120°C. For example, to 140°C you can crisp up buns for approx. 5-10 minutes.

Food	Quantity max.	Time approx.	Temperature °C
Frozen French fries	350 g	15 minutes	200
Frozen potato croquettes	350 g	20 minutes	180
Frozen Schnitzel, breaded	300 g	20 minutes	200
Cordon bleu, breaded	1-2 pieces	20 -30 minutes	180
Poultry breast, unbreaded	300 g	20 minutes	180
Chicken nuggets, breaded	300 g	20 -30 minutes	180
Frozen fish sticks	350 g	20 minutes	200
Fish fillet	350 g	20 minutes	200
Frozen spring rolls	350 g	20 minutes	180
Camembert, breaded	350 g	10-15 minutes	180

RECIPES

Baked vegetables

1 small stalk broccoli, 1/2 cauliflower, 1 zucchini (250 g) or 250 g button mushrooms, 2 eggs, 100 g flour,

100 g corn flakes, salt to taste, a little rapeseed oil

Clean broccoli and cauliflower, divide into small florets, peel the stalk

and cut everything into 1 cm slices. Blanch the vegetables in salt water for 20-30 seconds. Cool it in ice water and pat dry with paper towels.

Wash zucchini, remove the ends, and cut the zucchini into slices 1 cm thick. Brush off the button mushroom (do not wash!), cut larger mushrooms in half.

Whisk eggs with the salt; finely crush corn flakes. First toss the vegetables in flour, then coat them with the egg mixture and finally toss them in the corn flake crumbs. Place them in the frying container one portion at a time. Spray a little rapeseed oil on the vegetables and bake at 200°C until crispy, =12-15 minutes, turn several times in this process.

Homemade French fries

350 g mealy potatoes, 1 TBSP oil. Peel potatoes, cut into appropriate lengths 1 cm thick, place in cold water briefly. Let drain, dry with paper towels.

Place the fries in the frying container, pour a little oil on them, mix briefly and bake at 200°C for approx. 20 minutes, turn several times in this process.

Hot, roasted chestnuts (sweet chestnuts)

250 g sweet chestnuts

Let chestnuts soften in cold water approx. 2 hours. Cut the shell crosswise on one side. Place in the frying container, pour a little oil on them, mix

briefly and bake at 180°C for approx. 30 minutes, turn several times in this process.

Cranberry apples

3 apples, 1 egg, 1 TBSP powdered sugar, 1 TBSP bread crumbs, 3 fried and peeled, finely chopped sweet chestnuts, 1 TBSP ground almonds, 2 TBSP cranberry jam, 1 pinch cinnamon, 50 g marzipan.

Wash apples, at the top cut off an approx. 1 cm lid, remove the core with an apple corer and slightly enlarge the hole left by the removing the core. Seal the bottom hole on the apple with the marzipan.

Whisk egg and powdered sugar until foamy, mix in bread crumbs, chestnuts, almonds, cranberry jam and cinnamon. Fill the apples with the mixture. Put the „lids“ on, place apples in the frying container and bake at 180°C for approx. 25 minutes.

Crispy chicken wings

500 g chicken wings, 2 TBSP oil, salt, pepper, paprika powder.

Wash chicken wings and pat dry. Make a marinade of oil, salt, pepper and paprika powder. Marinate the chicken wings in the marinade, let sit 10 minutes. Place the chicken wings in the frying container and bake at 200°C for approx. 30 minutes.

Crispy „Bierholler“ chicken drumsticks.

500 g chicken drumsticks, 100 ml light beer, 1 tsp honey, 1 TBSP paprika powder sweet, ½ TBSP salt, pepper. Wash chicken drumsticks and pat dry. Make a marinade from the beer, honey, paprika powder, salt and pepper. Marinate the chicken drumsticks in

the marinade for 1-2 hours. Remove the chicken drumsticks from the marinade, pat dry place the chicken drumsticks in the frying container and bake at 200°C for approx. 30 minutes, turning several times.

GUARANTEE CONDITIONS

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

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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





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

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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58635

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 000 Watts, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Boîtier :	Plastique	
Contenance :	env. 350 g de frites surgelées	
Dimensions :	env. 20,3 x 25,5 x 31,3 cm (L / l / h)	
Poids :	env. 2,6 kg	
Longueur du cordon :	env. 120 cm	
Équipement :	friteuse à air chaud, panier de friture avec poignée, panier lavable au lave-vaisselle, minuterie de 30 minutes, volume de 1,6 litre, température de friture de 80 à 200 °C.	

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

EXPLICATION DES SYMBOLES



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



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Consignes de sécurité générales / Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du cordon d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le cordon pour contrôle et réparation à notre service clientèle. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

Remarques relatives à l'installation et à l'utilisation de l'appareil

7. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
9. Ne plonger en aucun cas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
10. L'élément chauffant et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
11. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
12. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
13. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
14. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Toujours utiliser la friteuse sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.

16. Assurer un écart suffisant (au moins 10 cm) par rapport aux murs ou aux autres objets.
17. Ne jamais poser d'objets sur l'appareil.
18. Ne jamais utiliser l'appareil sans panier avec support afin d'éviter de l'endommager.
19. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
20. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil afin d'éviter l'endommagement du cordon.
21. S'assurer que le câble ne touche pas des parties chaudes de l'appareil.
22. Utiliser exclusivement l'appareil en intérieur.
23. Placer uniquement des aliments dans le panier avec support, jamais directement dans la friteuse : risque d'incendie !
24. Les surfaces et la partie intérieure de l'appareil chauffent en fonctionnement. Par conséquent, toucher uniquement la poignée isolée et les boutons de commande.
25. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables, comme par ex. des rideaux.
26. Toutes les fentes d'aération doivent être dégagées durant le fonctionnement et elles ne doivent en aucun cas être couvertes.
27. Durant le fonctionnement, de la vapeur chaude s'échappe des fentes d'aération : risque de brûlure !
28. Ne jamais utiliser la friteuse à proximité de liquides inflammables, ni sur ou à côté de sources de chaleur, comme une cuisinière.
29. Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Par conséquent, ne jamais verser de graisse solide ou liquide dans la friteuse : risque d'incendie !
30. Si l'appareil devait prendre feu malgré tout, débrancher immédiatement la prise du secteur. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau, étouffer le flammes avec des chiffons humides.
31. Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est chaud. Autrement, il existe un risque de blessure.
32. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques. Cela pourrait l'endommager.

33. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
34. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
35. Toutes les pièces, et notamment le réservoir à graisse amovible, doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
36. N'employez que les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut entraîner des dangers et des dommages.
37. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir après l'utilisation, avant de le nettoyer et si il n'est pas utilisé. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance.
38. Nettoyez l'appareil chaque fois après l'avoir utilisé.
39. Tous les éléments doivent être bien séchés avant de les rassembler.
40. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la perte de la garantie.



N'ouvrir en aucun cas le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.



Ne jamais verser d'huile ou de graisse dans l'appareil. Cela pourrait l'endommager.

Attention ! L'appareil et ses différents éléments deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Tenir les enfants à distance !

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR LES FRITEUSES



1. La friteuse chauffe fortement pendant le fonctionnement. Dès que les aliments frits sont prêts et que l'appareil n'est plus utilisé, éteindre l'appareil et débrancher la prise.
2. Utiliser exclusivement l'appareil pour frire des aliments conformément au présent mode d'emploi. Frire uniquement des aliments prévus à cet effet.
3. S'assurer que les aliments à frire sont aussi secs que possible.
4. Ne jamais verser d'eau dans l'appareil.
5. De la vapeur chaude peut se dégager lors de la friture. Par conséquent, tenir le visage et les mains à une distance raisonnable et ouvrir la friteuse avec précaution.
6. S'assurer que la pièce est correctement aérée durant la friture.
7. Ne jamais couvrir la friteuse pendant son fonctionnement. L'appareil pourrait surchauffer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Conserver les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Nettoyer le panier et le support avec de l'eau savonneuse chaude, puis les sécher intégralement.
3. Nettoyer le boîtier à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humidifié.
4. Placer le boîtier sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
5. Brancher la prise.

UTILISATION



Remarque : Pour des raisons sanitaires, nous conseillons de ne pas frire les aliments jusqu'à l'apparition d'une couleur trop foncée. Les aliments doivent avoir une couleur dorée. Cela prouve que la quantité d'acrylamide formée est aussi faible que possible. Attention : Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Par conséquent, ne jamais verser de graisse solide ou liquide dans la friteuse : risque d'incendie !

Préparation

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre « Avant la première utilisation ».
2. Placer délicatement le support dans le panier de friture.
3. Verser maintenant les aliments dans le panier. Ce faisant, respecter le repère MAX et ne pas remplir excessivement le panier. Vous obtiendrez ainsi un résultat de friture optimal.
4. Glisser le panier dans l'ouverture de l'appareil.

Friture

5. Régler la température souhaitée sur le thermostat. Si vous souhaitez préparer simultanément plusieurs aliments, veuillez vérifier au préalable la température respective nécessaire et le temps de préparation.
6. Régler maintenant la durée de friture souhaitée jusqu'à 30 minutes au maximum sur la minuterie.
7. Si l'appareil est froid, vous devez prévoir environ 2 minutes en plus du temps de préparation pour la montée en température. Conseil : vous pouvez également faire chauffer l'appareil au préalable sans aliments pendant 2 minutes, puis verser les aliments dans le panier. Poursuivre comme décrit.
8. Les deux voyants de contrôle s'allument.
9. Le voyant de contrôle du fonctionnement s'allume et s'éteint alternativement durant la préparation. Cela signifie que la température nécessaire est maintenue.
10. Selon les aliments, il peut être nécessaire de les secouer un peu dans le panier une fois la moitié du temps de préparation écoulé afin d'obtenir un meilleur résultat. Pour ce faire, extraire le panier de l'appareil et secouer délicatement les ingrédients.
11. Replacer ensuite le panier dans l'appareil. Remarque : L'appareil s'éteint lorsque le panier est retiré. Dès que le panier est replacé, la préparation se poursuit.
12. Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

Retrait des aliments

13. Retirer le panier et vérifier si les aliments ont atteint le degré de friture souhaité. Si tel n'est pas le cas, vous pouvez simplement poursuivre la cuisson en réintroduisant les aliments dans l'appareil et en réglant quelques minutes supplémentaires sur la minuterie.

