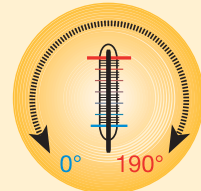


bifinett

3 l



2100 W



- ⓓ Edelstahl-Friteuse
- ⓕ Friteuse en acier inox
- ⓃⓁ Roestvrijstalen friteuse
- ⓖⓇ Ανοξείδωτη φριτέζα
- ⓔ Freidora de acero especial
- Ⓡ Friggitrice in acciaio inox
- Ⓟ Frigideira de aço inoxidável
- Ⓟ Frytkownica ze stali szlachetnej
- ⓕⓂⓃ Jaloteräksinen rasvakeitin
- Ⓢ Fritös av rostfritt stål
- ⓐ Fritovací hrnec z ušlechtilé oceli
- ⓖⓔ Stainless steel deep fryer





WICHTIG!

- Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und beachten Sie die Skizze des Bedien-/ Heizelementes.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Friteuse angegebene Spannung der bei Ihnen vorhandenen Netzspannung entspricht.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine Schutzkontakt-Wandsteckdose an.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile der Friteuse gründlich (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement niemals unter Wasser, und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Friteuse geben.
- Wir empfehlen die Verwendung von Frittieröl oder flüssigem Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. In diesem Fall sind allerdings besondere Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass das Fett spritzt und sich das Heizelement überhitzt (siehe Abschnitte „Festes Frittierfett“ und „Tipps“).
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als nicht schäumend gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
- Die Friteuse muss mindestens bis zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite des Frittierensatzes mit Öl oder Fett gefüllt sein. Bitte achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Friteuse ist.
- Bei Überhitzung schaltet der Hitzeschutzschalter das Gerät aus (siehe Abschnitt „Sicherheit“).
- In dieser Bedienungsanleitung werden die Höchstmengen der auf einmal zu frittierenden Speisen angegeben. Bitte überschreiten Sie diese Mengen nicht (siehe Tabelle).
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs außerhalb der Reichweite von Kindern und lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches/der Arbeitsfläche hängen, auf dem/der die Friteuse steht.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe (drehen Sie ihn dazu bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen. Lassen Sie die Friteuse an ihrem Platz stehen, bis Gerät und Inhalt erkaltet sind.
- Beschädigte Teile nur von einem autorisierten Kundendienst ersetzen lassen.
- Bei eigenen Reparaturarbeiten verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den künftigen Gebrauch auf.

SICHERHEIT

Hitzeschutzschalter

Bei Überhitzung schaltet der Hitzeschutzschalter das Gerät aus. Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Friteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Friteuse geschmolzen wird. Bei festem Fett kann das Heizelement die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben. Wenn der Hitzeschutzschalter das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:

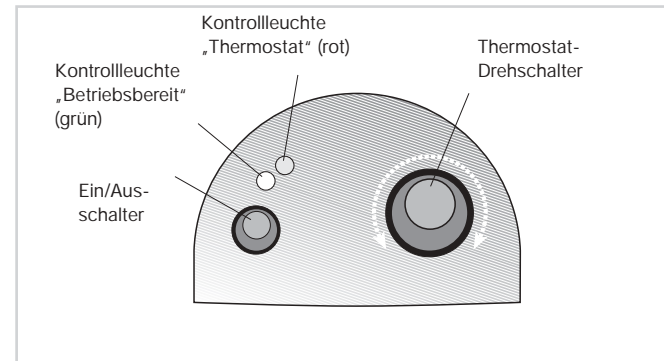
- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubenzieher vorsichtig den **Reset-Schalter** an der Rückseite des Bedienelementes. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Sicherungsschalter

Der Sicherungsschalter im Bedienelement sorgt dafür, dass das Heizelement nur eingeschaltet werden kann, wenn das Bedienelement hörbar eingearbeitet ist.

Kaltzone

Während des Frittierens sammeln sich lose Nahrungspartikel am Boden des Frittierensatzes an. Da das Heizelement ein gutes Stück über dem Boden des Frittierensatzes angebracht ist und besonders das Öl/Fett im oberen Bereich der Friteuse erhitzt, bleibt das Öl/Fett zwischen dem Boden und dem Heizelement relativ kalt (Kaltzone). Dies verhindert, dass die Nahrungspartikel, die in dieser Zone landen, verbrennen und hat den Vorteil, dass Sie das Öl oder Fett öfter verwenden können.



Festes Frittierfett

Für den Gebrauch in dieser Friteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Bei Verwendung von frischem Fett schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einer normalen Pfanne. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Friteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Friteuse ein (siehe Abschnitt „Frittieren“).
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Friteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird.

Vor dem Frittieren

- Bevor Sie die Friteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.
- Wenn Sie die Friteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel komplett aus dem Kabelfach.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
- Klappen Sie den Griff nach außen und befestigen Sie ihn sorgfältig am Drahtgeflecht des Korbs.
- Befüllen Sie die trockene und leere Friteuse bis zur oberen Marke im Frittierensatz mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem festen Fett (3 l Öl oder 2,5 kg festes Fett, siehe Abschnitte „Festes Frittierfett“ und „Tipps“).
- Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten!
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Friteuse in Berührung kommen.

Frittieren

- Schalten Sie die Friteuse mit dem Ein-/Aus-schalter ein. Die grüne Anzeigelampe leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die korrekte Frittieretemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung.
- Die Anzeigelampe des Thermostats leuchtet rot auf. Das Öl oder Fett wird innerhalb 10 bis 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
- Während sich das Gerät aufheizt, geht die Anzeigelampe des Thermostats einige Male an und aus. Die Anzeigelampe leuchtet, solange sich das Heizelement aufheizt. Wenn die Lampe längere Zeit nicht leuchtet, hat das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
- Frittieren Sie den jeweils nächsten Korb erst dann, wenn die Anzeigelampe wieder längere Zeit nicht leuchtet.
- Wenn Sie Öl oder flüssiges Fett benutzen, können Sie den Korb beim Aufheizen in der Friteuse belassen. Natürlich können Sie den Korb auch darin belassen, wenn das Fett in der Friteuse um den Korb herum erstarrt ist.
- Nehmen Sie den Korb aus der Friteuse und geben Sie das Frittiergut hinein.
- Bitte geben Sie keinesfalls mehr Frittiergut in den Korb als die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Höchstmengen (siehe Tabelle).
- Setzen Sie den Korb vorsichtig wieder in die Friteuse ein. Setzen Sie dann den Deckel auf den Frittierensatz.
- Durch das Sichtfenster im Deckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.
- Nehmen Sie während des Frittierens hin und wieder den Korb aus dem Öl oder Fett und schichten Sie seinen Inhalt durch vorsichtiges Schütteln um.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, nehmen Sie den Deckel ab und befestigen Sie den Korb zum Abtropfen in seiner höchsten Position.
- Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus dem Frittierensatz. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Friteuse ab.
- Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!)
- Schalten Sie die Friteuse mit dem Ein-/Ausschalter aus und stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe (drehen Sie ihn dazu bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn).
- Wenn Sie die Friteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl oder flüssige Fett nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen. Um die Friteuse zu leeren, nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie den Frittierkorb und das Bedien-/Heizelement. Nehmen Sie den Frittierensatz aus dem Gehäuse der Friteuse und gießen Sie das Öl oder Fett ab (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Wenn die Friteuse festes Fett enthält, lassen Sie das Fett in der Friteuse erstarren und bewahren Sie die Friteuse mit dem Fett darin auf (siehe Abschnitt „Festes Frittierfett“).

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett erkaltet ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Festes Fett sollte noch nicht wieder völlig erstarrt sein.
- Entfernen Sie Deckel, Frittierkorb und das Bedien-/Heizelement.
- Lagern Sie das Bedien-/Heizelement an einem sicheren, trockenen Ort.
- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- Nehmen Sie den Frittierensatz heraus und entfernen Sie das Öl oder Fett.

- Reinigen Sie Deckel, Frittierkorb, Frittierensatz und Gehäuse mit Spülmittel in heißem Wasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
- Setzen Sie die Friteuse wieder zusammen, indem Sie zuerst den Frittierensatz, dann das Bedien-/Heizelement und zum Schluss den Frittierkorb einsetzen.
- Bringen Sie den Griff in die Lagerposition, indem Sie ihn in den Frittierkorb einklappen.
- Rollen Sie das Netzkabel zusammen und stecken Sie es mitsamt dem Netzstecker zurück in das Kabelfach.
- Heben Sie das Gerät mit Hilfe der seitlich angebrachten Tragegriffe.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel. So bleibt das Innere der Friteuse sauber und staubfrei.

TIPPS

Pommes frites selbst gemacht

- So werden Ihre Pommes frites knusprig und lecker:
- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten gesund und nicht angekeimt sein.
 - Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
 - Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
 - Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
 - Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
 - Frittieren Sie selbst gemachte Pommes stets zweimal: erst 4-6 Minuten bei 160°C dann 2-4 Minuten bei maximal 175°C.
 - Nehmen Sie während des zweiten Frittiervorgangs den Korb ein paar Mal aus der Friteuse und schichten Sie die Pommes frites durch Schütteln um. Auf diese Weise erreichen Sie eine schöne, einheitlich goldene Färbung.
 - Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

- Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:
- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
 - Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
 - Stellen Sie den Temperaturregler auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
 - Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Friteuse geben.
 - Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Friteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden:

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -Fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in die Friteuse. Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden. Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig.
- Wenn Sie mit der Friteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchsehen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch fritieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Entsorgung

Benutztes Öl oder flüssiges Fett lässt sich am besten entsorgen, indem man es in die Originalplastikflasche zurückgießt und diese gut verschließt. Wenn Sie festes Fett entsorgen müssen, lassen Sie es in der Friteuse erstarren, schaben Sie es heraus (z.B. mit einem Löffel oder Haushaltspachtel) und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Werfen Sie Flaschen oder Zeitungspapier in die Restmülltonne oder entsorgen Sie sie gemäß den jeweiligen nationalen Vorschriften.

Tabelle

Diese Tabelle gibt an, welche Mengen eines Nahrungsmittels Sie pro Frittiervorgang verarbeiten können und welche Temperatur und Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Temperatur	Art des Frittierguts	Höchstmenge pro Frittiervorgang (Stck.)		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch oder angetaut *)	Tiefgekühlt
160 °C	Selbstgemachte Pommes frites* (Erster Frittierdurchgang) Frischer Fisch	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Chicken Wings Käsekroketten Kleine Reibekuchen Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl) Selbstgemachte Pommes frites (zweiter Frittierdurchgang) max. 175°C Pommes frites tiefgekühlt max. 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- --- 5-6
180 °C	Frühlingsrollen Chicken Nuggets Minisnacks Hackbällchen (klein) Fischstäbchen Muscheln Panierte Tintenfischringe Fischstücke in Backteig Garnelen Apfelringe	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 ---
190 °C	Kartoffelchips Auberginenscheiben Kartoffelkroketten Fleisch-/Fischkroketten Donuts Backcamembert (paniert) Cordon bleu Wiener Schnitzel	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---



Important

- Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le mode d'emploi et observez le dessin de l'élément de commande / chauffant.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de la friteuse correspond à celle de votre secteur.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise murale à contact de sécurité.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les différentes pièces de la friteuse (voir au paragraphe « Nettoyage »).
- Ne plongez jamais l'élément de commande / chauffant sous l'eau; ne le nettoyez jamais sous l'eau courante d'un robinet.
- Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide, vérifiez que toutes les pièces sont parfaitement sèches.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile ou de la graisse à frire liquide. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse à frire solide. Dans ce cas cependant, vous prendrez des mesures particulières pour empêcher que la graisse ne soit projetée et que l'élément chauffant ne chauffe pas trop (voir aux paragraphes « Graisse à frire solide » et « Conseils »).
- N'allumez jamais l'appareil lorsqu'il ne contient pas d'huile ni de graisse liquide.
- N'utilisez que des huiles ou des graisses qui sont expressément non moussantes et appropriées aux fritures. Vous trouverez ces informations sur l'emballage ou sur l'étiquette.
- Le niveau d'huile ou de graisse dans la friteuse doit au moins se situer entre les deux repères qu'on trouve à l'intérieur de la cuve. Avant chaque mise en service, vérifiez que la friteuse contient suffisamment de graisse ou d'huile.
- En cas de surchauffe, l'interrupteur protecteur éteint l'appareil (voir au paragraphe « Sécurité »).
- Ce mode d'emploi indique les quantités maximales pouvant être frites en même temps. Ne dépassez jamais ces quantités (voir le tableau).
- De la vapeur très chaude est dégagée pendant la friture. Tenez-vous à distance adéquate de la vapeur.
- Pendant qu'il est en marche, tenez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez jamais le cordon secteur pendre sur le bord de la table ou de la surface de travail où se trouve la friteuse.
- Si vous n'utilisez plus la friteuse, réglez le thermostat au niveau minimum (tournez-le jusqu'en butée gauche). Retirez la fiche secteur et laissez l'huile ou la graisse refroidir. Laissez la friteuse à sa place, jusqu'à ce que l'appareil et son contenu aient refroidi.
- Les pièces endommagées ne doivent être remplacées que par un service technique agréé.
- Toute réparation effectuée soi-même entraine l'expiration du droit de garantie.
- Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

SÉCURITÉ

Interrupteur protecteur de surchauffe

En cas de surchauffe, l'interrupteur protecteur éteint l'appareil. Cela peut arriver en cas d'insuffisance ou d'absence d'huile ou de graisse dans la friteuse, ou lorsque de la graisse à frire solide est mise dans la friteuse pour qu'elle fonde. En présence de graisse solide, l'élément chauffant n'est pas en mesure de dégager suffisamment vite la chaleur générée. Si l'interrupteur protecteur a éteint l'appareil, procédez de la manière suivante :

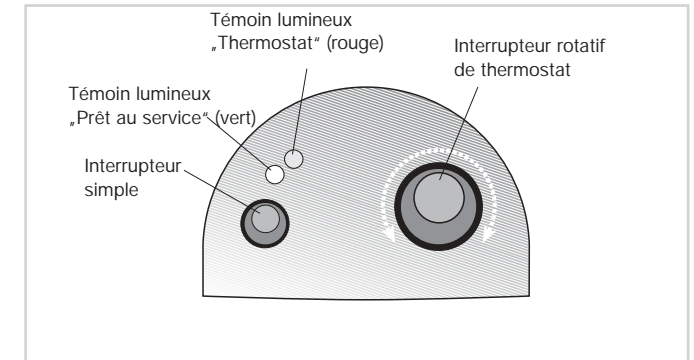
- Laissez l'huile ou la graisse refroidir.
- Avec un petit tournevis, appuyez avec précaution sur la touche de **(remise à zéro)** (Reset) qui se trouve à l'arrière de l'élément de commande. A présent, l'appareil peut à nouveau être utilisé.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité dans l'élément de commande veille à ce que l'élément chauffant ne puisse être activé que si l'élément de commande s'est encliqueté (on entend un « clic » nettement perceptible).

Zone froide

Pendant la friture, des particules alimentaires se déposent au fond de la cuve. Comme l'élément chauffant est assez éloigné du fond de la cuve et réchauffe l'huile ou la graisse surtout dans la partie supérieure, l'huile ou la graisse entre le fond et l'élément chauffant reste relativement froide (zone froide). Celle-ci empêche que les particules alimentaires atterissant dans cette zone ne brûlent et la offre l'avantage que vous pouvez utiliser plusieurs fois l'huile et la graisse.



Graisse à frire solide

Pour cette friteuse, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou de la graisse à frire liquide. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse à frire solide. Pour empêcher que la graisse ne soit projetée et que l'appareil ne chauffe trop, veuillez prendre les mesures suivantes :

- Si vous utilisez de la graisse neuve, faites d'abord lentement fondre les blocs de graisse à faible température dans un poêle normal. Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse. Maintenez seulement, raccordez la fiche secteur et allumez la friteuse (voir au paragraphe « Friture »).
- Après son utilisation, gardez la friteuse avec la graisse solidifiée à température ambiante. Si la graisse est trop froide, elle risque d'être projetée lorsqu'elle est de nouveau fondue! Pour l'empêcher, prenez une fourchette et percez quelques trous dans la graisse solidifiée. Attention à ne pas endommager l'élément chauffant.

Avant la friture

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez puis séchez soigneusement les différentes pièces (voir au paragraphe « Nettoyage »).
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Si vous souhaitez placer la friteuse sur le fourneau sous la hotte, veillez à ce que le fourneau ne soit pas allumé.
- Sortez le cordon secteur complètement de son compartiment.
- Ôtez le couvercle.
- Retirez le panier.
- Rabattez la poignée vers l'extérieur et fixez-la soigneusement au treillis du panier.
- Remplissez la friteuse sèche et vide jusqu'au repère supérieur dans la cuve (3 l d'huile ou 2,5 kg de graisse solide) avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse solide fondue (voir aux paragraphes « Graisse à frire solide » et « Conseils »).
- Ne mélangez jamais différentes marques de graisse ou d'huile !
- Branchez la fiche secteur.
- Le cordon secteur ne doit pas entrer en contact avec des pièces brûlantes de la friteuse.

Friture

- Allumez la friteuse avec l'interrupteur marche/arrêt. La lampe verte s'allume.
- Réglez le thermostat à la température souhaitée. La température de friture adéquate est indiquée sur l'emballage des aliments à frire ou dans le tableau de ce mode d'emploi.
- La lampe du thermostat s'allume en rouge. L'huile ou la graisse est réchauffée à la température souhaitée en 10 à 15 minutes.
- Pendant que l'appareil est chauffé, la lampe du thermostat s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. La lampe est allumée, tant que l'élément chauffant est réchauffé. Si la lampe n'est pas allumée pendant un certain temps, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température réglée.
- Ne plongez le panier que si la lampe ne s'est pas allumée pendant un certain temps.
- Si vous utilisez de l'huile ou de la graisse liquide, vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant la période de réchauffement. Bien évidemment, vous pouvez aussi laisser le panier si la graisse se trouvant dans la friteuse a durci autour du panier.
- Retirez le panier de la friteuse et remplissez-le avec les aliments à frire.
- N'en mettez jamais plus que ne l'indique le mode d'emploi (voir le tableau).
- Remettez le panier avec précaution dans la friteuse. Puis, rabattez le couvercle sur la cuve.
- La fenêtre transparente dans le couvercle vous permet de surveiller la friture.
- Pendant la friture, retirez de temps à autre le panier de l'huile ou de la graisse et secouez-le légèrement pour remuer les aliments.

Après la friture

- Lorsque les aliments à frire sont prêts, retirez le couvercle et fixez le panier dans sa position la plus haute pour permettre qu'il s'égoutte.
- Soulevez le panier avec précaution de la cuve. Au besoin, secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'huile ou la graisse superflue.
- Mettez les aliments frits dans un plat ou un tamis (n'oubliez pas de poser du papier absorbant !).
- Eteignez la friteuse avec l'interrupteur marche/arrêt, réglez le thermostat au niveau minimum (tournez-le jusqu'en butée gauche).
- Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide refroidie dans des bouteilles bien fermées, de préférence au réfrigérateur ou à un autre endroit frais. Remplissez les bouteilles à l'aide d'un crible fin pour filtrer les particules alimentaires se trouvant dans l'huile ou dans la graisse. Pour vider la friteuse, enlevez le couvercle et retirez le panier et l'élément de commande / chauffant. Retirez la cuve du corps de la friteuse et déversez l'huile ou la graisse (voir au paragraphe « Nettoyage »).
- Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez la graisse durcir dans la friteuse et conser vez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir au paragraphe « Graisse à frire solide »).

Nettoyage

- Retirez la fiche secteur.
- Attendez que l'huile ou la graisse ait refroidi, avant de commencer le nettoyage. La graisse solide ne doit pas avoir durci complètement.
- Enlevez le couvercle, le panier et l'élément de commande / chauffant.
- Déposez l'élément de commande / chauffant à un endroit sec et sûr.
- Ne plongez jamais l'élément de commande / chauffant sous l'eau ; ne le nettoyez jamais sous l'eau courante ! Au besoin, nettoyez ces pièces avec un chiffon sec.
- Retirez la cuve et enlevez l'huile ou la graisse.
- Nettoyez le couvercle, le panier, la cuve et le corps avec un nettoyant dans de l'eau chaude. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Pour le nettoyage des pièces, n'utilisez pas de produits / matières corrosifs ou abrasifs, comme une lotion à récurer ou de la paille de fer.
- Assemblez de nouveau la friteuse en remettant la cuve, puis l'élément de commande / chauffant et enfin le panier.

- Amenez la poignée en position de rangement en la rabattant dans le panier.
- Enroulez le cordon secteur et mettez-le avec la fiche secteur dans son compartiment.
- Soulevez l'appareil à l'aide des poignées latérales.
- Rangez l'appareil avec le couvercle fermé. Ainsi l'intérieur de la friteuse reste-t-il propre et exempt de poussière.

CONSEILS

Des frites faites à la maison

Voilà comment faire pour servir des frites croustillantes et délicieuses:

- Les pommes de terre destinées à la friture doivent être en parfait état, sans formation de germes.
- Utilisez des variations de pommes de terre dites „farineuses" ou „solides à l'état cuit".
- Coupez les pommes de terre, que vous avez d'abord épluchées, selon la façon dont vous voudriez les servir (bâtonnets ou tranches).
- Avant de continuer leur préparation, mettez les pommes de terre dans de l'eau pendant environ une heure. Cela permet d'éliminer partiellement le sucre, qui est une des substances de base pour la formation de l'amide acrylique.
- Ensuite, laissez bien sécher les pommes de terre.
- Faites frire les pommes de terre toujours deux fois:
- D'abord pendant 4-6 minutes à 160°C, puis 2-4 minutes à 175°C au maximum.
- Pendant le deuxième processus de friture, retirez le panier plusieurs fois de la friteuse et secouez les frites pour les mélanger. Vous obtiendrez ainsi une belle couleur homogène et dorée des frites. Les frites surgelées sont préalablement cuites, par conséquent, elles ne doivent être soumises à la friture qu'une seule fois. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Aliments congelés

Les aliments congelés (-16 à -18 °C) refroidissent considérablement l'huile ou la graisse, ne cuisent donc pas assez vite et absorbent souvent trop d'huile ou de graisse.

- Pour l'éviter, procédez de la manière suivante :
- Ne faites pas frire de grandes quantités en même temps (voir le tableau).
- Réchauffez d'abord l'huile pendant 15 minutes, avant de mettre les aliments à frire.
- Réglez le thermostat à la température indiquée dans ce mode d'emploi ou sur l'emballage des aliments.
- Laissez de préférence les aliments congelés dégeler à température ambiante avant de les faire frire. Enlevez autant de glace et d'eau que possible avant de mettre les aliments dans la friteuse.
- Mettez les produits à frire si possible lentement et avec précaution dans la friteuse, car les ali ments congelés peuvent brusquement faire bouillonner l'huile ou la graisse brûlante.

Pour se débarrasser des arrière-goûts désagréables

Certains aliments, notamment la viande, dégagent du liquide pendant la friture. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse et peuvent atténuer l'odeur et le goût des aliments qui seront réchauffés plus tard dans la même huile ou graisse.

Procédez de la manière suivante pour garantir un goût neutre de l'huile ou de la graisse :

- Réchauffez l'huile ou la graisse à 160 °C et mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ou la graisse ne bouillonne plus et retirez le pain ou le persil. Désormais, l'huile ou la graisse présente à nouveau un goût neutre.

