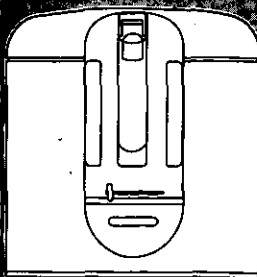


TFB 3201



BOSCH



de Gebrauchsanleitung
en Operating Instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
vn hướng dẫn
tr hướng dẫn
ru Инструкция
uk Інструкція
bg Инструкция
ru Инструкция
ar تعليمات الاستخدام

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Dieses Gerät ist für den Haushalt und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Sicherheitshinweise

⚠ Gefahr durch elektrische Spannung

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, beim Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.

Zuleitung von heißen Teilen fern halten und nicht über scharfe Kanten ziehen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. einer beschädigten Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

⚠ Achtung!

Geräteteile, wie z. B. der Rand des Behälters und der austretende Dampf können sehr heiß sein.

Das Gerät ist nur zum Frittieren geeignet, nicht zum Kochen von Flüssigkeiten.

Auf einen Blick

Bild 1

- a Deckel-Öffnungstaste
- b Deckel mit Fenster und Dauerfilter
- c Verriegelungstaste
- d Betriebs-/Bereitschaftsanzeige
- e Frittierkorb
- f Bedienteil mit Heizung
- g Staufach für Zuleitung
- h Stufenloser Temperaturregler mit Ein / Aus-Funktion
- j Frittierskala
- k Edelstahl-Behälter

Arbeitsplatz

⚠ Achtung!

Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z. B. Herdplatte).

Die Fritteuse nur auf einer ebenen, stabilen und sauberen Unterlage betreiben (z. B. Küchen-Arbeitsplatte).

Vor dem ersten Gebrauch

Fritteuse gründlich reinigen, siehe **Reinigung**.

– Öffnungstaste drücken, Deckel öffnet sich automatisch (**Bild 1a**).

– Verriegelungstaste drücken, Griff waagrecht stellen und einschnappen (**Bild 1c**).

Fett oder Öl

⚠ Achtung!

Frittierfett muss hochoverhitzbar sein. Der Rauchpunkt sollte bei etwa 220 °C liegen.

Die Einlegtemperatur für das Frittiergut liegt zwischen 170 °C und 190 °C.

Nicht geeignet sind

kaltgepresste und ungehärtete Öle und Fette, wie z. B. Olivenöl, Weizenkeimöl, Leinöl, Schweinefett und Butter.

Geeignet sind

gehärtete Pflanzenfette oder -öle.

Fritteuse **niemals** leer einschalten.

Öl in den unbeheizten Behälter einfüllen.

⚠ Achtung!

Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- oder Fettsorten untereinander ist gefährlich!

Einfüllmenge	Fett	Öl
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

Die Füllstands-Anzeige ist innerhalb des Behälters.

Die max. Füllhöhe darf nicht über- und die min. Füllhöhe nicht unterschritten werden.

⚠ Verbrühungsgefahr

Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fern halten.

Bei Verwendung vom festem Frittierfett wie folgt vorgehen:

a) Neues, festes Frittierfett aufwärmen

Das Fett bei mäßiger Hitze in einem separaten Topf schmelzen.

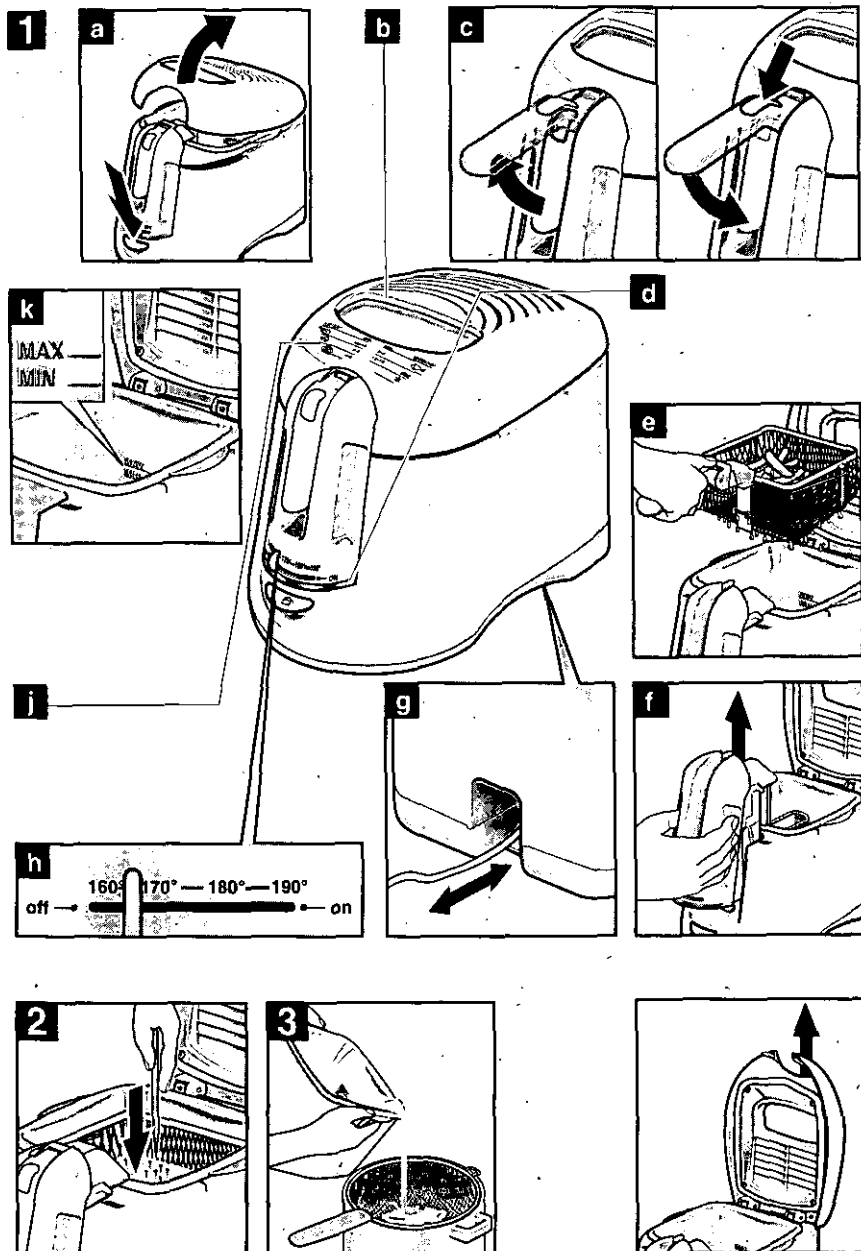
Topf sofort von der Herdstelle nehmen, wenn das Fett geschmolzen ist.

Fritteuse in ein trockenes Spülbecken stellen.

Das geschmolzene Fett vorsichtig in den Edelstahl-Behälter der Fritteuse gießen.

Deckel schließen und Fritteuse äußerst vorsichtig an den Arbeitsplatz tragen.

Stecker in die Steckdose stecken und Temperaturregler auf gewünschte Temperatur stellen.



b). In der Fritteuse erstarrtes Frittierfett aufwärmen

⚠ Verbrühungsgefahr

Nie anders vorgehen, als hier beschrieben! Das am Heizelement geschmolzene heiße Fett kann sonst durch die darüberliegende feste Schicht hindurchspritzen.

Frittierfett vor dem Schmelzen auf Zimmertemperatur bringen. Kaltes Fett spritzt beim Erhitzen stärker als Fett mit Zimmertemperatur.

Mit einem Gegenstand aus Holz oder Kunststoff vorsichtig einige Löcher in das Fett stechen (siehe Bild 2). Heizelement dabei nicht beschädigen! Deckel schließen.

Temperaturregler auf 160 °C stellen.

Deckel während des Schmelzvorganges geschlossen lassen, um Spritzer zu vermeiden.

Temperaturbegrenzer

Der Temperaturbegrenzer löst aus, wenn die Fritteuse falsch bedient wird (z. B. ohne Öl im Behälter aufheizen oder Fettstücke schmelzen). Zum Wiedereinschalten das Gerät abkühlen lassen und auf der Rückseite des Bedienteils mit einem Stift auf den Wieder-Einschaltknopf in der Öffnung „RESET“ drücken.

Frittieren

Nur mit dem Korb frittieren!

Temperaturregler auf die richtige Temperatur stellen (Bild 1h), siehe Fritterskala am Gerät (Bild 1j) und Tabelle auf den nächsten Seiten. Damit ist das Gerät eingeschaltet, die Anzeige leuchtet (Bild 1d). Die Bereitschaftsanzeige erlischt, wenn die richtige Temperatur erreicht ist. Die Betriebsanzeige ganz rechts leuchtet immer, solange das Gerät eingeschaltet ist.

Frittierkorb mit Frittiergut füllen und langsam in das Gerät absenken, Deckel schließen. Das Frittieren kann durch das Fenster kontrolliert werden. Nach dem Frittieren Korb anheben und das Frittiergut abtropfen lassen (Bild 1e). Frittiergut nicht über der Fritteuse würzen! Frittierkorb herausheben, entleeren und neu füllen.

Nach dem letzten Frittieren Temperaturregler auf „OFF“ stellen und Netzstecker ziehen. Frittierkorb und Bedienteil mit Heizung aus dem Behälter nehmen (Bild 1f).

Das noch flüssige Fett oder Öl durch ein feinesmaschiges Sieb filtern, damit es öfter zu verwenden ist (Bild 3). Bei dieser Fritteuse lagern sich Verunreinigungen in der „Kalten Zone“ unter der Heizung ab und verbrennen nicht. Sie werden durch das Filtern entfernt.

⚠ Achtung!

Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst, deshalb Öl rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett durch Abdecken mit dem Deckel löschen.

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen.

Das Frittierfett erneuern, wenn es

- braun wird
- unangenehm riecht
- frühzeitig raucht

Bedienteil mit Heizung abnehmen, den Behälter herausnehmen und das noch flüssige, aber ausgekühlte Öl oder Fett in ein Gefäß gießen.

Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Fragen Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

Reinigung

Netzstecker ziehen.

⚠ Stromschlaggefahr

Das Gehäuse mit Zuleitung und die abnehmbare Heizung **niemals** in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen!

Die Heizung mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch abreiben.

Der Edelstahl-Behälter und der Deckel sind spülmaschinenfest. Öl- oder Fettreste vor dem Spülen mit Spatel und Küchenpapier entfernen.

Entsorgung

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Tipps

- Öl / Fett nimmt beim Frittieren (ab 170 °C) weder Geruch noch Geschmack an. Es können also zuerst Fisch und gleich danach Backwaren oder Früchte ohne Geschmacksveränderungen frittiert werden. Rückstände, wie Panade oder Backteigreste, die den Geschmack übertragen würden, bleiben in der „Kalten Zone“ und beeinträchtigen den Geschmack nicht.
- In Größe und Dicke zusammenpassendes Frittiergut gemeinsam frittieren. Aufgrund der übereinstimmenden Garzeit kann man das Frittiergut gleichzeitig entnehmen.
- Nicht zuviel Frittiergut auf einmal einlegen – es soll schwimmen. Lieber öfter frittieren!
- Tiefkühlkost: Eis abschütteln und Frittierkorb außerhalb der Fritteuse füllen, um das Spritzen des Fettes zu reduzieren.

- Tiefgefrorenen Fisch etwas antauen lassen. Dadurch verkürzt sich die Frittierdauer und der Fisch erhält eine schöne goldgelbe Farbe.
- Zucchini, Auberginen etc. vor dem Panieren schälen. Die Panade haftet besser.
- Um das Auslaufen von Back-Camembert zu vermindern, empfiehlt es sich, den Käse zweimal zu panieren.
- Koteletts vor dem Frittieren mehrmals am Knochen einschneiden. Dies erleichtert das gleichmäßige Frittieren.
- Pommes frites aus frischen Kartoffeln **müssen** vor dem Frittieren mehrmals auf einem Tuch abgetrocknet werden. Beim Absenken des Frittierkorbes **muss** dieser mehrmals gehoben / abgeseckt werden, bis sich das aufschäumende Öl / Fett beruhigt hat.
- Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Fettes. Deshalb: Gefüllten Frittierkorb langsam absenken und mehrmals in Öl / Fett tauchen und wieder herausnehmen. Dadurch wird ein Überlaufen des Fettes vermieden.
- Frisch Frittiertes mit Küchenpapier abtupfen.

Rezepte:

Backteig

2 bis 3 Eier, 200 g Mehl, ¼ l Milch oder Bier, 1 EL Öl, eine Prise Salz.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Geschmack können nun Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst durch den Teig gezogen werden. Anschließend im Fett schwimmend goldgelb ausbacken.

Panade

2 Eier, ca. 100–150 g Mehl, ca. 100–150 g Semmelbrösel, Aromazutaten (geriebener Käse, Kräuter, Gewürze).

Das gesalzene Frittiergut nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel wenden.

Die Semmelbrösel können je nach Geschmack mit den Aromazutaten gemischt werden.

Party-Frikadellen

500 g Rinder- und Schweinehackfleisch – gemischt, 2 Eier, 1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen, Prise Salz, Prise Pfeffer, Prise Majoran, 1 feingeschnittene mittelgroße Zwiebel, 1–2 feingeschnittene Knoblauchzehen. Alle Zutaten miteinander gut verkneten. Kleine Frikadellen von ca. 40 g formen. In der vorgeheizten Fritteuse bei 170 °C ca. 5–6 Minuten frittieren.

Hähnchen / Hähnchenkeulen gebacken

1 Hähnchen (ca. 1–1,2 kg), ca. 1–1¼ l Wasser, ¼ l Weißwein, eine kräftige Prise Salz, 3–4 Lorbeerblätter, Panade (siehe Rezept). Hähnchen vierteln. Wasser und Weißwein mit Salz und Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Hähnchen darin ca. 35–40 Minuten garen. Hähnchen abkühlen lassen, Haut abziehen und in der Panade wenden. In der vorgeheizten Fritteuse bei 170 °C ca. 7–8 Minuten frittieren. Nach ca. 4 Minuten wenden. Hähnchenkeulen ebenso zubereiten. Diese ca. 7–10 Minuten frittieren. Nach ca. 4 Minuten wenden.

Blumenkohl gebacken

Gereinigten Blumenkohl in Röschen teilen. Ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abkühlen lassen und panieren oder in Backteig tauchen. In der vorgeheizten Fritteuse bei 190 °C ca. 3–5 Minuten frittieren. Dabei wenden.

Remouladen-Sauce

Ca. 150 g Mayonnaise, 1–2 mittelgroße Essiggurken, 1 kleine bis mittelgroße Zwiebel, 1 TL Kapern, eine Prise Zucker, eine Prise Salz, einen gestrichenen TL Senf, 1 Sardellenfilet. Alle Zutaten fein hacken und mit der Mayonnaise gut verrühren.

Tipp: Remoulade kann mit ca. 3–4 EL Ketchup und einigen Tropfen Tabasco in eine pikant scharfe Sauce umgewandelt werden.

Ailloli (pikante Knoblauchsauce)

Ca. 150 g Mayonnaise, 2 hartgekochte, abgekühlte Eier, 2–4 Zehen Knoblauch, Cayennepfeffer, Zitronensaft, eine Prise Salz, eine Prise Zucker.

In die Mayonnaise abgekühlte, feingehackte Eier geben. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren und abschmecken.

Krapfen / Berliner

500 g Mehl, ¼ l lauwarme Milch, 2 Eier, 1 Päckchen Trockenhefe, 2 Päckchen Vanillinzucker, 50 g zerlassene Butter (abgekühlt), 50 g Zucker, eine Prise Salz, eine Prise gemahlene Muskatnuss, Puderzucker zum Bestreuen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelten Umfang erreicht hat. Nochmals gut durchkneten.

Den Teig zu einer 0,5–1 cm dicken Teigplatte ausrollen. Teigplatte halbieren und auf einer Hälfte mit einem Glas kreisförmige Plätzchen (Ø ca. 8–9 cm) markieren. In die Mitte der markierten Plätzchen etwas Konfitüre geben. Die zweite Hälfte der Teigplatte darüber legen und die Krapfen ausstechen. Die Krapfen an einem warmen Ort nochmals gehen lassen und anschließend mit der aufgegangenen Seite nach unten in die vorgeheizte Fritteuse geben.

Bei 170 °C ca. 3 Minuten bei geschlossenem Deckel frittieren. Krapfen mit der Schaumkelle wenden, Deckel offen stehen lassen. Ca. 3 Minuten fertig frittieren. Krapfen / Berliner auf einem Gitter abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Maximale Menge des Frittiergutes in maximaler Menge Öl frittirt:

Frisches Frittiergut	ungefähres Gewicht	Temperatur	Frittierzeit in Minuten	Handhabung
1 Kotelett natur	220 g	160–170 °C	6–8	wenden
1 Kotelett paniert	250 g	160–170 °C	7–9	wenden
1 Schnitzel	200 g	170 °C	3–5	wenden
1 Cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	wenden
1 Schaschlikspieß	150 g	160–170 °C	3–5	wenden
2 Filetspieße	250 g	160–170 °C	2–3	wenden
2 Hähnchenbrustfilets paniert (Fertigprodukt, aufgetaut)	300 g	160–170 °C	7–9	wenden
2–3 Seelachsfilets natur	300 g	170 °C	4–5	wenden
2–3 Seelachsfilets paniert	360 g	160–170 °C	4–5	wenden
4–6 Champignons im Backteig	200 g	170 °C	3–5	wenden
4 Scheiben Auberginen paniert oder im Backteig (ca. 1 cm dick)	200 g	170–180 °C	2–4	wenden
Aus frischen Kartoffeln geschnittene Pommes frites (siehe Tipps)	1000 g	190 °C	10–12 3–5	vorfrittieren, mehrmals langsam absenken, 3 x schütteln, abkühlen, bräunen
2 Camembert paniert	300 g	170 °C	2–3	wenden
2 Bananen im Backteig	300 g	170 °C	2–3	wenden
4 Scheiben Apfelfringe im Backteig (ca. 1 cm dick)		170 °C	2–3	wenden

Gefrorenes Frittiergut	ungefähres Gewicht	Temperatur	Frittierzeit in Minuten	Handhabung
3 Fischfilets natur	300 g	180 °C	7–8	wenden
3 Fischfilets paniert	350 g	180 °C	7–9	wenden
Gekaufte, tiefgefrorene Pommes frites bräunen	900 g	190 °C	11–13	mehrmals schütteln

This appliance is intended for domestic use only and should not be used for commercial purposes.

Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.

Safety information

⚠ **Danger of electric shock**

Connect and use the appliance only as specified on the rating plate.

Do not use the appliance if either the mains lead or the appliance itself shows signs of damage.

Keep children away from the appliance.

Always unplug the appliance after use, if you leave the room or in the event of a fault.

Do not allow the mains lead to touch anything hot and do not pull it across sharp edges.

Repairs to the appliance, such as replacing a damaged mains lead, should only be carried out by our Customer Service Department in order to avoid potential danger.

Do not leave the appliance unattended while it is switched on.

⚠ **Caution!**

Some parts of the appliance, such as the edge of the inner container, and escaping steam can be very hot.

This appliance is only suitable for deep-frying food and not for boiling liquids.

Your deep-fat fryer

Fig. 1

- a Lid opening button
- b Lid with window and permanent filter
- c Locking button
- d On/Off and "Ready" display
- e Frying basket
- f Control with heating element
- g Cord store
- h Stepless temperature controller with On / Off function
- j Frying scale
- k Stainless steel liner

Working environment

⚠ **Caution!**

Do not stand the appliance on top of or close to a hot surface, such as the hob on your cooker if it is switched on.

The deep-fat fryer should be stood on a level, stable and clean surface while it is in use (e.g. the kitchen worktop).

Before using the deep-fat fryer for the first time

Clean the deep-fat fryer thoroughly; see

"Cleaning"

- Press the Open button, the lid opens automatically (Fig. 1a).
- Press the locking button; position the handle horizontally and snap into place (Fig. 1c).

Fat or oil

⚠ **Caution!**

Fat used for deep-frying must be suitable for heating to high temperatures. The point at which it starts to smoke should be about 220 °C. The temperature at which food is lowered into the fat is between 170 °C and 190 °C.

Unsuitable for deep-frying are

cold-pressed and unhardened oils and fats, such as olive oil, wheatgerm oil, linseed oil, lard and butter.

Suitable items are

hardened vegetable fats and oils such as sunflower oil, peanut oil, sesame oil or corn oil.

Never switch the deep-fat fryer on while it is empty.

The container must be cold when it is filled with oil.

⚠ **Caution!**

Do not mix oil and fat together otherwise the fryer could froth over. Even mixing different types of oil or fat with one another is dangerous.

Filling capacity	Fat	Oil
	2.2–2.6 kg	2.5–3 litres

The level indicator is inside the liner.

The frying medium level must not exceed the max. mark or drop below the min. mark.

⚠ **Risk of scalding**

Handle hot fat very carefully and keep children well away.

If using solid fat, proceed as follows:

a) Heating up a new block of fat

Melt the fat in a separate pan over a moderate heat:

As soon as the fat has melted, remove the pan from the hotplate.

Place the deep-fat fryer in a dry sink.

Carefully pour the molten fat into the stainless steel liner of the deep-fat fryer. Close the lid and carry the deep-fat fryer extremely carefully to the worktop.

Put the plug into the socket and set the temperature controller to the desired temperature.

b) Heating up solidified fat in the deep-fat fryer

⚠ Risk of scalding

Proceed only as described here!

Molten hot fat on the heating element may spit through the upper layer of solid fat. Before melting the fat, bring to room temperature. Cold fat which is being heated spits more violently than fat at room temperature.

Carefully make several holes in the fat with a wooden or plastic object (see **Fig. 2**). Do not damage the heating element in the process! Close the lid.

Set the temperature controller to 160 °C. While the fat is melting, leave the lid closed to prevent fat splashes.

Thermal cut-out

The thermal cut-out is actuated if the deep-fat fryer is incorrectly operated (e.g. heating the fryer without oil or melting pieces of fat). Before switching on the appliance again, allow to cool and press the restart button with a pencil in the "RESET" aperture on the rear of the control panel.

Deep-fat frying

Fry with the basket only!

Set the temperature controller to the correct temperature (**Fig. 1h**); see frying scale on the appliance (**Fig. 1j**) and the table overleaf. The appliance is now switched on and the display illuminates (**Fig. 1d**). The "Ready" display goes out when the correct temperature has been reached. The On/Off display on the far right remains illuminated for as long as the appliance is switched on.

Fill the frying basket with food and lower slowly into the appliance, close the lid. The frying process can be monitored through the window. When the food has been fried, raise the basket and leave the food to drip (**Fig. 1e**).

Do NOT season the food over the deep-fat fryer! Lift out the frying basket, empty and refill.

When you have finished frying, set the temperature controller to "OFF" and pull out the mains plug.

Take the frying basket and control with heating element out of the container (**Fig. 1f**).

Pour the liquid fat or oil through a fine-mesh filter so that it can be reused more frequently (**Fig. 3**). Impurities in this deep-fat fryer are deposited in the "Cool Zone" under the heating element and will not burn. They are removed by filtering.

⚠ Caution!

Old and dirty fat or oil can ignite by itself if it is overheated, therefore make sure you change the oil in good time. If the oil catches fire, pull out the mains plug and extinguish the flames by closing the lid on the fryer.

Do not under any circumstances use water to extinguish the flames.

Renew the oil if it

- has turned brown
- smells unpleasant
- starts to smoke at low temperatures

Remove the control with heating element, take out the container and pour the cool liquid oil or fat into a receptacle.

Do not dispose of old fat or oil by pouring it on the compost heap or throwing it out with the household rubbish. Please inquire at your local authority regarding collection points.

Cleaning the deep-fat fryer

Pull out the mains plug.

⚠ Danger of electric shock

Never immerse the housing, mains cable, or detachable heating element in water or clean it under running water!

Clean the heating element with kitchen roll or a damp cloth.

The stainless steel container and lid are dishwasher-proof. Before washing the container and lid, remove oil and fat residue with a spatula and kitchen roll.

Notes about disposal

Please ask your dealer or at your local council offices for details of current options for disposing of old appliances or packaging.

Tips for using the deep-fat fryer

- During the frying process (from 170 °C), oil / fat does not absorb odour or flavour. Therefore, fish can be fried first, followed immediately by pastries or fruit without affecting the flavour. Residue, such as breadcrumbs or dough, which would transfer flavour, remain in the "Cool Zone" and do not impair the flavour.
- Items that are the same thickness and overall size can be fried together. As they will require the same amount of time to cook, they can all be taken out together when they are ready.
- Do not fry too many items at one time – the food should float in the oil. It is better to fry several smaller portions rather than just one large one.

- Deep-frozen food: Shake off any ice crystals and lift the basket out of the fryer before filling it with the items to be cooked, in order to reduce the amount of spitting by the hot oil.
- Let deep-frozen fish thaw slightly. This will reduce the frying time and the fish will turn a nice golden yellow colour.
- Peel the skins from courgettes, aubergines, etc. before tossing them in breadcrumbs. This will ensure that the coating remains stuck to the vegetables.
- In order to prevent camembert from running, we recommend that you give it a double coating of breadcrumbs.
- Before deep-frying pork chops cut them down to the bone several times in order to make sure that they fry evenly.
- French fries (chips) made from fresh potatoes **must** first be immersed in cold water to remove the starch and dried thoroughly on kitchen paper before they are fried. As the basket is lowered into the fryer, it **should be** repeatedly lifted up and lowered again until the frothing oil / fat has settled.
- Lowering moist or deep-frozen items into the hot oil causes it to spit and froth up violently, therefore:
Lower the basket slowly and dip into the oil / fat and lift it out again several times. This will prevent the oil from bubbling over.
- Drain freshly fried items on kitchen paper.

Recipes:

Batter

2 to 3 eggs, 200 g / 8 oz flour, ¼ litre / ½ pt milk, 1 tbsp. oil, pinch of salt.

Mix all ingredients to a smooth batter. Meat, fish, vegetables or fruit can be dipped in the batter, according to preference. Deep-fry in small portions until they are golden brown.

Breadcrumb coating

2 eggs, approx. 100–150 g / 4–6 oz flour, approx. 100–150 g / 4–6 oz breadcrumbs, flavouring (grated cheese, herbs, spices).

Sprinkle salt onto the item to be deep-fried and then toss it one after the other in flour, beaten egg and breadcrumbs. The breadcrumbs can be mixed with the flavourings according to taste.

Party meatballs

500 g / 1 lb minced beef and pork (mixed), 2 eggs, 1 bread roll soaked in water and then squeezed dry, pinch of salt, pinch of pepper, pinch of marjoram, 1 finely chopped medium-size onion, 1–2 finely chopped cloves of garlic. Mix all ingredients together and knead them thoroughly. Shape small amounts of approx. 40 g / 1½ oz into meatballs. Preheat the fryer to 170 °C and deep-fry the meatballs for approx. 5–6 minutes.

Deep-fried chicken / chicken legs

1 chicken (approx. 1–1.2 kg / 3 lb), approx. 1–1¼ litres / 1¾–2 pt water, ¼ litre / ½ pt white wine, large pinch of salt, 3–4 bay leaves, breadcrumb coating (see recipe above). Cut the chicken into quarters. Bring the water and white wine with salt and bay leaves to the boil in a pan and cook the chicken pieces in the liquid for approx. 35–40 mins. Allow the chicken pieces to cool down before peeling off the skin and coating them with the breadcrumb mixture. Preheat the fryer to 170 °C and deep-fry the chicken pieces for approx. 7–8 minutes. Turn them over after approx. 4 minutes. Prepare the chicken legs in the same way. Deep-fry the legs for 7–10 minutes. Turn them over after approx. 4 minutes.

Deep-fried cauliflower

Wash the cauliflower and split into florets. Boil it in salted water for approx. 10 minutes so that it is still firm. Wait for the cauliflower pieces to cool down and then coat them in egg and breadcrumbs or dip them in batter. Preheat the fryer to 190 °C and deep-fry the cauliflower pieces for approx. 3–5 minutes. Turn them over while they are cooking.

Doughnuts

500 g / 1 lb 2 oz plain flour, ¼ litre / ½ pt lukewarm milk, 2 eggs, 1 sachet dried yeast, 50 g / 2 oz melted butter (cooled down), 50 g / 2 oz caster sugar, pinch of salt, pinch of ground nutmeg, icing sugar for sprinkling over finished doughnuts.

Mix all ingredients (except icing sugar) and knead them into a yeast dough. Cover the dough and leave it somewhere warm until it rises to twice its original volume. Knead the dough thoroughly once more. Roll out the dough until it is 0.5–1 cm / ¼–½ in thick. Cut the dough into two halves. Use a glass (Ø 8–9 cm / 3–3½ in) to mark one half with circles. Put a small amount of jam onto the centre of each circle. Lay the second strip of dough over the top of the first one and cut out the doughnuts. Put the doughnuts somewhere warm again so that they rise and then deep-fry them in the preheated fryer with the side that has risen facing downwards. Fry the doughnuts for approx. 3 minutes at 170 °C and with the fryer lid closed. Use a skimmer to turn the doughnuts over and then fry them for a further 3 minutes with the lid left open to finish them off. Place the doughnuts on a wire rack so that the oil drips off and allow them to cool down. Finally, sprinkle the doughnuts with icing sugar.

Remoulade

Approx. 150 g / 6oz mayonnaise, 1–2 medium-sized gherkins, 1 small onion, 1 tsp. capers, pinch of sugar, pinch of salt, level tsp. mustard, 1 fillet of anchovy. Finely chop all ingredients and mix them well with the mayonnaise.

Tip: Add approx. 3–4 tbsp. tomato ketchup and several drops of Tabasco to the remoulade to give a hot spicy sauce.

Aïoli (tangy garlic sauce)

approx. 150 g mayonnaise, 2 cold hard-boiled eggs, 2–4 cloves garlic, cayenne pepper, lemon juice, pinch of salt, pinch of sugar. Add the finely chopped eggs to the mayonnaise. Peel the cloves of garlic and squeeze them through a garlic press. Stir the garlic into the mayonnaise and season with cayenne pepper, lemon juice, salt and sugar.

Maximum amount of food that can be deep-fried in the maximum amount of oil:

Fresh products	Approx. weight	Temperature	Frying time in mins.	Additional information
1 chop, plain	220 g	160–170 °C	6–8	turn over
1 chop, breaded	250 g	160–170 °C	7–9	turn over
1 schnitzel	200 g	170 °C	3–5	turn over
1 veal cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	turn over
1 shish-kebab	150 g	160–170 °C	3–5	turn over
2 fillet spits	250 g	160–170 °C	2–3	turn over
2 chicken breasts, breaded (ready product, thawed)	300 g	160–170 °C	7–9	turn over
2–3 fillets of cod / haddock, plain	300 g	170 °C	4–5	turn over
2–3 fillets of cod / haddock, breaded	360 g	160–170 °C	4–5	turn over
4–6 mushrooms in batter	200 g	170 °C	3–5	turn over
4 aubergine slices, breaded or in batter (approx. 1 cm thick)	200 g	170–180 °C	2–4	turn over
French fries (chips) made from fresh potatoes (see "Tips")	1000 g	190 °C	10–12 3–5	fry initially, lower basket slowly several times, shake basket 3x, allow to cool. Fry until golden brown
2 whole camemberts, breaded	300 g	170 °C	2–3	turn over
2 bananas in batter	300 g	170 °C	2–3	turn over
4 apple rings in batter (approx. 1 cm thick)		170 °C	2–3	turn over

Frozen products	Approx. weight	Temperature	Frying time in mins.	Additional information
3 fish fillets, plain	300 g	180 °C	7–8	turn over
3 fish fillets, breaded	350 g	180 °C	7–9	turn over
Fry purchased frozen French fries (chips) until golden brown	900 g	190 °C	11–13	shake several times

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez lire la notice d'utilisation attentivement et de bout en bout. Conservez-la soigneusement.

Consignes de sécurité

⚠ Risque d'électrocution

Ne branchez et ne faites marcher l'appareil que si les indications figurant sur sa plaque signalétique concordent avec les paramètres du secteur domestique.

N'utilisez l'appareil que si son cordon et l'appareil lui-même ne sont pas endommagés.

Eloignez les enfants.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, chaque fois que vous quittez la pièce ou en cas de panne.

Eloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude et ne le faites pas frotter contre des arêtes vives.

Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à effectuer des réparations (par ex. à remplacer un cordon d'alimentation endommagé).

Ne faites jamais marcher cet appareil sans surveillance.

⚠ Attention:

Certaines pièces de l'appareil comme par ex. le bord de la cuve et les vapeurs qui en sortent peuvent être très chauds. Cet appareil ne peut servir qu'à frire des aliments. Il ne convient pas pour faire bouillir des liquides.

Votre friteuse

Figure 1

- a Touche d'ouverture du couvercle
- b Couvercle avec hublot et filtre permanent
- c Touche de verrouillage
- d Voyant de fonctionnement/de veille
- e Panier à friture
- f Bandeau de commande avec chauffage
- g Rangement du cordon d'alimentation
- h Thermostat réglable en continu, à fonction Marche / Arrêt
- j Tableau de friture
- k Cuve en acier inox

Lieu d'utilisation

⚠ Attention:

Ne posez jamais l'appareil sur une surface très chaude ou à côté de celle-ci (par ex. une plaque de foyer).

Déposez la friteuse uniquement sur un support plan, dur et propre (par ex. sur le plan de travail de la cuisine).

Avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse à fond, voir **Nettoyage**.

- Appuyez sur la touche d'ouverture du couvercle et celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 1a).
- Appuyez sur la touche de verrouillage, amenez la poignée à l'horizontale puis faites-le encranter (fig. 1c).

Graisse ou huile

⚠ Attention:

La matière grasse doit supporter les hautes températures sans brûler. La température de combustion doit se situer à 220 °C env.

La température à laquelle vous plongerez les aliments à frire est comprise entre 170 et 190 °C.

Produits ne convenant pas:

Les huiles et matières grasses pressées à froid et non hydrogénées telles l'huile d'olive, l'huile de germe de blé, l'huile de lin, la graisse de porc et le beurre.

Produits adaptés:

Les huiles et matières grasses hydrogénées. N'enclenchez **jamais** la friteuse tant qu'elle ne contient pas d'huile / matière grasse.

Versez l'huile dans la cuve froide.

⚠ Attention:

Ne mélangez jamais l'huile et la matière grasse. De la mousse risquerait de déborder de la friteuse. De même, le mélange de plusieurs variétés d'huile ou de plusieurs variétés de matières grasses entre elles est dangereux.

Quantité	Matière grasse	Huile
	2,2-2,6 kg	2,5-3 l

L'indicateur de niveau de remplissage se trouve à l'intérieur de la cuve.

Le niveau de liquide ne doit pas dépasser le repère *max.* ni rester en-dessous du repère *min.*

⚠ Risques de brûlures

Manipulez la matière grasse très chaude avec une grande précaution. Eloignez les enfants de l'appareil.

Si vous utilisez de la matière grasse en pains, procédez comme suit:

a) Faire chauffer des pains de matière grasse neufs

dans une casserole séparée, faites fondre la matière grasse sur feu moyen.

Une fois la matière grasse fondue, enlevez immédiatement la casserole du foyer.

Placez la friteuse dans un évier sec. Versez avec précaution la matière grasse fondue dans la cuve en acier inox de la friteuse. Fermez le couvercle puis, avec une extrême prudence, posez la friteuse sur le plan de travail. Branchez la fiche mâle dans la prise de courant puis amenez le thermostat sur la température souhaitée.

b) Faire chauffer un bain de friture solidifié dans la friteuse

⚠ Risques de brûlures

Procédez toujours en vous conformant aux instructions suivantes!

Sinon, la matière grasse chaude, fondue au contact de la résistance chauffante, pourrait traverser la couche supérieure de matière grasse encore solide et jaillir à l'extérieur.

Avant de faire fondre le bain de friture, amenez ce dernier à la température de la pièce. Si la matière grasse à réchauffer est froide, elle éclaboussera plus que si vous l'amenez d'abord à la température de la pièce.

A l'aide d'un objet en bois ou plastique, percez avec précaution quelques trous dans la matière grasse (voir **fig. 2**). Ce faisant, n'endommagez pas la résistance chauffante.

Fermez le couvercle.

Réglez le thermostat sur 160 °C.

Pendant que la matière grasse fond, maintenez le couvercle fermé pour éviter les éclaboussures.

Limiteur de température

Le limiteur de température disjoncte si l'utilisation de la friteuse n'est pas correcte (si par ex. vous la faites chauffer sans avoir mis d'huile dans la cuve ou si vous y faites fondre des morceaux de matière grasse). Pour que l'appareil puisse se réenclencher, laissez le refroidir puis, au dos du bandeau de commande, introduisez une tige dans l'orifice «RESET» puis appuyez avec sur le bouton de réarmement.

Friture

Utilisez toujours le panier à friture!

Réglez le thermostat sur la bonne température (**fig. 1h**). Reportez-vous au tableau de friture sur l'appareil (**fig. 1j**), et au tableau des pages suivantes.

L'appareil fonctionne, le voyant est allumé (**fig. 1d**). Le voyant de veille s'éteint une fois la bonne température atteinte. Le voyant de fonctionnement situé complètement à droite reste allumé aussi longtemps que l'appareil est sous tension.

Remplissez le panier avec les aliments à frire puis abaissez-le lentement dans la cuve de l'appareil. Refermez le couvercle. Par le hublot, vous pouvez surveiller la friture.