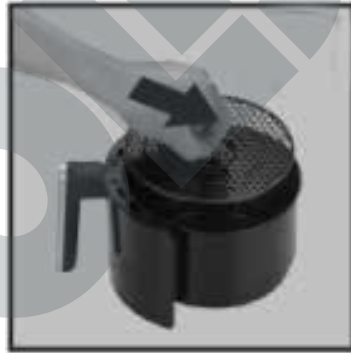
14. **Attention : ne jamais retourner totalement le panier. La graisse excédentaire des aliments s'accumule sous le support dans le panier de friture.**
15. Par conséquent, veuillez retirer les aliments du panier à l'aide d'une pince.
16. Vous pouvez faire glisser délicatement les aliments tels que des frites du panier dans un saladier.
17. Si vous souhaitez frire d'autres aliments, vous pouvez redémarrer la friture immédiatement.
18. Si votre préparation est terminée, régler la minuterie de l'appareil sur « 0 » et débrancher la prise.



Attention : l'appareil et le panier deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement - Risque de brûlure ! Ne toucher le panier qu'au niveau de la poignée..



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Après utilisation et avant le nettoyage, régler la minuterie sur « 0 » et débrancher la prise.

Laisser l'appareil refroidir intégralement. Le refroidissement est plus rapide si le panier est retiré.

Égoutter, le cas échéant, la graisse accumulée du panier de friture.

1. L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau ou entrer en contact avec de l'eau.
2. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle ou un produit dégraissant, puis essuyer avec un chiffon humide et de l'eau claire. Ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou susceptibles de rayer l'appareil. Veiller à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans l'appareil. Sécher soigneusement l'appareil.
3. Le panier et le support peuvent être lavés à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. En présence de salissures tenaces, verser un peu d'eau de vaisselle chaude dans le panier et laisser tremper env. 10 minutes. Vider l'eau et nettoyer comme décrit.
4. Le panier et le support peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle (panier du haut).
5. Sécher soigneusement toutes les pièces. Replacer le panier et le support dans l'appareil.
6. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
7. Ranger l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.

SOLUTIONNER LES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Prise pas enfoncée Minuterie pas activée	Vérifier si la prise est bien branchée. Choisir le temps de préparation nécessaire sur la minuterie
Les aliments ne sont pas prêts à la fin du temps de cuisson	Quantité d'aliments trop importante Température trop basse Temps de préparation trop court	Vérifier la quantité d'aliments et en verser une plus petite quantité dans le panier Choisir une température plus élevée Choisir un temps de préparation plus long
Coloration irrégulière des aliments	Les aliments n'ont pas été secoués après la moitié du temps de cuisson	Les aliments, comme par ex. les frites, doivent être secoués après la moitié du temps de préparation afin d'obtenir une coloration régulière. Dans le cas de frites maison, celles-ci doivent être abondamment rincées et séchées avant la friture afin d'éliminer l'excédent d'amidon.
Les aliments ne sont pas suffisamment croustillants	Certains aliments sont destinés à être préparés dans des friteuses traditionnelles	Enduire les aliments avec un peu d'huile
Impossible d'installer le bac de friture dans l'appareil	Le panier est trop plein Le panier n'est pas installé correctement	Respecter le repère MAX sur le panier Vérifier si le panier est correctement enclenché.

Problème	Cause	Solution
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil	Aliments gras	Avec des aliments très gras, de la graisse s'écoule dans le bac de friture, ce qui provoque une formation de fumée blanche. C'est normal.
	Résidus de graisse dans le bac de friture	Nettoyer soigneusement le bac de friture.

DURÉES DE FRITURE

Les durées mentionnées dans le tableau suivant ne sont que des valeurs indicatives. Selon les aliments, la quantité de friture et le volume, ces valeurs peuvent varier. Dans le cas d'aliments surgelés, vous devez régler une température 10°C supérieure à celle indiquée dans le tableau. La durée de friture est prolongée avec des aliments surgelés. Veuillez également tenir compte des consignes du fabricant indiquées sur l'emballage du produit surgelé.

Ne pas faire frire d'aliments extrêmement gras, comme par ex. des saucisses.

Pour des raisons sanitaires, nous vous recommandons de commencer par décongeler les aliments surgelés, puis de les faire frire à 175 °C pour éviter formation d'acrylamide. Si vous mettez plusieurs couches d'aliments, vous devez les retourner plus souvent, et le temps de préparation est d'autant plus long. S'il n'y a qu'une couche de viande, il est suffisant de la retourner une fois.

Si vous souhaitez utiliser l'appareil pour décongeler, réglez toujours la température la plus basse. Si vous réchauffez des plats, réglez sur 120 °C. A 140 °C, vous pouvez faire cuire par exemples des petits pains pendant 5 à 10 minutes.

Aliments	Quantité max.	Durée env.	Température en °C
Frites surgelées	350 g	15 minutes	200
Croquettes surgelées	350 g	20 minutes	180
Escalopes panées surgelées	300 g	20 minutes	200
Cordons bleus	1-2 morceaux	20 à 30 minutes	180
Blanc de poulet nature	300 g	20 minutes	180
Nuggets de poulet panés surgelé	300 g	20 à 30 minutes	180
Bâtonnets de poisson surgelés	350 g	20 minutes	200
Filet de poisson pané	350 g	20 minutes	200
Nems surgelés	350 g	20 minutes	180
Camembert pané	350 g	10 à 15 minutes	180

RECETTES

Légumes cuits

1 petit brocoli, 1 petit chou-fleur, 1 courgette (250 g) ou 250 g de champignons de Paris, 2 œufs, 100 g de farine, 100 g de cornflakes, sel selon votre goût, un peu d'huile de colza

Laver le brocoli ou le chou-fleur, le couper en petits morceaux, éplucher le cœur et couper le tout en rondelles de 1 cm. Faire blanchir les légumes pendant 20 à 30 minutes dans l'eau salée. Laisser refroidir dans l'eau froide et tamponner avec un papier alimentaire. Laver la courgette, couper les extrémités et couper en rondelles de 1 cm de large. Brosser les champignons de Paris (ne pas les laver !), couper

en deux les plus gros. Battre les œufs avec le sel, réduire en petits morceaux les cornflakes. Passer les légumes dans la farine, puis dans les œufs battues, puis dans les cornflakes. Mettre par portions dans la friture. Vaporiser un peu d'huile de colza sur les légumes et faire cuire à 200 °C pendant environ 12 à 15 minutes pour qu'ils soient croustillants en les retournant plusieurs fois.

Frites faites maison

350 g de pommes de terre, 1 c. à soupe d'huile

Eplucher les pommes de terre, couper en bâtonnets de 1 cm de large, mettre

brièvement dans l'eau froide. Laisser bien égoutter, sécher avec du papier alimentaire. Mettre les frites dans la friture, verser l'huile par-dessus, mélanger brièvement et faire cuire à 200 °C pendant environ 20 minutes en mélangeant plusieurs fois.

Châtaignes cuites chaudes

250 g de châtaignes

Faire ramollir les châtaignes pendant 2 heures dans de l'eau froide. Faire une croix au couteau sur l'enveloppe. Mettre dans la friture et faire cuire à 180 °C pendant environ 30 minutes en retournant plusieurs fois.

Pommes aux canneberges

3 pommes, 1 œuf, 1 c. à soupe de sucre en poudre, 1 c. à soupe de chapelure, 3 châtaignes cuites, épluchées et finement broyées, 1 c. à soupe d'amandes en poudre, 2 c. à soupe de marmelade de canneberges, 1 pincée de cannelle, 50 g de pâte d'amande
Laver les pommes, couper un couvercle de 1 cm environ, retirer le cœur avec un couteau à pommes et creuser un peu la pomme. Remplir le creux de la pomme avec de la pâte d'amande. Mélanger l'œuf et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux, ajouter la chapelure, les châtaignes, les amandes, la marmelade de canneberges et la cannelle. Ajouter les pommes. Mettre le couvercle, mettre les pommes dans la friture et

faire cuire à 180 °C pendant 25 minutes environ.

Ailes de poulet croustillantes

500 g d'ailes de poulet, 2 c. à soupe d'huile, du sel, du poivre, du paprika en poudre

Laver les ailes de poulet et les tamponner pour les sécher. Préparer une marinade avec l'huile, le sel, le poivre et le paprika en poudre. Faire mariner les ailes de poulet pendant 10 minutes. Mettre dans la friture et faire cuire à 200 °C pendant environ 30 minutes en retournant plusieurs fois.

Cuisses de poulet croustillantes „Bierholler“.

500 g d'escalopes de poulet, 100 ml de bière blonde, 1 c. à café de miel, 1 c. à soupe de paprika en poudre doux, ½ c. à café de sel, poivre

Laver les escalopes de poulet et les tamponner pour les sécher. Préparer une marinade avec la bière, le miel, le paprika en poudre, le sel et le poivre. Laisser mariner les escalopes de poulet pendant 1 à 2 heures. Mettre ensuite la viande dans la friture et faire cuire en la retournant plusieurs fois à 200 °C pendant 30 minutes.

CONDITIONS DE GARANTIE

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



TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58635**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.000 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Behuizing:	kunststof	
Inhoud:	ca. 350 g diepvriesfrites	
Afmetingen:	ca. 20,3 x 25,5 x 31,3 cm (lxbxh)	
Gewicht:	ca. 2,6 kg	
Kabellengte:	ca. 120 cm	
Uitvoering:	heteluchtfriteuse, frituurmand met handvat, frituurband vaatwasserbestendig, 30-minuten-timer, 1,6 liter volume, frituurtemperatuur 80 tot 200 °C	

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

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.

Algemene veiligheidsinstructies / personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Stuur bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen het apparaat of de kabel voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Odeskundige reparaties kunnen tot ernstige gevaren voor de gebruiker leiden en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat

7. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een afstandsbedieningssysteem.
9. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.
10. Het verwarmingselement en de voedingskabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
11. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
12. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, zoals bv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
13. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
14. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
15. Gebruik de friteuse steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
16. Let op voldoende afstand (minimaal 10 cm) tot muren of anderen voorwerpen.