Alimentation saine

Des nutritionnistes recommandent l'emploi d'huiles et de graisses végétales contenant des acides gras insaturés (par ex. de l'acide linoléique). Ces huiles et graisses perdent cependant plus rapidement leurs propriétés positives que d'autres sortes et doivent être remplacées plus souvent. Référez-vous aux recommandations suivantes :

- Remplacez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous vous servez de la friteuse essentiellement pour préparer des frites et que vous filtrer l'huile ou la graisse après chaque emploi, vous pouvez utiliser celle-ci 10 à 12 fois.
- Mais n'utilisez pas l'huile ou la graisse plus de six mois. De même, observez toujours les instructions sur l'emballage.
- Généralement, l'huile ou la graisse peut être utilisée moins longtemps si vous vous en servez pour des aliments riches en protéines, comme la viande ou le poisson.
- Ne mélangez jamais de l'huile neuve avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile ou la graisse si elle mousse au réchauffement, développe un goût ou une odeur prononcée ou si elle devient sombre et / ou a une consistance sirupeuse.

Tableau

Ce tableau indique les quantités maximales d'un aliment que vous pouvez traiter à chaque friture et les températures et durées de friture dont vous avez besoin. Si les instructions indiquées sur l'emballage des aliments divergent de ce tableau, observez celles de l'emballage.

Température	Type d'aliment à frire	Quantité maximale par friture		Temps de friture (minutes)	
		Frais	Congelé	Frais ou dégelé *)	Congelé
160 °C	Frites faites soi-même* (première friture) Poisson frais	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Chicken Wings Croquettes de fromage Petites crêpes de pommes de terre crues râpées Légumes frits (champignons, chou-fleur) Frites faites soi-même* (seconde friture) max. 175°C Frites congelées max 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- --- 5-6
180 °C	Pâtés impériaux Chicken Nuggets Minisnacks Petites boulettes Bâtonnets de poisson Coquillages Seiche panée Morceaux de poisson en pâte de cuisson Crevettes Tranches de pommes	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 ---
190 °C	Chips de pomme de terre Tranches d'aubergines Croquettes de pommes de terre Croquettes de viande / poisson Donuts Camembert pané Escalope « Cordon bleu » Escalope « viennoise »	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---

Elimination

Pour éliminer l'huile ou la graisse liquide usée, reversez-la dans la bouteille en plastique originale et refermez bien la bouteille. Si vous devez éliminer de la graisse solide, laissez-la durcir dans la friteuse, retirez-la avec une racle (cuiller ou spatule) et enveloppez-la dans du papier journal. Jetez les bouteilles ou le papier journal dans la poubelle de déchets résiduels ou éliminez-les conformément aux prescriptions nationales en vigueur.



Belangrijk

- Alvorens het apparaat in gebruik te nemen eerst de gebruiksaanwijzing lezen en de tekening van het bedienings-/verwarmingselement bekijken.
- Controleer of de op het typebordje van de frituurpan aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning bij u.
- Sluit het apparaat enkel aan op een veiligheidswandcontactdoos.
- Alvorens u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, de afzonderlijke onderdelen van de frituurpan grondig reinigen (zie hoofdstuk „Reiniging“).
- Dompel het bedienings-/verwarmingselement nooit onder water en reinig deze onderdelen ook niet onder een lopende kraan.
- Overtuigt u zich ervan dat alle onderdelen geheel droog zijn alvorens olie of vloeibaar vet in de frituurpan te laten lopen.
- Wij adviseren gebruik van frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. In dat geval dient u echter speciale voorzorgsmaatregelen te treffen om te voorkomen dat het vet spat en het verwarmingselement oververhit raakt (zie hoofdstukken „Vast frituurvet“ en „Tips“).
- Schakel het apparaat nooit in als er geen olie of vloeibaar vet in zit.
- Gebruik enkel olie of vetten die uitdrukkelijk met niet-schuimend worden aangegeven en die geschikt zijn voor frituren. Deze informatie vindt u op de verpakking of het etiket.
- De frituurpan moet minimaal tot tussen de twee markeringen aan de binnenkant van de pan met olie of vet zijn gevuld. Let er bij het inschakelen altijd op dat er genoeg vet of olie in de frituurpan zit.
- Bij oververhitting schakelt de hittebeveiligingsschakelaar het apparaat uit (zie hoofdstuk „Veiligheid“).
- In deze gebruiksaanwijzing worden de maximale hoeveelheden van de in één keer te frituren voedingsmiddelen aangegeven. Overschrijd deze hoeveelheden niet (zie tabel).
- Tijdens het frituren komt hete damp vrij. Bewaar een veilige afstand tot de damp.
- Houd het apparaat tijdens gebruik buiten bereik van kinderen en laat het snoer niet over d rand van de tafel/het werkvlak hangen waar de frituurpan op staat.
- Zet na gebruik de temperatuur op de laagste stand (draai hem daartoe tot de aanslag tegen de wijzers van de klok in). Trek de stekker uit en laat de olie of het vet afkoelen. Laat de frituurpan op zijn plaats staan tot apparaat en inhoud zijn afgekoeld.
- Beschadigde onderdelen alleen door een erkende kantenservice laten vervangen.
- Bij eigen reparatiewerkzaamheden vervalt de garantie.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID

Hittebeveiligingsschakelaar

Bij oververhitting schakelt deze schakelaar het apparaat uit. Dit kan gebeuren wanneer er geen olie of vet in de frituurpan zit, of wanneer vast frituurvet in de frituurpan wordt gesmolten. Bij vast vet kan het verwarmingselement de opgewekte hitte niet snel genoeg afgeven. Als de veiligheidsschakelaar het apparaat heeft uitgeschakeld, gaat u als volgt te werk:

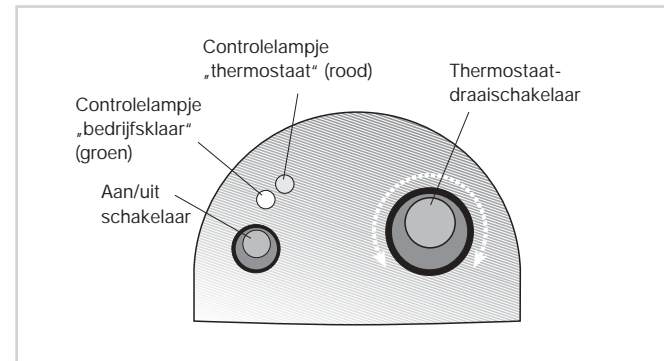
- Laat olie of vet afkoelen;
- Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de **reset-schakelaar** (Reset) aan de achterkant van het bedieningselement. Het apparaat kan nu weer worden gebruikt.

Borgschakelaar

De borgschakelaar in het bedieningselement zorgt ervoor dat het verwarmingselement alleen kan worden ingeschakeld als het bedieningselement hoorbaar is vastgeklikt.

Koudzone

Tijdens het frituren verzamelen zich losse voedseldeeltjes op de bodem van de frituurpan. Aangezien het verwarmingselement een stuk boven de bodem van de pan is aangebracht en met name de olie/het vet in het bovenste deel van de frituurpan verhit, blijft de olie/het vet tussen de bodem en het verwarmingselement relatief koud (koudzone). Dit voorkomt dat de voedseldeeltjes, die hier terechtkomen, verbranden en heeft als voordeel dat u de olie of het vet vaker kunt gebruiken.



Vast frituurvet

- Voor gebruik in deze frituurpan adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Om te voorkomen dat het vet spat en het apparaat te heet wordt, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen te treffen:
- Bij gebruik van nieuw vet smelt u de vetblokken eerst langzaam op lage temperatuur in een normale pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de frituurpan. Steek dan pas de stekker in het stopcontact en schakel de frituurpan in (zie hoofdstuk „Frituren“).
 - Na gebruik bewaart u de frituurpan met het weer hard geworden vet op kamertemperatuur. Als het vet te koud is, kan het bij opnieuw smelten spatten! Om dit te voorkomen steekt u met een vork een paar gaten in het weer hard geworden vet. Let erop dat het verwarmingselement niet wordt beschadigd.
 - Klap de grip naar buiten en bevestig hem zorgvuldig aan het rooster van de korf.
 - Vul de droge en lege frituurpan tot de bovenste markering in de frituurpan (3 l olie of 2,5 kg vast vet) met olie, vloeibaar of gesmolten vet (zie hoofdstukken „Vast frituurvet“ en „Tips“).
 - Meng nooit verschillende soorten vet of olie!
 - Steek de stekker in.
 - Het snoer mag niet met hete delen van de frituurpan in contact komen.

Voor het frituren

- Alvorens de frituurpan voor de eerste keer te gebruiken, dient u de afzonderlijke onderdelen grondig te reinigen en zorgvuldig te drogen (zie hoofdstuk „Reiniging“).
- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Als u de frituurpan onder de afzuigkap op het fornuis plaatst, let er dan op dat het fornuis uit is.
- Trek het snoer compleet uit het snoervak.
- Haal het deksel eraf.
- Haal de frituurkorf eruit.
- Klap de grip naar buiten en bevestig hem zorgvuldig aan het rooster van de korf.
- Vul de droge en lege frituurpan tot de bovenste markering in de frituurpan (3 l olie of 2,5 kg vast vet) met olie, vloeibaar of gesmolten vet (zie hoofdstukken „Vast frituurvet“ en „Tips“).
- Meng nooit verschillende soorten vet of olie!
- Steek de stekker in.
- Het snoer mag niet met hete delen van de frituurpan in contact komen.

Frituren

- Schakel de frituurpan met de aan-/uitknop in. Het groene lampje gaat branden.
- Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur. De juiste frituurtemperatuur vindt u op de verpakking van het product dat u wilt frituren of in de tabel in deze gebruiksaanwijzing.
- Het rode lampje van de thermostaat begint te branden. De olie of het vet wordt binnen 10 tot 15 minuten tot de gewenste temperatuur verhit.
- Terwijl het apparaat opwarmt, gaat het lampje van de thermostaat enkele keren aan en uit. Het lampje brandt zolang het verwarmingselement verwarmt. Als het lampje langere tijd niet brandt, heeft de olie of het vet de ingestelde temperatuur bereikt.
- Frituur de volgende korf pas als het lampje weer langere tijd niet brandt.
- Als u olie of vloeibaar vet gebruikt, kunt u de korf bij het opwarmen in de frituurpan laten. Uiteraard kunt u de korf er ook inlaten als het vet in de frituurpan rondom de korf is gestold.
- Neem de korf uit de frituurpan en doe het product dat u wilt frituren erin.
- Doe nooit meer product in de korf dan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven maximale hoeveelheden (zie tabel).
- Plaats de korf weer voorzichtig in de frituurpan. Doe dan het deksel op de pan.
- Door het kijkvenster in het deksel kunt u toezien op het frituren.
- Neem tijdens het frituren zo nu en dan de korf uit de olie of het vet en schud de inhoud voorzichtig om.

Na het frituren

- Als het product klaar is, neemt u het deksel eraf en bevestigt u de korf in de hoogste stand om uit te druppelen.
- Haal de frituurkorf voorzichtig uit de pan. Indien nodig schudt u overtollige olie of vet boven de frituurpan eraf.
- Doe het product in een schotel of een zeef (met zuigend keukenpapier bedekken!)
- Schakel de frituurpan met de aan-/uitknop uit en zet de temperatuurregelaar op de laagste stand (draai deze daartoe tegen de wijzers van de klok tot de aanslag).
- Als u de frituurpan niet regelmatig gebruikt, is het aan te raden, olie of vloeibaar vet na het afkoelen in goed gesloten flessen bij voorkeur in koelkast of op een andere koele plek te bewaren. Laat olie of vet daarbij door een fijne zeef lopen om voedseldeeltjes te verwijderen. Om de frituurpan te legen neemt u het deksel eraf en haalt u de korf en het bedienings-/verwarmings element eruit. Haal de frituurbak uit de frituurpan en giet de olie of het vet af (zie hoofdstuk „Reiniging“).
- Als de frituurpan vast vet bevat, laat u de frituurpan stollen en bewaart u de frituurpan met het veterin (zie hoofdstuk „Vast frituurvet“).

Reiniging

- Trek de stekker eruit.
- Wacht tot olie of vet koud is alvorens met reinigen te beginnen. Vast vet mag nog niet helemaal hard zijn geworden.
- Verwijder deksel, frituurkorf en het bedienings-/verwarmingselement.
- Berg het bedienings-/verwarmingselement op een veilige, droge plek op.
- Dompel het bedienings-/verwarmingselement nooit onder water, reinig het nooit onder een lopende kraan! Reinig deze onderdelen indien nodig met een vochtig doekje.
- Neem de frituurbak eruit en verwijder de olie of het vet.
- Reinig deksel, frituurkorf, frituurbak en de pan met afwasmiddel in heet water. Spoel ze met helder water af en maak ze voorzichtig droog. Gebruik voor het reinigen van de onderdelen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen/-materialen zoals schuurzeep of staalwol.
- Zet de frituurpan weer in elkaar door eerst de frituurbak, dan het bedienings-/verwarmingselement en tot slot de frituurkorf erin te zetten.
- Breng de grip in opbergpositie door hem in de frituurkorf te klappen.
- Rol het snoer samen en steek het met de stekker in het snoervak.
- Til het apparaat met behulp van de dragers aan de zijkant op.
- Berg het apparaat op met gesloten deksel. Zo blijft de frituurpan binnenin schoon en vrij van stof.

TIPS

Zelf gemaakte pommes frites

Zo worden uw pommes frites krokant en lekker:

- Aardappelen die gefrituurd worden, moeten gezond en niet uitgelopen zijn.
- Voor het frituren kunnen het beste „melige“ of „hoofdzakelijk vaste“ aardappelsoorten genomen worden.
- Na het schillen worden de aardappelen al naar gelang de voorbereiding klein gesneden (stangen of schijven).
- Laat de aardappelen ca. één uur in water liggen voordat u ze verder verwerkt. Daardoor wordt een deel van de suiker, één van de basiselementen voor de vorming van acrylamide, opgelost.
- Laat de aardappelen zorgvuldig drogen.
- Frituur de zelf gemaakte pommes steeds tweemaal: eerst 4-6 minuten bij 160°C, daarna 2-4 minuten bij maximaal 175°C.
- Neem tijdens de tweede frituurbeurt het frituurmandje een paar maal uit de friteuse en schud de pommes frites door elkaar. Op die manier krijgen ze een mooie, gelijkmatig gouden kleur.
- Diepvries pommes zijn voorgebakken en moeten daarom slechts één keer gefrituurd worden. Ga volgens de aanwijzingen op de verpakking te werk.

Diepgevroren producten

Diepgevroren producten (-16 tot -18 °C) koelen de olie of het vet aanzienlijk af, bakken daarom niet snel genoeg aan en nemen dus mogelijk te veel olie of vet op.

- Om dit te voorkomen gaat u als volgt te werk:
- Frituur geen grote hoeveelheden in één keer (zie tabel). producten hete olie of vet abrupt en heftig kunnen laten schuimen.
- Verwarm de olie minstens 15 minuten alvorens het product erin te doen.
- Zet de temperatuurregelaar op de in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van het product aangegeven temperatuur.
- Bij voorkeur laat u diepgevroren producten voor het frituren op kamertemperatuur een beetje ontdooien. Verwijder zoveel mogelijk ijs en water alvorens ze in de frituurpan te doen.
- Doe het product zo langzaam en voorzichtig mogelijk in de frituurpan omdat diepgevroren.

Hoe u ongewenste bijsmaken kwijtraakt

Sommige voedingsmiddelen, met name vis, verliezen bij het frituren vocht. Dit vocht verzamelt zich in frituurolie of -vet en kan de geur en smaak van het volgende product dat in dezelfde olie of hetzelfde vet wordt gebakken, beïnvloeden. Ga als volgt te werk om weer neutrale olie of vet te krijgen:

- Verwarm de olie of het vet tot 160 °C en doe twee dunne sneden brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurpan. Wacht tot de olie of het vet niet meer schuimt en verwijder het brood of de peterselie met een schuimspaan. De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

Gezond voedsel

Voedingswetenschappers raden gebruik van plantaardige olie of vet aan, die onverzadigde vetzuren (b.v. linolzuur) bevatten. Deze soorten olie en vet verliezen hun positieve eigenschappen echter sneller dan andere soorten en moeten daarom vaker worden gewisseld. Oriënteert u zich daarom aan de volgende richtlijnen:

- Vervang de olie of het vet regelmatig. Als u met de frituurpan voornamelijk friet bakt en de olie of het vet na elk gebruik zeeft, kunt u het 10- tot 12 keer gebruiken.
- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan zes maanden. Let ook altijd op de aanwijzingen op de verpakking.
- Algemeen kunt u olie of vet minder lang gebruiken als u hoofdzakelijk voedingsmiddelen met proteïne, zoals vlees of vis frituurt.
- Meng geen verse olie met gebruikte.
- Vervang de olie of het vet als het bij verhitting schuimt, een penetrante smaak of geur ontwikkelt of als het donker wordt en/of een stroopachtige samenstelling krijgt.

Verwijdering

Gebruikte olie of vloeibaar vet kan het beste worden verwijderd door het in de originele plastic fles terug te gieten en deze goed te sluiten. Als u vast vet moet verwijderen, laat u het in de frituurpan stollen, schraapt het eruit (b.v. met een lepel of spatel) en wikkelt het in krantenpapier. Gooi flessen of krantenpapier in de bak voor overig afval of verwijder het volgens de nationale voorschriften.

Tabel

Deze tabel geeft aan welke hoeveelheden u per keer frituren kunt verwerken en welke temperatuur en frituurtijd u daartoe nodig hebt. Als de aanwijzingen op de verpakking van het product afwijken van deze tabel, volgt u de aanwijzingen op de verpakking.

Temperatuur	Soort product	Max. hoeveelheid per keer frituren		Frituurtijd (minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of licht ontdooid *)	Diepgevroren
160 °C	zelfgemaakte friet * (eerste keer bakken) verse vis	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °	Cchicken wings kaaskroketten kleine aardappel-pannenkoekjes gefrituurde groente (paddenstoelen, bloemkool) zelfgemaakte friet (tweede keer frituren) max. 175°C friet diepgevroren max. 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- --- 5-6
180 °C	loempia's chicken nuggets minisnacks gehaktballetjes (klein) vissticks mosselen calamares visstukjes in deeg garnalen appelingen	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 ---
190 °C	aardappelchips aubergineschijven aardappelkroketten vlees-/viskroketten donuts bakcamembert (gepaneerd) cordon bleu wiener Schnitzel	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---



Προσοχή

- Πριν από τη λειτουργία της συσκευής διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χειρισμού και έχετε υπόψη σας το σκίτσο του στοιχείου χειρισμού/θέρμανσης.
- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τύπου της φριτέζας ανταποκρίνεται στην τάση που διαθέτει το δικό σας δίκτυο.
- Συνδέστε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο σε εντοιχισμένη πρίζα σουίκο.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά τα μεμονωμένα εξαρτήματα της φριτέζας (βλέπε εδάφιο «Καθάρισμα»).
- Μην βυθίσετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης μέσα σε νερό, και μην καθαρίσετε ποτέ τα εξαρτήματα αυτά κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι τελείως στεγνά, πριν βάλετε λάδι ή ρευστό λίπος μέσα στη φριτέζα.
- Σας προτείνουμε τη χρήση λαδιού για φριτέζες ή ρευστό λίπος για φριτέζες. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε και στερεό λίπος για φριτέζες. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να λαμβάνονται ειδικά μέτρα, προς αποφυγή πιτσιλισμού του λίπους ή υπερθέρμανσης του θερμαντικού στοιχείου (βλέπε εδάφιο "Στερεό λίπος φριτέζας" και "Συμβουλές").
- Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή, εάν δεν περιέχει λάδι ή ρευστό λίπος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια και λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητά ως μη αφρίζοντα και είναι κατάλληλα για φριτέζες. Την πληροφορία αυτή θα την βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.
- Η φριτέζα πρέπει να καλύπτεται με λάδι ή λίπος τουλάχιστον μέχρι τη στάθμη που βρίσκεται μεταξύ των δύο σημαδιών στην εσωτερική πλευρά του ένθετου της φριτέζας. Σας παρακαλούμε να προσέχετε κάθε φορά που ενεργοποιείτε τη φριτέζα ότι υπάρχει επαρκές λίπος ή λάδι μέσα στη φριτέζα.
- Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο διακόπτης προστασίας από υπερθέρμανση απενεργοποιεί τη συσκευή (βλέπε εδάφιο "Ασφάλεια").
- Στις παρούσες οδηγίες χειρισμού αναφέρονται οι ανώτατες ποσότητες των τροφίμων που τηγανίζονται κάθε φορά. Παρακαλούμε μην υπερβείτε τις ποσότητες αυτές (βλέπε πίνακα).
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός. Διατηρείτε ασφαλή απόσταση από τον ατμό.
- Η συσκευή πρέπει κατά τη διάρκεια της χρήσης να βρίσκεται μακριά από παιδιά, το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης δεν επιτρέπεται να κρέμεται από το τραπέζι ή την επιφάνεια εργασίας, πάνω στα οποία βρίσκεται η φριτέζα.
- Μετά τη χρήση ρυθμίστε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη στάθμη θερμοκρασίας (προς το σκοπό αυτό περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι το σημείο αναστολής). Τραβήξτε το βύσμα ρευματολήπτη από την πρίζα και αφήστε να κρυώσει το λάδι ή το λίπος. Αφήστε τη φριτέζα στη θέση της μέχρι να κρυώσουν η συσκευή και το περιεχόμενό της.
- Η αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων επιτρέπεται να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο σέρβις εξυπηρέτησης πελατών.
- Σε περίπτωση ατυχημάτων επισκευών εκπίπτει η εγγυητική αξίωση.
- Παρακαλούμε διαφυλάξτε σε ασφαλές μέρος τις παρούσες οδηγίες χειρισμού για μελλοντική χρήση.

Ασφάλεια

Διακόπτης προστασίας από υπερθέρμανση

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο διακόπτης προστασίας από υπερθέρμανση απενεργοποιεί τη συσκευή. Κάτι τέτοιο μπορεί να γίνει σε περίπτωση που στη φριτέζα δεν υπάρχει καθόλου ή όχι αρκετό λίπος ή λάδι ή σε περίπτωση που λιώνει μέσα στη φριτέζα στερεό λίπος για φριτέζες. Στην περίπτωση στερεού λίπους μπορεί το θερμαντικό στοιχείο να μην αποδίνει αρκετά γρήγορα τη θερμότητα που παράγεται. Αν ο διακόπτης προστασίας από υπερθέρμανση απενεργοποιήσει τη συσκευή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Αφήστε να κρυώσει το λάδι ή το λίπος.
- Πιέστε με ένα μικρό κατσαβίδι προσεκτικά το **διακόπτη επαναφοράς** (Reset) στην πίσω πλευρά του θερμαντικού στοιχείου.

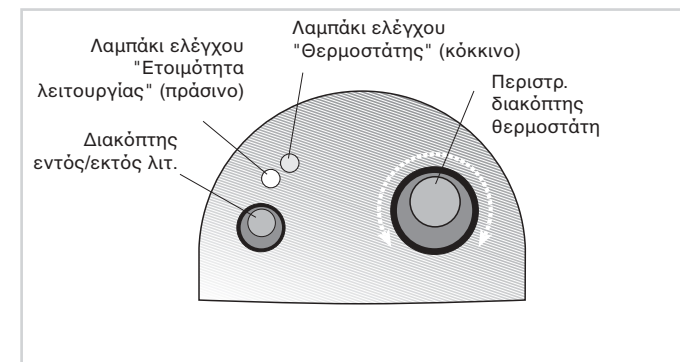
Μετά από αυτά η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει πάλι.

Διακόπτης προστασίας

Ο διακόπτης προστασίας στο στοιχείο χειρισμού φροντίζει ώστε το θερμαντικό στοιχείο να μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εφόσον έχει ασφαλίσει το στοιχείο χειρισμού με το χαρακτηριστικό ήχο.