Une fois la cuisson terminée, relevez le panier pour que la friture puisse goutter (**fig. 1e**).

Ne saupoudrez jamais d'épices sur la friture lorsqu'elle se trouve au-dessus de bain. Soulevez le panier, videz-le puis remplissez-le à nouveau.

Une fois la dernière friture cuite, ramenez le thermostat sur la position «OFF» puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant. De la cuve, sortez le panier à friture et le bandeau de commande avec le chauffage (**fig. 1f**).

Filtrez la matière grasse encore liquide ou l'huile avec un filtre à mailles fines pour pouvoir utiliser l'une ou l'autre plus souvent (**fig. 3**). Dans cette friteuse, les impuretés s'accumulent dans la «zone froide» située sous le chauffage, et ne brûlent donc pas. La filtration permet de les retirer du bain.

⚠ Attention:

La matière grasse ou l'huile ancienne ou salie s'enflamme toute seule en cas de surchauffe, d'où la nécessité de changer l'huile à temps. Si elle s'est enflammée, débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis appliquez le couvercle sur la friteuse. Ce geste étouffe les flammes.

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les flammes.

Changez la matière grasse de la friture dans les cas suivants:

- elle a bruni
- elle dégage une mauvaise odeur
- elle se met à fumer trop tôt

Retirez le bandeau de commande avec le chauffage, extrayez la cuve puis versez dans un récipient l'huile ou la matière grasse encore liquide mais tiède.

Ne versez la matière grasse ou l'huile usagée ni sur un tas de compost ni aux ordures ménagères. Pour connaître les adresses des centres de collecte, renseignez-vous auprès de l'administration municipale.

Nettoyage

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

⚠ Risque d'électrocution

Ne plongez jamais dans l'eau le boîtier, le cordon d'alimentation et le chauffage amovible, ne les nettoyez jamais sous l'eau du robinet!

Essuyez le chauffage avec du papier absorbant ou avec un essuie-tout humide.

La cuve en acier inox et le couvercle peuvent se laver au lave-vaisselle. Avant de les laver, enlevez les restes d'huile et de matière grasse avec une spatule et du papier absorbant.

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Quelques conseils

- Pendant la cuisson de la friture, l'huile / la matière grasse (à partir de 170 °C) n'absorbe ni l'odeur ni le goût des aliments. Vous pouvez donc commencer par frire du poisson puis passer sans problème à des pâtisseries ou à des fruits, leur goût n'en sera pas altéré. Les résidus, de chapelure par exemple ou de pâte à pâtisserie, susceptibles de communiquer leur goût à d'autres aliments, demeurent dans la «zone froide» et n'altèrent aucunement le goût.
- Faites frire ensemble les aliments qui ont la même taille et la même épaisseur. Vu que leur durée de cuisson est identique, vous pouvez les retirer ensemble du bain de friture.
- Ne versez pas trop d'aliments à la fois dans le bain. Les aliments doivent flotter dedans. Mieux vaut faire frire en plusieurs fois.
- Produits surgelés: enlevez le givre puis versez ces produits dans le panier que vous aurez préalablement retiré de la friteuse. Cette précaution réduit les projections d'huile / matière grasse.
- Poisson surgelé: laissez le d'abord décongeler un peu. Ceci réduit la durée de friture et le poisson dorera de manière appétissante.
- Pelez les courgettes et les aubergines avant de les paner. La panure adhèrera mieux sur leur chair.
- Pour empêcher que le camembert pané coule dans le bain, nous vous recommandons de paner ce fromage deux fois.
- Avant de faire frire les côtelettes, faites plusieurs entailles près de l'os. Les côtelettes cuiront ainsi de façon uniforme.
- Vous **devez** sécher plusieurs fois, avec un torchon propre, les frites confectionnées avec des pommes de terre fraîches. Lorsque vous plongez le panier dans le bain, vous **devez** soulever / abaisser plusieurs fois le panier jusqu'à ce que l'huile / la matière grasse cessent de mousser.
- Le fait de plonger des aliments humides ou surgelés dans la friteuse provoque une mousse particulièrement intense dans le bain. Pour cette raison: Plongez le panier plein lentement dans le bain d'huile / de matière grasse, sortez le et replongez-le plusieurs fois. Cette précaution empêche le bain de déborder.

- Une fois les aliments frits, tamponnez-les légèrement avec du papier cuisine.

*Recettes:

Pâte à pâtisserie

2 à 3 œufs, 200 g de farine, ¼ de litre de lait ou de bière, 1 cuiller à soupe d'huile, une pincée de sel.

Mélangez tous ces ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. Suivant votre goût, vous pouvez maintenant placer de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits dans cette pâte. Ensuite, faites frire ces préparations jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Panade

2 œufs, env. 100–150 g de farine, env. 100–150 g de chapelure, des ingrédients aromatiques (fromage râpé, fines herbes, épices). Retourner les mets à frire salés successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure. Suivant vos préférences, vous pouvez mélanger la chapelure avec les ingrédients aromatiques.

Boulettes cocktail

500 g de viande hâchée mélangée bœuf et porc, 2 œufs, 1 petit pain mis à tremper puis écrasé, 1 pincée de sel et de poivre, une pincée de marjolaine, 1 oignon moyen émincé fin, 1–2 gousses d'ail coupées fines. Pétrissez bien ensemble tous ces ingrédients. Formez de petites boulettes d'environ 40 g. Préchauffez la friteuse à 170 °C et faites frire les boulettes pendant 5 à 6 minutes env.

Poulet / Cuisses de poulet panées

1 poulet (entre 1 et 1,2 kg env.), env. 1 à 1,25 litre d'eau, 25 cl de vin blanc, une grosse pincée de sel, 3 à 4 feuilles de laurier, panade (voir recette ci-dessus). Coupez le poulet en quatre. Faites bouillir l'eau et le vin blanc avec le sel et les feuilles de laurier. Faites cuire les quatre morceaux de poulets pendant 35 à 40 minutes dans ce bouillon. Laissez refroidir le poulet, enlevez la peau et retournez-le dans la panade. Dans la friteuse préchauffée à 170 °C, faites frire les morceaux de poulet pendant 7 à 8 minutes env. Retournez les morceaux au bout de 4 minutes. Préparez les cuisses de poulet de la même manière. Faites-les frire pendant 7 à 10 minutes. Retournez-les au bout de 4 minutes.

Chou-fleur en croûte

Nettoyez le chou-fleur puis découpez ses bouquets. Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau salée en ébullition. Ils doivent rester craquants. Laissez les bouquets refroidir, panez-les puis plongez-les dans la pâte à pâtisserie. Friteuse préchauffée à 190 °C, faites frire les bouquets pendant 3 à 5 minutes en les retournant régulièrement.

Beignets / Mascottes

500 g de farine, 25 cl de lait tiède, 2 œufs, 1 sachet de levure en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 50 g de beurre fondu (refroidi), 50 g de sucre, une pincée de sel, une pincée de noix muscade moulue, du sucre glace à saupoudrer. A partir de ces ingrédients, confectionnez une pâte à la levure. Recouvrez le récipient où se trouve la pâte puis laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Pétrissez-la à nouveau vigoureusement. Étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus que 0,5–1 cm d'épaisseur. Coupez-la en deux puis, à l'aide d'un verre, marquez des galettes rondes (8–9 cm de diamètre). Au milieu des cercles, versez un peu de confiture. Posez dessus la deuxième moitié de la pâte étalée puis découpez les beignets. Placez les beignets dans un endroit chaud pour qu'ils lèvent à nouveau puis, côté le plus levé tourné vers le bas, déposez-les dans le bain de friture préalablement chauffé à 170 °C. Faites frire les beignets pendant env. 3 minutes, couvercle de la friteuse fermé. Retournez les beignets avec une écumoire, laissez le couvercle ouvert. Finissez de frire pendant 3 minutes. Laissez les beignets / mascottes s'égoutter et refroidir sur une grille. Ensuite, saupoudrez-les de sucre glace.

Sauce rémoulade

Env. 150 g de mayonnaise, 1–2 cornichons moyens, 1 petit oignon, 1 cuiller à café de câpres, une pincée de sucre, une pincée de sel, une cuiller à café remplie à ras de moutarde, 1 filet d'anchois.

Hachez finement tous ces ingrédients puis mélangez-les bien avec la mayonnaise.

Un conseil: vous pouvez transformer la rémoulade en sauce très épicée en lui rajoutant 3–4 cuillers à soupe de ketchup plus quelques gouttes de Tabasco.

Ailloli

(sauce mayonnaise relevée à l'ail)

Env. 150 g de mayonnaise; 2 œufs cuits durs et refroidis, 2–4 gousses d'ail, du poivre de Cayenne, jus de citron, une pincée de sel et de sucre.

Dans la mayonnaise, versez les œufs refroidis et finement hâchés. Pelez les gousses d'ail puis passez-les à la presse à ail. Mélangez en rajoutant le poivre de Cayenne, le jus de citron, le sel et le sucre, assaisonnez.

Quantité maximum d'aliments dans la quantité maximum d'huile de friture:

Aliments frais à frire	Poids approx.	Température	Durée de friture en minutes	Opérations
1 côtelette nature	220 g	160-170 °C	6-8	retourner
1 côtelette panée	250 g	160-170 °C	7-9	retourner
1 escalope	200 g	170 °C	3-5	retourner
1 steak cordon bleu	220 g	170 °C	4-5	retourner
1 brochette	150 g	160-170 °C	3-5	retourner
2 brochettes de morceaux de filet	250 g	160-170 °C	2-3	retourner
2 blancs de poulet panés (vendus panés, décongelés)	300 g	160-170 °C	7-9	retourner
2-3 filets de lieu noir nature	300 g	170 °C	4-5	retourner
2-3 filets de lieu noir pané	360 g	160-170 °C	4-5	retourner
4-6 champignons de Paris en croûte	200 g	170 °C	3-5	retourner
4 tranches d'aubergines panées ou en croûte (1 cm d'épaisseur env.)	200 g	170-180 °C	2-4	retourner
Frites préparées à partir de pommes de terre fraîches (voir «Quelques conseils»)	1000 g	190 °C	10-12 3-5	Préfrir, abaissez plusieurs fois lentement le panier, secouer 3 fois, laisser refroidir, dorer
2 morceaux de camembert panés	300 g	170 °C	2-3	retourner
2 morceaux de banane enrobés de pâte	300 g	170 °C	2-3	retourner
4 tranches de pommes enrobées de pâte (1 cm d'épaisseur env.)		170 °C	2-3	retourner

Aliments à frire surgelés	Poids approx.	Température	Durée de friture en minutes	Opérations
3 filets de poisson nature	300 g	180 °C	7-8	retourner
3 filets de poisson panés	350 g	180 °C	7-9	retourner
Dorer des frites surgelées	900 g	190 °C	11-13	secouer

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'impiego professionale. Si prega di leggere attentamente per intero le istruzioni per l'uso e di conservarle con cura.

Istruzioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica

Nel collegamento e nell'uso dell'apparecchio, rispettare i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e lo stesso apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Estrarre la spina di alimentazione dopo ogni uso, se si è necessario lasciare l'apparecchio incustodito, oppure in caso di guasto.

Mantenere cavo di alimentazione a distanza da oggetti caldi e non tirarlo su spigoli vivi.

Al fine di evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.

⚠ Attenzione!

Parti dell'apparecchio, come p. es. l'orlo del contenitore, e il vapore in uscita possono essere molto caldi.

L'apparecchio è previsto solo per la frittura, non per bollire liquidi.

La Vostra friggitrice

Figura 1

- a Pulsante di apertura coperchio
- b Coperchio con finestra e filtro permanente
- c Pulsante di blocco
- d Spia di funzionamento/spia di attesa
- e Cestello frittura
- f Elemento di comando con resistenza di riscaldamento
- g Vano portacavo
- h Regolatore di temperatura con funzione Acceso / Spento
- j Scala di frittura
- k Pentola in acciaio inox

Posto di lavoro

⚠ Attenzione!

Non mettere mai l'apparecchio sopra, oppure accanto ad una superficie calda (p. es. fornello). Mettere in funzione la friggitrice solo su una base piana, stabile e pulita (p. es. piano di lavoro della cucina).

Al primo impiego

Pulire con cura la friggitrice, vedi Pulizia.

- Premere il pulsante di apertura, il coperchio si apre automaticamente (figura 1a).
- Premere il pulsante di blocco, disporre l'impugnatura orizzontale e bloccarla con scatto di arresto (figura 1c).

Grassi oppure olio

⚠ Attenzione!

Il grasso per frittura deve essere idoneo per alte temperature. Il punto di fumo dovrebbe essere intorno a circa 220 °C. La temperatura d'introduzione per gli alimenti da friggere va da 170 °C a 190 °C.

Non sono idonei

oli e grassi spremuti a freddo e non induriti, come p. es. olio d'oliva, olio di germi di frumento, olio di lino, strutto e burro.

Sono idonei

grassi oppure oli vegetali induriti.

Non accendere mai la friggitrice vuota.

Versare l'olio nel contenitore freddo.

⚠ Attenzione!

Non mescolare mai olio e grasso, potrebbero traboccare spumeggiando dalla friggitrice. È anche pericoloso mescolare diversi tipi di olio o grasso tra loro!

Quantità	Grasso	Olio
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

L'indicatore di livello si trova dentro la pentola. Il livello di riempimento *max.* e il livello di riempimento *min.* non devono essere superati.

⚠ Pericolo di scottature

Trattare con molta precauzione il grasso caldo e tenere lontano i bambini.

Nell'uso di grasso per frittura solido procedere come segue:

a) Riscaldare il grasso per frittura solido nuovo

Fondere il grasso a calore moderato in una pentola separata.

Quando il grasso si è sciolto togliere subito la pentola dal fornello.

Disporre la friggitrice in un lavello asciutto.

Versare con precauzione il grasso sciolto nel contenitore in acciaio inox della friggitrice. Chiudere il coperchio e portare con molta precauzione la friggitrice nel posto d'impiego.



Inserire la spina nella presa e disporre il regolatore temperatura alla temperatura desiderata.

b) Riscaldare il grasso per frittura solidificato nella friggitrice

⚠ Pericolo di scottature

Non procedere mai diversamente da quanto in seguito descritto!

Altrimenti il grasso fuso intorno all'elemento riscaldante può spruzzare attraverso il sovrastante strato solido.

Prima di fondere il grasso per frittura, portarlo a temperatura ambiente. Il grasso freddo durante il riscaldamento spruzza con più forza del grasso a temperatura ambiente.

Con un oggetto in legno o plastica praticare con precauzione alcuni fori nel grasso (vedi **figura 2**), evitando di danneggiare l'elemento riscaldante!

Chiudere il coperchio.

Disporre il regolatore temperatura a 160 °C. Per evitare spruzzi, durante la fusione lasciare chiuso il coperchio.

Limitatore di temperatura

Il limitatore di temperatura si attiva in caso di errori nell'uso della friggitrice (per es. riscaldamento senza olio nel contenitore o fusione di grasso solidificato in pezzi). Per riattivare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e premere con un oggetto a punta il pulsante di riattivazione nell'apertura «RESET», sulla parte posteriore dell'elemento di comando.

Frittura

Friggere solo con il cestello!

Disporre il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata (**figura 1h**), vedi scala di frittura sull'apparecchio (**figura 1j**), e la tabella nelle pagine seguenti.

Con ciò l'apparecchio è acceso, la spia è accesa (**figura 1d**). La spia di attesa si spegne quando la giusta temperatura è stata raggiunta. La spia di funzionamento, ultima a destra, è sempre accesa quando l'apparecchio è inserito.

Mettere l'alimento da friggere nel cestello, immergere lentamente il cestello nel contenitore e poi chiudere il coperchio. Attraverso la finestra è possibile controllare la frittura. Terminata la frittura, estrarre il cestello e lasciare sgocciolare l'alimento fritto (**figura 1e**).

Non condire l'alimento fritto sulla friggitrice! Estrarre il cestello, svuotarlo e riempirlo di nuovo. Dopo l'ultima frittura disporre il regolatore temperatura su «OFF» ed estrarre la spina di alimentazione.

Togliere dal contenitore il cestello e l'elemento di comando (**figura 1f**).

Filtrare l'olio o il grasso ancora caldi attraverso un filtro a maglia fine, per poterli utilizzare più volte (**figura 3**). In questa friggitrice le impurità si depositano nella «zona fredda» sotto la resistenza di riscaldamento, non si bruciano e vengono eliminate mediante la filtrazione.

⚠ Attenzione!

L'olio e il grasso vecchi o sporchi s'inflammiano facilmente da soli se surriscaldati, perciò cambiare tempestivamente l'olio / grasso. In caso d'incendio, estrarre la spina di alimentazione e spegnere il grasso / olio in fiamme coprendo la friggitrice con il coperchio.

Mai usare acqua per spegnere la fiamma.

Cambiare l'olio per frittura quando

- diventa scuro
 - l'odore diventa sgradevole
 - comincia a fumare troppo presto
- Togliere l'elemento di comando con la resistenza, estrarre il contenitore e versare l'olio o il grasso ancora liquidi, ma freddi, in un recipiente. Per lo smaltimento dell'olio / grasso di frittura rivolgersi all'amministrazione comunale per l'indirizzo dei centri di raccolta.

Pulizia

Estrarre la spina di alimentazione.

⚠ Pericolo di scarica elettrica

Non immergere mai nell'acqua, né lavare sotto acqua corrente il corpo della friggitrice con il cavo di alimentazione e la resistenza estraibile!

Strofinare la resistenza con salviette da cucina oppure con un panno umido.

Il contenitore in acciaio inox ed il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Prima del lavaggio asportare con una spatola e una spugnetta i residui di olio o grassi.

Avvertenze per la rottamazione

Il rivenditore specializzato, oppure l'amministrazione municipale forniscono informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione.

Consigli

- L'olio / grasso durante la frittura (a partire da 170 °C) non assume alcun odore o gusto. Possono perciò essere anche fritti prima il pesce e subito dopo dolci o frutta, senza alcuna alterazione del gusto. I residui, come pangrattato o resti di pastella, che potrebbero trasmettere il gusto, si raccolgono nella «zona fredda» e non pregiudicano il gusto della frittura.

- Friggere insieme gli alimenti simili per grandezza e spessore. Grazie agli stessi tempi di cottura possono essere prelevati insieme.
- Non introdurre una quantità eccessiva di alimenti da friggere in una sola volta – essi devono galleggiare liberamente. Friggere piuttosto a più riprese!
- Alimenti surgelati: scuotere il ghiaccio e riempire il cestello fuori dalla friggitrice, per ridurre gli spruzzi di olio.
- Fare scongelare un poco il pesce surgelato. Con ciò si abbrevia la durata di frittura, e il pesce assume un bel colore dorato.
- Sbucciare le zucchine, melanzane ecc. prima d'impanarle. Il pangrattato aderisce meglio.
- Per evitare che il camembert fritto si sciolga troppo, si consiglia d'impanare il formaggio due volte.
- Prima di friggere le cotolette, inciderle più volte intorno all'osso. Ciò favorisce una frittura uniforme.
- Le patatine fritte ricavate da patate novelle, prima della frittura, **devono** essere asciugate più volte in uno strofinaccio. Nell'immergere il cestello per frittura, questo **deve** essere abbassato / sollevato più volte, finché il ribollire dell'olio / grasso si calma.
- L'introduzione di alimenti da friggere umidi o surgelati provoca una violenta formazione di schiuma nell'olio. Perciò: Abbassare lentamente il cestello con l'alimento e immergerlo nell'olio / grasso e sollevarlo più volte. Con ciò s'impedisce all'olio di traboccare.
- Asciugare l'alimento appena fritto tastandolo con carta da cucina.

Ricette:

Pastella

2 o 3 uova, 200 g di farina, ¼ l di latte o birra, 1 cucchiaino da tavola di olio, un pizzico di sale. Sbattere tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liquida. Secondo il gusto, si possono passare ora nella pastella carne, pesce, verdura oppure frutta. Infine friggere nell'olio senza cestello, finché assumono una colorazione giallo oro.

Panata

2 uova, ca 100–150 g di farina, ca. 100–150 g di pangrattato, ingredienti aromatici (formaggio grattugiato, erbe aromatiche, spezie). Rigrare l'alimento da friggere salato un pezzo dopo l'altro nella farina, nell'uovo frullato e nel pangrattato. Secondo il gusto, il pangrattato può essere mescolato con gli ingredienti aromatici.

Polpette di carne per party

500 g di carne macinata mista di manzo e di maiale, 2 uova, un panino inzuppato e spremuto, pizzico di sale, pizzico di pepe, pizzico di maggiorana, 1 una cipolla media trinciata fine, 1–2 spicchi di aglio trinciati fine. Impastare bene insieme tutti gli ingredienti. Formare piccole polpette da ca. 40 g. Friggere per ca. 5–6 minuti nella friggitrice preriscaldata a 170 °C.

Pollo / coscette di pollo fritte

1 pollo (ca. 1–1,2 kg), ca. 1–1¼ l d'acqua, ¼ l di vino bianco, un cucchiaino di sale, 3–4 foglie di alloro, pangrattato (vedi ricetta). Dividere il pollo in quattro pezzi. Portare ad ebollizione acqua e vino con il sale e le foglie di alloro. Introdurre il pollo e farlo cuocere ca. 35–40 minuti. Fare raffreddare il pollo, staccare la pelle e rigirarlo nel pangrattato. Friggere per ca. 7–8 minuti nella friggitrice preriscaldata a 170 °C. Dopo ca. 4 minuti voltare. Preparare le coscette di pollo nello stesso modo. Friggere queste per ca. 7–10 minuti. Voltarle dopo ca. 4 minuti.

Cavolfiore fritto

Spezzettare il cavolfiore. Bollire al dente i pezzetti per ca. 10 minuti in acqua salata bollente, fare raffreddare e impanare, o immergere in pastella. Friggere per ca. 3–5 minuti nella friggitrice preriscaldata a 190 °C. Voltare durante la frittura.

Crafen / bomba

500 g di farina, ¼ l di latte tiepido, 2 uova, 1 dado di lievito secco, 2 cubetti di zucchero vanigliato, 50 g di burro fuso (raffreddato), 50 g di zucchero, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata macinata, zucchero a velo da spargere. Con gli ingredienti indicati, impastare una pasta con lievito. Coprire la pasta e metterla a crescere in un luogo caldo, finché raddoppia il volume. Impastarla di nuovo bene. Spianare la pasta fino ad uno spessore di 0,5–1 cm. Tagliare a metà lo strato di pasta e, con un bicchiere, stampare su una metà formelle tonde (Ø ca. 8–9 cm). Mettere un poco di confettura al centro di ogni formella. Poggiare la seconda metà dello strato di pasta sulla prima e ritagliare i crafen. Mettere di nuovo i crafen a crescere in un luogo caldo ed introdurli infine nella friggitrice preriscaldata con il lato lievitato rivolto verso il basso. Friggere a 170 °C per ca. 3 minuti con il coperchio chiuso. Capovolgere i crafen con la schiumarola, lasciare il coperchio aperto. Fare finire di friggere per ca. 3 minuti. Fare gocciolare e raffreddare i crafen / le bombe su una griglia. Cospargere infine con zucchero a velo.

Salsa remoulade

Ca. 150 g di maionese, 1-2 cetrioli in aceto medi, 1 cipolla piccola, 1 cucchiaino da tè di capperi, un pizzico di zucchero, un pizzico di sale, un cucchiaino da tè raso di senape, 1 filetto di acciuga.

Consiglio: la salsa remoulade può essere trasformata in una salsa forte, piccante con ca. 3-4 cucchiaini da tavola di ketchup e con alcune gocce di Tabasco.

Agoli (salsa piccante all'aglio)

Ca. 150 g maionese, 2 uova sode raffreddate, 2-4 spicchi d'aglio, pepe della Giamaica, succo di limone, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero.

Versare nella maionese le uova raffreddate e sminuzzate finemente. Sbucciare gli spicchi d'aglio e spremarli attraverso lo spremiaglio. Mescolare con pepe della Giamaica, succo di limone e zucchero e condire.

Quantità massima di alimento per frittura in quantità massima di olio:

Alimento fresco	Peso approssimativo	Temperatura	Tempo di frittura in minuti	Trattamento
1 cotoletta al naturale	220 g	160-170 °C	6-8	girare
1 cotoletta impanata	250 g	160-170 °C	7-9	girare
1 fettina	200 g	170 °C	3-5	girare
1 cordon bleu	220 g	170 °C	4-5	girare
1 spiedino schaschlik	150 g	160-170 °C	3-5	girare
2 spiedini di filetto	250 g	160-170 °C	2-3	girare
2 filetti di petti di pollo impanati (prodotto pronto, scongelato)	300 g	160-170 °C	7-9	girare
2-3 filetti di merluzzo al naturale	300 g	170 °C	4-5	girare
2-3 filetti di merluzzo impanati	360 g	160-170 °C	4-5	girare
4-6 champignons in pastella	200 g	170 °C	3-5	girare
4 fette di melanzana impanate o in pastella (spessore ca. 1 cm)	200 g	170-180 °C	2-4	girare
Patatine fritte tagliate da patate novelle (vedi consigli)	1000 g	190 °C	10-12 3-5	frittura preliminare, immergere più volte lentamente, scuotere 3 volte, raffreddare, rosolare
2 camembert impanati	300 g	170 °C	2-3	girare
2 banane in pastella	300 g	170 °C	2-3	girare
4 fette di mela in pastella (spessore ca. 1 cm)		170 °C	2-3	girare

Alimento fresco	Peso approssimativo	Temperatura	Tempo di frittura in minuti	Trattamento
3 filetti di pesce al naturale	300 g	180 °C	7-8	girare
3 filetti di pesce impanati	350 g	180 °C	7-9	girare
Rosolare patatine fritte surgelate acquistate	900 g	190 °C	11-13	scuotere più volte

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor bedrijfsdoeleinden. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar voor een elektrische schok**

Het apparaat alleen aansluiten en gebruiken volgens de gegevens, vermeld op het typeplaatje. Alleen in gebruik nemen als aansluitkabel en apparaat geen beschadigingen vertonen. Kinderen uit de buurt van het apparaat houden. Stekker uit het stopcontact trekken na elk gebruik, bij het verlaten van de ruimte of bij een storing. Het aansluitsnoer uit de buurt van hete delen houden en niet over scherpe randen trekken.

Reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, mogen alleen worden uitgevoerd door een vakman, ter voorkoming van ongelukken.

Het apparaat nooit onbeheerd laten werken.

⚠ **Let op!**

Delen van het apparaat, zoals de rand van de pan en de naar buiten komende stoom, kunnen zeer heet zijn.

Het apparaat is geschikt om te frituren en niet om vloeistoffen in te koken.

Uw frituurpan

Abbeelding 1

- a Toets voor het openen van het deksel
- b Deksel met venster en permanent filter
- c Vergrendelingstoets
- d In-bedrijf-/klaar-voor-gebruik-indicatie
- e Frituurmand
- f Bedieningsdeel met verwarming
- g Opbergvak voor aansluitsnoer
- h Traploze temperatuurregelaar met aan- / uitfunctie
- j Frituur-schaalverdeling
- k Roestvrijstalen frituurpan

Omgeving

⚠ **Let op!**

Het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak plaatsen (bijvoorbeeld de kookplaat). De frituurpan alleen op een vlakke, stabiele en schone ondergrond gebruiken (bijvoorbeeld een keukenaanrecht).

Voor het eerste gebruik

Friteuse grondig reinigen, zie **Reiniging**.

- Druk op de openingstoets, het deksel gaat automatisch open (**afbeelding 1a**).
- Druk op de vergrendelingstoets, zet de greep horizontaal en laat deze vastklikken (**afbeelding 1c**).

Vet of olie

⚠ **Let op!**

Frituurvet moet tot een hoge temperatuur kunnen worden verhit. Het rookpunt moet bij ca. 220 °C liggen. De juiste temperatuur voor frituren ligt tussen 170 °C en maximaal 190 °C.

Niet geschikt zijn:

koud geperste en ongeharde soorten olie en vet zoals olijfolie, tarwekiemolie, lijnolie, varkensvet en boter.

Geschikt zijn:

geharde soorten plantaardig vet en olie.

De frituurpan **nooit** leeg inschakelen.

De nog niet verwarmde pan vullen met olie.

⚠ **Let op!**

Nooit olie en vet mengen, de frituurpan kan dan overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten onderling is gevaarlijk!

Inhoud	Vet	Olie
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

De vulhoogte-indicatie bevindt zich in de frituurpan. De vulhoogte moet tussen de aanduidingen *max.* en *min.* liggen.

⚠ **Verbrandingsgevaar**

Ga zeer voorzichtig om met heet vet en houd kinderen uit de buurt.

Ga als volgt te werk bij gebruik van vast frituurvet:

a) Nieuw vast frituurvet verwarmen

Smelt het vet bij matige hitte in een andere pan.

Neem de pan onmiddellijk van het fornuis wanneer het vet gesmolten is.

Zet de friteuse in een droge gootsteen.

Giet het gesmolten vet voorzichtig in de roestvrijstalen pan van de friteuse. Sluit het deksel en draag de friteuse uiterst zorgvuldig naar de gewenste plaats.

Steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur.

b) In de friteuse gestold frituurvet opwarmen

⚠ Verbrandingsgevaar

Ga nooit anders te werk dan hier beschreven. Het aan het verwarmingselement gesmolten hete vet kan anders door de daarboven liggende vaste laag spatten.

Breng het frituurvet voor het smelten op kamertemperatuur. Koud vet spat bij het verhitten sterker dan vet op kamertemperatuur.

Steek met een voorwerp van hout of kunststof voorzichtig enkele gaten in het vet (zie **afbeelding 2**). Beschadig het verwarmingselement daarbij niet.

Sluit het deksel.

Stel de temperatuurregelaar in op 160 °C.

Houd het deksel tijdens het smelten gesloten om spatten te voorkomen.

Temperatuurbegrenzer

De temperatuurbegrenzer wordt geactiveerd wanneer de friteuse onjuist wordt bediend (bijv. zonder olie in de pan opwarmen of stukken vet smelten). Opnieuw inschakelen: eerst het apparaat laten afkoelen en op de achterkant van het bedieningsgedeelte met een pen op de herinschakelknop in de opening „RESET” drukken.

Frituren

Frituur alleen met de mand!

Zet de temperatuurregelaar op de juiste temperatuur (**afbeelding 1h**).

Zie de frituurschaalverdeling op de pan (**afbeelding 1j**) en de tabel op de volgende pagina's.

Het apparaat is nu ingeschakeld en de indicatie brandt (**afbeelding 1d**). De klaar-voor-gebruik-indicatie gaat uit wanneer de juiste temperatuur is bereikt. De in-bedrijf-indicatie aan de rechterkant brandt altijd wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Vul de frituurmand met te frituren materiaal en laat de mand langzaam in de pan zakken. Sluit het deksel. Het frituren kan door het venster worden gevolgd. Til na het frituren de mand omhoog en laat het gefrituurde gerecht uitlekken (**afbeelding 1e**).

Stroof geen peper of zout boven de frituurmand over het gefrituurde gerecht.

Til de frituurmand uit de frituurpan, maak de frituurmand leeg en vul deze opnieuw.

Zet na de laatste keer frituren de temperatuurregelaar op „OFF” en trek de stekker uit het stopcontact.

Neem de frituurmand en het bediendeel met de verwarming uit de pan (**afbeelding 1f**).

Filter het nog vloeibare vet of de olie door een fijnmazige zeef, zodat u het vet of de olie nogmaals kunt gebruiken (**afbeelding 3**). Bij deze frituurpan verzamelen verontreinigingen zich in de „koude zone” onder de verwarming en verbranden niet. Deze verontreinigingen worden door het filteren uit het vet of de olie verwijderd.

⚠ Let op!

Oud of verontreinigd vet en oude of verontreinigde olie ontbranden bij oververhitting spontaan, daarom, en ook voor uw gezondheid, de olie of het vet regelmatig vervangen. Bij brand de stekker uit het stopcontact trekken en het brandende vet doven door afdekken met het deksel.

Nooit water gebruiken om te blussen!

Het frituurvet vervangen, als het

- bruin wordt
- onaangenaam ruikt
- vroegtijdig rookt

Verwijder het bediendeel met de verwarming, verwijder de pan en giet de nog vloeibare, maar afgekoelde olie in een andere pan.

Oud vet of oude olie horen niet op de composthoop of bij het gewone afval.

Vraag bij uw gemeente naar inzamelplaatsen.

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact.

⚠ Gevaar van een elektrische schok

Dompel het huis met het aansluitsnoer en de verwijderbare verwarming **nooit** in water en spoel het nooit af onder stromend water!

Wrijf de verwarming met keukenpapier of een vochtige doek af.

De roestvrijstalen pan en het deksel zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Verwijder olie- of vetresten voor het wassen in de vaatwasmachine met een spatel en keukenpapier.

Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Tips

- Olie en vet nemen bij het frituren (vanaf 170 °C) geen reuk of smaak op. U kunt dus eerst vis en vervolgens gebak of vruchten frituren, zonder dat smaken worden overgedragen. Resten van paneermeel of deeg, die smaken kunnen overdragen, blijven achter in de „koude zone” en hebben geen nadelige invloed op de smaak.

- Materiaal dat in grootte en dikte met elkaar overeenkomt, kan samen worden gefrituurd. Doordat de tijd die nodig is, ongeveer gelijk is, kunt u het tegelijkertijd uit de pan nemen.
- Niet te veel tegelijk frituren, het te frituren gerecht moet drijven. Frituur liever vaker.
- Diepvriesgerechten: ijs afschudden en frituurmand buiten de frituurpan vuilen om spatten van vet te verminderen.
- Diepvriesvis licht laten ontdooien. Daardoor wordt de frituurduur korter en krijgt de vis een mooie goudgele kleur.
- Courgettes, aubergines etc. voor het paneren schillen. Het paneermiddel hecht dan beter.
- Om het uitlopen van gefrituurde camembert te verminderen, is het raadzaam de kaas tweemaal te paneren.
- Koteletten voor het frituren op een aantal plaatsen bij het been insnijden. Dit vergemakkelijkt het gelijkmatig frituren.
- Patates frites van zelf gesneden aardappelen **moeten** voor het frituren meermalen op een doek worden afgedroogd. Als de frituurmand in de pan wordt neergelaten, **moet** deze meerdere keren omhoog en omlaag worden bewogen tot het opschuimende vet of de opschuimende olie tot rust is gekomen.
- Het in het vet neerlaten van een vochtig of bevroren frituurgerecht leidt tot bijzonder heftig schuimen van het vet. Daarom: *Gevulde frituurmand langzaam neerlaten en enige keren in de olie of het vet dompelen en weer uit de olie of het vet nemen. Daardoor wordt spatten en overlopen van het vet voorkomen.*
- *Vers gefrituurd materiaal indien noodzakelijk met keukenpapier afdeppen.*

Recepten:

Frituurdeeg

2 of 3 eieren, 200 g meel, ¼ l melk of bier, 1 eetlepel olie, zout naar smaak. Alle ingrediënten tot een glad deeg roeren. Naar eigen smaak kunnen nu vlees, vis, groente, of fruit door het deeg worden gehaald. Vervolgens in het vet drijvend goudgeel frituren.

Paneermiddel

2 eieren, ca. 100–150 g meel, ca. 100–150 g broodkruimels, aroma-ingrediënten (geraspte kaas, kruiden, specerijen). Het gezouten gerecht achtereenvolgens in meel, geklopt ei en broodkruimels wentelen. De broodkruimels kunnen naar smaak worden vermengd met de aroma-ingrediënten.

Party-frikadellen

500 g gehakt (half om half), 2 eieren, 1 natgemaakt en platgedrukt broodje, zout en peper naar smaak, majoraan, 1 fijngesneden middelgrote ui, 1 of 2 fijngesneden teentjes knoflook.

Alle ingrediënten goed met elkaar mengen en kneden. Vorm kleine frikadellen van ca. 40 g. In de voorverwarnde frituurpan bij 170 °C ca. 5 tot 6 minuten frituren.

Gefrituurde kip of kippenbouten

1 kip (ca. 1–1,2 kg), ca. 1–1¼ l water, ¼ l witte wijn, zout naar smaak, 3–4 laurier- bladeren, paneermiddel (zie recept).

Kip in vier stukken verdelen. Water en witte wijn met zout en de laurierbladeren aan de kook brengen. Kip daarin in ca. 35–40 minuten gaar laten worden. Kip laten afkoelen, vel verwijderen en in het paneermiddel wentelen. In de voorverwarnde frituurpan bij 170 °C ca. 7–8 minuten frituren. Na ca. 4 minuten omkeren. Kippenbouten op dezelfde manier bereiden. Deze ca. 7–10 minuten frituren. Na ca. 4 minuten omkeren.

Gefrituurde bloemkool

Schoongemaakte bloemkool in roosjes verdelen. Ca. 10 minuten koken in water met zout tot de bloemkool bevestigd is, laten afkoelen en paneren of in frituurdeeg dompelen. In de voorverwarnde frituurpan bij 190 °C ca. 3–5 minuten frituren. Daarbij omkeren.