17. Leg geen voorwerpen op het apparaat.
18. Gebruik het apparaat nooit zonder frituurmand met frituurinzet om schade aan het apparaat te voorkomen.
19. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bv. kleine kinderen hieraan trekken.
20. Wikkel de voedingskabel nooit om het apparaat om schade aan de kabel te voorkomen.
21. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt.
22. Gebruik de friteuse uitsluitend binnen.
23. Leg levensmiddelen alleen in de frituurmand met frituurinzet en nooit direct in de friteuse – dan bestaat er kans op brand!
24. De oppervlakken en de binnenkant van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Raak daarom alleen het warmtegeïsoleerde handvat en de bedieningsknoppen aan.
25. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen, zoals bv. gordijnen.
26. Alle ventilatiespleten moeten tijdens het gebruik altijd vrij zijn en mogen nooit worden afgedekt.
27. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de ventilatiespleten – er bestaat dan kans op verbranding!
28. Gebruik de friteuse nooit in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of op of naast warmtebronnen, zoals een fornuis.
29. Deze friteuse maakt gebruik van hete lucht. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de friteuse – er bestaat dan kans op brand!
30. Mocht het apparaat toch eens in brand raken, trek dan direct de stekker uit het stopcontact. Blus nooit met water, maar doof de vlammen met vochtige doeken.
31. Verplaats het apparaat niet zolang dit heet is. Anders bestaat er kans op letsel.
32. U mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken gebruiken. Anders kan het beschadigd raken.
33. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt evenals voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.

34. Reinig het apparaat iedere keer na gebruik.
35. Alle onderdelen, voornamelijk de uitneembare frituurpan, moeten helemaal gedroogd zijn voordat deze weer in elkaar mogen worden gezet.



Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.

Vul het apparaat nooit met olie of vet. Anders kan het beschadigd raken.



Let op! Het apparaat en zijn losse onderdelen zijn tijdens en na het gebruik zeer heet! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

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

SPECIALE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN VOOR FRITEUSES



1. De friteuse wordt tijdens het gebruik zeer heet. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het gefrituurde product klaar is en het apparaat niet meer wordt gebruikt.
2. Gebruik het apparaat alleen voor het frituren van gerechten volgens deze bedieningshandleiding. Frituur alleen hiervoor geschikte levensmiddelen.
3. Zorg ervoor dat het te frituren product zo droog mogelijk is.
4. Giet nooit water in het apparaat.
5. Bij het frituren kan zich hete stoom vormen. Houd daarom gezicht en handen op een veilige afstand en open de friteuse heel voorzichtig.
6. Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte tijdens het frituren.
7. Dek de friteuse tijdens het gebruik nooit af. Anders kan het apparaat oververhit raken.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. de transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen – gevaar voor verstikking!
2. Reinig de frituurmand en frituurinzet met warm zeepwater en droog ze grondig.
3. Reinig de behuizing van binnen en buiten met een licht vochtige doek.
4. Plaats de behuizing op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
5. Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de gegevens op het typeplaatje.

BEDIENING



Aanwijzing: Om gezondheidsredenen adviseren wij om de levensmiddelen niet te donker te frituren. De levensmiddelen dienen een goudgele kleur te hebben. Zo zorgt u ervoor dat zich zo weinig acrylamide als mogelijk ontwikkeld.

Let op: Deze friteuse maakt gebruik van hete lucht. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de friteuse – er bestaat dan kans op brand!

Vorbereitung

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk „Vóór het eerste gebruik“.
2. Zet de frituurinzet voorzichtig in de frituurmand.
3. Doe nu het levensmiddel in de frituurmand. Let daarbij op de MAX-markering en doe niet te veel in het mandje. Zo bereikt u een optimaal frituurresultaat.
4. Schuif de frituurmand in de opening van het apparaat.

Frituren

5. Stel met de temperatuurregeling de gewenste temperatuur in. Als u meerdere levensmiddelen tegelijkertijd bereidt, controleer dan van tevoren de telkens benodigde temperatuur en bereidingstijd.
6. Stel nu met de timer de gewenste frituurtijd in tot maximaal 30 minuten.
7. Als het apparaat koud is, moet u bij de bereidingstijd ca. 2 minuten voor het voorverwarmen bijtellen. Tip: U kunt het apparaat ook eerst zonder levensmiddelen 2 minuten voorverwarmen en pas daarna de ingrediënten in de frituurmand doen. Ga als beschreven verder.

8. Beide controlelampjes branden.
9. Het functiecontrolelampje gaat tijdens de bereidingstijd afwisselend aan en uit. Dat betekent dat de telkens benodigde temperatuur wordt aangehouden.
10. Afhankelijk van het levensmiddel kan het nodig zijn om de ingrediënten na de helft van de bereidingstijd een beetje in de frituurmand op te schudden om een beter resultaat te behalen. Trek hiervoor de frituurmand uit het apparaat en schud de ingrediënten voorzichtig op.
11. Zet daarna de frituurmand weer terug in het apparaat. Aanwijzing: Het apparaat wordt uitgeschakeld als de frituurmand wordt uitgenomen. Zodra de frituurmand weer is teruggeplaatst, wordt de bereiding voortgezet.
12. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een signaaltoon en wordt het apparaat uitgeschakeld.

Levensmiddelen uitnemen

13. Neem de frituurmand eruit en controleer of de levensmiddelen de gewenste frituurgraad hebben bereikt. Is dat niet het geval, dan kunt u het frituurproces gewoon voortzetten door het gefrituurde product weer in het apparaat te plaatsen en op de timer nog enkele minuten in te stellen.
14. **Let op: Draai de frituurmand nooit helemaal om. Onder de frituurinzet in de frituurmand verzamelt zich het overvloedige vet van de levensmiddelen.**
15. Neem daarom de levensmiddelen met een tang uit de frituurmand.
16. Levensmiddelen, zoals bv. frites kunt u voorzichtig uit de frituurmand in een schaal laten glijden.
17. Wilt u nog meer levensmiddelen frituren, dan kunt u het frituurproces meteen weer starten.
18. Als u klaar bent met de bereiding, zet dan de timer van het apparaat op „0“ en trek de stekker uit het stopcontact.



Let op: Het apparaat en de frituurmand zijn tijdens en na het gebruik zeer heet - er bestaat kans op verbranding! Raak de frituurmand alleen aan het handvat aan.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

REINIGING EN ONDERHOUD



Net na gebruik en vóór het reinigen de timer op „0“ en trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat helemaal afkoelen. Dit gaat sneller als u de frituurmand uitneemt.

Schud evt. verzameld vet uit de frituurmand.

1. Het apparaat mag nooit in water worden gedompeld of met water in aanraking komen.
2. Veeg het apparaat van binnen en buiten met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel of een vetoplossend reinigingsmiddel af en veeg het daarna met een vochtige doek met helder water af. Gebruik geen scherpe of krassende reinigingsmiddelen. Let op dat er geen water in het apparaat dringt. Droog het apparaat grondig.
3. De frituurmand en de frituurinzet kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd. Bij hardnekkige vervuiling kunt u een beetje warm afwaswater in de frituurmand doen en dit ca. 10 minuten laten inweken. Giet het water daarna af en reinig de frituurmand, zoals beschreven.
4. **De frituurmand en de frituurinzet kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd (bovenste korf).**
5. Droog alle delen goed. Plaats de frituurmand en de frituurinzet weer in het apparaat.
6. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
7. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek.

PROBLEEMOPLOSSING LÖSEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
t apparaat werkt niet	De voedingsstekker steekt niet in het stopcontact De timer is niet ingeschakeld	Controleer of de voedingsstekker goed in het stopcontact zit. Kies de benodigde bereidingstijd met de timer

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product is aan het einde van de ingestelde bereidingstijd niet klaar	Hoeveelheid product te groot Temperatuur te laag De bereidingstijd is te kort	Controleer de hoeveelheid product en doe een kleinere hoeveelheid in de frituurmand Kies een hogere temperatuur Kies een langere bereidingstijd
Het product is ongelijkmatig bruin	Het product is na de helft van de tijd niet opgeschud	Levensmiddelen, zoals bv. frites moeten na de helft van de bereidingstijd een keer worden opgeschud om een gelijkmatige bruining te verkrijgen. Bij zelfgemaakte frites moet deze vóór het frituren grondig worden afgespoeld en gedroogd om overvloedig zetmeel te verwijderen.
Het product is niet knapperig genoeg	Sommige levensmiddelen zijn voor een bereiding in traditionele friteuses bedoeld	Smeer het product in met een beetje olie
De frituurpan kan niet in het apparaat worden geplaatst	De frituurmand is te vol De frituurmand is niet goed geplaatst	Let op de MAX-markering in de frituurmand Controleer of de frituurmand goed is ingeklikt.
Er komt witte rook uit het apparaat	Vettige ingrediënten Vetrestanten in de frituurpan	Bij zeer vethoudende producten druppelt vet in de frituurpan, zodat er witte rook ontstaat. Dat is normaal. Reinig de frituurpan grondig

FRITUURTIJDEN

De in de onderstaande tabel opgenomen tijden zijn enkel en alleen richtwaarden. Deze kunnen afhankelijk van het te frituren product, de hoeveelheid product en het frituurvolume wijzigen. Bij diepvriesproducten dient u de temperatuur 10 °C hoger te zetten dan in de tabel aangegeven. De frituurtijd is bij diepvriesproducten langer. Let ook op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het diepvriesproduct.

Frituur geen hele vethoudende producten, zoals bv. worstjes.

Om gezondheidsredenen adviseren wij om bevroren levensmiddelen eerst een beetje te laten ontdooien en dan bij max. 175 °C te frituren om het ontstaan van acrylamide te verminderen. Als u meerdere lagen levensmiddelen in de friteuse doet, moet u deze vaker draaien, waardoor de bereidingstijd langer wordt. Bij een laag vlees volstaat het om dit een keer te draaien.

Als u het apparaat voor het ontdooien wilt gebruiken, gebruik dan altijd de laagste temperatuurinstelling. Als u gerechten wilt opwarmen, zet het apparaat dan op 120 °C. Bij 140°C kunt u bv. broodjes gedurende ca. 5 – 10 minuten opbakken.