Ζώνη κρύου

Κατά τη διάρκεια τηγανίσματος συλλέγονται ελεύθερα μόρια τροφίμων στον πάτο του ένθετου της φριτέζας. Επειδή το θερμαντικό στοιχείο απέχει λίγο από τον πάτο του ένθετου της φριτέζας και θερμαίνει ιδιαίτερα το λάδι/λίπος στο επάνω μέρος της φριτέζας, το λάδι/λίπος μεταξύ πάτου και θερμαντικού στοιχείου παραμένει σχετικά κρύο (Ζώνη κρύου). Αυτό εμποδίζει το κάψιμο των μορίων τροφίμων που καταλήγουν στη ζώνη αυτή, και αποτελεί πλεονέκτημα για σας, διότι μπορείτε να χρησιμοποιείτε συχνότερα το λάδι ή το λίπος.



Στερεό λίπος φριτέζας

Για τη χρήση με αυτή τη φριτέζα προτείνουμε λάδι ή ρευστό λίπος για φριτέζες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όμως και στερεό λίπος για φριτέζες. Προς αποφυγή πιτσιλισματος του λίπους και υπερθέρμανσης της συσκευής, πρέπει να λάβετε τα εξής ιδιαίτερα μέτρα.

- Κατά τη χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε πρώτα τα κομμάτια του λίπους αργά σε κανονικό τηγάνι με μικρή θερμοκρασία. Χύστε προσεκτικά το λυωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Κατόπιν βάλτε το βύσμα του ρευματολήπτη στην πρίζα και ενεργοποιήστε μετά τη φριτέζα (βλέπε εδάφιο "Τηγανισμα").
- Μετά τη χρήση διατηρήστε τη φριτέζα με το κρυωμένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου. Σε περίπτωση που το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να πιτσιλίζει πάλι όταν ξαναλυνώνετε! Προς αποφυγή του πιτσιλισματος, κάνετε μερικές τρύπες με ένα πιρούνι στο στερεό λίπος. Προσέχετε να μην προκαλέσετε ζημιά στο θερμαντικό στοιχείο.

Πριν από το τηγάνισμα

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά τα μεμονωμένα εξαρτήματα της φριτέζας και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλέπε εδάφιο "Καθάρισμα").
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα κάτω από τον εξαεριστήρα της ηλεκτρικής κουζίνας, βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική κουζίνα είναι απενεργοποιημένη.
- Βγάλτε όλο το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Βγάλτε έξω τον κάλαθο τηγανίσματος.
- Ανοίξτε τη λαβή προς τα έξω και στερεώστε την προσεκτικά στο συρμάτινο πλέγμα του κάλαθου.
- Γεμίστε τη στεγνή και άδεια φριτέζα μέχρι το επάνω σημάδι του ένθετου (3 λίτρ. λάδι ή 2,5 kg στερεό λίπος) με λάδι ή με λυωμένο στερεό λίπος (βλέπε εδάφιο "Στερεό λίπος φριτέζας" και "Συμβουλές").
- Μην αναμινύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!
- Βάλτε το βύσμα του ρευματολήπτη στην πρίζα.
- Το καλώδιο της ηλεκτρικής σύνδεσης δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τα καυτά εξαρτήματα της φριτέζας.

Τηγάνισμα

- Ενεργοποιήστε τη φριτέζα με το διακόπτη. Ανάβει το πράσινο ενδεικτικό λαμπάκι.
- Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος θα την βρείτε στη συσκευασία του προϊόντος που θέλετε να τηγανίσετε ή στον πίνακα αυτών των οδηγιών χειρισμού.
- Το κόκκινο ενδεικτικό λαμπάκι του θερμοστάτη ανάβει. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία μέσα σε 10 ή 15 λεπτά.
- Ενώ η συσκευή προθερμαίνεται, το ενδεικτικό λαμπάκι του θερμοστάτη αναβοσβήνει για μερικές φορές. Το ενδεικτικό λαμπάκι ανάβει όση ώρα θερμαίνει το θερμαντικό στοιχείο. Όταν το ενδεικτικό λαμπάκι πάψει να ανάβει για μεγάλο διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχουν σημειώσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Τηγανίστε τον εκάστοτε επόμενο κάλαθο εφόσον πρώτα το ενδεικτικό λαμπάκι πάψει να ανάβει για μεγάλο διάστημα.
- Αν χρησιμοποιείτε λάδι ή ρευστό λίπος, μπορείτε να αφήσετε μέσα τον κάλαθο όσο η συσκευή θερμαίνεται, ακόμη και εάν το λίπος μέσα στη φριτέζα έχει κρυσώσει γύρω από τον κάλαθο.
- Βγάλτε τον κάλαθο από τη φριτέζα και βάλτε μέσα το προϊόν που θέλετε να τηγανίσετε.
- Παρακαλούμε μην βάζετε σε καμία περίπτωση περισσότερο προϊόν μέσα στον κάλαθο από τις ανώτερες ποσότητες που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού (βλέπε πίνακα).
- Τοποθετήστε προσεκτικά τον κάλαθο μέσα στη φριτέζα. Τοποθετήστε το καπάκι στο ένθετο.
- Από το γυαλί οπτικού ελέγχου μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος βγάξτε κάπου κάπου τον κάλαθο και ανακατεύετε το περιχόμενό του με προσεκτικές δονήσεις.

Μετά το τηγάνισμα

- Όταν ετοιμαστεί το προϊόν που τηγανίζετε, βγάλτε το καπάκι και στηρίξτε τον κάλαθο στο ανώτερο σημείο για στράγγισμα.
- Σηκώστε προσεκτικά τον κάλαθο από το ένθετο. Αν είναι αναγκαίο, στραγγίστε ακόμα το πλεονάζον λίπος ή λάδι πάνω από τη φριτέζα.
- Βάλτε το τηγανισμένο προϊόν σε μία λεκάνη ή σε στραγγιστήρι (επικαλύψτε πρώτα με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!)
- Απενεργοποιήστε τη φριτέζα με το διακόπτη και ρυθμίστε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη στάθμη θερμοκρασίας (περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι το σημείο αναστολής).
- Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείτε τακτικά το λάδι ή το λίπος, σας προτείνουμε να διατηρείτε το λάδι ή το ρευστό λίπος μετά το κρύωμά του σε καλά κλεισμένες φιάλες κατά προτίμηση μέσα στο ψυγείο ή σε άλλο δροσερό μέρος. Το γέμισμα των φιαλών να γίνεται με λεπτό σουρωτήρι προς απομάκρυνση των μορίων τροφής από το λάδι ή το λίπος. Για να αδειάσετε τη φριτέζα, βγάλτε το καπάκι και απομακρύνετε τον κάλαθο και το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης. Αφαιρέστε το ένθετο από το πλαίσιο της φριτέζας και χύστε το λάδι ή το λίπος (βλέπε εδάφιο“Καθάρισμα”).
- Αν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να κρυσώσει μέσα στη φριτέζα και διαφυλάξτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει μέσα (βλέπε εδάφιο ”Στερεό λίπος φριτέζας”).

Καθάρισμα

- Τραβήξτε το βύσμα του ρευματολήπτη από την πρίζα.
- Περιμένετε μέχρι να κρυσώσει το λάδι ή το λίπος, πριν αρχίσετε με το καθάρισμα. Το στερεό λίπος δεν πρέπει να σταθεροποιηθεί πλήρως.
- Απομακρύνετε το καπάκι, τον κάλαθο και το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης.
- Διαφυλάξτε το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης σε ασφαλές και στεγνό μέρος.
- Μην βυθίσετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης μέσα σε νερό, και μην το καθαρίσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης! Εν ανάγκη καθαρίστε τα εξαρτήματα αυτά με ένα νωπό πανί.
- Αφαιρέστε το ένθετο και απομακρύνετε το λάδι ή το λίπος.
- Καθαρίστε το καπάκι, τον κάλαθο, το ένθετο και το πλαίσιο με απορρυπαντικό σε ζεστό νερό. Ξεπλύνετέ τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα προσεκτικά. Μην χρησιμοποιείτε για το καθάρισμα των εξαρτημάτων ισχυρά ή αφρίζοντα απορρυπαντικά/υλικά όπως γαλάκτωμα τριψίματος ή σύρμα τριψίματος.

- Συναρμολογήστε πάλι τη φριτέζα, βάζοντας πρώτα το ένθετο κατόπιν το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης και στο τέλος τον κάλαθο.
- Τοποθετήστε τη λαβή στη θέση αποθήκευσης, μαζεύοντάς την μέσα στον κάλαθο.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και τοποθετήστε το μαζί με το βύσμα μέσα στη θήκη του καλωδίου.
- Σηκώστε τη συσκευή με τη βοήθεια τον πλευρικών λαβών μεταφοράς.
- Διαφυλάξτε τη συσκευή με κλειστό καπάκι. Έτσι διατηρείται το εσωτερικό της φριτέζας καθαρό και χωρίς σκόνες.

Συμβουλές

Σπιτικές πατάτες τηγανιτές

Έτσι τηγανίζετε πατάτες τραγανιστές και νόστιμες:

- Οι πατάτες που προορίζονται για τηγάνισμα να είναι φρέσκιες και να μην έχουν μάτια.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πατάτες μαλακές ή σκληρές.
- Αφού καθαρίσετε τις πατάτες, κόψτε τις σε χοντρές φέτες ή ραβδάκια.
- Αφήστε τις κομμένες πατάτες πριν το τηγάνισμα να μουλιάσουν για μια ώρα περίπου σε νερό. Με τον τρόπο αυτό αποσπάται ένα μέρος από το σάκχαρο, στο οποίο οφείλεται η παραγωγή της ουσίας acrylamide.
- Στεγνώστε καλά τις πατάτες.
- Να τηγανίζετε τις σπιτικές πατάτες πάντα δύο φορές:
- πρώτα 4-6 λεπτά σε 160 °C
- μετά 2-4 λεπτά σε 175 °C
- Κατά το δεύτερο τηγάνισμα βγάξτε μερικές φορές τον κάλαθο από τη φριτέζα και ανακατεύετε με κούνημα τις πατάτες. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνετε άψογο τηγάνισμα και χρώμα.
- Καταψυγμένες πατάτες τηγανητές έχουν περάσει από πρώτο βράσιμο και για αυτό πρέπει να τηγανίζονται μόνο μία φορά. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συσκευασίας.

Καταψυγμένα τρόφιμα

Τα καταψυγμένα τρόφιμα για τηγάνισμα (-16 έως -18°C) ψύχουν το λάδι ή το λίπος σημαντικά, και ως εκ τούτου δεν τηγανίζονται γρήγορα και απορροφούν έτσι πολύ λάδι ή λίπος.

- Για να αποφύγετε κάτι τέτοιο, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες κάθε φορά (βλέπε πίνακα).
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά, πριν βάλετε μέσα αυτό που θέλετε να τηγανίσετε.
- Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη θερμοκρασία που αναφέρεται στις παρούσες οδηγίες χειρισμού ή στη συσκευασία του προϊόντος που θέλετε να τηγανίσετε.
- Σας προτείνουμε να αφήνετε τα καταψυγμένα προϊόντα να ξεπαγώνουν πρώτα σε θερμοκρασία δωματίου και μετά να τα τηγανίζετε. Απομακρύνετε όσο το δυνατό περισσότερο πάγο και νερό, πριν βάλετε το προϊόν μέσα στη φριτέζα.
- Βάλτε το προϊόν που θέλετε να τηγανίσετε αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι τα καταψυγμένα προϊόντα μπορεί να προκαλέσουν ξαφνικό και ισχυρό κόχλασμα του καυτού λαδιού ή λίπους.

Πώς αποφεύγετε ανεπιθύμητες κακοσμίες

Μερικά τρόφιμα, ιδιαίτερα τα ψάρια, ελευθερώνουν υγρά κατά το τηγάνισμα. Τα υγρά αυτά συλλέγονται μέσα στο λάδι ή στο λίπος της φριτέζας και μπορεί να επηρεάσουν τη γεύση και την οσμή του τροφίμου που τηγανίζεται μέσα στο ίδιο λάδι ή λίπος.

Για να αποφύγετε την κατάσταση αυτή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Θερμαίνετε το λάδι ή το λίπος στους 160°C και βάλτε δύο λεπτές φέτες ψωμί και λίγο μαϊντανό μέσα στη φριτέζα. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει το κόχλασμα του λαδιού ή του λίπους, και απομακρύνετε το ψωμί και το μαϊντανό με ένα κουτάλι. Τώρα το λάδι ή το λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

Υγιεινή διατροφή

Οι επιστήμονες διατροφής συνιστούν τη χρήση φυτικών λαδιών και λίπων που περιέχουν ακόρεστα λιπαρά οξέα (π.χ. λινελαϊκό οξύ). Τα λίπη όμως αυτά χάνουν γρηγορότερα τις θετικές τους ιδιότητες από ότι τα άλλα είδη και πρέπει ως εκ τούτου να γίνεται συχνότερα η αντικατάστασή τους. Προσνατολιστείτε στις ακόλουθες οδηγίες:

- Κάνετε συχνά αντικατάσταση του λαδιού ή του λίπους. Αν τηγανίζετε κυρίως τηγανητές πατάτες με τη φριτέζα και φιλτράρετε το λάδι ή το λίπος, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε 10 έως 12 φορές.
- Μην χρησιμοποιείτε όμως το ίδιο λάδι ή λίπος περισσότερο από έξι μήνες. Έχετε πάντα υπόψη σας τις οδηγίες που αναφέρονται στη συσκευασία.
- Γενικά, η χρήση λαδιού η λίπους είναι μικρότερη, εάν τηγανίζετε κυρίως τρόφιμα που περιέχουν πρωτεΐνες όπως κρέας ή ψάρια.
- Μην αναμινύετε φρέσκο λάδι με μεταχειρισμένο.
- Κάνετε αντικατάσταση του λαδιού ή του λίπους, εάν αφρίζει κατά τη θέρμανση, εμφανίζει ισχυρή γεύση ή οσμή ή εάν είναι σκούρου χρώματος και/ή παρουσιάζει ιξώδες σιροπιού.

Πίνακας

Ο πίνακας αυτός αναφέρει τις ποσότητες που μπορείτε να τηγανίζετε κάθε φορά και την απαραίτητη θερμοκρασία και χρόνο τηγανίσματος.

- Αν οι οδηγίες που αναφέρονται στη συσκευασία του προϊόντος που θέλετε να τηγανίσετε διαφέρουν από αυτές του πίνακα, σας παρακαλούμε να ακολουθείτε τις οδηγίες της συσκευασίας.

Θερμοκρασία	Είδος για τηγάνισμα	Ανώτατες ποσότητες ανά τηγάνισμα		Χρόνος (λεπτά)	
		Φρέσκα	Καταψυγμένα	Φρέσκα ή Ξεπαγωμένα*)	Καταψυγμένα
160°C	Πατάτες τηγανητές φρέσκες* (Πρώτο τηγάνισμα) Φρέσκο ψάρι	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Chicken Wings Κροκέτες τυριού Μικρές πίτες Λαχανικά (Μανιτάρια, κουνουπίδι) Πατάτες τηγανητές φρέσκες* (Δεύτερο τηγάνισμα) max. 175°C Πατάτες τηγανητές καταψυγμένες max. 175°C	4-6 5 --- 10-12	4-5 4 4 ---	12-15 4-5 --- 2-3	15-20 6-7 3-4 ---
		700 g	---	3-4	---
		---	550 g	---	5-6
180 °C	Δίπλες λαχανικών Chicken Nuggets Μικρά σνακ Κεφτεδάκια (μικρά) Ραβδάκια ψαριού Μύδια Καλαμαράκια πανέ Ψάρι πανέ Γαρίδες Φέτες μήλου	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 3-4 3-4 4-5 4-5 4- ---
190 °C	Τσιπς πατάτας Φέτες μελιτζάνας Κροκέτες πατάτας Κροκέτες κρέας/ψάρι Ντόνατς Turí camembert (πανέ) Cordon bleu Σνίτσελ Βιέννης	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---

Απόσυρση

Μεταχειρισμένο λάδι ή ρευστό λίπος αποσύρεται καλύτερα, εάν το βάλετε πάλι στη γνήσια συσκευασία και την κλείσετε καλά. Εάν πρέπει να αποσύρετε ρευστό λίπος, αφήστε το να σταθεροποιηθεί μέσα στη φριτέζα, αποξύστε το (π.χ. με ένα κουτάλι ή μία σπάτουλα κουζίνας) και τυλίξτε το σε χαρτί εφημερίδας. Πετάξτε τις φιάλες ή το χαρτί εφημερίδας στα ανάλογα απορρίμματα ή αποσύρετε σύμφωνα με τις εκάστοτε εθνικές προδιαγραφές.



Importante

- Antes de la puesta en servicio del aparato debe leer las instrucciones de uso y tener en cuenta el dibujo del elemento de mando/calentador.
- Compruebe si la tensión indicada en la placa de características de la freidora concuerda con su tensión de red.
- Conecte el aparato exclusivamente a una caja de enchufe de pared con puesta a tierra.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, sírvase limpiar a fondo las piezas individuales de la freidora (véase el apartado „Limpieza“).
- No sumerja el elemento de mando/calentador nunca en agua, ni tampoco limpie estas piezas bajo agua del grifo.
- Cerciórese de que todas las piezas estén completamente secas antes de verter aceite o grasa líquida en la freidora.
- Recomendamos utilizar aceite para freír o bien grasa líquida para freír. Asimismo puede utilizar grasa sólida para freír. No obstante y en este caso debe tomar medidas de precaución para impedir las salpicaduras de grasa y el sobrecalentamiento del elemento calentador (véase los apartados „Grasa sólida para freír“ y „Consejos“).
- No conecte nunca el aparato si no hay aceite o grasa líquida en éste.
- Sólo utilice aceites o grasas calificados expresamente como no espumantes y adecuados para freír. Esta información la encontrará en el embalaje o la etiqueta.
- La freidora debe ser llenada con aceite o grasa al menos hasta el nivel entre las dos marcas en el interior del inserto de freír. Téngase en cuenta, cada vez que conecte el aparato, que haya suficiente aceite o grasa en la freidora.
- En caso de sobrecalentamiento, el interruptor protector de calor desconecta el aparato (véase el apartado „Seguridad“).
- En las presentes instrucciones de uso se indican las cantidades máximas de las comidas a freír de una vez. No exceda tales cantidades (véase la tabla).
- Durante el proceso de freír se libera vapor caliente. Guarde distancia segura al vapor.
- Durante el uso, el aparato debe estar fuera del alcance de los niños y el cable de red no debe colgar encima del borde de la mesa/superficie de trabajo en la que se encuentra la freidora.
- Después del uso, ajuste el regulador de temperatura al escalón más bajo (para ello debe girarlo hasta el tope en sentido contrario al de las agujas del reloj). Retire la clavija de enchufe y deje enfriar el aceite o la grasa. La freidora debe permanecer en su lugar hasta que haya enfriado el aparato y su contenido.
- Las piezas dañadas sólo deben ser sustituidas por un servicio postventa autorizado.
- Si se realizan reparaciones propias, caduca todo derecho a garantía.
- Por favor, guarde estas instrucciones de uso para un uso futuro.

SEGURIDAD

Interruptor protector de calor

En caso de sobrecalentamiento, el interruptor protector de calor desconecta el aparato. Esto puede suceder si no hay aceite o grasa en la freidora o bien una cantidad insuficiente, o bien si se funde grasa sólida para freír en la freidora. En caso de grasa sólida, el elemento calefactor no puede ceder con suficiente rapidez el calor generado.

Si el interruptor protector de calor desconectó el aparato, sírvase proceder como sigue:

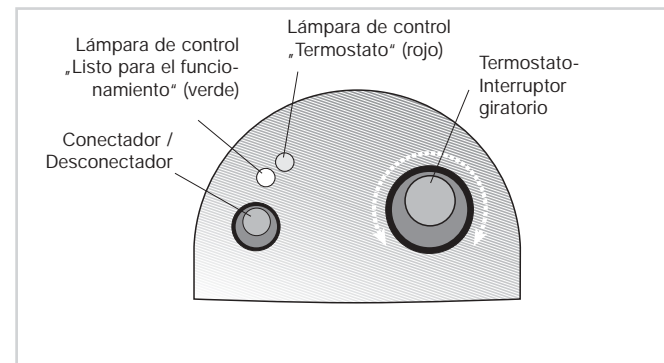
- Deje enfriar el aceite o la grasa;
- apriete con un desatornillador pequeño cuidadosamente el **Conmutador reset** en el dorso del elemento de mando. Ahora, el aparato podrá utilizarse nuevamente.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad en el elemento de mando hace que el elemento calentador sólo pueda conectarse si el elemento de mando haya encajado audiblemente.

Zona fría

Durante el freído, se acumulan partículas sueltas en el fondo del inserto para freír. Dado que el elemento calentador se encuentra dispuesto a cierta altura encima del fondo del inserto para freír, la grasa/el aceite entre el fondo y el elemento calentador sigue siendo relativamente frío (zona fría). Esto impide que se quemen las partículas de alimentación que llegan a esta zona, permitiéndole además emplear durante más tiempo el aceite o la grasa.



Grasa sólida para freír

Para el uso en esta freidora recomendamos aceite para freír o grasa líquida para freír. También puede utilizar grasa para freír sólida. A fin de impedir las salpicaduras de grasa y evitar un calentamiento excesivo del aparato, sírvase tomar las siguientes medidas de precaución:

- Si emplea grasa fresca, haga derretir los bloques de grasa lentamente a calor bajo en un sartén normal. Vierta la grasa derretida cuidadosamente en la freidora. Sólo entonces debe enchufar el aparato y conectar la freidora (véase el apartado „Freír“).
- Después del uso guarde la freidora a temperatura ambiente con la grasa solidificada nuevamente. ¡Si la grasa fuera muy fría, podrá salpicar al derretir nuevamente! Para evitarlo perfore con un tenedor algunas veces la grasa solidificada. Preste atención a no dañar el elemento calentador.

Antes de freír

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, sírvase limpiar las piezas individuales concienzudamente y séquelas con cuidado (véase el apartado „Limpieza“).
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si quiere colocar la freidora debajo de una campana de vahos en su cocina, preste atención a que ésta esté desconectada.
- Extraiga el cable de la red completamente de su compartimiento.
- Quite la tapa.
- Saque la cesta para freír.
- Rebate hacia afuera el asa y sujétela cuidadosamente en la malla de la cesta.
- Llene la freidora seca y vacía hasta la marca superior en el inserto para freír (3 litros de aceite ó 2,5 kilos de grasa sólida) con aceite, grasa líquida o derretida (véase los apartados „Grasa sólida para freír“ y „Consejos“).
- ¡No mezcle nunca diferentes tipos de aceite o grasa!
- Enchufe el aparato.
- El cable de la red no debe entrar en contacto con las piezas calientes de la freidora.

Freír

- Conecte la freidora con el interruptor Con/Des. Se enciende la lámpara verde.
- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. La temperatura correcta de la freidora se indica en el embalaje del producto a freír o bien en la tabla de estas instrucciones de uso.
- Se enciende la lámpara de señalización roja del termostato. El aceite o la grasa se calientan dentro de 10 a 15 minutos a la temperatura deseada.
- Mientras se calienta el aparato, se enciende y apaga varias veces la lámpara de señalización del termostato. Efectivamente, se enciende la lámpara de señalización mientras se calienta el elemento calentador. Si la lámpara no está encendida durante cierto tiempo, el aceite o la grasa alcanzaron la temperatura ajustada.
- Debe freír la próxima cesta sólo si la lámpara de señalización no está encendida durante cierto tiempo.
- Si utiliza aceite o grasa líquida, puede dejar la cesta para calentar en la freidora. Por supuesto también puede dejar la cesta en la freidora si la grasa quedó solidificada alrededor de la cesta.
- Extraiga la cesta de la freidora y coloque el producto a freír en ésta.
- En ningún caso debe colocar una cantidad mayor de producto a freír en la cesta de lo indicado en las instrucciones de uso (véase la tabla).
- Vuelva a colocar cuidadosamente la cesta en la freidora. Entonces debe poner la tapa en el inserto para freír.
- A través de la mirilla en la tapa puede vigilar el proceso de freír.
- Durante el freído debe sacar una y otra vez la cesta de la grasa o del aceite y remover su contenido sacudiéndolo cuidadosamente.