Berliner bollen

500 g meel, ¼ l lauwe melk, 2 eieren, 1 pakje droge gist, 2 pakjes vanillesuiker, 50 g gesmolten boter (afgekoeld), 50 g suiker, zout naar smaak, nootmuskaat, poedersuiker om te bestrooien. Van de aangegeven ingrediënten een gistdeeg kneden. Het deeg afdekken en op een warme plaats laten rijzen tot het de dubbele omvang heeft bereikt. *Nogmaals goed doorkneden.* Het deeg uitrollen tot een 0,5–1 cm dikke deeglap. Deeglap in twee helften verdelen en op één helft met een glas cirkels (ca. 8–9 cm Ø) markeren. In het midden van de gemarkeerde cirkels een beetje confiture leggen. De tweede helft van de deeglap hierover leggen en de bollen uitsteken. De bollen op een warme plaats nogmaals laten rijzen en vervolgens met de gerezen zijde naar beneden in de voorverwarnde frituurpan leggen. Bij 170 °C ca. 3 minuten met gesloten deksel. Bollen met de schuimspaam omkeren. Deksel van de pan laten. In ca. 3 minuten klaar frituren. Oliebollen of Berliner bollen op een rooster laten uitdruipen en afkoelen. Vervolgens met poedersuiker bestrooien.

Remouladesaus

Ca. 150 g mayonaise, 1 of 2 augurken van gemiddelde grootte, 1 kleine ui, 1 theelepel kappertjes, een beetje suiker, een snufje zout, een afgestroken theelepel mosterd, 1 sardientje. Alle ingrediënten fijn hakken en goed met de mayonaise vermengen.

Tip: Van remouladesaus kan met 3 of 4 eetlepels ketchup en enkele druppels Tabasco een pikante saus worden gemaakt.

Aioli (pikante knoflooksaus)

Ca. 150 g mayonaise, 2 hardgekookte en afgekoelde eieren, 2 tot 4 teentjes knoflook, cayennepeper, citroensap, zout naar smaak, een beetje suiker.

Hak de afgekoelde eieren fijn en voeg ze bij de mayonaise. Maak de knoflookteentjes schoon en pers ze door de knoflookknijper. Goed roeren en met cayennepeper, citroensap, zout en suiker op smaak brengen.

Max. hoeveelheid te frituren gerecht in max. hoeveelheid olie gefrituurd:

Verse levensmiddelen	Gewicht ca.	Temperatuur	Frituurtijd in min.	Behandeling
1 kotelet, naturel	220 g	160–170 °C	6–8	keren
1 kotelet, gepaneerd	250 g	160–170 °C	7–9	keren
1 schnitzel	200 g	170 °C	3–5	keren
1 cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	keren
1 sjaslikspies	150 g	160–170 °C	3–5	keren
2 filetspiesen	250 g	160–170 °C	2–3	keren
2 stukken kippenborst-filet, gepaneerd (kant-en-klaar product, ontdooid)	300 g	160–170 °C	7–9	keren
2–3 stukken zeezalm-filet, naturel	300 g	170 °C	4–5	keren
2–3 stukken zeezalm-filet, gepaneerd	360 g	160–170 °C	4–5	keren
4–6 champignons in frituurdeeg	200 g	170 °C	3–5	keren
4 schijfjes aubergine, gepaneerd of in frituurdeeg (ca. 1 cm dik)	200 g	170–180 °C	2–4	keren
patates frites van zelf gesneden aardappelen (zie tips)	1000 g	190 °C	10–12 3–5	voorfrituren, meermaals langzaam laten neerdalen, 3x schudden, afkoelen, bruin laten worden
2 stukken camembert, gepaneerd	300 g	170 °C	2–3	keren
2 bananen in frituurdeeg	300 g	170 °C	2–3	keren
4 appelringen in frituurdeeg (ca. 1 cm dik)		170 °C	2–3	keren

Diepvries	Gewicht ca.	Temperatuur	Frituurtijd in min.	Behandeling
3 stukken visfilet, naturel	300 g	180 °C	7–8	keren
3 stukken visfilet, gepaneerd	350 g	180 °C	7–9	keren
Kant-en-klaar diepvries-frites bruin laten worden	900 g	190 °C	11–13	meermaals schudden

Dette apparat er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Gennemlæs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den på et sikkert sted.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for lynnedslag

Apparatet skal tilsluttes og bruges i.h.t. angivelserne på typeskiltet.

Hvis apparatet eller ledningen er defekt, må det ikke tages i brug. Hold børn væk fra apparatet. Træk stikket ud efter brug, hvis rummet forlades eller i tilfælde af fejl. Ledningen må ikke komme i kontakt med varme dele og må ikke trækkes hen over skarpe kanter. Ved beskadigelse af den elektriske ledning må denne kun udskiftes af vores kundeservice for at undgå skader. Apparatet skal altid være under opsyn.

⚠ Pas på!

Apparatets dele f.eks. kanten af frituregryden og damp fra gryden kan være meget varmt. Apparatet må kun bruges til fritering og ikke til kogning af andre væsker. Den gamle maskine indeholder materialer, der er velegnede til genbrug.

Apparatets dele

Fig. 1

- a Knap til åbning af låg
- b Låg med vindue og filter (vaskbart)
- c Låsetaste
- d Drifts-/kontrollampe
- e Friturekurv
- f Betjeningsdel med varme
- g Ledningsoprui
- h Trinløs temperaturregulator med tænd- / sluk-funktion
- i Fritureskala
- k Beholder af rustfrit stål

Arbejdsplads

⚠ Pas på!

Stil aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. varme kogeplader). Stil kun apparatet på et jævnt, stabilt og tørt underlag, når det bruges (f.eks. køkkenbord).

Før ibrugtagning første gang

Rengør frituregryden grundigt, se Rengøring.

- Tryk på knappen. Låget åbner automatisk (Fig. 1a).
- Tryk på låsetasten. Stil grebet vandret og få det til at smække på plads (Fig. 1c).

Friturefedt eller olie

⚠ Pas på!

Der bør kun anvendes fedt, der er egnet til friture. Røgpunktet skal ligge omkring 220 °C. Ilægningstemperaturen for fritureemnerne skal ligge mellem 170 °C og 190 °C.

Brug aldrig

koldblandet og uhærdet olie og fedt som f.eks. olivenolie, hvedekimolie, linolie, svinefedt og smør.

Brug

hærdet plantefedt eller olie.

Tænd **aldrig** frituregryden uden olie eller fedt. Olie må kun hældes på en kold frituregryde.

⚠ Pas på!

Brug aldrig en blanding af olie og fedt, da frituregryden kan skumme over. Desuden er det farligt at blande forskellige olie- eller fedtkvaliteter!

Påfyldnings- mængde	Fedt	Olie
	2,2-2,6 kg	2,5-3 l

Påfyldningsniveauindikatoren er inde i apparatet. Den maks. påfyldningshøjde må ikke overskrides og den min. påfyldningshøjde må ikke underskrides.

⚠ Fare for forbrænding

Varmt fedt skal håndteres meget forsigtigt. Hold børn væk fra varmt fedt.

Fast friturefedt benyttes på følgende måde:

a) Opvarmning af nyt fast friturefedt

Smelt fedtet i en separat gryde ved jævn varme. Fjern gryden fra kogepladen, så snart fedtet er smeltet.

Stil frituregryden ned i en tør køkkenvask.

Hæld det smeltede fedt forsigtigt ned i den rustfrie beholder i frituregryden.

Luk låget og bær frituregryden forsigtigt hen til det sted, hvor den skal benyttes.

Stik stikket ind i stikdåsen og indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren.

b) Opvarmning af friturefedt, som er stivnet i frituregryden

△ Fare for forbrænding

Den fremgangsmåde, som beskrives i det følgende, skal altid overholdes!
Det varme fedt, som er smeltet på varmeelementet, kan ellers sprøjte igennem det overliggende lag.
Friturefedtet skal have stuetemperatur, før det smeltes, da koldt fedt sprøjter mere end stuetempereret friturefedt, når det opvarmes.

Stik et par huller i fedtet med en genstand af træ eller kunststof (se **Fig. 2**). Varmeelementet må ikke beskædiges!

Luk låget.

Stil temperaturregulatoren på 160 °C.

Låget skal altid være lukket under smeltningen for at undgå stænk.

Temperaturbegrænser

Temperaturbegrænseren udløses, hvis frituregryden betjenes forkert (f.eks. hvis beholderen opvarmes uden at der er olie i gryden eller fedtstykker smeltes). Gryden skal være afkølet, før den tændes igen. Gryden tændes igen ved at trykke på genindkoblingsknappen med en stift i åbningen „RESET“ bag på betjeningsdelen.

Fritering

Friturekurven skal altid være i frituregryden, når der friteres!

Stil temperaturregulatoren på den rigtige temperatur (**Fig. 1h**) se fritureskalaen på gryden (**Fig. 1j**) og tabellen på de næste sider.
Dermed er apparatet tændt. Lampen lyser (**Fig. 1d**): Kontrollampen slukker, når den rigtige temperatur er nået. Driftslampen hel til højre lyser altid, så længe apparatet er tændt.

Fyld friturekurven og sænk den fyldte kurv langsomt ned i gryden. Luk låget. Friteringen kan overvåges gennem vinduet. Når friteringen er færdig, løftes friturekurven op og fritureemnet får lov til at dryppe af (**Fig. 1e**).

Fritureemnet må ikke krydres over frituregryden! Løft friturekurven op af gryden, tøm den og fyld den igen.

Efter fritering stilles temperaturregulatoren på „OFF“ og stikket trækkes ud af kontakten.

Tag friturekurven og betjeningsdel med varmeelement op af gryden (**Fig. 1f**).

Friturefedtet eller fritureolien filtreres gennem en finmasket si til senere brug (**Fig. 3**). Ved denne frituregryde aflejres snavs i „kolde zone“ under varmeelementet og forbrænder ikke. Snavset fjernes ved filtrering.

△ Pas på!

Gammelt eller urent fedt eller olie selvantænder let ved overophedning, så skift det derfor i tide. I tilfælde af brand trækkes stikket ud og ilden slukkes ved at lægge låget på.

Brug aldrig vand til at slukke en brand med.

Skift friturefedtet, når det

- er blevet brunligt
- lugter grimt
- ryger for meget

Fjern betjeningsdel med varmeelement, tag beholderen ud og hæld det afkølede, men endnu flydende olie eller fedt i en beholder.

Brugt fedt eller olie må ikke lægges til husholdningsaffaldet eller på kompostdyngen. Kommunerne kan oplyse om afleveringssteder.

Rengøring

Træk stikket ud.

△ Fare for elektriske stød

Dyp **aldrig** kabinettet med ledning og det aftagelige varmeelement i vand eller skyl **aldrig** kabinettet med ledning og det aftagelige varmeelement under rindende vand.

Tør varmeelementet af med køkkenrullepapir eller en fugtig klud.

Den rustfrie beholder og låget kan tåle opvaskemaskinen. Fjern olie- eller fedtresten med en spatel eller køkkenrullepapir, før de stilles i opvaskemaskinen.

Kasserede maskiner

Udtjente maskiner bør gøres ubrugelige.

Fjern netstikket fra stikkontakten, klip ledningen over, og ødelæg dørlåsen, så legende børn ikke kan spærres inde og udsættes for fare.

Tips

- Olie / fedt antager hverken lugt eller smag under friteringen (fra 170 °C). Dette betyder, at man først kan fritere fisk og umiddelbart derefter bagværk eller frugter, uden at der opstår smagsændringer. Rester fra panademel eller bagedej, som kan overføre smag, bliver i den „kolde zone“ og påvirker ikke smagen.
- Fritureemner af samme størrelse og tykkelse friteres på samme tid. På grund af den overensstemmende stegetid kan fritureemnerne tages ud på samme tid.
- Kom ikke for mange fritureemner i på en gang – fritureemnet skal kunne svømme. Det er bedre at gentage friturestegningen et par gange!
- Dybfrosne madvarer: Ryst isen af og fyld friturekurven uden for frituregryden, så fedtet ikke sprøjter så meget.

- Dybfrossen fisk skal tøses en smule op. Derved afkortes stegetiden og fisken får en fin gylden farve.
- Squash, aubergine osv. skal skrælles, før de paneres, da panademelen derved sidder bedre fast.
- For at forhindre at bagte camembert løber ud anbefales det at panere osten to gange.
- Koteletter, der skal friteres, skal have flere snit ved knoglen for at blive friteret ensartet.
- De friskskårne pommestruer **skal** tørres flere gange med et klæde, før de friteres. Ved fritering af pommestruer **skal** friturekurven sænkes og løftes op flere gange, indtil det opskummende olie / fedt ikke skummer så meget.
- Iægning af fugtige eller frosne fritureemner fører til særlig opskumning af fedtet. Dyp derfor fritureemnet flere gange i olie / fedt ved at sænke friturekurven langsomt ned i gryden og løfte den op igen flere gange. Derved undgås det, at fedtet løber over.
- Frisk friterede fritureemner dryppes af med køkkenrulle.

Opskrifter:

Frituredej

2-3 æg, 200 g mel, ¼ l øl eller mælk, 1 spsk. olie, 1 knivspids salt.

Alle ingredienserne blandes sammen og dejen røres glat. Alt efter smag kan kød, fisk, grøntsager eller frugt dryppes i frituredejen og bages gyldenbrunt svømmende.

Panering

2 æg, ca. 100-150 g mel, ca. 100-150 g rasp, aromater (revet ost, krydderurter, krydderier). Det saltede emne vendes først i mel, derefter i piskede æg og til sidst i rasp. Raspen kryddres efter smag med revet ost, urter eller krydderier.

Party-frikadeller

500 g hakket okse- og svinekød (blandet), 2 æg, 1 stykke franskbrød (rundstykke) (iblødlagt), 1 knivspids salt, 1 knivspids peber, 1 knivspids majøran, 1 finthakket mellemstort løg, 1-2 finthakkede hvidløg. Alle ingredienserne blandes godt. Form små frikadeller à 40 g / stk og fritér dem ved 170 °C i ca. 5-6 minutter i forvarmet friture.

Indbagt kylling / kyllingestykker

1 kylling (ca. 1000 til 1200 g), ca. 1-1½ l vand, ¼ l hvidvin, en god knivspids salt, 3-4 laurbærblade, 1 x panering (se opskrift). Del kyllingen i kvarter. Bring vand, hvidvin tilsat 1 stor knivspids salt og laurbærblade i kog.

Kog kyllingen mør deri i ca. 35-40 min. Tag den op af gryden og lad den køle af. Træk huden af, så paneringen hænger bedre ved. Paneres derefter i mel, pisket æg og rasp. Friteres ved 170 °C i ca. 7-8 min. i forvarmet friture. Vendes efter ca. 4 min. Kyllingelår kan tilberedes på tilsvarende måde, men friteres i ca. 7-10 min. Vendes efter ca. 4 min.

Indbagt blomkål

Bladene fjernes fra blomkålet, der renses og deles i buketter. Buketterne koges al dente ca. 10 min i saltvand og stilles til afkøling. Paneres i mel, æg og rasp eller dryppes i frituredej. Friteres 3-5 min. ved 190 °C i forvarmet friture. Buketterne vendes regelmæssigt.

Berliner

500 g mel, ¼ l lunkent mælk, 2 æg, 1 brev tørgær, 2 breve vanillesukker, 50 g smeltet smør (afkølet), 50 g sukker, 1 knivspids salt, 1 knivspids revet muskatnød, flormelis til pynt. Ælt en glat dej af mel, mælk, æg, gær, smør, sukker, vanillesukker, salt og muskat. Dæk med et klæde eller film og stil den til hævnning et lunt sted, til dejen har nået den dobbelte størrelse. Ælt dejen godt igennem igen. Rul dejen ud til en plade på ½-1 cm tykkelse. På den ene halvdel af pladen mærkes små ringe med et glas (Ø ca. 8-9 cm). Læg lidt syltetøj i midten af de markerede ringe og klap den anden halvdel af dejpladen derover. Derefter stikkes Berlinerne helt ud. Lad dem hæve på et lunt sted. Læg Berlinerne med den hævende side nedad i den opvarmede friture. Bag dem gyldenbrune ved 170 °C i ca. 3 minutter med lukket låg. Vendes med en hulske, lad låget stå åben. Lad dem stege i ca. 3 minutter. Lad dem afkøle på en rist og drys med flormelis.

Remulade-sovs

Ca. 150 g mayonnaise, 1-2 mellemstore drueagurker, 1 lille løg, finthakket, 1 tsk. kapers, 1 knivspids sukker, 1 knivspids salt, 1 strøget tsk. sennep, 1 ansjostfilet. Alle ingredienser hakkes fint og røres godt sammen med mayonnaisen. **Tips:** Remulade kan laves til en pikant stærk sauce ved at tilsætte ca. 3-4 spsk. ketchup og nogle dråber tabasco.

Ailloli (pikant hvidløgssauce)

Ca. 150 g mayonnaise, 2 hårdkogte æg, kolde, 2-4 fed hvidløg, cayennepeber, citronsaft, 1 knivspids salt, 1 knivspids sukker. Bland mayonnaise og de kolde hakkede æg. Skræl hvidløg og pres dem gennem hvidløgspresen. Smag til med cayennepeber, citronsaft, salt og sukker.

Fritering af maksimal mængde fritureemner i maksimal mængde olie:

Fritureemne (frisk)	Ca. vægt	Temperatur	Stegetid (min.)	Tips
1 kotelet upaneret	220 g	160–170 °C	6–8	vendes
1 kotelet paneret	250 g	160–170 °C	7–9	vendes
1 schnitzel	200 g	170 °C	3–5	vendes
1 cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	vendes
1 sjaslikspyd	150 g	160–170 °C	3–5	vendes
2 filetskyd	250 g	160–170 °C	2–3	vendes
2 stk. kyllingebryst paneret (færdigprodukt, optøet)	300 g	160–170 °C	7–9	vendes
2–3 stk. sej, upaneret	300 g	170 °C	4–5	vendes
2–3 stk. sej, paneret	360 g	160–170 °C	4–5	vendes
4–6 stk. indbagte champignons	200 g	170 °C	3–5	vendes
4 skiver aubergine paneret eller i frituredej (ca. 1 cm tyk)	200 g	170–180 °C	2–4	vendes
Hjemmelavede pommes-frites (se tips)	1000 g	190 °C	10–12 3–5	forfriteres, sænk kurven langsomt ned flere gange, rystes 3 x, lad dem afkøle, brunes
2 camemberts paneret	300 g	170 °C	2–3	vendes
2 bananer i frituredej	300 g	170 °C	2–3	vendes
4 æbleringe i frituredej (ca. 1 cm tyk)		170 °C	2–3	vendes

Fritureemne (frossent)	Ca. vægt	Temperatur	Stegetid (min.)	Tips
3 fiskefileter upaneret	300 g	180 °C	7–8	vendes
3 fiskefilet paneret	350 g	180 °C	7–9	vendes
Købte, dybfrosne pommes-frites brunes	900 g	190 °C	11–13	rystes

Dette apparatet er beregnet for husholdning og ikke for industriell bruk.

Vennligst les grundig igjennom bruksanvisningen og oppbevar den omhyggelig.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for støt

Apparatet må kun koples til og drives i henhold til de angivelser som er oppgitt på typeskiltet. Ikke tilkople apparatet dersom ledningen eller apparatet selv er skadet.

Hold barn borte fra apparatet.

Trekk ut støpselet etter hver bruk, når du forlater rommet eller hvis det oppdages feil. Ikke la ledningen komme i berøring med varme deler eller trekkes over skarpe kanter.

Reparasjoner ved apparatet, f. eks. utskifting av en skadet ledning må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare. Apparatet er kun egnet for smultkoking, ikke for koking av væsker.

⚠ Pass på!

Deler av apparatet, som f.eks. kanten på beholderen og dampen som kommer ut, kan være veldig varm.

Apparatet er kun egnet for smultkoking, ikke for koking av væsker.

Oversikt

Bilde 1

- a Lukk-åpningstast
- b Lukk med vindu og permanent filter
- c Låsetast
- d Drifts-/beredskapsindikasjon
- e Frityrkurv
- f Betjeningsdel med oppvarming
- g Rom for kabel
- h Trinnløs temperaturregulering med på- / av-funksjon
- j Frityrskala
- k Rustfri-beholder

Arbeidsplass

⚠ Pass på!

Sett aldri apparatet på eller ved siden av varme overflater (f. eks. komfyren).

Frityrgrøyten må kun settes på et plant, stabilt og rent underlag (f. eks. arbeidsbenken på kjøkkenet).

Før første gangs bruk

Rengjør frityrgrøyten grundig, se **Rengjøring**.

- Trykk åpningstasten, lokket åpner seg automatisk (bilde 1a).
- Trykk låsetasten, sett håndtaket vannrett på og smekk det fast (bilde 1c).

Fett eller olje

⚠ Pass på!

Smultet eller oljen må kunne tåle høye temperaturer. Kokepunktet bør ligge ved 220 °C. Temperaturen for maten som skal smultkokes / -stekes ligger på mellom 170 °C og 190 °C.

Uegnete typer er

kaldpresset og ikke harde oljer eller smult, som f. eks. olivenolje, hvetekimolje, linolje, svinefett og smør.

Egnete typer er

hardete plantefett eller -oljer. Frityrgrøyten må **aldri** slås på når den er tom. Oljen må fylles i den kalde beholderen.

⚠ Pass på!

Du må aldri blande olje og smult, ellers kan det hende at frityrgrøyten koker over. Også en blanding av forskjellige oljer- og smultsorter kan være farlig!

Påfyllings- olje	Smult	Olje
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

Mengde nivåmåleren er inne i beholderen. Den **maksimale** mengden må ikke overskrides, og den **minimale** mengden ikke underskrides.

⚠ Fare for forbrenning

Varmt fett må behandles meget forsiktig.

Hold barn borte fra det.

Ved bruk av fast smult gås det fram på følgende måte:

a) Nytt fast smult varmes opp

Varm smultet opp med middels sterk varme i en separat gryte.

Ta gryten av platen så snart smultet er smeltet.

Sett frityrgrøyten ned i en vask som er tørr.

Hell det smeltete smultet forsiktig ned i den rustfrie stålbeholderen i frityrgrøyten. Lukk lokket og sett frityrgrøyten forsiktig på plass.

Stikk støpselet inn i stikkkontakten og sett temperaturreguleringen på den ønskete temperaturen.

b) Når smult som er størknet skal varmes opp igjen i fritrygryten

△ Fare for forbrenning

Du må aldri gå fram på andre måter enn de som her er beskrevet! Det smeltete smultet kan ellers sprute opp igjenom det faste laget som ligger over.

Fritryrsmult må alltid ha romtemperatur før det smeltes. Kalt fett spruter under oppvarmingen mer enn fett som har romtemperatur.

Stikk forsiktig et par hull i fettene med en gjenstand av tre eller kunststoff (se **bildet 2**). Varmespiralene må ikke ta skadel.

Lukk så lokket.

Sett temperaturreguleringen på 160 °C.

Lokket må holdes lukket under smeltingen for å unngå at det spruter.

Temperaturbegrensere

Temperaturbegrenseren blir aktiv når fritrygryten blir brukt på en feil måte (f. eks. blir oppvarmet uten olje eller når fettstykker smelter). For å slå på igjen, må gryten først avkjøles og knappen for gjeninnkopling på baksiden i åpningen "RESET" må trykkes på med en stift.

Fritrykoking / -steking

Det må kun friteres med kurven!

Sett temperaturreguleringen på den riktige temperaturen (**bilde 1h**), se friteringsskalaen på apparatet (**bilde 1j**) og tabellen på de neste sidene.

Dermed er apparatet slått på, indikasjonen lyser (**bilde 1d**). Beredskapsindikasjonen slukkes når den riktige temperaturen er nådd.

Driftsindikasjonen helt til høyre lyser alltid så lenge apparatet er slått på.

Fyll fritryrkurven med mat som skal fritrykokes / -stekes og senk den langsomt ned i apparatet.

Lukk lokket. Friteringen kan nå overvåkes igjenom vinduet. Etter at fritrykokingen er ferdig tas kurven opp og den ferdige fritrykakte maten må dryppes av (**bilde 1e**).

Ikke krydre maten over fritrygryten!

Ta ut fritryrkurven og fyll den på nytt.

Etter siste fritryromgang, må temperaturbryteren stilles på "OFF" og støpselet må trekkes ut.

Ta ut fritryrkurven og betjeningsdelen med varmeren ut av beholderen (**bilde 1f**).

Det flytende smultet eller, oljen kan siles igjenom en fin sil, slik at du kan bruke det flere ganger (**bilde 3**). Ved denne fritrygryten lagres smusset i "kalde sonen" under varmelementene og forbrenner ikke. De fjernes så med filteret.

△ Pass på!

Gammelt eller smusset fett eller olje kan ved oppvarming antennes av seg selv. Derfor bør du skifte det ut i rett tid. I branntilfeller må støpselet trekkes ut og det brennende fett slokkes ved å sette lokket på.

Du må aldri bruke vann til slokking.

Smultet må skiftes ut når det

- blir brunt
- det ikke lukter godt lenger
- det begynner å ryke av det

Ta ut betjeningsdelen med varmespiralene, ta ut beholderen og fyll den flytende, avkjølte oljen eller fett ned i en beholder.

Gammelt smult eller olje må ikke kastes på komposthaugen eller i det vanlige bosset.

Spør i kommunen der du bor om det finnes spesialdeponi for slike ting.

Rengjøring

Trekk ut støpselet.

△ Fare for støt

Apparatet med kabel og de avtagbare varmespiralene må **aldri** dyppes ned i vann eller skylles av under rennende vann!

Varmespiralene må tørkes av med litt kjøkkenpapir eller en fuktig klut.

Stålbeholderen og lokket kan vaskes

i oppvaskmaskinen. Olje- eller fettrester må fjernes og skrapes av før rengjøringen med litt papir, eventuelt med en sparkel.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

Angående skroting av gammel maskin må du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen som kan gi adressen til spesialdeponier.

Tips

- Olje / smult opptar ved fritrykoking (fra og med 170 °C) hverken lukt eller smak. Du kan altså først steke / koke fisk og deretter bakst og frukt uten at de forandrer smaken. Rester av kavringstrø eller deig som kan overføre smak, blir værende tilbake i den "kalde sonen" og har ingen innflytelse på smaken.
- Stykker som passer sammen i størrelse kan smultkokes sammen. På grunn av overensstemmende koketid kan du ta disse stykkene ut samtidig.
- Ikke kok for mye på en gang – stykkene bør flyte i smultet. Lag heller flere omganger!

- Dypfrosne varer: Isen må ristes av utenfor gryten og kurven fylles før den settes ned i gryten for å unngå at fett spruter.
- Dypfrossen fisk må tines litt opp. Derved forkortes koketiden og fisken får en fin, gyllen farge.
- Zucchini, Auberginer osv. må skrelles før de rulles i kavringstrø. Paneringen holder bedre da.
- For å forhindre at osten renner ut når du steker bakt camembert, anbefaler vi å vende osten to ganger i kavringstrø.
- Koteletter må skjæres inn ved benet flere ganger før de smultstekes, de blir da stekt jevnere.
- Pommefrites av ferske poteter må tørkes av med en klede før de legges ned i gryten. Når de blir senket ned i gryten må du løfte kuven opp og ned flere ganger inntil skummet har lagt seg.
- Ilegging av fuktige eller frosne varer fører til at fett skummer svært. Derfor: Senk kurven langsomt og flere ganger i oljen / simultet og ta den ut igjen. Derved forhindrer du at skummet renner over.
- Når maten er ferdig fritert, må den tørkes av på kjøkkenpapir.

Oppskrifter:

Stekedeig

2 til 3 egg, 200 g mel, ¼ l melk eller øl, 1 ss. olje, en knivsodd salt.

Alt blir rørt sammen til en glatt deig. Alt etter smak kan du trekke kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt igjennom denne deigen. Deretter blir de så kokt flytende ut i smultgryten.

Panering

2 egg, ca. 100–150 g mel, ca. 100–150 g kavringstrø, smakstilsetning (revet ost, urter, krydder).

Maten vendes etter hverandre først i mel, så i vispet egg og deretter i kavringstrø.

Kavringstrøet kan tilsettes krydder alt etter smak.

Party-karbonader

500 g kjøttdeig / karbonade av storfe og svin – blandet, 2 egg, 1 rundstykk som er bløtt i vann, en knivsodd salt, pepper og majoran, 1 finhakket middels stor løk, 1–2 finhakkede hvitløkbåter.

Alt røres sammen. La deretter små karbonadekaker på ca. 40 g. Disse friteres deretter i ved 170 °C ca. 5 til 6 minutter.

Bakt kylling / kyllinglår

1 kylling (ca. 1–1,2 kg), ca. 1–1½ l vann, ¼ l hvitvin, en kraftig knivsodd salt,

3–4 laurbærblader, panering (se oppskrift).

Del kyllingen i fire deler. La vannet og hvitvinen koke opp med salt og laurbærblader.

La kyllingen koke i vannet i ca. 35–40 minutter.

Deretter kjøles kyllingen av, huden trekkes av og den vendes i paneringen. Deretter blir den fritert i smultgryten ved 170 °C i ca. 7–8 minutter.

Kyllingdelene må vendes etter ca. 4 minutter.

Kyllinglår tilberedes på samme måten. Disse må smultstekes i ca. 7–10 minutter. De må vendes etter ca. 4 minutter.

Bakt blomkål

Rens blomkålen og del den opp i buketter.

Kok den i ca. 10 minutter i kokende vann, la den avkjøle og vend den i panering eller i deig.

Den friteres så ved 190 °C i ca. 3–5 minutter.

Vend den.

Berliner boller

500 g mel, ¼ l lunkn melk, 2 egg, 1 pakke tørr gjær, 2 pakker vaniljesukker, 50 g smeltet smør (avkjølt), 50 g sukker, en knivsodd salt, en knivsodd malt muskatnøtt, melis for å strø oppå.

Lag en deig av alle ingrediensene. Deigen må settes på et varmt sted inntil den har hevet seg og har nådd dobbel størrelse. Elte deigen godt sammen. Rull deigen ut til en 0,5–1 cm tykk deigplate. Del deigplaten opp i to halvdeler, og marker på den ene halvdelens kretsformete ringer med et glass (Ø ca. 8–9 cm). I midten av de markerte ringene legger du litt marmelade.

Den andre halvdel av deigplaten legges over og du stikker ut bollene. La bollene heve seg litt på et varmt sted, og deretter legges de med den hevede siden ned i den på forhånd oppvarmede smultgryten. De stekes ved 170 °C i ca. 3 minutter med lukket lokk. Vend bollene med en fiskesleiv, la lokket stå åpent. Stek så bollene ferdig i ca. 3 minutter. Berliner bollene må dryppes av på et gitter og avkjøles. Deretter strør du melis oppå.

Remoulade-saus

Ca. 150 g majones, 1–2 middels store sylteagurker, 1 liten løk, 1 ts. kapers, litt sukker, litt salt, en strøket teskje sennep, 1 finhakket ansjosfilet.

Alt hakkes fint og røres godt inn i majonesen.

Tips: Remoulade kan hurtig forandres til en skarp saus ved å tilsette ca. 3–4 spiseskjeer ketchup og et par dråper Tabascosaus.

Ailloli (pikant hvitløksaus)

Ca. 150 g majones, 2 hardkokte, avkjølte egg, 2-4 båter hvitløk, cayennepepper, sitronsaft, en knivsodd salt og sukker.

Rør de avkjølte, finhakkede eggene inn i majonesen. Skrell hvitløkbåtene og press dem igjennom hvitløkpressen. Rør alt godt sammen og smak til med cayennepepper, sitronsaft, salt og sukker.

Maksimal mengde av friturekokte / stekte matvarer i maksimal mengde fett:

Ferske varer	ca. vekt	Temperatur	Koketid i min.	Behandling
1 stk. kotelett natur	220 g	160-170 °C	6-8	vendes
1 stk. kotelett panert	250 g	160-170 °C	7-9	vendes
1 stk. schnitzel	200 g	170 °C	3-5	vendes
1 stk. cordon bleu	220 g	170 °C	4-5	vendes
1 stk. schaschlik kjøttspyd	150 g	160-170 °C	3-5	vendes
2 stk. filetspyd	250 g	160-170 °C	2-3	vendes
2 stk. kyllingbryst panert (ferdigprodukt opptint)	300 g	160-170 °C	7-9	vendes
2-3 stk. seifilets natur	300 g	170 °C	4-5	vendes
2-3 stk. seifilets panert	360 g	160-170 °C	4-5	vendes
4-6 stk. sjampinjong i deig	200 g	170 °C	3-5	vendes
4 skiver auberginer panert eller i deig (ca. 1 cm tykk)	200 g	170-180 °C	2-4	vendes
Pommes frites skåret av ferske poteter (se tips)	1000 g	190 °C	10-12 3-5	førstekes, senkes ned flere ganger langsomt, 3 x ristes, avkjøles, brunes
2 stk. camembert ost panert	300 g	170 °C	2-3	vendes
2 bananer i deig	300 g	170 °C	2-3	vendes
4 skiver epleringer i deig (ca. 1 cm tykk)		170 °C	2-3	vendes

Frosne varer	ca. vekt	Temperatur	Koketid i min.	Behandling
3 stk. fiskefilets natur	300 g	180 °C	7-8	vendes
3 stk. fiskefilets panert	350 g	180 °C	7-9	vendes
Bruning av ferdigkjøpte, dypfrosne pommes frites	900 g	190 °C	11-13	ristes

Denna fritös är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för industribruk. Läs noga igenom bruksanvisningen. Spar den!

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på fritösens typskylt. Fritösen får inte användas om den eller sladden är skadad. Låt inte barn ensam använda fritösen. Låt inte heller barn leka med fritösen eller röra reglage och flyttbara / rörliga delar. Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt fritösen, när du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel. Låt inte sladden vila över vassa kanter och se till att den inte kommer i kontakt med heta kokplattor / kokzoner. Skador på fritösen, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Fritösen måste hållas under uppsikt när den används.

⚠ Obs!

Apparatdelarna, t.ex. frityrgrytans öppning, blir mycket heta och även den ånga som tränger ut kan vara mycket het. Fritösen lämpar sig endast för fritering och är inte avsedd för kokning av vätskor. När fritösen är gammal och uttjänt ska den genast göras obrukbar. Dra först ut stickkontakten ur vägguttaget och klipp därefter av sladden så nära apparaten som möjligt. Lämna därefter fritösen till skrotning.

Beskrivning av fritösen

Se bild 1

- a Knapp för att öppna locket
- b Lock med fönster och evighetsfilter
- c Låsknapp
- d Kontrollampa och "klart att fritera"-lampa
- e Frityrkorg
- f Värmeelement med isolerat handtag
- g Sladdfack
- h Vred TILL / FRÅN med steglös inställning av temperaturen
- j Friterskala
- k Behållare av rostfritt stål

Arbetsplatsen

⚠ Obs!

Ställ aldrig fritösen på eller bredvid het yta (t.ex. spisplattor / kokzoner). Fritösen måste stå på jämnt, stabilt och rent underlag (t.ex. bänkskiva).

Före första användningen

Rengör fritösen grundligt, se avsnittet **Rengöring**.

- Tryck på knappen a så öppnas locket automatiskt (se bild 1a).
- Tryck på låsknappen, vid handtaget till vågrätt läge och låt det snäppa fast (se bild 1c).

Fett eller olja

⚠ Obs!

Fettet måste kunna hettas upp till hög temperatur. Rökpunkten bör ligga vid ca. 220 °C. Lämplig temperatur för fritering är 170–190 °C.

Olämpliga är kallpressade och inte härdade oljor och fetter, som t.ex. olivolja, vetegroddsolja, linolja, grisfett och smör.

Lämpliga är härdade växtfetter eller -oljor.

Börja med att hålla oljan i den kalla fritösen.

Koppla **aldrig** in fritösen utan att ha fyllt på olja.

⚠ Obs!

Blanda aldrig olja med fett. Detta för att undvika att det heta fettet skummar över. Det är även farligt att blanda olika olje- och fettarter.

Påfyllnings- mängd	Fett min-max	Olja min-max
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

Markeringen för min. och max.-mängd finns inuti behållaren. *Maximal* mängd får inte överskrivas. *Minsta* mängd får inte underskrivas.

⚠ Risk för skållskador

Var försiktig när du handskar med upphettat skållfett fett och håll barn borta från det.

Gör så här när du använder fast fett (dvs. som inte är flytande):

a) Värma upp nytt fast frityrfett

Smält fettet på medelvärme i separat rymlig kastrull.

Ta genast kastrullen från plattan när fettet smält. Friteuse in ein trockenes Spülbecken stellen. Placera den ännu inte inkopplade fritösen i torr diskho. Håll försiktigt det smälta fettet i fritösens behållare av rostfritt stål. Den får inte fyllas över max-markeringen.

Sätt på locket och lås fast det. Bär sedan mycket försiktigt fritösen till arbetsplatsen.

Sätt först nu stickkontakten i vägguttaget och ställ in önskad temperatur med termostaten.

b) Värma upp frytyrfett som stelnat i fritösen

⚠ Risk för skallskador

Gör endast på sätt som här beskrivs!

I annat fall kan det fett som först smälter runt värmeelementet och blir hett spruta ut genom det hårda ovanpåliggande lagret. Låt därför först fritösen stå i rumstemperatur innan du påbörjar smältandet.

Kallt fett stänker kraftigare än rumstempererat fett.

Gör försiktigt några hål i fettet med ett föremål av trä eller plast (se bild 2). Var försiktig så att inte värmeelementet skadas!

Stäng locket.

Ställ termostaten på 160 °C.

Låt locket vara stängt medan fettet smälter för att undvika stänk.