Levensmiddelen	Max. hoeveelheid	Tijd ca.	Temperatuur °C
Diepvriesfrites	350 g	15 minuten	200
Diepvrieskroketten	350 g	20 minuten	180
Bevroren schnitzel, gepaneerd	300 g	20 minuten	200
Cordon bleu, gepaneerd	1 – 2 stuks	20-30 minuten	180
Kipfilet naturel	300 g	20 minuten	180
Diepvries-chicken nuggets gepaneerd	300 g	20-30 minuten	180
Vissticks	350 g	20 minuten	200
Visfilet gepaneerd	350 g	20 minuten	200
Loempia's	350 g	20 minuten	180
Camembert gepaneerd	350 g	10-15 minuten	180

RECEPTEN

Gebakken groente

1 kleine broccoli, 1/2 bloemkool, 1 courgette (250 g) of 250 g champignons, 2 eieren, 100 g bloem, 100 g cornflakes, zout naar smaak, een beetje raapzaadolie

Maak de broccoli en bloemkool schoon, verdeel deze in kleine roosjes, schil de stronk en snij alles in schijfjes van 1 cm. Blancheer de groente in water met een beetje zout ca. 20 – 30 seconden. Laat de groente in ijswater afkoelen en dep deze daarna met keukenrol droog.

Was de courgette, snij de uiteinden eraf en snij de courgette in 1 cm brede schijfjes. Borstel de champignons (niet wassen!), halveer de grotere paddenstoelen. Klop de eieren met het zout, maak de cornflakes fijn. Wentel de groente eerst in de bloem, haal hem daarna door het ei en wentel de groente tot slot in de fijngemaakte cornflakes. Leg de groente in porties in de frituurmand. Sproei een beetje raapzaadolie op de groente en bak deze op 200 °C ca. 12 – 15 minuten knapperig, ondertussen meermaals omdraaien.

Zelfgemaakte frites

350 g kruimige aardappelen, 1 el olie
Schil de aardappelen, snij deze in staafjes van 1 cm breed en leg ze kort in koud water. Laat de frites goed uitlekken en droog deze met keukenrol.

Leg de frites in de frituurmand, giet de olie erover, hussel de frites kort en bak de frites op 200°C ca. 20 minuten, ondertussen meermaals opschudden.

Hete, gebakken kastanjes

250 g eetbare kastanjes

Laat de kastanjes ca. 2 uur in koud water weken. Snijdt een kruis in een kant van de schil. Leg de kastanjes in de frituurmand en bak deze op 180 °C ca. 30 minuten, ondertussen meermaals opschudden.

Vossenbesappels

3 appels, 1 ei, 1 el poedersuiker, 1 el paneermeel, 3 gebakken en geschilde fijngehakte eekastanjes, 1 el gemalen amandelen, 2 el vossenbesjam, 1 snufje kaneel, 50 g marsepein

Was de appels, snijd aan de bovenkant een deksel van ca. 1 cm eraf, verwijder de kern met een appelsteker en hol de appels een beetje uit. Sluit het onderste gat van de appel af met de marsepein.

Klop het ei en de poedersuiker tot schuim, voeg het paneermeel, de kastanjes, de amandelen, de vossenbesjam en de kaneel toe en meng dit. Vul de appel met de massa. Plaats het deksel op de appels, leg de appels in de frituurmand en bak deze op 180 °C ca. 25 minuten.

Knapperige kippenvleugels

500 g kippenpoten, 100 ml licht bier, 1 tl honing, 1 tl paprikapoeder edel-zoet, ½ tl zout, peper

Was de kippenpoten en dep deze droog. Maak een marinade van bier, honing, paprikapoeder, zout en peper. Marineer de kippenpoten ca. 1

– 2 uur hierin. Dep de marinade van de kippenpoten, leg het vlees in de frietuurmand en bak de kippenpoten op 200 °C ca. 30 minuten, ondertussen meermaals draaien.



GARANTIEVOORWAARDEN

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


VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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



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

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58635**DATI TECNICI**

Potenza:	1.000 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Scocca:	plastica	
Capacità:	circa 350 g di patatine fritte surgelate	
Misure:	circa 20,3 x 25,5 x 31,3 cm (lungh./largh./alt.)	
Peso:	circa 2,6 kg	
Lunghezza del cavo:	circa 120 cm	
Dotazioni:	friggitrice ad aria calda, cestello con manico, cestello lavabile in lavastoviglie, timer da 30 minuti, volume 1,6 litri, temperatura di friggitura 80 - 200 °C,	

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

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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



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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Avvertenze di sicurezza generali/persone in ambito domestico**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.

4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELE - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio e il cavo di alimentazione al nostro servizio clienti per il controllo o la riparazione. Riparazioni non a regola d'arte possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.

Avvertenze per l'installazione e l'uso dell'apparecchio

7. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
9. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
10. Non lavare in lavastoviglie né l'elemento riscaldatore né il cavo di alimentazione.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
12. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
13. Per motivi di sicurezza non posizionare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
14. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nei pressi di fiamme.
15. Utilizzare la friggitrice sempre su una superficie libera, piana e resistente al calore.

16. Mantenere una distanza sufficiente (almeno 10 cm) dalle pareti o altri oggetti.
17. Non appoggiare mai alcun oggetto sull'apparecchio.
18. Per evitare danni all'apparecchio non utilizzarlo mai senza cestello con inserto per friggitura.
19. Assicurarci che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattolarlo.
20. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio, per evitare danni al cavo.
21. Accertarsi che il cavo non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio.
22. Utilizzare la friggitrice solo in interni.
23. Mettere i cibi solamente nel cestello con l'inserto per friggitura, mai direttamente nella friggitrice – pericolo di incendio!
24. Durante il funzionamento le superfici e l'interno dell'apparecchio divengono calde. Pertanto toccare solamente il manico termoisolato e i pulsanti di comando.
25. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, ad es. tende.
26. Durante l'esercizio tutte le fessure di ventilazione devono essere sempre sgombre e non devono mai essere ostruite.
27. Durante il funzionamento dalle fessure di ventilazione fuoriesce vapore caldo – pericolo di ustioni!
28. Non mettere mai in funzione la friggitrice nei pressi di fluidi facilmente infiammabili o accanto a fonti di calore come fornelli.
29. Questa friggitrice funziona ad aria calda. Pertanto non mettere nella friggitrice grassi solidi o liquidi – pericolo di incendio!
30. Nel caso l'apparecchio si incendi comunque staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica. Non spegnere mai le fiamme con acqua bensì soffocarle con stracci umidi.
31. Non spostare l'apparecchio finché è caldo. Altrimenti sussiste il pericolo di ferirsi.
32. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri produttori o marchi. Altrimenti può subire dei danni.

33. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
34. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
35. Tutti i componenti, in particolare le vaschette per il grasso asportabili, devono essere asciugati completamente prima del rimontaggio.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Non versare mai nell'apparecchio oli o grassi. Altrimenti può subire dei danni.



Attenzione! Durante l'esercizio l'apparecchio e i relativi componenti sono molto caldi! Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini!

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.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PARTICOLARI PER LE FRIGGITRICI



1. Durante il funzionamento la friggitrice diventa estremamente calda. Non appena il fritto è pronto e l'apparecchio non serve più spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica.
2. Usare l'apparecchio solamente per friggere alimenti secondo le presenti istruzioni per l'uso. Friggere solamente alimenti idonei.
3. Accertarsi che gli alimenti da friggere siano più asciutti possibile.
4. Non mettere mai acqua nell'apparecchio.
5. Durante la frittura può formarsi vapore caldo. Pertanto tenere il viso e le mani a distanza di sicurezza e aprire la friggitrice con estrema cautela.
6. Quando si frigge prestare attenzione a una buona ventilazione dell'ambiente.
7. Non coprire mai la friggitrice quando è in funzione. Altrimenti l'apparecchio può surriscaldarsi.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Lavare il cestello e l'insero per friggitura con acqua calda e detersivo e asciugarli accuratamente.
3. Pulire la scocca, sia all'interno che all'esterno, con un panno leggermente inumidito.
4. Posizionare la scocca su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
5. Inserire la spina in una presa secondo la targhetta.

USO



Avvertenza: per ragioni di salute consigliamo di friggere gli alimenti in modo che non diventino troppo scuri. I cibi devono avere una colorazione dorata. Ciò assicura che si sviluppino meno acrilammide possibile.

Attenzione: questa friggitrice funziona ad aria calda. Pertanto non mettere nella friggitrice grassi solidi o liquidi – pericolo di incendio!

Preparazione

1. Preparare l'apparecchio come descritto nel capitolo „Prima del primo utilizzo“.
2. Inserire l'insero per friggitura nel cestello con cautela.
3. Mettere nel cestello solamente gli alimenti. Osservare la tacca MAX e non riempire eccessivamente il cestello. In questo modo si ottiene un risultato di friggitura ottimale.
4. Inserire il cestello nell'apertura dell'apparecchio.

Friggitura

5. Con il termostato selezionare la temperatura desiderata. Se si preparano diversi alimenti contemporaneamente si raccomanda di verificare in anticipo la temperatura e il tempo di preparazione richiesti.
6. Quindi impostare sul timer il tempo di friggitura desiderato fino a un massimo di 30 minuti.
7. Se l'apparecchio è freddo occorre aggiungere al tempo di preparazione circa 2 minuti per il riscaldamento. Consiglio: è anche possibile riscaldare inizial-

mente l'apparecchio senza alimenti per 2 minuti e solo successivamente mettere gli ingredienti nel cestello. Proseguire come illustrato.

8. Le due spie di controllo si illuminano.
9. Per tutto il tempo di preparazione la spia di controllo del funzionamento si accende e spegne alternativamente. Ciò significa che la temperatura necessaria è mantenuta.
10. A seconda dei cibi, per ottenere un risultato migliore, a metà del tempo di preparazione può essere necessario scuotere leggermente gli alimenti nel cestello. A tal fine estrarre il cestello dall'apparecchio e scuotere cautamente i cibi.
11. Quindi reinserire il cestello nell'apparecchio. Avvertenza: quando il cestello è rimosso l'apparecchio si spegne. La preparazione prosegue non appena il cestello è reinserito.
12. Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.

