



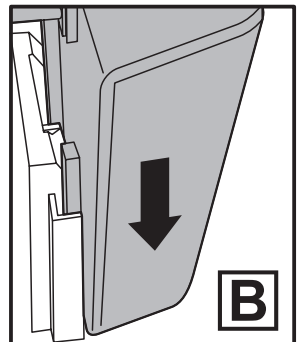
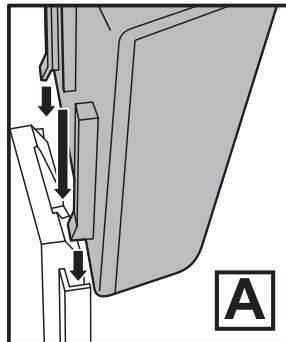
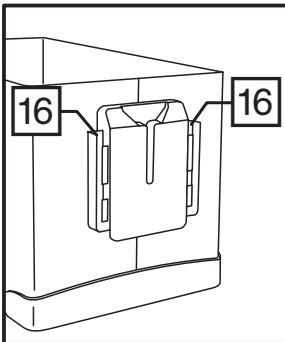
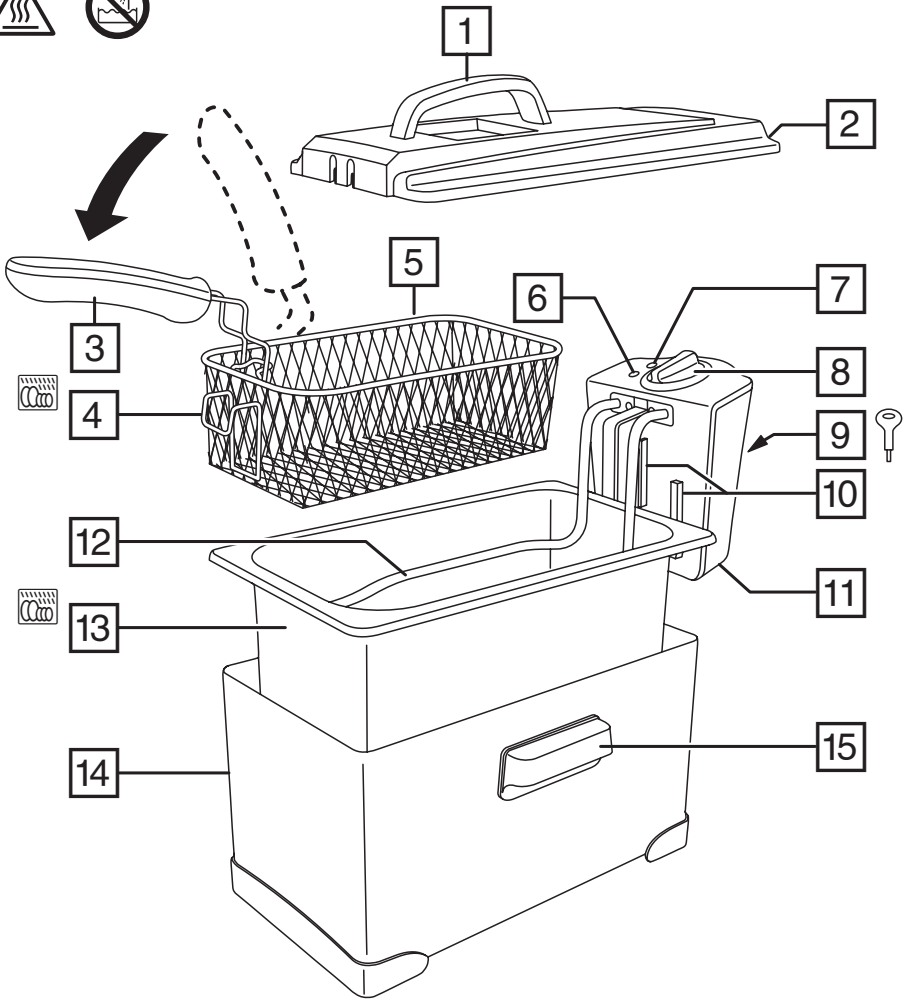
Russell Hobbs



- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- AE

19773-56

 www.russellhobbs.com




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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:


This appliance shall not be used by children from 0 years to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. This product must be positioned on a stable surface with the handles positioned to avoid the spillage of hot liquids.

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

Never operate the product by means of an external timer or separate remote-control system.

Clean all surfaces that come into contact with food or oil. See Care and Maintenance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't carry or pass anything through the space over or near the appliance – if anything drops into the appliance, hot oil will splash out.
- Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- Don't move the appliance when it contains hot oil.
- Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unwind the cable fully before use.
- Unplug the appliance when not in use.
- Carry the appliance only by the carrying handles.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | | |
|----------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Lid handle | 7. Thermostat light | 13. Bowl |
| 2. Lid | 8. Temperature control | 14. Body |
| 3. Handle | 9. Reset button | 15. Carrying handle |
| 4. Basket | 10. Guides | 16. Grooves |
| 5. Basket rest | 11. Heating/control unit | |
| 6. Power light | 12. Element | |

PREPARATION

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

ASSEMBLY

1. Lower the bowl into the body of the fryer.
2. Engage the grooves on the control unit with the guides on the rear of the body (FIG. A), and slide the control unit into place (FIG. B). **If the control unit isn't fitted correctly, a safety switch on the unit will prevent the fryer from working.**
3. Put the basket inside the bowl.
4. Push the basket handle forward, and swing the handle down into the basket.
5. Replace the lid.

FILLING

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

FOOD PREPARATION

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

USING YOUR FRYER

1. Set the temperature control to the required temperature (130-190°C).
2. Put the plug into the power socket.
3. The power light will come on as long as the appliance is connected to the electricity supply.
4. The thermostat light will come on, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
5. Wait till the light goes out before cooking.
6. Put the prepared food pieces in the basket.
7. Try not to put more than two layers of food in the basket. If you need to cook more, do it in batches.
8. Using the oven glove, hold the basket by the handle and lower the basket slowly and gently into the oil.
9. The oil will foam as it comes into contact with water from the food. As long as the foam doesn't threaten to overflow the bowl, this should not be a cause for alarm.
10. If the foam threatens to overflow the bowl, remove the basket, set it back on the kitchen paper, then see the "problems" section.
11. Wait till the food has cooked.
12. Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
13. Using the oven glove, lift the basket by the handle, hook the basket rest over the rim of the bowl, and let it drain.

14. Empty the food into the colander, to drain further before serving.
15. Return the empty basket to the rim of the bowl.
16. If you want to cook another batch of food, check the oil level and top up as necessary.
17. Once finished, unplug the appliance.

HINTS AND TIPS

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

COATINGS AND BATTERS

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

Seasoned flour

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

Egg and breadcrumbs

Popular on fish, chicken, and scotch eggs, it gives an attractive, crisp, crunchy exterior. Ideal for foods that are to be served cold, as it stays crisp for hours.

1. Coat in seasoned flour, to dry the food. Dip in beaten egg, then breadcrumbs, repeat till fully coated, press well, then shake off any excess.
2. Fresh breadcrumbs give a rough appearance. Make dry breadcrumbs or raspings by baking scraps of bread till golden, then crush or process to a fine crumb.

Basic batter

- 100g self raising flour
- 1 pinch salt
- water

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

Basic fritter batter

- 100g self raising flour
- 5ml vegetable oil
- 1 pinch salt
- water

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

Fritter batter with egg white

- 100g plain flour
- 150ml liquid
- 15ml vegetable oil
- 1 pinch salt
- 1 egg

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

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

Crispy Chinese batter

- 75g cornflour
- 5ml vegetable oil
- 10g baking powder
- 1 egg
- 1 pinch salt
- water

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

FRYING TIMES

Use these times purely as a guide.

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

Chips (french fries)

- Use a chipping potato, like King Edward, Cara, Maris Piper, Romano or Desirée.
- Peel, cut, rinse, drain, and dry thoroughly. Don't put more than two layers of chips in the basket at a time. For best results, cook in two stages:

Stage 1 – fry for 5-10 minutes (depending on quantity) at 170°C. When the chips reach pale gold, and the outside is firm, lift the basket out of the oil, and leave the chips to drain and cool

Stage 2 – fry for 2-4 minutes at 190°C. When golden brown and crisp, remove from the oil, and drain in a colander lined with kitchen towel.

Frozen chips (french fries)

Follow the instructions on the package.

Other vegetables

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

FROZEN FOOD

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

Fish – frozen

You may fry pre-coated fish – follow the directions on the package.

Type	Temperature (°C)	Time (mins)
Plaice	190	5 - 6
Filletts	170	10 - 15
Goujons	190	3
Scampi	170	3 - 5
Fish cakes - small	170	3
Fish cakes - medium/large	170	4 - 5
Whitebait	190	2 - 3

Fish – fresh

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

Type	Temperature (°C)	Time (mins)
Fillets, goujons, scampi, fish cakes	190	3 - 4
Whitebait	190	1 - 2

Meat

Only deep fry fresh/thawed meat. Coat in egg and breadcrumbs or batter. For frozen meat products, follow directions on the package.

Type	Temperature (°C)	Time (mins)
Goujons	190	3
Chops/cutlets - small/large	170	10/15
Scotch eggs	170	10
Rissoles, meat balls	190	6
Weiner schnitzel (depending on thickness)	170	3-8

Poultry

Only deep fry fresh or thawed poultry. Coat in egg and breadcrumbs or batter. Remove the skin for better results. Allow time for poultry to cook to the centre. A crisp golden exterior doesn't necessarily denote this, so test before serving. For frozen poultry product, follow directions on the package.

Type	Temperature (°C)	Time (mins)
Goujons	170	4
Drumsticks	170	14 - 15
Croquettes	190	2 - 3
Chicken in breadcrumbs - small	170	15 - 20
Chicken in breadcrumbs - large	170	20 - 30

Bread, cakes, fritters

Type	Temperature (°C)	Time (mins)
Ring doughnuts	190	2
Pineapple, banana or apple fritters	190	2 - 3
Croutons (diced bread)	190	1

PROBLEMS

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

THERMAL CUT-OUT

The cut-out operates to protect the element from overheating.

If your fryer stops working:

1. Switch off, unplug, and let it cool down.
2. Check the oil level.
3. If the oil level is below the MIN mark, reset the cut-out.
4. If the oil level isn't too low, and the cut-out has operated for some other reason, ring Customer Service.
5. Use the reset tool to press the reset button and reset the cut-out.
6. The excess heat will have spoiled the oil, so clean out the bowl and refill with fresh oil.


CARE AND MAINTENANCE

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

Normal cleaning

1. Wipe outer surfaces with a damp cloth.
2. Put the lid on top of the bowl, to keep dust, etc. out of the oil.

Full cleaning (after every few uses)

- Cover the work surface with at least 3 layers of kitchen paper.
 - You'll need a 5 litre container and a wide necked funnel.
 - If you want to filter the oil, use a sieve lined with muslin or filter paper.
1. Remove the lid and basket.
 2. Lift the heating/control unit off.
 3. Pour the oil into the funnel.
 4. Clean the heating/control unit with a clean damp cloth.
 5. Wash the body, lid, basket, and bowl in warm soapy water and dry thoroughly.
-  You may wash these parts in a dishwasher.
- If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
 - The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
 - If residue builds up on the element, clean it with detergent, and clean more often.
 - Remove all trace of detergent and dry before reassembling.

Discolouration

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

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Kinder zwischen 0 und 8 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen. Kinder ab 8 Jahren können das Gerät benutzen, sofern sie dabei zu jeder Zeit beaufsichtigt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und entsprechendes Wissen verfügen, sollten dieses Gerät nur unter der Aufsicht oder nach einer Einweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes und nur, wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, benutzen. Bewahren Sie das Gerät und dazugehörige Kabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder erfolgen. Dieses Gerät muss auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden, wobei die Griffe aufgesetzt sein müssen, um das Herausspritzen von heißer Flüssigkeit zu verhindern.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.

Reinigen Sie alle Oberflächen, die mit Speisen oder Öl in Berührung kommen. Siehe Pflege und Instandhaltung.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- ⊘ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Nichts über den Raum über oder neben dem Gerät tragen oder hinüberreichen – wenn etwas in das Gerät fällt, spritzt heißes Öl heraus.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange sich darin heißes Öl befindet.
- Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen, und passen Sie darauf auf, während es in Betrieb ist.
- Weder das Gerät abdecken noch etwas darauf abstellen.
- Das Kabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tragen Sie das Gerät nur an den Tragegriffen
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | | |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. Deckelgriff | 7. Kontroll-Lampe | 12. Zubehörteil |
| 2. Deckel | Temperaturstatus | 13. Behälter |
| 3. Griff | 8. Temperaturregler | 14. Gehäuse |
| 4. Korb | 9. Reset-Taste | 15. Tragegriff |
| 5. Korbbalierung | 10. Rillen | 16. Führungsschienen |
| 6. Kontroll-Lampe | 11. Heiz-/Steuergerät | |

VORBEREITUNG

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

MONTAGE

1. Setzen Sie den Behälter in das Gehäuse der Fritteuse ein.
2. Lassen Sie die Rillen an der Steuerungseinheit in die Schienen an der Rückseite des Gerätes (ABB. A) ein und befestigen Sie die Steuerungseinheit (ABB. B), indem Sie sie nach unten schieben. **Ist die Steuerungseinheit nicht korrekt angebracht, verhindert ein Sicherheitsschalter, dass die Fritteuse in Betrieb genommen werden kann.**
3. Setzen Sie den Korb in den Behälter ein.
4. Drücken Sie den Griff des Korbes nach vorn und drehen Sie ihn nach unten in den Korb.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf.

AUFFÜLLEN

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

ZUBEREITUNG DER SPEISEN

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

SO VERWENDEN SIE IHRE FRITTEUSE

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (130-190°C) ein.
2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
3. Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

4. Die Kontroll-Lampe für den Temperaturstatus leuchtet zuerst auf und blinkt solange, bis die Temperatur erreicht ist.
5. Verwenden Sie den Grill erst, wenn die Lampe erlischt.
6. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Korb.
7. Versuchen Sie, nicht mehr als zwei Schichten Lebensmittel in den Korb zu legen. Wenn Sie mehr garen müssen, tun Sie dies schubweise.
8. Den Korb mit dem Topfhandschuh am Griff festhalten und langsam und vorsichtig in das Öl niederlassen.
9. Das Öl schäumt, wenn es mit Wasser von den Lebensmitteln in Berührung kommt. Solange der Schaum nicht den Behälter zu überfüllen droht, sollte dies kein Grund zur Beängstigung sein.
10. Wenn der Schaum den Behälter zu überfüllen droht, entfernen Sie den Korb, stellen ihn zurück auf das Küchenpapier, dann siehe Abschnitt „Probleme“.
11. Warten Sie bis das Essen gar ist.
12. Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
13. Heben Sie den Korb mit dem Griff hoch, tragen Sie dabei den Ofenhandschuh, hängen Sie die Korbbalierung am Schüsselrand ein und lassen Sie das Ganze abtropfen.
14. Geben Sie das Essen in das Sieb, damit es vor dem Servieren weiter abtropfen kann.
15. Den leeren Korb an den Rand des Behälter zurückstellen.
16. Wenn Sie noch einen Lebensmittelstapel garen möchten, den Ölstand prüfen und gegebenenfalls auffüllen.
17. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom, sobald Sie mit dem Frittieren fertig sind.

HINWEISE UND TIPPS

- Wenn Sie Lebensmittel in das Öl geben, verringert sich die Temperatur des Öls.
- Wenn Sie Lebensmittel in das Gerät geben, sollten Sie sehen, dass diese Blasen abgeben.
- Geben Sie eine geringe Menge Lebensmittel hinzu, wird das Öl schnell wieder erhitzt, und das Essen wird richtig zubereitet.
- Dies ist Dampf, der sich bildet, wenn die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln sich aufheizt.
- Der Dampf, der aus den Lebensmitteln kommt, verhindert, dass Öl in die Lebensmittel eindringt.
- Die Lebensmittel garen gleichmäßig – fest und knusprig.
- Geben Sie eine zu große Menge Lebensmittel hinzu, wird das Öl nicht entsprechend erhitzt, und das Essen saugt das Öl auf.

PANADEN UND BACKTEIG

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

Gewürzmehl

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

Ei und Brotkrumen

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

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

Grundteig

- 100 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- Wasser

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

Grundkrampfenteig

- 100 g Backpulver
- 5 ml Pflanzenöl
- 1 Prise Salz
- Wasser

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

feiner Krampfenteig

- 100 g Weizenmehl
- 15 ml Pflanzenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150ml Flüssigkeit

Die Flüssigkeit kann Wasser, Milch, Bier, Wasser mit Kohlensäure etc. sein.

Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Eigelb einrühren, dann die Flüssigkeit. In das Öl einschlagen. Kurz vor Gebrauch das Eiweiß schlagen und unter den Teig ziehen.

knuspriger chinesischer Teig

- 5 ml Pflanzenöl
- 10 g Backpulver
- 75 g Maismehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Wasser

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

FRITTIERZEITEN

Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.

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

Pommes frites

- Eine festkochende Kartoffel wie King Edward, Cara, Maris Piper, Romano oder Désirée verwenden.
- Schälen, schneiden, abspülen, entwässern und gründlich trocknen lassen. Legen Sie nicht mehr als zwei Schichten Pommes frites gleichzeitig in den Korb zu legen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, in zwei Stufen garen:

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

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

Gefrorene Pommes frites

Befolgen Sie die Anleitung auf der Verpackung.

Anderes Gemüse

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

GEFRORENE LEBENSMITTEL

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

Fisch – gefroren

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

Sorte	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Scholle	190	5 - 6
Filets	170	10 - 15
Streifen	190	3
Scampi	170	3 - 5
Fischfrikadellen – klein	170	3
Fischfrikadellen – mittel/groß	170	4 - 5
Whitebait	190	2 - 3

Fisch – frisch

Fisch hat einen hohen Wassergehalt. Mit Küchentuch abtrocknen und vor dem Garen beschichten. Ganz verwenden oder in Filets, Schnitzel oder Streifen schneiden.

Sorte	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Filets, Streifen, Scampi, Fischfrikadellen	190	3 - 4
Whitebait	190	1 - 2

Fleisch

Nur frisches oder aufgetautes Fleisch frittieren. Mit Ei und Brotkrumen oder Teig beschichten.

Sorte	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Streifen	190	3
Koteletts, Schnitzel – klein/groß	170	10/15
schottische Eier	170	10
Frikadellen, Fleischklopse	190	6
Wiener Schnitzel (je nach Dicke)	170	3-8

Geflügel

Nur frisches oder aufgetautes Geflügel frittieren. Mit Ei und Brotkrumen oder Teig beschichten. Zuerst die Haut entfernen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Dem Geflügel Zeit geben, bis zur Mitte zu garen. Ein knuspriger, goldbrauner Außenrand zeigt dies nicht unbedingt an; deshalb sollten Sie es vor dem Servieren ausprobieren.

Sorte	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Streifen	170	4
Schlägel	170	14 - 15

Sorte	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Kroketten	190	2 - 3
Hähnchen in Brotkrumen – klein	170	15 - 20
Hähnchen in Brotkrumen – groß	170	20 - 30

Brot, Kuchen, Krapfen

Sorte	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Ringkrapfen	190	2
Ananas-, Bananen- oder Apfelkrapfen	190	2 - 3
Croutons (Brotwürfel)	190	1

PROBLEME

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

WÄRMESCHALTER

Der Wärmeschalter dient dazu, das Zubehörteil vor Überhitzung zu schützen.

Wenn Ihre Fritteuse aufhört zu laufen:

1. Ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und abkühlen lassen.
2. Den Ölstand prüfen.
3. Wenn der Ölstand unter der MIN-Markierung liegt, den Wärmeschalter zurücksetzen.
4. Wenn der Ölstand nicht zu niedrig ist und der Wärmeschalter sich aus einem anderen Grund eingeschaltet hat, rufen Sie den Kundendienst an.
5. Drücken Sie die Reset-Taste mit Hilfe des Reset-Schlüssels und setzen Sie so das Gerät zurück.
6. Auf Grund der übermäßigen Hitze wird das Öl ausgelaufen sein, daher reinigen Sie den Behälter und füllen ihn mit neuem Öl auf.


PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

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

Normale Reinigung

1. Das Gehäuse von außen mit einem feuchten Tuch abwischen
2. Den Deckel auf den Behälter setzen, um Staub usw. aus dem Öl herauszuhalten.

Vollständige Reinigung (jeweils nach einigen Verwendungen)

- Breiten Sie mindestens 3 Lagen Küchenrolle auf der Arbeitsfläche aus.
 - Sie benötigen einen 5 Liter Behälter und einen breiten Trichter.
 - Wenn Sie das Öl filtern wollen, benutzen Sie ein Sieb und legen Sie ein Baumwolltuch oder eine Filtertüte hinein.
1. Deckel und Korb entfernen.
 2. Entfernen Sie das Heiz-/ Steuergerät.
 3. Gießen Sie das Öl in den Trichter.
 4. Das Heiz-/Steuergerät mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen.
 5. Gehäuse, Deckel, Korb und Behälter in warmem Seifenwasser waschen und gründlich abtrocknen.
-  Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
- Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
 - Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.
 - Sollten sich Reste ablagern, reinigen Sie das Zubehörteil mit Spülmittel. Reinigen Sie es anschließend in regelmäßigeren Abständen.
 - Vergewissern Sie sich vor der erneuten Inbetriebnahme, dass Spülmittelreste vollständig abgewaschen wurden und das Gerät trocken ist.

Entfärbung

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

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient sous surveillance permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et soient conscientes des risques encourus. Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les tâches de nettoyage et d'entretien réalisées par l'utilisateur ne seront pas effectuées par des enfants.

Cet appareil doit être placé sur une surface stable avec les poignées en position de façon à éviter le déversement de liquides chauds.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.

Nettoyez toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments ou de l'huile. Voir la section Entretien et maintenance.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- ⊗ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne portez ou ne passez rien au-dessus ou à proximité de l'appareil, au risque de faire éclabousser de l'huile bouillante si quelque chose tombait dedans.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il contient de l'huile chaude.
- N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Déroulez entièrement le câble avant utilisation.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Prenez toujours l'appareil par les poignées de transport
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | | |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Poignée du couvercle | 7. Voyant de thermostat | 12. Résistance |
| 2. Couvercle | 8. Thermostat | 13. Bac à huile |
| 3. Poignée | 9. Bouton de réinitialisation | 14. Corps principal |
| 4. Panier | 10. Rainures | 15. Poignée de transport |
| 5. Support du panier | 11. Unité de commande / résistance | 16. Guides |
| 6. Voyant d'alimentation | | |



PRÉPARATION

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

MONTAGE

1. Placez la cuvette dans le corps de la friteuse.
2. Faites glisser les rainures sur l'unité de commande avec les guides situés à l'arrière du corps principal (FIGURE A) et faites coulisser l'unité de commande en position (FIGURE B). **Si l'unité de commande n'a pas été installée correctement, un interrupteur de sécurité situé sur l'appareil empêchera la friteuse de fonctionner.**
3. Placez le panier dans la cuvette.
4. Poussez la poignée du panier vers l'avant et abaissez-la dans le panier.
5. Remettez le couvercle en place.

REEMPLISSAGE

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

PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Coupez les aliments en morceaux de taille identique.
2. Recouvrez les aliments « humides » (poissons, ananas, etc.) de farine, chapelure, pâte à frire, etc.
3. N'utilisez pas cet appareil pour décongeler des aliments. Avant de les plonger dans l'huile, tous les aliments, sauf aliments pré-cuits ou légèrement surgelés doivent être décongelés.
4. Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.
5. Pour la cuisson de légumes crus (par ex. pommes de terre frites ou chips), essayez les morceaux à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon propre.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

1. Réglez le thermostat sur la température souhaitée (130-190 C).
2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
3. Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.
4. Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.
5. Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.

- Placez les morceaux d'aliments préparés dans le panier.
- Évitez de mettre plus de deux couches d'aliments dans le panier. Faites frire vos aliments en plusieurs fois, si besoin est.
- Avec un gant de cuisine, prenez le panier par la poignée et abaissez lentement le panier dans l'huile.
- Au contact de l'eau contenu dans les aliments, l'huile frémit. Tant que l'huile ne risque pas de sortir du bac, cela ne doit pas vous préoccuper.
- Dans le cas contraire, retirez le panier et reposez-le sur l'essuie-tout. Consultez la section «Problèmes».
- Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Avec un gant de cuisine, soulevez le panier par la poignée, accrochez le support du panier sur le rebord du bac à huile et laissez-le égoutter.
- Videz les aliments dans la passoire, pour terminer de les égoutter avant de les servir.
- Reposez le panier vide sur le bord du bac à huile.
- Pour frire d'autres aliments, vérifiez le niveau de l'huile et ajoutez de l'huile si besoin est.
- Une fois que vous avez terminé, débranchez l'appareil.

TRUCS ET ASTUCES

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

PANURES ET PÂTES À FRIRE

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

Farine assaisonnée

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

Œuf et chapelure

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

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

Pâte à frire basique

- 100 g farine fermentante
- 1 pincée sel
- eau

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

Pâte à beignet basique

- 100 g farine fermentante
- 5 ml huile végétale
- 1 pincée sel
- eau

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

Pâte à beignet élaborée

- 100 g farine
- 15 ml huile végétale
- 1 pincée sel
- 1 œuf
- 150ml liquide

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

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

Pâte à frire chinoise

- 5 ml huile végétale
- 10 g levure
- 75 g farine de maïs
- 1 œuf
- 1 pincée sel
- eau

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

DURÉES DE FRITURE

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.

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

Frites

- Utilisez des pommes de terre à frire comme la King Edward, Cara, Maris Piper, Romano ou Désirée.
- Pelez, coupez, lavez, égouttez et séchez les pommes de terre. Ne mettez pas plus de deux couches de frites dans le panier. Le mieux est d'effectuer la cuisson en deux temps :

Dans un premier temps, faites frire pendant 5 à 10 minutes (selon la quantité) à 170°C. Une fois les frites légèrement dorées, retirez le panier de l'huile et laissez les frites s'égoutter et refroidir.

Dans un deuxième temps, faites frire pendant 2 à 4 minutes à 190°C jusqu'à ce que les frites soient bien dorées et croustillantes. Retirez ensuite le panier de l'huile et laissez égoutter les frites dans une passoire avec des feuilles d'essuie-tout.

Frites surgelées

Suivez les instructions sur l'emballage.

Légumes

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

Plats surgelés

- Les aliments surgelés tendent à refroidir brusquement l'huile, alors ne mettez qu'une couche à la fois.
- Enlevez l'excès de glace ou d'eau avant de les mettre dans l'huile.
- Séparez les morceaux, sinon ils resteront collés.

- Réglez la température au plus haut et abaissez le panier lentement dans l'huile pour éviter qu'elle ne boue trop.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

Poisson –surgelés

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

Type	Température (°C)	Durées (mins)
plie	190	5 - 6
filets	170	10 - 15
rouleaux	190	3
scampi	170	3 - 5
fricadelles de poisson – petite taille	170	3
fricadelles de poisson – moyenne/grande taille	170	4 - 5
petite friture	190	2 - 3

Poisson –frais

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

Type	Température (°C)	Durées (mins)
filets, rouleaux, scampi, fricadelles de poisson	190	3 - 4
petite friture	190	1 - 2

Viande

Ne faites frire que de la viande fraîche ou décongelée. Recouvrez d'œuf et chapelure ou d'une pâte à frire.

Type	Température (°C)	Durées (mins)
croquettes	190	3
côtelettes, escalopes – petite/grande taille	170	10/15
œufs à l'écossaise	170	10
rissoles, boulettes de viande	190	6
escalope viennoise (selon l'épaisseur)	170	3-8

Volaille

Ne faites frire que de la viande fraîche ou décongelée. Recouvrez d'œuf et chapelure ou d'une pâte à frire. Il est préférable de retirer la peau avant. Que l'extérieur soit doré et croustillant ne signifie pas que l'intérieur est bien cuit. Laissez cuire assez longtemps et vérifiez la cuisson avant de servir.

Type	Température (°C)	Durées (mins)
croquettes	170	4
cuisse	170	14 - 15
boulettes	190	2 - 3
poulet pané – petite taille	170	15 - 20
poulet pané – grande taille	170	20 - 30

Pain, gâteaux, beignets de carnaval

Type	Température (°C)	Durées (mins)
doughnuts	190	2
beignets à l'ananas, la banane ou la pomme	190	2 - 3
croûtons	190	1

PROBLÈMES

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



COUPE-CIRCUIT THERMIQUE

Le coupe-circuit a pour objectif d'éviter la surchauffe de la résistance.

Si votre friteuse ne fonctionne plus :

1. Eteignez-la, débranchez-la et laissez-la refroidir.
2. Vérifiez le niveau d'huile.
3. Si le niveau est en-dessous du repère MIN, réinitialisez le coupe-circuit.
4. Si le niveau d'huile n'est pas trop bas et que le coupe-circuit a été activé sans raison apparente, contactez le service après-vente.
5. Utilisez l'outil de réinitialisation pour appuyer sur le bouton de réinitialisation et réinitialiser la découpe.
6. L'excédent de chaleur doit avoir détérioré l'huile. Il faut nettoyer le bac à huile et remplacer l'huile par de l'huile fraîche.

SOINS ET ENTRETIEN

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

Nettoyage normal

1. Essuyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
2. Reposez le couvercle sur le bac à huile pour éviter que de la poussière notamment ne tombe dans l'huile.

Nettoyage complet (de temps à autre)

- Couvrez la surface de travail avec au moins 3 couches de papier de cuisine.
 - Vous aurez besoin d'un bidon de 5 litres et d'un entonnoir à large goulot.
 - Si vous souhaitez filtrer l'huile, utilisez un tamis tapissé de papier mousseline ou de papier filtre.
1. Enlevez le couvercle et le panier.
 2. Soulevez l'unité de commande/résistance.
 3. Versez l'huile dans l'entonnoir.
 4. Nettoyez l'unité de commande / résistance à l'aide d'un chiffon humide.
 5. Lavez le corps principal, le couvercle, le panier et le bac dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les bien.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

- Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
- Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.
- Si des résidus s'accumulent sur l'appareil, nettoyez-le avec du détergent et lavez-le plus souvent.

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

Perte de couleur

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

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden onder voortdurend toezicht. Mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat zij instructies ontvangen hebben over het veilige gebruik van dit apparaat en de betreffende risico's begrijpen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden.


Dit product moet op een stabiele ondergrond geplaatst worden. De handgrepen moeten zo geplaatst worden dat geen hete vloeistoffen gemorst kunnen worden.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

Reinig alle oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie. Zie Zorg en Onderhoud.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

-  Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Niets doorheen de opening boven of in de buurt van het apparaat dragen of houden – als iets in het apparaat valt, zal dit hete oliespatten veroorzaken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Beweeg het apparaat niet wanneer het bevat hete olie.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Ontrol het snoer volledig voor gebruik.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- Draag het apparaat uitsluitend bij de handvaten
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



AFBEELDINGEN

- | | | |
|-------------------------|---------------------------------|------------------|
| 1. Dekselhandvat | 7. Thermostaatlampje | 12. Element |
| 2. Deksel | 8. Temperatuurregelaar | 13. Kom |
| 3. Handvat | 9. Reset knop | 14. Hoofdeenheid |
| 4. Mand | 10. Groeven | 15. Draaghandvat |
| 5. Rusthaak van de mand | 11. Verwarming/controle element | 16. Geleiders |
| 6. 'Power' lampje | | |

VOORBEREIDING

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

MONTAGE

1. Zet de kom in de frituurpan.
2. Plaats de groeven op de bedieningseenheid op de geleiders achter op de behuizing (AFB. A), en schuif de bedieningseenheid op zijn plaats (AFB. B). **Indien de bedieningseenheid niet correct geplaatst is, verhindert een veiligheidsschakelaar op de eenheid het functioneren van de frituurpan.**
3. Zet de mand in de kom.
4. Duw de handgreep van de mand naar voren en kantel hem in de mand.
5. Plaats het deksel.

VULLEN

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

VOEDSELBEREIDING

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

UW FRITURPAN GEBRUIKEN

1. Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (130-190°C).
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Het "power" lampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
4. Het thermostaatlampje zal oplichten, en vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.

5. Wacht tot het lampje uitgaat, voordat u gaat grillen.
6. Plaats de bereide voedingsstukken in de mand.
7. Probeer niet meer dan twee lagen etenswaren in het mandje te plaatsen. Als u meer wilt bereiden, moet u het in reeksen doen.
8. Houd het handvat van het mandje vast met de ovenwant en laat het mandje langzaam in de olie zakken.
9. De olie zal beginnen schuimen wanneer ze in contact komt met het water in de etenswaren. Zolang het schuim niet overloopt, vormt dit geen probleem.
10. Als het gevaar bestaat dat het schuim over de kom zou lopen, moet u het mandje verwijderen en het op keukenpapier plaatsen. Zie daarna de "problemen" sectie.
11. Wacht tot de etenswaren gaar zijn.
12. Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
13. Til de mand aan het handvat omhoog met gebruik van een ovenhandschoen, haak de rusthaak van de mand over de rand van de schaal en laat de mand uitlekken.
14. Plaats het eten in het vergiet, om het verder uit te laten lekken voor het eten te serveren.
15. Plaats de lege mand terug op de rand van de kom.
16. Als u nog meer etenswaren wilt bereiden, moet u het olieniveau controleren en, indien noodzakelijk, bijvullen.
17. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.