Después de freír

- Si el producto a freír está preparado, quite la tapa y sujete la cesta en la posición más alta para que pueda escurrir la grasa o el aceite.
- Extraiga cuidadosamente la cesta del inserto para freír. Si fuera necesario, eche cuidadosamente el aceite o la grasa en exceso.
- Vierta el producto freído en un plato o en un tamiz (¡revestido con papel de cocina capaz de absorber la grasa o el aceite!)
- Conecte la freidora con el interruptor Con/Des y ajuste el regulador de temperatura en el escalón más bajo (girelo para ello hasta el tope en sentido antihorario).
- Si no utiliza regularmente la freidora, conviene guardar el aceite o la grasa después de solidificar en botellas bien cerradas, preferiblemente en el frigorífico o en otro lugar frío. Llene las botellas a través de un tamiz fino para separar las partículas de alimento del aceite o de la grasa. Para vaciar la freidora, debe quitar la tapa y sacar la cesta para freír y el elemento de mando/calentador. Saque el inserto para freír de la caja de la freidora y eche el aceite o la grasa (véase el apartado „Limpieza“).
- Si la freidora contiene grasa sólida, permite que éste se solidifique en la freidora y guarde la freidora con la grasa dentro (véase el apartado „Grasa sólida para freír“).

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Espere hasta que el aceite o la grasa hayan solidificado antes de comenzar con la limpieza. La grasa sólida aún no debe haber solidificado nuevamente.
- Quite la tapa, la cesta para freír y el elemento de mando/calentamiento.
- Guarde el elemento de mando/calentador en un lugar seguro y seco.
- ¡No sumerja el elemento de mando/calentador nunca en el agua, ni tampoco límpielo bajo agua del grifo! En caso de necesidad debe limpiar estas piezas con un paño húmedo.
- Saque el inserto para freír y elimine el aceite o la grasa.
- Limpie la tapa, la cesta para freír, el inserto para freír así como la caja con agente de lavado en agua caliente. Enjuáguelos luego con agua clara y séquelos cuidadosamente. Para la limpieza de las piezas no debe utilizar materiales/detergentes raspantes o cáusticos como líquido abrasivo o estopa de acero.
- Vuelva a ensamblar la freidora colocando primero el inserto para freír, luego el elemento de mando/calentador y finalmente la cesta para freír.

- Lleve el asa a la posición de almacenamiento, plegándolo en la cesta para freír.
- Arrolle el cable de la red y mételo junto con la clavija de conexión en el compartimiento del cable.
- Levante el aparato con ayuda de las asas para llevar dispuestas lateralmente.
- Guarde el aparato con la tapa cerrada. De este modo el interior de la freidora permanecerá limpio y libre de polvo.

CONSEJO

Patatas fritas preparadas por uno mismo

Procediendo de esta forma obtendrá unas patatas fritas crujientes y sabrosas:

- Las patatas que se vayan a freír deberán estar sanas y no presentar brotes.
- Para freír deberían utilizarse patatas de „cocción arinosa“ o de „cocción preferentemente consistente“.
- Cortar las patatas (tiras o rodajas), después de pelarlas, según el tipo de preparación que se desee conseguir.
- Mantenga las patatas en agua antes de continuar con su preparación durante una hora aproximadamente. De este modo se eliminará una parte del azúcar, uno de los productos de partida para la formación de acrilamida.
- Deje que las patatas se sequen perfectamente.
- Fría siempre dos veces las patatas que prepare Usted mismo: primeramente entre 4 y 6 minutos a 160°C y después durante 2 a 4 minutos a 175°C como máximo.
- Extraiga de la freidora un par de veces la cesta durante la segunda operación de freír y remueva las patatas fritas, agítandolas. De este modo conseguirá darles un color dorado hermoso y uniforme.
- Las patatas fritas congeladas se encuentran precocidas y, por esta causa, solamente se deberán freír una vez. Siga las instrucciones que figuran en el envase.

Alimentos ultracongelados

Los productos ultracongelados para freír (-16 a -18 °C) refrigeran el aceite o la grasa considerablemente, impiden el freído suficientemente rápido y absorben, por ello y posiblemente, una cantidad excesiva de aceite o grasa.

- Para evitarlo debe proceder como sigue:
- No debe freír de una vez cantidades grandes (véase la tabla).
- Caliente el aceite durante por lo menos 15 minutos antes de verter el producto a freír en la cesta.
- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el embalaje del producto a freír.
- Conviene descongelar el producto ultracongelado antes de freír a temperatura ambiente. Quite tanto hielo y agua como sea posible antes de verter el producto a freír en la freidora.
- Debe colocar el producto a freír tan lenta y cuidadosamente como sea posible en la freidora dado que los productos ultracongelados pueden a veces provocar salpicaduras inesperadas e intensas de la grasa o del aceite calientes.

Cómo eliminar el resabio indeseable

Algunos alimentos, especialmente pescado, ceden líquido durante el freído. Estos líquidos se van acumulando en el aceite o la grasa para freír, pudiendo perjudicar el olor y el sabor de los alimentos freídos luego en la misma aceite o la misma grasa. Proceda como sigue para obtener nuevamente aceite o grasa de sabor neutro:

- Caliente el aceite o la grasa a 160 °C y agregue dos rebanadas finas de pan o algunas ramitas de perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa dejen de brotar y saque el pan o el perejil con una espumadera. Ahora, el aceite o la grasa acusan nuevamente un sabor neutro.

Alimentación sana

Los científicos de la alimentación recomiendan el uso de aceites y grasas vegetales dado que contienen ácidos grasos insaturados (p. ej. ácido linólico). No obstante, estos aceites y grasas pierden sus propiedades beneficiosas más rápidamente que otras variedades, debiendo, por lo tanto, ser recambiados con mayor frecuencia. Respete las siguientes directivas orientadoras:

- Recambie periódicamente el aceite o la grasa. Si utiliza la freidora sobre todo para preparar patatas fritas, pasando el aceite o la grasa por tamiz después de cada uso, puede emplearlos de 10 a 12 veces.
- Sin embargo, no debe utilizar la grasa o el aceite durante más de seis meses. Respete asimismo siempre las instrucciones en el embalaje.
- Por lo general, el aceite o la grasa deben utilizarse durante menos tiempo, si prepara en la freidora sobre todo alimentos proteínicos como carne o pescado.
- No mezcle aceite fresca con aceite usada.
- Recambie el aceite o la grasa si espuma al calentar, desarrolla un sabor o un olor fuertes o bien si se torna oscuro y/o comienza a acusar una consistencia similar a jarabe.

Eliminación

El aceite o la grasa líquida utilizadas deben eliminarse vertiéndolos otra vez en su botella de plástico original, la cual debe cerrarse bien. Si debe eliminar grasa sólida, permita que solidifique en la freidora. Luego, la extrae raspando (p. ej. con una cuchara o una espátula para el hogar) y envuélvala en papel de periódico. Las botellas o el papel de periódico debe verse en el cubo de basura residual o eliminarse con arreglo a las prescripciones vigentes en su país.

Tabla

Esta tabla señala qué cantidades de un alimento puede procesar en cada freido y qué temperatura y tiempo de freido requiere. Si las instrucciones en el embalaje del producto a freir no coinciden con lo indicado en la tabla, sírvase respetar las instrucciones en el embalaje.

Temperatura	Tipo del producto a freir	Cantidad máxima por proceso de freido		Tiempo de freido (minutos)	
		Fresco	Ultra-congelado	Fresco o descongelado*)	Ultra-congelado
160 °C	Patatas fritas casera * (primer proceso de freido) Pescado fresco	700 g	---	4-5	---
		500 g	---	5-7	---
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Tortillas de patatas	---	4	---	3-4
	Verduras freidas (setas, coliflor)	10-12	---	2-3	---
180 °C	Patatas fritas casera (segundo proceso de freido) max. 175°C	700 g	---	3-4	---
	Patatas fritas ultracongeladas max. 175°C	---	550 g	---	5-6
180 °C	Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-piscolabis	10-12	10	3-4	4-5
	Carne picada (bollitos)	8-10	---	3-4	4-5
	Barritas de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mariscos	15-20	15	3-4	3-4
	Calamares a la romana	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado a la romana	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de manzana	5	---	3-4	---
190 °C	Chips de patatas	700 g	550 g	3-4	5-6
	Rodajas de berenjenas	600 g	---	3-4	---
	Croquetas de patatas	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de carne / pescado	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	---	5-6	---
	Camembert rebozado	2-4	---	2-3	---
	Cordon bleu	2	---	4-5	---
	Escalope a la vienesa	2	---	3-4	---



IMPORTANTE

- Vogliate leggere attentamente le istruzioni per l'uso dell'apparechio prima di metterlo in servizio e osservate bene anche lo schizzo dell'elemento di comando e di riscaldamento.
- Sinceratevi che la tensione indicata sulla targhetta della friggitrice sia identica a quella della vostra rete.
- Inserite la spina dell'apparechio solo in una presa di corrente con messa a terra.
- Pulite accuratamente le singole parti della friggitrice prima di metterla in servizio per la prima volta (v. capitolo „Pulizia“).
- Non immergere mai l'elemento di comando e di riscaldamento nell'acqua; e non lavatelo nemmeno sotto l'acqua corrente del rubinetto.
- Sinceratevi che tutte le parti della friggitrice siano completamente asciutte prima di mettervi l'olio o il grasso liquido.
- Si consiglia l'impiego di olio per friggere o grasso liquido per friggere. Potete impiegare anche grasso solido per friggere. In questo caso si deve prestare molta attenzione per evitare spruzzi di grasso e che il riscaldatore si surriscaldi (v. capitolo „Grasso solido per friggere“ e „Suggerimenti“).
- Non accendere mai la friggitrice, se non avete ancora messo l'olio o il grasso liquido.
- Impiegate solo oli e grassi dichiarati non spumeggianti e idonei per la frittura. Queste informazioni sono evidenziate sulla rispettiva confezione oppure sull'etichetta.
- Il livello dell'olio o del grasso deve trovarsi tra le due marche visibili all'interno della friggitrice. Prima di accenderla sinceratevi che il livello di olio o grasso sia sufficiente.
- In caso di surriscaldamento il rispettivo interruttore automatico di protezione spegne l'apparechio (v. capitolo „Sicurezza“).
- Le presenti Istruzioni per l'uso elencano le quantità massime di cibo che si possono friggere in una volta. Si raccomanda di non oltrepassare queste quantità massime (v. Tabella).
- Durante la frittura fuoriesce vapore bollente. Tenetevi a una sicura distanza dal vapore.
- Durante l'impiego l'apparechio non deve essere mai raggiungibile per i bambini. Il cavo elettrico non deve mai penzolare liberamente giù dalla tavola o dal piano di lavoro, su cui si trova la friggitrice.
- Alla fine dell'impiego riposizionare il termoregolatore sulla temperatura più bassa (per fare questo giratelo in senso antiorario fino contro la battuta). Estrarre la spina dell'apparechio dalla presa della rete e lasciate raffreddare olio o grasso. Lasciate la friggitrice dove si trova fino che essa e il contenuto si siano raffreddati.
- Solo personale dell'assistenza tecnica autorizzata può cambiare delle parti guaste.
- Eseguendo da sé una riparazione, si annulla automaticamente ogni diritto di garanzia.
- Vogliate conservare queste Istruzioni per l'uso per ogni successiva consultazione.

Sicurezza

Interruttore automatico di surriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'interruttore automatico spegne l'apparechio; ciò può avvenire quando nella friggitrice non c'è olio o grasso o la quantità è insufficiente oppure quando si vuole sciogliere del grasso solido nella friggitrice. Infatti, nel caso del grasso solido, il riscaldatore non è in grado di espellere così velocemente il calore prodotto. Quando l'interruttore automatico spegne l'apparechio, procedere nel modo seguente:

- lasciare che olio o grasso si raffreddino;
- premere con molta precauzione il **(tasto di reset)** che si trova sul retro dell'elemento di comando usando un piccolo cacciaviti.

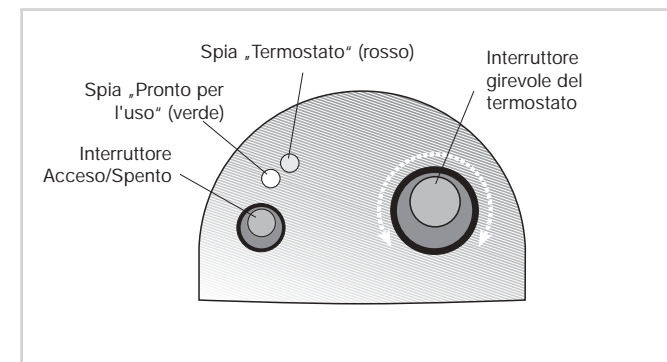
Adesso la friggitrice è nuovamente pronta per l'uso.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza nell'elemento di comando assicura che l'elemento di riscaldamento venga acceso, solo quando l'elemento di comando è scattato in posizione in modo udibile.

Zona fredda

Durante il processo di frittura sul fondo dell'inserto della friggitrice si depositano particelle degli alimenti. Visto che l'elemento di riscaldamento è posizionato un buon pezzo al di sopra del fondo dell'inserto della friggitrice e che così riscalda soprattutto l'olio o il grasso liquido nella parte superiore della friggitrice, l'olio o il grasso tra fondo e elemento di riscaldamento rimane relativamente freddo (zona fredda). Ciò impedisce che le particelle degli alimenti che cadono in questa zona possano bruciare, e grazie a questo è possibile riutilizzare l'olio o il grasso più volte.



Grasso solido per friggere

Per l'impiego in questa friggitrice raccomandiamo olio o grasso liquido per friggere. Si può impiegare anche grasso solido. Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparechio si surriscaldi, prevedete le seguenti misure:

- Impiegando del grasso fresco fate sciogliere le mattonelle di grasso lentamente e a bassa temperatura in una padella normale; poi versate il grasso liquido con molta precauzione nella friggitrice. Adesso inserire la spina nella presa della rete e accendere la friggitrice (v. capitolo „Frittura“).
- Dopo l'impiego tenere la friggitrice con il grasso solidificato alla temperatura ambiente. Attenzione: se il grasso indurisce troppo, esso può spruzzare quando viene nuovamente sciolto! Per impedire questo, praticate alcuni buchi nel grasso indurito con l'aiuto di una forchetta. Avere cura che l'elemento di riscaldamento non venga danneggiato.

Prima della frittura

- Pulire e asciugare accuratamente le singole parti della friggitrice prima di metterla in servizio per la prima volta (v. capitolo „Pulizia“).
- Posare la friggitrice su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Volendo posare la friggitrice sulla cucina elettrica, sotto l'espulsore di vapore e esalazioni, sinceratevi prima di tutto che la cucina sia davvero spenta!
- Srotolare tutto il cavo dal rispettivo scomparto della friggitrice
- Togliere il coperchio.
- Togliere il cestello.
- Ribaltare l'impugnatura verso l'esterno e fissatela accuratamente alla rete del cestello.
- Riempire la friggitrice pulita, asciutta e vuota fino alla marca superiore dell'inserto di frittura (3 l di olio o 2,5 kg di grasso solido) con olio, grasso liquido o sciolto (v. capitolo „Grasso solido per friggere“ e „Suggerimenti“).
- Non mescolare mai differenti tipo di olio o grasso!
- Inserire la spina nella presa della rete.
- Il cavo di alimentazione non deve mai toccare parti calde della friggitrice.

Frittura

- Accendere la friggitrice premendo l'interruttore Acceso/Spento. Si accende la spia verde.
- Posizionare il termoregolatore sulla temperatura desiderata. La corretta temperatura per friggere la trovate sulla confezione dell'alimento o nella tabella di queste Istruzioni sull'uso.
- La spia rossa del termostato si accende. L'olio o il grasso viene riscaldato alla temperatura desiderata in 10 - 15 minuti.
- Mentre l'apparecchio si riscalda, la spia del termostato si accende e spegne varie volte. La spia resta accesa durante la fase in cui l'elemento di riscaldamento si riscalda. Se la spia non si accende per parecchio tempo, vuol dire che l'olio o il grasso ha raggiunto la temperatura impostata.
- Far friggere rispettivamente il successivo cestello solo dopo che la spia non si è accesa per un lungo periodo.
- Impiegando olio o grasso liquido, il cestello può rimanere nella friggitrice anche durante la fase di riscaldamento. Naturalmente il cestello può rimanere nella friggitrice anche quando il grasso s'è indurito intorno al cestello.
- Togliere il cestello dalla friggitrice e caricarlo con gli alimenti da friggere.
- Si raccomanda di non mettere nel cestello una quantità di alimenti da friggere superiore a quella indicata nelle presenti Istruzioni per l'uso (v. Tabella).
- Mettere con precauzione il cestello nella friggitrice. Posizionate il coperchio sull'inserto di frittura.
- Attraverso la finestra nel coperchio si può sorvegliare il p rocesso di frittura.
- Ogni tanto durante il processo di frittura si deve togliere il cestello dall'olio o dal grasso e scuotendolo con precauzione muovere e cambiare la posizione del prodotto da friggere.

Dopo la frittura

- Una volta che il cibo è cotto, togliere il coperchio e fissare il cestello negli arresti più alti per la rispettiva sgocciolatura.
- Con molta attenzione togliere il cestello dall'inserto di frittura. Se necessario scuotete un pochino per far cadere l'olio o il grasso esuberante.
- Rovesciare il contenuto del cestello in una idonea ciotola o in un setaccio (in cui è predisposta della carta da cucina assorbente!)
- Spegner la friggitrice tramite l'interruttore Acceso/Spento e regolare il termoregolatore sulla temperatura più bassa (per ottenere questo girarlo in senso antiorario contro la battuta).
- Non utilizzando regolarmente la friggitrice, dopo il raffreddamento conviene conservare l'olio o il grasso liquido in bottiglie ben chiuse e preferibilmente in frigo o in altro sito molto fresco. Riempire le dette bottiglie usando un setaccio a trama fine, per raccogliere tutte le particelle di alimento presenti nell'olio o nel grasso liquido. Per svuotare interamente la friggitrice togliere il coperchio ed estrarre il cestello nonché l'elemento di comando e di riscaldamento. Rimuovere anche l'inserto di frittura dalla friggitrice e raccogliere l'olio o il grasso (v. capitolo „Pulizia“).
- Se la friggitrice contiene grasso solido, lasciatelo raffreddare e conservate la friggitrice con dentro il grasso così com'è (v. capitolo „Grasso solido per friggere“).

Pulizia

- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima di cominciare la pulizia, l'olio o il grasso devono essere raffreddati bene. Il grasso solido non dovrebbe risolidificarsi completamente.
- Togliere coperchio, cestello e elemento di comando e di riscaldamento.
- Conservare l'elemento di comando e di riscaldamento in luogo sicuro e asciutto.
- Non immergere mai l'elemento di comando e di riscaldamento nell'acqua; e non lavate queste parti nemmeno sotto l'acqua corrente del rubinetto! Se necessario pulire queste parti con l'aiuto di panno umido.
- Togliere l'inserto per friggere e raccogliere olio o grasso.
- Pulire coperchio, cestello, inserto e involucro della friggitrice usando un detergente e acqua calda. Sciacquare con acqua fresca e asciugare accuratamente. Per la pulizia delle parti non usare detergenti corrosivi o abrasivi come il liquido per fregare o la lana d'acciaio.

- Ricomporre la friggitrice introducendovi dapprima l'inserto, poi l'elemento di comando e di riscaldamento e alla fine il cestello.
- Posizionare l'impugnatura ribaltando verso l'interno il cestello.
- Arrotolare il cavo di alimentazione e metterlo insieme alla presa nell'apposito scomparto.
- Sollevare l'apparecchio con l'aiuto delle maniglie laterali.
- Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso, all'interno resta tutto pulito e senza polvere.

SUGGERIMENTI

Patatine fritte fatte in casa

- Così le vostre patatine fritte diventano croccanti ed appetitose:
- Le patate da friggere dovrebbero essere sane e non germogliate.
 - Per friggere dovrebbero essere utilizzate qualità di patate „farinose“ o „a pasta prevalentemente compatta“.
 - Dopo averle pelate, sminuzzare le patate a seconda della preparazione desiderata (strisce o fette).
 - Prima di continuare la preparazione tenere a bagno nell'acqua le patate per ca. un'ora. Con ciò viene sciolta una parte dello zucchero, uno dei prodotti base per la formazione di acrilamide.
 - Asciugare accuratamente le patate.
 - Friggere le patate fatte in casa sempre due volte:
 - dapprima 4-6 minuti a 160°C poi 2-4 minuti alla temperatura massima di 175°C.
 - Durante la seconda frittura estrarre un paio di volte il cestello dalla friggitrice e rigirare le patatine fritte scuotendole. In questo modo si ottiene una bella colorazione, uniformemente dorata.
 - Le patatine congelate sono precotte e perciò devono essere fritte solo una volta. Seguire le istruzioni sulla confezione.

Cibi surgelati

- I cibi surgelati (da -16 a -18 °C) raffreddano notevolmente l'olio o il grasso. A causa di questo il cibo non soffrigge abbastanza velocemente e così assorbe troppo olio o grasso.
- Per impedirlo procedere nel seguente modo:
 - Far friggere quantità normali (v. Tabella).
 - Dapprima riscaldare l'olio per almeno 15 minuti e poi introdurre i surgelati.
 - Regolare la temperatura come descritto nelle presenti Istruzioni per l'uso o riportato sulla confezione del prodotto surgelato.
 - Prima di friggerli conviene lasciare i surgelati rinvenire a temperatura ambiente. Allontanare più ghiaccio e acqua possibile prima di mettere il prodotto nella friggitrice.
 - Mettere piano e con precauzione il prodotto nella friggitrice, perché i surgelati a contatto dell'olio o del grasso cominciano subito a lanciare spruzzi.

Come eliminare un indesiderato sapore

- Alcuni cibi e in modo particolare il pesce perdono liquido durante la frittura. Questi liquidi si raccolgono nell'olio o nel grasso e possono così deteriorare l'odore e il sapore dei cibi fritti con il medesimo olio o grasso. Procedere così per riottenere l'olio e il grasso di sapore neutro:
- Riscaldare a 160 °C l'olio o il grasso e mettere nella friggitrice due sottili fette di pane o un paio di ramoscelli di prezzemolo. Attendere fino che l'olio o il grasso non bolle più e poi, con l'aiuto di un mestolo per togliere la schiuma togliere il pane o il prezzemolo. Il sapore dell'olio o del grasso è nuovamente neutro.

Nutrizione sana

Esperti di alimentazione raccomandano l'impiego di oli e grassi vegetali, perché contengono acidi grassi insaturi (p.es. acido linoleico). Tuttavia si deve ricordare che questi oli e grassi perdono le loro proprietà positive prima di altre qualità e quindi essi devono essere cambiati più sovente. Familiarizzatevi con le seguenti direttive:

- Cambiare l'olio o il grasso regolarmente. Usando la friggitrice soprattutto per patatine fritte e filtrando olio o grasso dopo ogni uso, si potrà impiegare questo grasso e olio 10 o 12 volte.
- Non impiegare però olio o grasso per più di sei mesi. Attendersi sempre alla istruzioni riportate sulla confezione.
- In linea di massima si può impiegare per meno tempo l'olio o il grasso, quando si friggono soprattutto cibi proteici come carne e pesce.
- Non mescolare mai olio fresco e olio usato.
- Cambiare l'olio o il grasso, quando riscaldandosi fa schiuma, sviluppa un sapore o un odore acre, quando diventa scuro e/o raggiunge una consistenza sciroposa.