Estrazione dei cibi

13. Estrarre il cestello e controllare che gli alimenti abbiano raggiunto il grado di friggitura desiderato. Altrimenti è possibile proseguire la friggitura rimettendo nell'apparecchio i cibi da friggere e impostando ancora qualche minuto sul timer.
14. Attenzione: non capovolgere completamente il cestello. Il grasso in eccesso degli alimenti si raccoglie nel cestello sotto all'inserto per friggitura.
15. Pertanto estrarre gli alimenti dal cestello con una pinza.
16. Le pietanze come ad es. le patatine fritte possono essere fatte cautamente scivolare dal cestello in una ciotola.
17. Se si desidera friggere altri alimenti è possibile riavviare immediatamente il processo di friggitura.
18. Quando la preparazione è terminata spegnere l'apparecchio portando il timer sullo „0“ e staccare la spina dalla presa elettrica.



Attenzione: Durante l'esercizio l'apparecchio e il cestello diventano estremamente caldi – pericolo di ustioni! Toccare il cestello solamente per il manico.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

PULIZIA E CURA



Dopo l'utilizzo e prima della pulizia portare il timer sullo „0“ e staccare la spina.

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Ciò avviene più rapidamente se si estrae il cestello.

Rimuovere dal cestello il grasso eventualmente accumulato.

1. L'apparecchio non deve per nessun motivo essere immerso in acqua o venire a contatto con l'acqua.
2. Strofinare l'apparecchio, all'interno ed all'esterno, con un panno inumidito con del detersivo o un detergente sciogligrassi e quindi ripassarlo con un panno inumidito con acqua pulita. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi o che graffiano. Assicurarsi che l'acqua non penetri nell'apparecchio. Asciugare bene l'apparecchio.
3. Il cestello e l'insero per friggitura possono essere lavati con acqua calda e un detergente delicato. In presenza di sporco ostinato mettere nel cestello dell'acqua calda con del detersivo e lasciare in ammollo per circa 10 minuti. Buttare l'acqua e pulire come descritto.
4. **Il cestello e l'insero per friggitura possono essere lavati anche in lavastoviglie (cestello superiore).**
5. Asciugare accuratamente tutti i componenti. Reinserire nell'apparecchio il cestello e l'insero per friggitura.
6. Una pulizia regolare allunga notevolmente la durata dell'apparecchio.
7. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

RISOLVI I PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	Spina non inserita nella presa elettrica	Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa elettrica.
	Timer non puntato	Selezionare sul timer il tempo di preparazione richiesto

Problema	Causa	Soluzione
Al termine del tempo di cottura gli alimenti non sono pronti	Eccessiva quantità di ingredienti Temperatura troppo bassa Tempo di preparazione troppo corto	Verificare la quantità di ingredienti e metterne nel cestello una quantità minore Selezionare una temperatura più alta Selezionare un tempo di preparazione più lungo
Alimenti non uniformemente dorati	Gli alimenti non sono stati smossi a metà del tempo	Per ottenere una doratura uniforme gli alimenti come ad es. le patatine, devono essere scossi una volta a metà del tempo di preparazione. Per le patatine fatte in casa prima di friggerle sciacquarle e asciugarle accuratamente in modo da rimuovere l'eccesso di amido.
I cibi non sono abbastanza croccanti	Alcuni alimenti possono essere preparati solamente nelle friggitrici convenzionali	Spennellare i cibi con olio
Non si riesce a mettere nell'apparecchio il recipiente per friggere	Il cestello è troppo pieno Il cestello non è inserito correttamente	Osservare la marcatura MAX del cestello Verificare che il cestello sia correttamente fissato in posizione.
Dall'apparecchio si sprigiona del fumo bianco	Ingredienti grassi Residui di grasso nel recipiente per friggere	Per gli alimenti molto grassi il grasso gocciola nel recipiente per friggere e quindi si sprigiona del fumo bianco. Ciò è normale. Lavare accuratamente il recipiente per friggere.

TEMPI DI FRIGGITURA

I tempi indicati nella tabella seguente sono puramente indicativi. Possono variare a seconda del cibo da friggere, della quantità e del volume della frittura. Per gli alimenti congelati la temperatura va impostata su 10 °C più alta di quella indicata nella tabella. Il tempo di friggitura si allunga per gli alimenti surgelati. Si raccomanda di osservare anche le indicazioni del produttore sulla confezione dei surgelati.

Non friggere cibi estremamente grassi come ad es. salsicette.

Per motivi di salute consigliamo prima di scongelare i surgelati e poi di friggerli a max. 175 °C in modo da ridurre la formazione di acrilammide. Se si inseriscono diversi strati di alimenti, questi devono essere girati più volte e quindi il tempo di preparazione si allunga. Per un solo strato di carne è sufficiente girare un'unica volta.

Se si desidera utilizzare l'apparecchio per scongelare usare sempre la regolazione di temperatura più bassa. Per riscaldare pietanze impostare 120 °C. A 140°C è possibile far rinvenire ad es. panini per circa 5 – 10 minuti.

Alimenti	Quantità max.	Tempo circa	Temperatura °C
Patatine fritte surgelate	350 g	15 minuti	200
Crocchette surgelate	350 g	20 minuti	180
Cotolette surgelate, impanate	300 g	20 minuti	200
Cordon Bleu, impanati	1-2 pezzi	20 -30 minuti	180
Petto di pollame al naturale	300 g	20 minuti	180
Nugget di pollo impanati surgelati	300 g	20 - 30 minuti	180
Bastoncini di pesce surgelati	350 g	20 minuti	200
Filetto di pesce impanato	350 g	20 minuti	200
Involtoni primavera surgelati	350 g	20 minuti	180
Camembert impanato	350 g	10 – 15 minuti	180

RICETTE

Verdure impanate

1 broccolo piccolo, 1/2 cavolfiore, 1 zucchina (250 g) oppure 250 g di champignon, 2 uova, 100 g di farina, 100 g di cornflakes, sale qb, un po' di olio di colza

Mondare il broccolo o il cavolfiore, dividerlo in cimette, sbucciare il gambo e tagliare il tutto a fettine da 1 cm. Sbollentare la verdura in acqua salata per circa 20 – 30 secondi. Fermare la cottura con acqua fredda e tamponare con carta da cucina.

Lavare la zucchina, asportarne le estremità e tagliarla a fette da 1 cm. Spazzolare gli champignon (senza lavarli!), tagliare a metà i funghi più grandi

Sbattere le uova con il sale, sminuzzare finemente i cornflakes. Passare la verdura prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nei cornflakes sminuzzati. Mettere nel recipiente per friggere a porzioni. Spruzzare sulla verdura dell'olio di colza e cuocere a 200 °C per circa 12 – 15 minuti in modo da ottenere delle verdure belle croccanti, girandole più volte.

Patatine fritte fatte in casa

350 g di patate farinose, 1 cucchiaio d'olio

Pelare le patate, tagliarle a bastoncini da 1 cm di larghezza, metterle brevemente a bagno in acqua fredda. Sgoc-

ciolarle bene, asciugarle con carta da cucina.

Mettere le patate nel recipiente per friggere, versarci sopra l'olio, mescolarle brevemente e cuocerle a 200°C per circa 20 minuti, girandole spesso.

Marroni arrostiti caldi

250 g di marroni

Lasciare i marroni in ammollo in acqua fredda per circa 2 ore. Su di un lato incidere la buccia a croce. Metterli nel recipiente per friggere e cuocerli a 180 °C per circa 30 minuti girandoli ripetutamente.

Mele ai mirtilli rossi

3 mele, 1 uovo, 1 cucchiaio di zucchero a velo, 1 cucchiaio di pangrattato, 3 marroni arrostiti e sbucciati finemente sminuzzati, 1 cucchiaio di mandorle macinate, 2 cucchiaini di marmellata di mirtilli rossi, 1 presa di cannella, 50 g di marzapane

Lavare le mele, nella parte superiore ritagliare un coperchio da circa 1 cm, eliminare il torsolo con un detorsolatore e scavarle leggermente. Chiudere il foro nella parte inferiore della mela con il marzapane.

Lavorare l'uovo e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto schiumoso, incorporare il pangrattato, i marroni, le mandorle, la marmellata di mirtilli rossi e la cannella. Farcire le mele

con il composto. Riapplicare il coperchio mettere le mele nel recipiente per friggere e cuocerle a 180 °C per circa 25 minuti.

Ali di pollo croccanti

500 g di ali di pollo, 2 cucchiaini d'olio, sale, pepe, paprica in polvere

Lavare le ali di pollo e asciugarle tamponandole. Preparare una marinatura con olio, sale, pepe e paprica in polvere. Marinarvi le ali di pollo, lasciandole riposare per 10 minuti. Metterle nel recipiente per friggere e cuocerle a 200 °C per circa 30 minuti voltandole spesso.

Fusi di pollo croccanti alla birra.

500 g di fusi di pollo, 100 ml di birra chiara, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di paprica dolce in polvere, ½ cucchiaino di sale, pepe

Lavare i fusi di pollo e asciugarli tamponandoli. Preparare una marinatura con birra, miele, paprica in polvere, sale e pepe. Marinarvi i fusi di pollo per circa 1 – 2 ore. Asciugare la marinatura tamponandola, mettere la carne nel recipiente per friggere e cuocerla a 200 °C per circa 30 minuti girandola spesso.

NORME DIE GARANZIA

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

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE


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



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

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58635

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1000 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Carcasa:	Plástico	
Capacidad:	aprox. 350 g de patatas fritas congeladas	
Dimensiones:	aprox. 20,3 x 25,5 x 31,3 cm (L/An/Al)	
Peso:	aprox. 2,6 kg	
Longitud del cable:	aprox. 120 cm	
Equipamiento:	freidora de aire caliente, cesta de freír con asa, cesta de freír apta para el lavavajillas, temporizador de 30 minutos, volumen de 1,6 litros, temperatura de freír de 80 hasta 200 °C,	

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



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



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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. **PRECAUCIÓN:** ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

7. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
10. El elemento calefactor y el cable de alimentación no se deben lavar en el lavavajillas.
11. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
12. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
14. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.