HINTS EN TIPS

- Door eten aan de olie toe te voegen gaat de temperatuur van de olie omlaag.
- Indien u een klein beetje eten toevoegt, zal de temperatuur snel herstellen en het eten op een juiste wijze worden gekookt.
- Als u etenswaren in het apparaat plaatst, moet u bellen zien vormen.
- Dit is stoom die gevormd was als het vocht in de etenswaren opwarmt.
- De stoom die uit de etenswaren ontsnapt, vermijdt dat olie in de etenswaren dringt.
- De etenswaren worden gelijkmatig bereid – stevig en krokant.
- Indien u te veel eten toevoegt, zal de temperatuur niet herstellen en uw eten olie absorberen.

COATING EN BESLAG

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

Gekruide bloem

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

Eieren en broodkruimels

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

1. Paneer in gekruide bloem om de etenswaren te drogen. Dompel onder in geklopte eieren, daarna broodkruimels, herhaal tot volledig gepaneerd, druk goed in en schud overtollig paneermiddel af.
2. Verse broodkruimels geven een ruw uiterlijk. Maak droge of geraspte broodkruimels door broodresten goudbruin te bakken, druk daarna samen tot een fijne kruimel.

Basisbeslag

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 1 snufje zout
- water

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

Basis frituurbeslag

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 5 ml plantaardige olie
- 1 snufje zout
- water

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

Chic frituurbeslag

- 100 g gewone bloem
- 15 ml plantaardige olie
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 150 ml vloeistof

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

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

Krokant Chinees beslag

- 5 ml plantaardige olie
- 10 g bakpoeder
- 75 g maïsmeel
- 1 ei
- 1 snufje zout
- water

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

FRITUURTIJDEN

Gebruik deze tijden uitsluitend als aanwijzing.

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

Frietjes

- Gebruik een aardappel zoals King Edward, Cara, Maris Piper, Romano of Desirée.
- Schil, snijd, spoel, laat afdruppen en droog grondig. Plaats nooit meer dan twee lagen frietjes gelijktijdig in het mandje. Voor het optimale resultaat frituurt u in twee fases:

fase 1 – frituur gedurende 5-10 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid) bij 170°C. Als de frietjes een lichtgoude kleur bereiken, en de buitenzijde vast is, tilt u het mandje uit de olie en laat u de frietjes afdruppen en koelen.

fase 2 – frituur 2-4 minuten aan 190°C. Als ze goudbruin en krokant zijn, verwijdert u ze uit de olie en laat u ze afdruppen in een vergiet met keukenpapier.

Bevroren frietjes

Volg de instructies op de verpakking.

Andere groenten

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

Bevroren etenswaren

- Bevroren etenswaren koelen olie snel af. Bereid dus slechts een laag per keer.
- Schud overtollig ijs of water af voor u de etenswaren in de olie plaatst.
- Houd de stukjes gescheiden van elkaar, zoniet zullen ze aan elkaar plakken.

- Gebruik de hoogste temperatuurinstelling en laat het mandje langzaam in de olie zakken om schuimvorming te verminderen.
- Bij het koken van voorverpakte voedingsmiddelen, volg de richtlijnen op de verpakking of het label.

Vis – bevroren

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

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



Vis – vers

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

Type	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
filets, visreepjes, scampi, viskroketjes	190	3 - 4
zeebliek	190	1 - 2

Vlees

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

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

Gevogelte

Uitsluitend vers of ontdooid gevogelte frituren. Paneer in ei en broodkruimels of beslag. Verwijder eerst de huid voor betere resultaten. Laat voldoende tijd zodat het gevogelte tot het midden kan frituren. Een krokante gouden buitenzijde is niet noodzakelijk een garantie. Controleer dus voor u opdiert.

Type	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
reepjes kip	170	4
kippenboutjes	170	14 - 15
Kroketjes	190	2 - 3
Gepaneerde kip – klein	170	15 - 20
Gepaneerde kip – groot	170	20 - 30

Brood, cakes, beignets

Type	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
ring donuts	190	2
Ananas, banaan of appelbeignets	190	2 - 3
croutons (broodkorstjes)	190	1

PROBLEMEN

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

THERMOSTATISCHE BEVEILIGING

De beveiliging dient om het element te beschermen tegen oververhitting.

Als uw frituurketel ophoudt te functioneren:

1. Schakel uit, verwijder de stekker, en laat afkoelen.
2. Controleer het olieniveau.
3. Als het olieniveau onder de MIN markering zakt, reset u de uitsnijding.
4. Als het olieniveau niet te laag is, en de uitsnijding omwille van een andere reden gewerkt heeft, neemt u contact op met de Klantendienst.
5. Gebruik het reset-gereedschap voor het indrukken van de reset-knop en het opnieuw instellen van de uitschakelaar.
6. De overtollige warmte zal de olie bedorven hebben, daarom moet u de kom schoonmaken en met verse olie bijvullen.

ZORG EN ONDERHOUD

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

Normaal schoonmaken

1. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
2. Plaats het deksel bovenop de kom om stof, etc. uit de kom te houden.

Volledige schoonmaakbeurt (na een aantal malen gebruik)

- Bedek het werkoppervlak met tenminste 3 lagen keukenpapier.
 - U hebt tenminste een 5 liter-container nodig en een trechter met brede hals.
 - Indien u de olie wilt filteren, gebruik een zeef gevoerd met mousseline of filterpapier.
1. Verwijder het deksel en de mand.
 2. Til de hitte-/bedieningseenheid op.
 3. Giet de olie in de trechter.
 4. Maak het verwarmings/controle-element schoon met een schone vochtige doek.
 5. Was het hoofddeel van het apparaat, het deksel, de mand en de kom in een warm zeepsopje en droog grondig af.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

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

- De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
- Indien er restjes achterblijven, maakt u het schoon met schoonmaakmiddel en dient u het apparaat vaker te reinigen.
- Verwijder al het schoonmaakmiddel en maak het apparaat droog voordat u het terug in elkaar zet.

Ontkleuren

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



RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Può essere utilizzato da bambini che abbiano compiuto almeno 8 anni a condizione che siano continuamente controllati da un adulto. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o di conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che siano in grado di capirne i possibili rischi. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.

L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile con i manici posizionati in modo da evitare il versamento dei liquidi caldi.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

Pulire tutte le superfici che entrano in contatto con cibo o olio. Consultare 'Cura e Manutenzione'

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

- ⊗ Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non trasportare o passare alcun oggetto nello spazio sopra o vicino all'apparecchio – la caduta di un oggetto nell'apparecchio provocherà schizzi di olio caldo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- Non muovere l'apparecchio quando contiene olio caldo.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- Spostare l'apparecchio usando solo le impugnature per il trasporto
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | | |
|------------------------------|--|----------------------------------|
| 1. Impugnatura del coperchio | 7. Spia del termostato | 12. Elemento |
| 2. Coperchio | 8. Controllo della temperatura | 13. Vasca |
| 3. Impugnatura | 9. Pulsante di reset | 14. Corpo |
| 4. Cestello | 10. Scanalature | 15. Impugnatura per il trasporto |
| 5. Supporto cestello | 11. Unità di riscaldamento/
controllo | 16. Guide |
| 6. Spia di "accesso" | | |

PREPARAZIONE

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



MONTAGGIO

1. Adagiare la ciotola nel corpo della friggitrice.
2. Agganciare le scanalature sull'unità di controllo con le guide sulla parte posteriore del corpo (FIG. A) e fare scorrere l'unità di controllo al suo posto (FIG. B). **Se l'unità di controllo non è montata correttamente, un interruttore di sicurezza sull'unità impedirà alla friggitrice di funzionare.**
3. Posizionare il cestello all'interno della ciotola.
4. Spingere in avanti il manico del cestello e fare oscillare il manico all'interno del cestello.
5. Rimontare il coperchio.

RIEMPIMENTO

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

PREPARAZIONE DEL CIBO

1. Cuocere l'alimento in pezzi della stessa grandezza.
2. Impanare gli alimenti umidi (per es. pesce, ananas) con farina, pane grattato, pastella ecc. .
3. Non usare l'apparecchio per sgelare il cibo. Tutti gli alimenti diversi da prodotti precotti e a surgelamento rapido devono essere sgelati completamente prima di essere messi nell'apparecchio.
4. Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.
5. Quando si cuociono verdure crude (per es. patate a bastoncino o a fette), asciugare i pezzi con della carta da cucina o uno strofinaccio.

COME USARE LA VOSTRA FRIGGITRICE

1. Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (130-190°C).
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.
4. La spia del termostato si accenderà, poi indicherà on e off mentre il termostato manterrà la temperatura.
5. Attendere fino a quando la spia si spegne prima di iniziare la cottura.
6. Mettere i pezzi di cibo preparati nel cestello.

7. Non disporre più di due strati di alimento nel cestello. Se si deve cuocere una quantità maggiore, procedere per gruppi.
8. Usando il guanto da forno, tenere il cestello per l'impugnatura e immergere lentamente e delicatamente il cestello nell'olio.
9. L'olio schiumerà a contatto con l'acqua dell'alimento. Finché la schiuma non minaccia di debordare dalla vasca, non sussiste alcun pericolo.
10. Se la schiuma minaccia di debordare dalla vasca, togliere il cestello, appoggiarlo sulla carta da cucina e riferirsi alla sezione "problemi".
11. Attendere fino alla completa cottura del cibo.
12. Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
13. Usando il guanto da forno, sollevare il supporto del cestello dall'impugnatura, poggiarlo sul bordo della vasca e lasciarlo scolare.
14. Svuotare il cibo in un colino per scolarlo ulteriormente prima di servire.
15. Riposizionare il cestello vuoto sul bordo della vasca.
16. Se si desidera cuocere un altro gruppo di alimenti, controllare il livello dell'olio e riempire nuovamente se necessario.
17. Appena finito, disconnettere l'apparecchio.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- Aggiungendo il cibo nell'olio si riduce la temperatura dell'olio.
- Se si aggiunge un po' di cibo, la temperatura si alzerà velocemente e il cibo cuocerà in modo appropriato.
- Quando si dispone l'alimento nell'apparecchio, si dovrebbe osservare il formarsi di bolle.
- Questo è il vapore, che si crea quando l'umidità all'interno dell'alimento si riscalda.
- Il vapore che fuoriesce dall'alimento impedisce che esso si impregni di olio.
- Gli alimenti cuociono uniformemente – asciutti e croccanti.
- Se si aggiunge troppo cibo, la temperatura non si alzerà subito e il cibo assorbirà olio.

RIVESTIMENTI E PASTELLE

Impanare tutti gli alimenti, eccetto quelli ad alto contenuto di amido come patate e frittelle. L'impanatura protegge l'alimento, impedendo che i succhi colino nell'olio, e dà un risultato gustoso e croccante. In genere, le impanature non sono adatte agli alimenti surgelati.

farina aromatizzata

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

uova e pane grattato

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

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

Pastella base

- 100 g farina fermentante
- 1 pizzico sale
- acqua

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

Pastella base per frittella

- 100 g farina fermentante
- 5 ml olio vegetale
- 1 pizzico sale
- acqua

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

Pastella chic per frittella

- 100 g farina bianca
- 15 ml olio vegetale
- 1 pizzico sale
- 1 uovo
- 150ml liquido

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

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

Pastella cinese croccante

- 5 ml olio vegetale
- 10 g bicarbonato di sodio
- 75 g farina di mais
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- acqua

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

TEMPI DI FRITTURA

Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida

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

Patate a bastoncino (pommes frites)

- Usare patate della varietà Re Edoardo, Violetta, Pifferaio Maris, Ceasar o Desirée.
- Pelare, tagliare, sciacquare, sgocciolare e asciugare accuratamente. Non disporre nel cestello più di due strati di patate a bastoncino alla volta. Per ottimi risultati, cuocere in due fasi:

fase 1 – friggere per 5-10 minuti (a seconda della quantità) a 170°C. Quando le patatine sono dorate, e la parte esterna è asciutta, sollevare il cestello e lasciare sgocciolare e raffreddare l'alimento.

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

Patate a bastoncino surgelate (pommes frites)

Seguire le istruzioni sulla confezione.

Altre verdure

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

Alimento surgelato

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



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

Pesce – surgelato

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

Type	Temperatura (°C)	Tempo (mins)
platessa	190	5 - 6
filetti	170	10 - 15
ghiozzi	190	3
scampi	170	3 - 5
torte di pesce – piccola	170	3
torte di pesce – medio/grande	170	4 - 5
bianchetto	190	2 - 3

Pesce – fresco

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

Type	Temperatura (°C)	Tempo (mins)
filetti, ghiozzi, scampi, torte di pesce	190	3 - 4
bianchetti	190	1 - 2

Carne

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

Type	Temperatura (°C)	Tempo (mins)
fette	190	3
bracirole/costolette – piccolo/grande	170	10/15
uova fritte alla scozzese	170	10
crocchette, polpette	190	6
Cotoletta alla milanese (a seconda dello spessore)	170	3-8

Carne bianca

Solo la carne bianca fresca o surgelata è adatta alla frittura a immersione. Impanare con uovo e pane grattato o pastella. Togliere prima la pelle per ottenere risultati migliori. Attendere che la carne cuocia al centro. Un aspetto fragrante e dorato non indica necessariamente la perfetta cottura, quindi verificare prima di servire.

Type	Temperatura (°C)	Tempo (mins)
fette	170	4
cosciotti	170	14 - 15
crocchette	190	2 - 3
pollo impanato – piccolo	170	15 - 20
pollo impanato – grande	170	20 - 30

pane, torte, frittelle

Type	Temperatura (°C)	Tempo (mins)
ciambelle	190	2
frittelle di ananas, banana o mela	190	2 - 3
crostini (pane a dadini)	190	1

PROBLEMI

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



INTERRUTTORE TERMICO

L'interruttore protegge l'elemento dal surriscaldamento.

Se la friggitrice smette di funzionare:

1. Spegnerne, disconnettere dalla presa elettrica e attendere il raffreddamento.
2. Controllare il livello dell'olio.
3. Se il livello dell'olio è inferiore all'indicatore MIN, resettare l'interruttore.
4. Se il livello dell'olio non è troppo basso, e l'interruttore è scattato per qualche altra ragione, chiamare il Servizio Clienti.
5. Utilizzare lo strumento per il resettaggio per premere il pulsante e resettare.
6. Il calore in eccesso potrebbe aver rovinato l'olio, quindi pulire la vasca e riempire con olio nuovo.


CURA E MANUTENZIONE

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

Pulizia normale

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

Pulizia completa (dopo ogni uso)

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

Decolorazione

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

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Los niños de 0 a 8 años no deben usar el aparato. Los niños mayores de 8 años pueden usar el aparato bajo supervisión de un adulto. Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento pueden usar el aparato bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato.


Debe colocar el aparato en una superficie estable con los mangos dispuestos de tal forma que se evite el derrame de líquidos calientes.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

Limpie todas las superficies que entren en contacto con los alimentos o el aceite. Consulte la sección "Cuidado y mantenimiento".

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

-  No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sostenga o pase nada por el espacio encima o cercano al aparato- si algo gotea en el aparato, salpicará aceite caliente.
- No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- No mueva la unidad cuando contenga aceite caliente.
- No use el aparato cercano a, o debajo de, las cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Desenrolle el cable completamente antes de usarlo.
- Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- Transporte el aparato sólo por las asas de transporte. Está diseñado para ser desmontado fácilmente.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | | |
|------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. Asa de la tapa | 7. Luz del termostato | 12. Resistencia |
| 2. Tapa | 8. Control de temperatura | 13. Cubeta |
| 3. Asa | 9. Botón de reajuste | 14. Cuerpo |
| 4. Cesta | 10. Ranuras | 15. Asa de transporte |
| 5. Soporte de la cesta | 11. Unidad de calentado/
control | 16. Guías |
| 6. Luz de encendido | | |

PREPARACIÓN

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

MONTAJE

1. Coloque la cubeta en la freidora.
2. Alinee las guías de la parte trasera de la freidora con las ranuras situadas en la unidad de control (FIG. A) y encájela (FIG. B). **Si la unidad de control no se coloca correctamente, un interruptor de seguridad de la unidad evitará que la freidora se ponga en funcionamiento.**
3. Introduzca el cesto en la cubeta.
4. Empuje el mango del cesto hacia delante e introdúzcalo en el cesto.
5. Vuelva a colocar la tapa.

LLENADO

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

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Corte la comida en trozos de distintos tamaños.
2. Cubra los alimentos mojados (por ejemplo pescado o piña) con harina, pan rallado, pasta para rebozar, etc.
3. No use el aparato para descongelar alimentos. Cualquier otra comida que no sea pre-cocinada, o ultra congelada debe ser completamente descongelada antes de ponerla en el aparato.
4. Cuando cocine comidas empacquetadas, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.
5. Cuando cocine vegetales crudos (por ejemplo patatas fritas o en rodajas), seque los trozos con papel de cocina o un trapo de cocina.

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA

1. Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (130-190°).
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
4. La luz del termostato se iluminará y, a continuación, se apagará y se encenderá repetidamente mientras el termostato mantiene la temperatura.
5. Antes de empezar a cocinar, espere a que se apague la luz.
6. Ponga las piezas de alimentos preparados en la cesta.
7. Intente no poner más de 2 capas de comida en la cesta. Si necesita cocinar más, hágalo en tandas.
8. Usando los guantes de horno, aguante la cesta por el asa y baje la cesta despacio y con cuidado en el aceite.
9. El aceite hará espuma a medida que entra en contacto con el agua que suelta la comida. Mientras que la espuma no trate de derramarse fuera de la cubeta, esto no debe causar ninguna alarma.
10. Si la espuma trata de derramarse fuera de la cubeta, retire la cesta, déjela sobre el papel de cocina, luego vea la sección problemas.

11. Espere hasta que los alimentos estén cocinados.
12. Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
13. Con el guante de cocina puesto, levante la cesta sosteniéndola por el asa, enganche el soporte de la cesta sobre la pestaña de la cubeta y déjela escurrir.
14. Vacíe los alimentos en un colador para escurrirlos aún más antes de servir.
15. Devuelva la cesta vacía al reborde de la cubeta.
16. Si quiere cocinar otra tanda de alimentos, compruebe el nivel de aceite y llénelo si es necesario.
17. Una vez haya terminado, desenchufe el aparato.

TRUCOS Y CONSEJOS

- Al añadir los alimentos al aceite se reduce la temperatura de este.
- Si añade pocos alimentos, la temperatura se recuperará rápidamente y los alimentos se cocinarán de forma adecuada.
- Cuando pone comida en el aparato, debe ver burbujas despedidas.
- Esto es vapor, formado cuando la humedad dentro de la comida se calienta.
- El vapor que viene de la comida previene que el aceite empape la comida.
- Los alimentos se cocinan uniformemente, sólida y crujiente.
- Si añade demasiados alimentos, la temperatura no se recuperará y los alimentos absorberán el aceite.



REBOZADOS Y FRITURAS

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

Harina sazonada

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

Huevo y pan rallado

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

- Cúbralo en harina sazonada para secar la comida. Mójelo en un huevo batido, luego en pan rallado y repítalo hasta que esté completamente cubierto, luego sacúdalo para que caiga el exceso.
- El pan rallado fresco da una apariencia áspera. Haga pan rallado seco cocinando trozos de pan hasta que se doren y triturándolos hasta obtener una migas finas.

Pasta de rebozar básica

- 100 g harina con levadura
- 1 pizca sal
- agua

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

Pasta de rebozar buñuelos básica

- 100 g harina con levadura
- 5 ml aceite vegetal
- 1 pizca sal
- agua

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

Pasta de rebozar buñuelos elaborada

- 100 g harina
- 15 ml aceite vegetal
- 1 pizca sal
- 1 huevo
- 150 ml líquido

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

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

Pasta de rebozar china crujiente

- 5 ml aceite vegetal
- 10 g levadura en polvo
- 75g harina de maíz
- 1 huevo
- 1 pizca sal
- agua

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

TIEMPO DE PREPARACIÓN

Use estos tiempos solamente como guía

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

Patatas fritas

- Use una patata como King Edward, Cara, Maris Piper, Romano o Desirée.
- Pélelas, córtelas, aclárelas y séquelas a fondo. No ponga más de dos capas de patatas en la cesta al mismo tiempo. Para mejores resultados, cocine en 2 etapas:

Paso 1 – fría durante 5-10 minutos (dependiendo de la cantidad) a 170°. Cuando las patatas alcancen un color dorado y el exterior esté firme, eleve la cesta fuera del aceite y deje que las patatas se escurran y enfríen

Paso 2 – fría durante 2-4 minutos a 190°. Cuando estén más doradas y crujientes, sáquelas del aceite y escúrralas en un colador con papel de cocina.

Patatas fritas congeladas

Siga las instrucciones de la caja.

Otros vegetales

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

Comida congelada

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

Pescado - congelado

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

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

Pescado – fresco

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

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

Carne

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

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

Carne de ave

Fría sólo carne de ave fresca o descongelada. Cocínela con huevo y pan rallado o pasta para rebozar. Quite primero la piel para mejores resultados. Deje un tiempo para que se cocine el centro de la carne. Un exterior crujiente y dorado no necesariamente significa que esté cocida, así que, compruébelo antes de servir.

Tipo	Temperatura (°C)	Yiempo (minutos)
gobios	170	4
muslos	170	14 - 15
croquetas	190	2 - 3
pollo en trozos – pequeños	170	15 - 20
pollo en trozos – grandes	170	20 - 30

Pan, pasteles, buñuelos

Tipo	Temperatura (°C)	Yiempo (minutos)
donuts	190	2
piña, plátano o buñuelos de manzana	190	2 - 3
picatostes	190	1

PROBLEMAS

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

DIFERENCIAL TÉRMICO

El diferencial funciona para proteger la resistencia del sobrecalentamiento.

Si su freidora deja de funcionar:

1. Apáguela, desenchúfela y déjela enfriar.
2. Compruebe el nivel de aceite.
3. Si el nivel de aceite está bajo la marca MIN, vuelva a poner el diferencial en su sitio.
4. Si el nivel de aceite no está demasiado bajo, y el diferencial ha funcionado por alguna razón, llame al Servicio de Atención al Cliente.
5. Utilice la llave de reajuste para pulsar el botón de reajuste y reiniciar el relé.
6. El exceso de calor quemará el aceite. Limpie la cubeta y vuelva a llenarla con aceite limpio.


CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza normal

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

Limpieza total (después de unos cuantos usos)

- Cubra la superficie de trabajo con al menos tres capas de papel de cocina.
 - Necesitará un contenedor de 5 litros y un embudo de cuello ancho.
 - Si desea filtrar el aceite, utilice un colador revestido con una gasa de papel de filtro.
 - 1. Quite la tapa y la cesta.
 - 2. Separe la unidad de calentado/control.
 - 3. Vierta el aceite en el embudo.
 - 4. Limpie la unidad de calentado/control con una trapo limpio.
 - 5. Limpie el cuerpo, la tapa, la cesta y la cubeta en agua templada jabonosa y seque a fondo.
-  Puede lavar estas piezas en el lavajillas.
- Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
 - El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.
 - Si se acumulan residuos en la resistencia, límpielos con detergente y aumente la frecuencia de la limpieza.
 - Quite todo rastro de detergente y seque bien antes de volver a montar las piezas.

Decoloración

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

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.




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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho não deve ser usado por crianças com idade inferior a oito anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de idade igual ou superior a oito anos com supervisão contínua. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças com idade inferior a oito anos. A limpeza e a manutenção não deverão ser levadas a cabo por crianças.


Este produto deverá ser posicionado numa superfície estável com as pegas em posição para evitar o derrame de líquidos quentes.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.

Limpe todas as superfícies que entrem em contacto com alimentos ou óleo. Consulte a secção “Cuidados e Manutenção”.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duchas, bacias ou outros recipientes que contêm água.

- Não passe nem leve nada pelo espaço superior ou perto do aparelho. Se cair qualquer coisa no aparelho, saltará óleo a ferver.
- Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- Não mova o aparelho com óleo quente no interior.
- Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desenrole completamente o cabo antes de utilizar o aparelho.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Transporte sempre o aparelho pelas suas pegas.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | | |
|-----------------------|---|------------------------|
| 1. Pega da tampa | 7. Luz do termóstato | 12. Resistência |
| 2. Tampa | 8. Controlo de temperatura | 13. Cuba |
| 3. Pega | 9. Botão de reiniciar | 14. Corpo |
| 4. Cesto | 10. Ranhuras | 15. Pega de transporte |
| 5. Apoio para o cesto | 11. Unidade de controlo/
aquecimento | 16. Patilhas |
| 6. Luz de ligação | | |

PREPARAÇÃO

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

MONTAGEM

1. Desça o recipiente para o interior do corpo da fritadeira.
2. Encaixe as calhas da unidade de controlo nas guias da parte traseira do corpo (FIG. A), e deslize a unidade de controlo para ficar na posição correta (FIG. B). **Se a unidade de controlo não ficar encaixada corretamente, um interruptor de segurança impedirá a unidade de funcionar.**
3. Coloque a cuba no interior do recipiente.
4. Empurre a pega da cuba para a frente e movimente a pega para baixo para o interior da cuba.
5. Volte a colocar a tampa.

ENCHER O DEPÓSITO

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

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

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

UTILIZAR A FRITADEIRA

1. Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (130-190°C).
2. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
3. A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
4. A luz do termóstato brilhará, depois irá acender e apagar de forma intermitente enquanto o termóstato mantém a temperatura.
5. Aguarde que a luz apague antes de cozinhar.
6. Coloque os alimentos preparados no cesto.
7. Tente não colocar mais de duas camadas de alimentos no cesto. Se precisar de cozinhar mais, faça-o em várias vezes.
8. Com a luva de forno, segure no cesto pela pega e coloque-o lentamente dentro do óleo.
9. O óleo começará a espumar quando entrar em contacto com os alimentos. Sempre que a espuma não ameaçar transbordar da cuba, não é preciso preocupar-se.
10. Se a espuma ameaçar transbordar da cuba, retire o cesto, volte a colocá-lo no papel de cozinha e consulte a secção de "problemas".
11. Espere até a comida estar cozinhada.
12. Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.



- Utilizando uma luva de forno, levante o cesto pela pega, encaixe o cesto no rebordo da cuba e deixe-o escorrer.
- Despeje os alimentos no escorredor, para os escorrer melhor antes de servir.
- Volte a colocar o cesto vazio na borda da cuba.
- Se quiser cozinhar mais alimentos, verifique o nível de óleo e ponha mais se for necessário.
- Quando terminar, desligue o aparelho da corrente elétrica.

DICAS E SUGESTÕES

- Ao adicionar alimentos ao óleo, a temperatura do mesmo desce.
- Se adicionar poucos alimentos, a temperatura recuperará rapidamente, e os alimentos serão cozinhados correctamente.
- Quando se coloca comida dentro do aparelho, deve-se poder ver bolhas de ar a sair.
- Essas bolhas são vapor, formado pelo aquecimento da humidade no interior da comida.
- O vapor que sai da comida evita que o óleo se introduza na comida.
- A comida é cozinhada de forma uniforme – firme e estaladiça.
- Se adicionar muitos alimentos, a temperatura não recuperará e os alimentos absorverão o óleo.

REVESTIMENTOS E MASSAS

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

Farinha temperada

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

Ovo e pão ralado

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

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

Polme básico

- 100g farinha com fermento
- 1 pitada sal
- água

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

Polme básico para fritura

- 100 g farinha com fermento
- 5 ml óleo vegetal
- 1 pitada sal
- água

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

Polme para fritura fino

- 100 g farinha simples
- 15 ml óleo vegetal
- 1 pitada sal
- 1 ovo
- 150ml líquido

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

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

Polme chinês estaladiço

- 5 ml óleo vegetal
- 10 g fermento
- 75g farinha de milho
- 1 ovo
- 1 pitada sal
- água

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



TEMPOS DE FRITURA

Use estes tempos meramente como orientação

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

Batatas fritas

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

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

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

Batatas fritas congeladas

Siga as instruções da embalagem.

Outros vegetais

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

COMIDA CONGELADA

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

Peixe – congelado

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

Tipo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
solha	190	5 - 6
filetes	170	10 - 15
barrinhas	190	3
camarões	170	3 - 5
bolinhos – pequenos	170	3
bolinhos – médios/grandes	170	4 - 5
anchovas	190	2 - 3

Peixe – fresco

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

Tipo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
filetes, barrinhas, camarões, bolinhos	190	3 - 4
sardinha pequena	190	1 - 2

Carne

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

Tipo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
barrinhas	190	3
fêveras, bifés – pequenos/grandes	170	10/15
ovos panados	170	10
rissóis, almôndegas	190	6
bifés panados (dependendo da grossura)	170	3-8

Aves

Só se pode fritar carne de aves fresca ou descongelada. Passe-a por ovo e pão ralado ou polme. Retire a pele primeiro para melhores resultados. Deixe tempo suficiente para que o centro da carne cozinhe. Uma aparência dourada e estaladiça nem sempre é um sinal disto, por isso é melhor experimentar antes de servir.

Tipo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
goujons	170	4
pernas de frango	170	14 - 15
croquetes de frango	190	2 - 3
frango panado – pequeno	170	15 - 20
frango panado – grande	170	20 - 30

Pão, bolinhos, farturas

Tipo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
farturas redondas	190	2
ananás, banana ou maçã frita	190	2 - 3
pão frito	190	1

PROBLEMAS

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



INTERRUPTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

O interruptor de segurança funciona para proteger a resistência de sobreaquecimento.

Se o aparelho parar de funcionar:

1. Desligue-o, tire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer.
2. Verifique o nível de óleo.
3. Se o nível de óleo for inferior à marca MIN, ponha novamente o interruptor de segurança na posição de funcionamento.
4. Se o nível de óleo não for inferior ao mínimo e o interruptor de segurança tiver sido accionado por qualquer outra causa, ligue ao serviço de assistência técnica.
5. Utilize a chave para reiniciar para premir o botão de reiniciar.
6. O calor excessivo inutilizou o óleo, por isso limpe a cuba e volte a encher com óleo novo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

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

Limpeza normal

1. Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
2. Coloque a tampa em cima da cuba, para manter o óleo livre de pó, sujidade, etc.

Limpeza total (após umas poucas utilizações)

- Cubra a bancada com, pelo menos, 3 camadas de papel de cozinha.
 - Precisar-se-á de um recipiente de 5 litros e um funil de boca larga.
 - Se quiser filtrar o óleo, utilize uma peneira forrada com papel de filtro.
1. Retire a tampa e o cesto.
 2. Levante a unidade de controlo/aquecimento.
 3. Deite o óleo no funil.
 4. Limpe a unidade de controlo/aquecimento com um pano limpo húmido.
 5. Lave o corpo, a tampa, o cesto e a cuba do aparelho com água morna com um pouco de detergente e seque muito bem.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

- Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.
- Caso se acumulem resíduos na resistência, limpe-a com detergente e limpe mais frequentemente.
- Elimine quaisquer restos de detergente e seque antes de voltar a instalar.

Descoloração

Com o uso, o cesto, a resistência, os termostatos e os cabos de controlo ficarão descoloridos. Isto é inevitável, inofensivo e não afectará o funcionamento do aparelho.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Este aparelho não deve ser usado por crianças com idade inferior a oito anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de idade igual ou superior a oito anos com supervisão contínua. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças com idade inferior a oito anos. A limpeza e a manutenção não deverão ser levadas a cabo por crianças.

Este produto deverá ser posicionado numa superfície estável com as pegas em posição para evitar o derrame de líquidos quentes.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.

Limpe todas as superfícies que entrem em contacto com alimentos ou óleo. Consulte a secção “Cuidados e Manutenção”.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- ⊗ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Bær eller ræk ikke noget hen over området over eller nær apparatet – hvis noget falder ned i apparatet, vil den varme olie sprøjte ud.
- Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- Flyt ikke apparatet, når det er fyldt med olie.
- Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Vikl ledningen helt ud inden brug.
- Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- Bær kun apparatet ved at holde i bærehåndtagene.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | | |
|-------------------|-------------------------|-----------------|
| 1. Lågets håndtag | 7. Termostatlampe | 13. Skål |
| 2. Låg | 8. Temperaturvælger | 14. Base |
| 3. Håndtag | 9. Nulstillingsknap | 15. Bærehåndtag |
| 4. Kurv | 10. Riller | 16. Skinner |
| 5. Kurvholder | 11. Varme-/kontrolenhed | |
| 6. Strømindikator | 12. Varmelegeme | |



FORBEREDELSE

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

MONTAGEM

1. Desça o recipiente para o interior do corpo da fritadeira.
2. Encaixe as calhas da unidade de controlo nas guias da parte traseira do corpo (FIG. A), e deslize a unidade de controlo para ficar na posição correta (FIG. B). **Se a unidade de controlo não ficar encaixada corretamente, um interruptor de segurança impedirá a unidade de funcionar.**
3. Coloque a cuba no interior do recipiente.
4. Empurre a pega da cuba para a frente e movimente a pega para baixo para o interior da cuba.
5. Volte a colocar a tampa.