Tabella

La tabella indica la quantità di un dato cibo che si può preparare in un processo di cottura, nonché la rispettiva temperatura e il tempo di cottura necessario. Quando le istruzioni sulla confezione si scostano da queste della tabella, voi dovete attenervi alle istruzioni riportate sulla confezione stessa

Temperatura	Cibo da friggere	Massima quantità per ogni processo di frittura		Tempo di frittura (minuti)	
		Fresco	Surgelato	Fresco o scongelato *)	Surgelato
160 °C	Patine fritte fatte in casa* (prima frittura) Pesce fresco	700 g	---	4-5	---
		500 g	---	5-7	---
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Crochette di formaggio	5	4	4-5	6-7
	Frittelle di patate	---	4	---	3-4
	Verdura frita (Funghi, cavolfiore)	10-12	---	2-3	---
	Patatine fritte fatte in casa* (seconda frittura) max. 175°C	700 g	---	3-4	---
	Patatine fritte congelate max. 175°C	---	550 g	---	5-6
180 °C	Rotolini vegetali	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnack	10-12	10	3-4	4-5
	Palline di carne tritata	8-10	---	3-4	4-5
	Bastoncini di pesce	8-10	8	3-4	4-5
	Cozze	15-20	15	3-4	3-4
	Calamari impanati	10-12	10	3-4	4-5
	Pezzettini di pesce in pastella	10-12	10	3-4	4-5
	Gamberetti	10-12	10	3-4	4-5
	Anelli di mele	5	---	3-4	---
190 °C	Chips di patate	700 g	550 g	3-4	5-6
	Fettine di melanzane	600 g	---	3-4	---
	Crochette di patate	5	4	4-5	6-7
	Crochette di carne/pesce	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	---	5-6	---
	Camembert (impanato)	2-4	---	2-3	---
	Cordon bleu	2	---	4-5	---
	Cotoletta alla viennese	2	---	3-4	---

Smaltimento

Il modo più pratico per smaltire l'olio o il grasso liquido usato è quello di versarlo nuovamente nella bottiglia di plastica originale. Per smaltire il grasso solido basta lasciarlo raffreddare nella friggitrice e poi raccoglierlo nella carta da giornale usando p.es. un cucchiaino o una spatola. Gettare le bottiglie o i cartocci di carta di giornale nel bidone dei rifiuti casalinghi o assicuratevi lo smaltimento come previsto dalle vigenti normative nazionali.



IMPORTANTE

- Antes da colocação em funcionamento do aparelho, por favor, leia o manual de instruções e consulte o esboço do elemento de aquecimento/comando.
- Verifique se a tensão indicada na chapa de características da fritadeira corresponde à tensão de rede existente.
- Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada de parede com contacto de segurança.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, por favor, limpe cuidadosamente as diversas peças da fritadeira (ver parágrafo „Limpeza“).
- Nunca mergulhe o elemento de aquecimento/comando na água e não limpe as referidas peças sob água a correr da torneira.
- Certifique-se de que todas as peças estão totalmente secas antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira.
- Nós recomendamos a utilização de óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Também poderá utilizar gordura de fritar sólida. Neste caso, terá de tomar medidas de precaução especiais para evitar que a gordura salpique e que o elemento de aquecimento aqueça em demasia (ver parágrafo „Gordura de fritar sólida“ e „Conselhos“).
- Nunca ligue o aparelho quando não colocou óleo ou gordura líquida dentro do mesmo.
- Utilize somente óleo ou gorduras assinaladas expressamente como não efervescentes e adequadas para fritar. Esta informação pode ser consultada na embalagem ou no rótulo.
- O nível do óleo ou da gordura tem de se situar, pelo menos, entre as duas marcações localizadas na parte interior do recipiente de fritar. Sempre que ligar a fritadeira, certifique-se de que existe óleo ou gordura suficiente na fritadeira.
- Em caso de sobreaquecimento, o interruptor de protecção contra temperaturas elevadas desliga o aparelho (ver parágrafo „Segurança“).
- Este manual de instruções, apresenta as quantidades máximas dos alimentos a serem fritos de uma só vez. Por favor, não exceda estas quantidades (ver tabela).
- Enquanto os alimentos são fritos é libertado vapor quente. Mantenha uma distância segura em relação ao vapor.
- Durante a utilização do aparelho, mantenha o mesmo fora do alcance das crianças e não deixe o cabo de alimentação pendurado fora da margem da mesa/área de trabalho sobre a qual a fritadeira se encontra.
- Após a utilização, coloque o regulador de temperatura no nível mais baixo (para isso, rode o mesmo até ao fim no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Retire a ficha da toma da e deixe o óleo ou a gordura arrefecer. Mantenha a fritadeira no seu lugar até o aparelho e o seu conteúdo terem arrefecido.
- As peças danificadas só podem ser substituídas pela assistência técnica autorizada.
- Em caso de trabalhos de reparação próprios, o direito à garantia perde a sua validade.
- Por favor, guarde este manual de instruções para utilizações futuras.

SEGURANÇA

Interruptor de protecção contra temperaturas elevadas

Em caso de sobreaquecimento, o interruptor de protecção contra temperatura elevadas desliga o aparelho. Isto poderá ocorrer quando não existe óleo/gordura ou não existe óleo/gordura suficiente na fritadeira ou quando a gordura de fritar sólida é erretida na fritadeira. No caso de gordura sólida, o calor gerado pelo lemento de aquecimento não é transmitido com rapidez suficiente.

Quando o interruptor de protecção desliga o aparelho, por favor, proceda do seguinte modo:

- Deixe o óleo ou a gordura arrefecer;
- Com uma chave de fendas pequena, pressione cuidadosamente o **(interruptor Reset)** localizado na parte traseira do elemento de comando.

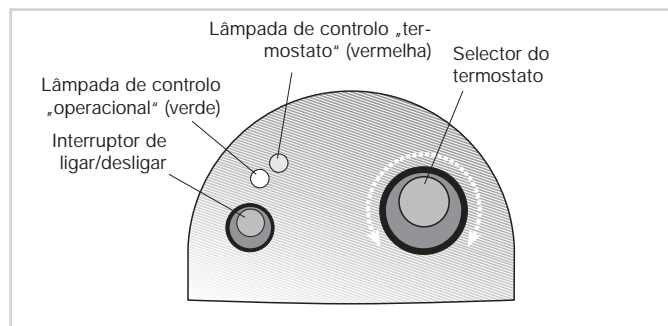
Agora, o aparelho pode ser novamente utilizado.

Interruptor de segurança

O interruptor de segurança no elemento de comando assegura que o elemento de aquecimento só possa ser ligado quando o elemento de comando engranar de modo audível.

Zona fria

Quando está a fritar acumulam-se partículas soltas dos alimentos no fundo do recipiente de fritar. Em virtude do elemento de aquecimento estar fixado um bom espaço acima do recipiente de fritar, e do óleo/gordura aquecer com mais intensidade na zona superior da fritadeira, o óleo/gordura entre o fundo e o elemento de aquecimento permanece relativamente frio (zona fria). Este facto evita que as partículas dos alimentos que vão parar a essa zona fiquem queimadas e possui a vantagem que poderá utilizar o óleo ou gordura mais vezes.



Gordura de fritar sólida

Para esta fritadeira recomendamos óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Também poderá utilizar gordura de fritar sólida. Para evitar que a gordura salpique e que o aparelho aqueça em demasia, por favor tome as seguintes medidas de precaução

- No caso de utilização de gordura fresca, em primeiro lugar, derreta lentamente os blocos de gordura numa frigideira normal a uma temperatura baixa. Vaze cuidadosamente a gordura derretida na fritadeira. Em seguida, insira a ficha na tomada e ligue a fritadeira (ver parágrafo „Fritar“).
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura solidificada a uma temperatura ambiente. Se a gordura estiver fria demais, ela poderá salpicar quando voltar a derreter a mesma! Para evitar esse facto, espete várias vezes um garfo na gordura solidificada de modo a obter alguns furos. Tenha atenção para não danificar o elemento de aquecimento.

Gordura de fritar sólida

Para esta fritadeira recomendamos óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Também poderá utilizar gordura de fritar sólida. Para evitar que a gordura salpique e que o aparelho aqueça em demasia, por favor tome as seguintes medidas de precaução

- No caso de utilização de gordura fresca, em primeiro lugar, derreta lentamente os blocos de gordura numa frigideira normal a uma temperatura baixa. Vaze cuidadosamente a gordura derretida na fritadeira. Em seguida, insira a ficha na tomada e ligue a fritadeira (ver parágrafo „Fritar“).
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura solidificada a uma temperatura ambiente. Se a gordura estiver fria demais, ela poderá salpicar quando voltar a derreter a mesma! Para evitar esse facto, espete várias vezes um garfo na gordura solidificada de modo a obter alguns furos. Tenha atenção para não danificar o elemento de aquecimento.
- Retire todo o cabo de alimentação do seu compartimento.
- Remova a tampa.
- Retire o cesto para fritar.
- Bascule a pega para fora e fixe a mesma com cuidado na rede do cesto.
- Encha a fritadeira seca e vazia com óleo ou gordura líquida/sólida até à marcação no recipien te de fritar (3 l de óleo ou 2,5 kg de gordura sólida) (ver parágrafo „Gordura de fritar sólida“ e „Conselhos“).
- Nunca misture tipos de óleo ou gordura diferentes!
- Insira a ficha na tomada.
- O cabo de alimentação não pode tocar nas peças quentes da fritadeira.

Fritar

- Ligue a fritadeira com o interruptor de ligar/desligar. A lâmpada de indicação verde acende.
- Coloque o regulador de temperatura na temperatura pretendida. A temperatura de fritar correcta pode ser consultada na embalagem do alimento a ser frito ou na tabela deste manual de instruções.
- A lâmpada de indicação do termostato acende com cor vermelha. O óleo ou a gordura é aquecida dentro de 10 a 15 minutos até à temperatura pretendida.
- Enquanto o aparelho está a aquecer, a lâmpada de indicação do termostato apaga e acende algumas vezes. A lâmpada de indicação acende enquanto o elemento de aquecimento está a aquecer. Se a lâmpada não acender durante algum tempo, o óleo ou a gordura atingiram a temperatura regulada.
- Frite o próximo cesto somente quando a lâmpada de indicação não acender durante algum tempo.
- Se utilizar óleo ou gordura líquida, podese deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto a mesma aquece. Naturalmente que também poderá deixar o cesto dentro da fritadeira quando a gordura na fritadeira se tiver solidificado em volta do cesto.
- Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos a serem fritos no cesto.
- Nunca coloque mais alimentos no cesto do que as quantidades máximas indicadas neste manual de instruções (ver tabela).
- Coloque o cesto com cuidado dentro da fritadeira. Depois, coloque a tampa sobre o recipiente de fritar.
- Através da janela de visualização poderá observar os alimentos enquanto eles são fritos.
- Enquanto os alimentos estão a fritar, retire o cesto algumas vezes do óleo ou gordura e vire os alimentos agitando cuidadosamente o cesto.

Depois do fritar

- Quando os alimentos estão fritos, retire a tampa e fixe o cesto na sua posição mais elevada de modo a poder escorrer.
- Retire cuidadosamente o cesto de fritar do recipiente de fritar. Se necessário, agite o mesmo para que o excesso de óleo ou gordura pingue para dentro da fritadeira.
- Coloque os alimentos fritos numa tigela ou num escorredor (revesti do com papel de cozinha de elevada absorção!)
- Desligue a fritadeira através do interruptor de ligar/desligar e coloque o regulador de temperatura no nível mais baixo (para isso, rode o mesmo até ao fim no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio).
- Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomendamos que, depois de arrefecer, guarde o óleo ou a gordura líquida em garrafas bem fechadas, de preferência dentro do frigorífico ou noutro local fresco. Encha as garrafas através de um passador com malha fina para separar as partículas de alimento do óleo ou gordura. Para esvaziar a fritadeira, retire a tampa e remova o cesto de fritar e o elemento de aquecimento/comando. Retire o recipiente de fritar da armação da fritadeira e vaze o óleo ou a gordura (ver parágrafo „Limpeza“).
- Caso a fritadeira contenha gordura sólida, deixe a gordura solidificar na fritadeira e guarde a fritadeira com a gordura dentro da mesma (ver parágrafo „Gordura de fritar sólida“).

Limpeza

- Retire a ficha da tomada.
- Antes de iniciar a limpeza, aguarde até que o óleo ou a gordura tenha arrefecido. A gordura sólida ainda não deve estar totalmente solidificada.
- Remova a tampa, o cesto de fritar e o elemento de aquecimento/comando.
- Guarde o elemento de aquecimento/comando num local seguro e seco.
- Nunca mergulhe o elemento de aquecimento/comando na água e nunca limpe o mesmo sob água a correr da torneira ! Em caso de necessidade, limpe as peças referidas com um pano húmido.
- Retire o recipiente de fritar e remova o óleo ou a gordura.
- Limpe a tampa, o cesto de fritar e o recipiente com detergente e água quente. Enxágue as peças com água limpa e seque-as cuidadosamente. Para a limpeza das peças, não utilize materiais de limpeza abrasivos ou corrosivos, como, p.ex. líquido para esfregar ou palha de aço.
- Volte a montar a fritadeira colocando, em primeiro lugar, o recipiente de fritar e, depois, o elemento de aquecimento/comando e, finalmente, o cesto de fritar.

- Coloque a pega na posição de repouso basculando a mesma para dentro do cesto de fritar.
- Enrole o cabo de alimentação e insira-o em conjunto com a ficha de volta no compartimento para o cabo.
- Com a ajuda das pegas de transporte colocadas lateralmente, eleve o aparelho.
- Guarde o aparelho com a tampa fechada. Assim, o interior da fritadeira permanece limpo sem pó.

CONSELHOS

Batatas fritas feitas em casa

Se fizer assim, as suas batatas fritas ficam sempre estaladiças e saborosas:

- As batatas que são para fritar, devem ser sãs e não grelhadas.
- Para fritar, deve usar qualidades de batata „farinhentas“ ou então „bastante consistentes ao cozer“.
- Depois das batatas descascadas, parta-as aos pedaços como desejar (em palitos ou às rodelas).
- Antes de as utilizar, deixe as batatas em água aprox. 1 hora. Desta forma, estas perdem uma parte do açúcar nelas contido, que é um produto que origina a formação de acrilamido.
- Deixe secar as batatas muito bem.
- Frite as suas batatas caseiras sempre duas vezes:
- Primeiro, 4-6 minutos a 160°C, e depois 2-4 minutos, a uma temperatura máxima de 175°C.
- Durante a segunda fritura, retire algumas vezes o cesto da fritadeira e acame as batatas fritas, sacudindo-o. Desta maneira, as batatas fritas ficarão com uma bela cor dourada, uniforme e bonita.
- As batatas fritas ultracongeladas são pré-cozidas e, por isso, só precisam de ser fritas uma vez. É favor seguir as indicações constantes na embalagem.

Alimentos ultracongelados

Os alimentos ultracongelados (-16 até -18 °C) arrefecem consideravelmente o óleo ou a gordura, não são fritos com a rapidez necessária e, por isso, absorvem possivelmente demasiado óleo ou gordura.

- Para evitar esta situação, proceda do seguinte modo:
- Não frite grandes quantidades de uma só vez (ver tabela).
- Aqueça o óleo durante pelo menos 15 minutos antes de introduzir os alimentos.
- Coloque o regulador de temperatura na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem dos alimentos a serem fritos.
- De preferência, deixe os alimentos ultracongelados descongelar à temperatura ambiente. Remova todo o gelo e água possível antes de colocar os alimentos na fritadeira.
- Se possível, coloque os alimentos lentamente e com cuidado na fritadeira, pois os alimentos ultracongelados podem fazer com que o óleo ou a gordura comece a borbulhar imediatamente com força.

Para se livrar dos travos secundários não desejados

Alguns alimentos, especialmente o peixe, libertam líquidos enquanto estão a fritar. Esses líquidos acumulam-se no óleo ou gordura de fritar e podem influenciar o cheiro e o gosto dos alimentos que serão fritos em seguida no mesmo óleo ou gordura. Proceda do seguinte modo para obter óleo ou gordura neutra sem gosto:

- Aqueça o óleo ou a gordura até 160 °C e coloque duas finas fatias de pão ou alguns ramos pequenos de salsa dentro da fritadeira. Aguarde até que o óleo ou gordura não borbulhe mais e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura deixou de ter o travo.

Alimentação saudável

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contenham ácidos gordos insaturados (p.ex. ácido linoleico). Contudo, esses óleos e gorduras perdem as suas características positivas com mais rapidez que os outros tipos e, por isso, têm de ser substituídos com mais frequência. Oriente-se pelas seguintes instruções:

- Substitua regularmente o óleo ou a gordura. Se a fritadeira é utilizada principalmente para fritar batatas fritas e o óleo ou a gordura é coada após cada utilização, os mesmos podem ser utilizados dos 10 a 12 vezes.
- Contudo, não utilize o óleo ou a gordura durante mais de seis meses. Respeite também as indicações na embalagem.
- De um modo geral, o óleo ou a gordura não pode ser utilizado tanto tempo quando fritar sobretudo alimentos com proteínas, como a carne ou o peixe.
- Não misture óleo fresco com óleo utilizado.
- Substitua o óleo ou a gordura quando ele começar a formar espuma durante o aquecimento, desenvolver um travo ou cheiro intenso ou quando se tornar escuro e/ou desenvolver uma consistência tipo melaço.

Eliminação

A melhor maneira para eliminar óleo ou a gordura utilizada é voltar a colocar o óleo ou a gordura na sua embalagem original e fechá-la bem. Se eliminar gordura sólida, deixe a mesma solidificar na fritadeira, raspe-a para fora (p.ex. com uma colher ou uma espátula de cozinha) e embrulhe-a em jornal. Coloque as garrafas ou o jornal no caixote do lixo ou elimine os resíduos de acordo com as respectivas prescrições nacionais.

Tabela

Esta tabela apresenta as quantidades de um produto alimentar que poderá fritar de uma só vez e quais as temperaturas e o tempo de fritura necessários para tal.

Se as indicações na embalagem dos alimentos a serem fritos forem diferentes das indicadas nesta tabela, por favor, cumpra as indicações na embalagem.

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade máxima de cada vez		Tempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Ultra-congelado	Fresco ou descong. *)	Ultra-congelado
160 °C	Batatas fritas feitas em casa* (fritas a primeira vez) Peixe fresco	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Asas de frango Croquetes de queijo Bolinhos de batata Vegetais fritos (cogumelos, couve-flor) Batatas fritas feitas em casa (fritas a segunda vez) max 175°C Batatas fritas ultracongeladas max 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- --- 5-6
180 °C	Crepes chineses Chicken Nuggets Salgados pequenos Croquetes carne (peq.) Douradinhos Amêijoas Calamares Pastéis de bacalhau Camarão Rodelas de maça	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 ---
190 °C	Batatas fritas "pá-la-pá-la" Rodelas de beringela Pastéis de batata Croquetes peixe/carne Donuts Camembert (panado) Cordon bleu Bife panado	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---



Ważna informacja

- Przed przystąpieniem do rozruchu urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi oraz przestrzegać informacji wynikających ze szkicu przedstawiającego element obsługi/grzejny.
- Należy skontrolować, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej frytkownicy jest zgodne z istniejącym u Państwa napięciem sieciowym.
- Przyrząd należy podłączyć wyłącznie poprzez naścienne gniazdo wtykowe ze stykiem ochronnym.
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia frytkownicy należy wyczyścić poszczególne części urządzenia (zob. punkt „Czyszczenie“).
- W żadnym wypadku nie wolno zanurzać elementu obsługi/grzejnego w wodzie i czyścić tych części pod bieżącą wodą z kranu.
- Zanim do frytkownicy wleje się olej lub płynny tłuszcz należy sprawdzić, czy wszystkie części są całkowicie suche.
- Do smażenia zalecamy stosowanie oleju lub płynnego tłuszczu przeznaczonego do smażenia. Można również użyć twardego tłuszczu do smażenia, jednakże w tym wypadku należy podjąć szczególne środki ostrożności aby niedopuszczyć do rozpryskiwania się tłuszczu i przegrzania elementu grzejnego (zob. punkt „Twardy tłuszcz do smażenia“ i „Rady“).
- W żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia, gdy nie ma w nim oleju lub płynnego tłuszczu.
- Używać należy wyłącznie olejów lub tłuszczów, które oznaczone są wyraźnie jako nie pieniące się i nadające się do smażenia. Taką informację można znaleźć na opakowaniu lub na etykiecie.
- Frytkownicę należy wypełnić olejem lub tłuszczem co najmniej do poziomu pomiędzy obydwoema oznakowaniami po wewnętrznej stronie wkładu do smażenia. Przed każdym włączeniem należy sprawdzić, czy we frytkownicy znajduje się wystarczająca ilość oleju lub tłuszczu.
- W razie przegrzania się urządzenia frytkownicę wyłącza wyłącznik ochronny zabezpieczający przed przegrzaniem (zob. punkt „Bezpieczeństwo“).
- W niniejszej instrukcji obsługi podane są najwyższe ilości potraw przeznaczonych do smażenia naraz. Prosi się o nieprzekraczanie tych ilości (zob. tabela).
- Podczas smażenia tworzy się gorąca para. Należy zachować bezpieczny odstęp od tej pary.
- W czasie korzystania z frytkownicy należy ustawiać ją w miejscu niedostępnym dla dzieci, a kabel sieciowy nie może zwiasać z krawędzi stołu / powierzchni do pracy, na którym / której stoi frytkownica.
- Po zakończeniu smażenia należy regulator temperatury nastawić na najniższy stopień (w tym celu należy przekręcić go aż do oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara). Następnie wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka i pozostawić olej lub tłuszcz do schłodzenia. Frytkownicę pozostawić tak długo na swoim miejscu, aż ochłodzi się ona i jej zawartość.
- Wymianę uszkodzonych elementów powierzać wyłącznie autoryzowanemu do tego personelowi serwisowemu.
- W razie wykonywania napraw we własnym zakresie wygasają wszelkie roszczenia gwarancyjne.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi celem posługiwania się nią w przyszłości.

BEZPIECZEŃSTWO

Wyłącznik ochronny zabezpieczający przed przegrzaniem

W razie przegrzania się frytkownicy następuje jej wyłączenie poprzez wyłącznik ochronny zabezpieczający przed przegrzaniem. Może to tego dojść wtedy, gdy we frytkownicy nie będzie oleju lub tłuszczu lub będzie jego niedostateczna ilość, albo gdy we frytkownicy topić się będzie tłuszcz twardy. W wypadku tłuszczu twardego element grzejny nie będzie w stanie dostatecznie szybko wypromieniować gorąca. Gdy wyłącznik ochronny zabezpieczający przed przegrzaniem wyłączy frytkownicę, wtedy należy postępować w następujący sposób:

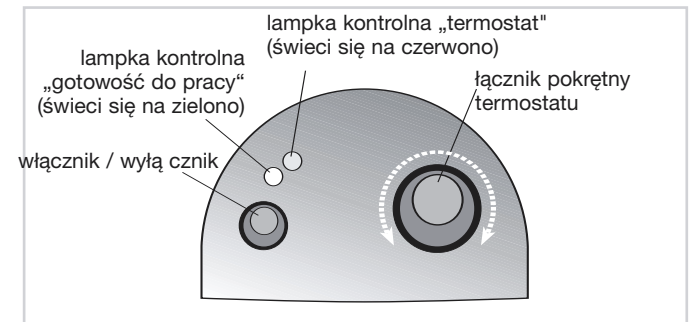
- Olej lub tłuszcz należy pozostawić do schłodzenia się;
- Małym śrubokrętem należy ostrożnie przycisnąć (łącznik „reset“) znajdujący się po tylnej stronie elementu obsługi. Teraz można frytkownicę ponownie używać.