15. Use siempre la freidora sobre una superficie despejada, plana y resistente al calor.
16. Asegúrese de que haya una distancia suficiente (mínimo 10 cm) a las paredes u otros objetos.
17. No coloque nunca objetos sobre el aparato.
18. No utilice nunca el aparato solo sin cesta de freír con su accesorio para evitar daños en el aparato.
19. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la superficie de trabajo dado que ello puede conducir a accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
20. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato para evitar daños en el cable.
21. Asegúrese que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato.
22. Utilice la freidora solo en espacios interiores.
23. Colocar los alimentos únicamente en la cesta de freír utilizando para ello el accesorio de freír. No los coloque nunca directamente en la freidora: ¡peligro de incendios!
24. Las superficies y la parte interior del aparato se calientan durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque solamente el asa resistente al calor y los botones de mando.
25. No utilice nunca el aparato cerca de materiales inflamables como p. ej. cortinas.
26. Todas las ranuras de ventilación deben estar siempre despejadas durante el funcionamiento y no se deben tapar nunca.
27. Durante el funcionamiento sale vapor caliente de las ranuras de ventilación: ¡peligro de quemaduras!
28. No utilice nunca la freidora cerca de líquidos fácilmente inflamables ni sobre o junto a fuentes de calor, como hornos.
29. Esta freidora funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida ni líquida en la freidora: ¡peligro de incendio!
30. Si el aparato se incendia, saque de inmediato la clavija de la toma de corriente. No apague nunca un incendio en la freidora con agua; ahogue las llamas con paños húmedos.
31. No desplace el aparato mientras esté caliente. De lo contrario existe riesgo de lesiones.

32. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, podría deteriorarse.
33. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
34. Limpie el aparato después de cada uso.
35. Todas las piezas, especialmente el recipiente de grasa extraíble, deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.



No llene nunca aceite o grasa en el aparato. De lo contrario, podría deteriorarse.

¡Atención! ¡El aparato y sus piezas individuales están muy calientes durante y después del funcionamiento! Mantenga a los niños alejados del aparato.

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

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA FREIDORAS



1. La freidora se calienta mucho durante el funcionamiento. Una vez se hayan preparado los alimentos y no se utilice más el aparato, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente.
2. Utilice el aparato solo para freír alimentos según estas instrucciones de uso. Solo fría los alimentos aptos para este tipo de preparación.
3. Asegúrese de que los alimentos que se van a freír estén bien secos.
4. No añada nunca agua al aparato.
5. Durante el proceso de freír puede generarse vapor caliente. Por lo tanto, mantenga la cara y las manos a una distancia segura y abra la freidora con especial cuidado.
6. Asegúrese de que el espacio esté bien ventilado durante el proceso de freír.
7. No cubra nunca la freidora durante el funcionamiento. De lo contrario, podría sobrecalentarse el aparato.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie la cesta de freír y el accesorio de freír con agua caliente enjabonada y séquelos a fondo.
3. Limpie la carcasa por dentro y por fuera con un paño ligeramente humedecido.
4. Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
5. Enchufe la clavija en una toma de corriente según la placa de características.

MANEJO



Indicación: Por motivos de salud recomendamos no freír los alimentos demasiado. Los alimentos deberán tener un color dorado. De este modo se garantiza que se produzca la menor cantidad posible de acrilamida.

Atención: Esta freidora funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida o líquida a la freidora: ¡peligro de incendios!

Preparación

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo „Antes del primer uso“.
2. Coloque el accesorio de freír con cuidado en la cesta.
3. Añada ahora alimentos en la cesta de freír. Al hacerlo, observe la marca MAX y no llene la cesta excesivamente. De este modo conseguirá un óptimo resultado de fritura.
4. Coloque la cesta en la apertura del aparato.

Freír

5. Seleccione la temperatura deseada en el regulador de temperatura. Si desea preparar varios alimentos al mismo tiempo, compruebe primero la temperatura y el tiempo de preparación necesarios correspondientemente.
6. A continuación, ajuste el tiempo de fritura deseado en el temporizador hasta un máximo de 30 minutos.
7. Si el aparato está frío debe añadir unos 2 minutos al tiempo de preparación para el tiempo de calentamiento. Consejo: También puede calentar primero

el aparato sin alimentos durante 2 minutos y solo después añadir los ingredientes en la cesta de freír. Continúe como se describe.

8. Se iluminan los dos pilotos de control.
9. El piloto de control de función se ilumina y se apaga alternativamente durante el tiempo de preparación. Esto significa que se mantiene la temperatura necesaria correspondientemente.
10. Según el alimento puede ser necesario sacudir un poco los ingredientes en la cesta de freír a mitad del tiempo de preparación para obtener un mejor resultado. Para ello, extraiga la cesta de freír del aparato y sacuda los ingredientes con cuidado.
11. Después, vuelva a colocar la cesta de freír en el aparato. Indicación: El aparato se desconecta cuando se extrae la cesta de freír. En cuanto se coloque de nuevo la cesta se continúa con la preparación.
12. Después de transcurrir el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y el aparato se desconecta.

Retirar los alimentos

13. Extraiga la cesta de freír y compruebe si los alimentos han alcanzado el grado de fritura deseado. Si no es así, puede continuar con el proceso de fritura introduciendo de nuevo los alimentos en el aparato y ajustando unos minutos más en el temporizador.
14. **Atención: No gire nunca la cesta de freír completamente. Por debajo del acceso de freír en la cesta se acumula el exceso de grasa de los alimentos.**
15. Así que, retire los alimentos con una pinza de la cesta de freír.
16. Puede deslizar los alimentos como, p. ej., patatas fritas con cuidado de la cesta a un recipiente.
17. Si desea freír más alimentos puede reiniciar de inmediato el proceso de fritura.
18. Cuando haya terminado con la preparación, ponga el temporizador del aparato en „0“ y retire el enchufe de red.



Atención: El aparato y la cesta de freír están muy calientes durante y después del funcionamiento: ¡peligro de quemaduras! Toque la cesta de freír solo en el asa.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

LIMPIEZA Y CUIDADO



Después del uso y antes de la limpieza ponga el temporizador a „0“ y retire el enchufe de red.

Deje enfriar el aparato completamente. Será más rápido retirando la cesta de freír.

En caso necesario, retire la grasa acumulada de la cesta de freír.

1. El aparato no se debe sumergir nunca en agua ni entrar en contacto con ella.
2. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo y un poco de detergente o un producto de limpieza desengrasante y repase con un paño humedecido con agua limpia. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. Asegúrese de que no entre agua en el aparato. Seque minuciosamente el aparato.
3. La cesta de freír y el accesorio se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave. En caso de suciedades resistentes añada un poco de agua tibia de fregar en la cesta de freír y déjela en remojo durante unos 10 minutos. Retirar el agua y limpiar como se describe.
4. La cesta de freír y el accesorio se pueden limpiar también en el lavavajillas (cesta superior).
5. Seque minuciosamente todas las piezas. Coloque de nuevo la cesta de freír y el accesorio en el aparato.
6. Una limpieza periódica prolonga considerablemente la vida útil del aparato.
7. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe de red no está enchufado	Compruebe si el enchufe de red está enchufado correctamente.
	El temporizador no está conectado	Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador

Problema	Causa	Solución
Los alimentos no están preparados al final del tiempo de cocción	Cantidad de ingredientes excesiva Temperatura demasiado baja Tiempo de preparación demasiado corto	Compruebe la cantidad de ingredientes y añada una pequeña cantidad en la cesta de freír Seleccione una temperatura más alta Seleccione un tiempo de preparación más largo
Los alimentos no se han dorado uniformemente	No se han sacudido los alimentos después de la mitad del tiempo	Los alimentos como, p. ej., las patatas fritas se deben sacudir una vez después de la mitad del tiempo de preparación para obtener un tostado uniforme. En caso de patatas fritas caseras lavarlas y secarlas bien antes de freírlas para retirar el exceso de almidón.
Los alimentos no son lo suficientemente crujientes	Algunos alimentos están previstos para la preparación en freidoras convencionales	Unte los alimentos con un poco de aceite
El recipiente de freír no se puede colocar en el aparato	La cesta de freír está demasiado llena La cesta de freír no está correctamente colocada	Observe la marca MAX en la cesta de freír Compruebe si la cesta de freír se ha encajado correctamente.
Sale humo blanco del aparato	Ingredientes grasientos Restos de grasa en el recipiente de freír	Con alimentos altos en grasa la grasa gotea en el recipiente de freír de modo que se genera humo blanco. Esto es normal. Limpie el recipiente de freír a fondo.

TIEMPOS DE FRITURA

Los tiempos detallados en la siguiente tabla son solo valores orientativos. Pueden variar según el alimento que se va a freír, la cantidad y el volumen de la fritura. Con alimentos ultracongelados debería ajustar la temperatura 10 °C más de lo que se indica en la tabla. El tiempo de fritura se prolonga con productos ultracongelados. Observe también las indicaciones del fabricante en el embalaje de los alimentos congelados.

No fría alimentos altos en grasa como, p. ej., salchichas.

Por motivos de salud recomendamos descongelar primero los alimentos ultracongelados y freírlos después a máx. 175 °C para reducir la producción de acrilamida. Si introduce varias capas de alimentos deberá darles la vuelta con más frecuencia. Esto prolonga el tiempo de preparación. Si solo hay una capa de carne es suficiente con darle la vuelta una vez.

Si desea usar el aparato para descongelar utilice siempre el ajuste de temperatura más bajo. A la hora de calentar comida ajuste la temperatura a 120 °C. P. ej., a 140°C puede tostar panecillos durante aprox. 5 o 10 minutos.

Alimentos	Cantidad máx.	Tiempo aprox.	Temperatura °C
Patatas fritas congeladas	350 g	15 minutos	200
Croquetas congeladas	350 g	20 minutos	180
Escalopes congelados, empanados	300 g	20 minutos	200
San Jacobo, empanado	1-2 unidades	20 -30 minutos	180
Pechuga de pollo, natural	300 g	20 minutos	180
Nuggets de pollo congelados, empanados	300 g	20 - 30 minutos	180
Palitos de merluza congelados	350 g	20 minutos	200
Filete de pescado empanado	350 g	20 minutos	200
Rollitos de primavera congelados	350 g	20 minutos	180
Camembert empanado	350 g	10 – 15 minutos	180

RECETAS

Verdura en tempura

1 brócoli pequeño, 1/2 coliflor, 1 calabacín (250 g) o 250 g de champiñones, 2 huevos, 100 g de harina, 100 g de cereales, sal al gusto y un poco de aceite de colza

Limpiar el brócoli y la coliflor, separarlas en cogollos pequeños, pelar el tallo y cortarlo todo en rodajas de 1 cm. Blanquear la verdura en agua con sal durante 20–30 segundos aprox. Enfriar en agua fría y secar con papel de cocina.