OPFYLDNING

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

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

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

UTILIZAR A FRITADEIRA

1. Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur(130-190° C).
2. Tilslut apparatet til strøm.
3. Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
4. Termostatlyset vil nu lyse og dernæst blinke rytmisk, mens termostaten holder temperaturen.
5. Vent indtil lyset slukkes inden tilberedning.
6. Læg de klargjorte stykker mad i kurven.
7. Forsøg kun at lægge to lag mad i kurven. Hvis du har behov for at tilberede mere, skal du gøre det i portioner.
8. Tag en ovenhandske på, hold kurven med den ene hånd og sænk kurven langsomt og forsigtigt ned i olien.
9. Olien vil danne skum, når den kommer i kontakt med væske fra maden. Så længe skummet ikke er ved at flyde over skålen, er dette ikke grund til bekymring.
10. Hvis skummet er ved at flyde over skålen, skal du fjerne kurven, sætte den tilbage på køkkenpapiret og dernæst konsultere "afsnittet "Problemer".
11. Vent til maden er færdigtilberedt.
12. Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.

13. Tag en ovenhandske på, løft kurven i håndtaget, hæng kurven over kanten af skålen, og lad den dryppe af.
14. Hæld maden op i et dørslag så den kan dryppe yderligere af inden servering.
15. Sæt den tomme kurv tilbage på skålens kant.
16. Hvis du vil tilberede endnu en portion, skal du kontrollere olieniveauet og toppe op efter behov.
17. Quando terminar, desligue o aparelho da corrente elétrica.

DICAS E SUGESTÕES

- Når olien tilsættes mad, falder oliens temperatur.
- Hvis du tilsætter en lille mængde mad, genetableres temperaturen hurtigt, og maden tilberedes korrekt.
- Når du lægger mad i apparatet, bør du kunne se bobler, som frigives.
- Dette er damp, der dannes, når fugten inden i maden opvarmes.
- Damp, som kommer ud af maden modvirker, at olien trænger ind i maden.
- Maden steges jævnt – den bliver fast og sprød.
- Hvis du tilsætter for store mængder mad, genetableres temperaturen ikke, og maden absorberer olien.



REVESTIMENTOS E MASSAS

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

Kryddermel

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

Æg og rasp

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

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

Basis tempuradej

- 100 g selvhævende mel
- 1 knivspids salt
- vand

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

Basis tempuradej

- 100 g selvhævende mel
- 5 ml vegetabilsk olie
- 1 knivspids salt
- vand

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

Fin tempuradej

- 100 g hvedemel
- 15 ml vegetabilsk olie
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 150 ml væske

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

Del ægget. Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Rør æggeblommen i, derefter væsken. Pisk olien i. Lige inden tempuradejen skal bruges, piskes æggeghviden og vendes i tempuradejen.

Sprød kinesisk tempuradej

- 5 ml vegetabilsk olie
- 10 g bagepulver
- 75g majsmelet
- 1 æg
- 1 knivspids salt
- vand

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

TEMPOS DE FRITURA

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende

Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar.

Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem. Pommes frites og andre grønsager bør blive sprøde.

Pommes frites (tynde)

- Brug pommes frites kartofler som Bintje, Saturna, Liva, Provita, Tivoli eller Desirée.
- Skræl, skær og skyl grundigt. Læg ikke mere end to lag pommes frites i kurven af gangen. For bedste resultat, steg i to stadier:

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

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

Frosne pommes frites (tynde)

Følg anvisningen på pakken.

Andre grønsager

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

FROSTVARER

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

Fisk – frosk

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

Tipo	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
rødspætter	190	5 - 6
fileter	170	10 - 15
strimler	190	3
rejer	170	3 - 5
fiskefrikadeller – små	170	3
fiskefrikadeller – mellem/store	170	4 - 5

Tipo	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
småsild	190	2 - 3

Fisk – fersk

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

Tipo	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
fileter, strimler, rejer, fiskefrikadeller	190	3 - 4
småsild	190	1 - 2

Kød

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

Tipo	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
strimler	190	3
koteletter (med eller uden ben) – små/store	170	10/15
farsindbagte æg	170	10
kødboller, frikadeller	190	6
Wiener schnitzel (afhængig af tykkelse)	170	3-8

Fjerkræ

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

Tipo	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
strimler	170	4
kyllingelår	170	14 - 15
kroketter	190	2 - 3
paneret kylling – små stykker	170	15 - 20
paneret kylling – store stykker	170	20 - 30

Brød, kager, frugtfritter

Tipo	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
ringformede doughnuts	190	2
ananas-, banan- eller æblefritter	190	2 - 3
croutoner (brødterninger)	190	1

PROBLEMER

- Hvis olien danner skum og er ved at flyde over, er der for meget mad i kurven (tag noget op), maden er for fugtig (tør den lidt op og prøv igen), eller også er olien for gammel eller forurenede (udskift den).
- Hver gang olien varmes, forringes den.
- Hver gang der lægges mad i olien forringes den yderligere på grund af mad- og fedtpartikler, mel og krydderier fra paneringen eller vand fra frosne fødevarer.
- Partiklerne sortnes, brænder og klæber til den næste portion mad, hvilket ændrer dens udseende og smag. Dette kan afhjælpes ved at filtrere olien.
- Selv filtreret olie vil være for gammel efter 10 til 12 anvendelser.
- Forstegte pommes frites og ovn-pommes frites har et lag olie fra forstegningen. Dette fortykker og misfarver olien i din frituregryde.
- Hvis du ofte tilbereder paneret mad, kan det være en idé at have to portioner olie; en til panerede fødevarer og en til "olie-venlige" fødevarer.



- Tommelfingerregel; hvis du bemærker en markant forbedring af smagen, efter du har skiftet olien, skulle du have skiftet den tidligere.
- De lokale myndigheder har et depot, hvor brugt olie kan indleveres til genbrug eller miljøvenlig bortskaffelse.

TERMISK AFBRYDER

Afbryderen beskytter elementet imod overophedning.

Hvis din frituregryde holder op med at virke:

1. Sluk, tag stikket ud og lad den køle ned.
2. Kontrollér olieniveauet.
3. Hvis olieniveauet er under MIN mærket, skal afbryderen nulstilles.
4. Hvis olieniveauet ikke er for lavt, og afbryderen har været aktiveret af en anden grund, ring til kundeservice.
5. Tryk på nulstillingsknappen med nulstillingsnøglen og nulstil afbryderen.
6. Olien vil være ødelagt af den høje temperatur, så hæld den ud, rengør skålen og fyld op med ny olie.


PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Almindelig rengøring

1. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
2. Læg låget på skålen for at holde støv ovs. væk fra olien.

Komplet rengøring (altid efter få ganges brug)

- Dæk arbejdsfladen med mindst 3 lag køkkenpapir.
 - Du skal bruge en 5 liters beholder og en bredhalset tragt.
 - Hvis du ønsker at filtrere olien, kan du bruge en si beklædt med musselinpapir eller filterpapir.
1. Fjern låg og skål.
 2. Løft varme-/kontroleheden af apparatet.
 3. Hæld olien ned i tragten.
 4. Rengør varme-/kontroleheden med en ren fugtig klud.
 5. Vask base, låg, kurv og skål i lunkent sæbevand og tør omhyggeligt af.
-  Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.
- De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
 - Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.
 - Hvis der ophobes snavs på elementet, rengøres det med opvaskemiddel, og dette gentages oftere.
 - Fjern alle rester af opvaskemiddel og tør af inden apparatet samles igen.

Misfarving

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

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat bör inte användas av barn mellan 0 och 8 år. Denna apparat kan användas av barn över 8 år med ständig övervakning. Denna apparat kan användas av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har övervakats eller fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med dess användning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.

Denna produkt måste placeras på ett stabilt underlag med handtagen placerade för att undvika spill av heta vätskor.

 Apparatens utsida blir varm.

Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.

Rengör alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel eller olja. Se skötsel och underhåll.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- ⊗ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Håll hela utrymmet runt den varma apparaten fritt från andra föremål – om någonting kommer in i apparaten kan varm olja stänka upp.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- Flytta inte apparaten när den innehåller varm olja.
- Använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Se till att sladden är helt utdragen före användning.
- Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- Flytta endast apparaten med hjälp av bärhandtagen.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

SYMBOLER

- | | | |
|-----------------|------------------------|-----------------|
| 1. Lockhandtag | 7. Termostatlampa | 13. Behållare |
| 2. Lock | 8. Temperaturreglage | 14. Skyddshölje |
| 3. Handtag | 9. Återställningsknapp | 15. Bärhandtag |
| 4. (Frityr)korg | 10. Spår | 16. Skenor |
| 5. Korgstöd | 11. Värmekontrollenhet | |
| 6. Strömlampa | 12. Element | |



FÖRBEREDELSE

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

MONTERING

1. Sänk ned skålen i fritösens innerdel.
2. Fäst skårorna på kontrollenheten i skenorna på apparatens baksida (FIG. A) och skjut kontrollenheten på plats (FIG. B). **Om kontrollenheten inte monteras korrekt kommer en säkerhetsspärr att förhindra att fritösen fungerar.**
3. Placera korgen inuti skålen.
4. Tryck korgens handtag framåt och sänk ned handtaget i korgen.
5. Sätt på locket på nytt.

FYLLA PÅ VATTEN

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

BEREDNING AV LIVSMEDEL

1. Skär ingredienserna i ungefär lika stora bitar.
2. Ingredienser med hög fuktighetshalt (t.ex. fisk och ananas) bör paneras med mjöl, ströbröd eller frituremet.
3. Använd inte apparaten för att tina djupfrysta varor. Alla ingredienser utom färdiglagade eller snabbfrysta ingredienser måste vara helt tinade innan man lägger dem i apparaten.
4. Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.
5. Torka av råa grönsaker (t.ex. potatisskivor) med hushållspapper eller en kökshandduk före friteringen.

ATT ANVÄNDA DIN FRITÖS

1. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (130–190 °C).
2. Sätt stickproppen i väggkontakten.
3. Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
4. Termostatlampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostatens temperatur stabiliserar.
5. Använd inte apparaten förrän termostatlampan har släckts.
6. Lägg ingredienserna som har skurits i bitar i friturekorgen.
7. Lägg inte ned mer än två lager ingredienser åt gången i friturekorgen. Friterar hellre i omgångar.
8. Håll friturekorgen i handtaget med hjälp av en grillvante och sänk försiktigt ned friturekorgen i oljan.
9. Oljan skummar upp när den kommer i kontakt med vattnet från ingredienserna. Detta utgör inget problem så länge som oljan inte håller på att skumma över behållaren.
10. Om det finns risk för att oljan skummar över behållaren ska man ta bort friturekorgen, placera den på hushållspapper och läsa avsnittet "Problemlösning".
11. Vänta tills maten är genomgrillad.
12. Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
13. Lyft upp friturekorgen med hjälp av en grillvante, häng korgstödet över behållarens kant och låt oljan rinna av.

14. Töm ut ingredienserna i durkslaget så att oljan rinner av ytterligare före servering.
15. Häng tillbaka den tomma frityrkorgen på behållarens kant.
16. Kontrollera oljenivån och fyll på mer olja vid behov innan du påbörjar en andra omgång.
17. När du är klar ska du koppla ur apparaten.

RÅD OCH TIPS

- När ingredienserna kommer ned i oljan sänks oljans temperatur hastigt.
- Om du inte har överbelastat frityrkorgen kommer temperaturnivån snabbt att höjas igen och friteringen sker på rätt sätt.
- När du lägger ned ingredienserna kommer det att bildas bubblor i oljan.
- Detta beror på att ingredienserna avger fuktighet när de värms upp.
- Avdunstningen hindrar oljan från att tränga in i ingredienserna.
- Friteringen blir jämn, knaprig och spröd.
- Om du lägger ned för stora kvantiteter kommer temperaturen inte att höjas igen tillräckligt snabbt och oljan tränger in i ingredienserna.

PANERING OCH SMET

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



Kryddat mjöl

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

Ägg och ströbröd

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

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

Smet – grundrecept

- 100 g vetemjöl med bakpulver
- 1 nypa salt
- vatten

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

Frityrsmet – grundrecept

- 100 g vetemjöl med bakpulver
- 5 ml vegetabilisk olja
- 1 nypa salt
- vatten

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

Extrafin frityrsmet

- 100 g vanligt vetemjöl
- 15 ml vegetabilisk olja
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 150ml vätska

Vätskan kan vara vatten, mjölk, öl, kolsyrat mineralvatten eller liknande. Skilj äggula från äggvita. Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Rör i äggulan och därefter vätskan. Vispa in oljan. Vispa äggvitan till hårt skum och rör försiktigt ned den i smeten precis innan den ska användas.

Spröd kinesisk frityrsmet

- 5 ml vegetabilisk olja
- 10 g bakpulver
- 75 g majsmjöl
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- vatten

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

FRITERINGSTIDER

Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.

Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom.

Tillaga fisk tills köttet är fast. Friterad potatis (pommes frites) och andra grönsaker ska sprödfriteras.

Friterad potatis (pommes frites)

- Använd någon lämplig potatissort t.ex. Asterix, Ukama eller Princess.
- Skala potatisarna, skölj dem och skär i bitar. Torka dem noggrant. Lägg inte mer än två lager potatis i frityrkorgen åt gången. Resultatet blir bäst om man friterar i två steg:

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

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

Djupfryst friterad potatis (pommes frites)

Följ anvisningarna på förpackningen.

Andra grönsaker

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

DJUPFRYSTA INGREDIENSER

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

Fisk – djupfryst

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

Typ	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
spätta	190	5 - 6
filéer	170	10 - 15
panerade fiskbitar	190	3
scampi	170	3 - 5

Typ	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
fiskkakor – små	170	3
fiskkakor – mellanstora/stora	170	4 - 5
skarpsill	190	2 - 3

Fisk – färsk

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

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

Kött

Fritera bara färskt eller tinat kött. Panera med ägg och ströbröd eller med frityrsmet.

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

Fågel

Fritera endast fågel som är färsk eller tinad. Panera med ägg och ströbröd eller med frityrsmet. Ta först bort skinnet. Se till att köttet blir genomfriterat. En spröd gyllenbrun utsida behöver inte betyda att köttet är genomfriterat så kontrollera att så är fallet före servering.

Typ	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
panerade kycklingbitar	170	4
kycklingklubbor	170	14 - 15
kroketter	190	2 - 3
panerade kycklingdelar – små	170	15 - 20
panerade kycklingdelar – stora	170	20 - 30

Bröd, kakor, friterad frukt

Typ	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
munkringar	190	2
friterad frukt – ananas, banan eller äpplen	190	2 - 3
krutonger (brödtärningar)	190	1

PROBLEMLÖSNING

- Om oljan skummar upp över behållaren kan det bero på att det finns för stor mängd ingredienser i frityrkorgen (ta bort några ingredienser), att ingredienserna är för fuktiga (torka av ingredienserna och försök igen), att oljan är för gammal eller förorenad (byt ut oljan).
- Oljan försämras varje gång den uppvärms.
- Varje fritering innebär att fett- och frityrrester, mjöl och kryddor från panering, vatten från djupfrysta ingredienser och fukt blandas med oljan och försämrar den.
- Partiklar mörknar, förbränns och fastnar på nästa friteringsomgång och förändrar därmed också ingrediensernas utseende och smak. Om man filtrerar oljan kan kvaliteten förbättras.
- Också filtrerad olja bör helst bytas ut efter att ha använts 10–12 gånger.



- Förbehandlade och ugnsbakade pommes frites har redan en panering och denna påverkar oljan som du använder, den missfärgas och blir mer trögflytande.
- Om man ofta använder färdigfriterade ingredienser kan det vara bra att ha två olika oljesatser, en för färdigpanerade och en för "oljevänliga" ingredienser.
- Ett tips är att om du märker en tydlig smakförbättring efter det att du har bytt ut oljan så skulle du ha gjort detta tidigare.
- Din kommun kan informera om var gammal olja ska lämnas för att återanvändas eller kasseras på ett miljövänligt sätt.

SÄKERHETSBRYTARE FÖR VÄRME

Säkerhetsbrytaren fungerar på så sätt att den skyddar elementet från överhettning.

Om apparaten slutar att fungera:

1. Slå av strömmen, dra ur sladden och låt apparaten svalna.
2. Kontrollera oljenivån.
3. Om oljenivån är under markeringen MIN (den lägsta nivån) – fyll på mer olja och återställ säkerhetsbrytaren.
4. Om oljenivån inte är under den lägsta nivån ligger felet någon annanstans – kontakta kundservice.
5. Använd återställningsverktyget för att trycka på återställningsknappen och återställa brytaren.
6. Den höga värmen kan ha gjort oljan oanvändbar. Rengör därför behållaren och fyll på ny olja.


SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

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

Skydda oljan

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

Allmän rengöring (med jämna mellanrum)

- Täck arbetsytan med minst tre lager hushållspapper.
 - Det behövs en behållare som rymmer minst 5 liter och en bred tratt.
 - Oljan filtreras bäst genom en sikt med en tunn bomullsduk eller ett pappersfilter i.
1. Ta bort locket och frityrkorgen.
 2. Lyft av värmekontrollenheten.
 3. Häll oljan i sikten.
 4. Rengör värmekontrollenheten med en ren och fuktig trasa.
 5. Tvätta skyddshölje, lock, frityrkorg och behållare med diskmedel i varmt vatten och torka noggrant.
-  Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
- Apparats yttre behandling kan skadas om man använder diskmaskin.
 - Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparats funktion.
 - Om frityrrester har fastnat på elementet ska det rengöras med diskmedel. Glöm inte att elementet också behöver rengöras.
 - Skölj och torka noggrant och montera sedan ihop delarna igen.

Missfärgning

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

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

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

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet skal ikke brukes av barn mellom 0 og 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn på 8 år og oppover, hvis de har kontinuerlig tilsyn.

Dette apparatet kan brukes av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har hatt tilsyn eller opplæring i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår risikoen som er involvert. Hold apparatet og ledningen unna rekkevidden for barn under 8 år. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.

Dette produktet må oppbevares på et stødig underlag med håndtakene festet så man unngår spill av varme væsker.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.

Rengjør alle overflater som kommer i kontakt med mat eller olje. Se Behandling og vedlikehold.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.

- Ikke bær eller send noe over eller i nærheten av apparatet – hvis noe faller oppi apparatet, vil det sprute ut varm olje.
- Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.
- Ikke flytt apparatet når det inneholder varm olje.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbar materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Strekk kabelen helt ut før bruk.
- Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- Bær apparatet kun i bærehåndtaket.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

TEGN

- | | | |
|------------------|--------------------------|-----------------|
| 1. Dekselhåndtak | 7. Termostatlampe | 13. Bolle |
| 2. Deksel | 8. Temperaturkontroll | 14. Kabinett |
| 3. Håndtak | 9. Reset-knapp | 15. Bærehåndtak |
| 4. Kurv | 10. Spor | 16. Ledere |
| 5. Kurvstøtte | 11. Varme/kontroll-enhet | |
| 6. Strømlampe | 12. Element | |



FORBEREDELSE

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

MONTERING

1. Sett bollen ned i frityrkokerens hoveddel.
2. La rillene på kontrollenheten få kontakt med skinnene bak på hoveddelen (FIG.A), og la kontrollenheten gli på plass (FIG.B). **Hvis kontrollenheten ikke er riktig festet, vil en sikkerhetsmekanisme på enheten hindre frityrkokeren fra å virke.**
3. Sett kurven inni bollen.
4. Skyv kurven fremover og sving håndtaket ned i kurven.
5. Sett lokket på plass igjen.

FYLLING

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

TILBEREDING AV MAT

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

BRUK AV FRITYRKOKEREN DIN

1. Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (130-190°C).
2. Ha kontakten i støpselet.
3. Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
4. Termostatlampen vil lyse. Slå av og på etter hvert som termostaten opprettholder temperaturen.
5. Vent til lyset slukkes før du begynner å lage mat.
6. Legg den klare maten i kurven.
7. Ikke legg mer enn to lag med mat i kurven. Hvis du trenger mer, må du tilberede maten etappevis.
8. Bruk en kjøkkenvott til å holde kurven i håndtaket og senke den sakte og forsiktig ned i oljen.
9. Oljen skummer når den kommer i kontakt med vann fra maten. Så lenge skummet ikke er i nærheten av å flyte over, er ikke dette noe å tenke på.
10. Hvis det kan se ut som om skummet kan flyte over, må du ta ut kurven, sette den tilbake på kjøkkenpapiret og se i avsnittet «problemer».
11. Vent til maten er tilberedt.
12. Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
13. Bruk en kjøkkenvott til å løfte opp kurven i håndtaket, hekk kurvstøtten over kanten av bollen og la den tørke av.
14. Tøm maten over i dørslaget, slik at den tørkes ytterligere før servering.
15. Sett den tomme kurven tilbake på kanten av bollen.

16. Hvis du vil lage mer mat, må du sjekke oljenivået og fylle opp om nødvendig.
17. Koble fra apparatet når du er ferdig.

HINT OG TIPS

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

OVERTREKK OG RØRE

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

Krydret mel

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

Egg og brødsmler

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

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

Vanlig røre

- 100 g selvhevende mel
- 1 klype salt
- vann

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

Vanlig frityrøre

- 100 g selvhevende mel
- 5 ml vegetabilsk olje
- 1 klype salt
- vann

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

Fin frityrøre

- 100 g hvetemel
- 15 ml vegetabilsk olje
- 1 klype salt
- 1 egg
- 150 ml væske

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

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



Sprø kinesisk røre

- 2 ml vegetabilsk olje
- 10 g bakepulver
- 75g maismel
- 1 egg
- 1 klype salt
- vann

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

HINT OG TIPS

Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.

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

Pømmes frites

- Bruk en potet som egner seg for kutting, som King Edward, Cara, Maris Piper, Romano eller Desirée.
- Skrell, skjær, skyll, la renne av og tørk godt. Ikke legg mer enn to lag pømmes frites i kurven på én gang. Tilbered i to omganger for best resultat.

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

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

Frosne pømmes frites

Følg anvisningene på pakken.

Andre grønnsaker

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

FROSSEN MAT

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

Fisk - frossen

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

Type	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
rødspette	190	5 - 6
fileter	170	10 - 15
pinner	190	3
scampi	170	3 - 5
fiskekaker – små	170	3
fiskekaker – medium/store	170	4 - 5
småsild	190	2 - 3

Fisk – fersk

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

Type	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
fileter, pinner, scampi, fiskekaker	190	3 - 4
småsilde	190	1 - 2

Kjøtt

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

Type	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
pinner	190	3
stykker, koteletter – små/store	170	10/15
skotske egg	170	10
kjøttkaker, kjøttboller	190	6
Wiener schnitzel (avhengig av størrelse)	170	3-8

Fugl

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

Type	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
pinner	170	4
lårbein	170	14 - 15
kroketter	190	2 - 3
kylling i brødsmuler – liten	170	15 - 20
kylling i brødsmuler – stor	170	20 - 30

Brød, kaker, fruktskiver

Type	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
smultringer	190	2
ananas, banan eller epleskiver	190	2 - 3
krutonger (brødterninger)	190	1

PROBLEMER

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



VARMESIKRING

Varmesikringen beskytter elementet fra overoppheting.

Hvis frityrkokeren din slutter å virke:

1. Slå den av, koble fra strømmen og la den kjøle seg ned.
2. Sjekk oljenivået.
3. Hvis oljenivået er under MIN-merket, kan du tilbakestille sikringen.
4. Hvis oljenivået ikke er for lavt, og varmesikringen har blitt utløst av en annen grunn, ber vi deg om å ringe kundeservice.
5. Bruk reset-verktøyet til å trykke på reset-knappen og nullstille utskjæringen.
6. Overskuddsvarmen har ødelagt oljen, så du må rengjøre bollen og fylle på med ny olje.


STELL OG VEDLIKEHOLD

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

Normal rengjøring

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

Full rengjøring (etter noen få gangers bruk)

- Dekk arbeidsbenken med minst tre lag kjøkkenpapir.
 - Du vil trenge en fem liters beholder og en bred trakt.
 - Hvis du vil filtrere oljen, kan du bruke en sil med musselin eller filterpapir.
1. Fjern lokket og kurven.
 2. Løft av varme/kontroll-enheten.
 3. Hell oljen inn i trakten.
 4. Rengjør varme/kontroll-enheten med en ren fuktig klut.
 5. Vask overflaten, lokket, kurven og bollen i varmt såpevann og tørk godt.
-  Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.
- Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
 - Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.
 - Hvis det har bygd seg opp rester på et element, kan du rengjøre med rengjøringsmiddel og rengjøre oftere.
 - Fjern alle spor etter rengjøringsmiddelet og tørk før du setter delene sammen igjen.

Misfarging

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

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.


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

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Tätä laitetta eivät saa käyttää 0-8-vuotiaat lapset. Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, mikäli heitä valvotaan koko ajan. Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti alentunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

Tämä tuote tulee sijoittaa vakaalle pinnalle kahvat asetettuina siten, että vältetään kuumien nesteiden roiskuminen.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Puhdista kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruoka-aineiden tai öljyn kanssa. Katso Hoito ja huolto.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- ☹ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Älä kannata tai ojenna mitään laitteen yli tai laitteen läheltä – jos jotakin tippuu laitteeseen, kuuma öljy roiskahtaa yli.
- Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- Älä siirrä laitetta, kun siinä on kuumaa öljyä.
- Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- Suorista kaapeli kokonaan ennen käyttöä.
- Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- Kanna laitetta ainoastaan kantokahvoista.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | | |
|----------------------|--------------------------------------|----------------|
| 1. Kannen kahva | 7. Termostaatin valo | 12. Elementti |
| 2. Kansi | 8. Lämpötilansäätö | 13. Kulho |
| 3. Kahva | 9. Nollauspainike | 14. Runko |
| 4. Kori | 10. Urat | 15. Kantokahva |
| 5. Korin tuki | 11. Lämmitysvastus/
ohjausyksikkö | 16. Ohjaimet |
| 6. Virran merkkivalo | | |



VALMISTELU

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

KOKOAMINEN

1. Laske kulho friteerauslaitteen runkoon.
2. Yhdistä ohjauyksikön urat hujung takana oleviin ohjaimiin (kuva A) ja liu'uta ohjauyksikkö paikoilleen (kuva B). **Jos ohjauyksikkö ei ole oikein kiinnitetty, laitteen turvakytin estää friteerauslaitteen toiminnan.**
3. Laita kori kulhon sisälle.
4. Työnnä korin kahvaa eteenpäin ja käännä kahva alas koriin.
5. Aseta kansi takaisin paikoilleen.

TÄYTTÖ

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

RUOAN VALMISTAMINEN

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

FRITEERAUSLAITTEEN KÄYTTÖ

1. Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (130–190 °C).
2. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
3. Virran merkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
4. Termostaatin valo palaa, ja syttyy ja sammuu sen mukaan, miten termostaatti pitää lämpötilan.
5. Odota valon sammumista ennen kuin aloitat käytön.
6. Aseta valmistellut ruokapalat koriin.
7. Yritä olla laittamatta enempää kuin kaksi kerrosta ruoka-aineita koriin. Jos haluat valmistaa enemmän, tee se erissä.
8. Käytä patakinnasta, pidä koria kahvasta ja laske se hitaasti ja varovasti öljyyn.
9. Öljy vaahtoa, kun se joutuu kosketuksiin ruoasta tulevan veden kanssa. Tämä ei ole vaarallista niin kauan, kun vaahto ei uhkaa tulla yli astiasta.
10. Jos vaahto uhkaa tulla yli astiasta, poista kori, aseta se takaisin talouspaperin päälle ja lue "ongelmat"-osio.
11. Odota kunnes ruoka on valmista.
12. Tarkista ruoan kypsytys. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
13. Käytä patakinnasta, nosta kori kahvasta, aseta kori riippumaan astian reunaan, ja anna sen tyhjentyä öljystä.

14. Tyhjennä ruoka siivilään, jotta kaikki öljy valuu pois ennen tarjoilua.
15. Aseta tyhjä kori takaisin riippumaan astian reunaan.
16. Jos haluat valmistaa seuraavan ruokaerän, tarkista öljyn taso ja lisää tarvittaessa.
17. Kun lopetat valmistamisen, irrota laite sähkövirrasta.

NEUVOJA JA VINKKEJÄ

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

LEIVITYS JA FRITEERAUSTAINKINAT

Leivitä kaikki ruoka, paitsi paljon tärkkelystä sisältävät aineet, kuten perunat ja donitsit. Leivitys suojaa ruokaa, estää ruoan nesteiden valumisen öljyyn ja antaa rapean, maukkaan lopputuloksen. Leivitys ei yleensä pysy jäisissä ruuissa.

Maustettu jauho

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

Kananmuna ja korppujauho

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

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

Perustaikina

- 100 g itsestään nousevia jauhoja
- 1 hyppysellinen suolaa
- vettä

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

Perusfriteeraustaikina

- 100 g itsestään nousevia jauhoja
- 5 ml kasvisöljyä
- 1 hyppysellinen suolaa
- vettä

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

Hieno friteeraustaikina

- 100 g tavallisia jauhoja
- 15 ml kasvisöljyä
- 1 hyppysellinen suolaa
- 1 kananmuna
- 150ml nestettä

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

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



Rapea kiinalainen taikina

- 5 ml kasvisöljyä
- 10 g leivinjauhetta
- 75g maissijauhoa
- 1 kananmuna
- 1 hyppysellinen suolaa
- vettä

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

VALMISTUSAJAT

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.

Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta.

Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää. Perunalastujen (ranskalaiset perunat) ja muiden vihannesten on oltava rapeita.

Perunalastut (ranskalaiset perunat)

- Käytä perunalajikkeina seuraavia King Edward, Cara, Maris Piper, Romano tai Desirée.
- Kuori, paloittele, huuhtelee, valuta ja kuivaa kunnolla. Älä laita enempää kuin kaksi kerrosta perunaviipaleita koriin yhtä aikaa. Parhaan tuloksen saat valmistamalla kahdessa vaiheessa: vaihe 1 – friteeraa 5–10 minuuttia (määrästä riippuen) 170 °C:essa. Kun perunalastut ovat vaaleankeltaisia, ulkopinta on kiinteä, nosta kori pois öljystä ja jätä perunalastut valumaan ja jäähtymään. vaihe 2 – friteeraa 2–4 minuuttia 190 °C:essa. Kun perunalastut ovat kullanuskeita, poista ne öljystä ja valuta talouspaperilla vuoratussa siivilässä.

jäätäneet perunalastut (ranskalaiset perunat)

Noudata pakkauksen ohjeita.

Muut vihannekset

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

PAKASTETUT RUOKA-AINEET

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

Kala – pakastettu

Esileivitetty kala voidaan valmistaa jäisenä. Noudata pakkauksen ohjeita.

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

Kala – tuore

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

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

Liha

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

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

Siipikarja

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

Tyyppi	Lämpötila (°C)	aika (minutteina)
puikot	170	4
koivet	170	14 - 15
kroketit	190	2 - 3
korppujauhottettu kana – pieni	170	15 - 20
korppujauhottettu kana – iso	170	20 - 30

Leipä, kakut, munkit

Tyyppi	Lämpötila (°C)	aika (minutteina)
donitsit	190	2
ananas-, banaani- tai omenamunkit	190	2 - 3
krutongit (leipäkuutiot)	190	1

ONGELMAT

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

LÄMPÖKATKAISU

Lämmön katkaisu suojaa elementtejä ylikuumenemiselta.

Jos friteerauslaite lopettaa toiminnan:

1. Kytke pois päältä, irrota verkkovirrasta ja anna jäähtyä.
2. Tarkasta öljyntaso
3. Jos öljyntaso on alle MIN-merkin, nollaa lämpökatkaisu.
4. Jos öljyntaso ei ole liian alhainen, mutta lämpökatkaisu on toiminut, ota yhteys asiakaspalveluun.
5. Käytä nollaustyökalua nollauspainikkeen painamiseen ja nollaa katkaisu.
6. Liikalämpö on pilannut öljyn, joten puhdista kulho ja lisää uutta öljyä.


HOITO JA HUOLTO

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

Normaali puhdistus

1. Pyyhi pinnat kostealla kankaalla.
2. Laita kansi kulhon päälle suojaamaan öljyä pölyltä jne.

Täysi puhdistus (muutamien käyttökertojen jälkeen)

- Peitä työtaso ainakin 3 kerroksella talouspaperia.
 - Tarvitset 5 litran säiliön ja leveäsuisen suppilon.
 - Jos haluat suodattaa öljyn, käytä sihtiä, joka on vuorattu sideharsolla tai suodatinpaperilla.
1. Poista kansi ja kori.
 2. Nosta lämpövastus/ohjausyksikkö pois.
 3. Kaada öljy suppiloon.
 4. Puhdista lämpövastus/ohjausyksikkö puhtaalla, kostealla liinalla.
 5. Pese laitteen runko, kansi, kori ja kulho lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa perusteellisesti.
-  Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
 - Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.
 - Jos elementteihin muodostuu jäämiä, pese ne pesuaineella ja useammin.
 - Poista kaikki pesuainejäämät ja anna kuivua ennen uudelleen kokoamista.

Värjäytyminen

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

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

ФРИТЮРНИЦА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.

Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Детям до 8 лет запрещается пользоваться настоящим устройством.

Допускается использование этого устройства детьми в возрасте от 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром.

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа по безопасной эксплуатации устройства и осознания связанных рисков. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Детям запрещается выполнять очистку и обслуживание устройства.


Устройство необходимо устанавливать на устойчивой поверхности и правильно располагать ручки, чтобы не допускать разбрызгивания горячей жидкости.

 Поверхности прибора нагреваются.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

Очистите все поверхности, соприкасающиеся с пищей или маслом. См. раздел «Уход и обслуживание».