Łącznik instalacyjny połączony z gniazdem bezpiecznikowym

Zadaniem łącznika instalacyjnego znajdującego się w elemencie obsługi jest zapewnienie, że element grzejny zostanie tylko wtedy włączony, gdy element obsługi słyszalnie zaskoczy w swoje miejsce.

Strefa chłodna

Podczas smażenia na dnie wkładu frytkownicy zbierają się cząstki ze smażenia produktu. Ponieważ element grzejny umieszczony jest w dosyć dużym odstępie ponad dnem wkładu frytkownicy i rozgrzewa szczególnie olej / tłuszcz w strefie frytkownicy, tak więc olej / tłuszcz znajdujący się pomiędzy dnem a elementem grzejnym jest względnie chłodny (strefa chłodna). Zapobiega to spaleniowi się cząstek powstających w czasie smażenia, które dostały się do tej strefy i ma tę zaletę, że olej / tłuszcz można częściej ponownie zastosować.



Twardy tłuszcz do smażenia

Do smażenia w tej frytkownicy zalecamy używanie oleju lub płynnego tłuszczu. Można również stosować tłuszcz twardy. Aby jednak uniknąć rozpryskiwania się tego tłuszczu i nadmiernego rozgrzania frytkownicy, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Mając zamiar użyć świeży tłuszcz, należy wpięrow powoli roztopić kostki tłuszczu na małym ogniu na normalnej patelni. Następnie roztopiony tłuszcz ostrożnie wlewać do frytkownicy. Dopiero potem należy wetknąć wtyczkę do gniazdka (zob. punkt „Smażenie“).
- Po zakończeniu smażenia frytkownicę z ponownie zastygłym tłuszczem należy przechowywać w temperaturze pokojowej. Jeśli tłuszcz będzie za zimny, to przy ponownym topieniu może pryskać! Aby temu zapobiec, należy widelcem nakłuć kilka otworów w stwardniałym tłuszczu. Należy przy tym uważać, aby nie uszkodzić elementu grzejnego.

Przed przystąpieniem do smażenia

- Zanim po raz pierwszy użyje się frytkownicy, należy dokładnie wyczyścić poszczególne jej części i starannie wytrzeć je do sucha (zob. punkt „Czyszczenie“).
- Frytkownicę należy ustawić na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Jeśli zamierza się frytkownicę ustawić na kuchence pod okapem odciągającym opary, wtedy należy uważać na to, aby kuchenka była wyłączona.
- Kabel sieciowy należy wyciągnąć całkowicie z przegrody, w której się znajduje.
- Należy zdjąć pokrywę.
- Wyciągnąć kosz do smażenia.
- Uchwyt wychylić na zewnątrz i starannie zamocować na siatce kosza.
- Teraz suchą i pustą frytkownicę należy wypełnić olejem, płynnym lub roztopionym tłuszczem (zob. punkt „Twardy tłuszcz do smażenia“ i „Rady“) aż po górne oznaczenie we wkładzie do smażenia (3 l oleju lub 2,5 kg twardego tłuszczu).
- Pod żadnym pozorem nie wolno mieszać różnych rodzajów tłuszczu lub oleju!
- Teraz w gniazdko należy wetknąć wtyczkę sieciową.
- Kabel sieciowy nie może zetknąć się z gorącymi częściami frytkownicy!

Smażenie

- Frytkownicę należy włączać i wyłączać włącznikiem / wyłącznikiem. Zapala się zielona lampka sygnalizacyjna.
- Regulator temperatury należy włączyć na żadaną temperaturę. Dane dotyczące właściwej temperatury smażenia danego produktu znajdziecie Państwo na opakowaniu tegoż produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Lampka sygnalizacyjna termostatu zapala się na czerwono. Olej lub tłuszcz rozgrzewają się w przeciągu 10 do 15 minut do wymaganej temperatury.
- Podczas, gdy frytkownica rozgrzewa się, lampka sygnalizacyjna termostatu kilkakrotnie zapala się i gaśnie. Lampka sygnalizacyjna świeci się tak długo, jak długo rozgrzewa się element grzejny. Jeśli lampka nie zapala się przez dłuższy czas oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągnęły nastawioną temperaturę.
- Każdy następny kosz z produktem należy poddawać smażeniu dopiero wtedy, gdy lampka sygnalizacyjna ponownie przestanie świecić przez dłuższy czas.
- Jeśli stosuje się olej lub tłuszcz płynny, wtedy w czasie rozgrzewania kosz można pozostawić we frytkownicy. Kosz we frytkownicy może oczywiście pozostawać również wtedy, gdy tłuszcz we frytkownicy wokół niego zastygnie.
- Z frytkownicy wyciągnąć kosz i włożyć do niego produkt przeznaczony do smażenia.
- Do kosza nie wolno w żadnym wypadku wkładać większych ilości produktu przeznaczo nego do smażenia, aniżeli przewidują to podane najwyższe ilości w niniejszej instrukcji obsługi (zob. tabela).
- Kosz należy teraz ponownie ostrożnie włożyć do frytkownicy. Na wkład frytkownicy należy założyć pokrywę.
- Przez wziernik znajdujący się w pokrywie można obserwować przebieg smażenia.
- W czasie smażenia należy od czasu do czasu wyciągać kosz z oleju lub tłuszczu i ostrożnym potrząsaniem przewarstwiać jego zawartość.

Po zakończeniu smażenia

- Jeśli produkt został usmażony, to należy podnieść pokrywę i kosz zamocować w jego najwyższym położeniu, aby olej mógł ociec.
- Kosz należy ostrożnie wyciągnąć z wkładu do smażeniara. Jeśli zajdzie taka konieczność, to nadmierną ilość oleju lub tłuszczu należy strząsnąć nad frytkownicą.
- Usmażony produkt należy włożyć do miski lub do sita (wyłożyć wsiażliwym papierem kuchennym !)
- Włącznikiem / wyłącznikiem wyłączyć frytkownicę i regulator temperatury nastawić na najniższy stopień (w tym celu należy przekręcić go aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
- Jeśli frytkownicy nie używa się regularnie, to zaleca się przechowywanie oleju lub płynnego tłuszczu po ochłodzeniu w dobrze zamkniętych butelkach przede wszystkim w chłodziarce lub w innym chłodnym pomieszczeniu. Butelki należy napełniać przez bardzo drobne sito, aby z oleju lub tłuszczu usunąć cząstki pochodzące ze smażenia produktu. Celem opróżnienia frytkownicy należy zdjąć pokrywę i wyciągnąć kosz oraz element obsługi/grzejny. Z obudowy frytkownicy należy wyciągnąć wkład i odlać olej lub tłuszcz (zob. punkt „Czyszczenie“).
- Jeśli we frytkownicy znajduje się twardy tłuszcz, to należy pozostawić go we frytkownicy do ochłodzenia się i frytkownicę przechowywać razem z tym tłuszczem (zob. punkt „Twardy tłuszcz do smażeniara“).

Czyszczenie

- Z gniazdko wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Zanim przystąpi się do czyszczenia należy odczekać, aż olej lub tłuszcz ochłodzi się. Tłuszcz twardy nie powinien ponownie całkowicie stwardnieć.
- Usunąć pokrywę, kosz do smażenia i element obsługi / grzejny.
- Element obsługi / grzejny należy przechowywać w bezpiecznym, suchym miejscu.
- Pod żadnym pozorem nie wolno elementu obsługi / grzejnego zanurzać w wodzie, nie wolno nigdy czyścić go pod bieżącą wodą ! W razie konieczności części te należy czyścić wilgotną ściereczką.
- Wyciągnąć wkład do smażenia i usunąć olej lub tłuszcz.

- Pokrywę, kosz i wkład do smażenia oraz obudowę należy wyczyścić w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Spłukać gorącą wodą i starannie wytrzeć do sucha. Do czyszczenie tych elementów nie wolno stosować żadnych czyszczących środków / materiałów żrących lub szorujących, takich jak płynny środek do szorowania lub wełna stalowa.
- Frytkownicę należy ponownie złożyć przestrzegając następującej kolejności: pierwsze włożyć do smażenia, następnie element obsługi / grzejny, a dopiero na koniec kosz do smażenia.
- Uchwyt umieścić w pozycji do przechowywania, składając go w koszu do smażenia.
- Kabel sieciowy zwinąć i razem z wtyczką włożyć go z powrotem do przegródki na kabel.
- Przy pomocy umieszczonych po bokach uchwytów podnieść frytkownicę.
- Frytkownicę należy przechowywać z zamkniętą pokrywą. W ten sposób wnętrze frytkownicy pozostanie czyste i wolne od pyłu.

RADY

Frytki własnej roboty

W taki sposób przygotujesz chrupiące i pyszne frytki:

- Ziemniaki przeznaczone na frytki powinny być zdrowe, bez wyrastających kielków.
- Na frytki nadają się ziemniaki „skrobiowe“ lub „nierozgotowujące się“.
- Po obraniu ziemniaki należy pokroić wg uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszą obróbką należy moczyć ziemniaki w wodzie przez ok. 1 godzinę. Dzięki temu wytrąca się część cukru, jednego z produktów wyjściowych przy powstawaniu akrylamidu.
- Ziemniaki starannie wysuszyć.
- Samodzielnie przyrządzane frytki należy zawsze smażyć dwukrotnie:
 - najpierw przez 4-6 minut w temperaturze 160°C, a następnie przez 2-4 minuty w temperaturze maksymalnej 175°C.
- Podczas drugiego smażenia należy kilkakrotnie wyjmować kosz z frytkownicy i przemieszać frytki potrząsając koszem. Tym sposobem uzyskamy jednolicie złoty kolor frytek.
- Frytki zamrożone są wstępnie ugotowane i dlatego należy je smażyć tylko jeden raz. Postępować wg przepisu na opakowaniu.

Mrożonki

Mrożonki przeznaczone do smażenia (-16 °C do -18 °C) schładzają w bardzo znacznym stopniu olej lub tłuszcz, przez co smażenie odbywa się dłużej, co z kolei powoduje, że ewentualnie wchłaniają one za duże ilości oleju lub tłuszczu.

- Aby zapobiec temu zjawisku, należy postępować w następujący sposób:
 - Nie należy naraz smażyć większych ilości (zob. tabela).
 - Olej należy rozgrzewać przez co najmniej 15 minut, zanim włoży się do niego mrożony produkt.
- Regulator temperatury należy nastawić na temperaturę podaną na instrukcji obsługi lub na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia.
- Przed przystąpieniem do smażenia dobrze jest mrożonki przeznaczone do smażenia lekko rozmrozić w temperaturze pokojowej. Zanim mrożonkę włoży się do frytkownicy należy z niej usunąć tak wiele lodu i wody, jak to tylko możliwe.
- Mrożonkę należy wkładać do frytkownicy możliwie powoli i ostrożnie, gdyż może ona spowodować, że gorący olej lub tłuszcz zacznie nagle i silnie wrzeć.

W jaki sposób można pozbyć się niepożądanego posmaku ?

Niektóre środki spożywcze, a szczególnie ryby, wydzielają w czasie smażenia plyn. Plyn ten zbiera się w oleju lub tłuszczu do smażenia i może wpływać negatywnie na zapach i smak produktów smażonych następnie w tym samym oleju lub tłuszczu.

Aby ponownie otrzymać smakowo neutralny olej lub tłuszcz, należy postępować w następujący sposób:

- Olej lub tłuszcz należy rozgrzać do temperatury 160 °C i do frytkownicy włożyć dwie cienkie kromki chleba lub kilka małych gałązek pietruszki. Odczekać, aż olej lub tłuszcz przestanie wrzeć i łyką do odszumowania usunąć chleb lub pietruszkę. Teraz olej lub tłuszcz posiada znów swój neutralny smak.

Zdrowe odżywianie się

Dietetycy zalecają stosowanie olejów roślinnych i tłuszczu, zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Jednakże tego rodzaju oleje i tłuszcze tracą swe pozytywne własności szybciej aniżeli inne gatunki i dlatego też muszą być częściej wymieniane. Należy kierować się następującymi wytycznymi:

- Olej lub tłuszcz należy wymieniać regularnie. Jeżeli we frytkownicy smaży się przede wszystkim frytki i po każdym użyciu olej lub tłuszcz przepuszcza się przez sitko, to można z nich korzystać od 10 do 12 razy.
- Jednakże oleju lub tłuszczu nie należy używać przez okres dłuższy niż 6 miesięcy. Należy również zawsze stosować się do instrukcji umieszczonych na opakowaniu.
- Generalnie można ustalić, że olej lub tłuszcz używany głównie do smażenia zawierających proteiny środków spożywczych, takich jak mięso czy ryby, nie może być długo używany.
- Nie należy mieszać oleju świeżego z używanym.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, jeżeli w czasie ogrzewania zacznie się pienić, nabierze ostrego smaku lub zapachu albo gdy nabierze ciemnego koloru i/lub przyjmie konsystencję przypominającą syrop.

Tabela

Tabela ta informuje, jakie ilości środka spożywczego można przetworzyć w jednorazowym procesie smażenia i jakie temperatury i okres smażenia są do tego potrzebne.

Jeżeli dane znajdujące się na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia odbiegają od danych niniejszej tabeli, to należy stosować się do wskazówek umieszczonych na opakowaniu.

Temperatura	Rodzaj produktu przeznaczonego do smażenia	Największa ilość produktu na dany proces smażenia		Czas smażenia (minuty)	
		Produkt świeży	Mrożonka	Produkt świeży lub lekko roz-mrożony*	Mrożonka
160 °C	Frytki domowej roboty* (pierwszy etap smażenia) Świeża ryba	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Drobiowe chicken wings Krokiety z sera Małe placki tarte Smażone jarzyny (grzyby, kalafior) Frytki domowej roboty (drugi etap smażenia) max. 175°C Frytki mrożone max. 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- --- 5-6
180 °C	Nadziewane naleśniki zawijane, tzw. wiosenne Drobiowe chicken nuggets Minisnacks Zraziki z mięsa (małe) Rybne fileciki panierowane Małże Panierowane krążki z mątki Kawałki ryb w cieście Krewetki Krążki z jabłek	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 ---
190 °C	Chipsy ziemniaczane Plastry oberżyny Krokiety ziemniaczane Krokiety mięsne/rybne Donuts Camembert do pieczenia (panierowany) Cordon bleu Sznycel wiedeński	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---

Usuwanie

Zużyty olej lub płynny tłuszcz można najlepiej usunąć przez wlanie go z powrotem do oryginalnej butelki plastikowej, którą należy obrze zamknąć. Jeżeli należy usunąć tłuszcz twardy, to należy pozostawić go we frytkownicy aż do chłodzenia się, następnie zeszkrobać (np. łyżką lub szpachlą gospodarczą) i zawinąć w papier gazetowy. Następnie butelki lub papier gazetowy z zawartością należy wrzucić do pojemnika na odpady resztkowe lub usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.



Tärkeää

- Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöönottoa ja tutustu käyttö-/kuumennuselementin luonnoksiin.
- Tarkasta, vastaako rasvakeittimen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite käyttöpaikalla käytettävää verkkojännitettä.
- Liitä laite vain maadoitettuun seinäpistorasiaan.
- Puhdista rasvakeittimen yksittäiset osat hyvin ennen laitteen ensimmäistä käyttöä (katso kohta „Puhdistus“).
- Älä koskaan kasta käyttö-/kuumennuselementtiä veteen, äläkä myöskään puhdista näitä osia juoksevan vesihanan alla.
- Varmista, että kaikki osat ovat kuivaneet täysin, ennen kuin kaadat öljyä tai nestemäistä rasvaa rasvakeittimeen.
- Suosittelemme friteerausöljyn tai nestemäisen friteerausrasvan käyttämistä. Voit käyttää myös kiinteää friteerausrasvaa. Tässä tapauksessa on kuitenkin suoritettava erityisiä varotoimenpiteitä rasvan roiskumisen ja kuumennuselementin ylikuumentumisen estämiseksi (katso kohdat „Kiinteä friteerausrasva“ ja „Vinkkejä“).
- Älä koskaan kytke laitetta päälle, jos siinä ei ole öljyä tai nestemäistä rasvaa.
- Käytä vain öljyjä ja rasvoja, joita ei nimenomaan ole merkitty vaahtoaviksi ja jotka soveltuvat friteeraukseen. Tämän tiedon löydät pakkauksesta tai etiketistä.
- Rasvakeitin täytyy olla öljyllä tai rasvalla täytettynä väh. paistoaltaan sisäpuolella olevan kahden merkin väliin saakka. Huolehdi aina laitetta päälle kytkettäessä, että rasvakeittimessä on riittävästi rasvaa tai öljyä.
- Ylikuumetessa kuumennussuojakytkin kytkee laitteen pois päältä (katso kohta „Turvallisuus“).
- Tässä käyttöohjeessa ilmoitetaan yhdellä kerralla friteerattavien ruoka-aineiden maksimimäärät. Älä ylitä annettuja määriä (katso taulukko).
- Friteerauksen aikana laitteesta poistuu kuumaa höyryä. Pidä turvallinen etäisyys höyryyn.
- Pidä laite käytön aikana ulottumattomissa lapsilta, äläkä jätä verkkojohtoa roikkumaan pöydän/työtason reunan yli, jolla rasvakeitin sijaitsee.
- Säädä lämpötilasäädin käytön jälkeen alimmalle tasolle (käännä säädintä vastapäivään rajoittimeen saakka). Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna öljyn tai rasvan jäähtyä. Jätä rasvakeitin paikoilleen, kunnes laite ja sen sisältö ovat jäähtyneet.
- Anna vain valtuutetun asiakaspalvelun vaihtaa voittuneet osat.
- Omvალtaisten korjaustöiden vuoksi poistuu oikeus takuuseen.
- Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

TURVALLISUUS

Kuumennussuojakytkin

Ylikuumetessa kuumennussuojakytkin kytkee laitteen pois päältä. Näin saattaa käydä, jos rasvakeittimessä ei ole lainkaan tai ei ole riittävästi öljyä tai rasvaa, tai jos kiinteä friteerausrasva sulaa rasvakeittimessä. Kiinteän rasvan yhteydessä kuumennuselementti ei voi luovuttaa syntynyttä lämpöä riittävän nopeasti.

Jos kuumennussuojakytkin on kytkenyt laitteen pois päältä, menettele seuraavasti:

- Anna öljyn tai rasvan jäähtyä;
- paina varovasti pienellä ruuvimeisselillä käyttöelementin takapuolella olevaa **(Resetpainiketta)**.

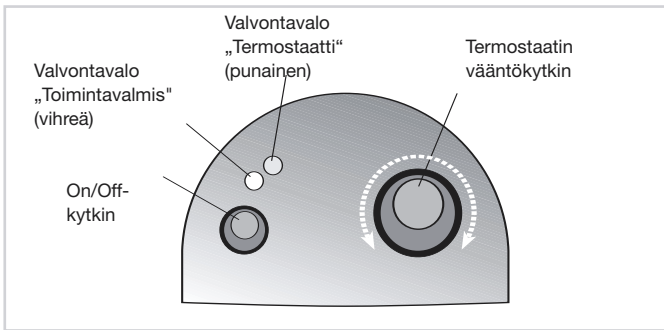
Nyt laitetta voidaan jälleen käyttää.

Virrankatkaisin

Käyttöelementin virrankatkaisin huolehtii siitä, että kuumennuselementti voidaan kytkeä päälle vain, jos käyttöelementti on kuuluvasti kiinnittynyt paikoilleen.

Kylmä vyöhyke

Friteerauksen aikana irralliset ruoka-aineiden hiukkaset kerääntyvät paistoaltaan pohjalle. Koska kuumennuselementti on sijoitettu etäälle paistoaltaan pohjasta ja öljy/rasva kuumenee erityisesti rasvakeittimen yläosassa, pysyy pohjan ja kuumennuselementin välissä oleva öljy/rasva suhteellisen kylmänä (kylmä vyöhyke). Tämä estää tälle vyöhykkeelle laskeutuneiden ruoka-ainehiukkasten palamisen, ja etuna on myös, että voit käyttää öljyä tai rasvaa useammin.



Kiinteä friteerausrasva

Suosittelemme friteerausöljyn tai nestemäisen friteerausrasvan käyttämistä rasvakeittimessä. Voit käyttää myös kiinteä friteerausrasvaa. Rasvan roiskumisen ja laitteen ylikuumenemisen estämiseksi on suoritettava seuraavia varotoimenpiteitä:

- Jos käytät tuoretta rasvaa, sulata rasvapalaset ensin hitaasti pienellä lämmöllä normaalissa paistinpannussa. Kaada sulanut rasva varovaisesti rasvakeittimeen. Työnnä vasta sitten verkkopistoke pistorasiaan ja kytke rasvakeitin päälle (katso kohta „Friteeraus“).
- Säilytä rasvakeitintä, johon rasva on jälleen jähmettynyt, huoneen lämpötilassa käytön jälkeen. Jos rasva on liian kylmää, saattaa se roiskua uudelleen sulaessaan! Pistelee haarukalla muutamia reikiä jälleen kiinteäksi muodostuneeseen rasvaan tämän estämiseksi. Varo, ettei kuumennuselementti vahingoitu.

Ennen friteerausta

- Puhdista yksittäiset osat hyvin ja kuivaa ne huolellisesti ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttöä (katso kohta „Puhdistus“).
- Sijoita laite vaakasuoralle, tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Jos haluat sijoittaa rasvakeittimen liedelle liesituulettimen alapuolelle, huolehdi siitä, että liettä ei ole kytketty päälle.
- Vedä verkkojohto kokonaan ulos johtorasiasta.
- Nosta kansi pois.
- Ota paistokori ulos.
- Täita kahva ulospäin ja kiinnitä se huolellisesti korin lankaverkkoon.
- Täytä kuiva ja tyhjä rasvakeitin öljyllä, nestemäisellä tai sulaneella kiinteällä rasvalla paistoaltaan ylämerkkiin saakka (3 l öljyä tai 2,5 kg kiinteä rasvaa) (katso kohdat „Kiinteä friteerausrasva“ ja „Vinkkejä“).
- Älä koskaan sekoita eri rasva- tai öljytyyppejä!
- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
- Verkkajohto ei saa koskettaa rasvakeittimen kuumiin osiin.

Friteeraus

- Kytke rasvakeitin On/Off-kytkimestä päälle. Vihreä merkkivalo syttyy palamaan.
- Säädä lämpötilasäädin haluttuun lämpötilaan. Oikean friteerauslämpötilan löydät friteerattavan ruoka-aineen pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukosta.
- Termostaatin merkkivalo syttyy punaiseksi. Öljy tai rasva kuumenee 10 - 15 minuutin sisällä haluttuun lämpötilaan.
- Laitteen kuumetessa termostaatin merkkivalo syttyy ja sammuu muutaman kerran. Merkkivalo palaa niin kauan, kunnes kuumennuselementti kuumenee. Kun valo ei ole palanut enää hetkeen aikaan, on öljy tai rasva saavuttanut säädetyn lämpötilan.
- Friteeraa seuraava korillinen aina vasta sitten, kun merkkivalo ei ole palanut jälleen hetkeen aikaan.
- Jos käytät öljyä tai nestemäistä rasvaa, voit kuumennusvaiheessa jättää korin rasvakeitti meen. Voit luonnollisesti jättää korin keittimeen myös silloin, kun rasvakeittimen korin ympärillä oleva rasva on jähmettynyttä.
- Ota kori rasvakeittimestä ja kaada siihen friteerattava ruoka-aine.
- Älä missään tapauksessa kaada koriin enempää friteerattavaa ruoka-ainetta kuin tässä käyttöohjeessa ilmoitetut m aksimimäärät (katso taulukko).
- Aseta kori jälleen varovaisesti rasvakeittimeen. Laita sitten kansi paistoaltaan päälle.
- Kannen ikkunan läpi voit valvoa friteeraustapahtumaa.
- Ota kori friteerauksen aikana aina silloin tällöin pois öljystä tai rasvasta ja sekoita sen sisältöä ravistelemalla varovasti.