Lavar el calabacín, cortar y tirar los extremos del calabacín y cortar el calabacín en rodajas de 1 cm de ancho Cepillar los champiñones (¡no lavar!) y partir por la mitad los que sean muy grandes. Batir los huevos con la sal y triturar los cereales. Enharinar la verdura primero, pasarla después por el huevo y, para terminar, rebozarla con los cereales triturados. Introducir por raciones en la cesta de la freidora. Rociar un poco de aceite de colza sobre la verdura y freír a 200 °C durante 12–15 minutos aprox. hasta que esté crujiente, removiéndola con frecuencia para que se haga bien.

Patatas fritas caseras

350 g de patatas tardías y 1 cucharada de aceite

Pelar las patatas, cortarlas en bastoncitos de 1 cm de ancho y meterlas bre-

vemente en agua fría. Escurrir bien y secar con papel de cocina.

Introducir las patatas en la cesta de la freidora, rociar el aceite por encima, remover brevemente y freír a 200 °C durante 20 minutos aprox. removiéndolas con frecuencia para que se hagan bien.

Castañas asadas

250 g de castañas

Poner las castañas en remojo en agua fría durante 2 horas aprox. Hacer un corte en forma de cruz en la cáscara por uno de los lados. Introducir en la cesta de la freidora y freír a 180 °C durante 30 minutos aprox. removiendo con frecuencia para que se hagan bien.

Manzanas con mermelada de arándanos rojos

3 manzanas, 1 huevo, 1 cucharada de azúcar glas, 1 cucharada de pan rallado, 3 castañas asadas, peladas y picadas, 1 cucharada de almendras ralladas, 2 cucharadas de mermelada de arándanos rojos, 1 pizca de canela y 50 g de mazapán

Lavar las manzanas, cortar 1 cm aprox. de la parte superior y conservar para utilizar posteriormente como tapa, retirar el corazón con un vaciador de manzanas y aumentar ligeramente el hueco. Tapar el agujero de la parte inferior con el mazapán.

Batir el huevo con el azúcar glas hasta formar una mezcla espumosa e incorporar el pan rallado, las castañas, las almendras, la mermelada y la canela. Rellenar las manzanas con la masa. Colocar la tapa, introducir las manzanas en la cesta de la freidora y freír a 180 °C durante 25 minutos aprox.

Alitas de pollo crujientes

500 g de alitas de pollo, 2 cucharadas de aceite, sal, pimienta y pimentón
Lavar las alitas y secarlas con papel de cocina. Preparar una marinada con aceite, sal, pimienta y pimentón. Marinar las alitas y dejar reposar 10 minutos. Introducir en la cesta de la freidora y freír a 200 °C durante 30 minutos aprox. dando la vuelta a las alitas con frecuencia para que se hagan bien.

Muslos de pollo crujientes a la cerveza.

500 g de muslos de pollo, 100 ml de cerveza rubia, 1 cucharadita de miel, 1 cucharadita de pimentón, ½ cucharadita de sal y pimienta al gusto
Lavar los muslos de pollo y secarlos con papel de cocina. Preparar una marinada con cerveza, miel, pimentón, sal y pimienta. Marinar los muslos de pollo durante 1–2 horas aprox. Extraer la carne de la marinada, secar con papel de cocina, colocar en la cesta de la freidora y freír a 200 °C durante 30 minutos aprox. dando la vuelta a los muslos con frecuencia para que se hagan bien.

CONDICIONES DE GARANTIA

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

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58635**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1.000 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
Obudowa:	Tworzywo sztuczne
Pojemność:	ok. 350 g zamrożonych frytek
Wymiary:	ok. 20,3 x 25,5 x 31,3 cm (dł./szer./wys.)
Ciężar:	ok. 2,6 kg
Długość kabla do ładowania:	ok. 120 cm
Wyposażenie:	Frytkownica na gorące powietrze, kosz do smażenia z uchwytem, kosz do smażenia odpowiedni do mycia w zmywarkach, 30-minutowy programator, pojemność 1,6 litra, temperatura smażenia od 80 do 200°C

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

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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



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

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa / wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.

4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub kabel do naszego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stwarzać znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i obsługi urządzenia

7. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
10. Elementu grzejnego i przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
11. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi rękami.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - gospodarstwach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu.
14. Nie wolno używać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu płomieni.
15. Frytkownicy używać zawsze na powierzchni wolnej, równej i odpornej na temperaturę.
16. Zwrócić uwagę na zachowanie odpowiedniego odstępu (co najmniej 10 cm) od ścian oraz innych urządzeń.

17. Nigdy nie kłaść innych przedmiotów na urządzeniu.
18. Aby uniknąć uszkodzenia, nigdy nie używać urządzenia bez kosza do smażenia wraz z wkładem do smażenia.
19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n p. pociągną go małe dzieci.
20. Nie owijać przewodu doprowadzającego wokół urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
21. Zwrócić uwagę na to, aby przewód doprowadzający nie dotykał gorących części urządzenia.
22. Frytkownicy używać wyłącznie w pomieszczeniach wewnętrznych.
23. Wkładać żywność tylko do kosza do smażenia z wkładem do smażenia , nigdy nie wkładać jedzenia bezpośrednio do frytkownicy – groźba pożaru!
24. Powierzchnia oraz wnętrze urządzenia są podczas użytkowania gorące. Dlatego dotykać można wyłącznie izolowanego termicznie uchwytu oraz przycisków obsługi.
25. W żadnym wypadku nie używać urządzenia w pobliżu palnych materiałów, takich jak n. p. zastony.
26. Wszystkie szczeliny wentylacyjne podczas pracy urządzenia muszą być wolne, nie wolno ich w żadnym wypadku zakrywać.
27. Podczas pracy urządzenia ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para – ryzyko oparzenia!
28. Frytkownicy nie użytkować nigdy w pobliżu łatwopalnych płynów ani też na lub obok źródeł ciepła takich jak kuchenki.
29. Niniejsza frytkownica pracuje z gorącym powietrzem. Dlatego nie wolno w żadnym wypadku wprowadzać do frytkownicy stałego ani płynnego tłuszczu – groźba pożaru!
30. Jeśli urządzenie jednak zacznie się palić, wyciągnąć natychmiast wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie gasić za pomocą wody, płomień stłumić przy użyciu mokrych ścierek.
31. Nie poruszać pracującym urządzeniem, dopóki jest gorące. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko zranienia.
32. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.

33. Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
34. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
35. Wszystkie części, szczególnie wyjmowana misa na olej, muszą być całkowicie suche zanim złoży się je.



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

Nigdy nie wprowadzać do urządzenia oleju ani tłuszczu. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.



Uwaga! Podczas używania i po zakończeniu używania urządzenie oraz jego części są bardzo gorące! Nie dopuszczać dzieci do urządzenia!

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

SPECJALNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE FRYTKOWNICY



1. Frytkownica podczas pracy jest bardzo gorąca. Gdy smażony produkt jest już gotowy i frytkownica nie jest już potrzebna, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenia używać wyłącznie do smażenia potraw zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Smażyć tylko odpowiednie produkty spożywcze.
3. Upewnić się, że frytkownica jest możliwie sucha.
4. Nigdy nie wprowadzać wody do urządzenia.
5. Podczas smażenia może powstawać gorąca para. Dlatego twarz i ręce osoby obsługującej urządzenie powinny być odpowiednio oddalone od urządzenia. Należy szczególnie ostrożnie otwierać frytkownicę.
6. Podczas smażenia zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
7. Nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania urządzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ew. zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Kosz do smażenia i wkład do smażenia myć w ciepłej wodzie mydlanej i dokładnie wysuszyć.

3. Obudowę czyścić w środku i od zewnątrz przy użyciu wilgotnej ściereczki.
4. Postawić obudowę na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni.
5. Wtyczkę włożyć do gniazdka spełniającego wymogi podane na tabliczce znamionowej.

OBŚLUGA



Wskazówka: Ze względów zdrowotnych radzimy nie smażyć produktów spożywczych na tyle długo, aby miały ciemną barwę. Potrawy smażone powinny mieć złocistą barwę. Dzięki temu nie będą zawierały zbyt dużo akrylamidu.

Uwaga: Niniejsza frytkownica pracuje z gorącym powietrzem. Dlatego nie wolno nigdy wprowadzać do frytkownicy stałego ani płynnego tłuszczu – groźba pożaru!

Przygotowanie

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w punkcie „Przed pierwszym użyciem“.
2. Ostrożnie włożyć wkład do smażenia do kosza do smażenia.
3. Potem włożyć do kosza do smażenia wybrane produkty spożywcze. Przestrzegać oznaczenia maksymalnego napełnienia, nie napełniać kosza powyżej tego oznaczenia. Dzięki temu osiąga się optymalne rezultaty podczas smażenia.
4. Wsunąć kosz do smażenia w otwór urządzenia.

Smażenie we frytkownicy

5. Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę. W przypadku jednoczesnego przygotowywania kilku produktów spożywczych, sprawdzić najpierw wymaganą temperaturę oraz czas przyrządzenia.
6. Na programatorze zegarowym można ustawić żądany czas smażenia do maksymalnie 30 minut.
7. Jeśli urządzenie jest zimne, czas przyrządzenia przedłużyć o ok. 2 minuty, jest to czas potrzebny do nagrzania urządzenia. Porada: Urządzenie można także nagrzewać przez 2 minuty nie wkładając do środka produktów spożywczych i dopiero po nagrzaniu umieścić składniki w koszu do smażenia. Postępować zgodnie z opisem.
8. Obie lampki kontrolne są zapalone.