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

- Не проносите ничего над или возле устройства. Если что-нибудь упадет на устройство, брызнет горячее масло.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не перемещайте устройство, содержащее горячее масло.
- Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Перед использованием полностью разматывайте шнур.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Переносить устройство можно только за специальные ручки.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | | |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Ручка крышки | 7. Индикатор термостата | 13. Чаша |
| 2. Крышка | 8. Регулятор температуры | 14. Корпус |
| 3. Ручка | 9. Кнопка сброса | 15. Ручка для переноски |
| 4. Корзина | 10. Пазы | 16. Направляющие |
| 5. Опора корзины | 11. Блок управления/нагрева | |
| 6. Лампочка питания | 12. Элемент | |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

СБОРКА

1. Поместите чашу в корпус фритюрницы.
2. Совместите пазы на блоке управления с направляющими в задней части корпуса (рис. А) и вставьте блок управления на место (рис. В). **Если блок управления установлен неправильно, защитный выключатель на блоке будет препятствовать работе фритюрницы.**
3. Поместите корзину в чашу.
4. Потяните ручку чаши вперед, после чего опустите ручку в корзину.
5. Установите крышку на место.

НАПОЛНЕНИЕ

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

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

1. Нарежьте пищу одинаковыми кусочками.
2. Влажную пищу (напр., рыбу, ананас) обваляйте в муке, сухарях, обмакните в кляр и т. д.
3. Устройство не предназначено для размораживания продуктов. Если продукты заранее не приготовлены, а также продукты быстрой заморозки перед помещением в устройство следует размораживать.
4. При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.
5. При приготовлении сырых овощей (напр., картофельных чипсов или ломтиков), кусочки следует высушить бумажным полотенцем или полотенцем для посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

1. На регуляторе температуры установите необходимую температуру (130-190°C).
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
4. Засветится индикатор термостата, после чего он будет гаснуть, и загораться по мере поддержания термостатом температуры.

5. Перед приготовлением дождитесь, пока индикатор погаснет.
6. Поместите в корзину подготовленные кусочки продуктов.
7. Старайтесь выложить в корзине не более двух слоев. Если нужно приготовить больше, готовьте партиями.
8. Надев перчатку, держите корзину за рукоятку и медленно и плавно опускайте ее в масло.
9. Соприкоснувшись с остатками воды от продуктов, масло вспенится. Это не повод для беспокойства, если пена не вытечет за пределы чаши.
10. Если пена норовит вытечь за пределы чаши, выньте корзину, поставьте ее на бумажное полотенце и прочитайте раздел, посвященный проблемам.
11. Подождите, пока пища не приготовится.
12. Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
13. Надев перчатку, поднимите корзину за рукоятку, а ее опору поставьте на обод чаши и дайте корзине стечь.
14. Высыпьте пищу в дуршлаг, где она еще стечет перед подачей к столу.
15. Пустую корзину положите на обод чаши.
16. Если желаете приготовить следующую партию продуктов, проверьте уровень масла и при необходимости долейте.
17. По окончании работы отключите устройство от сети.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Добавление продуктов в масло снижает температуру последнего.
- Если добавлено немного продуктов, температура быстро восстановится, пища приготовится надлежащим образом.
- При помещении продуктов в устройство, вы должны видеть исходящие пузырьки.
- Это пар, образующийся при нагреве влаги, содержащейся в продуктах.
- Пар, исходящий из продуктов, не дает им впитать масло.
- Пища готовится равномерно — твердая и хрустящая.
- Если вы насыплете много продуктов, температура не восстановится и продукты впитают масло.



ПАНИРОВКА И КЛЯР

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

Приправленная мука

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

Яйцо и панировочные сухари

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

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

Базовый кляр

- 100 г блинная мука
- 1 соль
- вода

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

простой фритюрный кляр

- 100 г блинная мука
- 5 мл растительное масло
- 1 щепотка соль
- вода

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

роскошный фритюрный кляр

- 100 г мука
- 15 мл растительное масло
- 1 щепотка соль
- 1 яйцо
- 150 мл жидкий

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

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

хрустящий китайский кляр

- 5 мл растительное масло
- 10 г пекарный порошок
- 75 г кукурузная мука
- 1 яйцо
- 1 щепотка соль
- вода

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

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБЖАРКИ

Время приготовления указано приблизительно.

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

Чипсы (картофель фри)

- Используйте подходящий для чипсов сорт картофеля, например King Edward, Cara, Maris Piper, Romano или Desirée.
- Очистите, нарежьте, промойте и тщательно просушите. Не кладите в корзину более двух слоев чипсов одновременно. Для достижения лучшего результата готовьте в два этапа:

этап 1 — жарка в течение 5–10 минут (в зависимости от количества) при 170°C. Когда чипсы станут бледно-золотистыми с прочной корочкой, поднимите корзину из масла, дайте чипсам стечь и остыть

этап 2 — жарка в течение 2–4 минут при 190°C. Когда чипсы станут золотисто-коричневыми и хрустящими, достаньте их из масла и отбросьте на дуршлаг, проложенный бумажным полотенцем.

Замороженные чипсы (картофель фри)

Следуйте инструкциям на упаковке.

Прочие овощи

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

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

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

Рыба — замороженная

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

Тип	температура (°C)	время (минуты)
камбала	190	5 - 6
филе	170	10 - 15
кусочки	190	3
креветки	170	3 - 5
рыбные котлеты — маленькие	170	3
рыбные котлеты — средние/крупные	170	4 - 5
молодая рыба	190	2 - 3

Рыба — сырая

Рыба имеет высокое содержание воды. Перед жаркой подсушите бумажным полотенцем и обваляйте в панировке. Можно жарить целиком или порезав на филе, котлеты или кусочками.

Тип	температура (°C)	время (минуты)
филе, кусочки, креветки, рыбные котлеты	190	3 - 4
молодая рыба	190	1 - 2

Мясо

Во фритюре можно жарить только свежее или размороженное мясо. Обваляйте его в яйце и сухарях или в кляре.

Тип	температура (°C)	время (минуты)
кусочки	190	3
отбивные, котлеты — маленькие/крупные	170	10/15
яйца по-шотландски	170	10
рубленные котлеты, фрикадельки	190	6
венский шницель (в зависимости от толщины)	170	3-8



Птица

Во фритюре можно жарить только свежую или размороженную птицу. Обваляйте ее в яйце и сухарях или в кляре. Для получения лучшего результата снимите шкуру. Дайте птице время прожариться до середины. Хрустящая золотистая корочка еще не означает, что птица готова, поэтому перед подачей ее необходимо попробовать.

Тип	температура (°C)	время (минуты)
кусочки	170	4
ножки	170	14 - 15
тефтели	190	2 - 3
цыпленок в сухарях — маленький	170	15 - 20
цыпленок в сухарях — крупный	170	20 - 30

Хлеб, пирожные, оладьи

Тип	температура (°C)	время (минуты)
круглые пончики	190	2
ананасовые, банановые или яблочные оладьи	190	2 - 3
крутоны (хлеб, нарезанный кубиками)	190	1

ПРОБЛЕМЫ

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

ТЕРМОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Выключатель срабатывает с целью защиты элемента от перегрева.

Если фритюрница выключается:

1. Выключите, выньте штепсель из розетки, дайте остыть.
2. Проверьте уровень масла.
3. Если уровень масла ниже отметки MIN, сбросьте термовыключатель.
4. Если уровень масла не низок, термовыключатель сработал по другой причине, позвоните в Службу поддержки.
5. Воспользуйтесь инструментом для сброса, чтобы нажать кнопку «сброс» и перезагрузить устройство.
6. Избыточное тепло может привести к порче масла, поэтому следует очистить чашу и залить в нее свежее масло.


УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.

Обычная чистка

1. Протрите внешнюю поверхность влажной тканью.
2. Закрывайте чашу крышкой, чтобы в масло не попадала пыль и т. п.

Полная чистка (через каждые несколько жарок)

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

Потеря цвета

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



ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj nesmějí používat děti mladší 8 let. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, ovšem pokud jsou celou dobu pod dozorem. Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu.

Tento výrobek je třeba umístit na stabilní povrch a s rukojeťmi směřujícími tak, aby nedošlo k rozliti horkých tekutin.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

Vyčistěte všechny povrchy, které se dostávají do kontaktu s potravinami či olejem. Viz „Péče a údržba“.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- ⊗ Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Nemanipulujte ničím přímo nad přístrojem či blízko přístroje. Pokud vám něco do přístroje upadne, vystříkne horký olej.
- Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- Přístrojem nemanipulujte, když v něm máte horký olej.
- Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Před použitím kompletně odmotejte kabel.
- Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- Přístroj přenášejte jen za držadla hrnce.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-------------------|
| 1. Držadlo víka | 7. Kontrolka termostatu | 13. Fritéza |
| 2. Víko | 8. Regulátor teploty | 14. Tělo |
| 3. Držadlo | 9. Tlačítko reset | 15. Držadlo hrnce |
| 4. Koš | 10. Drážky | 16. Vodicí lišty |
| 5. Opěrka koše | 11. Topná/řídící jednotka | |
| 6. Kontrolka připojení k síti | 12. Topná spirála | |

PŘÍPRAVA

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

MONTÁŽ

1. Vložte nádobu do těla fritézy.
2. Drážkami řídicí jednotky najedte do vodících lišt na zadní části těla (Obr. A) a nasuňte řídicí jednotku na místo (Obr. B). **Pokud řídicí jednotka nebude správně nasazena, bezpečnostní spínač neumožní, aby fritéza fungovala.**
3. Vložte koš do nádoby.
4. Zatlačte na rukojeť koše směrem dopředu a stočte ji dovnitř do koše.
5. Nasadte zpět víko.

PLNĚNÍ

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

PŘÍPRAVA POTRAVIN

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

POUŽÍVÁNÍ FRITÉZY

1. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (130-190°C).
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
3. Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
4. Rozsvítí se kontrolka termostatu. Kontrolka se střídavě zapíná či vypíná, podle toho jak termostat udržuje teplotu.
5. Než začnete vařit, vždy vyčkejte, dokud kontrolka nezhasne.
6. Připravené kousky potravin vložte do koše.
7. Snažte se do koše nedávat více jak dvě vrstvy potravin. Pokud potřebujete fritovat větší množství, fritujte potraviny v několika dávkách.
8. Pomocí rukavice na pečení uchopte koš za držadlo a ponořte ho pomalu a jemně do olejové lázně.
9. Olej bude pěnit, jak bude přicházet do kontaktu s vodou obsaženou v potravinách. Pokud nehrozí, že by pěna přetekla z fritézy, nemusíte se ničeho obávat.
10. Pokud hrozí, že pěna z fritézy přeteče, vyjměte koš a položte ho zpět na papírovou utěrkou. Pak nahlédněte do oddílu řešení problémů.
11. Čekajte, dokud nebude jídlo hotové.
12. Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.



13. Pomocí rukavice na pečení uchopte koš za držadlo a zavěšte ho přes okraj fritézy a nechte ho odkapat.
14. Fritované potraviny nasype do cedníku, abyste je před servírováním zbavili přebytečného oleje.
15. Prázdný koš zavěšte zpět na okraj fritézy.
16. Pokud chcete fritovat další dávku, zkontrolujte hladinu oleje a dle potřeby doplňte olej.
17. Až skončíte, přístroj vypojte ze sítě.

RADY A TIPY

- Přidáním potravin do oleje se sníží teplota oleje.
- Přidáním jen trochy potravin teplota opět rychle stoupne a potraviny se ufrutují správně.
- Po vložení potravin do přístroje by se měly začít tvořit bublinky.
- To uniká pára, což je způsobeno tím, že se zahřívá vlhkost obsažená v potravinách.
- Pára unikající z potravin zabraňuje tomu, aby se olej do potravin vsákl.
- Potraviny se upraví stejnoměrně a jsou pevné a křupavé.
- Pokud do fritézy dáte příliš mnoho potravin, olej již nezíská původní teplotu a do potravin se vsáknou.

OBALOVACÍ SMĚSI A TĚSTÍČKA

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

kořeněná mouka

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

vajíčka a strouhanka

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

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

Základní těstíčko

- 100 g samokynoucí mouka
- 1 špetka sůl
- voda

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

Základní fritovací těstíčko

- 100 g samokynoucí mouka
- 5 ml rostlinný olej
- 1 špetka sůl
- voda

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

Těstíčko na smažení s bílkem

- 100 g jemná pšeničná mouka
- 15 ml rostlinný olej
- 1 špetka sůl
- 1 vejce
- 150ml tekutina

Jako tekutinu můžete použít vodu, mléko, pivo, perlivou vodu, atd. Oddělte žloutek. Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Vmíchejte žloutek a pak tekutinu. Rozkvedlejte v oleji. Těsně před použitím ušlehejte bílek a vmíchejte ho do těstíčka.

Křupavé čínské těstíčko

- 5 ml rostlinný olej
- 10 g prášek do pečiva
- 75g kukuřičná mouka
- 1 vejce
- 1 špetka sůl
- voda

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

ČASY FRITOVÁNÍ

Uvedené časy používejte jen jako vodítko.

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

Hranolky

- Použijte vhodnou odrůdu brambor, jako je King Edward, Cara, Maris Piper, Romano či Desirée.
- Brambory oškrábejte, opláchněte, nechte odkapat a důkladně osušte. Do koše nedávejte více než dvě vrstvy na jedno fritování. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když fritování rozdělíte do dvou fází. fáze 1 – fritujte 5-10 minut (v závislosti na množství) při teplotě 170°C. Jakmile hranolky získají lehce zlatou barvu a jejich zevnějšek bude pevný, vyzvedněte koš z olejové lázně a nechte hranolky okapat a vychladnout.
- fáze 2 – fritujte 2-4 minuty při teplotě 190°C. Jakmile budou dozlatova a křupavé, vyjměte je z oleje a nechte okapat v cedníku vystlaném papírovým ručníkem.

Mražené hranolky

Držte se pokynů uvedených na balení.

Další zelenina

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

MRAŽENÉ POTRAVINY

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

Ryba – mražená

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

Typ	Teplota (°C)	Čas (minuty)
platýs	190	5 - 6
filety	170	10 - 15
pásky	190	3
scampi	170	3 - 5
rybí dorty – malé	170	3
rybí dorty – střední/velké	170	4 - 5



Typ	Teplota (°C)	Čas (minuty)
sleď	190	2 - 3

Ryba – čerstvá

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

Typ	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Filety, pásky, scampi, rybí dort	190	3 - 4
sleď	190	1 - 2

Maso

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

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

Drůbež

Fritujte pouze čerstvou či rozmraženou drůbež. Obalte ve vajíčku a strouhance nebo v těstíčku. Pro dosažení lepších výsledků napřed odstraňte kůži. Nezapomeňte, že u drůbeže musíte počkat déle, aby se udělalo i maso uprostřed. Křehký a dozlatova vyhlížející zevnějšek vás nutně nepřesvědčí, čili před podáváním je třeba ochutnat.

Typ	Teplota (°C)	Čas (minuty)
pásky	170	4
stehna	170	14 - 15
krokety	190	2 - 3
kuře ve strouhance - malé	170	15 - 20
kuře ve strouhance - velké	170	20 - 30

Chléb, dorty, šátečky

Typ	Teplota (°C)	Čas (minuty)
koblihy s dírou uprostřed	190	2
ananas, banán či jablečné taštičky	190	2 - 3
krutony (chléb na kostičky)	190	1

PROBLÉMY

- Pokud olej pění a hrozí, že přeteče, znamená to, že je v koši příliš mnoho potravin (trochu jich odeberte) nebo že jsou potraviny příliš vlhké (osušte je trochu a zkuste to znovu) nebo je olej starý či znečištěný (vyměňte ho).
- Po každém zahřátí oleje se jeho kvalita snižuje.
- Po každém fritování se do oleje dostává vlhkost, částičky potravin a tuku, mouka a koření obsažené v obalu a také voda ze zmražených potravin. To vše způsobuje, že se olej znehodnocuje.
- Tyto částičky v oleji černají, pálí se a přichytávají se na potraviny v další várce, čím mění jejich vzhled a chuť. Částečně tomu lze zabránit filtrováním.
- Ovšem i filtrovaný olej přestane být použitelný po 10 a 12 použitích.
- Před smažením a předpečení hranolky mají na sobě povlak oleje z předešlého tepelného zpracování, což způsobuje, že olej ve fritéze houstne a bledne.

- Pokud pravidelně fritujete obalované potraviny, je vhodné mít připravené dvě dávky oleje - jednu pro obalované potraviny a druhou pro potraviny, které jsou k oleji šetrnější.
- Pro snazší orientaci platí, že když po výměně oleje zaregistrujete výrazné zlepšení v chuti potravin, znamená to, že jste měli olej vyměnit již dříve.
- Informujte se u místních úřadů, kam je možné použít olej odvážet k recyklaci či za účelem jeho ekologické likvidace.

TEPELNÁ POJISTKA

Tato pojistka má za úkol topnou spirálu chránit před přehřátím.

Pokud fritovací hrnc přestane fungovat:

1. Vypněte ho, vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Zkontrolujte hladinu oleje.
3. Pokud je hladina oleje pod ryskou MIN, resetujte pojistku.
4. Pokud je hladina oleje v pořádku a pojistka přístroj vypnula z jiného důvodu, kontaktujte Zákaznický servis.
5. Nástroj pro resetování použijete k tomu, abyste mohli stisknout tlačítko reset, čímž přístroj resetujete.
6. Přílišné teplo způsobí, že se olej zkaží, čili je třeba fritézu vyčistit a doplnit čerstvý olej.

PÉČE A ÚDRŽBA

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


Běžné čištění

1. Otrete vnější plochy vlhkým hadříkem.
2. Fritézu zaklopte víkem, aby se do oleje nedostával např. prach.

Kompletní čištění (po několika použitích)

- Na pracovní plochu si dejte minimálně 3 vrstvy papírových utěrek.
- Budete potřebovat 5 litrovou nádobu a trychtýř se širokým hrdlem.
- Pokud chcete olej přefiltrovat, použijte síto vystlané mušelinem nebo filtračním papírem.

1. Sejměte víko a vyndejte koš.
2. Vytáhněte topnou/řídící jednotku.
3. Nalijte olej do trychtýře.
4. Topnou/řídící jednotku vyčistěte čistým vlhkým hadříkem.
5. Umyjte tělo hrnce, víko, koš a fritézu v teplé mýdlové vodě a důkladně osušte.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

- Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
- Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.
- Pokud se na topné spirále tvoří usazeniny, odstraňte je mycím přípravkem a čištění provádějte častěji.
- Odstraňte zbytky mycího prostředku a před zpětnou montáží osušte.

Vyblednutí

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

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do smíšeného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj nesmú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac ak sú pod neustálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí iba ak boli predtým poučení alebo pod dozorom čo sa týka používania prístroja bezpečným spôsobom a rozumejú rizikám, ktoré sú s používaním prístroja spojené. Prístroj a kábel skladujte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu spojenú s používaním nesmú vykonávať deti.

Tento výrobok musí byť umiestnený na stabilnom povrchu s rukoväťami umiestnenými tak, aby ste sa vyhli vyliatiu horúcich tekutín.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania. Očistite všetky povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s jedlom alebo olejom. Pozri časť Starostlivosť a údržba.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- ⊗ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Neprenášajte alebo nepodávajte nič ponad alebo v blízkosti prístroja – ak niečo spadne do prístroja, horúci olej vystrekne von.
- Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- Nepohybujte prístrojom, keď je v ňom horúci olej.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Pred použitím kábel celkom odviňte.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Prístroj prenášajte iba pomocou držiadiel na prenášanie.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Rúčka vrchnáka | 7. Svetielko termostatu | 13. Nádobka |
| 2. Vrchnák | 8. Regulátor teploty | 14. Telo |
| 3. Rúčka | 9. Resetovacie tlačidlo | 15. Držadlo na prenášanie |
| 4. Košík | 10. Drážky | 16. Vodiace lišty |
| 5. Háčik na zavesenie košíka | 11. Ohrievacia/riadiaca jednotka | |
| 6. Svetelná kontrolka napájania | 12. Ohrievacie teleso | |

PRÍPRAVA

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

POSKLADANIE PRÍSTROJA

1. Nádobu vložte do tela fritézy.
2. Drážky na riadiacej jednotke vložte do vodiacich líšt v zadnej časti tela (OBR. A) a zasuňte riadiacu jednotku na miesto (OBR. B). **Ak riadiaca jednotka nebude riadne uložená, bezpečnostný spínač na jednotke zabráni spusteniu fritézy.**
3. Do nádoby vložte košík.
4. Rukoväť košíka potlačte dopredu a otočte rukoväť smerom do košíka.
5. Veko dajte na miesto.

PLNENIE

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

PRÍPRAVA JEDLA

1. Potraviny nakrájajte na kusy rovnakej veľkosti.
2. Vlhké potraviny (napr. ryby, ananás) obalte v múke, strúhanke, cestíčku a pod.
3. Nepoužívajte tento prístroj na rozmrazovanie potravín. Všetky potraviny okrem predvarených rýchlo zmrazených potravín musia byť pred vložením do prístroja úplne rozmrazené.
4. Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.
5. Pri príprave surovej zeleniny (napr. zemiakových hranolčekov alebo lupienkov) najskôr kúsky osušte papierovou alebo kuchynskou utierkou.



POUŽÍVANIE FRITÉZY

1. Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (130-190°C).
2. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
3. Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
4. Termostat bude svietiť a potom sa cyklicky zapínať a vypínať pri udržiavaní teploty.
5. Pred prípravou jedla počkajte, kým nezhasne svetielko.
6. Pripravené kusy potravín vložte do košíka.
7. Snažte sa neukladať do košíka viac ako dve vrstvy potravín. Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo, rozdeľte ho do viacerých dávok.
8. Pomocou kuchynskej chňapky chyťte košík za rúčku a ponorte košík jemne a pomaly do oleja.
9. Olej bude pri kontakte s vodou v potravinách peniť. Ak nehrozí, že pena vystúpi ponad okraje nádoby, nie je sa čoho obávať.
10. Ak hrozí, že pena pretečie von z nádoby, košík vyberte, postavte ho znovu na kuchynskú papierovú utierku a prečítajte si časť o riešení problémov.
11. Počkajte, kým sa jedlo nedopečie.
12. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.

13. Pomocou kuchynskej chňapky dvihnite košík za rúčku, zakvačte košík o obrubu nádoby a nechajte ho odkvapkať.
14. Jedlo vyklopte do cedidla, aby mohlo pred podávaním ešte viac odkvapkať.
15. Prázdny košík vráťte na obrubu nádoby.
16. Ak chcete pripraviť ďalšiu dávku jedla, skontrolujte hladinu oleja a podľa potreby ho doplňte.
17. Po skončení vyťahnite prístroj z elektrickej zásuvky.

RADY A TIPY

- Pridanie potraviny do oleja zníži teplotu oleja.
- Ak pridáte menej potraviny, teplota sa obnoví rýchlo a jedlo bude pripravené dobre.
- Po vložení potraviny do prístroja by ste mali vidieť unikajúce bubliny.
- To je para, ktorá sa vytvára, keď sa zohreje vlhkosť vo vnútri potraviny.
- Para unikajúca z potraviny zabraňuje tomu, aby potraviny nasiakli olejom.
- Potravina sa prepečie rovnomerne – je pevná a chrumková.
- Ak pridáte príliš veľa potraviny, teplota sa neobnoví a jedlo nasiakne olejom.

POVRCHOVÉ ÚPRAVY A CESTÍČKA

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

ochutená múka

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

vajíčko a strúhanka

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

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

Základné cestíčko

- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku
- 1 štipka soľ
- voda

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

Základné fritovacie cestíčko

- 100 g múka s prísadou kypriaceho prášku
- 5 ml zeleninový olej
- 1 štipka soľ
- voda

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

Nóbl fritovacie cestíčko

- 100 g čistá múka
- 15 ml zeleninový olej
- 1 štipka soľ
- 1 vajce
- 150 ml tekutina

Tekutina môže byť voda, mlieko, pivo, sýtená voda atď.
Oddelte žltok od bielka. Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Zamiešajte vaječný žltok, potom tekutinu.
Zašľahajte doňho olej. Tesne pred použitím vyšľahajte bielok do penista a jemne ho zapracujte do cestička.

Krehké čínske cestičko

- 5 ml zeleninový olej
- 10 g prášok do pečiva
- 75 g kukuričná múka
- 1 vajce
- 1 štipka soľ
- voda

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

ČASY FRITOVANIA

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.

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

Hranolčky

- Použite odrody zemiakov vhodné na hranolčky.
- Ošúpte, pokrájajte, opláchnite a dobre vysušte. Nedávajte do košíka naraz viac ako dve vrstvy hranolčiekov. Kvôli lepšiemu výsledku pripravujte v dvoch fázach:

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

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

Mrazené hranolčky

Postupujte podľa návodu na balení.

Iná zelenina

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



MRAZENÉ POTRAVINY

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

Ryby – mrazené

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

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

Ryby – čerstvé

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

Typ	Teplota (°C)	Čas (minúty)
filety, prsty, krevety, rybie koláčiky	190	3 - 4
sled'	190	1 - 2

Mäso

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

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

Hydina

Fritujte iba čerstvú alebo rozmrazenú hydinu. Obaľte vo vajíčku a strúhanke alebo v cestíčku. Pre lepší výsledok najskôr odstráňte kožu. Nechajte fritovať dostatočne dlho, aby sa mäso prepieklo aj vo vnútri. Chrumkavý zlatistý zovňajšok to nemusí nevyhnutne zaručovať, preto pred podávaním vyskúšajte, či je mäso naozaj prepečené.

Typ	Teplota (°C)	Čas (minúty)
prsty	170	4
stehná	170	14 - 15
krokety	190	2 - 3
kura v strúhanke - malé	170	15 - 20
kura v strúhanke – veľké	170	20 - 30

Chlieb, koláče, šišky

Typ	Teplota (°C)	Čas (minúty)
venčekové šišky	190	2
fritovaný ananás, banán alebo jablko	190	2 - 3
opražený chlieb (na kocky)	190	1

PROBLÉMY

- Ak olej pení a hrozí, že pretečie, je v košíku príliš veľa potraviny (vyberte časť von), potravina je príliš vlhká (trochu osušte a skúste znovu), alebo je olej starý alebo kontaminovaný (vymeňte ho).
- Kvalita oleja sa zhoršuje po každom ohriatí.
- Po každom vložení potraviny do oleja spôsobuje jej vlhkosť, čiastočky potravy a tuku, múka a korenie z obalov a voda z mrazených potravín ďalšie znehodnotenie oleja.
- Čiastočky stmavnú, pália sa a nalepia sa na ďalšiu dávku potraviny, čím menia jej vzhľad a chuť. Filtrovanie to môže trochu zmierniť.
- Aj filtrovaný olej bude mať to najlepšie za sebou po 10 až 12 použitiach.
- Predpečené hranolčeky do rúry obsahujú vrstvu oleja z procesu predprípravy. To zapríčini zhutnutie alebo zmenu farby oleja vo vašom fritovacom hrnci.
- Ak pravidelne pripravujete obaľované potraviny, možno by stálo za to mať dve dávky oleja, jednu pre obaľované potraviny a jednu pre potraviny neznečisťujúce olej.
- Približne sa môžeme riadiť tým, že ak si všimnete po výmene oleja výrazné zlepšenie chuti, mali ste ho vymeniť skôr.

- Miestny úrad v mieste vášho bydliska zabezpečuje odoberanie starého oleja a jeho recykláciu alebo iný vhodný spôsob likvidácie.

TEPELNÁ POISTKA

Poistka funguje ako ochrana pred prehriatím ohrievacieho telesa.

Ak fritéza prestane fungovať:

1. Vypnite ju, vyťahnite šnúru z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
2. Skontrolujte hladinu oleja.
3. Ak je hladina oleja nižšie ako značka MIN, resetujte poistku.
4. Ak hladina oleja nie je príliš nízko, a poistka sa aktivovala z nejakého iného dôvodu, zavolajte na zákaznícky servis.
5. Pomocou resetovacieho kľúčika stlačte resetovacie tlačidlo a resetujte automatické vypnutie.
6. Nadmerné teplo olej znehodnocuje, preto vyčistite nádobu a naplňte ju znovu novým olejom.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

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

Bežné čistenie

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

Úplné čistenie (vždy po niekoľkých použitiach)

- Na pracovnú plochu položte najmenej 3 vrstvy kuchynských papierových utierok.
- Budete potrebovať 5-litrovú nádobu a široký lievik.
- Ak chcete olej prefiltrovať, použite sito vystlané mušelínom alebo filtračným papierom.

1. Zložte vrchnák a vyberte kôš.
2. Vyberte ohrievaciu/riadiacu jednotku.
3. Prelejte olej do lievika.
4. Vyčistite ohrievaciu/riadiacu jednotku čistou vlhkou utierkou.
5. Umyte telo, vrchnák, košík a nádobu v teplej vode so saponátom a poriadne osušte.



Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

- Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
- Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.
- Ak sa ohrievacie teleso zanesie zvyškami, umyte ho saponátom a čistite ho častejšie.
- Pred opätovným poskladaním odstráňte všetky stopy saponátu a osušte.

Strata farby

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

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.



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


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci w wieku 0 do 8 lat.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i więcej, jeśli zapewniono im odpowiedni nadzór. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem /z instruktązem oraz są świadome istniejących zagrożeń. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenia i czynności konserwacyjnych nie mogą wykonywać dzieci pozostające bez nadzoru.

Urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni z założonymi uchwytami, aby uniknąć rozlania gorącej cieczy.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Należy czyścić wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością lub olejem. Patrz Konserwacja i obsługa.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- ⊗ Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.
- Nie przenoś niczego w przestrzeni nad lub w pobliżu urządzenia - jeśli coś wpadnie do urządzenia, gorący olej będzie przyskać.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno przenosić urządzenia wypełnionego gorącym olejem.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Przed użyciem całkowicie rozwiń kabel.
- Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- Przenoś urządzenie wyłącznie chwytając za rączki do podnoszenia.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | | |
|---------------------|--|---------------------------|
| 1. Uchwyt pokrywy | 7. Lampka termostatu | 12. Grzałka |
| 2. Pokrywa | 8. Regulator temperatury | 13. Miska |
| 3. Uchwyt | 9. Przycisk reset | 14. Korpus |
| 4. Kosz | 10. Rowki | 15. Rączka do podnoszenia |
| 5. Dno kosza | 11. Zespół regulacji temperatury z grzałką | 16. prowadnice |
| 6. Lampka zasilania | | |

PRZYGOTOWANIE

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

MONTAŻ

1. Wstaw miskę w korpus frytkownicy.
2. Dopasuj rowki na regulatorze do przewodników na tyle korpusu (RYS. A) i wsuń regulator aż do zablokowania (RYS. B). **Jeśli regulator nie zostanie prawidłowo zamontowany, wyłącznik bezpieczeństwa regulatora nie pozwoli na uruchomienie frytkownicy.**
3. Włóż kosz do miski.
4. Przesuń uchwyt kosza do przodu i przychyl go w dół do kosza.
5. Ponownie załóż pokrywę.

NAPEŁNIANIE

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



PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOŚCI

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

UŻYTKOWANIE FRYTOWNICY

1. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę 130-190°C).
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
3. Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
4. Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.

5. Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.
6. Włóż wstępnie przygotowane produkty do kosza.
7. Staraj się nie umieszczać w koszu więcej niż dwóch warstw żywności. Jeśli trzeba ugotować więcej, rób to partiami.
8. Chwyając przez rękawicę kuchenną, weź kosz za uchwyt i opuść kosz powoli i delikatnie w olej.
9. W kontakcie z mokrą żywnością olej może się pienić. Dopóki tworząca się piana nie grozi przepełnieniem miski, nie powinno to stanowić powodu do niepokoju.
10. Jeżeli ilość piany grozi przelaniem przez miskę, wyjąć kosz, ustawić go na papierze kuchennym, a następnie postępować według wskazówek z rozdziału "Problemy".
11. Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.
12. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
13. Chwyając przez rękawicę kuchenną, weź kosz za uchwyt, zaczep o krawędź miski, pozwól obcieknąć.
14. Wyłóż jedzenie na durszlak, aby przed podaniem jeszcze lepiej odprowadzić olej.
15. Ponownie załóż pusty kosz na krawędź miski.
16. Jeśli chcesz przygotować kolejną partię jedzenia, sprawdź poziom oleju i w miarę potrzeby uzupełnij.
17. Po skończeniu, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Każde dodanie żywności do oleju obniża temperaturę oleju.
- Jeśli dodasz artykuły po trochu, olej szybko dochodzi do odpowiedniej temperatury i jedzenie jest przygotowywane prawidłowo.
- Po dodaniu produktu żywnościowego w urządzeniu powinny się wytwarzać bąbelki.
- Bąbelki są parą wodną ulatniającą się z wilgotnego wsadu.
- Bąbelki wydostające się z żywności zapobiegają nadmiernemu wsiąkaniu oleju w jedzenie.
- Gdy jedzenie smaży się równomiernie - jest jędrne i kruche.
- Jeśli dodasz od razu zbyt wiele żywności, olej nie odzyskuje dostatecznie szybko wymaganej temperatury i będzie absorbowany przez produkt.

PANIERKI I CIASTA

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

Mąka z przyprawami

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

Jajko i bułka tarta

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

1. Obtocz mąką z przyprawami. Zanurz się w ubitym jajku, a potem w bułce tartej, powtórz, aż produkt będzie całkowicie obtoczony panierką, przyciśnij i otrząśnij nadmiar.
2. Świeża bułka tarta nadaje chropowatość. Można własnoręcznie wykonać bułkę tartą z upieczonych na złoty kolor kawałków pieczywa i następnie ich pokruszeniu lub starcie.