Friteerauksen jälkeen

- Kun friteerattu ruoka on valmista, nosta kansi pois ja aseta kori korkeimpaan asentoon tippumaan.
- Nosta paistokori varovaisesti paistoaltaasta. Ravista arvittaessa ylimääräinen öljy tai rasva pois rasvakeittimen yläpuolella.
- Kaada friteerattu ruoka kulhoon tai siivilään (peitä imukykyisellä tulouspaperilla)
- Kytke rasvakeitin pois päältä On/Off-kytkimestä ja säädä lämpötilasäädin alimmalle tasolle (käännä säädintä vastapäivään rajoittimeen saakka).
- Jos rasvakeitintä ei käytetä säännöllisesti, on suositeltavaa, että öljyä tai nestemäistä rasvaa säilytetään jäähtymisen jälkeen tiiviisti suljetuissa pulloissa, ensisijassa jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa. Täytä pullo pienireikäisen siivilän läpi poistaaksesi ruokahiukkaset öljystä tai rasvasta. Rasvakeitintä tyhjennettäessä nosta kansi pois ja poista paistokori ja käyttö-/kuumennuselementti. Ota paistoallas pois rasvakeittimen rungosta ja kaada öljy tai rasva pois (katso kohta “Puhdistus“).
- Jos rasvakeitin sisältää kiinteää rasvaa, anna rasvan jäähtyä rasvakeittimessä ja säilytä rasvakeitintä rasvan ollessa sen sisällä (katso kohta „Kiinteä friteerausrasva“).

Puhdistus

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt, ennen kuin aloitat puhdistuksen. Kiinteä rasva ei puolestaan saisi olla vielä aivan jähmettynyttä.
- Poista kansi, paistokori ja käyttö-/kuumennuselementti.
- Säilytä käyttö-/kuumennuselementtiä turvallisessa, kuivassa paikassa.
- Älä koskaan kasta käyttö-/kuumennuselementtiä veteen, äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla ! Puhdista nämä osat tarvittaessa kostealla liinalla.
- Ota paistoallas pois ja kaada öljy tai rasva pois.
- Puhdista kansi, paistokori, paistoallas ja runko kuumalla vedellä, jossa on huuhteluainetta. Huuhtelee ne tämän jälkeen puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä osien puhdi-stuksessa syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita/-materiaaleja kuten puhdistusmaitoa tai teräsvillaa.
- Kokoa rasvakeitin jälleen asettamalla paikoilleen ensin paistoallas, sitten käyttö-/kuumennus elementti ja lopuksi paistokori.
- Aseta kahva säilytysasentoon taittamalla se paistokorin sisään.
- Kääri verkkojohto rullalle ja laita se yhdessä verkkopistokkeen kanssa takaisin johtorasiaan.
- Nosta laitetta sivuun kiinnitetystä kantokahvoista.
- Säilytä laitetta kannen ollessa suljettuna. Näin rasvakeittimen sisäosa pysyy puhtaana ja pölyttömänä.

VINKKEJÄ

Itse tehdyt ranskalaiset perunat

Näin perunoitasi tulee rapeita ja herkullisia:

- Uppopaistamiseen tarkoitettujen perunoiden on oltava laadultaan moitteettomia eikä niissä saa olla ituja.
- Uppopaistamiseen tulisi käyttää „jauhoperunoita“ tai „pääasiassa kiinteänä pysyviä“ perunalajeja.
- Perunoiden kuorimisen jälkeen pienennä ne sopiviksi (suikaleiksi tai lohkoiksi).
- Aseta perunat veteen noin tunniksi ennen niiden jatkokäsittelyä. Siten niistä irtoaa osa sokerista, joka on yksi lähtökohta-aine acrylamidin muodostuksessa.
- Kuivaa perunat huolellisesti.
- Uppopaista itse tehdyt ranskalaiset aina kaksi kertaa: Ensin 4-6 minuuttia 160°C:ssa, sitten 2-4 minuuttia korkeintaan 175°C:ssa.
- Ota toisen upppopaistamisen aikana kori pois pari kertaa upppaistokoneesta ja laita ranskalaiset päällekkäin ravistelemalla niitä. Näin saat niihen kauniin, tasaisen kultaisen värin.
- Pakastetut ranskalaiset perunat on esikeitetty ja ne on upppaistettava siksi vain kerran. Noudata pakkauksen ohjeita.

Pakastetut ruoka-aineet

Pakastettu friteerattava ruoka-aine (-16 - -18 °C) jäähdyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti eikä sen vuoksi paistu riittävän nopeasti ja imee itseensä mahdollisesti liikaa öljyä tai rasvaa.

- Vältäaksesi tämän menettele seuraavasti:
- Älä friteeraa kerralla suuria määriä (katso taulukko).
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia, ennen kuin kaadat friteerattavan ruoka-aineen sisään.
- Säädä lämpötilasäädin tässä käyttöohjeessa tai friteerattavan ruoka-aineen pakkauksessa ilmoitettuun lämpötilaan.
- Anna pakastetun ruoka-aineen sulaa ennen friteerausta ensin huoneen lämpötilassa. Poista friteerattavasta ruoka-aineesta niin paljon jäätä ja vettä kuin mahdollista ennen sen kaatamista rasvakeittimeen.
- Kaada friteerattava ruoka-aine mahdollisimman hitaasti ja varovaisesti rasvakeittimeen, koska pakastettu ruoka-aine saa kuumen öljyn tai rasvan kuplimaan yhtäkkisesti ja voimakkaasti.

Miten pääset eroon epätoivotusta sivumausta

Eräät ravintoaineet, erityisesti kala, luovuttavat friteerauksessa nestettä. Nämä nesteet kerääntyvät friteerausöljyyn tai -rasvaan ja saattavat antaa hajua tai makua samassa öljyssä tai rasvassa seuraavaksi kuumennettavaan friteerattavaan ruokaan. Menettele seuraavasti saadaksesi öljy tai rasva jälleen maultaan neutraaliksi:

- Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:een ja laita kaksi ohutta leivän palaa tai pari pientä persiljan vartta rasvakeittimeen. Odota, kunnes öljy tai rasva ei enää kupli ja poista sitten leipä tai persilja vaahtokauhalla. Öljy tai rasva on nyt jälleen maultaan neutraalia.

Terve ravinto

Ravintotieteilijät suosittelevat kasvipöytäisten öljyjen ja rasvojen käyttöä, jotka sisältävät tyydyttämättömiä rasvahappoja (esim. linolihappoa). Tällaiset öljyt ja rasvat menettävät tosin positiiviset ominaisuutensa nopeammin kuin muut tyytit ja sen vuoksi ne täytyy vaihtaa useammin. Noudata seuraavia ohjeita:

- Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti. Jos valmistat rasvakeittimellä pääasiassa ranskalaisia ja siivilöit öljyn tai rasvan joka käytön jälkeen, voit käyttää sitä 10 – 12 kertaa.
- Älä käytä öljyä tai rasvaa kuitenkaan yli kuuden kuukauden ajan. Noudata aina myös pakkauksen ohjeita.
- Yleensä öljyä tai rasvaa voidaan käyttää vähemmän aikaa, jos friteeraat pääasiassa proteiinipitoisia elintarvikkeita kuten lihaa tai kalaa.
- Älä sekoita uutta öljyä käytetyn öljyn kanssa.
- Vaihda öljy tai rasva, jos se kuumetessaan vaahtooa, kehittää voimakkaan maun tai hajun tai muodostuu tummaksi ja/tai muodostaa siirappimaisen rakenteen.

Taulukko

Tämä taulukko ilmoittaa, kuinka suuria määriä ruokaa voit valmistaa yhdellä friteerauskerällä ja minkä lämpötilan ja friteerausajan tarvitset valmistukseen.

Jos friteerattavan ruoka-aineen pakkauksen ohjeet poikkeavat tästä taulukosta, noudata tällöin pakkauksen ohjeita.

Lämpötila	Friteerattavan ruoka-aineen tyyppi	Maksimimäärä friteer auskertaa kohti		Friteeraus aika (minuuttia)	
		Tuore	Pakastettu	Tuore tai sulatettu *)	Pakastettu
160 °C	Omatekoiset ranskalaiset* (ensimmäinen friteeraus kertaa) Tuore kala	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Chicken Wings Juustokroketit Pienet perunaohukaiset Friteeratut vihannekset (sienet, kukkakaali) Omatekoiset ranskalaiset (toinen friteeraus kertaa) max 175°C Pakastetut ranskalaiset max 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- --- 5-6
180 °C	Kevätkääryleet Kananuggetit Minisnacksit Jauhelihapuörykät (pienet) Kalapuikot Simpukat Paneeratut mustekalarenkaat Leivitetty kalanpalat Katkaravut Omenakiekot	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 ---
190 °C	Perunalastut Munakoison viipaleet Perunakroketit Liha-/kalakroketit Donitsit Leivitetty camembert (paneerattu) Cordon bleu Wienin leike	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---

Jätehuolto

Käytetty öljy tai nestemäinen rasva voidaan hävittää parhaiten kaatamalla se takaisin alkuperäispakkauksiin ja sulkemalla ne tiiviisti. Jos sinun täytyy hävittää kiinteä rasva, anna sen jäähmettyä rasvakeittimessä, kaavi se sitten pois (esim. lusikalla tai keittiölastalla) ja kääri sanomalehtipaperiin. Heitä pullot tai sanomalehtipaperi jäteastiaan tai hävitä ne voimassa olevien kansallisten määräysten mukaisesti.



VIKTIG INFORMATION

- Läs bruksanvisningen och studera bilderna av manöver- och värmeelementen innan du använder fritösen.
- Kontrollera att nätspanningen är densamma som den spänning som anges på fritösens typskylt.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag.
- Rengör fritösens alla delar noggrant innan du använder den första gången (se avsnittet „Rengöring“).
- Doppa aldrig ner manöver- och värmeelementen i vatten och rengör aldrig dessa delar under rinnande vatten.
- Kontrollera att alla delar är fullständigt torra innan du håller olja eller flytande fett i fritösen.
- Vi rekommenderar användning av friteringsolja eller flytande friteringsfett. Även friteringsfett i fast form kan användas. I sådana fall måste du dock vara särskilt försiktig för att förhindra att fettet sprutar ut och värmeelementet blir överhettat (se avsnittet „Fast friteringsfett“ och „Tips“).
- Slå aldrig på fritösen om det inte finns någon olja eller flytande fett i fritösen.
- Använd endast olja och fett som uttryckligen inte skummar och som är lämpliga för fritering. Information om detta finns på förpackningen eller etiketten.
- Fritösen måste fyllas med olja eller fett minst upp till de båda markeringarna på insidan av insatsen. Kontrollera alltid innan du slår på fritösen att det finns tillräckligt mycket fett eller olja i den.
- Om temperaturen blir för hög slår värmskydds brytaren automatiskt av fritösen (se avsnittet „Säkerhet“).
- I bruksanvisningen anges den maximala mängd som kan friteras samtidigt. Överskrid aldrig denna mängd (se tabellen).
- Under friteringen frigörs varm ånga. Stå inte för nära fritösen under friteringen.
- Se till att fritösen är utom räckhåll för barn när den används. Se till att elkabeln inte hänger över bordets eller arbetsytans kant.
- Ställ in temperaturreglaget på den lägsta nivån efter användningen (vrid det motsols så långt det går). Dra ut elkontakten och låt oljan eller fettet svalna. Flytta inte fritösen förrän den och innehållet har svalnat.
- Skadade delar får endast repareras av auktoriserade återförsäljare.
- Garantin gäller inte om du själv reparerar fritösen.
- Förvara denna bruksanvisning för framtida användning.

SÄKERHET

Värmskydds brytare

Om temperaturen blir för hög slår värmskydds brytaren automatiskt av fritösen. Detta kan inträffa om det inte finns någon eller om det finns för lite olja eller fett i fritösen samt om fast friteringsfett smälts i fritösen. Vid fast fett kan värmeelementet inte avge den alstrade värmen tillräckligt snabbt.

Gå tillväga på följande sätt om värmskydds brytaren har slagit av fritösen:

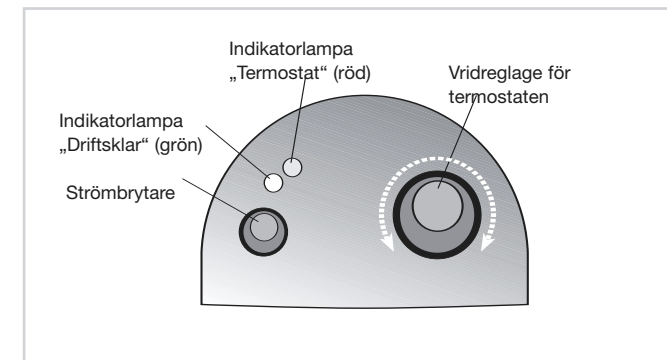
- Låt oljan eller fettet svalna;
- Använd en liten skruvmejsel och tryck på **återställningsknappen** på baksidan av manöverelementet. Därefter kan fritösen användas igen.

Säkerhetsbrytare

Säkerhetsbrytaren i manöverelementet gör att värmeelementet endast kan slås på när manöverelementet är korrekt fasthakat.

Kallzon

Under friteringen samlas lösa partiklar på botten av insatsen. Eftersom värmeelementet sitter en bit över insatsens botten och då speciellt oljan/fettet i fritösens övre del värms upp är oljan/fettet mellan botten och värmeelementet relativt kall (kallzon). Detta förhindrar att de partiklar som hamnar i denna zon förbränns. En annan fördel är även att oljan och fettet kan användas under en längre tid.



Fast friteringsfett

Vi rekommenderar att fritösen används tillsammans med friteringsolja eller flytande friteringsfett. Det går dock även att använda fast friteringsfett. För att förhindra att fettet sprutar ut eller att fritösen blir för varm bör du följa nedanstående råd.

- Om fettet är färskt bör fettblocken först smältas i en vanlig stekpanna vid en låg temperatur. Håll sedan försiktigt ner det smälta fettet i fritösen. Anslut därefter elkontakten och slå på fritösen (se avsnittet „Fritering“).
- Efter användningen ska fritösen förvaras vid rumstemperatur så att fettet stelnar på nytt. Om fettet är för kallt kan det spruta upp när det smälts nästa gång! För att förhindra detta kan man sticka några hål i det stelnade fettet med en gaffel. Var försiktig så att inte värmeelementet skadas.

Före friteringen

- Innan fritösen används för första gången ska alla delar rengöras och sedan torkas av noggrant (se avsnittet „Rengöring“).
- Placera fritösen på en vågrät, jämn och stabil yta.
- Om fritösen ställs på spisen under köksfläkten måste du först kontrollera att spisen är avstängd.
- Dra ut elkabeln helt ur kabelfacket.
- Ta av locket.
- Ta ut korgen.
- Fäll ut handtaget och fäst det ordentligt på korgens trädnät.
- Kontrollera att fritösen är torr och tom. Fyll den sedan upp till den övre markeringen i insatsen (3 l olja eller 2,5 kg fast fett) med olja, flytande eller smält fast fett (se avsnittet „Fast friteringsfett“ och „Tips“).
- Blanda aldrig olika sorters fetter eller oljor!
- Anslut elkontakten.
- Kontrollera att elkabeln inte vidrör fritösens varma delar.

Fritering

- Slå på fritösen med strömbrytaren. Den gröna indikatorlampan tänds.
- Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur. Korrekt friteringstemperatur anges på livsmedelsförpackningen samt i tabellen i denna bruksanvisning.
- Termostatens indikatorlampa lyser rött. Oljan eller fettets värms upp till önskad temperatur inom tio till femton minuter.
- Under tiden som fritösen värms upp, tänds och släcks termostatens indikatorlampa några gånger. Indikatorlampan lyser när värmeelementet värms upp. Om lampan är släckt under en längre tid har oljan eller fettets uppnått rätt temperatur.
- Friterer inte nästa korg förrän indikatorlampan har varit släckt under en längre tid.
- Vid användning av olja eller flytande fett kan korgen vara kvar i fritösen under uppvärmningen. Detta går även bra om fettets runt korgen har stelnat.
- Ta ut korgen ur fritösen och lägg i det som ska friteras.
- Lägg aldrig i en större mängd i korgen än den max. mängd som anges i denna bruksanvisning (se tabellen).
- Sätt ner korgen försiktigt i fritösen. Lägg på locket över insatsen.
- Du kan övervaka friteringen via fönstret i locket.
- Ta upp korgen då och då. Skaka korgen försiktigt så att innehållet fördelas.

Efter friteringen

- Ta av locket när friteringen är klar. Fäst korgen i det högsta läget och låt fettets droppa av.
- Lyft försiktigt upp korgen ur insatsen. Vid behov kan du skaka av överflödiga olja eller överflödigt fett över fritösen.
- Håll över de friterade livsmedlen i en skål eller sil (lägg ut kökspapper för att suga upp fett!).
- Slå av fritösen med strömbrytaren och ställ temperaturreglaget på den lägsta nivån (vrid det motsols så långt det går).
- Om fritösen inte används regelbundet kan det vara en god idé att hålla upp oljan eller fettets i en flaska efter att det har svalnat. Förslut flaskan väl och förvara den i kylskåpet eller på en annan sval plats. Använd en sil när du håller upp oljan för att ta bort partiklar. Ta av locket och ta sedan ut korgen, manöver- och värmeelementet för att tömma fritösen. Ta ut insatsen ur fritösen och håll av oljan eller fettets (se avsnittet „Rengöring“).
- Om du har använt fast fett måste du först låta fettets stelna. Förvara sedan fritösen med fettets i den (se avsnittet „Fast friteringsfett“).

Rengöring

- Dra ut elkontakten.
- Vänta tills oljan eller fettets har svalnat innan du påbörjar rengöringen. Fast fett bör inte ha stelnat helt.
- Ta bort locket, korgen, manöver- och värmeelementet.
- Förvara manöver- och värmeelementet på en säker och torr plats.
- Doppa aldrig ner manöver- och värmeelementet i vatten och rengör aldrig dessa delar under rinnande vatten! Vid behov kan de rengöras med en fuktig trasa.
- Ta ut insatsen och håll bort oljan eller fettets.
- Rengör locket, korgen, insatsen och huset med diskmedel i varmt vatten. Spola av dem med rent vatten och torka av dem noggrant. Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel eller -material som t.ex. skurmedel eller stålull.
- Montera ihop fritösen. Börja med insatsen, sedan manöver- och värmeelementet och till sist korgen.
- Ställ handtaget i förvaringspositionen genom att fälla in det mot korgen.
- Rulla ihop elkabeln och lägg tillbaka den tillsammans med elkontakten i kabelfacket.
- Lyft fritösen med hjälp av handtagen på sidorna.
- Förvara alltid fritösen med locket stängt så att fritösens inre inte blir smutsigt eller dammigt.

TIPS

Hemgjorda pommes frites

Så blir Dina pommes frites knapriga och läckra:

- Potatisarna, som Du friterar, skulle vara av bra kvalitet och utan groddbildning.
- Använd „mjölpotatisar“ eller „mest fasta“ potatissorter, när Du friterar.
- Efter potatisarna skalats dela de i småbitar enligt önskade förberedelsen (strimlor eller skivor).
- Låt potatisarna ligga i vatten före vidare användning i cirka en timme. Därigenom löses en del av socker, som är ett av de utgångsprodukterna för acrylamidbildning.
- Låt potatisarna noggrant torka.
- Friterer alltid hemgjorda pommes två gånger:
- Först 4-6 minuter vid 160°C, sedan 2-4 minuter vid maximalt 175°C.
- Ta korgen ett par gånger ur maskinen när Du friterar för den andra gången och varva och skaka pommes frites. På detta sätt får pommes frites en skön, enhetligt gyllene färg.
- Djupfrysta pommes frites kokades på förut och skulle därför friteras bara en gång. Följ anvisningen på förpackningen.

Djupfrysta livsmedel

Djupfrysta livsmedel (-16 till -18 °C) kyler ner oljan eller fettets och steks därför inte tillräckligt snabbt. Detta kan leda till att de djupfrysta matvarorna tar upp för mycket olja eller fett.

- Gå tillväga på följande sätt för att undvika detta:
- Friterer endast små mängder samtidigt (se tabellen).
- Värm upp oljan under minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Ställ in temperaturreglaget på den temperatur som anges i bruksanvisningen eller på livsmedelsförpackningen.
- Vi rekommenderar att låta djupfrysta livsmedel tina i rumstemperatur före friteringen. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt från dem.
- Lägg ner livsmedlen långsamt och försiktigt. Djupfrysta varor kan göra så att oljan sprutar ut eller bubblar.

Att ta bort oönskade bismaker

Vissa livsmedel, speciellt fisk, ger ifrån sig vätska vid friteringen. Denna vätska hopar sig i friteringsoljan eller -fettet och försämrar lukten och smaken på de livsmedel som senare friteras i samma olja eller fett. Gå tillväga på följande sätt för att neutralisera oljan eller fettets:

- Värm upp oljan eller fettets till 160 °C och lägg i två skivor tunt bröd eller ett par kvistar persilja i fritösen. Vänta tills oljan eller fettets inte bubblar längre och ta upp brödet eller persiljan med en hålslev. Detta neutraliserar oljan eller fettets.

Sunda kostvanor

Näringsforskare rekommenderar användning av vegetabiliska oljor och fetter som innehåller omättade fettsyror (t.ex. linolensyra). Dessa oljor och fetter förlorar dock sina positiva egenskaper snabbare än andra typer och måste därför oftare bytas. Nedan följer några riktlinjer som du kan orientera dig efter:

- Byt ut oljan eller fettets regelbundet. Om fritösen i första hand används för pommes frites och oljan eller fettets silas efter varje användning kan det användas upp till mellan tio och tjugo gånger.
- Använd inte oljan eller fettets längre än sex månader. Följ alltid instruktionerna på förpackningen.
- En grundregel är att oljan eller fettets kan användas kortare om framförallt livsmedel med mycket protein som t.ex. kött eller fisk friteras.
- Blanda aldrig färsk olja med gammal.
- Byt olja eller fett om det skummar vid uppvärmningen, har en skarp smak eller lukt, är mörk och/eller har en sirapsliknande konsistens.

Tabell

Denna tabell anger hur mycket livsmedel som kan friteras på en gång samt vilken temperatur och friteringstid som bör användas. Följ instruktionerna på livsmedelsförpackningen om de avviker från de i tabellen.

Temperatur	Livsmedel	Max. mängd per fritering		Friteringstid (minuter)	
		Färskt	Djupfryst	Färskt eller tinat *)	Djupfryst
160 °C	Hemgjorda pommes frites * (första friteringen) Färsk fisk	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Kycklingvingar Ostkroketter Rösti eller liknande Friterade grönsaker (svamp, blomkål) Hemgjorda pommes frites (andra friteringen) max 175°C Djupfrysta pommes frites max 175°C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 ---
180 °C	Vårrullar Chicken nuggets Små snacks Köttbullar (små) Fiskpinnar Musslor Panerade bläckfiskringar Fiskbitar i deg Stora räkor Äppelringar	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 ---
190 °C	Potatischips Aubergineskivor Potatiskroketter Kött-/fiskkroketter Munkar Camembert (panerad) Cordon bleu Wienerschnitzel	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---

Avfall

Håll upp den använda oljan eller fettets i originalförpackningen och förslut den noga. Vid fast fett måste du vänta tills fettets har stelnat i fritösen. Ta sedan upp det med en sked eller slickepott och veckla in det i tidningspapper.