9. Lampka kontrolna pracy podczas przyrządzania jedzenia na zmianę włącza się i wyłącza. Oznacza to, że utrzymywana jest odpowiednio wymagana temperatura.
10. Zależnie od przygotowywanych produktów, może okazać się konieczne po upływie połowy czasu potrząsanie koszem do smażenia, aby zapewnić lepsze rezultaty smażenia. W tym celu wyjąć kosz do smażenia z urządzenia i potrząsnąć nim ostrożnie.
11. Włożyć kosz do smażenia z powrotem do urządzenia. Wskazówka: Gdy kosz do smażenia zostanie wyjęty, urządzenie wyłącza się. Po ponownym włożeniu kosza do smażenia, przygotowanie potrawy jest kontynuowane.
12. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłącza się.

Wymywanie produktów spożywczych

13. Wyjąć kosz do smażenia i sprawdzić, czy jedzenie zostało usmażone zgodnie z życzeniem. Jeśli nie, można po prostu kontynuować smażenie wkładając ponownie kosz z produktami spożywczymi do urządzenia i ustawiając programator na kilka dodatkowych minut.
14. **Uwaga: W żadnym wypadku nie obracać całkiem kosza do smażenia. Pod wkładem do smażenia w koszu do smażenia zbiera się nadmiarowy tłuszcz z produktów spożywczych, które są smażone.**
15. Dlatego należy wyjmować przygotowane jedzenie z kosza do smażenia przy pomocy szczypiec.
16. Produkty spożywcze takie jak np. frytki można delikatnie wysypać z kosza do smażenia do miski.
17. Jeśli smażone mają być kolejne produkty, można od razu rozpocząć proces smażenia.
18. Po zakończeniu przygotowywania potraw, wyłączyć urządzenie ustawiając programator na pozycję „0” i wyciągnąć wtyczkę.



Uwaga: Podczas używania i po zakończeniu używania urządzenie oraz kosz do smażenia są bardzo gorące – ryzyko oparzenia! Dotykać tylko uchwyty kosza do smażenia.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Po użyciu oraz przed czyszczeniem ustawić programator na pozycję „0” i wyciągnąć wtyczkę.

Zaczekać do całkowitego ochłodzenia urządzenia. Urządzenie ochładza się szybciej, jeśli wyjmie się z niego kosz do smażenia.

W razie potrzeby wylać zebrany w koszu do smażenia tłuszcz.

1. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie, urządzenie nie powinno mieć kontaktu z wodą.
2. Urządzenie wycierać w środku i z zewnątrz wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub rozpuszczającego tłuszcz środka czyszczącego, na koniec wycierać wilgotną ściereczką zamoczoną w czystej wodzie. Nie używać ostrych ani tworzących zadrapania środków czyszczących. Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Dokładnie wysuszyć urządzenie.
3. Kosz do smażenia i wkład do smażenia można czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń wlać trochę wody płuczącej do kosza do smażenia i odczekać ok. 10 minut, aby zabrudzenia się odmoczyły. Wylać wodą i wyczyścić zgodnie z opisem.
4. Kosz do smażenia i wkład do smażenia można czyścić również z zmywarce do naczyń (na górnej półce).
5. Wysuszyć dokładnie wszystkie części. Włożyć z powrotem do urządzenia kosz do smażenia oraz wkład do smażenia.
6. Regularne czyszczenie znacznie wydłuża żywotność urządzenia.
7. Urządzenie przechowywać w suchym, niezapylonym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie została włożona do gniazdka	Sprawdzić, czy wtyczka jest właściwie włożona do gniazdka.
	Programator nie został włączony	Wybrać na programatorze wymagany czas przygotowania potrawy

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkty spożywcze pod koniec czasu gotowania nie są gotowe	Zbyt duża ilość składników Za niska temperatura Za krótki czas przyrządania potrawy	Sprawdzić ilość składników i wkładać do kosza do smażenia mniejsze ilości produktów Wybrać wyższą temperaturę Wybrać dłuższy czas przyrządania potrawy
Produkty są nierównomiernie zarumienione	Po upływie połowy czasu przyrządania potrawy produkty nie zostały wstrząśnięte	Produkty spożywcze takie jak frytki muszą po upływie połowy czasu przyrządania potrawy zostać wstrząśnięte, aby były równomiernie zarumienione. W przypadku frytek własnej roboty, należy je przed smażeniem dokładnie wyłukać i wysuszyć, aby usunąć nadmiarową skrobię.
Produkty spożywcze nie są wystarczająco chrupiące	Niektóre produkty spożywcze przeznaczone są do przygotowywania w konwencjonalnych frytkownicach	Posmarować produkty spożywcze odrobiną oleju
Nie można włożyć pojemnika do smażenia do urządzenia	Kosz do smażenia jest zbyt pełny Kosz do smażenia jest nieprawidłowo włożony	Przestrzegać oznaczenia poziomu maksymalnego napełnienia na koszu do smażenia Sprawdzić, czy kosz do smażenia zaskoczył
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Składniki zawierają tłuszcz Resztki tłuszczu w pojemniku do smażenia	Tłuszcz z produktów spożywczych zawierających dużo tłuszczu, kapie do pojemnika do smażenia, co powoduje powstawanie białego dymu. Jest to normalne. Wyczyścić dokładnie pojemnik do smażenia.

CZAS SMAŻENIA WE FRYTKOWNICY

Czasy podane w poniższej tabeli są jedynie wartościami zalecanymi. Można je zmieniać zależnie od smażonego produktu, jego ilości i objętości. W przypadku produktów spożywczych głęboko zamrożonych temperatury ustawić o 10 °C więcej niż podano w tabeli. Czas smażenia zwiększa się w przypadku produktów zamrożonych. Prosimy przestrzegać wskazówek producenta na opakowaniu produktu głęboko zamrożonego. Nie smażyć potraw zawierających dużo tłuszczu, takich, jak np. kiełbaski. Ze względów zdrowotnych produkty mrożone zalecamy najpierw rozmrozić i następnie smażyć w temperaturze maks. 175°C , aby zapobiec powstaniu acrylamidu. Jeśli w urządzeniu umieszczono więcej warstw artykułów spożywczych, konieczne jest częstsze obracanie artykułów, przez co wydłuża się czas przygotowania. Przygotowując jedną warstwę mięsa, wystarczy je obrócić jeden raz. Aby zastosować funkcję rozmrażania, używać zawsze najniższego ustawienia temperatury. Przy podgrzewaniu potraw ustawić temperaturę na 120°C. W temperaturze 140°C można odgrzewać np. bułki przez ok. 5 – 10 minut.

Produkty spożywcze	Ilość maks.	Czas ok.	Temperatura °C
Mrożone frytki	350 g	15 minut	200
Mrożone krokiety	350 g	20 minut	180
Mrożony sznycel, panierowany	300 g	20 minut	200
Cordon Bleu, panierowany	1-2 sztuki	20-30 minut	180
Pierś drobiowa, naturalna	300 g	20 minut	180
Mrożone kawałki kurczaka, panierowane	300 g	20-30 minut	180
Mrożone paluszki rybne	350 g	20 minut	200
Filet rybny panierowany	350 g	20 minut	200
Mrożone sajgonki	350 g	20 minut	180
Ser camembert panierowany	350 g	10-15 minut	180

PRZEPISY

Pieczone warzywa

1 mały brokuł, 1/2 kalafior, 1 cukinia (250 g) lub 250 g pieczarek, 2 jaja, 100 g mąki, 100 g płatków kukurydzianych, sól do smaku, odrobina oleju rzepakowego

Umyć brokuł i kalafior, podzielić na małe różyczki, głąb obrać i pokroić w krążki o grubości 1 cm. Zblanszować w osolonej wodzie przez ok. 20-30 sekund. Ochłodzić w wodzie z lodem i osuszyć ręcznikiem papierowym.

Umyć cukinię, usunąć końcówki cukinii i pokroić ją w krążki o grubości 1 cm.

Wyczyścić szczoteczką pieczarki (nie myć!), większe pieczarki przeciąć na pół.

Rozmieszać jaja z solą, rozdrobnić płatki kukurydziane. Obtoczyć warzywa w mące, jajku i na końcu w rozdrobnionych płatkach kukurydzianych. Porcjami wkładać do pojemnika do smażenia. Rozpylić odrobinę oleju rzepakowego na warzywach i piec, aż będą chrupiące w temperaturze 200°C przez ok. 12-15 minut kilkakrotnie obracając.

Frytki domowej roboty

350 g ziemniaków mączystych, 1 łyżka oleju

Obrać ziemniaki i pokroić w słupki o szerokości 1 cm, na krótko włożyć do

zimnej wody. Odstawić, aby ociekły, wysuszyć ręcznikami papierowymi.

Frytki umieścić w pojemniku do smażenia, polać olejem, przemieszać i piec przez ok. 20 minut w temperaturze 200°C kilkakrotnie obracając.

Gorące, pieczone kasztany (kasztany jadalne)

250 g kasztanów jadalnych
Moczyć kasztany przez ok. 2 godziny w zimnej wodzie. Naciąć łupiny z jednej strony na krzyż. Włożyć do pojemnika do smażenia i piec przez ok. 30 minut w temperaturze 180°C kilkakrotnie obracając.

Jabłka z borówką

3 jabłka, 1 jajko, 1 łyżka cukru pudru, 1 łyżka bułki tartej, 3 pieczone i obrane oraz dokładnie rozdrobnione kasztany jadalne, 1 łyżka mielonych migdałów, 2 łyżki dżemu z borówki, szczypta cynamonu, 50 g marcepanu

Umyć jabłka, z góry z każdego jabłka odciąć kawałek o grubości ok. 1 cm, usunąć gniazda nasienne przy pomocy wycinaka i lekko wydrążyć jabłka. Dolny otwór jabłka zamknąć marcepanem.

Ubić na pianę jajko z cukrem pudrem, dodać bułkę tartą, kasztany jadalne, migdały i dżem z borówek oraz cynamon. Napętnić jabłka masą. Przykryć

jabłka wcześniej odkrojonym z góry pojemniku do smażenia i piec przez plastrem, umieścić gotowe jabłka w ok. 25 minut w temperaturze 180°C.

WARUNKI GWARANCJI

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

Aus dem Hause

UNOLD®