Podstawowe rzadkie ciasto

- 100 g mąka samo-rosnąca
- 1 szczypta sól
- woda

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

podstawowe ciasto na placuszki

- 100 g mąka samo-rosnąca
- 5 ml olej roślinny
- 1 szczypta sól
- woda

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

Ciasto eleganckie

- 100 g mąka pszenna
- 15 ml olej roślinny
- 1 szczypta sól
- 1 jajo
- 150ml płyn

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

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

Chrupiące ciasto chińskie

- 5 ml olej roślinny
- 10 g proszek do pieczenia
- 75 g mąka kukurydziana
- 1 jajo
- 1 szczypta sól
- woda

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

CZASY SMAŻENIA

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.

Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia. Chipsy (frytki) i inne warzywa powinny być chrupiące.

Chipsy (frytki)

- Użyj odmiany ziemniaków na frytki, jak King Edward, Cara, Maris Piper, Romano albo Desirée.
- Obierz, opłucz, osącz i dokładnie wysusz. Nie wkładaj do kosza więcej niż dwóch warstw pokrojonych ziemniaków na raz. Aby uzyskać najlepsze wyniki, przygotuj w dwóch etapach:

Etap 1 - smaź w oleju przez 5-10 minut (zależnie od ilości) w temperaturze 170°C. Gdy frytki są już blade złote i są otoczone skórką, podnieś kosz z olejem i pozostaw do obcieknięcia i wychłodzenia.

Etap 2 - smaź w oleju przez 2-4 minut w temperaturze 190°C. Gdy frytki będą złote, wyjmij kosz z oleju, wrzuć je na durszlak wyłożony ręcznikiem kuchennym.

Mrożone frytki (francuskie)

Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Pozostałe warzywa

Wiele warzyw można smażyć w głębokim tłuszczu - cebula w plasterkach, pieczarki, kalafior. Można je smażyć świeże lub mrożone, zawsze powinny być panierowane.

MROŻONKI

- Mrożonki szybko schładzają olej, należy więc je smażyć w pojedynczych warstwach.
- Przed włożeniem w olej konieczne jest usunięcie nadmiaru lodu i wody.
- Wkładaj kawałki oddzielnie, mogą do siebie przyrastać.
- Ustaw najwyższą temperaturę i zanurzaj kosz powoli, aby zmniejszyć pienienie się oleju.



- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Ryby - mrożone

Mrożone ryby w panierce można bezpośrednio smażyć w oleju. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
gładzica	190	5 - 6
filety	170	10 - 15
goujons	190	3
krewetki	170	3 - 5
ciastka rybne - małe	170	3
ryby ciasta - średnie/duże	170	4 - 5
śledzie	190	2 - 3

Ryby - świeże

Ryby mają wysoką zawartość wody. Osusz ręcznikiem kuchennym i przed smażeniem otocz panierką. Smaż w całości lub pokrojone na filety, kotlety lub goujons.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
filety, goujons, krewetki, ciastka rybne	190	3 - 4
śledzie	190	1 - 2

Mięso

W głębokim tłuszczu można smażyć mięso tylko świeże lub rozmrożone. Panierować w jajku i bułce tartej lub w rzadkim cieście.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
goujons	190	3
kotleciki, kotlety - małe/duże	170	10/15
jajka po szkocku	170	10
rissoles, kulki mięsne	190	6
sznyצל wiedeński (w zależności od grubości)	170	3-8

Drób

W głębokim tłuszczu można smażyć drób tylko świeży lub rozmrożony. Panierować w jajku i bułce tartej lub w rzadkim cieście. Dla lepszego rezultatu najpierw zdejmij skórę. Odczekaj trochę, aż drób upiecze się w środku. Złota skórka zewnątrz niekoniecznie musi oznaczać, że środek jest upieczony, spróbuj przed podaniem.

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
goujons	170	4
podudzia	170	14 - 15
krokiety	190	2 - 3
kurczak w panierce z bułki - mały	170	15 - 20
kurczak w panierce z bułki - duży	170	20 - 30

Chleb, ciastka, placuszki

Typ	Temperatura (°C)	Czas (min)
pączki okrągłe	190	2
ananas, banan lub jabłko w cieście	190	2 - 3
grzanki (chleb pokrojony w kostkę)	190	1

PROBLEMY

- Jeśli olej pieni się i grozi przelaniem, znaczy, że w koszu jest za dużo produktów (wyjmij część), produkty są za mokre (wysusz i spróbuj ponownie), albo olej jest stary i zanieczyszczony (wymień).
- Po każdym podgrzaniu, jakość oleju się pogarsza.
- Po każdym etapie smażenia w oleju, wilgoć, cząstki żywności i tłuszczu, mąka i przyprawy z panierki, woda z mrożonek, powodują stopniową degradację oleju.
- Cząsteczki się przypalają, przylegają do kolejnej partii jedzenia, zmieniając jego wygląd i smak. Filtrowanie oleju może nieco złagodzić ten proces.
- Jednak olej filtrowany po 10 do 12 zastosowaniach będzie niezdatny do stosowania.
- Frytki wstępnie obsmażone i z piekarnika mają już na sobie warstewkę tłuszczu. Powoduje to we frytkownicy przebarwienie oleju lub jego zagęszczenie.
- Jeśli regularnie smażysz panierowane potrawy, rozważ ewentualność posiadania dwóch partii oleju, pierwsza do żywności panierowanej, druga dla żywności "oil-friendly".
- Ogólna wskazówka: jeśli zauważasz znaczną poprawę smaku potraw po wymianie oleju, znaczy, że olej powinien zostać już wcześniej wymieniony.
- Organa lokalne dysponują informacją o punktach, gdzie można oddać stary olej do recyklingu lub utylizacji, w sposób przyjazny dla środowiska.

WYŁĄCZNIK TERMICZNY

Zadaniem wyłącznika termicznego jest ochrona elementów przed przegrzaniem.

Jeżeli frytkownica przestaje działać:

1. Wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę, niech urządzenie ostygnie.
2. Sprawdź poziom oleju.
3. Jeśli poziom oleju jest poniżej znaku MIN, należy zresetować odłącznik bezpieczeństwa.
4. Jeśli poziom oleju nie jest zbyt niski, a odłącznik bezpieczeństwa zadziałał z jakiegoś innego powodu, porozumiej się z punktem obsługi klienta.
5. Przy pomocy narzędzia do resetowania wciśnij przycisk reset i wyzeruj odłącznik.
6. Zbyt wysoka temperatura zepsuje olej, dlatego wymyj miskę i napełnij świeżym olejem.

KONSERWACJA I OBSŁUGA


Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.



Podstawowa dbałość

1. Powierzchnie zewnętrzne czyść jedynie za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.
2. Przykrywaj miskę pokrywą, żeby olej się nie zanieczyszczał, kurzył, itp.

Pełne czyszczenie (co kilka zastosowań)

- Na powierzchni roboczej ułóż, co najmniej 3 warstwy papieru kuchennego.
 - Będzie potrzebny 5 litrowy pojemnik i lejek z szeroką szyjką.
 - Jeśli chcesz przefiltrować olej, zastosuj sitko wyłożone gazą lub bibułą filtracyjną.
1. Zdejmij pokrywę i wyjmij kosz.
 2. Zdejmij zespół regulacji temperatury z grzałką.
 3. Przelej olej przez lejek.
 4. Wytrzyj zespół regulacji temperatury z grzałką czystą wilgotną szmatką.
 5. Umyj korpus, pokrywę, kosz i miskę w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie wysusz.
-  Te części można myć w zmywarce.
- Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
 - Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
 - Jeśli na grzałce nagromadził się osad, wyczyść dobrze detergentem, a potem czyść ją częściej.
 - Przed ponownym zamontowaniem należy usunąć wszelkie ślady detergentu i wysuszyć.

Przebarwienia

Z czasem kosz, grzałka, termostat, oraz przewody regulacji będą ulegały przebarwieniu. Jest to nieuniknione, nieszkodliwe i nie wpływa na działanie urządzenia.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Postupite osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca. Ovaj proizvod treba postaviti na stabilnu površinu s postavljenim drškama kako bi se izbjeglo prskanje vrućih tekućina.

 Površine uređaja će postati vruće.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

Očistite sve površine koje dolaze u kontakt s hranom ili uljem. Vidi poglavlje Njega i održavanje.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

- ⊗ Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Ne nosite i ne provlačite ništa kroz prostor iznad ili oko uređaja – ako bilo što upadne u uređaj, vruće ulje će prskati van.
- Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- Ne pomičite uređaj kad sadrži vruće ulje.
- Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Prije uporabe, odmotajte kabel do kraja.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- Nosite uređaj samo držanjem ručki za nošenje.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.



ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | | |
|----------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1. Drška poklopca | 7. Svjetlo termostata | 13. Zdjela |
| 2. Poklopac | 8. Kontrolna tipka temperature | 14. Kućište |
| 3. Drška | 9. Tipka za resetiranje | 15. Ručka za nošenje |
| 4. Košara | 10. Utori | 16. Vodilice |
| 5. Držač košare | 11. Grijača/upravljačka jedinica | |
| 6. Svjetlo napajanja | 12. Element | |

PRIPREMA

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
2. Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
3. Postavite uređaj tako da ručka košare ne prolazi do ili preko ruba radne površine, gdje može doći do nezgode dok prolazite.
4. Otvorite ručku košare i gurnite je prema gore preko polugice iznad šarke.
5. Obložite cjedilo papirnatim kuhinjskim ručnicima da se hrana ocijedi nakon kuhanja.

SASTAVLJANJE

1. Spustite posudu u kućište friteze.
2. Umetnite žlijebove upravljačke jedinice u vodilice na stražnjoj strani kućišta (SL. A), i kliznim pokretom postavite je na mjesto. B). **Ako upravljačka jedinica nije ispravno postavljena, sigurnosni prekidač na jedinici sprečava rad friteze.**
3. Stavite košaru u posudu.
4. Gurnite dršku košare prema naprijed i okrenite dršku prema dolje u košaru.
5. Zatvorite poklopac.

PUNJENJE

1. Ispunite posudu kvalitetnim uljem za kuhanjem između oznaka MIN (2,7 litre) i MAX (3,2 litre) na bočnim stranama posude.
2. Ne koristite čvrsto ulje za kuhanje, mast, maslac ili margarin.
3. Ne miješajte ulja različitih vrsta, jer će imati različite karakteristike temperature.
4. Zatvorite poklopac.

PRIPREMANJE HRANE

1. Izrežite hranu na podjednake dijelove.
2. Uvaljajte mokru hranu (npr. ribu, ananas) brašnom, krušnim mrvicama, tijestom i sl.
3. Nemojte koristiti uređaj za odmrzavanje hrane. Sva hrana osim unaprijed skuhane, zamrznute hrane, mora se potpuno otopiti prije stavljanja u uređaj.
4. Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.
5. Kad kuhate sirovo povrće (npr. štapiće ili ploške krumpira), osušite ih papirnatim kuhinjskim ručnikom ili krpom.

UPORABA FRITIZE

1. Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu (130/190°C).
2. Stavite utikač u utičnicu.
3. Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
4. Svjetlo termostata će svijetliti, zatim se uključivati i isključivati u ciklusima kako termostat održava temperaturu.
5. Sačekajte dok se svjetlo isključi prije kuhanja.
6. Stavite pripremljene komade hrane u košaru.
7. Pokušajte ne stavljati više od dva sloja hrane u košaru. Ako trebate kuhati više, kuhajte u nekoliko puta.
8. Koristeći rukavicu za pećnicu, držite košaru za ručku i lagano spustite košaru u ulje.
9. Ulje će se pjeniti zbog kontakta s vodom u hrani. Dok god ne postoji opasnost da pjena prelazi zdjelu, nemojte brinuti.
10. Ako postoji opasnost da će pjena preći zdjelu, uklonite košaru, vratite je na papirnat kuhinjski ručnik i pogledajte dio „problemi“.
11. Sačekajte dok se hrana ne ispeče.
12. Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.

13. Koristeći rukavicu za pećnicu, podignite košaru za ručku, zakačite držač košare preko ruba zdjele i ostavite da se ocijedi.
14. Istresite hranu u cjedilo da se još ocijedi prije serviranja.
15. Vratite praznu košaru na rub zdjele.
16. Ako želite skuhati još hrane, provjerite razinu ulja i po potrebi ga dolijte.
17. Po završetku izvucite utikač uređaja iz utičnice.

SAVJETI I PREPORUKE

- Stavljanje hrane u ulje smanjuje temperaturu ulja.
- Ako dodate malo hrane, temperatura će se brzo vratiti i hrana će se pravilno skuhati.
- Kad stavljate hranu u uređaj, trebate vidjeti kako iskaču mjehurići.
- To je para koja se stvara kad se zagrije vlaga u hrani.
- Para koja izlazi iz hrane sprječava da ulje uđe u nju.
- Hrana se kuha ujednačeno – čvrsto i hrskavo.
- Ako dodate puno hrane, temperatura se neće vratiti i vaša hrana će upiti ulje.

PREMAZI I TEKUĆA TIJESTA

Uvaljajte u premake svu hranu osim one koja je bogata škrobom, kao što su krumpir i krafne. Premazi štite hranu, pomažu da sokovi ne isteknu u ulje i zbog njih hrana bude hrskava i ukusna. Općenito, premazi se neće lijepiti na smrznutu hranu.

Brašno sa začinima

Deblji premazi se ne lijepe dobro na mokru hranu, stoga ih prvo uvaljajte u brašno sa začinima. Koristite ga samo za premazivanje male masne ribe kao što je sleđ.

Jaja i krušne mrvice

Popularno za ribu, piletinu i škotska (pohana) jaja, dajući im atraktivan, hrskavi izgled. Idealno za hranu koja se treba poslužiti hladna jer ostaje hrskava satima.

1. Uvaljajte hranu u brašno sa začinima da je osušite. Umočite u tučeno jaje, zatim u krušne mrvice, ponavljajte dok ne bude pokrivena do kraja, dobro pritisnite i istresite sav višak.
2. svježe krušne mrvice daju grub izgled. Napravite suhe krušne mrvice tako da ispečete ostatke kruha dok ne poprime zlatnu boju, zatim ih istucite ili sameljite u fine mrvice.

Obično tijesto za pohanje

- 100 g brašna s dodatkom praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- voda

Prosijte brašno u zdjelu. Dodajte soli. Neposredno prije nego što je tijesto za pohanje potrebno, dodajte dovoljno vode da se napravi glatko tijesto za pohanje.

Obično tijesto za krafne/uštipke

- 100 g brašna s dodatkom praška za pecivo
- 5 ml biljnog ulja
- 1 prstohvat soli
- voda

Prosijte brašno u zdjelu. Dodajte soli. Umiješajte ulje. Neposredno prije nego što je tijesto za pohanje potrebno, dodajte dovoljno vode da se napravi glatko tijesto za pohanje.

Bogato tijesto za krafne/uštipke

- 100 g običnog brašna
- 15 ml biljnog ulja
- 1 prstohvat soli
- 1 jaje
- 150 ml tekućina



Tekućina može biti voda, mlijeko, pivo, gazirana voda itd. Razdvojite jaje. Prosijte brašno u zdjelu. Dodajte soli. Umiješajte žutanjak jajeta, zatim tekućinu. Umiješajte ulje. Neposredno prije uporabe, umiješajte pjenjačom bjelanjak jajeta i uvaljajte u tijesto za pohanje.

Hrskavo kinesko tijesto za pohanje

- 5 ml biljnog ulja
- 10 g prašak za pecivo
- 75 g kukuruzno brašno
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli
- voda

Pomiješajte jaje, kukuruzno brašno i ulje s dovoljno hladne vode da se stvori kremasta baza u koju se dodaje ili jaje i krušne mrvice ili tijesto za pohanje.

VREMENA PRŽENJA

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.

Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok.

Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna. Čips ili prženi krumpirići i drugo povrće trebaju biti hrskavi.

Prženi krumpirići

- Koristite krumpiriće za prženje kao što su Ledo, Standard, Clever, itd.
- Ogulite, izrežite i dobro osušite. Ne stavljajte više od dva sloja krumpirića u košaru istodobno. Za najbolje rezultate, kuhajte u dvije faze:

faza 1 – pržite 5-10 minuta (ovisno o količini) na 170°C. Kad krumpirići postanu svijetlo zlatni, a vanjski dio je čvrst, podignite košaru iz ulja i ostavite krumpiriće da se osuše i ohlade.

faza 2 – pržite 2-4 minute na 190°C. Kad postanu zlatno smeđi i hrskavi, izvadite iz ulja, ocijedite u cjedilu obloženom kuhinjskim ručnikom.

Smrznuti krumpirići

Za njih obično ne trebaju dvije faze. Slijedite upute na pakiranju.

Drugo povrće

Svo povrće se može peći u dubokom ulju – ploške luka, gljive, cvjetovi cvjetače. Mogu se pripremati svježi ili smrznuti i treba ih se obložiti.

SMRZNUTA HRANA

- Smrznuta hrana brzo hladi ulje, stoga pržite jedan po jedan sloj.
- Otrjesite višak leda ili vode prije dodavanja hrane u ulje.
- Držite dijelove razdvojene ili će se zalijepiti.
- Koristite najvišu postavku temperature i polako spustite košaru u ulje da smanjite pjenjenje.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

Riba - smrznuta

Smrznuta riba za paniranje se može pržiti smrznuta. Slijedite upute na pakiranju.

Vrsta	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
iverak	190	5 - 6
fileti	170	10 - 15
štapići	190	3
škampi	170	3 - 5
riblji kolačići - mali	170	3
riblji kolačići – srednji/veliki	170	4 - 5
sleđ	190	2 - 3

Riba -svježa

Riba ima visok sadržaj vode. Osušite kuhinjskim ručnikom i uvaljajte prije kuhanja. Koristite cijelu ili izrežite u filete, komade ili štapiće.

Vrsta	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
fileti, štapići, škampi, riblji kolačići	190	3 - 4
sleđ	190	1 - 2

Meso

Pržite samo svježe ili otopljeno meso. Uvaljajte u jaje i krušne mrvice ili tijesto.

Vrsta	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
štapići	190	3
bataci	170	10/15
kroketi	170	10
piletina u mrvicama - mala	190	6
piletina u mrvicama - velika	170	3-8

Piletina

U dubokom ulju pržite samo svježju ili otopljenu piletinu. Uvaljajte u jaje i krušne mrvice ili tijesto za pohanje. Prvo skinite kožu za bolje rezultate. Pustite da se piletina dobro skuha u sredini. Hrskava zlatna vanjšina ne znači nužno da je gotova iznutra, stoga probajte prije posluživanja.

Vrsta	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
štapići	170	4
bataci	170	14 - 15
kroketi	190	2 - 3
piletina u mrvicama - mala	170	15 - 20
piletina u mrvicama - velika	170	20 - 30

Kruh, kolači, uštipci/krafne

Vrsta	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
prstenaste krafne	190	2
uštipci s ananasom, bananom ili jabukama	190	2 - 3
krutoni (kruh u kockicama)	190	1



PROBLEMI

- Ako se ulje pjeni i ako prijeti izlivanje, previše je hrane u košari (izvadite malo), hrana je previše vlažna (osušite je malo i probajte opet), ili je ulje staro i onečišćeno (zamijenite ga).
- Svaki put kad se ulje zagrije, propada.
- Svaki put kad se hrana stavi u njega, djeliči hrane i masti, brašna i začina s premaza, voda sa zamrznute hrane, uzrokuje daljnje propadanje.
- Komadići pocrne, izgore i zalijepe se na sljedeći slijed hrane, mijenjajući njen izgled i okus. Filtriranje to može malo smanjiti.
- Čak i filtrirano ulje se pokvari nakon 10 do 12 uporaba.
- Unaprijed obrađeni krumpir i krumpir iz pećnice ima premaz od ulja iz postupka obrade. To će zgusnuti ili promijeniti boju ulja u vašoj fritezi.
- Ako redovito pohate hranu, možda bi bilo dobro da imate dva kompleta ulja, jedno za pohanje, a jedno za hranu koja „ne šteti“ ulju.
- Ugrubo, ako primijetite značajno poboljšanje u okusu nakon promjene ulja, trebali ste ga promijeniti ranije.

- Vaše lokalne vlasti imaju odlagalište gdje se ulje može odnijeti na reciklažu ili odlaganje na ekološki način.

TERMALNO ISKLJUČIVANJE

Isključivanje radi zbog zaštite uređaja od pregrijavanja.

Ako vaša friteza prestane raditi:

1. Isključite na sklopku, isključite s napajanja i pustite da se ohladi.
2. Provjerite razinu ulja.
3. Ako je razina ulja ispod oznake MIN, resetirajte isključivanje.
4. Ako razina ulja nije preniska i isključivanje se dogodilo zbog nekog drugog razloga, pozovite servis.
5. Uz pomoć alata za resetiranje pritisnite tipku kako biste izvršili resetiranje automatskog prekidača.
6. Pretjerana toplina kvari okus ulja; stoga operite zdjelu i ponovo je napunite svježim uljem.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.

Normalno čišćenje

1. Obrišite spoljašnje površine vlažnom krpom.
2. Stavite poklopac na zdjelu da držite prašinu itd podalje od ulja.

Potpuno čišćenje (nakon nekoliko uporaba)

- Poklopite radnu površinu s najmanje 3 sloja kuhinjskog papirnatoг ručnika.
 - Trebat će vam posuda od 5 litara i široki lijevak.
 - Ukoliko želite filtrirati ulje, koristite sito obloženo muslinom ili papirom za filtriranje.
1. Skinite poklopac i košaru.
 2. Podignite grijaču/kontrolnu jedinicu.
 3. Ulijte ulje u lijevak.
 4. Očistite grijaču/kontrolnu jedinicu čistom mokrom krpom.
 5. Operite kućište, poklopac, košaru i zdjelu toplom vodom sa sapunicom i dobro osušite.



Te dijelove možete prati u perilici.

- Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.
- Ako se na uređaju stvore nakupine, očistite ih deterdžentom i češće čistite.
- Uklonite sve tragove deterdženta i osušite prije ponovnog sastavljanja.

Gubitak boje

Uporabom, košara, uređaj, termostat i kontrolne žice će izgubiti boju. to je neizbježno, bezopasno i neće utjecati na rad uređaja.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

Te naprave ne smejo uporabljati otroci, stari od 0 do 8 let. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ob stalnem nadzoru. Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Napravo in kabel hranite nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave.

To napravo morate postaviti na ravno površino, pri čemer naj bosta ročaja nameščena tako, da preprečite razlitje vročih tekočin.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

Očistite vse površine v stiku s hrano ali oljem. Glejte poglavje Skrb in vzdrževanje.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- ⊗ Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Nad ali mimo naprave ne nosite ali podajajte ničesar – če kaj pade v napravo, bo iz nje brizgnilo vroče olje.
- Priključene naprave ne puščajte brez nadzora.
- Naprave ne premikajte, kadar vsebuje vroče olje.
- Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Pred uporabo do konca odvijte kabel.
- Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- Napravo nosite samo za ročaja.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | | |
|--------------------|---------------------------|-------------------|
| 1. Ročaj pokrova | 7. Lučka termostata | 13. Skleda |
| 2. Pokrov | 8. Nastavitev temperature | 14. Ohišje |
| 3. Ročaj | 9. Gumb za ponastavitev | 15. Nosilni ročaj |
| 4. Košara | 10. Utori | 16. Vodila |
| 5. Nastavek košare | 11. Grelna/krmilna enota | |
| 6. Lučka za vklop | 12. Element | |

PRIPRAVA

1. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
2. Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
3. Napravo postavite tako, da ročaj košare ne sega do ali čez rob delovne površine, kjer se lahko zatakne ob koga, ki hodi mimo.
4. Odprite ročaj košare in potisnite pokončne dele čez zapah nad tečajem.
5. Cedilo obložite s papirnato brisačo, da odcedite kuhano hrano.

SESTAVLJANJE

1. Skledo spustite v ohišje cvrtnika.
2. Utoře na upravljalni enoti poravnajte z vodili na zadnji strani ohišja (SLIKA A) in upravljalno enoto pomaknite na njeno mesto (SLIKA B). **Če upravljalna enota ni pravilno nameščena, bo varnostno stikalo na enoti preprečilo delovanje cvrtnika.**
3. Košaro dajte v skledo.
4. Pritisnite ročaj košare naprej in ga nato obrnite navzdol v košaro.
5. Ponovno namestite pokrov.

DOLIVANJE

1. Posodo napolnite s kakovostnim tekočim jedilnim oljem, tako da je raven med oznakama MIN (2,7 l) in MAX (3,2 l) na strani posode.
2. Ne uporabljajte trdnega jedilnega olja, masti, masla ali margarine.
3. Ne mešajte olj različnih vrst, saj imajo različne temperaturne lastnosti.
4. Znova namestite pokrov.

PRIPRAVA HRANE

1. Hrano razrežite na kose enotne velikosti.
2. Mokra živila (npr. ribe, ananas) premažite z moko, drobtinami, obdajte s testom itd.
3. Naprave ne uporabljajte za odmrzovanje hrane. Vsa živila, razen vnaprej kuhanih hitro zamrznjenih živil, morajo biti v celoti odmrznjena, preden jih vstavite v napravo.
4. Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.
5. Pri kuhanju surove zelenjave (npr. krompirjev čips ali rezine) posušite kose s papirnato brisačo ali prtikom.

UPORABA VAŠEGA CVRTNIKA

1. Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo (130–190 °C).
2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
3. Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
4. Lučka termostata najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
5. Pred kuhanjem počakajte, da se lučka izklopi.
6. Pripravljene kose hrane dajte v košaro.
7. V košaro ne poskušajte dati več kot dveh plasti hrane. Če želite skuhati več hrane, jo skuhajte zaporedoma.
8. Z rokavico za pečico držite košaro za ročaj in košaro počasi ter previdno spustite v olje.
9. Ko pride olje v stik z vodo iz hrane, se speni. Dokler ni nevarnosti, da se pena prelije iz sklede, naj vas to ne skrbi.
10. Če je videti, da se bo pena prelila iz sklede, odstranite košaro, jo postavite na papirnato brisačo in glejte razdelek »težave«.
11. Počakajte, da je hrana kuhana.
12. Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.

13. Z rokavico za pečico dvignite košaro za ročaj, zataknite nastavek košare za rob sklede in počakajte, da olje odteče.
14. Preden hrano postrežete, jo izpraznite v cedilo, da odteče še več olja.
15. Prazno košaro vrnite na rob sklede.
16. Če želite skuhati naslednjo porcijo hrane, preverite raven olja in ga po potrebi dolijte.
17. Ko končate, napravo izključite iz električnega omrežja.

NASVETI IN NAMIGI

- Ko daste hrano v olje, se zmanjša temperatura olja.
- Če dodate malo hrane, se bo temperatura hitro dvignila na prejšnjo vrednost in hrana se bo pravilno skuhalo.
- Ko daste hrano v napravo, morate videti uhajanje mehurčkov.
- To je para, ki nastane ob segrevanju vlage v hrani.
- Para, ki uhaja iz hrane, preprečuje vpijanje olja v hrano.
- Hrana se enakomerno skuha – čvrsto in hrustljivo.
- Če dodate preveč hrane, se temperatura ne bo dvignila na prejšnjo vrednost in hrana bo vpila olje.

PANADE IN TESTA ZA CVRENJE

Premažite vsa živila, razen tistih, ki vsebujejo veliko škroba, kot so krompir in krofi. Premaz ščiti hrano, pomaga preprečevati uhajanje sokov v olje in zagotavlja hrustljivost ter okus. Na splošno se premazi ne primejo zamrznjenih živil.

Začinjena moka

Debelejši premazi se ne oprimejo mokre/vlažne hrane, zato jih najprej premažite z začinjeno moko. Samo moko uporabite za majhne cele mastne bele ribe.

jajce in krušne drobtine

To je priljubljen premaz za ribe, piščanca in panirana jajca, saj zagotavlja privlačno ter hrustljivo površino. Idealen je za živila, ki se postrežejo hladna, saj ostane hrustljiv več ur.

1. Hrano posušite tako, da jo premažete z začinjeno moko. Pomočite jo v stepeno jajce in nato drobtine, kar ponavljajte, dokler ni hrana enakomerno premazana, nato pa s tresenjem odstranite odvečen premaz.
2. Sveže drobtine dajejo grob videz. Suhe drobtine naredite tako, da ostanke kruha popečete do zlate barve in jih zdrobite ali predelate v drobne drobtine.

Osnovno testo

- 100 g samovzhajalna moka
- 1 ščepec sol
- voda

Moko presejete v skledo. Dodajte sol. Takoj pred uporabo vmešajte dovolj vode, da dobite gladko testo.

Osnovno testo za cvrtje

- 100 g samovzhajalna moka
- 5 ml rastlinsko olje
- 1 ščepec sol
- voda

Moko presejete v skledo. Dodajte sol. Vmešajte olje. Takoj pred uporabo vmešajte dovolj vode, da dobite gladko testo.

Izboljšano testo za cvrtje

- 100 g gladka moka
- 5 ml rastlinsko olje
- 1 ščepec sol
- 1 jajce
- 150 ml tekočina



Tekočina je lahko voda, mleko, pivo, gazirana voda itd. Ločite jajce. Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Vmešajte rumenjaki in nato tekočino. Vmešajte olje. Tik pred uporabo naredite sneg iz beljaka in ga vmešajte v testo.

Hrustljivo kitajsko testo

- 5 ml rastlinsko olje
- 10 g pecilni prašek
- 75 g koruzna moka
- 1 jajce
- 1 ščepec sol
- voda

Jajce, koruzno moko, sol in olje zmešajte z dovolj mrzle vode, da nastane kremasta osnova, ki ji dodate jajce in drobtine ali testo.

ČAS CVRENJA

Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.

Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno. Krompirček in zelenjava morata biti hrustljava.

Ocvrti krompirček

- Uporabite krompir za cvrtje, na primer King Edward, Cara in Maris Piper, Romano ali Desirée.
- Olupite, odrežite, sperite, pustite, da odteče voda, in temeljito posušite. V košaro ne dajte več kot dveh plasti krompirčka. Za najboljše rezultate kuhajte v dveh fazah:
 1. faza – cvrite 5–10 minut (odvisno od količine) pri 170 °C. Ko je krompirček blede zlate barve in ima trdo površino, dvignite košaro iz olja ter pustite krompirček, da se ohladi in olje odteče
 2. faza – 2–4 minute cvrite pri 190 °C. Ko je zlato rjav in hrustljiv, ga odstranite iz olja in odcedite v cedilu, obloženem s papirnato brisačo.

Zamrznjen krompirček

Sledite navodilom na embalaži.

Zelenjava

Veliko zelenjave je primerne za cvrtje – čebulni obročki, gobe, cvetača. Kuhate jo lahko svežo ali zamrznjeno in jo je treba premazati.

ZAMRZNJENA HRANA

- Zamrznjena hrana hitro ohladi olje, zato cvrite po en sloj.
- Preden hrano dodate v olje, otriesite odvečni led ali vodo.
- Kose imejte ločene, sicer se zlepijo.
- Uporabite najvišjo nastavitev temperature in počasi spustite košaro v olje, da zmanjšate nastajanje pene.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

Ribe – zamrznjena

Vnaprej premazane ribe lahko kuhate zamrznjene. Sledite navodilom na embalaži.

Vrsta	Temperatura (°C)	Čas (minute)
morski list	190	5 - 6
fileji	170	10 - 15
trakovi	190	3
škampi	170	3 - 5
ribji ocvrtki – majhni	170	3
ribji ocvrtki – srednji/veliki	170	4 - 5
mala bela riba	190	2 - 3

Ribe – sveže

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

Vrsta	Temperatura (°C)	Čas (minute)
fileti, trakovi, škampi, ribji ocvrtki	190	3 - 4
mala bela riba	190	1 - 2

Meso

Cvrite samo sveže ali odmrznjeno meso. Premažite ga z jajcem in drobtinami ali obdajte s testom.

Vrsta	Temperatura (°C)	Čas (minute)
trakovi	190	3
zrezki, kotleti – majhni/veliki	170	10/15
panirana jajca	170	10
mesne štruce, mesne kroglice	190	6
dunajski zrezek (odvisno od debeline)	170	3-8

Perutnina

Cvrite samo svežo ali odmrznjeno perutnino. Premažite ga z jajcem in drobtinami ali obdajte s testom. Za boljše rezultate najprej odstranite kožo. Pustite, da se perutnina skuha do sredine. Hrustljava zlata površina tega še ne zagotavlja, zato to pred strežbo preverite.