Temperaturbegränsare

Temperaturbegränsaren/överhettningsskyddet utlöses vid felaktig hantering (t.ex. om fritösen slås på utan att det finns olja i den eller man försöker smälta bitar av fett i den). Låt fritösen först svalna. Tryck sedan på RESET-knappen i öppningen på baksidan av handtaget (använd en penna). Därefter kan fritösen åter slås på.

Fritering

Använd alltid frytyrkorgen!

Ställ in rätt temperatur med termostaten (se bild 1h) – se friterskalan på fritösen (se bild 1j) och tabellen på följande sidor.

Kontrolllampan (bild 1d) tänds och visar att fritösen är påslagen. Den lyser alltid så länge fritösen är på. Klart att fritera-lampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts och det är klart att fritera.

Lägg frytyrgodset i frytyrkorgen och sänk därefter långsamt ner korgen i fritösen. Stäng locket.

Du kan hålla uppsyn över friteringen genom fönstret i locket. När friteringen är färdig, lyft frytyrkorgen och låt fettet droppa av (se bild 1e). Krydda aldrig över frytyrgodset i fritösen!

Lyft sedan upp frytyrkorgen och töm den.

Lägg i nytt frytyr gods och fritera på samma sätt.

Efter sista friteringsomgången: Ställ termostaten i läge "OFF" och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Låt oljan och fritösen svalna.

Ta därefter ut frytyrkorgen och värmeelementet ur behållaren (se bild 1f).

Sila det fortfarande flytande men avsvalnade fettet / oljan genom en finmaskig trådsil så att det kan återanvändas (se bild 3). Håll tillbaka den silade oljan i oljeflaskorna.

Förvara flaskorna mörkt och kallt i kylskåp.

I denna fritös lägger sig matresterna i "kallzonen" under värmeelementet och bränns inte vid utan avlägsnas via filtrering.

⚠ Obs!

Gammalt resp. använt fett eller olja kan självantända vid överhettning. Byt därför till ny olja i tid. Skulle brand uppstå: Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och släck det brinnande fettet genom att genast täcka över med locket så att elden kvävs.

Släck aldrig med vatten – explosionsrisk.

Fettet / oljan byts ut senast när det

- blivit brunt
- luktar illa
- eller ryker för tidigt

Lossa värmeelementet och ta ut det, ta ut behållaren och håll det fortfarande flytande men avsvalnade fettet / oljan i de sparade oljeflaskorna.

⚠ Obs!

Använda oljerester eller fett får inte hällas i avloppet, i komposten eller kastas med hushållsavfallet! Hör med din kommun var du kan lämna fett och olja.

Rengöring

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring. Låt oljan och fritösen svalna.

⚠ Risk för elektriska stötar

Doppa aldrig fritösen med elsladd eller det uttagbara värmeelementet i vatten och skölj dem heller aldrig under rinnande vatten!

Torka rent värmeelementet med hushållspapper eller fuktig trasa.

Behållaren av rostfritt stål och locket kan rengöras i diskmaskin. Avlägsna först rester av olja resp. fett med hjälp av en slickepott och hushållspapper.

Förpackningsmaterialet

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla köksmaskinen (om du har sådan).

Råd och tips

- Olja resp. fett tar varken åt sig lukt eller smak i samband med fritering (från 170 °C). Därför går det bra att först fritera fisk och genast därefter bageriprodukter eller frukt utan att smaken ändras. Rester av panering och deg, vilka skulle kunna överföra smak, samlas i "kallzonen" och påverkar inte smaken.

- Fritera fritrygods som är lika stora och lika tjocka tillsammans. Eftersom tillagningstiden då blir lika lång kan man ta upp allt fritrygods samtidigt.
- Lägg inte i för mycket fritrygods samtidigt – det ska simma fritt i oljan. Fritera hellre flera omgångar!
- Djupfrysta livsmedel: Ta bort ev. fastsittande is och fyll alltid på korgen utanför fritösen för att reducera fettstänkningen.
- Djupfryst fisk: Låt först fisken tina något. Därigenom förkortas tillagningstiden och fisken blir vackert guldgul.
- Zucchini, auberginer etc.: Skalas före paneringen. Då sitter paneringen fast bättre.
- Camembert: Paneras helst två gånger för att förhindra att osten rinner ut.
- Kotletter: Skär några snitt invid benet före friteringen. Friteringen blir då jämnare.
- Färskskumma pommis frites:
Låt potatisstavarerna först rinna av i en sil, torka därefter med handduk. Dessutom **måste** frityrkorgen lyftas upp och sänkas ned upprepade gånger tills fett / oljan inte längre skummar så mycket.
- Fuktigt eller djupfryst fritrygods har en benägenhet att göra så att fett / oljan häftar sig.
Därför är det viktigt att inte lägga i för mycket per gång och att långsamt sänka ned frityrkorgen i fett / oljan och doppa den och lyfta den upprepade gånger. Detta för att förhindra att det skummar över.
- Torka försiktigt av det som just friterats med kökspapper.

Recept:

Fritrysmet

2–3 ägg, 3/4 dl mjöl, 2,5 dl öl eller mjölk, 1 msk olja, 1 krm salt
Blanda alla ingredienser och rör till slät konsistens. Låt svälla en stund. Doppa kött, fisk, grönsaker eller frukt i smeten och fritera gyllenbrunt i det heta fett.

Panering

2 ägg, ca. 1 1/4–2 1/2 dl mjöl, ca. 2–3 dl ströbröd, kryddor, örter, riven ost
Salta först det som ska friteras, vänd det därefter i mjölet, i de uppvispade äggen och ströbrödet. Ströbrödet kan blandas med riven ost, kryddor eller örter.

Party-frikadeller

500 g blandfärs, 2 ägg vispas och blandas med uppmjukat innanmäte från en småfranska, 1 krm salt, 1 krm peppar, 1 krm mejram,

1 finhackad medelstor gul lök och 1–2 finhackade vitlöksklyffor

Blanda alla ingredienser ordentligt. Forma små frikadeller på ca. 40 g. Värm upp fritösen till 170 °C. Fritera frikadellerna ca. 5–6 minuter.

Friterad kyckling / kycklingklubbor

1 kyckling (ca. 1–1,2 kg), ca. 1–1 1/4 l vatten, 2,5 dl vitt vin, 1 drygt krm salt, 3–4 lagerblad, panering (se receptet ovan)
Dela kycklingen i fyra bitar. Koka upp vatten och vitt vin med salt och lagerblad.
Koka kycklingbitarna i detta ca. 35–40 min. Ta därefter upp kycklingbitarna och låt dem svalna.
Dra av skinet och panera dem. Värm upp fritösen till 170 °C och friterar kycklingbitarna ca. 7–8 min. Vänd efter ca. 4 min.

Friterad blomkål

Putsa blomkålen och dela i buketter. Koka upp saltat vatten och låt buketterna koka ca. 10 min eller tills tuggmotståndet är det bästa. Låt dem därefter svalna. Panera buketterna eller doppa dem i fritrysmet. Värm upp fritösen till 190 °C och friterar buketterna ca. 3–5 minuter. Vänd dem.

Äppelmunkar

500 g (ca. 8 dl) mjöl, 2 1/2 dl ljummen mjölk, 2 ägg, 1/2 pkt färsk jäst (25 g), 2 tsk mald kardemumma, 50 g smält smör (avsvolat), 3/4 dl socker, 1 krm salt, fyllning: äppelmos, florsocker till garnering.
Arbeta mjöl, mjölk, ägg, jäst, smör, socker, kardemumma och salt till blank och smidig deg. Täck med bakduk eller plastfilm och ställ den på varm plats att jäsa till sin dubbla storlek. Arbeta degen på nytt. Kavla ut till en 1/2–1 cm tjock kaka och markera kakor med ett kakmått eller glas (Ø ca. 8–9 cm) över halva degen. Lägg en klick äppelmos på varje kaka och fäll över andra halvan av degen. Ta därefter ut kakorna med kakmåttet / glaset och låt dem än en gång jäsa på varm plats. Värm upp oljan / fett till 170 °C. Lägg munkarna med den jästa sidan nedåt i grytan och friterar dem gyllenbruna ca 4–6 min. Vänd äppelmunkarna efter ca. 2–3 min. Låt munkarna rinna av på galler och svalna. Sikta därefter florsocker över dem.

Remouladesås

Ca. 150 g majonnäs, 1–2 medelstora ättiksgurkor, 1 liten lök, 1 tsk kapis, 1 krm socker, 1 krm salt, 1 struken tsk fransk senap, 1 sardellfilé.
Finhacka ingredienserna och blanda allt väl med majonnäsen.

Tips: Blanda i ca. 3–4 msk ketchup och några droppar tabasco om du vill ha såsen extra stark.

Aioli (vitlökssås)

ca. 150 g majonnäs, 2 hårdkokta kalla ägg,
2-4 vitlöksklyftor, några korn cayennepeppar,
½-1 msk citronsaft, 1 krm salt, 1 krm socker

Finhacka äggen och blanda dem i majonnäsen.
Skala vitlöken och tryck genom en vitlökspress.
Blanda med cayennepeppar, citronsaft, salt och socker. Smaka av.

Vikt, temperaturer och tider för fritering:

Färskt frituregods	Vikt ca.	Temperatur	Friteringstid i min.	Anmärkning
Kotlett, 1 st, utan panering	220 g	160-170 °C	6-8	vändes
Kotlett, 1 st, panerad	250 g	160-170 °C	7-9	vändes
Schnitzel, 1 st	200 g	170 °C	3-5	vändes
Cordon bleu, 1 st	220 g	170 °C	4-5	vändes
Schaschlik, 1 st "grillspett"	150 g	160-170 °C	3-5	vändes
Filéspett, 2 st	250 g	160-170 °C	2-3	vändes
Kycklingbröstfilé, panerade, 2 st (färdiglagade djupfrysta, tinade)	300 g	160-170 °C	7-9	vändes
Filé av torsk, utan panering, 2-3 st	300 g	170 °C	4-5	vändes
Filé av torsk, panerade, 2-3 st	360 g	160-170 °C	4-5	vändes
Champinjoner, i friterismet, 4-6 st	200 g	170 °C	3-5	vändes
Aubergine, panerad eller i friterismet, 4 skivor (ca. 1 cm tjocka)	200 g	170-180 °C	2-4	vändes
Egentillverkade pommes frites (läs under "Råd och tips")	1000 g	190 °C	10-12 3-5	Friteras först ca 10-12 min - lyft friterkorgen 3 ggr och skaka den. Lyft sedan ur friterkorgen, hett upp oljan på nytt och bryn därefter potatisstavarna ca 3-5 min.
Camembert, panerad, 2 st	300 g	170 °C	2-3	vändes
Banan, i friterismet, 2 st	300 g	170 °C	2-3	vänd 1 gång
Äppelringar, i friterismet, 4 st (ca. 1 cm tjocka)		170 °C	2-3	vändes

Djupfryst frituregods	Vikt ca.	Temperatur	Friteringstid i min.	Anmärkning
Fiskfilé, utan panering, 3 st	300 g	180 °C	7-8	vändes
Fiskfilé, panerad, 3 st	350 g	180 °C	7-9	vändes
Pommes frites, köpa, djupfrysta, tinade och brynes	900 g	190 °C	11-13	skaka friterkorgen

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.

Lue käyttöohje tarkkaan ja säilytä se huolellisesti.

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen sähköverkkoon. Älä käytä laitetta, jos liitäntäjohdossa ja laitteessa on havaittavissa vaurioita. Pidä pienet lapset loitolla laitteesta. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, kun poistut huoneesta ja häiriötapauksessa. Liitäntäjohto ei saa koskettaa kuumia osia. Varo myös, että terävät reunat eivät vahingoita johtoa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa liitäntäjohtoon, ainoastaan valtuutettu huoltoliike.

⚠ Huom.!

Laitteen osat, esim. rasvakeittimen reuna, ja ulostuleva höyry ovat käytön aikana hyvin kuumia. Laitte soveltuu vain friteeraukseen, ei nesteiden keittämiseen.

Laitteen osat

Kuva 1

- Kannen avauspainike
- Kansi, jossa on ikkuna ja kestosuodatin
- Lukituspainike
- Toiminnan/toimintavalmiuden näyttö
- Friteeraus kori
- Ohjausosa ja lämpövastus
- Liitäntäjohtoon lokero
- Valitsin portaattomaan lämpötilan säätöön, käynnistys- / pysäytys-toiminto
- Friteerausasteikko
- Teräksinen keitin

Työskentelypaikka

⚠ Huom.!

Älä aseta rasvakeittintä kuumalle alustalle tai kuumien esineiden viereen (esim. kuumalle liesilevylle). Käytä rasvakeittintä vain tasaisella, tukevalla ja puhtaalla alustalla (esim. keittiön työtasolla).

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista rasvakeitin huolellisesti, katso **Puhdistus**.

- Paina avauspainiketta, kansi avautuu automaattisesti (**kuva 1a**).
- Paina lukituspainiketta, aseta kahva vaakasuoraan asentoon ja napsauta paikoilleen (**kuva 1c**).

Rasva tai öljy

⚠ Huom.!

Friteerausrasvan tulee kestää korkeita lämpötiloja. Savuamispisteen tulisi olla noin 220 °C. Lämpötila, jolloin friteerattava ruoka laitetaan keittimeen, on välillä 170 °C ja 190 °C.

Friteeraukseen eivät sovellu

kylmäpuristetut ja kovettamattomat rasvat ja öljyt, esim. oliiviöljy, vehnänalkiöljy, pellavaöljy, sianrasva ja voi.

Friteeraukseen soveltuvat

kovetetut kasvirasvat tai -öljyt.

Älä käynnistä rasvakeittintä ilman rasvaa tai öljyä. Täytä öljy kylmään keittimeen.

⚠ Huom.!

Älä käytä öljyä ja rasvaa yhdessä, jotta kuuma rasva ei kiehuisi yli. Myös erilaisten öljy- tai rasvalaatuojen käyttö yhtäaikaan on vaarallista!

Täyttömäärä	Rasva	Öljy
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

Täyttömäärän näyttö on keittimen sisäpuolella. *Suurinta* täyttökorkuutta ei saa ylittää eikä *pienintä* täyttökorkuutta alittaa.

⚠ Palovamman vaara

Muista aina olla varovainen, kun käsittelet kuumaa rasvaa. Pidä pienet lapset loitolla kuumasta rasvasta.

Kun käytät kiinteää friteerausrasvaa, toimi seuraavasti:

a) Uuden kiinteän friteerausrasvan lämmittäminen

Sulata rasva keskilämmöllä erillisessä kattilassa. Nosta kattila heti pois liedeltä, kun rasva on sulanut.

Aseta rasvakeitin kuivaan astianpesualtaaseen. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimen terässäiliöön. Sulje kansi ja kanna rasvakeitin erittäin varovasti työpisteeseen. Kiinnitä pistoke pistorasiaan ja valitse haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

b) Jäähdyneen friteerausrasvan lämmittäminen rasvakeittimessä

⚠ Palovamman vaara

Menettele ainoastaan tässä annettujen ohjeiden mukaisesti! Lämpövastuksen kuumentuessa sulanut kuuma rasva voi muuten roiskua sen yläpuolella olevan kiinteän kerroksen läpi.

Friteerausrasvan pitää ennen sulattamista olla huoneenlämpöistä. Kylmä rasva roiskuu kuumennettaessa enemmän kuin huoneenlämpöinen rasva.

Pistele puu- tai muoviesineellä reikiä rasvaan (katso kuva 2). Varo vioittamasta lämpövastusta! Sulje kansi.

Valitse lämpötilaksi 160 °C.

Jätä kansi kiinni sulatusvaiheen ajaksi, niin vältyt roiskeilta.

Lämpötilanrajoitin

Lämpötilanrajoitin aktivoituu, kun rasvakeittintä käytetään väärin (esim. kuumennetaan ilman öljyä säiliössä tai sulatetaan rasvapaloja). Kun käynnistät rasvakeittimen uudelleen, anna sen ensin jäähtyä ja paina sitten terävällä esineellä, esim. kynällä, ohjausosan takana olevaa uudelleenkäynnistysnappia aukossa "RESET".

Friteeraus

Friteeraa vain korin kanssa!

Valitse oikea lämpötila lämpötilanvalitsimella (kuva 1h), katso rasvakeittimen friteerausasteikosta (kuva 1j) ja taulukosta seuraavilla sivuilla.

Rasvakeitin kytkeytyy samalla päälle ja toiminnan näyttö syttyy (kuva 1d). Kun lämpötila on oikea, toimintavalmiuden näyttö sammuu.

Oikeanpuoleinen toiminnan näyttö palaa aina, kun rasvakeitin on kytketty toimintaan.

Pane friteerattavat friteerauskoriin ja laske kori hitaasti keittimeen, sulje kansi. Voit tarkkailla friteerausta kannessa olevan ikkunan läpi. Nosta kori ylös friteerauksen jälkeen ja jätä friteeratut tuotteet valumaan (kuva 1e).

Älä mausta friteerattuja tuotteita rasvakeittimen yläpuolella!

Nosta friteerauskori pois keittimestä, tyhjennä kori ja täytä uudelleen.

Aseta viimeisen friteerauskerran jälkeen lämpötilanvalitsin asentoon "OFF" ja irrota pistoke pistorasiasta.

Ota friteerauskori ja ohjausosa lämpövastuksineen pois säiliöstä (kuva 1f).

Siivilöi vielä nestemäinen rasva tai öljy hienosilmäisen siivilän läpi, jotta voi käyttää rasvaa tai öljyä uudelleen (kuva 3).

Tässä rasvakeittimessä epäpuhtaudet kerääntyvät "kylmäalueelle" lämpövastuksen alle eivätkä ne pala. Ne poistetaan siivöimällä.

△ Huom.!

Vanha ja likainen rasva tai öljy syttyy itsestään palamaan, jos se kuumenee liikaa. Vaihda siksi öljy riittävän ajoissa. Jos rasva syttyy, irrota pistoke pistorasiasta ja peitä palava rasva kannella.

Älä koskaan yritä sammuttaa rasvaa vedellä.

Vaihda uusi friteerausrasva, kun rasva

- muuttuu ruskeaksi
 - tuoksuu epämiellyttävältä
 - käryää liian aikaisin
- Irrota ohjausosa lämpövastuksineen, poista säiliö ja kaada vielä nestemäinen, mutta jäähtynyt rasva tai öljy sopivaan astiaan. Vanhaa rasvaa tai öljyä ei saa laittaa kompostiin eikä kotitalousjätteisiin. Kysy kunnan tai kaupungin virastosta, jätahuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä, missä on lähin keräyspiste.

Puhdistus

Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

△ Sähköiskun vaara

Älä koskaan upota runkoa liitäntäjohtoineen tai irrotettavaa lämpövastusta veteen tai pese niitä juoksevan veden alla!

Pyyhi lämpövastus puhtaaksi talouspaperilla tai kostealla pyyhkeellä.

Terässäiliön ja kannen voit pestä astianpesukoneessa. Poista niihin jäänyt öljy tai rasva lastalla ja talouspaperilla ennen pesua.

Hävittämisohteita

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyntiliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätahuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Vinkkejä

- Öljyyn tai rasvaan ei tartu friteerattaessa hajua eikä makua (170 °C:sta alkaen). Voit siis friteerata ensin kalaa ja heti sen jälkeen leivonnaisia tai hedelmiä ilman, että niiden maku muuttuu. Tähteet kuten paisto- tai leipätaikinan loput, joista voi lähteä makua, jäävät "kylmäalueelle", jolloin ne eivät vaikuta makuun.
- Friteeraa samankokoiset ja -paksuiset friteerattavat yhtäaikaan. Voit poistaa ne keittimestä samanaikaisesti, koska niiden kypsyminen on sama.
- Älä laita liian paljon friteerattavia kerralla keittimeen – niiden tulisi uida rasvassa. Friteeraa mieluummin useamman kerran!
- Pakasteet: Ravistele pois jäähileet ja täytä friteerauskori rasvakeittimen ulkopuolella rasvan liiallisen räiskymisen välttämiseksi.

- Anna pakastekalan sulaa hieman. Tällöin friteerausaikea lyhenee ja kalan pinnasta tulee kauniin kullankeltainen.
- Kuori kesäkurpitsat, munakoisot jne. ennen leivittystä. Leivitys tarttuu silloin paremmin pintaan.
- Jotta camembert ei ala valua, on suositeltavaa leivittää juusto kahteen kertaan.
- Leikkaa kyljyksiin useampi viilto luun viereen ennen friteerausta. Silloin kyljykset kypsyvät tasaisemmin.
- Kun valmistat ranskanperunoita tuoreista perunoista, **kuivaa** ne useamman kerran keittiölinalla ennen friteeraamista. Kun friteerauskorin laskeutuu, **nosta / laske** korin useamman kerran, kunnes vaahtoava öljy / rasva tasaantuu.
- Jos koriin pannaan kosteita tai pakastettuja friteerattavia, rasva kuohuu voimakkaasti. Sen tähden:
Laske täytetty friteerauskorin hitaasti keittimeen ja upota se usean kerran öljyyn / rasvaan ja ota pois. Näin välttyä rasvan ylikiehumiselta.
- Nostelee juuri friteerattu ruoka talouspaperin päälle ja kuivaa.

Reseptit:

Paistotaikina

2–3 munaa, 200 g jauhoja, ¼ l maitoa tai olutta, 1 rkl öljyä, ripaus suolaa.
Sekoita kaikki ainekset taikinaksi. Maun mukaan voit kastella taikinassa nyt lihaa, kalaa, vihanneksia tai hedelmiä. Paista ne sitten upporasvassa kullankeltaiseksi.

Leivitystaikina

2 munaa, n. 100–150 g jauhoja, n. 100–150 g korppujauhoja, maun mukaan esim. juustoraastetta, yrttejä, mausteita.
Kääntele suolatut friteerattavat tuotteet ensin jauhoissa, sitten munassa, jonka rakenne on rikottu, ja lopuksi korppujauhoissa.
Korppujauhoihin voit sekoittaa makua antavia aineksia.

Coctail-lihapyörökät

500 g jauhelihaa (nautaa ja sikaa), 2 munaa, 1 pehmitetyn sämpylän sisus, ripaus suolaa, ripaus pippuria, ripaus meiramia, 1 hienoksi silputtu keskikokoinen sipuli, 1–2 hienoksi silputtua valkosipulin kynttä.
Sekoita kaikki ainekset taikinaksi. Pyörittele taikinasta pieniä n. 40 g pyörököitä. Friteeraa pyörökät esilämmitetyssä rasvakeittimessä 170 °C:ssa noin 5–6 minuuttia.

Broileri / broilerinkoivet leivitetty

1 broileri (n. 1–1,2 kg), n. 1–1 ¼ l vettä, ¼ l valkoviiniä, reilu ripaus suolaa, 3–4 laakerinlehteä, leivitystaikinaa (katso resepti);
Paloittele broileri neljään osaan, kiehauta vesi ja valkoviini, joihin on lisätty suola ja laakerinlehdet.
Kypsennä broileria liemessä n. 35–40 minuuttia. Anna broilerin jäähtyä. Irrota nahka ja kääntele paloja leivitystaikinassa. Friteeraa esilämmitetyssä rasvakeittimessä 170 °C:ssa noin 7–8 minuuttia. Käännä noin 4 minuutin-kuluttua.
Valmista broilerinkoivet samalla tavalla. Friteeraa niitä noin 7–10 minuuttia. Käännä noin 4 minuutin kuluttua.

Leivitetty kukkakaali

Jaa puhdistettu kukkakaali lohkoihin. Keitä lohkoja suolavedessä noin 10 minuuttia, anna jäähtyä ja leivitä tai kastele paistotaikinassa. Friteeraa esilämmitetyssä rasvakeittimessä 190 °C:ssa noin 3–5 minuuttia. Käännä välillä.

Munkit

500 g jauhoja, ¼ l haaleaa maitoa, 2 munaa, 1 pussi kuivahiivaa, 2 tl vaniljasokeria, 50 g sulatettua voita (jäähtynyttä), 50 g sokeria, ripaus suolaa, ripaus jauhettua muskottipähkinää, tomusokeria munkkien päälle.
Alusta aineksista hiivataikina. Kohota taikinaa leivinliinalla peitettynä, kunnes sitä on noin kaksinkertainen määrä. Vaivaa taikina hyvin vielä kerran. Kauli taikina 0,5–1 cm paksuiksi levyiksi. Jaa taikinalevy kahtia ja merkitse toiseen puoliskoon lasilla pyöreitä pullia (Ø n. 8–9 cm). Laita keskelle pullaa hieman hilloa. Aseta taikinalevyn toinen puolisko sen päälle ja leivo munkit.
Anna munkkien kohota vielä kerran lämpimässä paikassa ja laita ne sitten kohonnut puoli alaspäin esilämmitettyyn rasvakeittimeen. Friteeraa kannellisessa rasvakeittimessä 170 °C:ssa noin 3 minuuttia. Käännä munkit reikäkauhalla, jätä kansi auki. Friteeraa kypsäksi noin 3 minuuttia. Anna munkkien valua ja jäähtyä ritilän päällä. Ripottele päälle tomusokeria.

Rémoulade-kastike

Noin 150 g majoneesia, 1–2 keskisuurta etikkakurkkua, 1 pieni sipuli, 1 tl kapriksia, ripaus sokeria, ripaus suolaa, tasainen tl sinappia, 1 anjovisfilee.
Pilko kaikki ainekset hienoksi silpuksi ja sekoita hyvin majoneesin joukkoon.
Vinkki: Saat rémoulade-kastikkeesta herkullisen väkevän, kun lisäät siihen noin 3–4 rkl ketsuppia ja muutaman tipan tabascoa.

Ailloli (herkullinen valkosipulikastike)

Noin 150 g majoneesia, 2 kovaksi keitettyä jäähtynyttä munaa, 2–4 valkosipulin kynttä, cayennepippuria, sitruunanmehua, ripaus suolaa, ripaus sokeria.

Lisää majoneesiin jäähtyneet, hienoksi pilkotut munat. Poista kuori valkosipulin kynsistä ja purista kynnet majoneesiin joukkoon valkosipulinpuristimella. Lisää cayennepippuri, sitruunanmehu, suola ja sokeri. Sekoita ainekset hyvin ja mausta tarvittaessa.

Maksimimäärä friteerattavia tuotteita maksimimäärässä öljyä:

Tuoreet friteerattavat	Painonoin	Lämpötila	Friteerausaika minuutteina	Mitä on tehtävä
1 kyljys ilman leivitystä	220 g	160–170 °C	6–8	käännä
1 kyljys leivitettyinä	250 g	160–170 °C	7–9	käännä
1 leike	200 g	170 °C	3–5	käännä
1 cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	käännä
1 saslikki-varras	150 g	160–170 °C	3–5	käännä
2 lihavarrasta	250 g	160–170 °C	2–3	käännä
2 broilerin rintafileetä leivitettyinä (valmistuote, sulatettu)	300 g	160–170 °C	7–9	käännä
2–3 seifileetä ilman leivitystä	300 g	170 °C	4–5	käännä
2–3 seifileetä leivitettyinä	360 g	160–170 °C	4–5	käännä
4–6 kpl herkkusieniä paistotaikinassa	200 g	170 °C	3–5	käännä
4 viipaletta munakoisoa leivitettyinä tai paistotaikinassa (paksuus n. 1 cm)	200 g	170–180 °C	2–4	käännä
Tuoreista perunoista valmistettuja ranskanperunoita (katso vinkit)	1000 g	190 °C	10–12 3–5	esifriteeraa, laske kori alas usean kerran, ravista 3x, jäähdytä. ruskista
2 kpl camembert-juustoa leivitettyinä	300 g	170 °C	2–3	käännä
2 banaania paistotaikinassa	300 g	170 °C	2–3	käännä
4 omenarengasta paistotaikinassa (paksuus n. 1 cm)		170 °C	2–3	käännä

Pakastetut friteerattavat	Painonoin	Lämpötila	Friteerausaika minuutteina	Mitä on tehtävä
3 kalafileetä ilman leivitystä	300 g	180 °C	7–8	käännä
3 kalafileetä leivitettyinä	350 g	180 °C	7–9	käännä
Ostetut, pakastetut ranskanperunat ruskistus	900 g	190 °C	11–13	ravista usean kerran

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Advertencias generales de seguridad

⚠ Peligro de descarga eléctrica

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

¡Mantener el aparato fuera del alcance de los niños!

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, en caso de abandonar la cocina o al comprobar defectos en el mismo.

El cable de conexión del aparato no debe entrar en contacto con piezas calientes ni ser arrastrado por encima de bordes o cantos cortantes.

Las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, por ejemplo sustituir el cable de conexión en caso de que estuviera defectuoso, sólo pueden ser efectuadas por personal especializado del Servicio Técnico Autorizado.

⚠ ¡Atención!

El borde del aparato, así como el vapor expedido por el mismo, pueden alcanzar elevadas temperaturas durante su funcionamiento.

¡El aparato sólo es apropiado para freír alimentos, no para cocer o hervir líquidos!

Descripción de la freidora

Fig. 1

- a Pulsador de apertura de la tapa
- b Tapa con mirilla y filtro permanente
- c Pulsador de bloqueo de la tapa
- d Piloto de control de funcionamiento/Piloto de aviso «Disposición de funcionamiento»
- e Cestillo
- f Cuadro de mandos con resistencia
- g Compartimento recogecables
- h Interruptor de conexión y selección de temperatura
- j Escala para freír
- k Cubeta de acero inoxidable

Emplazamiento recomendado

⚠ ¡Atención!

¡No colocar nunca el aparato junto o encima de una superficie caliente (placas o zonas de cocción, por ejemplo)!

Colocar la freidora sólo sobre una base horizontal nivelada, robusta y limpia (por ejemplo la placa encimera de trabajo de la cocina).

Antes de usar por primera vez la freidora

Limpiar la freidora a fondo (véase al respecto el capítulo «Limpieza de la freidora».

– Accionar el pulsador de apertura de la tapa.

La tapa se abre automáticamente (Fig. 1a).

– Accionar el pulsador de bloqueo de la tapa.

Colocar el asa en posición horizontal.

Encajarla (Fig. 1c).

Poner aceite en la freidora

⚠ ¡Atención!

El aceite empleado para freír tiene que resistir las altas temperaturas. Por ello, su punto de formación de humos deberá encontrarse en torno a los 220 °C. La temperatura de colocación de los alimentos a freír oscila entre los 170 y los 190 °C.

Aceites y grasas no adecuados para usar:

Grasas y aceites vírgenes insaturados, por ejemplo aceite de oliva virgen, de germen de trigo o de linaza, manteca de cerdo o mantequilla.

Aceites y grasas adecuados para usar:

Las grasas y los aceites vegetales saturados.

No conectar nunca la freidora sin aceite o grasa.

Poner el aceite en la cubeta fría de la freidora.

⚠ ¡Atención!

No mezclar nunca los aceites y las grasas que se estén usando, de lo contrario puede rebosar el aceite. Además, la mezcla de aceites y grasas de diferentes propiedades puede provocar situaciones de peligro.

	Grasa	Aceite
Cantidad	2,2–2,6 kg	2,5–3 litros

El indicador de nivel de aceite se encuentra en el interior de la cubeta. Prestar atención a no rebasar la *máxima* altura de llenado del aceite. Asimismo deberá prestarse atención a que el *mínimo* nivel de llenado del aceite prescrito sea observado.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

al manipular el aceite caliente. ¡Mantener el aparato fuera del alcance de los niños!

En caso de utilizar grasa sólida (no usada) en la freidora:

a) Calentar la grasa nueva que se ha solidificado

Fundir la grasa a fuego lento en un recipiente separado.

Tan pronto como la grasa se ha licuado, retirar el recipiente de la zona de cocción.

Colocar la freidora en una pila seca del fregadero. Verter cuidadosamente la grasa líquida en la cubeta de acero inoxidable de la freidora. Colocar y cerrar la tapa de la freidora. Colocar la freidora cuidadosamente en la zona de trabajo en donde se va a utilizar.

Conectar el enchufe en la toma de corriente y seleccionar con el mando regulador la temperatura deseada.

b) Calentar la grasa que se ha solidificado en la freidora**⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

¡Atención! ¡No proceder nunca de modo distinto al que se describe a continuación, de lo contrario la grasa caliente licuada directamente en la resistencia podría salpicar a través de la capa de grasa sólida exterior!

Antes de fundir la grasa, dejar que adquiera temperatura ambiente. ¡La grasa fría salpica más fuertemente que la grasa a temperatura ambiente!

Practicar varios agujeros en la grasa con ayuda de una cuchara o instrumento semejante de madera o plástico (véase Fig. 2). ¡Prestar atención a no dañar la resistencia!

Cerrar la tapa de la freidora.

Colocar el mando regulador de la temperatura en la posición «160 °C».

Dejar cerrada la tapa del aparato durante el proceso de fundición de la grasa, a fin de evitar las salpicaduras.

Limitador de temperatura

El limitador de temperatura se activa en caso de manejo erróneo o incorrecto de la freidora (calentar la cubeta sin aceite o fundir trozos de mantequilla, por ejemplo). Para volver a conectar la freidora deberá aguardarse a que ésta se enfríe, presionando a continuación con ayuda de un lápiz o bolígrafo sobre el pulsador de conexión en la abertura caracterizada con «RESET».

Fritura**¡Freír sólo con el cestillo colocado!**

Colocar el interruptor de conexión y selección de temperatura (Fig. 1h) en la temperatura correcta, según la escala para freír (Fig. 1j) que incorpora la freidora y la tabla que figura en las páginas siguientes.

El piloto de control de funcionamiento (Fig. 1d) se ilumina – la freidora se calienta. El piloto de aviso de disposición de funcionamiento se apaga una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada. El piloto de control de funcionamiento del aparato que se encuentra a la derecha, por su parte, permanece iluminado mientras el aparato esté conectado.

Cargar en el cestillo los alimentos o productos que se deseen freír. Bajarlo lentamente hasta el fondo de la cubeta. Cerrar la tapa. El proceso de fritura de los alimentos se puede vigilar a través de la mirilla. Una vez que los alimentos estén fritos, levantar el cestillo y dejar escurrir bien los alimentos fritos (Fig. 1e).

¡No sazonar los alimentos estando sobre o dentro de la freidora!

Extraer el cestillo. Vaciarlo. Cargarlo con la siguiente tanda de alimentos a freír.

Tras concluir la fritura de los alimentos, colocar el interruptor de conexión y selección de temperatura en la posición para desconexión del aparato «OFF». Extraer el cable de conexión de la freidora de la toma de corriente.

Retirar el cestillo y el cuadro de mandos con resistencia de la cubeta (Fig. 1f).

La grasa líquida o aceite que hubiera aún en la cubeta deberá hacerse pasar por un tamiz fino, a fin de utilizarlo varias veces (Fig. 3). En este modelo de freidora, las partículas de alimentos fritos se acumulan en la «Zona fría» situada debajo de la resistencia, no quemándose. Dichas partículas se eliminan mediante el filtrado del aceite.

⚠ ¡Atención!

La grasa o el aceite usados repetidas veces se pueden inflamar en caso de sobrecalentamiento. Por ello es absolutamente imprescindible cambiar el aceite o grasa a tiempo. En caso de producirse la inflamación del aceite o grasa, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente y cubrir el aparato con una tapa para apagar el fuego.

¡No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados!

Sustituir el aceite o la grasa de frito cuando

- haya adquirido un color marrón
- tenga un olor desagradable
- produzca prematuramente humos

Retirar el cuadro de mandos con resistencia. Extraer la cubeta de su alojamiento y verter el aceite (o la grasa líquida) frío en un recipiente adecuado.

Los aceites o grasas usados no deberán eliminarse en el fregadero ni tirándolos al cubo de la basura doméstica normal. Su Ayuntamiento o Administración municipal le facilitarán gustosamente las informaciones necesarias relativas a los centros de recogida de aceites o los métodos de eliminación más adecuados.

Limpieza de la freidora

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

⚠ Peligro de descarga eléctrica

¡No sumergir nunca el cuerpo del aparato con el cable de conexión y la resistencia desmontable en el agua!

¡No limpiarlo tampoco bajo el grifo de agua!

Limpiar la resistencia con un papel de cocina o un paño.

La cubeta de acero inoxidable y la tapa son adecuadas para el lavado en lavavajillas. Eliminar previamente los restos de grasa o aceite con una espátula y papel de cocina.

Advertencias relativas a la eliminación o desguace del aparato usado

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Algunos consejos y sugerencias prácticas

- El aceite o la grasa no toman olor ni sabor durante la fritura (a partir de 170 °C). Por lo tanto se pueden freír indistintamente primero pescado y a continuación productos de repostería o frutas sin que se produzcan alteraciones en el sabor. Los restos de harina o masa procedentes de los productos de repostería o de los empanados que podrían transmitir el sabor, son retenidos en la «Zona fría» del aparato.
- Freír conjuntamente las piezas que se correspondan en cuanto a tamaño y grosor. Gracias a que los tiempos de cocción son iguales, pueden retirarse al mismo tiempo.