Kasta flaskorna eller tidningspappret i soporna eller ta hand om det enligt gällande nationell lagstiftning.



DŮLEŽITÉ!

- Před uvedením přístroje do provozu si, prosím, přečtěte návod k použití a dbejte na náčrt obslužného-/ topného článku.
- Překontrolujte, zda se napětí uvedené na typovém štítku shoduje s napětím sítě, kterou máte k dispozici.
- Přístroj zapojte pouze do nástěnné zásuvky s pojistkou.
- Dříve než přístroj poprvé použijete, očistěte, prosím, důkladně jednotlivé části fritovacího hrnce (viz odstavec „Čištění“).
- Obslužný-/ topný článek nikdy neponořujte do vody a také jej nečistěte pod tekoucí vodou.
- Než dáte do fritovacího hrnce olej nebo tekutý tuk, zajistěte, aby byly všechny části zcela suché.
- Doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete použít také ztužený fritovací tuk. V tomto případě se musí provést zvláštní bezpečnostní opatření, aby se zabránilo vystřikování tuku a přehřátí topného článku (viz odstavce „Tuhý tuk“ a „Rady“).
- Přístroj nikdy nezapínejte, jestliže není ve fritovacím hrnci olej nebo tekutý tuk.
- Používejte výhradně oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako nepřehřátelné a vhodné k fritování. Tuto informaci najdete na obalu nebo etiketě.
- Tento fritovací hrnce musí být naplněn olejem nebo tukem přinejmenším mezi obě označení na vnitřní straně. Dbejte, prosím, při každém zapnutí na to, aby bylo ve fritovacím hrnci dostatečné množství tuku nebo oleje.
- Při přehřátí se přístroj vypne spínačem chránícím před přehřátím (viz odstavec „Bezpečnost“).
- V tomto návodu k použití je uvedeno maximální množství pokrmů fritovaných najednou. Toto množství, prosím, nepřekračujte (viz tabulka).
- Během fritování se uvolňuje horká pára. Udržujte si od páry bezpečný odstup.
- Během provozování nenechávejte přístroj v dosahu dětí a nenechte síťový kabel viset přes okraj stolu/ pracovní plochy, na kterém stojí fritovací hrnce.
- Po použití nastavte regulátor teploty na nejnižší stupeň (k tomu jej otočte až po náraz proti směru otáčení hodinových ručiček). Vytáhněte síťovou zástrčku a nechte olej nebo tuk vychladnout. Fritovací hrnce nechte stát na svém místě, dokud přístroj a obsah nevychladnou.
- Poškozené díly nechte vyměnit pouze v autorizovaném prodejním servisu.
- U některých opravných prací nárok na záruku propadá.
- Návod k použití si, prosím, pro příští použití uschovejte.

BEZPEČNOST

Spínač chránící před přehřátím

Při přehřátí přístroj vypne spínač chránící před přehřátím. To se může stát, jestliže není ve fritovacím hrnci olej nebo tuk nebo jej není dostatek nebo se ve fritovacím hrnci rozpouští ztužený tuk. U ztuženého tuku nemůže vytápěcí článek vyprodukovat teplo dost rychle odevzdat. Jestliže spínač chránící před přehřátím přístroj vypnul, postupujte „prosím, následovně“:

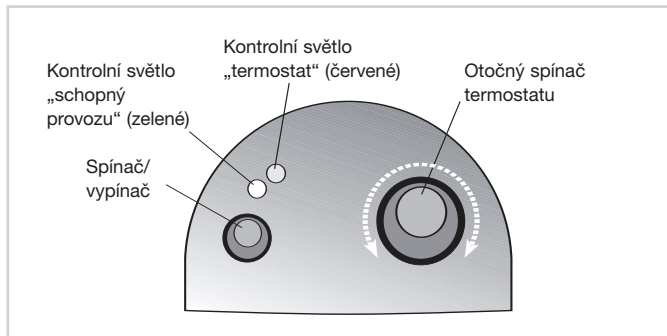
- Nechte olej nebo tuk vychladnout.
- Malým šroubovákem opatrně stiskněte **spínač reset** na zadní straně obslužného článku. Přístroj se nyní může opět použít.

Jistící spínač

Jistící spínač v obslužném článku zajistí, že je zapnutí topného článku možné jen tehdy, když obslužný článek slyšitelně zapadl.

Studená zóna

Během fritování se hromadí částičky uvolněných potravin na dně fritovací vložky. Protože je topný článek připevněn nad dnem fritovací vložky a rozehřívá olej/tuk především ve vrchní oblasti fritovacího hrnce, zůstává olej/tuk mezi dnem a topným článkem relativně chladný (studená zóna). To zabrání tomu, že se částičky potravin, které dopadnou do této zóny spálí a má to tu výhodu, že můžete olej nebo tuk častěji použít.



Ztužený fritovací tuk

Při používání tohoto fritovacího hrnce doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete použít také fritovací ztužený tuk. Aby se zabránilo vystřikování tuku a přehřátí přístroje, proveďte, prosím, následující bezpečnostní opatření:

- Při použití čerstvého tuku nikdy nejdříve pomalu při malé teplotě na normální pánvi rozpustíte. Rozpuštěný tuk opatrně nalijte do fritovacího hrnce. Teprve pak strčte síťovou zástrčku do zásuvky a zapněte fritovací hrnce (viz odstavec „Fritování“).
- Po použití fritovací hrnce uložte s tukem, který při pokojové teplotě opět ztuhl.

Jestliže je tuk příliš studený, může při opětovém rozpouštění vystřikovat! Aby se tomu zabránilo, vypíchněte vidličkou do tuku, který opět ztuhl, několik děr. Dejte pozor, aby se nepoškodil topný článek.

Před fritováním

- Než fritovací hrnce poprvé použijete, očistěte, prosím, důkladně všechny jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz odstavec „Čištění“).
- Přístroj postavte na vodorovný, plochý a stabilní povrch.
- Jestliže chcete postavit fritovací hrnce pod digestoň na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- Síťový kabel z příhrádky na kabel kompletně vytáhněte.
- Odejměte víko.
- Vyměňte fritovací koš.
- Odklopte držadlo ven a upevněte jej na drátěném pletivu koše.
- Suchý a prázdný fritovací hrnce naplňte až po vrchní označení ve fritovací vložce olejem, tekutým nebo rozpouštěným ztuženým tukem (3l oleje nebo 2,5 kg ztuženého tuku, viz odstavec „Ztužený fritovací tuk“ a „Rady“).
- Nikdy nemíchejte rozdílné druhy tuků nebo olejů!
- Strčte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Síťový kabel se nesmí dotýkat horkých částí fritovacího hrnce.

Fritování

- Fritovací hrnce zapněte spínačem/vypínačem. Zelené indikační světlo se rozsvítí.
- Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu. Správnou fritovací teplotu najdete na obalu zboží, určeného k fritování nebo v tabulce tohoto návodu k použití.
- Indikační světlo termostatu se červeně rozsvítí. Olej nebo tuk se během 10 až 15 minut rozehřeje na požadovanou teplotu.
- Během zahřívání přístroje se indikační světlo několikrát rozsvítí a zhasne. Indikační světlo svítí, dokud se přístroj zahřívá. Jestliže světlo delší dobu nesvítí, dosáhl olej nebo tuk nastavené teploty.
- Další koš fritujte až když indikační světlo opět delší dobu nesvítí.
- Jestliže použijete olej nebo tekutý tuk, můžete nechat koš při rozehřívání ve fritovacím hrnci. Samozřejmě můžete nechat koš ve vnitř také, když tuk ve fritovacím hrnci okolo koše ztuhl.
- Vyměňte koš z fritovacího hrnce a dejte do něj potraviny k fritování.
- Nedávejte, prosím, v žádném případě do koše k fritování více potravin, než je v tomto návodu k použití uvedené maximální množství (viz tabulka).
- Koš znovu opatrně vsadte do fritovacího hrnce. Nasadte pak víko na fritovací vložku.
- Výhledovým okénkem ve víku můžete průběh fritování sledovat.
- Během fritování koš z oleje nebo tuku občas vyjměte a převrstvěte obsah opatrným zatřepáním.

Po fritování

- Jestliže jsou fritované potraviny hotovy, sejměte víko a upevněte koš k odkapání v jeho nejvyšší pozici.
- Fritovací koš opatrně vyzvedněte z fritovací vložky. Je-li třeba, setřeste přebytečný oleje nebo tuk nad fritovacím hrncem.
- Dejte fritované potraviny do misky nebo síta (vyložit savým kuchyňským papírem!).
- Fritovací hrnce vypněte spínačem/vypínačem a regulátor teploty nastavte na nejnižší stupeň (k tomu jej otočte až k zarážce proti směru otáčení hodinových ručiček).
- Jestliže fritovací hrnce nepoužíváte pravidelně, doporučuje se, uskladnit olej nebo tekutý tuk po vychladnutí v dobře uzavřených lahvích nejlépe v lednici nebo na jiném chladném místě. Lahve plňte přes jemné sítko, aby se odstranily částičky potravin z oleje nebo tuku. K vyprázdnění fritovacího hrnce, odejměte víko a vyjměte fritovací koš a obslužný-/vytápěcí článek. Vyměňte fritovací vložku z krytu fritovacího hrnce a odlijte olej nebo tuk (viz odstavec „Čištění“).
- Jestliže obsahuje fritovací hrnce tuk ztužený, nechte tuk ve fritovacím hrnci ztuhnout a uložte fritovací hrnce s tukem uvnitř (viz odstavec „Ztužený fritovací tuk“).

Čištění

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Vyčkejte, až olej nebo tuk vyhledne, než s čištěním začnete. Ztužený tuk by ještě neměl ztuhnout zcela.
- Odstraňte víko, fritovací koš a obslužný-/vytápěcí článek.
- Uložte obslužný-/vytápěcí článek na bezpečném, suchém místě.
- Obslužný-/vytápěcí článek nikdy neponořujte do vody, nečistěte jej nikdy pod tekoucí vodou! Je-li třeba očistěte tyto části vlhkým hadrem.
- Vyměňte fritovací vložku a odstraňte olej nebo tuk.
- Víko, fritovací koš, fritovací vložku a kryt omyjte v horké vodě s mycím prostředkem. Opláchněte je v čisté vodě a pečlivě je osušte. K čištění částí nepoužívejte leptající nebo drhňoucí prostředky/ materiálu jako tekutý písek na nádobí nebo drátěnku.
- Fritovací hrnce znovu sestavíte tak, že vsadíte nejprve fritovací vložku, pak obslužný-/vytápěcí článek a nakonec fritovací koš.
- Dejte držadlo do úložné pozice, tak že jej sklopíte do fritovacího košíku.
- Síťový kabel sviňte a vsuňte jej společně se síťovou zástrčkou zpět do příhrádky na kabel.
- Přístroj zdvihněte pomocí postranních nosných držadel.
- Přístroj ukládejte s uzavřeným víkem. Takto zůstane fritovací hrnce čistý a nezaprášený.

RADY

Hranolky vyrobené doma

Takto budou hranolky křupavé a chutné:

- Brambory, určené k fritování, by měli být zdravé a nenaklíčené.
- K fritování by se měli použít „moučné“ nebo „brambory s převážně pevnou konzistencí“.
- Oloupané brambory rozkrájejte podle požadované úpravy (proužky nebo plátky).
- Před dalším zpracováním nechte brambory asi na 1 hodinu ve vodě. Tím se uvolní část cukru, jedna z výchozích látek pro tvorbu acrylamidu.
- Brambory nechte důkladně oschnout.
- Hranolky dělané doma fritujte vždy dvakrát:
- Nejdříve 4-6 minut při 160°C
- Potom 2-4 minuty při maximálně 175 °C.
- Během druhého průběhu fritování fritovací koš z fritovacího hrnce několikrát vyjměte a převrstvěte hranolky zatřepáním. Tímto způsobem dosáhnete pěkného „jednotně zlatého zbarvení“.
- Hluboce zmrazené hranolky jsou předvařené a musí se proto fritovat jen jednou. Řiďte se podle návodu na obalu.

Hluboce zmrazené potraviny

Hluboce zmrazené potraviny k fritování olej nebo tuk značně ochladí, nepečou se proto dost rychle a přijmou tak případně příliš mnoho oleje nebo tuku. Aby se tomu zabránilo, postupujte následovně:

- Nefritujte příliš velké množství najednou (viz tabulka).
- Olej rozehřívajte nejméně 15 minut, než do něj vložíte potraviny k fritování.
- Regulátor teploty nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potravin k fritování.
- Hluboce zmrazené potraviny nechte před fritováním nejdříve rozmrazit při pokojové teplotě. Než dáte potraviny do fritovacího hrnce, odstraňte co nejvíce ledu a vody.
- Potraviny k fritování dávejte do fritovacího hrnce co možná nejpomaleji a opatrně, protože horký olej a tuk může náhle a prudce vzpěnit.

Jak se zbavit nežádoucí příchuti

Některé potraviny, zvláště ryby, vypouštějí při fritování kapalinu. Tyto kapaliny se hromadí ve fritovacím oleji nebo tuku a mohou pozměnit vůni a chuť následovaných potravin fritovaných ve stejném oleji nebo tuku.

Abyste opět získali neutrální olej nebo tuk, postupujte následovně:

- Rozehřejte olej nebo tuk na 160 °C a dejte do fritovacího hrnce dva slabé plátky chleba nebo několik malých snítek petržele. Vyčkejte, až přestane olej pěnit a sběračkou vyjměte chleba popř. petržel. Olej nebo tuk má nyní opět neutrální chuť.

Zdravá výživa

Vědci, zabývající se výživou doporučují používat rostlinné oleje a tuky, které obsahují nenasycené mastné kyseliny (např. kyselinu linolovou).

Tyto oleje a tuky ovšem ztrácí své pozitivní vlastnosti rychleji než jiné druhy a musí se proto častěji vyměňovat. Řiďte se proto následujícími směrnicemi:

- Olej nebo tuk pravidelně vyměňujte. Jestliže ve fritovacím hrnci připravujete převážně hranolky a olej nebo tuk po každém použití přecedíte, můžete jej použít 10-12krát.
- Olej nebo tuk však nepoužívejte déle než šest měsíců. Dbejte prosím také vždy na pokyny na obalu.
- Všeobecně je možno olej nebo tuk používat kratší dobu, jestliže fritujete převážně potraviny obsahující proteiny jako maso nebo ryby.
- Nemíchejte čerstvý olej s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňte, jestliže při zahřívání pění, ostře zapáchá nebo má divnou chuť nebo jestliže ztmavne a/nebo má konzistenci sirupu.

Tabulka

Tato tabulka udává množství potravin, které můžete při jednom průběhu fritování zpracovat a jakou k tomu potřebujete teplotu a dobu fritování. V případě, že se pokyny na obalu potravin od údajů v tabulce odchyľují, řiďte se pokyny na obalu.

Teplota	Druh potravin k fritování	Maximální množství v průběhu 1 fritování (ks.)		Doba fritování (minuty)	
		Čerstvé rozmrazené*)	Hluboce zmrazené	Čerstvé nebo	Hluboce zmrazené
160 °C	Hranolky dělané doma* (První průchod fritováním) Čerstvá ryba	700 g 500 g	--- ---	4-5 5-7	--- ---
170 °C	Chicken Wings Sýrové krokety Malé bramborové placky Fritovaná zelenina (houby, květák) Hranolky dělané doma (druhý průchod fritováním) max. 175 °C Hranolky hluboce zmrazené max. 175 °C	4-6 5 --- 10-12 700 g ---	4-5 4 4 --- 550 g	12-15 4-5 --- 2-3 3-4 ---	15-20 6-7 3-4 --- 5-6
180 °C	Čínské jarní roličky Chicken Nuggets Malý snack Kuličky z mletého masa Mušle Obalené sepiové kroužky Rybí kousky v těstíčku Garnáty Jablečné plátky	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 5	2 10 10 --- 8 15 10 10 ---	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 ---
190 °C	Bramborové lupínky Plátky baklažánu Bramborové krokety Masové-/rybí krokety Donuts Smažený camembert (obalený) Cordon bleu Videňský řízek	700 g 600 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g --- 4 4 --- --- --- ---	3-4 3-4 4-5 4-5 5-5 2-3 4-5 3-4	5-5 --- 6-7 6-7 --- --- --- ---

Likvidace

Použitý olej nebo tekutý tuk se dá nejlépe zlikvidovat tak, že jej nalijete zpět do původní umělohmotné lahve a tu dobře uzavřete. Jestliže musíte zlikvidovat tuk ztužený, nechte jej ztuhnout ve fritovacím hrnci, vyškrábejte jej z něho (např. lžící nebo kuchyňskou stěrkou) a zamotejte jej do novinového papíru. Lahve nebo novinový papír vyhodte do popelnice nebo je zlikvidujte podle platných národních předpisů.



IMPORTANT!

- Please read the instructions for use and refer to the diagrams of the control/heating element before using the deep fat fryer.
- Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the mains voltage.
- Only connect the deep fat fryer to a wall socket-outlet with earthing contact.
- Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section „Cleaning“).
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section „Solid frying fat“ and „Tips“).
- Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label.
- The deep fat fryer must be filled with oil or fat between the two marks on the inside of the bowl. Before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.
- A safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section „Safety“).
- These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see Table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.
- When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing.
- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down.
- Damaged parts must only be replaced by an authorised customer service centre.
- The warranty will be invalidated in the case of unauthorised repairs.
- Please retain these instructions for future reference.

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the safety thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or fat or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough.

If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the **reset switch** at the rear of the control element with a small screwdriver.

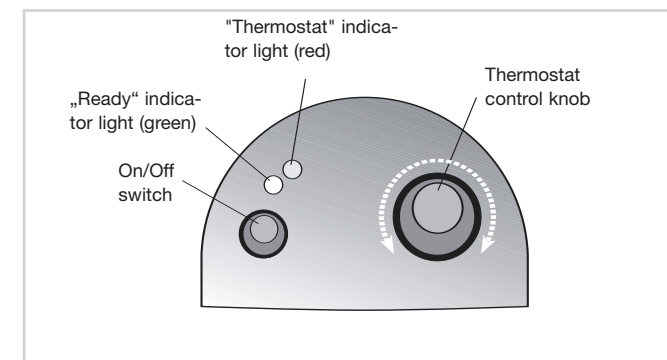
The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched on when the control element locks with a click.

Cold zone

During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl. As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once.



Frying with solid fat

We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken:

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section „Frying“).
- After use, store the deep fat fryer with the resolidified fat at room temperature. If the fat is too cold, it can spatter when reheated! To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times. Take care not to damage the heating element.

Before frying

- Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried thoroughly (see section „Cleaning“).
- Place the deep fat fryer on a horizontal, level and stable surface.
- If the deep fat fryer is placed below an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off.
- Pull the power cord fully out of the cable storage.
- Remove the lid.
- Remove the basket.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fill the dry and empty deep fat fryer to the upper mark in the bowl (3 litres oil or 2.5 kg solid fat) with oil, liquid or melted solid fat (see sections „Solid frying fat“ and „Tips“).
- Never mix different types of fat or oil!
- Plug in the mains plug.
- The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer.

Frying

- Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The green indicator light will light up.
- Set the thermostat to the required temperature setting. The correct frying temperature is shown on the deep-frozen food pack or in the table in these instructions.
- The temperature control light shows red. The oil or fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- Whilst the deep fat fryer is heating to temperature, the temperature control light will go on and off several times. The indicator light remains lit as long as the heating element is heating. If the light does not light up for some time, the oil or fat has reached the set temperature.
- Only fry the next basket when the indicator light does not light up for some time.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whilst heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket has solidified.
- Remove the basket from the deep fat fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see Table).
- Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl.
- A view window is provided in the lid to observe the frying process.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil or fat and carefully shake the contents.

After frying

- After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Carefully lift the basket out of the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve (line with absorbent kitchen paper!)
- Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise).
- If the deep fat fryer is not used regularly, it is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the bowl from the deep fat fryer and pour out the oil or fat (see section „Cleaning“).
- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer (see section „Solid frying fat“).

Cleaning

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.
- Store the control/heating element in a safe, dry place.
- The control/heating element should never be immersed in water or cleaned under running water! These parts must be cleaned with a moist cloth if necessary.
- Remove the basket and drain the oil or fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with washing up liquid in hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use any caustic or abrasive cleaning agents/materials such as cream cleaner or steelwool.
- Reassemble the deep fat fryer by inserting the bowl, control/heating element and finally the basket.
- Attach the handle by folding it into the basket.
- Coil the power cord and insert it together with the plug back into the cable storage.
- Lift the deep fat fryer with the aid of the side carrying handles.
- Store the deep fat fryer with the lid closed, this will keep the inside of the deep fat fryer clean and dust-free.

TIPS

Home-made chips

How to make delicious, crisp chips:

- Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of sprouting.
- Floury or firm potatoes should be used for deep-frying.
- After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Lay the potatoes in water for approx. one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acrylamide, is then released.
- Allow the potatoes to dry thoroughly.
- Always deep-fry home-made chips twice:
- First for 4-6 minutes at 160°C and then 2-4 minutes at a maximum of 175°C.
- When deep-frying for the second time, lift the basket out of the deep-fryer a few times and shake to loosen the chips. This way they will all have a fine, even, golden colour.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fried once. Please follow the instructions on the packet.

Deep-frozen products

Deep-frozen products (-16 to -18 °C) cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat.

- This can be prevented as follows:
- Do not fry large quantities at one time (see Table).
- Heat the oil at least 15 minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack.
- Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the deep fat fryer.
- Place the product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

How to remove undesired tastes

Some foodstuffs, particularly fish, release liquids whilst being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and can affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralised as follows:

- Heat the oil or fat to 160°C and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil or fat is now neutral again.

Healthy eating

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). These oils and fats, however, lose their positive properties more quickly than other types and therefore have to be changed more frequently. The following information is for guidance:

- Change the oil or fat regularly. If the deep fat fryer is used mainly for chips and the oil or fat is sieved after each use, it can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil or fat for longer than six months. Observe the instructions on the pack.
- Oil or fat can generally not be used as long if it is used to fry mainly protein containing food products such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it begins to foam when heated, develops a strange taste or smell or becomes dark and/or has a syrup-like consistency.

Disposal

Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back into the original plastic bottle and sealing well. Solid fat should be allowed to solidify in the deep fat fryer and then removed (e.g. with a spoon or spatula) and wrapped in newspaper. Bottles or newspaper should be placed in the dustbin or disposed of according to applicable national regulations.

Table

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Temperature	Type of product	Maximum frying quantity per cycle		Frying time (minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted *)	Deep-frozen
160 °C	Home-made chips* (first frying cycle)	700 g	---	4-5	---
	Fresh fish	500 g	---	5-7	---
170 °C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	---	4	---	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	---	2-3	---
	Home-made chips (second frying cycle) max. 175°C	700 g	---	3-4	---
180 °C	Deep-frozen chips max. 175°C	---	550 g	---	5-6
	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls (small)	8-10	---	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	3-4
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	---	3-4	---
190 °C	Potato chips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600 g	---	3-4	---
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	---	5-6	---
	Baked camembert (breaded)	2-4	---	2-3	---
	Cordon bleu	2	---	4-5	---
	Wiener Schnitzel	2	---	3-4	---