Vrsta	Temperatura (°C)	Čas (minute)
trakovi	170	4
bedra	170	14 - 15
kroketi	190	2 - 3
piščanec v drobtinah – majhen	170	15 - 20
piščanec v drobtinah – velik	170	20 - 30

Kruh, pecivo, ocvrtki

Vrsta	Temperatura (°C)	Čas (minute)
krofi z luknjo	190	2
ocvrt ananas, banana ali jabolko	190	2 - 3
krušne kocke	190	1

TEŽAVE

- Če se olje peni in je videti, kot da se bo prelilo, je preveč hrane v košari (nekaj jo vzemite ven), je hrana prevlažna (posušite jo in poskusite znova) ali pa je olje staro ali onesnaženo (zamenjajte ga).
- Vsakič, ko olje segrejete, se poslabša.
- Vsakič, ko vanj daste hrano, ga dodatno poslabšajo vlaga, delci hrane in maščobe, moka ter začimbe iz premazov in voda iz zamrznjene hrane.
- Delci potemnjijo, se zažgejo in se sprimejo z naslednjo porcijo hrane, kar spremeni njen videz in okus. To lahko deloma izboljšate s filtriranjem.
- Tudi filtrirano olje bo izrabljeno po 10 do 12 uporabah.
- Vnaprej kuhan krompirček in krompirček za pečico je premazan z oljem zaradi postopka predhodnega kuhanja. To zgosti in razbarva olje v vašem cvrtniku.
- Če pogosto kuhate premazano hrano, je smiselno, da hranite dve olji, eno za premazano in eno za "olju prijazno" hrano.
- Približno vodilo je, da morate v primeru, da ob menjavi olja opazite bistveno izboljššan okus, olje zamenjati pogosteje.



- Krajevni organi imajo urejeno zbiralno mesto, kjer lahko pustite staro olje za recikliranje ali okolju prijazno odstranjevanje.

TOPLOTNI IZKLOP

Izklop se vklopi, da grelnik zaščiti pred pregrevanjem.

Če cvrtnik preneha delovati:

1. Izklopite ga, odklopite kabel in pustite, da se ohladi.
2. Preverite raven olja.
3. Če je raven olja pod oznako MIN, ponastavite izklop.
4. Če olja ni premalo in se je izklop aktiviral zaradi drugega vzroka, se obrnite na službo za pomoč strankam.
5. Z orodjem za ponastavitev pritisnite gumb za ponastavitev, da ponastavite izklop.
6. Čezmerna toplota je uničila olje, zato posodo očistite in jo napolnite s svežim oljem.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.

Običajno čiščenje

1. Zunanje površine obrišite z vlažno krpo.
2. Na skledo dajte pokrov, da olje zaščitite pred prahom itd.

Popolno čiščenje (po vsakih nekaj uporabah)

- Delovno površino pokrijte z vsaj 3 plastmi papirnatih brisač.
- Potrebovali boste 5-litrsko posodo in lijak s širokim vratom.
- Če želite filtrirati olje, uporabite sito, obloženo s finim blagom ali filtrskim papirjem.

1. Odstranite pokrov in košaro.
2. Snemite grelno/krmilno enoto.
3. Olje zlijte v lijak.
4. Grelno/krmilno enoto očistite z mehko vlažno krpo.
5. Ohišje, pokrov, košaro in skledo operite v topli milnici ter jih temeljito posušite.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

1. Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
2. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.
3. Če se na grelniku nabirajo usedline, ga očistite s čistilom in čistite pogosteje.
4. Pred sestavljanjem odstranite vse sledove čistila in posušite vse dele.

Razbarvanje

Zaradi uporabe košara, grelnik, termostati in krmilne žice spremenijo barvo. To je neizogibno, neškodljivo in ne vpliva na delovanje naprave.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.
Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.


ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και πάνω σε περίπτωση που επιβλέπονται συνεχώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων αν βρίσκονται υπό επίτηρηση ή οδηγίες που αφορούν τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά. Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή επιφάνεια με τις λαβές τοποθετημένες με τρόπο που να αποτρέπεται η διαρροή ζεστών υγρών.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού. Καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή λάδι. Ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και Συντήρηση.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

-  Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπιανίρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην μεταφέρετε ή μην περνάτε αντικείμενα στον χώρο πάνω από τη συσκευή ή κοντά σε αυτή – αν πέσει οτιδήποτε μέσα στη συσκευή, το καυτό λάδι θα πισιλίσει έξω.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει καυτό λάδι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Να ξετυλίγετε εντελώς το καλώδιο πριν από τη χρήση.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Να μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας τη μόνο από τις χειρολαβές μεταφοράς.
- Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ



ΣΧΕΔΙΑ

- | | | |
|-----------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Χειρολαβή καπακιού | 7. Λυχνία θερμοστάτη | 12. Αντίσταση |
| 2. Καπάκι | 8. Διακόπτης θερμοκρασίας | 13. Κάδος |
| 3. Χειρολαβή | 9. Κουμπί επαναφοράς | 14. Σώμα |
| 4. Καλάθι | 10. Εγκοπές | 15. Χειρολαβή μεταφοράς |
| 5. Βάση καλαθιού | 11. Μονάδα θέρμανσης/
ελέγχου | 16. Οδηγοί |
| 6. Λυχνία ισχύος | | |

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2. Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
3. Να τοποθετείτε τη συσκευή έτσι ώστε η χειρολαβή του καλαθιού να μην εκτείνεται πάνω ή πέρα από την άκρη της επιφάνειας εργασίας, όπου υπάρχει η πιθανότητα να τη σπρώξετε ακούσια καθώς περνάτε.
4. Να ξεδιπλώνετε τη χειρολαβή του καλαθιού και να μετακινείτε τα στηρίγματα από την άλλη πλευρά της ασφάλειας πάνω από την άρθρωση.
5. Στρώστε χαρτί κουζίνας σε ένα σουρωτήρι, για να στραγγίσετε το φαγητό μετά από το μαγείρεμα.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Κατεβάστε το δοχείο στο σώμα της φριτέζας.
2. Τοποθετήστε τις εγκοπές στη μονάδα ελέγχου με τους οδηγούς στο πίσω μέρος του σώματος (ΕΙΚ. Α) και σπρώξτε τη μονάδα ελέγχου στη θέση της (ΕΙΚ. Β). **Σε περίπτωση που η μονάδα ελέγχου δεν τοποθετηθεί σωστά, η λειτουργία της φριτέζας αποτρέπεται από ένα διακόπτη ασφαλείας της μονάδας.**
3. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο.
4. Σπρώξτε τη λαβή του καλαθιού προς τα εμπρός και περιστρέψτε τη λαβή προς τα κάτω μέσα στο καλάθι.
5. Επανατοποθετήστε το καπάκι.

ΠΛΗΡΩΣΗ

1. Γεμίστε τον κάδο με υγρό λάδι μαγειρικής καλής ποιότητας έως ένα σημείο μεταξύ των ενδείξεων MIN (2,7 λίτρα) και MAX (3,2 λίτρα) στην πλευρά του κάδου.
2. Μη χρησιμοποιείτε στερεό λάδι μαγειρικής, λίπος, βούτυρο ή μαργαρίνη.
3. Μην αναμειγνύετε λάδια διαφορετικού τύπου, καθώς θα έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά θερμοκρασίας.
4. Τοποθετήστε πάλι το καπάκι.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

1. Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους.
2. Πασπαλίστε τα υγρά τρόφιμα (π.χ. ψάρι, ανανά) με αλεύρι, τριμμένη φρυγανιά, κουρκούτι, κλπ.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την απόψυξη τροφίμων. Τα τρόφιμα που δεν είναι προμαγειρεμένα ή άμεσα κατεψυγμένα θα πρέπει να ξεπαγώνουν πριν τα τοποθετήσετε μέσα στη συσκευή.
4. Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.
5. Όταν μαγειρεύετε ωμά λαχανικά (π.χ. πατάτες τηγανιτές ή πατατάκια), να σκουπίζετε τα νερά από τα κομμάτια με χαρτί ή πετσέτα κουζίνας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

1. Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (130-190°C).
2. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
3. Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
4. Θα ανάψει η λυχνία θερμοστάτη και κατόπιν θα ξεκινήσει και θα τερματιστεί ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
5. Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.
6. Τοποθετήστε τα τεμάχια τροφίμων που έχετε προετοιμάσει μέσα στο καλάθι.
7. Προσπαθήστε να μη βάζετε πάνω από δύο στρώματα τροφίμων μέσα στο καλάθι. Αν πρέπει να μαγειρέψετε περισσότερο φαγητό, κάντε το τμηματικά.
8. Αφού φορέσετε γάντι φούρνου, πιάστε το καλάθι από τη χειρολαβή και κατεβάστε το απαλά μέσα στο λάδι.
9. Το λάδι θα αφίρσει όταν έρθει σε επαφή με το νερό από τα τρόφιμα. Εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος ο αφρός να ξεχειλίσει έξω από τον κάδο, το αφρίσμα δε θα πρέπει να σας ανησυχεί.
10. Εάν υπάρχει κίνδυνος ο αφρός να ξεχειλίσει έξω από τον κάδο, αφαιρέστε το καλάθι, βάλτε το πάλι πάνω στο χαρτί κουζίνας, και δείτε την ενότητα "προβλήματα".
11. Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.
12. Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
13. Αφού φορέσετε το γάντι φούρνου, σηκώστε το καλάθι από τη χειρολαβή, κρεμάστε το καλάθι στο χείλος του κάδου, και αφήστε το να στραγγίσει.
14. Αδειάστε το φαγητό μέσα στο σουρωτήρι, για να στραγγίσει κι άλλο προτού το σερβίρετε.
15. Επιστρέψτε το άδειο καλάθι στο χείλος του κάδου.
16. Αν θέλετε να μαγειρέψετε και άλλα τρόφιμα, ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού και συμπληρώστε όσο χρειάζεται.
17. Μόλις τελειώσετε, βγάλτε τη φριτέζα από την πρίζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Όταν προσθέτετε τρόφιμα στο λάδι η θερμοκρασία του μειώνεται.
- Αν προσθέσετε λίγα τρόφιμα, η θερμοκρασία θα αποκατασταθεί γρήγορα, και τα τρόφιμα θα μαγειρευτούν κανονικά.
- Όταν βάζετε τρόφιμα μέσα στη συσκευή, θα δείτε τις φυσαλίδες που εκλύονται.
- Πρόκειται για ατμό, ο οποίος σχηματίζεται όταν θερμαίνεται η υγρασία στο εσωτερικό των τροφίμων.
- Ο ατμός που εκλύεται από τα τρόφιμα αποτρέπει τη διείσδυση του λαδιού στα τρόφιμα.
- Τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα – σφιχτά και τραγανά.
- Αν προσθέσετε πάρα πολλά τρόφιμα, η θερμοκρασία δε θα αποκατασταθεί, και τα τρόφιμά σας θα απορροφήσουν λάδι.

ΑΛΕΥΡΩΜΑ ΚΑΙ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ

Να επαλείψετε όλα τα τρόφιμα, εκτός από όσα έχουν υψηλή περιεκτικότητα αμύλου, όπως οι πατάτες και οι λουκουμάδες. Η επάλειψη προστατεύει τα τρόφιμα, εμποδίζει τη διαρροή των χυμών τους στο λάδι, και κάνει τα τρόφιμα νόστιμα και τραγανά. Γενικά, οι επαλείψεις δεν στέκονται πάνω σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

καρκευμένο αλεύρι

Οι παχιές επαλείψεις δεν στέκονται καλά πάνω σε υγρά/νωπά τρόφιμα, για αυτό το λόγο πασπαλίστε τα πρώτα με καρκευμένο αλεύρι. Χρησιμοποιήστε μόνο αλεύρι για να επαλείψετε λιπαρά ψάρια όπως η αθερίνα.

αυγό και τριμμένη φρυγανιά

Δημοφιλής επάλειψη για ψάρια, κοτόπουλο και σκοτσέζικα αυγά, χαρίζει ελκυστική, τραγανή κρούστα ιδανική για τρόφιμα που θα σερβιριστούν κρύα, καθώς παραμένει τραγανή για ώρες.

1. Για να στεγνώσετε τα τρόφιμα, επαλείψτε τα με καρκευμένο αλεύρι. Βουτήξτε τα σε χτυπημένο αυγό, μετά σε τριμμένη φρυγανιά, επαναλάβετε έως ότου καλυφθούν εντελώς, μετά τινάξτε τα για να φύγει ό, τι περισσεύει.



2. Τα ψίχουλα του ψωμιού δίνουν ανάγλυφη εμφάνιση. Μπορείτε να φτιάξετε στεγνά ψίχουλα ή τριμμάτα ψωμιού αφού ψήσετε τα κομματάκια του ψωμιού έως ότου πάρουν χρώμα, και μετά τα τριψετε με το χέρι ή σε μηχανήμα.

Απλό κουρκούτι

- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 πρέζα αλάτι
- νερό

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Λίγο πριν το χρειαστείτε, ανακατέψτε με αρκετό νερό για να κάνετε ένα αραιό κουρκούτι.

Απλό κουρκούτι για τηγάνισμα

- 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 5 ml σπορέλαιο
- 1 πρέζα αλάτι
- νερό

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Χτυπήστε το με λάδι. Λίγο πριν το χρειαστείτε, ανακατέψτε με αρκετό νερό για να κάνετε ένα αραιό κουρκούτι.

Παχύρρευστο κουρκούτι για τηγάνισμα

- 100 g αλεύρι
- 5 ml σπορέλαιο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 αβγό
- 150ml υγρό

Το υγρό μπορεί να είναι νερό, γάλα, μπύρα, ανθρακούχο νερό, κλπ.

Ξεχωρίστε τον κρόκο από το ασπράδι του αυγού. Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέστε το αλάτι. Χτυπήστε τον κρόκο του αυγού, έπειτα το υγρό. Χτυπήστε το με λάδι. Μόλις το χρειαστείτε, χτυπήστε το ασπράδι του αυγού και ρίξτε το στο κουρκούτι.

Τραγανό κινέζικο κουρκούτι

- 5 ml σπορέλαιο
- 10 g μπέικιν πάουντερ
- 75g κορν φλάουρ
- 1 αβγό
- 1 πρέζα αλάτι
- νερό

Αναμείξτε το αυγό, το κορν φλάουρ, το αλάτι και το λάδι με αρκετό κρύο νερό για να δημιουργήσετε την κρεμώδη βάση στην οποία θα προσθέσετε αυγό και ψίχουλα ή κουρκούτι.

ΧΡΟΝΟΙ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.

Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του. Οι τηγανιτές πατάτες και τα υπόλοιπα λαχανικά θα πρέπει να είναι τραγανά.

Τηγανιτές πατάτες

- Χρησιμοποιήστε πατάτα για τηγάνισμα όπως King Edward, Cara, Maris Piper, Romano ή Desirée.
- Ξεφλουδίστε, κόψτε, ξεπλύνετε, στραγγίστε και σκουπίστε καλά. Μη βάζετε πάνω από δύο στρώματα πατάτας μέσα στο καλάθι με κάθε τηγανιά. Για καλύτερα αποτελέσματα, μαγειρέψτε σε δύο φάσεις:

φάση 1 – τηγανίστε για 5-10 λεπτά (ανάλογα με την ποσότητα) στους 170°C. Όταν οι πατάτες πάρουν χρώμα, και έχουν κάνει κρούστα, σηκώστε το καλάθι έξω από το λάδι, και αφήστε τις πατάτες να στραγγίξουν και να κρυώσουν

φάση 2 – τηγανίστε για 2-4 λεπτά στους 190°C. Όταν πάρουν χρώμα και κάνουν κρούστα, βγάλτε τες από το λάδι, και στραγγίξτε τες σε σουρωτήρι όπου έχετε στρώσει πετσέτα κουζίνας.

Κατεψυγμένες πατάτες

Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Υπόλοιπα λαχανικά

Πολλά είναι τα λαχανικά που τηγανίζονται – ροδέλες κρεμμυδιού, μανιτάρια, άνηθ κουνουπιδιού. Φρέσκα ή κατεψυγμένα, μπορείτε να τα βράσετε, και θα πρέπει να τα επαλείψετε.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα κρυνώνουν γρήγορα το λάδι, γι' αυτό να τηγανίζετε μόνο ένα στρώμα κάθε φορά.
- Προτού προσθέσετε τα τρόφιμα στο λάδι να τα τινάζετε για να φύγει ο πάγος ή το νερό που μπορεί να περισεύει.
- Διαχωρίστε τα κομμάτια, γιατί αλλιώς θα κολλήσουν μεταξύ τους.
- Χρησιμοποιήστε την ανώτερη ρύθμιση της θερμοκρασίας, και κατεβάστε το καλάθι αργά μέσα στο λάδι για να περιορίσετε το άφρισμα.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

Ψάρι – κατεψυγμένο

Τα ψάρια που έχουν ήδη επάλειψη μαγειρεύονται αμέσως από την κατάψυξη Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τύπος	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
χωματίδα	190	5 - 6
φιλέτα	170	10 - 15
λεπτές λωρίδες	190	3
γάμπαρας	170	3 - 5
μπέργκερ ψαριού – μικρά	170	3
μπέργκερ ψαριού – μέτρια/μεγάλα	170	4 - 5
αθερίνα	190	2 - 3

Ψάρι – φρέσκο

Τα ψάρια έχουν μεγάλη περιεκτικότητα νερού. Στεγνώστε τα με πετσέτα κουζίνας, και επαλείψτε τα πριν από το μαγείρεμα. Τηγανίστε τα ολόκληρα, ή κομμένα σε φιλέτα, κροκέτες ή λεπτές λωρίδες.

Τύπος	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
φιλέτα, λωρίδες, γάμπαρας, μπέργκερ ψαριού	190	3 - 4
αθερίνα	190	1 - 2

Κρέας

Να τηγανίζετε μόνο φρέσκο ή ξεπαγωμένο κρέας. Να αλείφετε με αυγό και ψίχουλα ψωμιού ή κουρκούτι.

Τύπος	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
λεπτές λωρίδες	190	3
μπριζολάκια, κοτολέτες – μικρά/μεγάλα	170	10/15
σκοτσέζικα αυγά	170	10
ρισόλ, κεφτέδες	190	6
Βιενέζικο σνίτσελ (ανάλογα με το πάχος)	170	3-8

Πουλερικά

Να τηγανίζετε μόνο φρέσκα ή ξεπαγωμένα πουλερικά. Να αλείφετε με αυγό και ψίχουλα ψωμιού ή κουρκούτι. Για καλύτερα αποτελέσματα να αφαιρείτε εξ αρχής την πέτσα. Περιμένετε αρκετά για να μαγειρευτούν έως μέσα τα πουλερικά. Η ροδοψημένη τραγανή κρούστα δε σημαίνει ότι είναι έτοιμο, γι' αυτό δοκιμάστε προτού σερβίρετε.



Τύπος	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
λεπτές λωρίδες	170	4
μπούτια	170	14 - 15
κροκέτες	190	2 - 3
μπουκιές κοτόπουλου - μικρές	170	15 - 20
μπουκιές κοτόπουλου - μεγάλες	170	20 - 30

Ψωμί, κέικ, τηγανίτες

Τύπος	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
ντόνατ με τρύπα στη μέση	190	2
τηγανίτες ανανά, μπανάνας ή μήλου	190	2 - 3
κρουτόν (ψωμί σε κύβους)	190	1

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

- Αν το λάδι αφρίζει και υπάρχει κίνδυνος να ξεχειλίσει, υπάρχουν πάρα πολλά τρόφιμα μέσα στο καλάθι (αφαιρέστε μερικά), τα τρόφιμα είναι πολύ υγρά (στεγνώστε τα λίγο και δοκιμάστε ξανά), ή το λάδι είναι ταγκισμένο ή ακάθατο (αντικαταστήστε το).
- Κάθε φορά που το λάδι θερμαίνεται, αλλοιώνεται.
- Κάθε φορά που βάζετε τρόφιμα μέσα στο λάδι, η υγρασία, τα υπολείμματα από τα τρόφιμα και το λίπος, το αλεύρι και τα μπαχαρικά από τις επαλείψεις, το νερό από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, προκαλούν περαιτέρω αλλοίωση.
- Τα υπολείμματα μαυρίζουν καίνε και κολλάνε στα επόμενα τρόφιμα που θα τηγανίσετε, αλλοιώνοντας την όψη και τη γεύση τους. Με φιλτράρισμα μπορείτε να μετριάσετε αυτό το φαινόμενο.
- Ακόμα και το φιλτραρισμένο λάδι θα χάσει την άριστη ποιότητά του μετά από 10 έως 12 χρήσεις.
- Οι προμαγειρεμένες πατάτες και οι πατάτες φούρνου έχουν επιστροφή λαδιού από τη διεργασία προμαγειρέματος. Αυτό θα προκαλέσει πήξη ή αποχρωματισμό στο λάδι μέσα στη φριτέζα σας.
- Αν μαγειρεύετε συχνά τρόφιμα με επάλειψη, ίσως θα ήταν καλό να διατηρείτε δύο λάδια, ένα για τα τρόφιμα με επάλειψη και ένα για τα τρόφιμα που είναι "φιλικά με το λάδι".
- Σε γενικές γραμμές, αν παρατηρήσετε αισθητή βελτίωση στη γεύση αφού αλλάξετε το λάδι, θα έπρεπε να το είχατε αλλάξει νωρίτερα.
- Η Τοπική Αυτοδιοίκηση θα πρέπει να διαθέτει αποθήκη όπου μπορείτε να μεταφέρετε το χρησιμοποιημένο λάδι για ανακύκλωση ή για φιλική προς το περιβάλλον αποκομιδή.

ΘΕΡΜΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Η λειτουργία του θερμικού διακόπτη είναι να προστατεύει την αντίσταση από την υπερθέρμανση.

Αν η φριτέζα σας πάψει να λειτουργεί:

1. Κλείστε τον διακόπτη, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού.
3. Αν η στάθμη του λαδιού είναι κάτω από την ένδειξη MIN, επαναφέρετε το θερμικό διακόπτη.
4. Αν η στάθμη του λαδιού δεν είναι πολύ χαμηλή, και ο θερμικός διακόπτης λειτούργησε για κάποιον άλλο λόγο, τηλεφωνήστε στην Εξυπηρέτηση Πελατών.
5. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο επαναφοράς για να πιέσετε το κουμπί επαναφοράς και να επαναφέρετε την ασφάλεια.
6. Η υπερβολική θερμότητα έχει αλλοιώσει το λάδι, για αυτό καθαρίστε τον κάδο και γεμίστε τον ξανά με καινούργιο λάδι.


ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

Απλός καθαρισμός

1. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί.
2. Σκεπάζετε τον κάδο με το καπάκι για να μην πέφτει σκόνη, κλπ. μέσα στο λάδι.

Πλήρης καθαρισμός (μετά από μερικές χρήσεις)

- Σκεπάστε την επιφάνεια εργασίας με τουλάχιστον 3 στρώσεις χαρτιού κουζίνας.
 - Θα χρειαστείτε δοχείο 5 λίτρων και ένα χωνί με φαρδύ λαιμό.
 - Αν θέλετε να φιλτράρετε το λάδι, χρησιμοποιήστε σήτα όπου θα έχετε στρώσει μουσελίνα ή απορροφητικό χαρτί.
1. Αφαιρέστε το καπάκι και το καλάθι.
 2. Αφαιρέστε τη μονάδα θέρμανσης/ελέγχου ανασηκώνοντάς την.
 3. Χύστε το λάδι μέσα στο χωνί.
 4. Καθαρίστε τη μονάδα θέρμανσης/ελέγχου με ένα καθαρό νωπό πανί.
 5. Πλύνετε το σώμα, το καπάκι, το καλάθι και τον κάδο με ζεστή σαπουνάδα και σκουπίστε τα καλά.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
 - Αν συσσωρεύονται κατάλοιπα πάνω στην αντίσταση, καθαρίστε την με απορρυπαντικό, και καθαρίζετε την πιο συχνά.
 - Αφαιρέστε όλα τα ίχνη απορρυπαντικού και στεγνώστε πριν από την επανασυναρμολόγηση.

Αποχρωματισμός

Με τη χρήση, το καλάθι, η αντίσταση, οι θερμοστάτες και τα καλώδια ελέγχου θα αποχρωματιστούν. Αυτό είναι αναπόφευκτο, ακίνδυνο, και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Ezt a készüléket 0-8 éves gyermekek nem használhatják. A készüléket csak 8 éves kort betöltött gyermekek használhatják folyamatos felügyelet mellett. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyelet számukra vagy, ha megkapják a szükséges utasításokat a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik annak veszélyeit. Tartsa a készüléket és a vezetékét elzártan 8 év alatt gyermekektől. A tisztítási és a karbantartási folyamatokat ne végezze gyermek.

A készüléket egy stabil felületre kell helyezni, valamint a fogantyúk olyan irányba nézzenek, hogy megelőzze a forró folyadékok esetleges kiömlését.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Tisztítson meg minden felületet, amely érintkezik az étellel és az olajjal. Lásd a Kezelés és karbantartás részt.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- ⚠ Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- Ne vigyen vagy dobáljon semmit a készülék közelében – ha valami beleesik a készülékbe, a forró olaj kifröccsen.
- Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- Ne mozdítsa el a készüléket, ha forró olaj van benne.
- A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Használat előtt tekerje le a kábelt.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- Csak a szállítófogantyúnál fogva vigye a készüléket.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Fedél fogantyú | 7. Termosztát kijelző lámpa | 13. Edény |
| 2. Fedél | 8. Hőmérséklet szabályozó | 14. Ház |
| 3. Fogantyú | 9. Visszaállító gomb | 15. Szállító fogantyú |
| 4. Kosár | 10. Vágatok | 16. Vezetők |
| 5. Kosár kampó | 11. Fűtő/szabályzóegység | |
| 6. Működésjelző fény | 12. Fűtőszál | |

ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2. Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
3. Úgy helyezze el a készüléket, hogy a kosár fogantyúja ne érjen el a munkafelület széléig vagy szélén túl, mert véletlenül beleakadhatnak az arra haladók.
4. Bontsa ki a kosár fogantyúját, és nyomja a támasztószárakat a kallantyú fölé a csuklópánt felett.
5. Egy szűrőt béleljen ki papírtörlővel, hogy az ételt sütés után megszáritsa.

ÖSSZESZERELÉS

1. Engedje bele a tálat az olajsütő testébe.
2. Az olajsütő hátulján lévő sínekbe helyezze bele a vezérlőegység barázdáit (A ábra), majd csúsztassa a helyére a vezérlőegységet (B ábra). **Ha nincs megfelelően a helyén a vezérlőegység, akkor egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a sütő működését.**
3. Helyezze a kosarat a táliba.
4. Nyomja előre a kosár fogantyúját, majd lendítse azt a kosár aljába.
5. Tegye vissza a fedelet.

MEGTÖLTÉS

1. Töltse fel az edényt jó minőségű sütőolajjal, az olajsíntnek az edény oldalán található MIN (2,7 liter) és MAX (3,2 liter) jelzések közt kell lennie.
2. Ne használjon szilárd sütőolajat, zsírt, vajat vagy margarint.
3. Ne keverje a különböző típusú olajokat, mert különböző hőmérsékleti jellemzőik vannak.
4. Tegye vissza a fedelet.

ÉLELMISZER ELŐKÉSZÍTÉSE

1. Vágja az ételt egyforma méretű darabokra.
2. A nedves ételeket (pl. hal, ananász) vonja be liszttel, zsemlemorzzával, tésztával, stb.
3. Ne használja a készüléket az ételek kiolvasztására. Az előfőzött, gyorsfagyasztott ételeken kívül mindent teljesen ki kell olvasztani, mielőtt a készülékbe helyezné.
4. Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.
5. Nyers zöldségek (pl. burgonyacsipsz vagy -hasábok) sütésekor szárítsa meg a darabokat egy papírtörlővel vagy konyharuhával.

AZ OLajsütő HASZNÁLATA

1. Állítsa a hőmérséklet szabályozót a kívánt hőmérsékletre (130-190°C).
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
3. A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
4. A termosztát kijelző lámpája felgyullad, majd ki és bekapcsol, ahogy a termosztát fenntartja a hőmérsékletet.
5. Várjon, amíg a lámpa elalszik, mielőtt sütni kezdene.
6. Az előkészített ételdarabokat rakja a kosárba.
7. Ne rakjon több, mint két réteg ételt a kosárba. Ha többet akar sütni, csinálja adagonként.
8. Egy edényfogó segítségével fogja a kosarat a fogantyújánál, és lassan, óvatosan engedje a kosarat az olajba.
9. Az olaj habozni kezd, amint érintkezésbe lép az ételből származó vízzel. Amíg a hab nem folyik túl az edényen, nincs ok az aggodalomra.
10. Ha úgy tűnik, a hab túl fog folyni az edényen, vegye ki a kosarat, helyezze egy papírtörlőre, és nézze meg a "problémák" részt.
11. Várja meg, míg az étel megsül.
12. Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.



13. Egy edényfogó segítségével emelje a kosarat a fogantyújánál, akassza a kosár kampóját az edény peremére, és hagyja lecsöpögni.
14. Tegye az ételt a szűrőbe, hogy felszolgálás előtt tovább szárítsa.
15. Az üres kosarat rakja vissza az edény szélére.
16. Ha újabb adag ételt akar sütni, ellenőrizze az olajsintet, és pótolja, ha szükséges.
17. Ha készen van, húzza ki a berendezést.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Az olajba rakott étel csökkenti az olaj hőmérsékletét.
- Ha kis adag ételt rak be, a hőmérséklet gyorsan helyreáll, és az étel megfelelően megsül.
- Amikor ételt rak a készülékbe, kibocsátott buborékokat kell látnia.
- Ez a gőz, ami az étel nedvességtartalmának felforrósodása miatt keletkezik.
- Az ételből kiáramló gőz megakadályozza, hogy az olaj átjárja az ételt.
- Az étel egyenletesen sül – kemény és ropogós.
- Ha túl sok ételt rak be, a hőmérséklet nem áll helyre, és az étel magába szívja az olajat.

BEVONATOK ÉS TÉSztÁK

A magas keményítőtartalmú ételeken (burgonya, fánk) kívül mindent vonjon be valamilyen bundázattal. A bunda megvédi az ételt, megakadályozza, hogy a lé az olajba szivárogjon, és ropogós, finom eredménnyel jár. A fagyasztott ételekhez általában nem tapadnak a bundák.

Fűszeres liszt

A vastagabb bundák nem tapadnak jól a nedves/nyirkos ételekre, ezért először vonja be azokat fűszeres liszttel. Használja önmagában a kis olajos halak, mint az apróhalak (hering) bundázásához.

Tojás és morzsa

Népszerű halhoz, csirkéhez és skót tojásához, szép, friss, ropogós külsőt eredményez. Ideális a hidegen felszolgált ételekhez, mert órákig ropogós marad.

1. Vonja be fűszeres liszttel, hogy az étel megszáradjon. Mártsa felvert tojásba, majd morzsába, ismétlje ezt, amíg teljesen be nem vonta, jól nyomkodik rá, majd rázza le a felesleget.
2. A friss morzsa érdes megjelenést eredményez. Készítsen szárított morzsát vagy reszeléket: süsse aranybarnára a kenyérdarabkákat, majd darálja össze finom morzsává.

Alaptészta

- 100 g sütőporos liszt
- 1 csipetnyi só
- víz

Szítálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Közvetlenül felhasználás előtt keverjen bele elég vizet, hogy egyenletes tésztát kapjon.

Alaptészta bundázott gyümölcshöz

- 100 g sütőporos liszt
- 5 ml növényi olaj
- 1 csipetnyi só
- víz

Szítálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Verje fel az olajban. Közvetlenül felhasználás előtt keverjen bele elég vizet, hogy egyenletes tésztát kapjon.

Lágy tészta bundázott gyümölcshöz

- 100 g közönséges liszt
- 15 ml növényi olaj
- 1 csipetnyi só
- 1 nagy
- 150ml folyadék

A folyadék lehet víz, tej, sör, szódavíz, stb.

Válassza szét a tojást. Szítálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Verje fel a tojássárgáját, majd keverje hozzá a folyadékot. Verje fel az olajban. Közvetlen felhasználás előtt verje fel a tojásfehérjét, és keverje a tésztához.

Ropogós kínai tészta

- 5 ml növényi olaj
- 10 g sütőpor
- 75 g kukoricaliszt
- 1 nagy
- 1 csipetnyi só
- víz

Keverje össze a tojást, kukoricalisztet, sót és olajat annyi vízzel, hogy krémes alapot képezzen, ehhez adja a tojást és morzsát vagy a tésztát.

SÜTÉSI IDŐ

Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.

A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik. A chips-nek (hasábburgonya) és egyéb zöldségeknek ropogósnak kell lenniük.

Chips (hasábburgonya)

- Válasszon sütni való burgonyát, mint a King Edward, Cara, Maris Piper, Romano vagy Desirée.
 - Hámozza meg, vágja fel, öblítse le, csepegtesse le, majd alaposan szárítsa meg. Ne rakjon egyszerre két rétegnél több hasábburgonyát a kosárba. A legjobb eredmény érdekében süsse két lépésben.
1. lépés – süsse 5-10 percig (mennyiségtől függően) 170°C-on. Ha a hasábburgonya már halvány arany és a külseje kemény, emelje ki a kosarat az olajból, és hagyja a burgonyát lecsepegni és lehűlni.
 2. lépés – süsse 2-4 percig 190°C-on. Mikor már aranybarna és ropogós, vegye ki az olajból, és csepegtesse le egy papírtörlővel bélelt szűrőben.

Fagyasztott chips (hasábburgonya)

Kövesse a csomagoláson található utasítást.

Más zöldségek

Sokféle zöldséget lehet sütni – hagymakarikát, gombát, karfiolt. Lehet sütni frissen vagy fagyasztva, lehetőleg bundázni kell.

FAGYASZTOTT ÉTELEK

- A fagyasztott étel gyorsan lehűti az olajat, ezért egyszerre csak egy réteget süssön.
- Rázza le a felesleges jeget és vizet, mielőtt az ételt az olajba rakná.
- Válassza szét a darabokat, különben összeragadnak.
- Használja a legmagasabb hőmérséklet-beállítást, és lassan engedje a kosarat az olajba, hogy csökkentse a habzást.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

Hal – fagyasztott

Az előpanírozott hal fagyasztott állapotában is süthető. Kövesse a csomagoláson található utasítást.