- No poner demasiada cantidad de alimentos a freír por cada tanda. Piense siempre que el producto a freír debe flotar en el aceite. Es preferible freír varias tandas antes que tratar de freír todo en una misma operación.
- Freír productos ultracongelados: Eliminar el hielo superficial del producto. Cargar el cestillo fuera de la freidora a fin de evitar que se produzcan salpicaduras.
- Dejar que el pescado congelado se descongele ligeramente antes de freírlo. De este modo se reduce a duración del ciclo de frito y el pescado queda perfectamente dorado.
- Pelar los calabacines, berenjenas, etc. antes de empanarlos. De este modo se mejora la adherencia de la masa de empanar.
- En caso de usar queso Camembert para el gratinado, se aconseja empanarlo dos veces.
- Cortar las chuletas varias veces en el hueso antes de freirlas; de esta manera se obtiene una fritura más uniforme.
- En caso de emplear patatas frescas para las patatas fritas, éstas **tienen que** secarse varias veces con un paño antes de freirlas. Al bajar el cestillo, se produce espuma en el aceite. **Es imprescindible** bajar y subir el cestillo varias veces, a fin de que el aceite se tranquilice.
- La colocación de productos húmedos o congelados en la freidora da lugar a una fuerte formación de espuma en el aceite. Por ello: Bajar y subir varias veces lentamente el cestillo. De este modo se evita que el aceite rebose.
- Secar brevemente la fritura con papel de cocina.

Recetas:

Masa para rebozar

2 a 3 huevos, 200 gramos de harina, ¼ litro de leche o cerveza, 1 cucharada sopera de aceite, una pizca de sal.

Mezclar bien los ingredientes hasta formar una pasta fina. Pasar la carne, el pescado, las verduras o la fruta por la masa. Freír en aceite abundante (flotando) hasta alcanzar un color dorado.

Masa para empanar

2 huevos, 100–150 gramos de harina, 100–150 gramos de pan rallado, productos aromáticos (queso rallado, hierbas finas, especias).

Poner sal en los alimentos: Pasarlos consecutivamente por la harina, el huevo batido y el pan rallado. El pan rallado se puede mezclar, si se desea, con productos aromáticos.

Albóndigas

500 gramos de carne de vaca y cerdo mezclada, 2 huevos, 1 panecillo puesto a remojar, escurrido, 1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta molida, 1 pizca de mejorana, 1 cebolla mediana finamente cortada, 1-2 dientes de ajo finamente picado.

Mezclar y amasar bien todos los ingredientes. Formar albóndigas de pequeño tamaño de 40 gramos aproximadamente cada una. Freírlas en la freidora ya caliente, con el aceite a 170 °C, durante unos 5 a 6 minutos.

Pollo frito / Muslos de pollo

1 pollo (aprox. 1-1,2 kg), aprox. 1-1½ litros de agua, ¼ litro de vino blanco, sal, 3-4 hojas de laurel, masa de empanar (véase la receta correspondiente).

Partir el pollo en cuatro trozos. Hervir el agua con el vino, la sal, las hojas de laurel. Cocer en ese mismo agua los trozos de pollo durante 35-40 minutos. Dejar enfriar el pollo. Quitar la piel y empanarlos. Freírlos en la freidora caliente, a 170 °C durante 7-8 minutos. Volver los trozos de pollo al cabo de 4 minutos.

Preparar los muslos de pollo de modo idéntico. Freírlos durante 7-10 minutos. Volverlos al cabo de 4 minutos.

Coliflor rebozada

Separar los ramilletes de la coliflor limpia.

Cocerlos durante unos 10 minutos en agua y sal, hasta que estén «al diente». Dejarlos enfriar y empanarlos o pasarlos por harina y huevo batido. Freírlos en la freidora caliente a 190 °C durante 3-5 minutos, volviéndolos.

Buñuelos berlineses (o de Carnaval)

500 gramos de harina, ¼ litro de leche tibia, 2 huevos, 1 paquetito de levadura de panadero, 2 paquetitos de azúcar de vainilla, 50 gramos de mantequilla fundida (fría), 50 gramos de azúcar, una pizca de sal, una pizca de nuez moscada molida, azúcar glas para espolvorear.

Formar una masa de levadura con todos los ingredientes. Cubrir la masa y dejarla reposar (levar) en un lugar templado, hasta que duplique su volumen. Volver a amasarla a fondo. Extender (arrollar) la masa hasta que tenga entre 0,5 y 1 cm de grosor. Cortar la masa por la mitad. Marcar en la masa con un vaso o una taza pastas redondas con un diámetro aprox. de 8-9 cm. Poner una cucharadita de confitura en el centro de las pastas marcadas. Colocar la otra mitad de la masa no marcada encima de las pastas marcadas. Cortar ahora los buñuelos enteros con el vaso o la taza. Dejar reposar (levar) los buñuelos en un lugar templado. Introducirlos en la freidora caliente, con el lado levado hacia abajo. Freír los buñuelos directamente en la cubeta de la freidora y con la tapa puesta, durante 3 minutos a 170 °C. Volverlos con la espumadera. Freír los buñuelos otros 3 minutos más, sin poner la tapa en la freidora. Sacarlos de la cubeta. Dejarlos escurrir y enfriar. Espolvorearlos con azúcar glas.

Salsa remolada

150 gramos de mayonesa, 1-2 pepinillos medianos, 1 cebolla pequeña o mediana, 1 cucharilla de alcaparras, 1 pizca de azúcar, 1 pizca de sal, una cucharilla colmada de mostaza, 1 filete de anchoa.

Picar finamente todos los ingredientes y mezclarlos bien con la mayonesa.

Sugerencia: La salsa remolada se puede transformar con 3-4 cucharadas colmadas de ketchup y unas cuantas gotas de tabasco en una salsa picante.

Alioli (mayonesa con ajos)

150 gramos de mayonesa, 2-4 dientes de ajo, pimienta de Cayena, zumo de limón, una pizca de sal, una pizca de azúcar.

Pelar los dientes de ajo y pasarlos por la prensa de ajos (sale una pasta) o machacarlos en el mortero. Agregar el ajo, la pimienta de Cayena, el zumo de limón, la sal y el azúcar a la mayonesa. Mezclar y remover todo bien. Sazonar a gusto.

Máxima cantidad de alimentos, fritos en la máxima cantidad de aceite admisible:

Alimentos frescos	Peso aprox.	Temperatura	Tiempo de fritado, en minutos	Operaciones
1 chuleta, natural	220 gramos	160-170 °C	6-8	dar la vuelta
1 chuleta, empanada	250 gramos	160-170 °C	7-9	dar la vuelta
1 filete o escalope	200 gramos	170 °C	3-5	dar la vuelta
1 escalope Cordon bleu	220 gramos	170 °C	4-5	dar la vuelta
1 brocheta de cordero	150 gramos	160-170 °C	3-5	dar la vuelta
2 pinchos de solomillo	250 gramos	160-170 °C	2-3	dar la vuelta
2 filetes de pechuga de pollo, empanados (alimento precocinado, descongelado)	300 gramos	160-170 °C	7-9	dar la vuelta
2 - 3 filetes de abadejo, naturales	300 gramos	170 °C	4-5	dar la vuelta
2 - 3 filetes de abadejo, empanados	360 gramos	160-170 °C	4-5	dar la vuelta
4 - 6 champiñones rebozados	200 gramos	170 °C	3-5	dar la vuelta
4 rodajas de berenjena, empanadas o rebozadas (aprox. 1 cm de grosor)	200 gramos	170-180 °C	2-4	dar la vuelta
Patatas fritas hechas de patatas frescas (véanse los consejos y sugerencias)	1000 gramos	190 °C	10-12 3-5	fritura previa, bajarlas varias veces lentamente, agitarlas tres veces, dejarlas enfriar, dorarlas
2 trozos de Camembert, empanados	300 gramos	170 °C	2-3	dar la vuelta
2 plátanos (bananas) rebozados	300 gramos	170 °C	2-3	dar la vuelta
4 rodajas de manzana rebozadas (aprox. 1 cm de grosor)		170 °C	2-3	dar la vuelta

Alimentos congelados	Peso aprox.	Temperatura	Tiempo de fritado, en minutos	Operaciones
3 filetes de pescado, natural	300 gramos	180 °C	7-8	dar la vuelta
3 filetes de pescado, empanados	350 gramos	180 °C	7-9	dar la vuelta
Dorar patatas fritas precocinadas	900 gramos	190 °C	11-13	agitar varias veces

Este aparelho foi concebido para fins domésticos e não para utilização industrial. Por favor, leia com atenção as instruções de serviço e guarde-as em local seguro.

Instruções de Segurança

⚠ Perigo de Choque Eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Utilizar o aparelho somente se o cabo de ligação e o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Desligar sempre a ficha da tomada depois de qualquer utilização, ao abandonar o local de utilização, ou em caso de avaria. Manter o cabo de alimentação de corrente afastado de componentes quentes e não o passar nunca sobre arestas aguçadas ou de corte afiado.

Reparações no aparelho, como por ex. substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por Serviços Técnicos autorizados para se evitarem situações de perigo.

Nunca utilizar o aparelho, sem vigilância constante.

⚠ Atenção!

Partes do aparelho, como por ex. os bordos da cuba, e o vapor podem estar muito quentes. O aparelho é indicado apenas para fritar e não para ferver líquidos.

Panorâmica geral

Fig. 1

- a Tecla para abertura da tampa
- b Tampa com visor e filtro permanente
- c Tecla de bloqueio
- d Indicação de funcionamento/pronta
- e Cesto de fritura
- f Módulo de comando com aquecimento
- g Compartimento para arrumação do cabo
- h Regulador de temperatura sem escalonamento e com função de ligar / desligar
- j Escala de fritura
- k Cubo em inox

Local de trabalho

⚠ Atenção!

Nunca colocar o aparelho sobre ou junto de uma superfície quente (por ex. placa de fogão).

A fritadeira deve ser utilizada apenas sobre uma superfície plana, estável e limpa (por ex. a bancada da cozinha).

Antes da primeira utilização

Limpar bem a fritadeira, ver capítulo **Limpeza**.

- Premindo a tecla de abertura, a tampa abre automaticamente (Fig. 1a).
- Premir a tecla de bloqueio, pôr a pega em posição horizontal e engatá-la (Fig. 1c).

Gordura ou óleo

⚠ Atenção!

A gordura para fritura tem que poder suportar temperaturas elevadas. O ponto de fumo deve situar-se ca. de 220 °C. A temperatura de colocação dos alimentos para fritar é de ca. de 170 °C até 190 °C.

Não são adequados

óleos e gorduras prensados a frio e não temperados, como por ex. azeite, óleo de germen de trigo, óleo de linhaça, banha de porco e manteiga.

São adequados

gorduras ou óleos vegetais temperados.

Nunca ligar a fritadeira vazia.

Deitar o óleo na cuba fria.

⚠ Atenção!

Nunca misturar óleo com outra gordura.

Pode haver grande formação de espuma e esta vir por fora. Também é perigoso misturar tipos diferentes de óleos ou de gorduras.

	Gordura	Óleo
Quantidade	2,2-2,6 kg	2,5-3 lt.

A indicação do nível do óleo encontra-se no interior da cuba. Os níveis *máximo* e *mínimo* não devem ser ultrapassados.

⚠ Perigo de queimaduras

Ter muito cuidado, sempre que trabalhar com gordura quente e manter sempre as crianças afastadas.

Na utilização de gordura sólida proceda do seguinte modo:

a) Aquecer gordura sólida para frituras

Derreter a gordura com aquecimento moderado num tacho separado.

Assim que a gordura estiver derretida, retirar, imediatamente, o tacho da fonte de calor.

Colocar a fritadeira sobre um lava-loiças seco.

Deitar com cuidado a gordura derretida no recipiente de aço inox da fritadeira.

Fechar a tampa e transportar a fritadeira com todo o cuidado para o local de trabalho.

Ligar a ficha à tomada e regular o selector de temperatura para a temperatura desejada.

b) Aquecer gordura sólida directamente na fritadeira

⚠ Perigo de queimaduras

Nunca proceder de forma diferente daquela que aqui se indica! A gordura quente que derreteu mais próxima da resistência pode respingar através da camada superior que ainda se encontra solidificada.

A gordura para frituras, antes de derreter, deve ficar em repouso até atingir a temperatura ambiente. A gordura, fria ao ser aquecida, respinga com maior intensidade que a gordura que se encontra à temperatura ambiente.

Com um objecto de madeira ou de plástico fazer, com cuidado, alguns furos na gordura (ver Fig. 2): Cuidado para não danificar a resistência! Fechar a tampa.

Colocar o regulador de temperatura em 160 °C. Enquanto a gordura estiver a derreter, manter a tampa fechada para evitar os respingos.

Limitador de temperatura

O limitador de temperatura actua se a fritadeira for utilizada incorrectamente (p. ex. aquecer sem óleo na cuba ou derreter pedaços de gordura). Para poder voltar a ligar o aparelho, deixar que este arrefeça e, depois, com a ponta dum lápis, premir o botão de reentrada em funcionamento na abertura «RESET» na parte de trás do painel de comandos.

Fritar

Fritar apenas com o cesto!

Regular o selector de temperatura para a temperatura correcta (Fig. 1h), ver escala de fritura no aparelho (Fig. 1j) e a tabela nas páginas seguintes.

Deste modo, a fritadeira fica ligada e a indicação fica iluminada (Fig. 1d). A indicação de pronta apaga-se, logo que é atingida a temperatura correcta. A indicação de funcionamento, à direita, está sempre iluminada, enquanto o aparelho estiver ligado.

Colocar os alimentos no cesto, baixando-o lentamente e fechar a tampa. A fritura pode ser controlada através do visor. Terminada a fritura, fazer subir o cesto e deixar escorrer os alimentos (Fig. 1e).

Não temperar os alimentos sobre a fritadeira! Retirar e despejar o cesto e introduzir novos alimentos.

Depois de fritar todos os alimentos, posicionar o regulador de temperatura em «OFF» e desligar a ficha da tomada.

Retirar da cuba o cesto e o módulo de comando com o aquecimento (Fig. 1f).

Filtrar a gordura ainda líquida ou o óleo por um filtro com a malha apertada, para que os mesmos possam ser utilizados várias vezes (Fig. 3). No caso desta fritadeira as impurezas concentram-se na «zona fria», por baixo da resistência e não queimam. Elas são eliminadas pelo filtro.

⚠ Atenção!

Gordura ou óleo usados ou com resíduos podem inflamar automaticamente, se forem sobreaquecidos. Por isso, substitua o óleo atempadamente. Em caso de incêndio, desligue a ficha da tomada e, com a tampa, cobrir a gordura a arder.

Nunca utilize água para apagar o fogo.

Substituir a gordura de fritar, quando esta

- estiver castanha
- tiver um cheiro desagradável.
- deitar fumo prematuramente.

Retirar o módulo de comando com aquecimento, retirar a cuba e despejar o óleo, depois de arrefecido, num recipiente.

Nem o óleo nem a gordura devem ser deitados no lixo doméstico. Informe-se junto dos serviços municipalizados sobre a localização dos centros de recolha.

Limpeza

Desligar a ficha da tomada.

⚠ Perigo de choque eléctrico

O aparelho, com o cabo e o aquecimento removível, **nunca** deve ser mergulhado em água ou lavado sob água corrente!

Limpar o aquecimento com papel de cozinha ou um pano húmido.

A cuba de inox e a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Antes da lavagem, remover os restos de óleo e os resíduos dos fritos com uma espátula e papel de cozinha.

Indicações sobre Reciclagem

Dirija-se a um agente especializado ou à sua Câmara Municipal, para se informar sobre os processos de reciclagem actuais.

Conselhos

- O óleo / a gordura (a partir de 170 °C) não absorvem nem cheiros nem sabores. Por isso, pode-se fritar peixe primeiro e, depois, alimentos doces ou fruta, sem que haja alteração do sabor. Resíduos de panados ou restos de massas, que poderiam transmitir sabor, permanecem na «zona fria» e não prejudicam o sabor.

- Alimentos do mesmo tamanho e espessura podem ser fritos juntamente. Como estes alimentos necessitam do mesmo tempo de fritura, podem ser retirados ao mesmo tempo.
- Não colocar demasiados alimentos para fritar de uma só vez na fritadeira. Os alimentos devem nadar na gordura. É preferível fazer várias frituras!
- Alimentos ultracongelados: Eliminar pedaços de gelo, sacudindo a embalagem, e carregar o cesto fora da fritadeira, para reduzir ao mínimo os salpicos de gordura.
- Peixe congelado deve ser frito já na fase de descongelação. Deste modo, reduz-se o tempo de fritura e o peixe fica com uma cor loira mais agradável.
- Gorgetes, beringelas e similares, devem ser descascadas, antes de panada. Assim, o panado adere melhor.
- Para se evitar que o queijo Camembert derreta, este deve ser, primeiro, panado duas vezes.
- Fazer vários cortes no osso de costeletas, antes de as fritar, isto proporciona uma fritura mais uniforme.
- Batatas fritas frescas **devem** ser bem secas com um pano, antes de as fritar. Ao baixar o cesto, este **deve** ser mergulhado e levantado várias vezes até que a espuma do óleo tenha repousado.
- Alimentos húmidos ou ultracongelados provocam uma formação intensa de espuma. Por isso:
O cesto com os alimentos deve ser baixado lentamente e mergulhado várias vezes no óleo / gordura. Com este procedimento, evita-se que a gordura venha por fora.
- Alimentos acabados de fritar devem escorrer sobre papel próprio.

Receitas:

Polme para fritar

2 a 3 ovos; 200 gr. de farinha, ¼ lt. de leite ou cerveja; 1 ch. de sopa de óleo e uma pitada de sal.

Bater bem os ingredientes até obter uma massa lisa. Pode, agora, envolver neste polme carne, peixe, legumes ou frutos. Seguidamente, fritá-los até que fiquem bem loiros.

Panados

2 ovos, 100 a 150 gr. de farinha, 100 a 150 gr. de pão de ralado, aromas (queijo ralado, ervas aromáticas, especiarias).

Passar os alimentos, previamente temperados de sal, pela farinha, pelo ovo batido e pelo pão ralado. O pão ralado pode ser misturado com os condimentos / aromas.

Almôndegas para festas

500 gr. de carne vaca e de porco picadas, 2 ovos, 1 carcaça demolhada e partida em bocadinhos pequenos, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta, 1 pitada de mangerona, 1 cebola média cortada muito fina, 1 a 2 dentes de alho picadinhos.
Misturar bem todos os ingredientes.
Moldar almôndegas pequenas de ca. de 40 gr.
Fritar na fritadeira pré-aquecida a 170 °C, durante 5 a 6 minutos.

Frangos /

Quartos de Frango panados

1 frango (1 a 1,2 kg), 1 a 1½ lt. de água, ¼ lt. de vinho branco, 1 pitada de sal, 3 a 4 folhas de louro, panados (ver receita).
Cortar o frango em quartos. Ferver a água juntamente com o vinho e a folha de louro.
Cozer o frango em pedaços durante 35 a 40 minutos. Deixar arrefecer, tirar a pele e envolver os pedaços de frango nos ingredientes para panar. A seguir, fritar na fritadeira pré-aquecida a 170 °C, durante 7 a 8 minutos.
Voltar ao fim de 4 minutos.
As pernas de frango são preparadas da mesma maneira. Fritar estas durante 7 a 10 minutos.
Voltar ao fim de 4 minutos.

Couve-flor frita

Depois de limpa, cortar a couve-flor em pedaços pequenos. Cozer os pedaços, durante 10 minutos, em água temperada com sal.
Deixar arrefecer e panar ou envolver em polme.
Fritar na fritadeira pré-aquecida a 190 °C, durante 3 a 5 minutos. Voltar a meio da fritura.

Sonhos / Bolas de Berlim

500 gr. de farinha, ¼ lt. de leite morno, 2 ovos, 1 pacote de fermento em pó, 2 pacotes de açúcar baunilhado, 50 gr. de manteiga derretida (fria), 50 gr. de açúcar, 1 pitada de sal, 1 pitada de nós moscada, açúcar em pó para polvilhar. Com estes ingredientes preparar uma massa, *cobrir, depois, a massa e deixá-la levedar em local quente até esta atingir o dobro do volume. Voltar a bater bem a massa. Estender a massa com cerca de 0,5 a 1 cm de espessura. Com a ajuda da boca de um copo, cortar bolinhos circulares com cerca de 8-9 cm de diâmetro. No meio de cada bolinho colocar um pouco de compota. Colocar outra camada de massa e fazer alguns furos nos bolinhos. Deixar novamente os sonhos a levedar em local quente e, depois, introduzi-los na frigideira pré-aquecida, com a parte levedada para baixo. Fritar a 170 °C durante cerca de 3 minutos, com a tampa fechada. Com uma escumadeira, virar os sonhos, deixando, depois, a tampa aberta. Continuar a fritar durante mais cerca de 3 min. Deixar os sonhos / bolas de Berlim escorrer e arrefecer numa rede. Seguidamente, polvilhar com açúcar em pó.*

Molho picante (Remoulade)

Ca. de 150 gr. de maionese, 1-2 pepinos de conserva médios, 1 cebola pequena, 1 colher de chá de alcázaras, 1 pitada de açúcar, 1 pitada de sal, 1 colher de chá rasa de mostarda, 1 filete de anchova.

Ralar finamente todos os ingredientes e mexê-los bem com a maionese.

Conselho: Este molho pode ser transformado num molho bastante picante, se lhe adicionar algumas gotas de Tabasco e 3 a 4 colheres de sopa de «Ketchup».

Molho de alho picante «Ailloli»

150 gr. de maionese, 2 ovos bem cozidos frios, 2 a 4 dentes de alho, pimenta de «Cayenne», sumo de limão, uma pitada de sal, 1 pitada de açúcar.

Picar bem os ovos e juntar com a maionese. Descascar os dentes de alho e passe-os por uma prensa própria para alhos. Juntar o resto dos ingredientes e mexer bem. Se necessário, corrigir os temperos.

Quantidade máx. de alimentos a fritar na quantidade máx. de óleo:

Alimentos frescos para fritar	Peso aprox.	Temperatura	Tempo de fritura em minutos	Procedimento
1 costeleta ao natural	220 gr.	160–170 °C	6–8	virar
1 costeleta panada	250 gr.	160–170 °C	7–9	virar
1 escalope de vitela	200 gr.	170 °C	3–5	virar
1 bife «cordon bleu»	220 gr.	170 °C	4–5	virar
1 espetada «Shaschik»	150 gr.	160–170 °C	3–5	virar
2 espetadas de filetes	250 gr.	160–170 °C	2–3	virar
2 filetes de peito de frango panados (confeccionados descongelados)	300 gr.	160–170 °C	7–9	virar
2–3 filetes de salmão ao natural	300 gr.	170 °C	4–5	virar
2–3 filetes de salmão panados	360 gr.	160–170 °C	4–5	virar
4–6 cogumelos envolvidos em polme	200 gr.	170 °C	3–5	virar
4 rodela de beringela panadas ou envolvidas em polme (ca. 1 cm de espessura)	200 gr.	170–180 °C	2–4	virar
Batatas novas fritas cortadas em palitos (ver sugestões)	1000 gr.	190 °C	10–12 3–5	Fazer uma pre-fritura, mergulhar lentamente várias vezes, sacudir o óleo 3 vezes, arrefecer. alóirar
2 pedaços de queijo «Camembert» panados.	300 gr.	170 °C	2–3	virar
2 bananas envolvidas em polme	300 gr.	170 °C	2–3	virar
4 rodela de maçã envolvidas em polme (ca. 1 cm. de espessura)		170 °C	2–3	virar

Alimentos congelados para fritar	Peso aprox.	Temperatura	Tempo de fritura em minutos	Procedimento
3 filetes de peixe ao natural	300 gr.	180 °C	7–8	Virar
3 filetes de peixe panados	350 gr.	180 °C	7–9	Virar
Alóirar batatas fritas congeladas	900 gr.	190 °C	11–13	Sacudir o óleo várias vezes

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε καλά.

Υποδείξεις ασφαλείας

Δ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής. Συνδέετε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες και φθορές. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μετά από κάθε χρήση, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα. Μη φέρνετε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής και μην το σύρετε πάνω από αιχμηρές άκρες. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. αλλαγή ενός φθαρμένου καλωδίου σύνδεσης, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.

Δ Προσοχή!

Διάφορα μέρη της συσκευής, όπως π.χ. η άκρη του δοχείου, και ο εξερχόμενος ατμός είναι δυνατόν να καίνε πολύ. Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για τηγάνισμα και όχι για βρόσιμο υγρών.

Με μια ματιά

Εικόνα 1

- a Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού
- b Καπάκι με παράθυρο και φίλτρο διαρκείας
- c Πλήκτρο ασφάλισης
- d Ένδειξη λειτουργίας / ετοιμότητας λειτουργίας
- e Συρμάτινο καλάθακι
- f Μέρος χειρισμού με θερμαντικό στοιχείο
- g Χώρος τοποθέτησης καλωδίου
- h Ρυθμιστής θερμοκρασίας χωρίς διαβαθμίσεις, με λειτουργία On / Off
- j Κλίμακα τηγανίσματος
- k Δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα

Χώρος εργασίας

Δ Προσοχή!

Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή πάνω ή δίπλα από ζεστή επιφάνεια (π.χ. εστία κουζίνας). Η φριτέζα πρέπει να λειτουργεί μόνον επάνω σε επίπεδη, σταθερή και καθαρή επιφάνεια (π.χ. πάγκος εργασίας της κουζίνας).

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίζετε καλά τη φριτέζα, βλ. Καθαρισμός.

- Πατήστε το πλήκτρο ανοίγματος, το καπάκι ανοίγει αυτόματα (εικόνα 1a).
- Πατήστε το πλήκτρο ασφάλισης, φέρνετε τη λαβή σε οριζόντια θέση και την ασφαλίσετε (εικόνα 1c).

Λίπος ή λάδι

Δ Προσοχή!

Το λίπος τηγανίσματος πρέπει να είναι δυνατόν να θερμανθεί σε υψηλή θερμοκρασία. Το σημείο ατμοποίησης (θερμοκρασία, στην οποία αρχίζει να καπνίζει το λίπος) θα πρέπει να ανέρχεται στους 220 °C περίπου.

Η θερμοκρασία τοποθέτησης των τροφίμων, τα οποία πρόκειται να τηγανιστούν, κυμαίνεται μεταξύ 170 °C και 190 °C.

Ακατάλληλα είναι

παρθένα έλαια και λίπη, τα οποία δεν έχουν σκληρυνθεί, όπως π.χ. ελαιόλαδο, έλαιο από φίλτρο σπαραριού, λινέλαιο, χοιρινό λίπος και βούτυρο.

Κατάλληλα είναι

φυτικά λίπη και έλαια, τα οποία έχουν σκληρυνθεί.

Μη θέτετε ποτέ τη φριτέζα σε λειτουργία, όταν είναι άδεια.

Ρίχνετε το λάδι στο κρύο δοχείο.

Δ Προσοχή!

Μην αναμιγνύετε ποτέ λάδι και λίπος, διότι θα μπορούσε να σχηματιστεί μέσα στη φριτέζα μεγάλη ποσότητα αφρού και να υπερχειλίσει το μίγμα. Επίσης και η ανάμιξη διαφόρων ειδών λαδιού ή λίπους μεταξύ τους είναι επικίνδυνη!

Ποσότητα πλήρωσης	Λίπος	Λάδι
	2,2-2,6 kg	2,5-3 l

Η ένδειξη της στάθμης πλήρωσης βρίσκεται εντός του δοχείου.

Το ύψος πλήρωσης δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το σημάδι για τη μέγιστη δυνατή ποσότητα (max.) ούτε να βρίσκεται κάτω από το σημάδι για την ελάχιστη δυνατή ποσότητα (min.).

Δ Κίνδυνος ζεματίσματος

Κατά τη χρήση καυτού λίπους εφιστάται ιδιαίτερη προσοχή. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Σε περίπτωση χρήσης στερεού λίπους ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

α) Ζέσταμα καινούργιου στερεού λίπους τηγανίσματος

Λιώνετε το λίπος σε μέτρια θερμοκρασία σε ξεχωριστό σκεύος.

Όταν λιώσει το λίπος, παίρνετε το σκεύος αμέσως από τη φωτιά.

Βάζετε τη φριτέζα μέσα στον στεγνό νεροχύτη.

Χύνετε το λιωμένο λίπος προσεκτικά μέσα στο δοχείο της φριτέζας από ανοξείδωτο χάλυβα. Κλείνετε το καπάκι και μεταφέρετε τη φριτέζα προσεκτικά στον χώρο εργασίας. Βάζετε το φιν στην πρίζα και ρυθμίζετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

β) Ζέσταμα λίπους τηγανίσματος που έχει πηξει μέσα στην φριτέζα

Δ Κίνδυνος ζεματίσματος

Μην ζεσταίνετε ποτέ το λίπος με άλλον τρόπο, απ' ότι περιγράφεται εδώ! Το λίπος που έχει λιώσει κοντά στο θερμαντικό στοιχείο, μπορεί διαφορετικά να σας πιτσιλίζει μέσα από την υπερκείμενη στερεά στοιβάδα.

Πριν το λιώσιμο φέρνετε το λίπος τηγανίσματος σε θερμοκρασία δωματίου. Το κρύο λίπος πιτσιλίζει κατά το ζέσταμα περισσότερο από το λίπος με θερμοκρασία δωματίου.

Κάνετε με ένα ξύλινο ή πλαστικό αντικείμενο προσεκτικά μερικές τρύπες στο λίπος (βλ. στη **εικόνα 2**). Προσοχή, να μην καταστραφεί το θερμαντικό στοιχείο!

Κλείνετε το καπάκι.

Ρυθμίζετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στους 160 °C.

Κατά τη διαδικασία λιώσιματος κρατάτε το καπάκι κλειστό, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα.

Οριοθέτης θερμοκρασίας

Ο οριοθέτης θερμοκρασίας ενεργοποιείται, όταν γίνει λανθασμένος χειρισμός της φριτέζας (π.χ. όταν θερμαίνεται χωρίς λάδι στο δοχείο ή κατά το λιώσιμο κομματιών λίπους). Για την εκ νέου θέση σε λειτουργία αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει και πατάτε στην πίσω μεριά του πίνακα χειρισμού με ένα στυλό το κουμπί επανενεργοποίησης στο άνοιγμα "RESET".

Τηγάνισμα

Τηγανίζετε μόνον με το συρμάτινο καλαθάκι!

Φέρνετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στη σωστή θερμοκρασία (**εικόνα 1h**), βλ. στην κλίμακα τηγανίσματος στη συσκευή (**εικόνα 1j**) και στον πίνακα στις επόμενες σελίδες.

Έτσι η συσκευή τίθεται σε λειτουργία και η ένδειξη ανάβει (**εικόνα 1d**). Η ένδειξη ετοιμότητας λειτουργίας σβήνει, όταν έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία. Η ένδειξη λειτουργίας τέρμα δεξιά είναι πάντοτε αναμμένη, όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Τοποθετείτε τα τρόφιμα μέσα στο συρμάτινο καλαθάκι και το βυθίζετε αργά μέσα στη συσκευή, κλείνετε το καπάκι. Από το παράθυρο μπορείτε να ελέγχετε το τηγάνισμα. Μετά το τηγάνισμα ανασκώνετε το συρμάτινο καλαθάκι και αφήνετε τα τηγανισμένα τρόφιμα να στραγγίσουν (**εικόνα 1e**).

Μην καυκεύετε τα τηγανισμένα τρόφιμα πάνω από τη φριτέζα!

Βγάζετε το συρμάτινο καλαθάκι, σηκώνοντάς το προς τα έξω, το αδειάζετε και το γεμίζετε εκ νέου.

Μετά το τελευταίο τηγάνισμα φέρνετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στο "OFF" και τραβάτε το φιν από την πρίζα.

Βγάζετε το συρμάτινο καλαθάκι και το μέρος χειρισμού με θερμαντικό στοιχείο από το δοχείο (**εικόνα 1f**).

Σουρώνετε το λίπος ή το λάδι, όσο είναι ακόμα υγρό, με ψιλό σουρωτήρι, για να μπορέσετε να το χρησιμοποιήσετε συχνότερα (**εικόνα 3**). Σ' αυτή τη φριτέζα οι ρύποι επικαθόνται στη "ψυχρή ζώνη" κάτω από το θερμαντικό στοιχείο και δεν καίγονται. Αυτοί απομακρύνονται με το σούρωμα.

Δ Προσοχή!

Το παλιό ή βρώμικο λίπος ή λάδι αυταναφλέγεται, όταν υπερθερμανθεί. Γι' αυτό πρέπει να αλλάζετε το λάδι έγκαιρα. Σε περίπτωση πυρκαϊάς τραβάτε το φιν από την πρίζα και κατασβήνετε το καιγόμενο λίπος, σκεπάζοντάς το με το καπάκι.

Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ νερό για το σβήσιμο της φωτιάς.

Ανάνεωνετε το λίπος τηγανίσματος, όταν αυτό

- αποκτήσει καφέ χρώμα,
- μυρίζει άσχημα,
- καπνίζει πολύ νωρίς σε χαμηλή θερμοκρασία.

Αφαιρείτε το μέρος χειρισμού με θερμαντικό στοιχείο, βγάζετε το δοχείο και χύνετε το υγρό, αλλά κρύο λάδι ή λίπος μέσα σε κατάλληλο δοχείο.

Παλιά λίπη και λάδια δεν επιτρέπεται να χύνονται ούτε στην εγκατάσταση σχηματισμού κοπροχώματος ούτε στα οικιακά απορρίματα. Για τις διευθύνσεις Κέντρων Συλλογής παλιών λαδιών απευθυνθείτε στις Κοινοτικές ή τις Δημοτικές Αρχές της περιοχής σας.

Καθαρισμός

Τραβάτε το φιλ από την πρίζα.

Δ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίσετε ποτέ το περίβλημα με το καλώδιο και το αφαιρούμενο θερμαντικό στοιχείο μέσα σε νερό ούτε να το ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό!

Τρίβετε το θερμαντικό στοιχείο με χαρτί κουζίνας ή βρεγμένο πανί.

Το δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα και το καπάκι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Απομακρύνετε τα κατάλοιπα του λαδιού ή του λίπους πριν το πλύσιμο με σπάτουλα και χαρτί κουζίνας.

Υποδείξεις απόσυρσης

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Συμβουλές

- Το λάδι / λίπος δεν παίρνει κατά το τηγάνισμα στη φριτέζα (από 170 °C) ούτε μυρωδιά ούτε γεύση. Έτσι μπορείτε να τηγανίσετε πρώτα ψάρι και αμέσως μετά αρτοσκευάσματα ή φρούτα χωρίς να αλλοιωθούν οι γεύσεις. Κατάλοιπα, π.χ. από τηγανητά πανέ ή από χυλό τηγανίσματος, τα οποία θα μετέδιδαν τη γεύση, παραμένουν στην "ψυχρή ζώνη" και έτσι δεν επηρεάζουν τη γεύση.
- Τα τρόφιμα με παρόμοιο μέγεθος και πάχος τηγανίζονται από κοινού. Λόγω του ότι απαιτείται περίπου ο ίδιος χρόνος τηγανίσματος, μπορείτε να αφαιρέσετε τα τρόφιμα συγχρόνως.
- Μην τοποθετείτε μεμιάς πολλά τρόφιμα μέσα στη φριτέζα - τα τρόφιμα πρέπει να "κολυμπούν" μέσα στο λίπος. Σας συνιστούμε να κάνετε περισσότερες τηγανιές!
- Κατεψυγμένα τρόφιμα: Τινάζετε τον πάγο και γεμίζετε το συρμάτινο καλαθάκι έξω από τη φριτέζα, ούτως ώστε να μειωθούν τα πιτσιλίσματα από το λίπος.
- Το κατεψυγμένο ψάρι πρέπει να το αφήνετε να ξεπαγωσει λίγο. Έτσι μειώνεται η διάρκεια του τηγανίσματος και το ψάρι παίρνει ένα ωραίο χρυσοκίτρινο χρώμα.

- Προτού τυλίξετε τα κολοκυθάκια, τις μελιτζάνες κτλ. με τα υλικά για τηγανητά πανέ, τα αποφλοιώνετε. Έτσι κολλά καλύτερα η κρούστα του πανέ.
- Για να μην "τρέξει" πολύ το τηγανισμένο τυρί Camembert, σας συνιστούμε να το τυλίξετε δύο φορές, προτού το τηγανίσετε, με τα υλικά για τηγανητά πανέ.
- Προτού τηγανίσετε τις μπριζόλες, τις χαράξετε πολλές φορές στο κόκαλο. Αυτό διευκολύνει το ομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Όταν θέλετε να ετοιμάσετε τηγανητές πατάτες από φρέσκιες πατάτες, αυτές **πρέπει**, προτού τηγανιστούν, να στεγνωθούν πολλές φορές με πανί. Κατά το βύθισμα του συρμάτινου καλαθιού μέσα στο καυτό λάδι / λίπος, αυτό **πρέπει** να σπκωθεί και να βυθιστεί πολλές φορές, μέχρι να σταματήσει να αφρίζει το λάδι / λίπος.
- Όταν ρίχνετε βρεγμένα ή κατεψυγμένα τρόφιμα, το καυτό λίπος αφρίζει πολύ ισχυρά. Γι' αυτό: Βυθίζετε το συρμάτινο καλαθάκι αργά μέσα στο λάδι / λίπος και το βγάζετε πάλι. Επαναλαμβάνετε αυτή τη διαδικασία πολλές φορές. Έτσι αποφεύγετε την υπερχειλίση του λίπους.
- Σκουπίζετε τα φρεσκοτηγανισμένα τρόφιμα απαλά με χαρτί κουζίνας.

Συνταγές

Ζύμη τηγανίσματος (χυλός)

2 έως 3 αβγά, 200 γρ. αλεύρι, ¼ λίτρου γάλα ή μπύρα, 1 κουταλιά σούπας (κ.σ.) λάδι, 1 πρέζα αλάτι.

Ανακατεύετε όλα τα υλικά σε λείο χυλό. Ανάλογα με την προτίμησή σας μπορείτε να βουτήξετε μέσα στον χυλό κρέας, ψάρι, λαχανικά ή φρούτα, τα οποία ψήνετε στη συνέχεια μέσα στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν ένα χρυσοκίτρινο χρώμα.

Υλικά για τηγανητά πανέ

2 αβγά, περ. 100-150 γρ. αλεύρι, περ. 100-150 γρ. γαλέτα, αρωματικά υλικά (τριμμένο τυρί, αρωματικά χόρτα, καρυκεύματα).

Αλευρώνετε από όλες τις μεριές τα αλατισμένα τρόφιμα, τα οποία πρόκειται να τηγανιστούν, τα βουτάτε κατόπιν στο χτυπημένο αβγό και τα τυλίγετε στο τέλος με γαλέτα. Ανάλογα με την προτίμησή σας μπορείτε να αναμίξετε τη γαλέτα με τα αρωματικά υλικά.

Κεφτεδάκια

500 γρ. ανάμικτος κιμάς από βοδινό και χοιρινό κρέας, 2 αβγά, 1 μουσκεμένο και στυμμένο ψωμάκι, μία πρέζα αλάτι, μία πρέζα πιπέρι, μία πρέζα μαντζουράνα, 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι μεσαίου μεγέθους, 1-2 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο. Ζυμώνετε καλά όλα τα υλικά μαζί. Πλάθετε κεφτεδάκια των 40 γρ. περίπου και τα ψήνετε στην προθερμασμένη φριτέζα επί 5 έως 6 περίπου λεπτά στους 170 °C.

Τηγανητό κοτόπουλο / μπουτία κοτόπουλου

1 κοτόπουλο (περ. 1-1,2 κιλά), περ. 1-1½ λίτρα νερό, ¼ λίτρου άσπρο κρασί, μια καλή πρέζα αλάτι, 3-4 φύλλα δάφνης, υλικά για τηγανητά πανέ (βλ. αντίστοιχη συνταγή).

Χωρίζετε το κοτόπουλο σε τέσσερα κομμάτια. Βράζετε το νερό και το άσπρο κρασί μαζί με το αλάτι και τα φύλλα δάφνης. Βράζετε το κοτόπουλο μέσα σ' αυτό το μίγμα επί 35-40 περίπου λεπτά. Αφήνετε το κοτόπουλο να κρυώσει, αφαιρείτε την πέτσα του και το τυλίγετε με τα υλικά για τηγανητά πανέ. Ψήνετε το κοτόπουλο στην προθερμασμένη φριτέζα επί 7-8 περίπου λεπτά στους 170 °C. Μετά από 4 περίπου λεπτά γυρίζετε τα κομμάτια.

Ετοιμάζετε τα μπουτία κοτόπουλου κατά τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Ψήνετε τα κομμάτια στην φριτέζα επί 7-10 περίπου λεπτά. Γυρίζετε τα μπουτία μετά από 4 περίπου λεπτά.

Κουνουπίδι τηγανητό

Χωρίζετε το καθαρισμένο κουνουπίδι σε μικρά κλωνάρια. Βάζετε τα κομμάτια να βράσουν μέσα σε βραστό, αλατισμένο νερό επί 10 περίπου λεπτά (αυτά πρέπει να παραμείνουν τραγανιστά), τα αφήνετε να κρυώσουν και τα τυλίγετε με τα υλικά για τηγανητά πανέ ή τα βουτάτε σε ζύμη τηγανίσματος. Τα ρίχνετε στην προθερμασμένη φριτέζα να τηγανιστούν επί 3-5 περίπου λεπτά στους 190 °C. Στα ενδιάμεσα γυρίζετε τα κομμάτια.

Σάλτσα "Ρεμουλάντ"

Περ. 150 γρ. μαγιονέζα, 1-2 μεσαία αγγουράκια τουρσί, 1 μικρό κρεμμύδι, 1 κουταλάκι του τσαγιού κάπαρη, μία πρέζα ζάχαρη, μία πρέζα αλάτι, 1 κοφτό κουταλάκι του τσαγιού μουστάρδα, 1 φιλετάκι σαρδέλας.

Ψιλοκόβετε όλα τα υλικά και τα ανακατεύετε καλά μαζί με τη μαγιονέζα.

Η συμβουλή μας: Η σάλτσα "Ρεμουλάντ" μπορεί να μετατραπεί σε πικάντικη καφετερή σάλτσα, αν προσθέσετε περ. 3-4 κ.σ. κέτσαπ και μερικές σταγόνες Tabasco.

Ailloli

(πικάντικη σάλτσα με σκόρδο)

Περ. 150 γρ. μαγιονέζα, 2 σφιχτά, κρύα αβγά, 2-4 σκελίδες σκόρδο, πιπέρι καγιέν, χυμός λεμονιού, μία πρέζα αλάτι, μία πρέζα ζάχαρη. Προσθέτετε στη μαγιονέζα τα κρύα, ψιλοκομμένα αβγά. Καθαρίζετε το σκόρδο και το λιώνετε στην ειδική πρέσα. Ανακατεύετε και καρυκεύετε το μίγμα με πιπέρι καγιέν, χυμό λεμονιού, αλάτι και ζάχαρη.

Ντόνατς

500 γρ. αλεύρι, ¼ λίτρου χλιαρό γάλα, 2 αβγά, 1 πακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη, 2 βανίλιες, 50 γρ. λιωμένο βούτυρο (κρύο), 50 γρ. ζάχαρη, μία πρέζα αλάτι, μία πρέζα τριμμένο μοσχοκάρυδο, ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα.

Ζυμώνετε τα παραπάνω υλικά, σκεπάζετε τη ζύμη και την αφήνετε σε ζεστό μέρος, μέχρις ότου διπλασιαστεί σε όγκο. Ζυμώνετε κατόπιν τη ζύμη καλά και την ανοίγετε σε φύλλο πάχους 0,5-1 εκατοστού. Χωρίζετε το φύλλο στη μέση και σημαδεύετε στο ένα ήμισυ με ένα ποτήρι δίσκους (διαμέτρου περ. 8-9 εκατοστών). Τοποθετείτε στο κέντρο των σημαδεμένων δίσκων λίγη μαρμελάδα.

Τοποθετείτε το δεύτερο ήμισυ του φύλλου πάνω από το πρώτο και κόβετε τα ντόνατς με κουπί πατ. Αφήνετε τα ντόνατς να "Ξαναγίνουν" σε ζεστό μέρος και στη συνέχεια τα ρίχνετε με τη διογκωμένη μεριά τους προς τα κάτω μέσα στην προθερμασμένη φριτέζα.

Ψήνετε τα ντόνατς επί 3 λεπτά περίπου στους 170 °C με κλειστό το καπάκι. με το καπάκι κλειστό. Γυρίζετε τα ντόνατς με την τρυπητή κουτάλα, αφήνετε το καπάκι ανοιχτό και τα ψήνετε επί 3 περίπου λεπτά και από την άλλη μεριά. Τα βγάζετε και τα τοποθετείτε επάνω σε σχάρα να στραγγίσουν και να κρυώσουν. Στη συνέχεια τα πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη.

Μέγιστη ποσότητα τροφίμων που πρόκειται να τηγανιστούν στη μέγιστη ποσότητα λαδιού:

Φρέσκα τρόφιμα	Βάρος, περίπου	Θερμοκρασία	Διάρκεια τηγανίσματος σε λεπτά	Τρόπος τηγανίσματος
1 μπριζόλα, φυσική	220 γρ.	160–170 °C	6–8	γυρίζετε
1 μπριζόλα, πανέ	250 γρ.	160–170 °C	7–9	γυρίζετε
1 σνίτσελ	200 γρ.	170 °C	3–5	γυρίζετε
1 σνίτσελ, γεμιστό με ζαμπόν και τυρί	220 γρ.	170 °C	4–5	γυρίζετε
1 σουβλάκι	150 γρ.	160–170 °C	3–5	γυρίζετε
2 σουβλάκια φιλέτου	250 γρ.	160–170 °C	2–3	γυρίζετε
2 κομμ. στήθος κοτόπουλου, πανέ (τυποποιημένο προϊόν, ξεπαγωμένο)	300 γρ.	160–170 °C	7–9	γυρίζετε
2–3 κομμ. φιλέτο βακαλαίου, φυσικό	300 γρ.	170 °C	4–5	γυρίζετε
2–3 κομμ. φιλέτο βακαλαίου, πανέ	360 γρ.	160–170 °C	4–5	γυρίζετε
4–6 μανιτάρια σε χυλό τηγανίσματος	200 γρ.	170 °C	3–5	γυρίζετε
4 φέτες μελιτζάνες πανέ ή σε χυλό τηγανίσματος (περ. 1 cm πάχος)	200 γρ.	170–180 °C	2–4	γυρίζετε
Πατάτες για τηγάνισμα από φρέσκιες πατάτες (βλ. στις Συμβουλές)	1000 γρ.	190 °C	10–12 3–5	προτηγανίζετε, βυθίζετε αργά πολλές φορές, ανακινείτε 3 φορές, αφήνετε να κρυώσουν, ροδίζετε
2 κομμ. τυρί Camembert, πανέ	300 γρ.	170 °C	2–3	γυρίζετε
2 μπανάνες σε χυλό τηγανίσματος	300 γρ.	170 °C	2–3	γυρίζετε
4 στρογγυλές φέτες μήλου σε χυλό τηγανίσματος (περ. 1 cm πάχος)		170 °C	2–3	γυρίζετε

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Βάρος, περίπου	Θερμοκρασία	Διάρκεια τηγανίσματος σε λεπτά	Τρόπος τηγανίσματος
3 κομμ. φιλέτο ψαριού, φυσικό	300 γρ.	180 °C	7–8	γυρίζετε
3 κομμ. φιλέτο ψαριού, πανέ	350 γρ.	180 °C	7–9	γυρίζετε
Έτοιμες, προτηγανισμένες, κατεψυγμένες πατάτες, ρόδισμα	900 γρ.	190 °C	11–13	ανακινείτε πολλές φορές

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Güvenlik Bilgileri

⚠ Cereyan çarpma tehlikesi

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan prizine bağlayıp çalıştırınız. Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, cereyana bağlamayınız ve cihazı kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya her hangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu sıcak cisimlerden uzak tutunuz ve keskin kenarlar üzerinden geçirmeyiniz.

Her hangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler (örneğin arızalı bir kablounun değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılabilir. Cihaz çalışırken cihazın başından hiç bir zaman ayrılmayınız, daima denetleyiniz.

⚠ Dikkat!

Cihazın bazı bölümleri (örneğin içine yağ konulan bölümün kenarı) ve cihazdan çıkan buhar çok sıcak olabilirler.

Bu cihaz sadece kızartma işlemi için kullanılabilir. Her hangi bir sıvının kaynatılması veya ısıtılması için kullanılması yasaktır.

Kızartma Tencerenize Genel Bakış

Kullanma kitapçıkları bir çok model için yapılmaktadır. Sizin cihazınızın detayları ile resimler arasında farklılıklar olabilir. Lütfen cihazınız ile kontrol ederek okuyunuz.

Resim 1

- a Kapak açma düğmesi
- b Kontrol camı ve sürekli kullanılabilen filtrelili kapak
- c Kilitleme düğmesi
- d İşletme göstergesi / İşletmeye hazır göstergesi
- e Kızartma sepeti
- f Isıtma düzenli kumanda kısmı
- g Kablo muhafaza bölmesi
- h Açma / kapatma fonksiyonlu ve kademesiz ayarlanabilen sıcaklık ayar düğmesi
- j Kızartma ölçeği
- k Paslanmaz çelikten iç kab

Cihazın Kullanılacağı Yer

⚠ Dikkat!

Cihazı hiç bir zaman sıcak bir yüzeyin (örneğin sıcak bir ocak) üzerine veya yakınına koymayınız.

Kızartma tenceresini sadece sağlam, düzgün ve temiz bir yüzey (örneğin mutfak tezgahı gibi) üzerinde kullanınız.

Cihazı İlk Kez Kullanmadan Önce

Kızartma tencerenizi iyice temizleyiniz,

Temizlenmesi bölümüne bkz.

- Kapağı açma düğmesine basınız, kapak otomatik olarak açılır (**Resim 1a**).
- Kilitleme düğmesine basınız, kulpu yatay konuma alınız ve takılmasını sağlayınız (**Resim 1c**).

Katı veya likit Yağ

⚠ Dikkat!

Cihaza konulacak olan katı yağın çok yüksek derecelere kadar ısıtılabilmesi gerekir. Duman noktası yaklaşık 220 °C'de olmalıdır.

Kızartılacak olan gıda maddelerinin cihaza konulması için gerekli olan sıcaklık derecesi 170 °C ile 190 °C arasındadır.

Kızartma yağı olarak uygun olmayan yağlar:

Zeytin yağı, buğday çekirdeği yağı, bezir yağı, domuz yağı ve tere yağı gibi soğuk sıkılmış (preslenmiş) ve sertleştirilmiş olan likit veya katı yağlar kullanılmamalıdır.

Kızartma yağı olarak uygun olan yağlar:

Sertleştirilmiş katı veya sıvı bitkisel yağlar. Kızartma tenceresini içi boşken kesinlikle çalıştırmayınız.

Yağı kızartma tenceresine dolduracağınız zaman, yağ kabı soğuk olmalıdır.

⚠ Dikkat!

Katı ve sıvı yağları kesinlikle birbirlerine karıştırmayınız, aksi halde kızartma tenceresinde köpük oluşu ve yağ taşabilir. Değişik marka ve cinsten likit yağları veya katı yağları karıştırmak da tehlikeli olabilir!

Doldurulacak miktar	Katı yağ	Likit yağ
	2,2-2,6 kg	2,5-3 l

Yağ doldurma göstergesi, cihazın iç kabındadır. Bu göstergedeki azami işaretinden fazla ve asgari işaretinden az yağ doldurulmamalıdır.

⚠ **Yanma tehlikesi**

Sıcak yağ ile çalışırken çok dikkatli olunuz ve çocukları sıcak yağdan uzak tutunuz.

Katı kızartma yağı kullandığınız zaman, şu şekilde işlem yapınız:

a) Yeni katı kızartma yağının ısıtılması

Yağı orta sıcaklıkta ayrı bir kab içinde eritiniz. Yağ eridikten hemen sonra kabı ocaktan indiriniz.

Kızartma tenceresini kuru bir eviyein içine yerleştiriniz.

Erimiş olan yağ dikkatlice kızartma tenceresinin içindeki paslanmaz çelik kabın içine dökünüz. Kapağını kapatınız ve kızartma kabını dikkatlice kullanacağınız yere alınız. Elektrik fişini prize takınız ve sıcaklık ayar düğmesini istediğiniz dereceye ayarlayınız.

b) Kızartma tenceresinin içinde donup katılaşmış yağın ısıtılması

⚠ **Yanma tehlikesi**

Burada tarif edilen yöntemden başka bir yöntem uygulamayınız! Aksi halde, ısıtma ünitesinin sıcak ısıtma çubuklarında erimiş olan yağ, biraz daha üstte olan katı yağ tabakasından dışarı fışkırabilir.

Kızartma yağını eritmeden önce, oda sıcaklığında olmasını sağlayınız. Soğuk yağ ısıtılınca, oda sıcaklığındaki yağdan daha fazla sıçar.

Tahtadan veya plastikten bir cisim ile, katı yağda dikkatlice birkaç delik açınız (bkz.

Resim 2). Bu esnada ısıtma ünitesine zarar vermeyiniz!

Kapağı kapatınız.

Sıcaklık ayar düğmesini 160 °C sıcaklığa ayarlayınız.

Yağ erirken dışarı sıçramasını önlemek için, kızartma tenceresinin kapağı kapalı tutulmalıdır.

Isı sınırlayıcı

Kızartma tenceresi yanlış kullanıldığı zaman (örn. kabın içinde yağ yokken, tencerenin çalıştırılması veya katı yağ eritilmesi gibi), ısı sınırlayıcı devreye girer. Isı sınırlayıcı devreye girdikten sonra cihazı tekrar çalıştırabilmek için, soğumasını bekleyiniz ve kumanda ünitesinin arka tarafında, uygun bir pim veya kalem ile "RESET" deliğinin içindeki tekrar çalıştırma düğmesine basınız.

Kızartmak

Besinleri sadece sepetin içinde kızartınız!

Sıcaklık ayar düğmesini doğru dereceye ayarlayınız (**Resim 1h**); bunun için cihazın üzerindeki kızartma ölçeğine (**Resim 1j**) ve müteakip sayfalardaki tabloya bakınız.

Böylelikle cihaz çalıştırılmıştır ve gösterge yanar (**Resim 1d**). Ayarlanmış olan sıcaklığa ulaşıncaya, işletmeye hazır göstergesi söner. Tam sağdaki işletme göstergesi, cihaz açık olduğu sürece daima yanar.

Kızartma sepetine kızartmak istediğiniz besinleri doldurunuz ve sepeti yavaşça cihazın içine indiriniz. Kapağı kapatınız. Kızartma işlemini kontrol camından gözetleyebilirsiniz. Kızartma işlemi sona erince, sepeti yukarıya doğru kaldırınız ve kızartılmış besinlerin yağının süzülmesini bekleyiniz (**Resim 1e**). Kızartılmış besinleri kızartma tenceresinin üzerinde baharatlamayınız!

Kızartma sepetini cihazdan dışarı çıkarınız, kızartılmış besinleri uygun bir kaba boşaltınız ve sepete yeni besinleri doldurunuz.

Son besinler kızardıktan sonra, sıcaklık ayar düğmesini "OFF" konumuna alınız ve elektrik fişini prizden çıkarınız.

Kızartma sepetini ve ısıtma düzenli kumanda kısmını kabın içinden çıkarınız (**Resim 1f**). Henüz sıvı halde olan yağ ince gözenekli bir süzgeçten süzüp, artıklardan arınmasını sağlayınız ki, yağı birçok kez daha kullanabilesiniz (**Resim 3**). Bu kızartma tenceresinde pislik ve tortular "Soğuk alanda" ısıtma düzeninin alt kısmında toplanır ve yanmazlar. Süzme işlemi esnasında yağdan ayrılıp, giderilmiş olurlar.

⚠ **Dikkat!**

Eski veya kirlenmiş olan katı veya likit yağ fazla ısındığı zaman kendiliğinden alevlenebilir, bu yüzden yağı zamanında değiştiriniz. Yağın alevlenmesi halinde elektrik fişini prizden çıkarınız ve cihazın kapağını kapatarak yanan yağı söndürünüz.

Ateşi söndürmek için kesinlikle su kullanmayınız.

Kızartma yağını şu durumlarda yenileyiniz:

- kahverengi bir görünüş kazanınca
 - rahatsız edici veya kötü kokunca
 - çok çabuk duman oluştuğu zaman
- Isıtma düzenli kumanda kısmını kabın içinden çıkarınız, kabı tencereden çıkarınız ve henüz sıvı halde fakat soğumuş olan yağı uygun bir kaba boşaltınız.

Eski yağlar ne gübre yapmak için toplanan organik çöplere, ne de normal ev çöpüne atılmalıdır. Bağlı bulunduğunuz belediyeden, ilgili toplama merkezlerini öğrenebilirsiniz.

Temizlenmesi

Elektrik fişini prizden çıkarınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Elektrik kablusunun takılı olduğu cihaz gövdesini ve çıkarılabilen ısıtma düzenini kesinlikle suya sokmayınız ve akan su (örn. musluktan) altına tutarak yıkamayınız!

Isıtma düzenini mutfak kağıdı ile veya nemli bir bez ile siliniz. Paslanmaz çelik kabı ve kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Yıkamadan önce, yağ artıklarını bir spatula ile ve mutfak kağıdı ile siliniz.

Giderme Bilgileri

Aktüel giderme yol ve yöntemleri hakkında yetkili satıcınız veya ilgili yerel belediye idaresi üzerinden bilgi alınız.

Yararlı Bilgiler

- Kızartma yapılırken (170 °C'den sonra) yağ ne koku alır, ne de tad. Bu demektir ki, önce balık ve hemen ardından hiçbir tad değişikliği olmadan, hamur işleri veya meyve kızartmak mümkündür. Besinlerin tadlarını birbirlerine verebilecek olan pane veya kızartma üzerine sürülen hamur artıkları, "soğuk alanda" kalırlar ve besinlerin tadını değiştirmezler.
- Büyüklükleri ve kalınlıkları birbirlerine uygun olan parçaları birlikte kızartınız. Bu parçaların kızartma süresi aynı olacağından, cihazdan birlikte çıkarılabilirler.
- Tencereye birden bire çok miktarda gıda maddesi koymayınız – kızartılacak olan gıda maddeleri serbest hareket edebilmeliler, yani yüzebilirler. Gıda maddelerini az miktarda, bir kaç kez kızartmak daha iyidir!
- Donmuş gıda maddeleri: Gıda maddeleri üzerindeki buzları sıyrınız ve kızartılacak olan donmuş gıda maddelerini kızartma sepetine cihazın dışında yerleştiriniz. Böylelikle yağ sıçraması önemli derecede önlenmiş olur.

- Donmuş balık kızartmadan önce, biraz buzunun çözülmesini bekleyiniz. Böylelikle kızartma süresi azalır ve kızarmış balığın rengi altın sarısı olur.
- Kabak, patlıcan vs. gibi sebzeleri pane etmeden (unlamadan) önce kabuklarını soyunuz. Böylelikle panenin daha iyi yapışması sağlanır.
- Fransız usulü kızartma peynir (Camembert) kızartırken, peynirin kabuğunun dışına çıkmasını önlemek için, peyniri iki kez pane etmenizi tavsiye ediyoruz.
- Pirzola kızartmadan önce, etin kemiğe yapışan bölümünü bir kaç kez bıçak ile dilmenizi tavsiye ediyoruz. Pirzoların daha muntazam kızarması sağlanır.
- Taze patatesten hazırladığınız patatesleri kızartmadan önce, bunları bir bezin üzerine sererek bir kaç kez kurutmanız **gerekir**. Bu patatesleri kızartma sepetine koyduktan sonra, sepeti kızgın yağın içerisine indirirken, sepeti yağa bir kaç kez sokup çıkarmanız **gerekir**. Yağ fazla köpüklenmeyene, kabarmamaya başlayıncaya kadar sepeti yağa daldırıp çıkarınız.
- Nemli veya donmuş gıda maddeleri kızgın yağa sokulunca, yağ aşırı derecede köpürüp kabarr. Bu nedenle: İçi dolu kızartma sepetini yavaş yavaş yağın içine sokup çıkarınız ve bunu bir kaç kez tekrarlayınız. Böylelikle yağın taşması önlenir.
- Yağdan yeni çıkarılan kızarmış gıda maddelerinin nemini (yağını) almak için kağıt peçete kullanınız.

Tarifler:

Kızartmalık hamur

2-3 yumurta, 200 g un, ¼ l süt veya bira, 1 çorba kaşığı likit yağ, biraz tuz. Bütün malzemeleri iyice karıştırıp, bir bulamaç (hamur) oluşturunuz. Şimdi isteğinize göre et, balık, sebze veya meyveyi bu bulamaç ile kaplayınız. Ardından sıcak yağ içerisinde yüzebilecek şekilde iyice (altın sarısı) kızartınız.

Pane

2 yumurta, yak. 100-150 g un, yak. 100-150 g graten (kuru ekmek kırıntısı veya tozu), aroma verici ek maddeler (rendelenmiş peynir, baharat, şifalı ot vs.). Tuzlanmış olan gıda maddelerini sırayla önce una, sonra çirpilmiş yumurtaya ve ardından gratene batırınız. Graten ve ek aroma maddeleri arzuya göre karıştırılabilirler.

Tavuk / Tabuk Budu Kızartması

1 Tavuk (yak. 1-1,2 kg), yak. 1¼-1½ l su, bol tuz, 3-4 defne yaprağı, pane (pane tarifesine bakınız).

Tavuğu dört parçaya bölünüz. Suyu ve şarabı tuz ve defne yaprakları ile birlikte kaynatınız.

Tavuk parçalarını bu kaynayan sıvı içerisinde yaklaşık 35-40 dakika pişiriniz. Tavuk parçaları soğuduktan sonra, derilerini soyunuz ve pane ediniz. Önceden ısıtılmış olan kızartma tenceresine koyup, 170 °C sıcakta yaklaşık 7-8 dakika kızartınız. Sürenin yarısı dolduğunda, yani 4 dakika sonra tavuk parçalarını çeviriniz.

Tavuk butları da yine aynı şekilde hazırlanır.

Butları yak. 7-10 dakika kadar kızartınız.

Sürenin yarısı dolduğunda, yani 4 dakika sonra tavuk parçalarını çeviriniz.

Karnabahar Kızartması

Temizlenmiş karnabaharı parça parça ayırınız. Yaklaşık 10 dakika ısırılacak sertlikte olana kadar tuzlu suda kaynatınız, çıkarıp soğumalarını bekleyiniz ve pane ediniz veya kızartma hamuruna batırınız. Önceden ısıtılmış olan kızartma tenceresinde 190 °C sıcakta yak. 3-5 dakika kızartınız. Ara sıra çeviriniz.

Lokma / Berliner

500 g un, ¼ l ılık süt, 2 yumurta, 1 paket kuru maya, 2 paket vanilya şekeri, 50 g erimiş tereyağı (soğumuş), 50 g şeker, biraz tuz, biraz küçük Hindistan cevizi tozu, üzerine dökmek için pudra şekeri.

Bütün malzemeleri karıştırıp bir hamur oluşturunuz. Hamurun üzerini örtünüz ve hacmi iki misline çıkana kadar sıcak bir yerde bekletiniz. Tekrar iyice yoğurunuz. Hamuru 0,5-1 cm kalınlığında düz açınız. Bu hamur tablasını ikiye bölünüz. Bir bölümünün üzerine bardak ağzı ile yuvarlak işaretler yapınız (yak. 8-9 cm çapında). Bu daire izlerinin ortasına biraz reçel koyunuz. Hamur tablasının diğer yarısını işaretli bölümün üzerine koyunuz ve lokmaları kesip çıkarınız (örn. bardak ile). Lokmaları yine sıcak bir yerde bekletiniz.

Lokmaları, kabaran üst tarafları alta gelecek şekilde, önceden ısıtılmış olan kızartma tenceresine koyunuz. Tencerenin kapağı kapalı olmak şartıyla, 170 °C sıcaklıkta yak. 3 dakika kızartınız. Süzgeçli kepçe ile lokmaları çeviriniz ve kızartma tenceresinin kapağını şimdi açık bırakınız. Kapak açıkken yak. 3 dakika daha kızartınız. Lokmaları / Berliner'leri bir ızgaranın üzerine alıp, soğumalarını bekleyiniz. Ardından üzerlerine pudra şekeri dökünüz.

Mayonezli Sos

Yaklaşık 150 g mayonez, 1-2 orta büyüklükte salatalık turşusu, 1 küçük soğan, 1 kahve kaşığı kıyılmış gebre, biraz şeker, biraz tuz, bir tam kahve kaşığı hardal, 1 sardalya filetosu. Bütün malzemeleri küçük küçük doğrayıp, mayonez ile birlikte iyice karıştırınız.

Not: Böyle bir mayonez sosuna yak. 3-4 çorba kaşığı keçap ve bir kaç damla tabasko (çok acı biber sosu) katılırsa, iyi acı bir sos elde edilir.

Ailloli (acı sarmısak sosu)

Yak. 150 g mayonez, 2 iyice pişmiş yumurta (soğumuş olmaları gerekir), 2-4 diş sarmısak, kırmızı acı toz biber, limon suyu, biraz tuz, biraz şeker.

Soğumuş yumurtaları küçük küçük doğrayıp, mayoneze katınız.

Sarmısakları soyup, bir ezme presinde eziniz ve mayoneze katınız.

Kırmızı acı toz biberi, limon suyunu, tuzu ve şekeri tadına bakarak ilave ediniz ve iyice karıştırınız.

Müşteri Servisi

Herhangi bir arıza durumunda yetkili servisimize danışınız. Ayrıca: istediğiniz zaman "TÜKETİCİ DANIŞMA MERKEZİMİZİ" arayabilirsiniz.

Tel: (ücretsiz) 0 800 211 40 24

0 800 211 40 25

0 800 211 40 29

(ücretli) 0 212 216 80 50

Azami miktarda yağda kızartılabilecek gıda maddeleri için azami miktarlar:

Kızartılacak taze besin	Yaklaşık ağırlık	Sıcaklık	Kızartma süresi (dakika)	Ne yapılacaktır
1 sade pırlzola	220 g	160–170 °C	6–8	çeviriniz
1 paneli pırlzola	250 g	160–170 °C	7–9	çeviriniz
1 şnitzel	200 g	170 °C	3–5	çeviriniz
1 cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	çeviriniz
1 şiş kebapı	150 g	160–170 °C	3–5	çeviriniz
2 fileto şişi	250 g	160–170 °C	2–3	çeviriniz
2 paneli tavuk göğsü filetosu (hazır ürün, buzu çözölmüş)	300 g	160–170 °C	7–9	çeviriniz
2–3 sade deniz som balığı filetosu	300 g	170 °C	4–5	çeviriniz
2–3 paneli deniz som balığı filetosu	360 g	160–170 °C	4–5	çeviriniz
4–6 kızartmalık hamur kaplı mantar	200 g	170 °C	3–5	çeviriniz
4 dilim paneli veya kızartmalık hamur kaplı patıcan (yakl. 1 cm kalın)	200 g	170–180 °C	2–4	çeviriniz
Taze patateslerden kesilmiş patates kızartması (ilgili yararlı bilgilere bakınız)	1000 g	190 °C	10–12 3–5	ön kızartma, birkaç kez yavaşça yağın içine indiriniz, 3 kez sallayınız, soğutunuz, kızartınız
2 paneli Fransız peyniri (Camembert)	300 g	170 °C	2–3	çeviriniz
2 kızartmalık hamur kaplı muz	300 g	170 °C	2–3	çeviriniz
4 dilim kızartmalık hamur kaplı elma halkası (yakl. 1 cm kalın)		170 °C	2–3	çeviriniz

Kızartılacak donmuş besin	Yaklaşık ağırlık	Sıcaklık	Kızartma süresi (dakika)	Ne yapılacaktır
3 sade balık filetosu	300 g	180 °C	7–8	çeviriniz
3 paneli balık filetosu	350 g	180 °C	7–9	çeviriniz
Hazır satın alınan, derin dondurulmuş patates kızartması	900 g	190 °C	11–13	birkaç kez sallayınız

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Proszę przeczytać uważnie instrukcję użytkowania i przechować ją starannie.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Nie podłączyć urządzenia, jeśli elektryczny przewód zasilający lub urządzenie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Po każdym użyciu urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno stykać z gorącymi częściami ani ocierać o ostre krawędzie. Naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można dokonać tylko w naszym punkcie serwisowym, aby uniknąć zagrożeń.

Pracującego urządzenia nie pozostawiać bez nadzoru.

⚠ **Uwaga!**

Części urządzenia, jak np. brzeg zbiornika oleju, i wydobywająca się para mogą być bardzo gorące.

Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów spożywczych we fryturze, a nie do gotowania płynów.

Opis frytownicy

Rysunek 1

- a Przycisk do otwierania pokrywy
- b Pokrywa z wziernikiem i filtrem stałym
- c Przycisk blokady
- d Lampka wskazująca pracę urządzenia / gotowość urządzenia do pracy
- e Kosz do smażenia
- f Pulpit obsługi z grzałką
- g Miejsce na przechowanie przewodu elektrycznego
- h Bezstopniowy regulator temperatury z funkcją włączanie / wyłączanie
- j Skala
- k Zbiornik ze stali szlachetnej

Miejsce pracy

⚠ **Uwaga!**

Urządzenia nie wolno nigdy stawiać na gorącej powierzchni, ani w jej pobliżu (np. płyta kuchenna).

Frytownicę eksploatować tylko na płaskim, stabilnym i czystym podłożu, jak np. blat roboczy mebli kuchennych.

Przed pierwszym użyciem

Frytownicę wymyć dokładnie, patrz rozdział **Czyszczenie**.

- Naciśnięcie przycisk otwierający, pokrywa otwiera się automatycznie (**rysunek 1a**).
- Naciśnięcie przycisk blokady, uchwyt ustawić poziomo i zatrasnąć (**rysunek 1c**).

Tłuszcz lub olej

⚠ **Uwaga!**

Do smażenia używać takich gatunków tłuszczu, które można mocno rozgrzać. Temperatura dymienia oleju powinna wynosić około 220 °C. Produkty spożywcze smaży się w temperaturze 170 °C do 190 °C.

Nie nadają się do smażenia

wyciskane na zimno i nieutwardzane oleje i tłuszcze, jak np. olej z oliwkowy, olej z kiełków pszenicy, olej lniany, tłuszcz wieprzowy i masło.

Przeznaczone do smażenia są

utwardzane tłuszcze i oleje.

Nie wolno włączać pustej frytownicy.

Tłuszcz lub olej włożyć do zimnej frytownicy.

⚠ **Uwaga!**

Nie wolno mieszać olejów i tłuszczów, ponieważ tworząca się piana może wykipieć z frytownicy. Mieszanie różnych gatunków oleju lub tłuszczu jest także niebezpieczne!

Tłuszcz	Ilość	Olej
	2,2-2,6 kg	2,5-3 l

Wskaźnik poziomu oleju znajduje się wewnątrz zbiornika.

Poziom oleju lub tłuszczu nie może być niższy niż oznaczone *minimum*, ani wyższy niż oznaczone *maksimum*.

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia**

Proszę obchodzić się ostrożnie z gorącym tłuszczem, trzymać z dala od dzieci.

Przy zastósowaniu do smażenia tłuszczu w stanie stałym należy postępować w następujący sposób:

a) Podgrzewanie nowego tłuszczu w stanie stałym

Tłuszcz stopić w oddzielnym garnku na średnim zakresie ogrzewania.

Jeżeli tłuszcz stopi się, garnek natychmiast zdjąć ze strefy grzejnej.

Frytownicę postawić w suchym zlewozmywaku. Stopiony tłuszcz wlać ostrożnie do zbiornika frytownicy ze stali szlachetnej. Zamknąć pokrywę i przenieść frytownicę na miejsce pracy zachowując przy tym największą ostrożność.

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego, a regulator temperatury nastawić na odpowiednią temperaturę.

b) Podgrzewanie tłuszczu zastygłego w frytownicy

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia**

Nie wolno postępować w inny sposób, niż tutaj opisano! W przeciwnym przypadku gorący tłuszcz, który stopi się przy grzaniu może wyprysnąć przez stałą warstwę znajdującą się powyżej.

Tłuszcz do smażenia pozostawić, aby ogrzał się do temperatury pokojowej, a dopiero potem stopić. Zimny tłuszcz przyska mocniej w czasie ogrzewania niż tłuszcz o temperaturze pokojowej.

W warstwie stałego tłuszczu nakłuć ostrożnie kilka dziurek jakimś przedmiotem z drewna lub tworzywa sztucznego (patrz **rysunek 2**). Nie uszkodzić przy tym grzałki!

Zamknąć pokrywę.

Regulator temperatury nastawić na 160 °C.

W czasie stapiania trzymać pokrywę zamkniętą, aby zapobiec pryskaniu tłuszczu.

Ogranicznik temperatury

Ogranicznik temperatury wyłącza urządzenie w przypadku błędnej obsługi (np. podgrzewanie frytownicy bez oleju w zbiorniku lub stapianie kawałków tłuszczu). Urządzenie pozostawić do ochłodzenia, a następnie włączyć naciskając kotłkiem przycisk ponownego włączania znajdujący się w otworze „RESET” na tylnej stronie pulpitu obsługi.

Smażenie

Smażyć tylko w koszyku!

Regulator temperatury nastawić na odpowiednią temperaturę (**rysunek 1h**) patrz skala na urządzeniu (**rysunek 1j**) i tabela na dalszych stronach.

W ten sposób następuje włączenie urządzenia, lampka świeci się (**rysunek 1d**). Lampka wskazująca gotowość urządzenia do pracy gaśnie po osiągnięciu nastawionej temperatury. Lampka wskazująca pracę urządzenia, która znajduje się z prawej strony, świeci się zawsze, jeżeli urządzenie jest włączone.

Kosz napełnić produktami do smażenia i powoli zanurzyć w urządzeniu, zamknąć pokrywę. Proces smażenia można obserwować przez okienko wziernika. Po usmażeniu unieść kosz i pozostawić do obcieknięcia (**rysunek 1e**). Nie dodawać żadnych przypraw, jeżeli produkty znajdują się nad frytownicą! Kosz wyjąć, opróżnić i włożyć kolejną porcję produktów.

Po usmażeniu ostatniej porcji ustawić regulator temperatury w pozycji „OFF” i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Kosz i pulpit obsługi wraz z grzałką wyjąć ze zbiornika (**rysunek 1f**). Olej lub jeszcze płynny tłuszcz precedzić przez drobne sitko, wtedy można go wielokrotnie użyć (**rysunek 3**). Zanieczyszczenia (np. okruchy) zbierać się w tej frytownicy pod grzałką, w chłodnej „chłodnej strefie” i dlatego nie przypalają się. Można je usunąć przez precedzenie.