Típus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
lepényhal	190	5 - 6
halfilé	170	10 - 15
goujon	190	3
scampi	170	3 - 5
halvagdalék – kicsi	170	3
halvagdalék – nagy	170	4 - 5



Típus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
apróhal	190	2 - 3

Hal – friss

A halnak magas a víztartalma. Szárítsa meg egy konyharuhával és panírozza sütés előtt. Süsse egy darabban, filére, szeletekre vagy goujon-ra vágva.

Típus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
halfilé, goujon, scampi, halvagdalék	190	3 - 4
apróhal	190	1 - 2

Hús

Csak friss vagy kiolvasztott húst süssön. Panírozza tojással és morzsával vagy tésztában.

Típus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
goujon-ok	190	3
szeletek, kotlettek – kicsi/nagy	170	10/15
skót tojások	170	10
húsgombócok, húsgolyók	190	6
Bécsi szelet (vastagságtól függően)	170	3-8

Szárnyas

Csak friss vagy kiolvasztott szárnyast süssön. Panírozza tojással és morzsával vagy tésztában. Távolítsa el a bőrt a jobb eredményért. Hagyjon időt, hogy a szárnyas a közepéig átsüljön. A ropogós, arany külső nem feltétlenül jelzi ezt, ezért tálalás előtt vizsgálja meg.

Típus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
goujon-ok	170	4
alsólábak	170	14 - 15
kroketek	190	2 - 3
panírozott csirke – kicsi	170	15 - 20
panírozott csirke – nagy	170	20 - 30

Kenyér, sütemények, bundázott gyümölcsök

Típus	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
fánkkarikák	190	2
bundázott ananász, banán vagy alma	190	2 - 3
kruton (kenyérkocka)	190	1

PROBLÉMÁK

- Ha az olaj habzik és túlsordulással fenyeget, túl sok étel lehet a kosárban (vegyen ki belőle), az étel túl nedves (szárítsa meg, és próbálja újra) vagy az olaj már régi vagy szennyezett (cserélje ki).
- Az olaj minden forrósítás során romlik.
- Minden alkalommal, mikor ételt rak bele, a nedvesség, az ételdarabkák, a zsír, a panírból a liszt és a fűszerek, a fagyasztott ételekből a víz további romlást okoznak.
- A darabkák megfeketednek, elégnek, és hozzáragadnak a következő adag ételhez, megváltoztatva ezzel annak kinézetét és ízét. A szűrés csökkentheti ezt egy kicsit.
- Az egyenletesen szűrt olaj 10 vagy 12 használat után veszti el a jó állapotát.
- Az elősütött és sütőburgonya az elősütési folyamat során kap egy olajborítást. Ettől zavarossá vagy színtelenné válik az olaj a sütőjében.
- Ha gyakran süt bundázott ételeket, érdemes lehet kétféle olajat tartania, egyet a bundázott ételek számára, egyet az "olaj-barát" ételeknek.

- Támpontként szolgál, ha az olaj kicserélése után észrevehető javulást észlel az ízben, már korábban ki kellett volna cserélni.
- Az Ön helyi hatóságának van egy lerakója, ahová az elhasznált olajat el lehet vinni újrahasznosításra vagy környezetbarát megsemmisítésre.

HOKIÖLDŐ

A hőkioldó megvédi a fűtőszálát a túlmelegedéstől.

Ha a sütő működése leáll:

1. Kapcsolja ki, húzza ki, és hagyja lehűlni.
2. Ellenőrizze az olajsintet.
3. Ha az olajsint a MIN jelzés alatt van, állítsa vissza a kioldót.
4. Ha az olajsint nem alacsony, és a kioldó más okból lépett működésbe, hívja az ügyfélszolgálatot.
5. A visszaállító gomb megnyomásához használja a visszaállító eszközt és állítsa vissza a kivágást.
6. A maradék hó beszennyezi az olajat, ezért tisztítsa ki az edényt és töltsse fel friss olajjal.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.

Normál tisztítás

1. Tisztítsa meg a külső felületeket egy nedves ronggyal.
2. Vegye a fedelet az edényre, hogy megakadályozza a por, stb. olajba jutását.

Teljes tisztítás (néhány használat után)

- Takarja le a munkafelületet legalább 3 réteg konyhai papírtörlővel.
 - Szüksége lesz egy 5 literes edényre és egy széles szájú tölcsérre.
 - Ha le akarja szűrni az olajat, használjon egy kartonnal vagy szűrőpapírral bélelt szűrőt.
1. Vegye le a fedelet és a kosarat.
 2. Emelje le a fűtő/szabályzóegységet.
 3. Öntse az olajat a tölcsérbe.
 4. Tisztítsa meg a fűtő/szabályzóegységet egy tiszta, nedves ruhával.
 5. Meleg szappanos vízben mossa el a házat, a fedelet, a kosarat és az edényt, majd alaposan szárítsa meg.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

- A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
- A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.
- Ha marad valami a fűtőszálon, távolítsa el tisztítószerrel, és tisztítsa gyakrabban.
- Összerakás előtt távolítsa el a tisztítószer maradványait, és szárítsa meg.

Színvesztés

A használat során a kosár, a fűtőszál, a termosztát és a szabályzódrótok elveszítik a színüket. Ez elkerülhetetlen, ártalmatlan, és nem befolyásolja a készülék működését.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte atarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz 0 - 8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, ancak sürekli gözetim altında tutulmaları kaydıyla kullanılabilir. Bu cihaz, cihazın emniyetli bir şekilde kullanımına yönelik gözetim ve talimatlar verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri olan veya bilgi veya deneyimi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaş altındaki çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza edin. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Bu ürün, sabit bir yüzey üzerine ve tutacakları, sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde konumlandırılmış olarak yerleştirilmelidir.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

Yiyecek veya yağ ile temas eden tüm yüzeyleri temizleyin. Bkz. 'Temizlik ve Bakım'.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- ⊗ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.
- Cihazın üzerinde veya yakınında bir şey taşımayın veya bu alanlardan bir şey iletmeyin - cihaza herhangi bir cisim düştüğü takdirde etrafa kızgın yağ sıçrayacaktır.
- Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı, içinde kızgın yağ varken hareket ettirmeyin.
- Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadan önce, kabloyu sonuna kadar açın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı sadece taşıma saplarından tutarak taşıyın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------|
| 1. Kapak sapı | 7. Termostat lambası | 13. Hazne |
| 2. Kapak | 8. Isı kumandası | 14. Gövde |
| 3. Sap | 9. Sıfırlama düğmesi | 15. Taşıma sapı |
| 4. Sepet | 10. Oluklar | 16. Kılavuzlar |
| 5. Sepet dayanağı | 11. Isıtma/kontrol ünitesi | |
| 6. Güç lambası | 12. Isıtma devresi | |

HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
2. Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
3. Cihazı, geçiş sırasında kazara takılmamak için, sepetin sapı çalışma alanının kenarını geçmeyecek veya üzerinden aşmayacak şekilde yerleştirin.
4. Sepetin sapını açın ve dayanak noktasının üst tarafındaki mandalın üzerinden dikey konuma doğru itin.
5. Yiyeceği pişirdikten sonra yağını süzdürmek için, bir süzgecin içini kağıt havlu ile kaplayın.

MONTAJ

1. Hazneyi fritözün gövdesine indirin.
2. Kontrol ünitesinin üzerindeki olukları, gövdenin arkasındaki kılavuzlara geçirin (ŞEKİL A) ve kontrol ünitesini kaydırarak yuvasına yerleştirin (ŞEKİL B). **Kontrol ünitesi yerine doğru şekilde yerleştirilmediğinde, ünitenin üzerinde yer alan bir güvenlik anahtarı fritözün çalışmasını önleyecektir.**
3. Sepeti haznenin içine yerleştirin.
4. Sepetin tutacağına ileri doğru itin ve tutacağı sepetin içine indirin.
5. Kapağı kapatın.

DOLDURMA

1. Hazneyi, haznenin yan tarafındaki MIN (2,7 litre) ve MAX (3,2 litre) işaretleri arasında olacak şekilde, kaliteli bir sıvı yemeklik yağ ile doldurun.
2. Katı yemeklik yağlar (örn. tereyağı, margarin, iç yağı, vb.) kullanmayın.
3. Farklı ısı özelliklerine sahip olacaklarından, farklı türlerdeki yağları birbirine karıştırmayın.
4. Kapağı tekrar yerleştirin.

YİYECEK HAZIRLAMA

1. Yiyeceği, eşit boyutta parçalara kesin.
2. Nemli yiyecekleri (örn. balık, ananas) un, ekme kırıntısı, hamur, vb. ile kaplayın.
3. Cihazı, yiyeceğin buzunu eritmek için kullanmayın. Önceden pişirilmiş ve hızla dondurulmuş olanlar hariç tüm yiyeceklerin buzları, yiyecek cihaza konmadan önce tamamen çözdürülmelidir.
4. Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.
5. Çiğ sebzeleri (örn. patates çipsleri veya dilimleri) pişirirken, parçaları bir kağıt havluyla veya bir kurulama beziyle kurulayın.

FRİTÖZÜNÜZÜN KULLANIMI

1. Isı kumandasını gerekli ısıya (130-190°C) ayarlayın.
2. Fişi prize takın.
3. Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
4. Termostat lambası yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken yanıp sönecektir.
5. Pişirmeye başlamadan önce lambanın sönmesini bekleyin.
6. Hazırlanmış yiyecek parçalarını sepete yerleştirin.
7. Sepete en fazla iki sıra yiyecek koymaya dikkat edin. Daha fazla pişirmeniz gerekiyorsa, bunu partiler halinde yapın.
8. Fırın eldivenini kullanarak, sepeti sapından tutun ve yavaşça ve dikkatle yağa indirin.
9. Yağ, yiyeceğin suyu ile temas ettiğinde köpüklenerek kabarmaktadır. Köpüğün hazneden taşma tehlikesi olmadığı sürece, bu bir alarm nedeni değildir.
10. Köpüğün hazneden taşma tehlikesi varsa, sepeti çıkarın, kağıt havlunun üzerine koyun ve "sorunlar" kısmına bakın.
11. Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.
12. Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.



13. Fırın eldiveni ile sepeti sapından tutarak kaldırın, haznenin çıkıntısı üzerinde duracak şekilde kancaya takın ve süzölmeye bırakın.
14. Servisten önce iyice süzölmeye için, yiyeceği süzgece boşaltın.
15. Boş sepeti tekrar haznenin çıkıntısına takın.
16. Bir parti daha yiyecek pişirmek istiyorsanız, yağ seviyesini kontrol edin ve gerekiyorsa ekleyin.
17. İşleminiz bittiğinde, cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

İPUÇLARI VE ÖNERİLER

- Yağa yiyecek koyduğunuzda, yağın ısı düşer.
- Az miktarda yiyecek konulduğunda, ısı hızla eski seviyesine gelerek yiyeceğin doğru şekilde pişmesine olanak sağlayacaktır.
- Cihaza yiyecek koyduğunuzda, kabarcıkların yayıldığını görmelisiniz.
- Bu, yiyeceğin içindeki nem ısındığında oluşan buhardır.
- Yiyecekten çıkan buhar, yağın yiyeceğe nüfuz etmesini engeller.
- Yiyeceğin her tarafı eşit pişer – sert ve çıtır çıtır.
- Çok fazla yiyecek konulduğunda, ısı eski seviyesine gelemeyecek ve yiyeceğiniz yağı emecektir.

KAPLAMALAR VE SULU HAMURLAR

Patates ve lokma hamuru gibi nişasta açısından zengin olanlar hariç, tüm yiyecekleri kaplayın. Kaplama yiyeceği korur, özuların yağa sızmasına engel olmaya yardımcı olur ve sonuçta gevrek bir lezzet sağlar. Genel olarak kaplamalar, dondurulmuş gıdalara yapışmaz.

çeşnili un

Koyu kıvamlı kaplamalar ıslak/nemli yiyeceklerle iyi yapışmaz, bu nedenle onları önce çeşnili unla kaplayın. Ringa balığı yavrusu gibi yağlı küçük balıkların kendi derisi üzerine doğrudan uygulayın.

yumurta ve ekmek kırıntıları

Balık, tavuk ve İskoç yumurtaları üzerinde popülerdir, cazip, gevrek, çıtır çıtır bir dış kaplama sunar. Saatlerce gevrek kalabildiğinden, soğuk servis edilen yiyecekler için idealdir.

Yiyeceği kurutmak için çeşnili unla kaplayın. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra ekmek kırıntılarına daldırın, tamamen kaplanana dek işlemi tekrarlayın, iyice bastırın ve ardından, fazla malzemeyi gidermek için hafifçe silkeleyin.

Taze ekmek kırıntıları kaba, pürüzlü bir görünümde. Ekmek kırıntılarını fırında altın rengi olana dek pişirerek kurutun, sonra ufalayın veya robottan geçirerek inceltin.

Temel hamur

- 100 g kendiliğinden kabaran un
- 1 tutam tuz
- su

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde etmek için, kullanmadan hemen önce yeterince su katarak karıştırın.

Temel börek hamuru

- 100 g kendiliğinden kabaran un
- 5 ml sıvı yağ
- 1 tutam tuz
- su

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Yağda çırpın. Pürüzsüz bir hamur elde etmek için, kullanmadan hemen önce yeterince su katarak karıştırın.

Özel börek hamuru

- 100 g sade un
- 15 ml sıvı yağ
- 1 tutam tuz
- 1 yumurta
- 150 ml sıvı

Sıvı su, süt, bira, maden suyu, vb. olabilir.

Yumurtanın sarısıyla beyazını birbirinden ayırın. Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Yumurta sarısını çırpın, ardından sıvıyı ekleyin. Yağda çırpın. Kullanmadan hemen önce, yumurtanın beyazını çırpın ve hamura katın.

Gevrek Çin böreği

- 5 ml sıvı yağ
- 10 g kabartma tozu
- 75 g mısır unu
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz

SU

Yumurtayı, mısır ununu, tuzu ve yağı yeterli miktarda soğuk suyla çırparak krema kıvamında bir taban oluşturun ve buna yumurta ve ekme kırıntılarını veya hamuru ekleyin.

KIZARTMA SÜRELERİ

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.

Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin.

Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin. Patates kızartması (parmak patates) ve diğer sebzeler, çıtır çıtır olmalıdır.

Patates kızartması (parmak patates)

- King Edward, Cara, Maris Piper, Romano veya Desirée gibi doğranmış bir patates kullanın.
- Soyun, kesin, durulayın, süzdürün ve kurutun. Sepete bir defada iki sıradan fazla patates koymayın.

En iyi sonucu almak için, iki aşamada pişirin:

aşama 1 - 170°C'de (miktara bağlı olarak) 5-10 dakika kızartın. Patatesler açık altın sarısı bir renk aldığı anda ve dış kısımları sert olduğunda, sepeti yağdan kaldırın ve patatesleri süzülme ve soğumaya bırakın
aşama 2 - 190°C'de 2-4 dakika kızartın. Altın rengine ulaşmış çıtır çıtır olduğunda yağdan çıkarın ve içine kağıt havlu serilmiş bir süzgeçte yağını süzdürün.

Dondurulmuş patates kızartması (parmak patates)

Ambalaj üzerindeki talimatları izleyin.

Diğer sebzeler

Birçok sebze derin yağda kızartılabilir – soğan halkaları, mantarlar, karnabahar. Taze veya dondurulmuş olarak pişirilebilirler ve pişirme sırasında üzerleri kaplanmış olmalıdır.

DONDURULMUŞ GIDALAR

- Dondurulmuş gıdalar yağı hızla soğuturlar, bu nedenle her defasında sadece bir sıra kızartın.
- Yiyeceği yağa koymadan önce üzerindeki fazla buz veya suyu silkeleyerek giderin.
- Parçaları birbirlerinden ayrı tutmaya çalışın, aksi takdirde birbirlerine yapışacaklardır.
- En yüksek ısı ayarını kullanın ve köpüklenmeyi azaltmak için sepeti yağa yavaşça indirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Balık – dondurulmuş

Önceden kaplanmış balıklar, dondurulmuş halde pişirilebilir. Ambalaj üzerindeki talimatları izleyin.



Tip	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
pisi balığı	190	5 - 6
filetolar	170	10 - 15
balık parçaları	190	3
karides	170	3 - 5
balık köftesi – küçük	170	3
balık köftesi – orta/büyük	170	4 - 5
ringa balığı	190	2 - 3

Balık – taze

Balıktaki su oranı yüksektir. Kağıt havlu ile kurulayın ve pişirmeden önce üzerini kaplayın. Bütün olarak veya fileto, parça veya dilimlere bölünmüş halde kızartın.

Tip	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
filetolar, parçalar, karides, balık köftesi	190	3 - 4
ringa balığı	190	1 - 2

Et

Sadece taze veya buzları çözülmüş etleri derin yağda pişirin. Yumurta, ekme kırıntısı veya hamurla kaplayın.

Tip	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
et parçaları	190	3
pirzola, külbastı – küçük/büyük	170	10/15
iskoç yumurtaları	170	10
rissole, köfteler	190	6
Viyana şnitzeli (kalınlığına bağlı olarak)	170	3-8

Kümes hayvanları

Sadece taze veya buzları çözülmüş kümes hayvanlarını derin yağda kızartın. Yumurta ve ekme kırıntısıyla veya hamurla kaplayın. Daha iyi sonuç almak için önce derisini çıkarın. Kümes hayvanının içinin pişmesi için zaman tanıyın. Altın rengi, çıtır çıtır bir dış görünüm bunu belirtmeyebilir, bu nedenle servis yapmadan önce test edin.

Tip	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
et parçaları	170	4
but	170	14 - 15
kroket	190	2 - 3
tavuk pane – küçük	170	15 - 20
tavuk pane – büyük	170	20 - 30

Ekme, kek, börek

Tip	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
halka lokmalar	190	2
ananas, muz veya elmalı börekler	190	2 - 3
kruton (küçük şeklinde doğranmış ekme)	190	1

SORUNLAR

- Yağ köpükleniyor ve taşma tehlikesi gösteriyorsa, sepette gereğinden çok yiyecek vardır (birazını çıkarın), yiyecek çok fazla nemlidir (biraz kurutun ve tekrar deneyin) veya yağ bayattır ya da kirlenmiştir (yenileyin).
- Yağ, her ısıtıldığında bozulur.

- İçine eklenen her yiyecek, nem, yiyecek ve yağ parçacıkları, kaplamaların un ve baharat kalıntıları, dondurulmuş gıdalardan gelen sular, yağın daha da bozulmasına neden olur.
- Siyah, yanmış parçacıklar bir sonraki partide yiyeceğe yapışarak yemeğin tadını ve görünümünü değiştirir. Filtreden geçirmek bunu bir parça azaltabilir.
- Filtreden geçirilmiş yağ bile, 10-12 kullanımdan sonra işlevini yitirecektir.
- Önceden pişirilmiş ve fırınlanmış patateslerin üzerinde, ön pişirme sürecinden kalan bir yağ tabakası vardır. Bu, fritözünüzdeki yağı kalınlaştıracak veya rengini bozacaktır.
- Üstü kaplanmış yiyecekleri sık sık pişiriyorsanız, biri üstü kaplanmış yiyecekler ve diğeri "yağ dostu" yiyecekler için olmak üzere iki ayrı kapta yağ bulundurmanız yararlı olabilir.
- Genel olarak, yağı değiştirdikten sonra belirgin bir tat iyileşmesi fark ediliyorsa, yağın daha önce değiştirilmesinin gerektiği düşünülür.
- Yerel Yetkililerinizin, geri dönüşüm veya çevre dostu imha için eski yağları topladığı bir deposu olabilir.

TERMAL DEVRE KESİCİ

Devre kesici, ısıtma devrelerini aşırı ısıdan korumaya çalışır.

Fritözünüz çalışmıyorsa:

1. Düğmesinden kapatın, fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
2. Yağ seviyesini kontrol edin.
3. Yağ seviyesi MIN işaretinin altındaysa, devre kesiciyi sıfırlayın.
4. Yağ seviyesi çok az değilse ve devre kesici başka bir nedenle çalıştıysa, Müşteri Hizmetlerini arayın.
5. Sıfırlama düğmesine bastırmak için sıfırlama aletini kullanın ve devre kesiciyi sıfırlayın.
6. Fazla ısı yağı yakacağından, hazneyi temizleyin ve taze yağ ile tekrar doldurun.


TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.

Normal temizlik

1. Cihazın dış yüzeyini nemli bir bezle silin.
2. Yağı toz, vb. maddelerden korumak için, kapağı haznenin üzerine yerleştirin.

Tam temizlik (her birkaç kullanımdan sonra)

- Çalışma alanını en az 3 tabaka kağıt havlu ile kaplayın.
 - 5 litrelik bir kaba ve geniş boyunlu bir huniye ihtiyacınız olacaktır.
 - Yağı süzmek istiyorsanız, tülbent veya filtre kağıdı ile kaplanmış bir süzgeç kullanın.
 - 1. Kapağı ve sepeti çıkarın.
 - 2. Isıtma/kontrol ünitesini yerinden çıkarın.
 - 3. Yağı huniye dökün.
 - 4. Isıtma/kontrol ünitesini temiz bir nemli bezle temizleyin.
 - 5. Gövdeyi, kapağı ve hazneyi ılık sabunlu suda yıkayın ve tamamen kurutun.
-  Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
 - Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işlevini bundan etkilemez.
 - Isıtma devreleri üzerinde kalıntı biriktiği taktirde, deterjanla ve daha sık aralıklarla temizleyin.
 - Parçaları tekrar birleştirmeden önce tüm deterjan kalıntılarını giderin ve iyice kurutun.

Solma

Cihazı kullandıkça sepet, ısıtma devresi, termostatlar ve kontrol telleri rengini kaybedecektir. Bu kaçınılmaz oluşum zararsızdır ve cihazın çalışmasını etkilemez.

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.



GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost îndrumate cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele posibile. Nu lăsați dispozitivul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii.

Acest produs trebuie așezat pe o suprafață stabilă, cu mânerul poziționat în așa fel încât să se evite vărsarea de lichide fierbinți.

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

Curățați toate suprafețele care intră în contact cu alimentele sau uleiul. Vezi Îngrijire și întreținere.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- ⊗ Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu folosiți nimic deasupra sau lângă aparat – în cazul în care cade ceva în aparat, uleiul încins va sări.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- Nu mutați aparatul în timp ce conține ulei încins.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Desfaceți complet cablul înainte de utilizare.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- Prindeți aparatul doar de mâner.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | | |
|-------------------|----------------------------------|----------------------------|
| 1. Mâner capac | 7. Bec termostat | 13. Vas |
| 2. Capac | 8. Control temperatură | 14. Unitate principală |
| 3. Mâner | 9. Buton de resetare | 15. Mâner pentru manevrare |
| 4. Coș | 10. Orificii | 16. Ghidaj |
| 5. Suport coș | 11. Unitate de încălzire/control | |
| 6. Bec alimentare | 12. Element | |



PREPARARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
2. Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
3. Poziționați aparatul astfel încât mânerul coșului să nu se extindă deasupra sau peste marginile suprafeței de lucru, unde riscă să fie prins accidental.
4. Depliați mânerul coșului și împingeți în sus peste încuietoarea de deasupra balamalei.
5. Folosiți o strecurătoare din prosoape de bucătărie din hârtie pentru a strecura mâncarea după ce a fost preparată.

MONTARE

1. Introduceți vasul în unitatea principală a friteuzei.
2. Aliniați orificiile de pe unitatea de control la ghidajul din spatele unității centrale (FIG. A) și glišați unitatea de control până se fixează (FIG. B). **Dacă unitatea de control nu este montată corect, un buton de siguranță de pe unitate va împiedica friteuza să funcționeze.**
3. Așezați coșul în vas.
4. Împingeți mânerul coșului înainte și rotiți mânerul în jos în coș.
5. Reașezați capacul.

UMPLERE

1. Umpleți vasul cu ulei de gătit lichid de calitate superioară, între semnul MIN (2,7 litri) și MAX (3,2 litri), de pe laturile vasului.
2. Nu folosiți ulei de gătit solid, grăsimi, unt sau margarină.
3. Nu amestecați ulei de tipuri diferite, deoarece folosesc temperaturi diferite pentru preparare.
4. Reașezați capacul.

PREPARAREA ALIMENTELOR

1. Tăiați alimentele în bucăți uniforme ca mărime.
2. Treceți alimentele ude (spre ex. peștele, ananasul) prin făină, pesmet, albuș de ou etc.
3. Nu folosiți aparatul pentru a dezgheța alimente. Toate alimentele care nu sunt congelate semi-preparate trebuie dezghețate înainte de a le introduce în aparat.
4. Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.
5. Dacă gătiți legume crude (spre ex. cartofi prăjiți sau felii de cartofi), uscați-le cu un prosop de bucătărie din hârtie sau cu un prosop normal de bucătărie.

FOLOSIREA FRITEUZEI

1. Setați controlul temperaturi la temperatura necesară (130-190° C).
2. Băgați întrerupătorul în priză.
3. Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.
4. Termostatul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.
5. Așteptați până când becul se stinge înainte de a găti.
6. Introduceți alimentele pregătite în coș.
7. Încercați să nu puneți mai mult de două straturi de alimente în coș. Dacă trebuie să gătiți o cantitate mai mare, faceți-o în mai multe ture.
8. Purtând mănua de bucătărie, țineți coșul de mâner și coborâți-l încet și ușor în ulei,
9. Uleiul va produce spumă dacă intră în contact cu apa din alimente. Atâta vreme cât spuma nu riscă să iasă din vas, nu ar trebui să vă alarmați.
10. Dacă vi se pare că spuma va ieși din vas, scoateți coșul, așezați-l pe un prosop de bucătărie din hârtie, apoi consultați secțiunea „probleme“.
11. Așteptați până când alimentele s-au gătit.

12. Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
13. Putând mănuașa de bucătărie, ridicăți coșul de mâner, agățați coșul pe marginea vasului și lăsați-l să se usuce.
14. Goliți mănucărea în strecurătoare, pentru a o strecura înainte de servire.
15. Puneți coșul gol înapoi pe marginea vasului.
16. Dacă doriți să mai preparați încă o tură de mănucărea, verificați nivelul uleiului și completați dacă este necesar.
17. După ce ați terminat, scoateți aparatul din priză.

SUGESTII ȘI SFATURI

- Adăugarea alimentelor în ulei reduce temperatura uleiului.
- Dacă adăugați puține alimente, temperatura își va reveni rapid, iar alimentele se vor găti corect.
- Când adăugați alimentele în aparat ar trebui să observați cum se sparg bulele.
- Acesta este aburul format în momentul în care umezeala din alimente se încălzește.
- Aburul care iese din alimente previne absorbirea uleiului de alimente.
- Alimentele se gătesc uniform - bine și crocante.
- Dacă adăugați prea multe alimente, temperatura nu își va reveni, iar alimentele dvs. vor absorbi ulei.

GLAZURI ȘI ALUATURI

Acoperiți în crustă orice alimente, cu excepția celor bogate în amidon, precum cartoful și gogoșile. Crusta protejează alimentele, ajută la scurgerea sucului în ulei, iar alimentele vor fi crocante. În general, crustele nu se prind pe alimentele congelate.

Făină condimentată

Crustele mai subțiri nu se prind bine pe alimentele ude/umede, așa că va trebui să le treceți mai întâi prin făină condimentată. Folosiți doar făină condimentată pentru peștii mici gătiți întregi precum heringul.

Ou și pesmet

Popular la pește, pui și ouă scoțiene, conferă un aspect exterior atractiv și crocant. Ideal pentru alimente care vor fi servite reci, deoarece rămân crocante mai multe ore.

1. Treceți-le prin făină condimentată, pentru a usca alimentele. Scufundați în ou bătut, apoi în pesmet, repetați până ați acoperit complet, apoi scurgeți prin scuturare excesul.
2. Pesmetul proaspăt oferă un aspect dur. Preparați pesmet uscat sau ras prăjind bucățile de pâine până se rumenesc, apoi zdrobiți-le sau procesați-le pentru a obține firimituri mici.

Aluat de bază

- 100 g făină cu agent de creștere
- Un praf de sare
- apă

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Chiar înainte de a folosi aluatul, amestecați în compoziție suficientă apă pentru a obține un aluat fin.

Aluat de bază pentru clătite

- 100 g făină cu agent de creștere
- 5 ml ulei vegetal
- Un praf de sare
- apă

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Bateți în ulei. Chiar înainte de a folosi aluatul, amestecați în compoziție suficientă apă pentru a obține un aluat fin.



Aluat special pentru clătite

- 100 g făină simplă
- 15 ml ulei vegetal
- Un praf de sare
- 1 ou
- 150 ml lichid

Lichidul poate fi apă, lapte, bere, apă minerală etc.

Separăți oul. Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Adăugați albușul de ou, apoi lichidul. Bateți în ulei. Chiar înainte de a folosi amestecul, bateți cu telul albușul de ou și amestecați-l cu aluatul.

Aluat chinezesc crocant

- 5 ml ulei vegetal
- 10 g praf de copt
- 75 g mălai
- 1 ou
- Un praf de sare
- apă

Amestecați oul, mălaiul, sarea și uleiul cu suficientă apă rece, pentru a obține o bază cremoasă la care să adăugați fie ou și pesmet, fie aluat.

TIMPI DE PRĂJIRE

Folosiți acești timpi doar în scop informativ.

Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă. Cartofii prăjiți și alte legume trebuie să fie crocante.

Cartofi prăjiți

- Folosiți cartofi rotunzi, precum King Edward, Cara, Maris Piper, Romano sau Desirée.
- Curățați-i, tăiați-i, spălați-i și uscați-i bine. Nu așezați mai mult de două straturi de cartofi în coș. Pentru rezultate optime, preparați în două etape.

etapa 1 – prăjiți timp de 5-10 minute (în funcție de calitatea cartofului), la 170° C. Când cartofii devin puțin aurii, iar exteriorul este tare, ridicați coșul din ulei și lăsați cartofii să se scurgă și să se răcească

etapa 2 – prăjiți timp de 2-4 minute la 190° C. Când cartofii devin aurii și crocanți, scoateți-i din ulei și scurgeți-i într-o strecurătoare pe care ați așezat un prosop de bucătărie din hârtie.

Cartofi congelați (prăjiți)

Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

Alte legume

Multe legume pot fi prăjite în ulei - inele de ceapă, ciuperci, buchețele de conopidă. Acestea pot fi proaspete sau congelate, și trebuie acoperite cu crustă.

ALIMENTE CONGELATE

- Alimentele congelate răcesc repede uleiul, prin urmare vă recomandăm să prăjiți doar câte un strat o dată.
- Scuturați gheața în exces sau apă înainte de a introduce alimentele în ulei.
- Aveți grijă ca bucățile să aibă spațiu între ele, pentru a nu se lipi unele de altele.
- Folosiți cea mai ridicată temperatură și coborâți coșul încet în ulei, pentru a reduce spuma.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

Pește - congelat

Peștele semi-preparat cu crustă poate fi gătit congelat. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

Tip	Temperatură (°C)	Timp (min.)
graviola	190	5 - 6
fileuri	170	10 - 15

Tip	Temperatură (°C)	Timp (min.)
felii	190	3
languste	170	3 - 5
crochete din pește - mici	170	3
crochete din pește – medii/mari	170	4 - 5
hering	190	2 - 3

Pește - proaspăt

Peștele are un conținut ridicat de apă. Uscați cu un prosop de bucătărie și acoperiți cu o crustă înainte de preparare. Gătiți peștele întreg sau tăiați-l în fileuri, bucăți sau felii.

Tip	Temperatură (°C)	Timp (min.)
fileuri, felii, languste, crochete din pește	190	3 - 4
hering	190	1 - 2

Carne

Prăjiți în ulei doar carne proaspătă sau decongelată. Acoperiți cu crustă din ou și pesmet sau aluat.

Tip	Temperatură (°C)	Timp (min.)
felii	190	3
cotlete, bucăți – mici/mari	170	10/15
ouă scoțiene	170	10
chiftele	190	6
șnițel vienez (în funcție de grosime)	170	3-8

Pui

Prăjiți doar carne de pui proaspătă sau dezghețată. Acoperiți cu crustă din ou și pesmet sau aluat. Pentru rezultate mai bune, îndepărtați mai întâi pielea. Lăsați carnea să se facă bine în centru. Un exterior crocant și rumenit nu denotă neapărat acest lucru, prin urmare vă recomandăm să încercați carnea înainte de a o servi.

Tip	Temperatură (°C)	Timp (min.)
felii	170	4
pulpe	170	14 - 15
crochete	190	2 - 3
pui cu pesmet – bucăți mici	170	15 - 20
pui cu pesmet - bucăți mari	170	20 - 30

Pâine, prăjituri, clătite

Tip	Temperatură (°C)	Timp (min.)
gogoși inele	190	2
clătite cu ananas, banane sau măr	190	2 - 3
crutoane (cuburi de pâine)	190	1

PROBLEME

- Dacă uleiul formează spumă sau riscă să se reverse, înseamnă că în coș este prea multă mâncare (scoateți din ea), alimentele sunt prea umede (uscați-le puțin și încercați din nou), sau uleiul este vechi sau murdar (înlocuiți-l).
- De fiecare dată când uleiul este încălzit, acesta se deteriorează.
- De fiecare dată când adăugați alimente, umezeala, particulele de alimente și grăsimi, făina și condimentele din crustă, apa din alimentele congelate deteriorează și mai mult uleiul.