⚠ **Uwaga!**

Stary, względnie zanieczyszczony tłuszcz lub olej zapala się przy przegrzaniu, dlatego należy go wymienić we właściwym czasie.

W przypadku zapalenia się tłuszczu należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zgasić płomień poprzez przykrycie zbiornika pokrywą.

Nie wolno używać wody do gaszenia płonącego tłuszczu.

Tłuszcz do smażenia wymienić na nowy, jeśli

- jest brązowy
- wydziela nieprzyjemny zapach
- wcześniej dymi

Wyjąć pulpit obsługi wraz z grzałką, wyjąć zbiornik i schłodzony, ale jeszcze płynny olej lub tłuszcz wylać do naczynia.

Starego tłuszczu lub oleju nie można kompostować, ani wyrzucać do domowych śmieci. Adresy punktów zbioru można otrzymać w zarządzie miasta i gminy.

Czyszczenie

Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Obudowy wraz z elektrycznym przewodem zasilającym i wyjmowalną grzałką **nie wolno** zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!

Grzałkę wytrzeć papierem kuchennym lub wilgotną ścierką.

Zbiornik ze stali szlachetnej i pokrywę można myć w zmywarce do naczyń. Olej i resztki tłuszczu usunąć uprzednio łyżką, szpachlą lub papierem kuchennym.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualnych informacji o sposobie usunięcia zużytego urządzenia udzieli Państwu sprzedawca, albo urząd miasta i gminy.

Wskazówki

- Olej / tłuszcz nie przyjmuje podczas smażenia (od 170 °C) żadnych zapachów ani smaków. Dlatego można smażyć najpierw rybę i zaraz po niej ciasto, albo owoce bez obawy, że zmieniają one smak. Pozostałości, takie jak bułka tarta lub resztki ciasta, które mogą przenieść smak, pozostają w „chłodnej strefie” i nie wywierają ujemnego wpływu na smak smażonych produktów.
- Smażyć razem produkty tej samej wielkości i grubości. Można je wtedy równocześnie wyjmować, ponieważ mają ten sam czas smażenia.
- Nie wkładać równocześnie zbyt dużej ilości – produkty powinny pływać na powierzchni. Lepiej podzielić na większą ilość porcji!
- Zamrożone produkty: Otrząsnąć lód i kosz napędnąć poza frytownicę, aby zapobiec nadmiernemu pryskaniu tłuszczu.
- Zamrożoną rybę lekko rozmrozić. W ten sposób skracą się czas smażenia, a ryba nabierze pięknego złotego koloru.
- Kabaczki, bakłażany itp. obrać przed panierowaniem. Bułka tarta trzyma się wtedy lepiej.
- Ser Camembert przed smażeniem panierować dwa razy, aby zapobiec wypłynięciu stopionego sera.
- Kotlety przed smażeniem naciąć kilkakrotnie przy kości. Ułatwi to równomierne smażenie.
- Frytki ze świeżych ziemniaków **muszą** być przed smażeniem kilkakrotnie osuszone ścierką. Wkładając kosz do frytownicy należy go koniecznie kilkakrotnie podnosić i opuszczać, aż spieniony olej / tłuszcz uspokoi się.
- Włożenie do gorącego tłuszczu wilgotnych lub zamrożonych produktów prowadzi do gwałtownego pienienia się tłuszczu. Dlatego należy: Napędzić kosz opuszczać powoli do tłuszczu / oleju przy czym kilkakrotnie zanurzyć i wyjąć. W ten sposób zapobiega się wykipieniu tłuszczu z frytownicy.
- Usmażone produkty osuszyć z tłuszczu papierową serwetką, lub bibułą.

Przepisy:

Ciasto do smażenia

2 do 3 jaj, 200 g mąki, ¼ l mleka lub piwa, 1 łyżka stołowa oleju, szczypta soli.
Z podanych składników wyrobić gładkie ciasto. W cieście zanurzyć mięso, rybę, jarzyny lub owoce i smażyć w tłuszczu na złoty kolor.

Panierowanie

2 jajka, ok. 100–150 g mąki, ok. 100–150 g tartej bułki, dodatki aromatyczne (tarty ser, zioła, przyprawy).
Posolone produkty otoczyć klejną w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Bułkę tartą można zamieszać z dodatkami aromatycznymi zależnie od smaku.

Kotleciki mielone

500 g mielonego mięsa wołowego i wieprzowego, 2 jajka, 1 namoczona i odcinięta bułka, szczypta soli, szczypta pieprzu, szczypta majeranku, 1 drobno pokrojona cebula średniej wielkości, 1–2 drobne posiekane ząbki czosnku. Podane składniki dokładnie wymieszać. Formować małe ok. 40 g kotleciki. Smażyć 5–6 minut w podgrzanej frytownicy w temperaturze 170 °C.

Pieczone kurczę / udka z kurczęcia

1 kurczę (ok. 1–1,2 kg), ok. 1–1¼ l wody, ¼ l białego wina, duża szczypta soli, 3–4 listki laurowe, składniki do panierowania (patrz przepis „Panierowanie”).
Kurczę podzielić na ćwiartki. Wodę i białe wino zagotować z solą i listkami laurowymi, włożyć kurczę i gotować ok. 35–40 minut. Kurczę pozostawić do ochłodzenia i po zdjęciu skóry panierować. Smażyć ok. 7–8 minut w podgrzanej frytownicy w temperaturze 170 °C, po upływie ok. 4 minut przewrócić na drugą stronę.
W taki sam sposób przygotować udka kurczęcia. Smażyć ok. 7–10 minut, po upływie ok. 4 minut przewrócić na drugą stronę.

Pieczony kalafior

Umyty kalafior podzielić na różyczki. Gotować ok. 10 minut w osolonej wodzie, ochłodzić i panierować lub zanurzyć w cieście. Smażyć ok. 3–5 minut w podgrzanej frytownicy w temperaturze 190 °C, w czasie smażenia przewrócić na drugą stronę.

Pączki

500 g mąki, ¼ l letniego mleka, 2 jajka, 1 paczka suszonych drożdży, 2 paczki cukru waniliowego, 50 g stopionego (ochłodzonego) masła, 50 g cukru, szczypta soli, szczypta startej gałki muszkatołowej, cukier-puder do posypania.

Z podanych składników zagnieść ciasto drożdżowe. Ciasto przykryć i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, a gdy podwoi swoją objętość, powtórnie zagnieść. Następnie rozwałkować na grubość 0,5–1 cm i przeciąć na połowę. Na jednej połowie naznaczyć szklanką okrągłe placuszki (Ø ok. 8–9 cm) i na środku każdego położyć trochę marmelady. Przykryć drugą połową ciasta i wyciąć pączki. Pączki pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, a następnie wkładać do podgrzanej frytownicy wyrośniętą stroną na dół. Smażyć 3 minuty w temperaturze ok. 170 °C z zamkniętą pokrywą. Pączki przewrócić łyżką cedzakową na drugą stronę, pozostawić otwartą pokrywę i smażyć dalej jeszcze ok. 3 minuty. Upieczone pączki wyjąć na ruszt aby obciekły z tłuszczu i pozostawić do ochłodzenia, na końcu posypać cukrem-pudrem.

Remoulade / sos tatarski

Ok. 150 g majonezu, 1–2 korniszony średniej wielkości, 1 mała cebula, 1 łyżeczka kaparów, szczypta cukru, szczypta soli, 1 płaska łyżeczka musztardy, 1 filet z sardeli.

Podane składniki drobno posiekać i wymieszać z majonezem.

Wskazówka: Dodając 3–4 łyżki ketchupu i kilka kropel tabasco otrzymamy ostry sos pikantny.

Ailloli / pikantny sos czosnkowy

Ok. 150 g majonezu, 2 jajka ugotowane na twardo (ochłodzone), 2–4 ząbki czosnku, pieprz cayenne, sok z cytryny, szczypta soli, szczypta cukru.

Ochłodzone jajka drobno posiekać i dodać do majonezu. Ząbki czosnku obrać i dokładnie roznieść. Przyprawić dodając pieprz cayenne, sok z cytryny, sól, cukier i dokładnie wymieszać.

Maksymalna ilość produktów jaką można smażyć w maksymalnej ilości oleju:

Świeże produkty	Waga w przybliżeniu	Temperatura	Czas smażenia w minutach	Czynności
1 Kotlet naturalny	220 g	160-170 °C	6-8	przewrócić
1 Kotlet panierowany	250 g	160-170 °C	7-9	przewrócić
1 Sznycel	200 g	170 °C	3-5	przewrócić
1 Cordon bleu	220 g	170 °C	4-5	przewrócić
1 Szaszyk	150 g	160-170 °C	3-5	przewrócić
2 Befszyki	250 g	160-170 °C	2-3	przewrócić
2 Filety z kurczęcia, panierowane (produkt gotowy, rozmrożony)	300 g	160-170 °C	7-9	przewrócić
2-3 Filety z łososa morskiego, naturalne	300 g	170 °C	4-5	przewrócić
2-3 Filety z łososa morskiego, panierowane	360 g	160-170 °C	4-5	przewrócić
4-6 Pieczarki w cieście	200 g	170 °C	3-5	przewrócić
4 Plastry bakłażana, panierowane lub w cieście (grubości ok. 1 cm)	200 g	170-180 °C	2-4	przewrócić
Frytki ze świeżych ziemniaków (patrz wskazówki)	1000 g	190 °C	10-12 3-5	smażenie wstępne, kilkakrotnie powoli zanurzać, otrząsnąć, ochłodzić, przyrumienić
2 Serki camembert, panierowane	300 g	170 °C	2-3	przewrócić
2 Banany w cieście	300 g	170 °C	2-3	przewrócić
4 Plastry jabłka w cieście (grubości ok. 1 cm)		170 °C	2-3	przewrócić

Mrożone produkty	Waga w przybliżeniu	Temperatura	Czas smażenia w minutach	Czynności
3 Filety z ryby, naturalne	300 g	180 °C	7-8	przewrócić
3 Filety z ryby, panierowane	350 g	180 °C	7-9	przewrócić
Dostępne w handlu zamrożone frytki, dosmażanie	900 g	190 °C	11-13	wielokrotnie otrząsnąć

Ezen készülék nem szolgáltatói, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és gondosan őrizze meg.

Biztonságtechnikai tudnivalók

⚠️ Áramütés veszélye

A készüléket csak a tipustáblán szereplő adatoknak megfelelő hálózatra csatlakoztassa, és azoknak megfelelően üzemeltesse.

A készüléket ne csatlakoztassa a hálózatra, ha a csatlakozó vezeték, vagy maga a készülék sérült.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A munka befejezése után vagy ha elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

A csatlakozó vezetékét tartsa távol forró tárgyaktól és ne húzza végig éles széleken.

A készülék javítását, pl. a sérült vezeték kicserélését, a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgálatunk szakemberi végezheti el.

A készülék javítását és szerelését csak szakember végezhet.

⚠️ Figyelem!

A készülék egyes részei, például a tartály széle, valamint a készülékből kilépő gőz nagyon forró lehet.

A készülék csak olajban történő sütésre alkalmas, folyadékok főzésére ne használja!

A készülék részei

1. ábra

- a fedélnyitógomb
- b fedél ablakkal és tartós szűrővel
- c reteszelő-gomb
- d Működés- / készenlétjelző
- e sütőkosár
- f kezelőelem a fűtéssel
- g kábeltartó rekesz
- h fokozatmentes hőfokszabályozó be / ki-funkcióval
- j sütőskála
- k nemesacél tartály

Felállítási hely

⚠️ Figyelem!

A készüléket soha ne tegye forró felületre (pl. tűzhelylap) vagy annak közelébe. Az olajsütőt mindig sima, stabil és tiszta helyen (pl. konyhai munkaasztalon) üzemeltesse.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Tisztítsa meg alaposan a fritőzt, lásd a **Tisztítás** címszó alatt.

- Nyomja meg a nyitógombot, és a fedél automatikusan kinyílik (**1a ábra**).
- Nyomja meg a reteszelő-gombot, a fogantyút állítsa vízszintesre és kapassa be (**1c ábra**).

Zsír vagy olaj

⚠️ Figyelem!

A sütőzsírnak magas hőmérsékletre hevithetőnek kell lennie. A gőzöléspontnak kb. 220 °C-nak kell lennie. A sütni való élelmiszereket 170 °C és 190 °C között kell beletenni az olajsütőbe.

Sütésre nem alkalmasak

a hidegen préselt és nem keményített olajok és zsírok, mint pl. olívaolaj, búzacsíraolaj, lenolaj, disznózsír és vaj.

Sütésre alkalmasak

keményített növényi zsírok és olajok.

Az olajsütőt **soha** ne kapcsolja be üresen.

Az olajat a még fel nem melegített tartályba kell beletenni.

⚠️ Figyelem!

Zsirt és olajat soha ne keverjen össze, mert attól az olajsütőben sok hab keletkezhet és kifuthat. Különböző fajta olajok ill. zsírok összekeverése is veszélyes!

betölthető mennyiség	zsír	olaj
	2,2–2,6 kg	2,5–3 l

A szintjelző a tartályban található.

Nem szabad a **max.** szintnél többet és a **min.** szintnél kevesebbet betölteni.

⚠️ Leforrázási veszély

Nagyon óvatosan bánjon a forró zsírral, és tartsa távol tőle a gyerekeket.

Szilárd sütőzsír használatakor

a következőképpen járjon el:

a) Új szilárd sütőzsír felmelgítése

A zsírt közepes melegen külön edényben olvassza fel.

Az edényt azonnal vegye le a tűzhelyről, ha a zsír felolvadt.

Állítsa az olajsütőt egy száraz mosogatóba.

A megolvadt zsírt óvatosan öntse az olajsütő nemesacél tartályába. Csukja le a fedelet, és rendkívül óvatosan vigye át az olajsütőt a helyére.

Dugja be a dugós csatlakozót, és állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre.

b) Megszilárdult sütőzsír felmelegítése az olajsütőben

⚠ Leforrzási veszély

Soha ne csinálja másként, mint ahogy az itt le van írva! Egyébként a fűtőelemre ráolvadt forró zsír a felette levő szilárd rétegen át kispriccelhet. A sütőzsírt a felolvasztás előtt hagyja felmelegedni szobahőmérsékletre. A hideg zsír felmelegítésénél jobban spriccel, mint a szobahőmérsékletű zsír.

Egy fa vagy műanyag tárggyal óvatosan szűrjön néhány lyukat a zsírba (lásd az **ábrát 2**).

Vigyázzon arra, hogy közben a fűtőelemet ne sértse meg!

Zárja le a fedelet.

Állítsa a hőfokszabályozót 160 °C-ra.

A fedelet tartsa zárva a felolvasztás közben, hogy elkerülje a kispriccelést.

Hőfokhatároló

A készülék helytelen kezelése esetén a hőfokhatároló kiold (pl. ha sütőtartályt olaj nélkül melegítik, vagy zsírdarabokat olvasztanak benne). Ismételt bekapcsoláshoz hagyja a készüléket kihűlni és a kezelőréz hátoldalán lévő újra bekapcsolás gombot egy pecek segítségével tolja a „RESET” nyílásba.

Sütés

Csak a kosárban szabad sütni!

A hőfokszabályozón állítsa be a megfelelő hőmérsékletet (**1h ábra**), lásd a sütőskálát a készüléken (**1j ábra**) és a táblázatot a következő oldalakon.

Ezzel a készülék bekapcsol, és a kijelző világít (**1d ábra**). A készenlétjelző kialszik, ha a készülék elérte a megadott hőmérsékletet.

A jobb szélen levő működésjelző mindig világít, ameddig a készülék be van kapcsolva.

Töltse fel a sütőkosarat a sütni való ételkészlettel, és lassan eressze bele a készülékbe, majd zárja le a fedelét. Az olajban való süttést az ablakon át lehet ellenőrizni.

A sütés befejezése után vegye ki a kosarat és hagyja lecsepegni az olajat (**1e ábra**).

A sütni való ételkészletet ne az olajsütő fölélt fűszerezze!

Emelje ki a sütőkosarat, ürítse ki, és újra töltse fel.

Az utolsó sütés után állítsa a hőfokszabályozót „OFF”-ra, és a hálózati csatlakozódugót húzza ki.

A sütőkosarat és a kezelőelemet a fűtéssel vegye ki a tartályból (**1f ábra**).

A még folyékony zsírt vagy olajat szűrje át egy finom szitán, ezzel az többször felhasználhatóvá válik (**3. ábra**). Ennél az olajsütőnél a szennyeződések a „hideg zónában”, a fűtés alatt rakódnak le, és így nem égnek meg. A szennyeződések a szűréskor eltávolítódnak.

⚠ Figyelem!

A régi ill. szennyezett zsír vagy olaj túlmelegedés esetén meggyulladhat, ezért az olajat ill. zsírt időben ki kell cserélni.

Tűz esetén a hálózati csatlakozót ki kell húzni, és az égő olajat ill. zsírt a fedél lecsukásával kell eloltani.

Az oltáshoz soha ne használjon vizet!

A sütőzsírt ki kell cseréni, ha

- megbarnult
- kellemetlen szaga van
- túl könnyen gőzölög

A kezelőelemet a fűtéssel vegye ki, a tartályt emelje ki, és a még folyékony, de lehűlt olajat vagy zsírt öntse egy edénybe. A használt zsírt és olajat ne tegye se a komposztra se a háztartási hulladékba.

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről a községi ill. városi önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Tisztítás

Húzza ki a hálózati csatlakozót.

⚠ Áramütésveszély

A készülék házát a csatlakozó vezetékkel és a kivehető fűtést **soha** ne merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt!

A fűtést konyhapapírral vagy egy nedves ruhával törölje le.

A nemesacél-tartály és a fedél mosogatógépben is elmosogatható. Az olaj vagy zsírmaradékot a mosogatás előtt egy lapátkával és konyhapapírral távolítsa el.

A kiszolgált készülék elhelyezése

A kiszolgált készülék elhelyezésére vonatkozó legújabb információkat a szakkereskedőtől vagy a helyi önkormányzattól szerezheti be.

Hasznos tanácsok

- Az olaj ill. a zsír sütés közben (170 °C fölött) nem vesz fel semmilyen illatot vagy ízt. Ezért például először süthet halat, majd közvetlenül utána süteményt vagy gyümölcsöt anélkül, hogy ez bármilyen ízváltozást okozna. Az üledékek, pl. a panír vagy a sülttészta maradványok, amelyek az ízeket átvihetnék, a „hideg zónában” maradnak, és így nem hatnak az ízekre.
- Méretben és vastagságban összeillő élelmiszereket együtt is lehet sütni. Az azonos sütési idők következtében egyszerre lehet őket kivenni a sütőből.
- Ne tegyen egyszerre túl sok sütni való élelmiszert az olajsütőbe – a sütni való élelmiszereknek üszniük kell a zsiradékban. Inkább többszörre süsse meg a nagy mennyiséget!
- Mélyhűtött áruk: verje le róluk a jeget, és a sütőkosarat az olajsütőből kivéve rakja a mélyhűtött árut a kosárba, hogy csökkentse a zsír fröcskölését.
- A mélyhűtött halat először egy kicsit hagyja kiolvadni. Ezáltal csökkenti a sütési időt, és a hal szép aranyára színt kap.
- A cukkinit, a padlizsánt stb. panírozás előtt meg kell hámozni. Ezáltal a panír jobban tapad.
- A sajt kifolyásának megakadályozására ajánlatos a sajtot kétszer panírozni.
- Karaj sütése esetén a csontot előbb több helyen be kell vágni. Ez elősegíti az egyenletes sütést.
- Friss burgonyából készült hasábburgonya készítése esetén a sütés előtt feltétlenül többször szárítsa meg ruhán a burgonyát. A sütőkosarat leeresztéskor többször meg kell emelni és újra leereszteni, hogy az olaj ill. zsír ne habozzon.
- Ha a sütni való élelmiszer nedves vagy fagyott, akkor a berakáskor hirtelen különösen sok hab képződik. Ezért: A tele sütőkosarat csak lassan engedje bele az olajba ill. zsírba és többször egymás után merítse le ill. vegye ki. Ezzel elkerüli, hogy a zsiradék kifusson.
- A frissen sült élelmiszerekről a felesleges zsiradékot konyhapapírral itassa fel.

Receptek:

Palacsintatészta

2–3 tojás, 200 g liszt, ¼ liter tej vagy sör, 1 evőkanál olaj, csipet só.

Az alapanyagokból sima tésztát keverünk. Izlés szerint húst, halat, zöldséget vagy gyümölcsöt márthatunk bele. Zsírban úszva aranyárgára sütjük.

Panír

2 tojás, kb. 100–150 g liszt, kb. 100–150 g zsemlemorzsa, ízesítő anyagok (reszelt sajt, fűszer).

A megsózott sütni való élelmiszert először a lisztben, majd a felvert tojásban, végül a zsemlemorzsaiban megforgatjuk. A zsemlemorzsaiba izlés szerint keverhetünk ízesítő anyagokat.

Party-húsgombóc

500 g darált marha- és disznóhús összekeverve, 2 tojás, 1 beáztatott és kinyomott zsemle, csipet só, csipet bors, csipet majoránna, 1 apróra vágott közepes méretű vöröshagyma, 1–2 apróra vágott fokhagymagerezd. Az alapanyagokat jól összegyúrjuk. Kb. 40 g-os kis húsgombócokat gyúrunk. A felfűtött olajsütőben 170 °C-on kb. 5–6 percig sütjük.

Sült csirke / csirkecomb

1 csirke (kb. 1–1,2 kg), kb. 1–1 ¼ liter víz, ¼ liter fehér bor, nagy csipet só, 3–4 babérlevél, panír (lásd a receptet).

A csirkét négy részre vágjuk. A vizet és a fehér bort a sóval és a babérlevelekkel felforraljuk.

A csirkét kb. 35–40 percig főzzük benne.

A csirkét lehűtjük, a bőrét lehúzzuk és a csirkét a panírban megforgatjuk. A felfűtött olajsütőben 170 °C-on kb. 7–8 percig sütjük. Kb. 4 perc után megfordítjuk.

A csirkecombot ugyanígy készítjük elő.

Kb. 7–10 percig sütjük.

Kb. 4 perc után megfordítjuk.

Sült karfiol

A megtisztított karfiolt rózsákra bontjuk.

Kb. 10 percig forrásban levő sós vízben nem túl puhára főzzük, lehűtjük és bepanírozzuk vagy palacsintatészta mártjuk. A felfűtött olajsütőben 190 °C-on kb. 3–5 percig sütjük. Közben megfordítjuk.

Fánk / Berliner (töltött fánk)

500 g liszt, ¼ liter langyos tej, 2 tojás, 1 csomag száraz élesztő, 2 csomag vaniliás cukor, 50 g olvasztott vaj (lehűlve), 50 g cukor, csipet só, csipet őrölt szerecsendió, porcukor a megszóráshoz.

Az alapanyagokból kellesztésztát dagasztunk.

A tésztát letakarjuk és meleg helyen addig kelni hagyjuk, míg kb. duplájára nem nő.

Még egyszer jól meggyúrjuk.

A tésztát 0,5–1 cm vastagra kinyújtjuk.

Megfelezzük, és az egyik felén pohárral enyhén köröket (Ø kb. 8–9 cm) nyomunk bele. A körök közepére lekvárt teszünk. A tészta másik felét ráterítjük és a fánkokat pohárral kivágjuk.

A fánkokat meleg helyen tovább kelesztjük, majd a megdagadt oldallal lefelé a felfűtött olajsütőbe tesszük. 170 °C-on kb. 3 percig lezárt fedéllel sütjük. A fánkokat lyukas

kiszédőkanállal megforgatjuk, a fedelet nyitva hagyjuk. Kb. 3 percig sütjük. A fánkot / berlinert rácson lecsepegtetjük és lehűtjük. Végül porcukorral meghintjük.

Remuládmártás

kb. 150 g majonéz, 1–2 közepes méretű ecetes uborka, 1 db kis vöröshagyma, 1 teáskanál kapribogyó, csipet cukor, csipet só, csapott teáskanál mustár, 1 szardínia filé.

Minden összetevőt vágjon apróra és jól keverje össze a majonézzel.

javaslat: A remuládmártásból kb. 3–4 evőkanál ketchuppal és néhány csepp Tabascoval pikáns, erős mártást készíthetünk.

Ailloli (pikáns fokhagymamártás)

kb. 150 g majonéz, 2 lehűlt keménytojás, 2–4 gerezd fokhagyma, Cayennebors, citromlé, csipet só, csipet cukor.

Az apróra vágott, hideg keménytojást belekeverjük a majonézbe.

A fokhagymagerezdeket megtisztítjuk és fokhagymanyomón átnyomjuk.

Cayenneborssal, citromlével, sóval és cukorral összekeverjük és megkóstoljuk.

Az élelmiszerek maximális mennyiségű olaj esetén megengedett maximális mennyisége:

Friss sütni való élelmiszer	Körülbelüli súly	Hőmérséklet	Sütési idő (perc)	Teendők
1 darab karaj, natúr	220 g	160–170 °C	6–8	megforgatni
1 darab karaj, panírozva	250 g	160–170 °C	7–9	megforgatni
1 darab rántott szelet	200 g	170 °C	3–5	megforgatni
1 darab Cordon bleu	220 g	170 °C	4–5	megforgatni
1 darab saslik	150 g	160–170 °C	3–5	megforgatni
2 darab filé, nyárson	250 g	160–170 °C	2–3	megforgatni
2 darab csirkemellfilé, panírozva (késztermék, felolvasztva)	300 g	160–170 °C	7–9	megforgatni
2–3 darab tengeri lazacfilé, natúr	300 g	170 °C	4–5	megforgatni
2–3 darab tengeri lazacfilé, panírozva	360 g	160–170 °C	4–5	megforgatni
4–6 darab gomba, palacsintatésztában	200 g	170 °C	3–5	megforgatni
4 szelet padlizsán, panírozva, vagy palacsintatésztában (kb. 1 cm vastag)	200 g	170–180 °C	2–4	megforgatni
Friss burgonyából készült hasábburgonya, (lásd a „Hasznos tanácsok” c. részt)	1000 g	190 °C	10–12 3–5	elősütni, többször lassan leengedni, 3-szor megrázni, lehűteni, pirítani
2 darab Camembert sajt, panírozva	300 g	170 °C	2–3	megforgatni
2 darab banán, palacsintatésztában	300 g	170 °C	2–3	megforgatni
4 szelet alma, palacsintatésztában (kb. 1 cm vastag)		170 °C	2–3	megforgatni

Mélyhűtött sütni való élelmiszer	Körülbelüli súly	Hőmérséklet	Sütési idő (perc)	Teendők
3 darab halfilé, natúr	300 g	180 °C	7–8	megforgatni
3 darab halfilé, panírozva	350 g	180 °C	7–9	megforgatni
Készen vett, mélyhűtött hasábburgonya pirítva	900 g	190 °C	11–13	többször megrázni

Този уред е направен не за производствена употреба, а за домакински нужди. Моля прочетете внимателно ръководството и го запазете грижливо.

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар

Уредът да се употребява и включва в контакта само според данните върху табелата на уреда. Да се използва само, ако не се забелязват повреди в захранващия шнур или в уреда. Да не се допускат деца до уреда.

Да се изважда щекера от електрическия контакт след всяка употреба, след налускане на помещението или в случай на повреда.

Захранващия шнур да не влиза в съприкосновение с горещи части и да не се дърпа през остри ръбове.

Ремонт на уреда, като например смяна на захранващия шнур, трябва да се извършва само от нашия сервиз, за да се избегнат нещастни случаи.

Уреда никога да не се оставя да работи без наблюдение.

⚠ Внимание!

Части на уреда, като например ръба на съда и излизашата пара могат да станат много горещи.

Уреда е пригоден само за пържене, не е пригоден за варене на течности.

От един поглед

Рисуника 1

- a Бутон за отваряне на капака
- b Капак с прозорче и постоянен филтър
- c Бутон за застопоряване
- d Указания за готовност за експлоатация
- e Кошница за пържене
- f Обслужваща част с нагревател
- g Отделение за събиране на захранващия шнур
- h Регулатор на температурата с безстепенно, плавно регулиране, с функция за включване / изключване
- j Скала за пърженето
- k Съд от легирана стомана

Работно място

⚠ Внимание!

Не поставяйте уреда никога на една или до една гореща повърхност (например горещите плочи на печката). Фритюрника трябва да работи само върху една хоризонтална, стабилна и почистена основа (например кухненската работна дъска).

Преди първа употреба

Почистете основно фритюрника, виж **Почистване**.

- Натиснете бутона за отваряне, капакът се отваря автоматично (рисуника 1a).
- Натиснете бутона за застопоряване, поставете ръчката водоравно и затворете (рисуника 1c).

Мазнина или олио

⚠ Внимание!

Мазнината за пържене трябва да може да се загрева до високи температури. Точката на пушене трябва да лежи при 220 °C. Собствената температура, при която се пържи продукта, лежи между 170 °C и 190 °C.

Не са подходящи

студено пресованц и нерафинирано олио и мазнина, като например зехтин, олио от лещица, олио от лен, свинска мас и масло.

Подходящи са

рафинирани мазнини и олиа.

Фритюрника никога не го включвайте празен. Сложете олио в незатопления резервоар.

⚠ Внимание!

Никога не смесвайте олио и мазнина, фритюрника може да прелее от пана. Също така смесването на различни видове олиа и мазнини помежду им е опасно.

Количество за пълнене	Мазнина	Олио
	2,2–2,6 кг	2,5–3 литра

Индикацията за нивото е вътре в съда. Максималното (max.) и минималното (min.) ниво на пълнене не трябва да се нарушават.

⚠ Опасност от изгаряне от кипенето

Работете много внимателно с топлата мазнина и не допускате децата в близост до работещия уред.

Когато използвате твърда мазнина, процедирайте по следния начин:

a) Затопляне на нова твърда мазнина за пържене

Разтопете мазнината в отделна тенджерка на умерена температура.

Когато мазнината се разтопи, веднага свалете тенджерата от котлона на печката.

Поставете фритюрника в сухо корито на мивка.

Внимателно излейте разтопената мазнина в резервоара от благородна стомана на фритюрника.

Поставете щепсела в контакта и настройте регулатора на температурата на желаната от Вас температура.

б) Затопляне на втвърдила се във фритюрника мазнина за пържене

⚠ Опасност от изгаряне от кипенето

Никога не процедурирайте по начин, различен от този описаното!

В противен случай разтопената върху нагревателя, гореща мазнина може да изпърска през разположения отгоре твърд слой.

Преди разтопяването оставете мазнината за пържене да приеме стайна температура. Студената мазнина пръска повече при затоплянето отколкото мазнината със стайна температура.

Внимателно направете с дървен или пластмасов предмет няколко дупки във втвърдилата се мазнина (виж **рисунок 2**). Внимавайте при това да не увредите нагревателя!

Затворете капака.

Поставете регулатора на температурата на 160 °C.

По време на разтопяването дръжте капака затворен, за да предотвратите пръскането.

Устройство за ограничаване на температурата

Устройството за ограничаване на температурата се задейства, когато с фритюрника не се работи правилно (напр. загрява се без олио в резервоара или се разтопяват късчета мас), за да включите уреда отново, оставете го да изстине и натиснете с остър предмет върху бутона за повторно включване в отвора «RESET», разположен на задната страна на резервоара на фритюрника.

Пържене

Пържете само в кошницата!

Настройте регулатора за температурата на съответно правилната температура (**рисунок 1h**), виж скалата за пържене на уреда (**рисунок 1j**) и таблицата на следващата страница.

По този начин уредът вече е включен, индикаторът свети (**рисунок 1d**). Индикаторът за готовност за експлоатация изгасва, когато е достигната съответната температура. Индикаторът за това, че уредът работи, разположен най-вдясно, свети постоянно, когато уредът е включен.

Поставете продуктите за пържене в кошницата за пържене и бавно я спуснете в уреда. затворете капака. Пърженето може да се контролира през прозорчето.

След изпържването повдигнете кошницата, оставете продуктите да се отцедят (**рисунок 1e**).

Не спазвайте подправки на продуктите над фритюрника!

Извадете кошницата за пържене, изпразнете я и я напълнете отново.

След последната порция за пържене поставете регулатора на температурата на «OFF» и изтеглете щепсела от контакта.

Извадете кошницата за пържене и обслужващата част с нагревателя от корпуса (**рисунок 1f**).

Прецедете още течната мазнина или олиото през ситна цедка, за да може да се използва по-често (**рисунок 3**). При този фритюрник замърсяванията се отлагат в «студената зона» под нагревателя и не изгарят. Отстраняват се посредством филтрирането.

⚠ Внимание!

Старо съответно замърсено олио или мазнина се запалват сами при прегряване, затова сменяйте своевременно олиото. В случаи на пожар издърпайте щекера от електрическият контакт и горещата мазнина я изгасете, като затворите капака.

Не използвайте никога вода за гасене.

Мазнината за пържене се подновява, когато:

- стане кафява
- мирише неприятно
- преждевременно пуши

Извадете обслужващата част с нагревателя и излейте все още течната, но охладена мазнина или олиото в съд.

Старите мазнина или олио не трябва да се изхвърлят нито с домакинския боклук, нито да се ползват за наторяване. За местата за събиране потърсете информация от общинското, съответно градското управление.

Почистване

Изтеглете щепсела от контакта.

⚠ Опасност от токов удар

Никога не потапяйте във вода и не мийте под течаща вода корпуса със захранващия кабел и сваляемия нагревател!

Изтрийте нагревателя с кухненски хартиени кърпички или с влажна кърпа.

Резервоарът от благородна стомана и капакът са устойчиви на миене в миялна машина.

Преди миенето отстранете остатъците от мазнина и олио с шпакла и кухненски хартиени кърпички.

Указания за обезопасяване

За актуалните пътища за обезопасяване се информирайте при вашия специализиран търговец или при ръководството на вашата община.

Съвети

- Олиото / Мазнината не поемат при пържене (над 170 °C) нито миризми, нито променят вкуса си. Така, че първо може да се пържи риба и непосредствено след това – тестени изделия или плодове, без това да се отразява на вкуса. Остатъци, като загорели части или остатъци от тесто, които могат да се предадат вкусово, остават в «студената зона» и не повлияват отрицателно на вкуса.
- Продукти, които си пасват по големина и дебелина ги пържете заедно. На базата на еднаквото време за изпържване на тези продукти те могат едновременно да се извадят.
- Не полагайте едновременно твърде много продукти за пържене – те трябва да плуват. По-добре по-често пържете!
- Дълбоко замразени продукти: Изгърсете леда и кошницата, в която се пържи я напълнете извън фритюрника, за да намалите пръскането на мазнина.
- Дълбоко замразена риба я оставете малко да се размрази. Така се намалява продължителността на пържене и рибата получава един хубав златисто жълт цвят.
- Тиквички, кестени и други подобни продукти преди паниране да се обелят. Кашата за паниране се запазва по-добре.
- За да се избегне изтичането на запечения камемберт се препоръчва кашкавала два пъти да се панира.
- Котлетите, преди запържване, многократно да се нарежат на кокалите. Това улеснява равномерното изпържване.
- Пържени картопки от пресни картофи **трябва** преди пържене многократно да се изсушат на една кърпа. При пускане в кошницата в която се пържи **трябва** те многократно да се повдигат / пускат, докато плъзнат на олиото / мазнината се успокои.
- Попагането на влажни и замразени продукти за пържене води до особено силно пенообразуване при мазнината. Напълнената кошница, в която се пържи, постепенно я потопете и многократно я потапяйте в олиото / мазнината отново и изваждайте. Така се избягва преливане на мазнина.
- Прясно изпържен продукт го изсушете в кухненска хартия.

Рецепти:

Тесто за печене

2 до 3 яйца, 200 гр. брашно, ¼ литра мляко или бира, 1 супена лъжица олио, 1 щипка сол; Всички съставки ги разбъркайте в едно гладко тесто. В зависимост от вкуса могат да се изтеглят през тестото месо, риба, зеленчуци или плодове. Непосредствено след това го запържете в мазнината плувайки до златисто жълт цвят.

Каша за паниране

2 яйца, около 100–150 гр. брашно, около 100–150 гр. счукана галета за хлебчета, добавки за аромат (настърган кашкавал, корени, подправки); Посоления продукт за пържене внимателно го поставете и обърнете последователно в брашното, разбърканото яйце и счуканата галета за хлебчета. Счуканата галета за хлебчета може в зависимост от вкуса да се смеси с добавки за аромат.

Кюфтата за парти

500 гр. смесена телешка и свинска кайма, 2 яйца, 1 нахиснато и изстискано хлебче, щипка сол; щипка пипер, щипка градински риган, 1 ситно нарязана средно голяма глава лук, 1–2 ситно нарязани скилидки чесън; Всички добавки добре да се разбъркат помежду им. Да се оформят малки кюфтенца около 40 гр. В предварително загретия фритюрник да се изпържат за 5 до 6 минути при 170 °C.

Пилеца / пилешки бутчета

1 Пилеце (около 1–1,2 кг.), около 1–1¼ литра вода, ¼ литра бяло вино, една по-голяма щипка сол, 3–4 листа дафинов лист, каша за паниране (виж рецептата); Разрежете пилето на четвъртинки. Водата и бялото вино, солта и дафиновия лист ги оставете да заврат. Пилето го поставете вътре за около 35–40 минути да се сvari. Оставете пилето да изстине, свалете му кожата и го овъргалайте в кашата за паниране. При предварително загрят фритюрник при 170 °C го оставете да се пържи около 7–8 минути. След около 4 минути го обърнете. Бутчетата на пилето се приготвят по същия начин. Последните ги пържете около 7–10 минути. След 4 минути ги обърнете.