- Particulele se înnegresc, ard și se lipesc de următoarea tură de alimente, alterându-i aspectul și gustul. Puteți preveni puțin acest lucru folosind un filtru.
- Nici măcar uleiul filtrat nu va mai fi optim după 10 – 12 folosiri.
- Cartofii semi-preparați și cei pentru microunde au deja un strat de ulei obținut din procesul de semi-preparare. Acesta va îngroșa și decolora uleiul din friteuză.
- Dacă gătiți în mod regulat alimente cu crustă, ar putea fi recomandabil să aveți la dispoziția două tipuri de ulei, unul pentru alimentele cu crustă, altul pentru alimentele care se gătesc ușor în ulei.
- În scop informativ, dacă observați o îmbunătățire semnificativă în aromă după ce ați schimbat uleiul, ar fi trebuit să-l fi schimbat mai devreme.
- Autoritățile locale din regiunea dvs. dispun de un depozit pentru reciclarea uleiului sau pentru eliminarea acestuia pe cale ecologică.

DISPOZITIV TERMIC DE DECONECTARE

Dispozitivul de deconectare are rolul de a evita supraîncălzirea elementului.

Dacă friteuza dvs. nu mai funcționează:

1. Opriiți-o, scoateți-o din priză și lăsați-o să se răcească.
2. Verificați nivelul uleiului.
3. Dacă nivelul uleiului este sub semnul MIN, reseați dispozitivul de deconectare.
4. Dacă nivelul uleiului este prea scăzut, iar dispozitivul de deconectare s-a activat din alt motiv, apălați Serviciul clienți.
5. Folosiți instrumentul de resetare pentru a apăsa butonul de resetare și a reseta dispozitivul de conectare.
6. Căldura excesivă va fi afectat calitatea uleiului, prin urmare trebuie să curățați vasul și să-l umpleți cu ulei proaspăt.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.

Curățarea normală

1. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
2. Puneți capacul peste vas, pentru a evita depunerea de praf etc. în ulei.

Curățarea completă (după câteva utilizări)

- Acoperiți suprafața de lucru cu cel puțin 3 straturi de prosoape de bucătărie din hârtie.
- Veți avea nevoie de un recipient de 5 litri și de o pâlnie cu gât lat.
- Dacă doriți să filtrați uleiul, folosiți o sită prevăzută cu muselină sau hârtie de filtru.

1. Scoateți capacul și coșul.
2. Scoateți unitatea de încălzire/control prin ridicare.
3. Turnați uleiul în pâlnie.
4. Curățați unitatea de încălzire/control cu o cârpă umedă curată.
5. Spălați corpul, capacul, coșul și vasul cu apă caldă și detergent și uscați-le bine.



Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

- Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
- Dacă pe element s-au depus reziduuri, curățați-l cu detergent, mai des.
- Îndepărtați toate urmele de detergent și uscați înainte de a reasambla.

Decolorare

Pe măsură ce sunt utilizate, coșul, elementul, termostatele și cablurile de control se vor decolora. Acest lucru este inevitabil, inofensiv și nu va afecta funcționarea corectă a aparatului.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Уредът не трябва да се използва от деца до 8-годишна възраст. Ако се използва от деца над 8 години, те трябва да бъдат наблюдавани. Този уред може да се използва лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, при положение че са контролирани или са получили указания, как да се използва уредът по безопасен начин и ако разбират свързаните с това рискове. Пазете уреда и кабела далеч от достиг на деца под 8 години. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца.


Продуктът трябва да се постави върху стабилна повърхност, като дръжките следва да са псотавени така, че да се избегне изтичане на горещи течности.

 **Повърхността на уреда ще се нагорещи.**

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

Почистете всички повърхности, които влязат в контакт с храна или олио. Вижте „Грижа и поддръжка“.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не използвайте цей пристрій поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.

- Не прехвърляйте и не подавайте нищо през или в близост до уреда - ако нещо падне върху него, ще разпръска гореща мазнина.
- Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- Не премествайте уреда, когато е пълнен с гореща мазнина.
- Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Развийте кабела напълно преди употреба.
- Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- Носете уреда само за дръжките.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | | |
|-----------------------------|---|------------|
| 1. Дръжка на капака | 7. Лампичка за термостата | 12. Уред |
| 2. Капак | 8. Контрол на температурата | 13. Съд |
| 3. Дръжка | 9. Бутон за нулиране | 14. Тяло |
| 4. Кош | 10. Прорези | 15. Дръжки |
| 5. Захващане на коша | 11. Устройство за нагряване/
контрол | 16. Водачи |
| 6. Лампичка за захранването | | |

ПОДГОТОВКА

1. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
2. Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
3. Разположете уреда така, че дръжката на коша да не стърчи до или над ръба на работния плот, където някой може случайно да я закачи при преминаване.
4. Разгънете дръжката на коша и натиснете горните краища над заключващия механизъм в средата.
5. Поставете върху цедка с кухненска хартия, която да попие мазнината след приготвяне на храната.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Спуснете купата в корпуса на фритюрника.
2. Закачете жлебчетата върху контролното устройство с водачите в задната част на корпуса (ФИГ. А) и плъзнете контролното устройство, докато се фиксира (ФИГ. В). **Ако контролното устройство не е поставено правилно, предпазният ключ на устройството няма да позволи на фритюрника да се включи.**
3. Поставете кошницата в купата.
4. Натиснете дръжката на кошницата напред и я завъртете надолу към кошницата.
5. Поставете обратно капака.

ПЪЛНЕНЕ

1. Напълнете съда с висококачествено олио до обозначенията MIN (2,7 литра) и MAX (3,2 литра) от страни на купата.
2. Не използвайте твърдо олио, мазнина, масло или маргарин.
3. Не смесвайте мазнини от различен вид, тъй като те имат различни температурни характеристики.
4. Отстранете капака.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

1. Нарезжете храната на равномерни парчета.
2. Оваляйте мокрите храни (напр. риба, ананас) в брашно, галета, и др.
3. Не използвайте уреда за размразяване на храна. Храна, която не е полуготова, а замразена, трябва да се размрази напълно преди да се сложи в уреда.
4. Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.
5. Когато готвите сурови зеленчуци (напр. картофени резенчета или чипс), подсушете парченцата със кухненска хартия или хавлиена кърпа.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

1. Задайте необходимата температура (130-190°C) чрез копчето за контрол на температурата.
2. Включете щепсела в захранващия контакт.
3. Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
4. Лампичката на термостата ще светне, след това ще светва и изгасва, докато термостатът поддържа температурата.
5. Изчакайте лампичката да изгасне преди да започнете да готвите.
6. Поставете приготвените парчета храна е коша.
7. Постарайте се да не слагате повече от два пласта храна в коша. Ако Ви се налага да готвите големи количества, правете го на порции.
8. Като използвате ръкавици за фурна, хванете коша за дръжката и бавно и внимателно я поставете в олиото.
9. Когато влезе в контакт с водата от храната, олиото ще образува пяна. Докато няма опасност пяната да излезе от съда, няма причина да се притеснявате.



10. Ако има опасност съдът да прелее, махнете капака, поставете го върху кухненска хартия и вижте раздел "Проблеми".
11. Изчакайте, докато храната се сготви.
12. Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
13. Като използвате ръкавиците за фурна, вдигнете коша за дръжката, закачете я за ръба на съда и оставете мазнината да се оттича.
14. Изпразнете храната в цедката, за да се изцеди допълнително преди сервиране.
15. Поставете празния кош обратно на ръба на съда.
16. Ако искате да пригответе още една порция храна, проверете нивото на олиото и ако е необходимо долейте.
17. Изключете уреда от захранването след като приключите.

НАСОКИ И СЪВЕТИ

- Добавяне на храна към олиото намалява температурата на готвене.
- Ако добавите малко храна, температурата ще се възстанови бързо и храната ще се сготви добре.
- Когато слагате храна в уреда, обърнете внимание на мехурите, които се образуват.
- Това е пара, която се образува, когато влагата в храната се нагрее.
- Парата, която излиза от храната предотвратява попиването на мазнина в храната.
- Храната се готви равномерно – става плътна и хрупкава.
- Ако добавите прекалено много храна, температурата няма да се възстанови и храната Ви ще попие мазнина.

ГЛАЗУРИ И ТЕСТА

Слагайте панировка/глазура на всички храни, с изключение на тези, които са с високо съдържание на нишесте, като картофи и понички. Панировката предпазва храната, предотвратява изтичането на сокове в олиото, а резултатът е хрупкава и вкусна храна. Панировките/глазуриите не могат да се използват при замразени храни.

Овкусено брашно

По-тънките панировки не се захващат добре за мокри/влажни храни, затова първо използвайте овкусено брашно. Когато готвите цяла малка и мазна риба като херинга, използвайте само овкусено брашно.

Яйца и галета

Най-често се използват за риби, пилешко и яйца по шотландски, правейки храната апетитна и хрупкава. Идеални са за храна, която трябва да се сервира студена, тъй като остава хрупкава за часове.

1. Панировайте в овкусено брашно, за да изсушите храната. Потопете в разбити яйца, след това в галета и повторете, докато храната е плътна покрита. Натиснете добре и изтръскайте излишната панировка.
2. Прясната галета предава груб вид. Направете си галета като запечете натрошен хляб до златист цвят и след това го надробете, докато стане на фини трохи.

Основно тесто за палачинки

- 100 г самонабухващо брашно
- щипка сол
- вода

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Непосредствено преди да Ви е необходимо, разбъркайте във вода, за да се образува гладко тесто за палачинки.

Основно тесто за палачинки за пържене

- 100 г самонабухващо брашно
- 5 мл растително масло
- щипка сол
- вода

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Меси се в олио. Непосредствено преди да Ви е необходимо, разбъркайте във вода, за да се образува гладко тесто за палачинки.

Специално тесто за палачинки за пържене

- 100 г обикновено брашно
- 15 мл растително масло
- щипка сол
- 1 яйце
- 150 мл течност

Течността може да е вода, мляко, бира, газирана вода и др.

Разделете яйцето. Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Прибавете жълтъка, а след това течността. Меси се в олио. Непосредствено преди готвене, разбийте яйцето, докато стане бяло и го добавете в тестото.

Хрупкаво китайско тесто за палачинки

- 5 мл растително масло
- 10 г бакпулвер
- 75 г царевично брашно
- 1 яйце
- щипка сол
- вода

Смесете яйцето, царевичното брашно, солта и олиото с достатъчно количество студена вода, за да се образува мека основа, върху която да добавите или яйце и галета или тесто за палачинки.

ВРЕМЕ ЗА ПЪРЖЕНЕ

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.

Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид. Чипсът (пържени картофи) и други зеленчуци трябва да са хрупкави.

Чипс (пържени картофи)

- Използвайте картофи за чипс като напр. King Edward, Cara, Maris Piper, Romano или Desirée.
- Обелете, нарежете, изплакнете и напълно подсушете. Не слагайте повече от два слоя чипс в коша. За по-добри резултати, гответе на два етапа:

етап 1 – пържете в продължение на 5-10 мин (в зависимост от качеството) на 170°C. Когато чипсът добие лек златист цвят и външната част стане твърда, вдигнете коша над олиото и оставете чипсът да се оттече и да изстине.

етап 2 – пържете в продължение на 2-4 мин на 190°C. Когато чипсът добие тъмно-златист цвят, извадете от олиото и оставете чипсът да се оттече в цедка, обвита в кухненска кърпа.

Замразен чипс (пържени картофи)

Следвайте инструкциите на опаковката.

Други зеленчуци

Много зеленчуци могат да бъдат изпържени – лукови кръгчета, гъби, карфиол. Те могат да се пържат пресни или замразени и трябва да се панират.

ЗАМРАЗЕНА ХРАНА

- Замразената храна бързо охлажда олиото, затова пържете на порции.
- Премахнете излишния лед или вода преди да добавите храната към олиото.
- Разделете парченцата или те ще залепнат.
- Задайте най-високата температура и бавно потопете коша в олиото, за да намалите образуването на пяна.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.



Риба- замразена

риба, предварително покрита с панировка, може да се готви замразена Следвайте инструкциите на опаковката.

Тип	Температура (°C)	Време (минути)
писия	190	5 - 6
филета	170	10 - 15
парчета	190	3
скариди	170	3 - 5
рибни кейкове - малки	170	3
рибни кейкове – средни/големи	170	4 - 5
херинга	190	2 - 3

Риба – прясна

Рибата има високо съдържание на вода. Подсушете с кухненска кърпа и намажете с панировка преди готвене. Гответе я цяла или нарязана на филе, котлет или парчета.

Тип	Температура (°C)	Време (минути)
филе, парчета, скариди, рибен кейк	190	3 - 4
херинга	190	1 - 2

Месо

риба, предварително покрита с панировка, може да се готви замразена Следвайте инструкциите на опаковката.

Тип	Температура (°C)	Време (минути)
парчета	190	3
пържоли, котлети – малки/големи	170	10/15
яйца по шотландски	170	10
кюфтета	190	6
шницел (в зависимост от големината)	170	3-8

Птиче месо

Пържете само прясно или разтопено птиче месо.Използвайте панировка с яйце и галета или тесто за палачинки. Първо отстранете кожата за по-добри резултати. Изчакайте, докато месото се сготви в сърцевината. Хрупкавата златиста обвивка не винаги е показателна, затова опитайте преди да сервирате.

Тип	Температура (°C)	Време (минути)
парчета	170	4
бутчета	170	14 - 15
крокети	190	2 - 3
панирано пиле - малко	170	15 - 20
панирано пиле - голямо	170	20 - 30

Хляб, кейкове, пържени храни

Тип	Температура (°C)	Време (минути)
понички	190	2
пържен ананас, банан или ябълка	190	2 - 3
крутони (хляб на кубчета)	190	1

ПРОБЛЕМИ

- Ако олиото образува пяна и има опасност да прелее, има прекалено много храна в коша (извадете част от нея), храната е прекалено влажна (подсушете я малко и опитайте пак) или олиото е старо и замърсено (сменете го).
- Всеки път, когато олиото се нагрее, качеството му се разваля.
- Всеки път, когато слагате храна в него, влагата, остатъците от храна и мазнината, брашното и подправките от панировката и водата от замразените храни допълнително го замърсват.
- Частиците потъмняват, изгарят и залепват по следващата порция храна, като променят цвета и вкуса ѝ. Прецеждането може малко да намали това.
- Дори и прецеденото олио ще изгуби качествата си след 10-12 употреби.
- Полуготовите и печени на фурна картофи съдържат остатъчна мазнина от предварителното им приготвяне. Това ще сгъсти и обезцвети олиото във фритюрника Ви.
- Ако редовно готвите храна с панировка, ще е добре да съхранявате отделно олиото за храни с панировка и за храни, които се приготвят с по-малко мазнина.
- Груба ориентировка - ако забележите промяна във вкуса след като смените олиото, това означава, че е трябвало да го смените по-рано.
- Местните власти разполагат с депо, където олиото се събира за рециклиране или за изхвърляне на място, което не вреди на околната среда.

ТЕРМИЧЕН ПРЕДПАЗИТЕЛ

Предпазителят защитава уреда от нагряване.

Ако уредът спре да работи:

1. Изключете го, извадете кабела и го оставете да изстине.
2. Проверете нивото на олиото.
3. Ако нивото на олиото е под знака MIN, нулирайте предпазителя.
4. Ако нивото на олиото не е прекалено ниско, а предпазителят е работил поради друга причина, свържете се със сервиза.
5. Използвайте инструмента за нулиране и нулирайте оставащото време.
6. Прекомерното затопляне разваля мазнината, затова почистете съда и сипете прясна мазнина.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.


Нормално почистване

1. Почистете външните повърхности с влажна кърпа.
2. Слагайте капака на съда, за да предпазвате от влизане на прах и др. в олиото.

Пълно почистване (прави се след неколккратно използване)

- Покрийте работната площ с поне 3 пласта кухненска хартия.
 - Ще са Ви необходими 5-литров контейнер и фуния.
 - Ако искате да прецедите олиото, използвайте сито с муселин или филтърна хартия.
1. Махнете капака и коша.
 2. Повдигнете устройството за нагряване/контрол.



3. Изсипете олиото във фунията.
 4. Почистете устройството за нагряване/контрол с чист, влажен парцал.
 5. Измийте тялото, капака и съда с топла сапунена вода и подсушете добре.
-  Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.
- Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
 - Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
 - Ако по съда се натрупва остатъчна храна, почиствайте често с препарат.
 - Премахнете всички следи от препарат и подсушете преди да сглобите уреда.

Обезцветяване

С използването, кошът, елементът, термостатът и телта се обезцветяват. Това е неизбежно, безобидно и няма да повлияе на функционирането на уреда.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 0 سنة إلى 8 سنوات. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق إذا كانوا خاضعين للإشراف باستمرار. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم وجود خبرة ومعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات عن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلوك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجوز أن يتم التنظيف والصيانة بعد الاستخدام بواسطة الأطفال.

يجب وضع هذا المنتج على سطح ثابت مع وضع المقابض بحيث يتم تجنب تسرب السوائل الساخنة.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد. نظف جميع الأسطح التي تتلامس مع الطعام أو الزيت. انظر الرعاية والصيانة. إذا كان السلوك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تلمس أو تمرر أي شيء عبر المساحة الموجودة فوق أو بالقرب من الجهاز – إذا سقط أي شيء في الجهاز، فسوف يخرج الزيت الساخن.
- لا تترك الجهاز مهملاً خلال اتصاله بالتيار.
- لا تحرك الجهاز عندما يحتوي على زيت ساخن.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب أو تحت الستائر أو المواد الأخرى القابلة للاحتراق وراقبه أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.
- قم بفك الكبل بالكامل قبل الاستخدام.
- افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- لا تحمل الجهاز إلا من مقابض الحمل.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات	
1. مقبض الغطاء	7. لمبة الترموستات
2. غطاء	8. التحكم في درجة الحرارة
3. مقبض	9. زر إعادة الضبط
4. سلة	10. الأخاديد
5. مسند السلة	11. وحدة التسخين/التحكم
6. لمبة الطاقة	12. عنصر
13. الوعاء	
14. الجسم	
15. مقبض الحمل	
16. أدلة	

التحضير

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
2. اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
3. ضع الجهاز بحيث لا يمتد مقبض السلة إلى أو على حافة سطح العمل فمن المرجح أن يشتبك بطريق الخطأ عند مروره.



4. ابسط مقبض السلة وادفع القوائم على المزلاج فوق المفصلة.
5. افرش مصفاة بورقة مطبخ لتفريغ الطعام بعد طهيهِ.

التجميع

1. يتم تنزيل الوعاء في جسم المقلاة.
2. اشبك الأحاديث الموجودة في وحدة التحكم مع الأدلة الموجودة خلف الجسم (الشكل A) وحرك وحدة التحكم في مكانها (الشكل B). إذا لم يتم تركيب وحدة التحكم بشكل صحيح، سيمنع مفتاح أمان موجود في الوحدة المقلاة من العمل.
3. توضع السلة في الوعاء.
4. ثم ادفع مقبض السلة إلى الأمام وحرك المقبض في السلة.
5. أعد الغطاء لمكانه.

الملئ

1. املاً الوعاء بزيت طعام سائل عالي الجودة بين علامة (2.7 MIN لتر) وعلامة (3.2 MAX لتر) على جانب الوعاء.
2. لا تستخدم زيت طهي صلب أو دهون أو زبد أو سمن.
3. لا تخلط أنواعاً مختلفة من الزيوت لأن خصائص درجة الحرارة بها ستكون مختلفة.
4. استبدل الغطاء.

تجهيز الطعام

1. قم بتقطيع الطعام إلى قطع منتظمة الحجم.
2. قم بتغطية الأطعمة الرطبة (مثل السمك والأناناس) بالدقيق وقتات الخبز والعجين، الخ.
3. لا تستخدم الجهاز في تنويب الطعام. ويجب تنويب أي طعام غير الأطعمة المطبوخة سريعة التجميد بالكامل قبل وضعها في الجهاز.
4. عند طهي أطعمة معبأة مسبقاً، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.
5. عند طهي خضروات نيئة (مثل رقائق البطاطس أو الشرائح)، جفف القطع بورق مطبخ أو منشفة شاي.

استخدام المقلاة

1. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (190-130 درجة مئوية).
2. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. سوف تضيئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
4. تضيء اللمبة الترموستات ، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة.
5. انتظر حتى تنطفئ اللمبة.
6. ضع قطع الطعام المحضرة في السلة.
7. حاول عدم وضع أكثر من طبقتين من الطعام في السلة. وإذا كنت بحاجة لطهي أكثر، افعل ذلك على دفعات.
8. باستخدام قفاز الفرن، أمسك السلة بالمقبض وأنزل السلة ببطء ورفق في الزيت.
9. سوف يكون الزيت رغوة عندما يلامس الماء من الطعام. وطالما أن الرغوة لا تهدد بفيضان الوعاء، فيجب ألا يكون ذلك سبباً للقلق.
10. وإذا كانت الرغوة تهدد بفيضان الوعاء، أخرج السلة وضعها مرة أخرى على ورقة المطبخ ثم انظر قسم "المشاكل".
11. انتظر إنشاء طهي الطعام.
12. تأكد من طهيهِ. وإذا كنت في شك، قم بطهيهِ أكثر قليلاً.
13. باستخدام قفاز الفرن، ارفع السلة بالمقبض واربط مسند السلة على حافة الوعاء ودعها تفرغ.
14. قم بتفريغ الطعام في المصفاة لمزيد من التفريغ قبل التقديم.
15. أعد السلة الفارغة إلى حافة الوعاء.
16. إذا كنت ترغب في طهي دفعة أخرى من الطعام، تحقق من مستوى الزيت واستكملهُ عند اللزوم.
17. يتم فصل الجهاز بمجرد الانتهاء.

تلميحات ونصائح

- يقلل إضافة الطعام للزيت درجة حرارة الزيت.
- إذا قمت بإضافة قليل من الطعام، تعود درجة الحرارة بسرعة ويتم طهي الطعام بشكل سليم.
- عندما تضع الطعام في الجهاز، يجب أن تشاهد فقاعات منبعتة.
- وهي عبارة عن بخار تكوّن بسبب تسخين الأجزاء الرطبة داخل الطعام.
- يمنع البخار الخارج من الطعام امتصاص الزيت في الطعام.
- ويتم طهي الطعام بشكل موحد – صلب وهش.
- وإذا قمت بإضافة كمية طعام أكثر من اللازم، لن ترجع درجة الحرارة وسوف يمتص الطعام الزيت.

الطبقة الخارجية وأدوات الخفق

قم بتغطية جميع الأطعمة باستثناء الأطعمة عالية النشا مثل البطاطس والكعك. وتحمي التغطية الطعام وتساعد على منع تسرب العصائر في الزيت وتعطي نتيجة لذيذة هشة. وعموما لن تلتصق التغطية بالأطعمة المجمدة.

الدقيق المتبل

لا تلتصق التغطية السميكة بشكل جيد بالأطعمة الرطبة لذلك قم بتغطيتها أولا في دقيق متبل. واستخدمه لتغطية الأسماك الزيتية الصغيرة مثل السمك الصغير.

البيض وفتات الخبز

شائع على السمك والدجاج والبيض المسلووق ويعطي مظهرا جذابا هشاً ومقددا ومثالي للأطعمة التي تقدم باردة حيث يبقى هشاً لساعات.

1. قم بتغطيته في دقيق متبل لتجفيف الطعام. واغمره في بيض مخفوق ثم فتات خبز وكرر ذلك حتى يتم تغطيته تماما واضغط جيدا ثم قم بهز أي فائض.
2. يعطي فتات الخبز الطازج مظهرا خشنا. قم بعمل فتات خبز جاف أو مبشور ببقايا الخبز إلى أن يصبح ذهبيا ثم اسحقه أو حوله إلى كسرة دقيقة.

العجينة الأساسية

- 100 غرام دقيق مملح مخمر
- القرصة ملح
- ماء

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قبل الحاجة إليه، قم بالتقليب في ماء يكفي لتكوين عجينة ناعمة.

عجينة الفطائر الأساسية

- 100 غرام دقيق مملح مخمر
- القرصة ملح
- 15 مللي لتر زيت نباتي
- ماء

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. اضرب في الزيت. قبل الحاجة إليه، قم بالتقليب في ماء يكفي لتكوين عجينة ناعمة.

يتم عجن الفطيرة ببياض بيض

- 100 غرام دقيق عادي
- القرصة ملح
- 1 البيض
- 150 مللي لتر سائل
- 5 مللي لتر زيت نباتي

يمكن أن يكون السائل ماء أو لبيرة أو ماء فوار، الخ.

افصل البيض. انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قم بالتقليب في صفار البيض ثم السائل. اضرب في الزيت. قبل الحاجة إليه، قم بالتقليب في ماء يكفي لتكوين عجينة ناعمة.

العجينة الصينية الهشة

- 1 البيض
- القرصة ملح
- 75 غرام دقيق ذرة
- 5 مللي لتر زيت نباتي
- 10 غرام مسحوق خبز
- ماء

اخلط البيض ودقيق الذرة والملح والزيت مع ماء بارد يكفي لتكوين قاعدة دسمة يضاف إليها إما البيض أو فتات الخبز أو العجين.

مواعيد القلي

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصاره. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ. يجب أن تكون الرقائق (البطاطس المقلية) والخضروات الأخرى هشة.

الرقائق (البطاطس المقلية)

- استخدم بطاطس رقائق مثل كينج إدوارد أو كارا أو مارييس بايبر أو رومانو أو ديزيرييه.



- قشر وقطع واشطف وفرغ وجفف تماما. لا تضع أكثر من طبقتين من الرقائق في السلة في وقت واحد. وللحصول على أفضل النتائج، قم بطهي الطعام على مرحلتين:
المرحلة 1 – القلي لمدة 10-5 دقائق (حسب الكمية) في 170 درجة مئوية. وعندما تصبح الرقائق ذهبية شاحبة وصلبة من الخارج، ارفع السلة من الزيت واترك الرقائق تصفى وتبرد
المرحلة 2 – القلي لمدة 4-2 دقائق في 190 درجة مئوية. وعندما تصبح بنية اللون ذهبية وهشة، أخرجها من الزيت وقم بتصفيتها في مصفاة مفروشة بمنشفة مطبخ.

الرقائق المجمدة (البطاطس المقلية)

اتبع التعليمات الموجودة على العبوة.

الخضروات الأخرى

يمكن قلي العديد من أنواع الخضروات – حلقات البصل والفطر وزهر القرنبيط. ويمكن طهيها إذا كانت طازجة أو المجمدة ويجب أن تكون مغطاة.

الأطعمة المجمدة

- تبرد الأطعمة المجمدة الزيت بسرعة لذلك يتم قلي طبقة واحدة في كل مرة.
- تخلص من الثلج أو الماء الزائد قبل إضافة الطعام للزيت.
- احفظ القطع متباعدة وإلا فسوف تلتصق ببعضها البعض.
- استخدم أعلى إعداد لدرجة الحرارة وقم بتنزيل السلة ببطء في الزيت للحد من الرغوة.
- عند طهي أطعمة معبأة مسبقا، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.

الأسماك - الطازجة

يحتوي السمك على نسبة عالية من الماء. جففه بمنشفة مطبخ وقم بتغطيته قبل الطهي. واستخدمه كاملاً أو مقطعا إلى شرائح طرية أو شرائح مشوية أو شرائح مقلية.

النوع	درجة مئوية (درجة الحرارة)	بالدقيقة (المدة)
شرائح طرية وشرائح مقلية وجمبري	190	3 - 4
كعك السمك	190	1 - 2

السمك - المجمد

يحتوي السمك على نسبة عالية من الماء. جففه بمنشفة مطبخ وقم بتغطيته قبل الطهي. واستخدمه كاملاً أو مقطعا إلى شرائح طرية أو شرائح مشوية أو شرائح مقلية.

النوع	درجة مئوية (درجة الحرارة)	بالدقيقة (المدة)
سمك البلايس	190	5 - 6
شرائح طرية	170	10 - 15
شرائح مقلية	190	3
الجمبري	170	3 - 5
كعك السمك - صغير	170	3
كعك السمك - متوسط/كبير	170	4 - 5
السمك الصغير	190	2 - 3

اللحم

قم بقلي اللحم الطازج أو المذاب. وتغطيته في البيض أو فتات الخبز أو العجين.

النوع	درجة مئوية (درجة الحرارة)	بالدقيقة (المدة)
شرائح مقلية	190	3
قطع، شرائح مشوية - صغيرة/كبيرة	170	10 / 15
بيض مسلوق	170	10
كفتة، كرات لحم	190	6

الدواجن

قم بقلي الدجاج الطازج أو المذاب. وتغطيته في البيض أو فتات الخبز أو العجين. وأزل الجلد أولاً لأفضل النتائج. اسمح بوقت كافي لطهي الدواجن بالكامل. ولا يدل المظهر الخارجي الذهبي الهش بالضرورة على ذلك، ولذلك اختبره قبل التقديم.

النوع	درجة مئوية (درجة الحرارة)	بالدقيقة (المدة)
شرائح مقلية	170	4
أوراك	170	14 - 15
كرات مقلية	190	2 - 3
دجاج مقطع - صغير	170	15 - 20
دجاج مقطع - كبير	170	20 - 30

الخبز والكعك والفطائر

النوع	درجة مئوية (درجة الحرارة)	بالدقيقة (المدة)
الكعك الحلقي	190	2
الأناناس أو الموز أو فطائر التفاح	190	2 - 3
(قطع الخبز المحمص (مكعبات الخبز	190	1

المشاكل

- إذا كون الزيت رغاوي تهدد بفيضان، فهذا يعني أن الطعام في السلة أكثر من اللازم (قم بإخراج بعضه)، أو إن الطعام رطباً جداً (جففه قليلاً وحاول مرة أخرى)، أو قد يكون الزيت قديماً أو ملوثاً (استبدله).
- يتدهور الزيت كلما تم تسخينه.



- كلما تم وضع الطعام فيه، تسبب الرطوبة وجسيمات الطعام والدهون والدقيق وتوابل التغطية والماء الخارج من الأطعمة المجمدة مزيداً من التدهور.
- تسود الجسيمات وتحترق وتلتصق بالدفعة التالية من الطعام وتغير شكله وطعمه، ويمكن أن تخفف التصفية من ذلك قليلاً.
- سيتعدى الزيت المصفي أحسن حالاته بعد 10 إلى 12 مرة استخدام.
- لرقائق الفرن المطبوخة مسبقاً غطاء من الزيت الخارج من عملية الطبخ المسبق. وهذا يغلظ أو يغير لون الزيت في المقلاة.
- إذا كنت تقوم بطهي أطعمة مغلقة بشكل منتظم، فقد يكون من المفيد الحفاظ على كميتين من الزيت، واحدة للأطعمة المغلقة وواحدة لأطعمة "الزيت العادي".
- كدليل عام، إذا لاحظت تحسناً ملحوظاً في النكهة بعد تغيير الزيت، فيجب أن تقوم بتغييره مبكراً.
- سيكون لدى السلطة المحلية مستودعاً يمكن أخذ الزيت القديم إليه لإعادة تدويره أو التخلص منه بشكل صديق للبيئة.

القاطع الحراري

يعمل القاطع الحراري لحماية العنصر من الحرارة الزائدة.

إذا توقفت المقلاة عن العمل:

1. قم بإيقافها وفصلها ودعها تبرد.
2. افحص مستوى الزيت.
3. إذا كان مستوى الزيت تحت علامة MIN، قم بإعادة ضبط القاطع.
4. إذا لم يكن مستوى الزيت منخفضاً جداً، فقد تم تشغيل القاطع لسبب آخر، فاطلب خدمة العملاء.
5. استخدم أداة إعادة الضبط للضغط على زر إعادة الضبط وإعادة ضبط القاطع.
6. تتسبب الحرارة الزائدة في إفساد الزيت، فقم بتنظيف الوعاء وإعادة ملئه بزيت جديد.

محاذير وصيانة

افصل الجهاز ودعه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.

التنظيف العادي

1. امسح الأسطح الخارجية بقطعة قماش مبللة.
2. ضع الغطاء على الوعاء لإبعاد الغبار عن الزيت.

التنظيف الكامل (بعد كل الاستخدامات القليلة)

- قم بتغطية سطح العمل بما لا يقل عن 3 طبقات من ورق المطبخ.
- ستحتاج لوعاء 5 لتر وقمع واسع العنق.
- إذا كنت تريد تصفية الزيت، استخدم منخلاً بشاش أو ورقة تصفية.
- 1. أخرج الغطاء والسلة.
- 2. ارفع وحدة التسخين/التحكم.
- 3. قم بصب الزيت في القمع.
- 4. نظف وحدة التسخين/التحكم بقطعة قماش مبللة نظيفة.
- 5. اغسل الجسم والغطاء والسلة والوعاء في ماء صابوني دافئ وجفف جيداً.
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
- إذا تراكمت البقايا على العنصر، نظفه بمنظف وكرر التنظيف.
- أزل كل أثر للمنظف وجفف قبل إعادة التجميع.

تغيير اللون

سيتغير لون السلة والعنصر والترموستات وأسلاك التحكم مع الاستخدام. وهذا أمر لا مفر منه وهذا غير ضار ولا يؤثر على تشغيل الجهاز.

دة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