Цветно зеле

Изчистеното цветно зеле го разделете по листата. Около 10 минути го варете в солена вода докато стане твърдо за ядене, оставете го да изстине и го панирайте или го потопете в тесто за изпичане. В предварително загрят фритюрник при 190 °C го оставете да се пържи около 3–5 минути. При това го обърнете.

Гъст сос

Около 150 гр. майонеза, 1–2 средно големи кисели краставички, 1 малка глава лук, 1 чаена лъжичка капара, една щипка захар, една щипка сол, една изравнена чаена лъжичка горчица, 1 филе от сардина;

Всички продукти ги накълпайте ситно и ги разбъркайте добре с майонеза.

Съвет: Гъстия сос може с около 3–4 супени лъжици кетчуп и няколко капки табаско да се превърне в един пикантен сос.

Айлоли (пикантен сос от чесън)

Около 150 гр. майонеза, 2 твърдо сварени и изстудени яйца, 2–4 скилидки чесън, бял пипер, сок от лимон, една щипка сол, една щипка захар;

Поставете в майонезата изстудено ситно нарязано яйце. Обелете скилидките на чесъна и ги смачкайте в пресата за чесъна. С белия пипер, сока от лимон, солта и захарта ги разбъркайте и опитайте.

Шаран по берлински

500 гр. брашно, $\frac{1}{4}$ литра леко затоплено мляко, 2 яйца, 1 пакетче суха мая, 2 пакетчета ванилинова захар, 50 гр. разтопено масло (изстудено), 50 гр. захар, една щипка сол, една щипка смлян мускатов орех, пудра захар за поръсване;

От така изброените съставки омесете тесто. Тестото го покрийте и оставете на едно топло място да втаса, докато достигне двоен обем. Още един път го омесете добре. От тестото наточете една 0,5–1 см дебела кора. Кората я разделете на две и върху едната половинка с една чаша маркирайте кръгообразни места (диаметър около 8–9 см).

В средата на маркираните места поставете малко конфитюр. Втората половинка на кората я поставете върху първата и шарана го обвийте. Още веднъж оставете поничките на топло, за да втасат, и след това ги поставете в предварително загрятия фритюрник с набъбналата страна надолу. Пържете ги при 170 °C около 3 минути при затворен капак. Шарана го обърнете с решетъчната лъжица, оставете капака да стои отворен. След около 3 минути е изпържен напълно. Шарана по берлински да се изцеди на една решетка и изстуди. Непосредствено след това го поръсете с пудра захар.

Максимално количество продукти за пържене, които могат да се пържат в максимално количество олио:

Пресни продукти за пържене	Прибл. тегло	Температура	Време на пържене в минути	Начин на третиране
1 брой натурален котлет	220 гр.	160–170 °C	6–8	обръщайте
1 брой паниран котлет	250 гр.	160–170 °C	7–9	обръщайте
1 брой шницел	200 гр.	170 °C	3–5	обръщайте
1 брой стек «Кордон блю»	220 гр.	170 °C	4–5	обръщайте
1 брой шишче	150 гр.	160–170 °C	3–5	обръщайте
2 броя филе на шиш	250 гр.	160–170 °C	2–3	обръщайте
2 броя панирани филета от пилешки гърди (готов продукт, размразен)	300 гр.	160–170 °C	7–9	обръщайте
2–3 броя натурално филе от сьомга, треска	300 гр.	170 °C	4–5	обръщайте
2–3 броя панирано филе от сьомга, треска	360 гр.	160–170 °C	4–5	обръщайте
4–6 броя гъби-печурки в тесто	200 гр.	170 °C	3–5	обръщайте
4 шайби патладжани панирани или в тесто (с дебелина около 1 см)	200 гр.	170–180 °C	2–4	обръщайте
Нарязани картофи за пържене от пресни картофи (виж съветите)	1000 гр.	190 °C	10–12 3–5	запържете предварително, потапяйте бавно многократно, разклатете 3 пъти, оставете да се охладят, запържете до златисто
2 парчета панирано сирене «Камембер»	300 гр.	170 °C	2–3	обръщайте
2 броя банани в тесто	300 гр.	170 °C	2–3	обръщайте
4 шайби от ябълки в тесто (с дебелина около 1 см)		170 °C	2–3	обръщайте

Замразени продукти за пържене	Прибл. тегло	Температура	Време на пържене в минути	Начин на третиране
3 броя натурални филета от риба	300 гр.	180 °C	7–8	обръщайте
3 броя панирани рибни филета	350 гр.	180 °C	7–9	обръщайте
Пържене на купени в полуготово състояние, дълбоко замразени картофи за пържене	900 гр.	190 °C	11–13	разклащайте многократно

Этот прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве, а не на производстве. Пожалуйста, прочитайте инструкцию по применению очень внимательно и следуйте ей неукоснительно.

Указания по безопасности.

⚠ Опасность поражения током.

Устройство следует подключать и эксплуатировать только в соответствии с характеристиками, которые указаны на фирменной пластинке, установленной на самом устройстве. Эксплуатировать устройство можно только в том случае, если не повреждены шнур питания и само устройство. Не следует допускать к устройству детей. Вилку следует отключать после каждого использования, когда покидаете помещение или в случае неисправности устройства. Шнур питания следует держать вдали от нагреваемых частей и не протягивать над предметами с острыми краями. Ремонт устройства, например, замену поврежденного шнура питания, во избежание опасности должна выполнять только наша сервисная служба. Никогда не используйте прибор без наблюдения.

⚠ Внимание!

Некоторые части прибора, например, край контейнера, а также выходящий пар, могут быть очень горячими. Прибор используется только как фритюрница, нельзя использовать его для кипячения жидкостей.

Внешний вид.

Рисунок 1

- a** кнопка открывания крышки
- b** крышка с окошком и фильтром длительного пользования
- c** фиксирующая кнопка
- d** индикаторы режима работы / готовности к работе
- e** корзина для продуктов
- f** орган управления с нагревательным элементом
- g** отделение для хранения электрошнура
- h** ручка для плавного регулирования температуры с функцией включения / выключения
- j** шкала
- k** емкость из нержавеющей стали

Рабочее место.

⚠ Внимание!

Устройство нельзя располагать на горячей поверхности или вблизи нее (например, на конфорке кухонной плиты). Фритюрницу использовать только на горизонтальной, устойчивой и чистой подставке (например, кухонная рабочая доска).

Перед первым включением.

Перед использованием фритюрницы ее следует основательно прочистить, как описано в разделе «Чистка»!

- Нажмите на кнопку открывания крышки: крышка откроется автоматически (рисунок 1a).
- Нажмите на фиксирующую кнопку, установите ручку горизонтально и зафиксируйте (рисунок 1c).

Жир или масло.

⚠ Внимание!

Жир для фритюра должен нагреваться до высокой температуры. Точка появления дыма находится примерно около температуры 220 °C. Продукты для фритюра загружаются при температуре от 170 °C до 190 °C.

Не пригодны

выдавленные холодным способом и нежесткие масла и жиры, например, оливковое масло, пшеничное растительное масло, льняное масло, свиной жир и сливочное масло.

Пригодны

жесткие растительные масла или жиры.

Никогда не включайте фритюрницу пустой. Жир или масло следует класть в ненагретый контейнер.

⚠ Внимание!

Никогда не смешивайте жир и масло, фритюрница может вспениться. Опасно также и смешение различных сортов масла или жира!

Количество для наполнения	Жир	Масло
	2,2–2,6 кг	2,5–3 л

Индикатор заполнения находится внутри резервуара. Нельзя заполнять резервуар выше отметки *max.* и ниже отметки *min.*

⚠ Опасность ожогов

Обращайтесь с горячим жиром очень осторожно и держите детей подальше от фритюрницы.

При использовании для поджаривания во фритюре твердого жира поступайте следующим образом:

а) Нагревание нового твердого жира

Жир следует растапливать в отдельной посуде при среднем нагреве. *Снимите посуду с конфорки сразу после того, как жир расплавится.*

Поставьте фритюрницу в сухую кухонную раковину.

Осторожно перелейте растопленный жир в емкость фритюрницы, изготовленную из нержавеющей стали.

Закройте крышку и, соблюдая особенную осторожность, перенесите фритюрницу на рабочее место.

Вставьте вилку в розетку и установите терморегулятор на необходимую температуру.

б) Нагревание во фритюрнице затвердевшего фритюра

⚠ Существует опасность ожога.

Всегда поступайте только так, как здесь написано!

В противном случае брызги горячего жира, растопившегося у нагревательного элемента, могут вырваться наружу через находящийся сверху еще застывший слой.

Перед растапливанием фритюр следует нагреть до комнатной температуры, так как холодный жир разбрызгивается при нагреве сильнее, чем жир комнатной температуры.

Каким-либо деревянным или пластмассовым предметом осторожно проделайте во фритюре несколько отверстий (смотрите **рисунок 2**).

Не повредите при этом нагревательный элемент!

Закройте крышку.

Установите регулятор температуры на значение 160 °C.

Во избежание образования брызг оставьте крышку закрытой на все время растапливания жира.

Ограничитель температуры.

Ограничитель температуры срабатывает, если фритюрницей неправильно пользуются (например, если фритюрница нагревается с пустой емкостью или в ней растапливаются куски жира). Для того чтобы фритюрницу можно было снова включить, дайте ей остыть и затем нажмите кончиком карандаша или ручки на кнопку повторного включения, расположенную с обратной стороны панели управления в отверстии «RESET».

Жарение во фритюре.

Продукты можно жарить во фритюре только с использованием корзины!

С помощью фильтрования их удаётся удалить. Установите регулятор температуры в необходимое положение (**рисунок 1h**), используя для этого шкалу фритюрницы (**рисунок 1j**) и руководствуясь таблицей на следующей странице.

Таким образом фритюрница включается, после чего загорается индикаторная лампочка (**рисунок 1d**). Индикатор готовности к работе гаснет, как только достигается установленная температура. Индикатор режима работы, расположенный справа, светится в течение всего времени, пока фритюрница остается включенной.

Наполните корзину продуктами, предназначенными для поджаривания, медленно опустите ее в фритюрницу и закройте крышку. Процесс поджаривания можно наблюдать через смотровое окошко в крышке. По окончании поджаривания корзину приподнимите и дайте фритюре стечь с поджаренных продуктов (**рисунок 1e**). Поджаренные продукты нельзя солить и перчить, держа их над открытой фритюрницей!

Корзину выньте, опустошите и наполните новыми продуктами.

По окончании поджаривания установите регулятор температуры в положение «OFF» и вытащите вилку из розетки.

Корзину и орган управления с нагревательным элементом вытащите из резервуара фритюрницы (**рисунок 1f**).

Еще жидкие жир или масло профильтруйте через частое сито, с тем чтобы их можно было использовать еще несколько раз (**рисунок 3**). Данная фритюрница сконструирована так, что образующиеся загрязнения откладываются в «зоне охлаждения» под нагревательным элементом и поэтому не сгорают.

⚠ Внимание!

Старое или загрязненное масло или жир может самовоспламениться при нагреве, поэтому своевременно меняйте масло. В случае возгорания выньте вилку из розетки и горящий жир потушите при помощи закрывания крышки.

Никогда не применяйте воду для тушения.

Обновить фритюр, если он

- стал коричневым
- неприятно пахнет
- начинает дымить раньше времени

Сначала выньте орган управления с нагревательным элементом, затем резервуар, и еще жидкий, но достаточно остывший фритюр слейте в подходящую емкость.

Много раз использованные жир или растительное масло нельзя выливать в мусорное ведро. Обратитесь в органы коммунального управления с целью получения адреса соответствующего приемного пункта.

Чистка.

Вытащите вилку из розетки.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током

Поэтому корпус с сетевым шнуром и съемный нагревательный элемент **никогда** нельзя погружать в воду или промывать в проточной воде!

Нагревательный элемент протрите как следует кухонными бумажными салфетками или влажной тряпкой.

Резервуар из нержавеющей стали и крышку можно помыть в посудомоечной машине.

Остатки жира перед мойкой следует соскрести шпателем и протереть резервуар изнутри кухонной бумажной салфеткой.

Указания по утилизации.

Отслужившие приборы нужно разобрать и утилизировать в установленном порядке, проконсультируйтесь у вашего специалиста или у районных властей.

Советы.

- Растительное масло или жир при поджаривании продуктов (начиная со 170 °C) не впитывают ни запах, ни вкус этих продуктов. Таким образом, Вы можете сначала поджарить рыбу, а затем сразу же какие-либо мучные изделия или фрукты, не боясь, что они пропахнут рыбой. Остатки панировки или теста не влияют на вкусовые качества приготовленной пищи, так как они остаются в «зоне охлаждения».
- совпадающие по размеру и толщине куски готовить вместе. Основываясь на совпадющем времени приготовления их можно и вынимать одновременно.
- не загружайте сразу слишком много продуктов во фритюр – они должны в нем плавать. Лучше чаще приготавливайте фритюр!
- продукты глубокой заморозки: стряхнуть лед и положить в короб вне фритюрницы, чтобы избежать разбрызгивания жира.
- замороженную рыбу сначала слегка оттаять. Этим вы сократите время фритирования и рыба приобретет красивый золотистый цвет.

- кабачки, баклажаны и т.д. перед панированием почистить. Панировка будет лучше держаться.
- чтобы избежать растекания запеченного камембера, желательно сыр дважды обвалить в панировке.
- котлеты перед приготовлением надо несколько раз надрезать у кости. Это облегчит их равномерное обжаривание.
- картофель перед обжариванием **надо** несколько раз обсушить полотенцем. При опускании короба его **надо** несколько раз опустить и вынуть, чтобы вспенившееся масло / жир перестало пениться.
- опускание сырых или замороженных продуктов приводит к особенно сильному вспениванию жира. Поэтому: заполненный короб опускать медленно и несколько раз окунуть в масло / жир. Этим вы предотвратите убежание жира.
- жаренную во фритюре рыбу промокнуть салфеткой.

Рецепты.

Тесто для обжаривания.

2–3 яйца, 200 г муки, ¼ молока или пива, 1 ст.л. раст. масла, щепотка соли. Смешать все компоненты до гладкого теста. По желанию можно в тесте обвалить мясо, рыбу, овощи или фрукты, затем жарить плавающими в жире до золотистого состояния.

Панировка.

2 яйца, прим. 100–150 г муки, прим. 100–150 г толченых сухарей, вкусовые приправы (тертый сыр, травы, приправы). Продукты по очереди обвалить в муке, взбитых яйцах и сухарях. Сухари по желанию можно смешать с вкусовыми приправами.

Фрикадельки для вечеринки.

500 г смешанного говяжьего и свиного фарша, 2 яйца, 1 размоченная и выжатая булочка, 1 щепотка соли, щепотка перца, щепотка майорана, 1 мелкопорубленная луковица средних размеров, 1–2 мелкопорубленных зубчиков чеснока.

Все компоненты хорошо перемешать. Сформировать маленькие фрикадельки по 40 г. Обжарить в разогретой фритюрнице при 170 °C прим. 5–6 мин.

Цыпленок /

Куриные ножки запеченные.

1 цыпленок (прим. 1–1,2 кг), прим. 1–1,25 л воды, ¼ л белого вина, одна большая щепотка соли, 3–4 лавровых листа, панировка (см. Рецепт).

Цыпленка разделить на 4 части. Воду и белое вино с солью и лавровым листом вскипятить. Готовить в этой смеси цыпленка 35–40 мин. Остудить цыпленка, снять кожу, и обвалить в панировке. Готовить в разогретой фритюрнице при 170 °C 7–8 мин. Прим. Через 4 мин. Перевернуть.

Куриные ножки готовить подобным образом. Их обжаривать во фритюрнице прим. 7–10 мин. Через 4 мин. Перевернуть.

Обжаренная цветная капуста.

Разделить очищенную цветную капусту на веточки. Отваривать до полутвердого состояния в кипящей подсоленной воде 10 мин., остудить и панировать или опустить в тесто для обжаривания. Готовить в разогретой фритюрнице при 190 °C прим. 3–5 мин. При этом переворачивать.

Крапфы / Берлинское печенье.

500 г муки, ¼ л теплого молока, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 упаковки ванильного сахара, 50 г. распущенного слив. Масла (охлажденного), 50 г сахара, щепотка соли, щепотка молотого мускатного ореха, сахарная пудра для посыпания. Из указанных компонентов замесить дрожжевое тесто. Накрывать тесто и поставить в теплое место подходить до тех пор, пока оно вдвое не увеличится в объеме. Еще раз обмять. Раскатать тесто пластом толщиной 0,5–1 см. Разделить тесто пополам и с помощью стакана наметить на одной половине кружки (диаметром 8–9 см). Положить на середину отмеченных кружков немного конфитюра. Накрывать Второй половиной теста и вырезать кружки. Дайте крапфам еще раз подойти, поставив их в теплое место, и затем положите их во фритюрницу поднявшейся стороной вниз. Поджаривайте крапфы в закрытой крышкой фритюрнице в течение трех минут при 170 °C. Перевернуть крапфы шумовкой, оставить крышку открытой. Обжаривать до готовности прим. 3 мин. Крапфы / Берлинское печенье дать стечь на решетке и осудить, затем посыпать сахарной пудрой.

Пикантный соус.

Примерно 150 г майонеза, 1–2 маринованных огурца среднего размера, 1 маленькая луковичка, 1 чайная ложка каперсов, щепотка сахарного песка, щепотка соли, чайная ложка горчицы, 1 кусочек анчоуса.

Все добавки мелко порубить и хорошо смешать с майонезом.

Совет: Рамулад можно превратить с помощью прим. 3–4 ст.л. кетчупа и нескольких капель соуса Табаско в пикантно острый соус.

Айлоли

(пикантный чесночный соус).

Прим. 150 г майонеза, 2 сваренных вкрутую, охлажденных яйца, 2–4 зубчика чеснока, кайенский перец, лимонный сок, щепотка соли, щепотка сахара.

Положить в майонез охлажденные, мелкопорезанные яйца.

Почистить чеснок и раздавить. Смешать с кайенским перцем, лимонным соком, солью и сахаром и приправить.

Максимальное количество продуктов для обжаривания во фритюре в максимальном количестве масла:

Свежие продукты, поджариваемые во фритюре	Приблизительный вес	Температура	Продолжительность в минутах	Процесс поджаривания
1 котлета натуральная	220 г	160–170 °C	6–8	перевернуть
1 котлета панированная	250 г	160–170 °C	7–9	перевернуть
1 шницель	200 г	170 °C	3–5	перевернуть
1 гордон блю	220 г	170 °C	4–5	перевернуть
1 шампур шашлыка	150 г	160–170 °C	3–5	перевернуть
2 шампура с кусочками мясного филе	250 г	160–170 °C	2–3	перевернуть
2 куриные грудки (филейная часть) панированные (готовый продукт в размороженном виде)	300 г	160–170 °C	7–9	перевернуть
2–3 кусочка натурального филе лосося	300 г	170 °C	4–5	перевернуть
2–3 кусочка панированного филе лосося	360 г	160–170 °C	4–5	перевернуть
4–6 шампиньонов в кляре	200 г	170 °C	3–5	перевернуть
4 ломтика баклажанов панированных или в кляре (ок. 1 см толщиной)	200 г	170–180 °C	2–4	перевернуть
Свеженарезанный картофель фри (смотрите рекомендации по приготовлению)	1000 г	190 °C	10–12 3–5	Предварительно обжарить, многократно медленно погружая во фритюр, 3 раза встряхнуть, охладить, затем довести до готовности.
2 кусочка панированного сыра «Камамбер»	300 г	170 °C	2–3	перевернуть
2 банана в кляре	300 г	170 °C	2–3	перевернуть
4 ломтика яблока в кляре (кольца ок. 1 см толщиной)		170 °C	2–3	перевернуть

Свежемороженые продукты, поджариваемые во фритюре	Приблизительный вес	Температура	Продолжительность в минутах	Процесс поджаривания
3 кусочка натурального рыбного филе	300 г	180 °C	7–8	перевернуть
3 кусочка панированного рыбного филе	350 г	180 °C	7–9	перевернуть
Поджаривание свежемороженого картофеля фри из магазина	900 г	190 °C	11–13	Многократно встряхивать.

قلي الكميات القصوى من الأطعمة في أقصى كمية من الزيت

الأطعمة الطازجة المراد قليها	الوزن بالتقريب	درجة الحرارة	فترة القلي بالدقائق	الكمية
قطعة من شرائح اللحم (كوسلتيه) طبيعية	٢٢٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٦-٨	التقليب
قطعة من شرائح اللحم (كوسلتيه)	٢٥٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٧-٩	التقليب
مغلقة بالقسماط	٢٠٠ غرام	١٧٠ م°	٣-٥	التقليب
شريحة من اللحم (بدون عظم)	٢٢٠ غرام	١٧٠ م°	٤-٥	التقليب
قطعة من الكودون بلو	١٥٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٣-٥	التقليب
قطعة شيش كباب	٢٥٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٢-٣	التقليب
قطعتين شرائح على السبخ	٣٠٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٧-٩	التقليب
٢ قطع شرائح صدر الدجاج مغلقة بالقسماط	٣٠٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٧-٩	التقليب
(منتج جاهز، بعد ذوبان الجليد)	٣٠٠ غرام	١٧٠ م°	٤-٥	التقليب
٣-٢ قطع من شرائح سمك السلمون طبيعية	٣٦٠ غرام	١٦٠-١٧٠ م°	٤-٥	التقليب
٣-٢ قطع من شرائح سمك السلمون	٢٠٠ غرام	١٧٠ م°	٣-٥	التقليب
مغلقة بالقسماط	٢٠٠ غرام	١٧٠ م°	٣-٥	التقليب
٦-٤ قطع من عيش الغراب (شامبينون) مغلقة في عجينة التحمير	١٠٠٠ غرام	١٩٠ م°	١٠-١٢	قلي أولي، تغمر ببطء عدة مرات، ترج ثلاث مرات، تترك لتبرد، ثم تحمّر
٤ أقراص من الباذنجان المغلف بالقسماط أو في عجينة التحمير (السّمك حوالي ١ سم)	٣٠٠ غرام	١٧٠ م°	٢-٤	التقليب
أصابع البطاطس المعدة من بطاطس طازجة (أنظر النصائح)	٣٠٠ غرام	١٧٠ م°	٢-٣	التقليب
٢ قطع جبن كامبير مغلقة بالقسماط	٣٠٠ غرام	١٧٠ م°	٢-٣	التقليب
٢ قطع موز مغلف في عجينة التحمير	٣٠٠ غرام	١٧٠ م°	٢-٣	التقليب
٤ حلفاء تفاح مغلقة في عجينة التحمير (السّمك حوالي ١ سم)	٩٠٠ غرام	١٩٠ م°	١١-١٣	ترج عدة مرات
الأطعمة المجمدة المراد قليها	الوزن بالتقريب	درجة الحرارة	فترة القلي بالدقائق	الكمية
٣ قطع من شرائح السمك الطبيعي	٣٥٠ غرام	١٨٠ م°	٧-٨	التقليب
٣ قطع من شرائح السمك مغلقة بالقسماط	٩٠٠ غرام	١٩٠ م°	١١-١٣	ترج عدة مرات

قربيط محمر

يقسم القربيط بعد تنظيفه إلى قطع صغيرة. ثم يطهى لمدة ١٠ دقائق في ماء مغلي ملح، حتى يصبح من الممكن قصمه بالأسنان. يترك القربيط ليبرد ثم يغس في دقيق البقسماط أو في عجينة التخمير. يتم القلي في جهاز القلي بعد تسخين الزيت إلى درجة ١٩٠°م ويستغرق القلي حوالي ٣-٥ دقائق. ويقلب القربيط أثناء القلي.

صلصة ريمولاد

حوالي ١٥٠ غرام صلصة مايونيز، ٢-١ خيار مخلى في الخل ذات حجم متوسط، بصل واحدة متوسطة الحجم، ملعقة صغيرة من ثوابل كبر، رشة من السكر، رشة من الملح، ملعقة صغيرة مشطوفة من المسطردة (الخردل)، شريحة واحدة من السرددين. تقطع كل المكونات إلى قطع صغيرة جداً ثم تخلط جيداً مع صلصة المايونيز.

فكرة: من الممكن تحويل الرمولاد إلى صلصة حريفة حارة وذلك بإضافة حوالي ٣-٤ ملاعق طعام من الكنش أب وبضع قطرات من التاباسكو إليها.

آليوي (صلصة ثوم حريفة)

حوالي ١٥٠ غرام صلصة مايونيز، بيضتان مسلوقتان لدرجة التماسك التام بعد تركهما لتبرد، ٢-٤ فصوص ثوم، فلفل أحمر حريف، عصير ليمون، رشة من الملح، رشة من السكر. يخلط البيض البارد بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة جداً مع صلصة المايونيز. تنزع قشور فصوص الثوم ثم تعصر في مكبس الثوم. يخلط الجميع مع الفلفل الأحمر وعصير الليمون والملح والسكر وتضاف إليه التوابل حسب المذاق المطلوب.

فطائر محشوة على طريقة برلين (برلينية)

٥٠٠ غرام دقيق، ١/٤ لتر لبن دافئ، بيضتان، لافافة واحدة من الخميرة الجافة، لافافتان من سكر الفانيليا، ٥٠ غرام من الزبد المذبل (بعد أن يبرد)، ٥٠ غرام سكر، رشة ملح، رشة من مسحوق جوز الطيب، سكر مسحوق للرش على الفطائر. تُخلط المكونات المذكورة وتُعجن معاً لتصبح عجينة مخمرة. ثم يُغطى العجين ويترك في مكان دافئ حتى يخمر ويرتفع حتى يصل إلى ضعف الحجم الأصلي له. ثم يعجن مرة أخرى جيداً. باستخدام أسطوانة المطبخ يتم بسط العجين ليصبح على شكل

لوحة يتراوح سمكها بين ٥،٥-١ سم. تُقطع لوحة العجين إلى نصفين. باستخدام كوب زجاجي يتم عمل علامات دوائر (طول القطر حوالي ٨-٩ سم) على أحد النصفين. ثم توضع في منتصف كل دائرة من هذه الدوائر المعلمة قليل من المربي. ثم يوضع نصف لوحة العجين الآخر فوق النصف الأول ثم تقطع الفطائر وتفصل عن بعضها البعض. تترك الفطائر في مكان دافئ لتخمر مرة أخرى وبعد ذلك توضع في جهاز القلي بعد تسخين الزيت أولاً وبحيث تكون جهة الفطيرة التي ارتفعت بالتخمير إلى أسفل. تُقلى الفطائر أولاً لمدة حوالي ٣ دقائق عند درجة حرارة ١٧٠°م ومع إغلاق غطاء جهاز القلي. بعد ذلك يتم قلب الفطائر باستخدام مفرقة مثقبة (مقصوفة) ويترك غطاء الجهاز مفتوحاً وتُقلى الفطائر لفترة حوالي ٣ دقائق أخرى حتى تنضج. توضع الفطائر المحشوة/البرلينية على شبكة أو مصفاة حتى يصفى منها الزيت وتترك لتبرد. بعد ذلك يرش عليها السكر المسحوق.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز معرفة عن طريق الوكيل لنا والموجود بالبلد التي تم بيع هذا الجهاز بها. تفاصيل هذا الشرط يمكن الحصول عليها من الموزع الذي تم شراء الجهاز منه. لا بد من تقديم فاتورة الشراء أو الإيصال عند المطالبة بأي حقوق يتضمنها هذا الضمان.

التنظيف

يتم فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابس من المقبس:
⚠ خطر الصدمة بالتيار الكهربائي.

ممنوع تماماً غمر أي من جسم الجهاز مع سلك التوصيل الكهربائي والسحان الذي يمكن فصله عن الجهاز في الماء أو غسله تحت الماء الجاري!

يتم تنظيف السخان عن طريق دكة بورق المطبخ أو بفوطة مبللة قليلاً.

الوعاء المصنوع من الصلب العالي القيمة الذي لا يصدأ والغطاء يصلحان للغسل في غسالة الأواني المطبخية. ويجب قبل الغسل التخلص من بقايا الزيت والدهون عن طريق استخدام ملووق وورق المطبخ.

التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلام من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة الحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو التالفة.

نصائح

• أثناء القلي (ابتداء من درجة حرارة 170°م) لا يكتسب الزيت / الدهن رائحة أو طعم الطعام المقلي. وبذلك فمن الممكن قلي الأسماك أولاً ثم قلي عجائن أو فواكه بعد ذلك مباشرة دون أن يؤدي ذلك إلى تغيير طعمها.

أما البقايا، مثل البانادا (خلطة دقيق البقسماط) أو بقايا العجائن، والتي يمكنها نقل الطعم، فتبقى في «المنطقة الباردة» وبذلك لا تؤثر على طعم الطعام الآخر.

• يمكن قلي المواد الغذائية المتلامسة مع بعضها من حيث الحجم والسُمك. وبناء على تطابق الوقت المطلوب لطهي الأطعمة فمن الممكن إخراجها في نفس الوقت.

• لا يجب وضع كمية كبيرة من المواد الغذائية في الجهاز على مرة واحدة - ينبغي أن تعوم الأطعمة في الزيت أو الدهون. من الأفضل القلي على عدة مرات!

• بالنسبة للأطعمة المخبزة: ينبغي أولاً إزالة الثلج المنثور من عليها وتعبئتها في سلة القلي بعيداً عن الجهاز وذلك من أجل تقليل كمية الزيت المتناثر.

• بالنسبة للأسماك المخبزة فيجب تركها قليلاً حتى يذوب الثلج من عليها. وبذلك يصبح الوقت اللازم للقلي أقصر وفي نفس الوقت تكتسب الأسماك اللون الأصفر الذهبي الجميل.

• يجب تقشير الكوسة والباذنجان وما إلى ذلك قبل تغليفها بالبقسماط أو الدقيق. فهكذا يلتصق بها البقسماط بطريقة أفضل.

• من أجل تجنب سيولة جبن الكامبير المخصص للقلي، ينصح بتغليفها أولاً بطبقتين من البانادا (خلطة دقيق البقسماط).
• ينبغي عمل عدة قطاعات صغيرة في شرائح اللحم «كوسليتة»

بالقرب من العظم. بهذه الطريقة يسهل القلي بطريقة منتظمة التوزيع.

• يجب تخفيف أصابع البطاطس المعدة من البطاطس الطازجة عدة مرات بوضعها على فوطة نظيفة قبل القلي. وعند وضع سلة القلي في الجهاز يجب إدخالها وإخراجها عدة مرات وذلك حتى يهدأ غليان الزيت/ الدهن التي تكونت عليها الرغبة.

• وضع الأطعمة المبللة أو المخمدة في الزيت أو الدهن المغلي يسبب تكون رغوة بشدة على سطحه. لذلك:

• يجب إدخال سلة القلي المملوءة بالأطعمة ببطء في الزيت. وغمرها فيه وإعادة إخراجها منه عدة مرات. وبهذا يمكن تجنب فيضان الزيت أو الدهن إلى خارج الوعاء.

• تترك الأطعمة التي تم قليها على ورق المطبخ حتى يقطر منها الزيت أو الدهن.

طريقة عمل بعض الأكلات:

عجين للحمير

بيضتان إلى ثلاث بيضات، ٢٠٠ غرام دقيق، ¼ لتر حليب، ملعقة طعام من الزيت، ورشة من الملح.

تخلط كل المكونات وتعجن حتى تصبح عجينة ملس. حسب الطعم المطلوب يمكن حشو العجين باللحم أو السمك أو الخضار أو الفاكهة. بعد ذلك يغمر العجين في الدهن بحيث يعم فيه ويقلى حتى يكتسب اللون الأصفر الذهبي.

بانادا

بيضتان، حوالي ١٠٠-١٥٠ غرام دقيق، حوالي ١٠٠-١٥٠ غرام دقيق البقسماط، مكونات معطية المذاق (جبن مفري، أعشاب، بهارات).

يتم قلب قطع الطعام المراد قليها الواحدة بعد الأخرى في الدقيق ثم في البيض المخفوق ثم في دقيق البقسماط. ومن الممكن حسب المذاق المطلوب خلط دقيق البقسماط مع المكونات المعطية للمذاق.

الدجاج / أفخاذ الدجاج المحمر

دجاجة (حوالي ١ إلى ١,٢ كيلو)، حوالي ١ ¼ إلى ١ ½ لتر ماء قليل من الملح، حوالي ٣ إلى ٤ أوراق الغار، بانادا (أنظر المقادير).

تقسم الدجاجة إلى أربعة أقسام. يخلط الماء والتبيد الأبيض مع الملح وأوراق الغار ويسخن إلى درجة الغليان.

تطهى الدجاجة في هذا الخليط لمدة حوالي ٣٥-٤٠ دقيقة.

تترك الدجاجة لتبرد، ثم ينزع الجلد منها وتقلب في البانادا. بعد ذلك يقلى الدجاج في جهاز القلي بعد تسخين الزيت فيه أولاً إلى 170°م ويستغرق القلي حوالي ٧-٨ دقائق.

بعد حوالي ٤ دقائق يقلب الدجاج.

يتم إعداد أفخاذ الدجاج بنفس الطريقة.

ولكن تستغرق فترة القلي هنا حوالي ٧-١٠ دقائق.

بعد حوالي ٤ دقائق يقلب الدجاج.

القلي

لا يجب القلي إلا باستخدام السلة!

يتم ضبط منظم درجات الحرارة على درجة الحرارة الصحيحة (الصورة 1h) ويتم معرفة ذلك عن طريق التدرج الخاص بالقلي على الجهاز (الصورة 1j) والجدول الوارد بالصفحات التالية. وهكذا يكون قد تم تشغيل الجهاز، ويضيء بيان التشغيل (الصورة 1d). وينطفئ البيان عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. بيان إمكانية استخدامك للجهاز الموجود على أقصى اليمين يظل مضاء خلال فترة استخدام الجهاز.

يتم ملء سلة القلي بالأطعمة المراد قليها ثم يتم غمرها في الجهاز ببطء، ثم يغلغ الغطاء بعد ذلك. ويمكن متابعة عملية القلي عن طريق النافذة. بعد الانتهاء من القلي يتم رفع السلة ثم يترك الطعام حتى يقطر منه الزيت (الصورة 1e).

لا يجب إضافة التوابل إلى الطعام المقلي فوق جهاز القلي! يتم استخراج سلة القلي وإفراغها وملئها مرة أخرى. بعد الانتهاء من آخر عملية قلي يتم ضبط منظم درجة الحرارة على إبطال (OFF) وفصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.

يتم استخراج كل من سلة القلي وجزء التشغيل مع السخان من الوعاء (الصورة 1f).

باستخدام مضفاة دقيقة الشبكية يتم ترشيح الدهن الذي مازال سائلاً أو الزيت وذلك حتى يمكن استخدامه مرات أخرى عديدة (الصورة 3). في هذا النوع من أجهزة القلي تزامن بعض الفضلات في المنطقة الباردة «Cool Zone» تحت السخان ولا تحترق. ومن خلال الرشيع يتم التخلص من تلك الفضلات.

⚠ تنبيه هام!

الزيوت والدهون القديمة أو المتسخة تشتعل تلقائياً عند تسخينها إلى درجة عالية جداً، لذلك يجب استبدال الزيت المستخدم في القلي في الوقت المناسب. في حالة اشتعال النيران في الزيت يجب فصل التيار الكهربائي عن طريق سحب القابس من المقبس وإطفاء الدهن المشتعلة من خلال التغطية بغطاء جهاز القلي. ممنوع قطعياً استخدام الماء لإطفاء النيران.

يجب استبدال دهون وزيت القلي في الحالات التالية

- عندما يصبح لونها بنيًا
- عندما تصبح رائحتها غير ذكية
- عندما يصدر عنها دخان بأسرع مما يجب

يتم استخراج جزء التشغيل مع السخان، ثم استخراج الوعاء وصب الزيت أو الدهن التي مازالت سائلة ولكنها بردت تماماً في إحدى الحاويات.

لا يجب التخلص من الزيوت أو الدهن القديمة بإضافتها إلى السماد الطبيعي أو باللقائها مع القمامة المنزلية. لذا نرجو سؤال إدارة البلدية أو الحي عن مراكز تجميع الزيوت والدهن القديمة.

⚠ خطر التعرض للإصابة بحروق

يجب التعامل باحتراس كامل مع الدهن والزيوت الساخنة وإبعاد الأطفال عنها.

يجب اتباع التعليمات التالية عند استخدام دهون قلي جامدة:

أ) تسخين دهون القلي الجديدة

يجب أولاً إذابة الدهن على درجة حرارة معتدلة في وعاء خاص. يرفع الوعاء من فوق النار أو عين التسخين بمجرد أن تذوب الدهن الموجودة فيه.

يوضع جهاز القلي في حوض غسيل الأطباق وهو جاف.

يتم صب الدهن السائلة بحرص شديد في الوعاء المصنوع من الصلب العالي القيمة الخاص بجهاز القلي.

يغلغ الغطاء ويعمل جهاز القلي باحتراس شديد جداً إلى مكان العمل بالمطبخ.

يوضع القابس في المقبس لتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي ثم يُضبط مفتاح التحكم في درجات الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.

ب) تسخين دهون القلي المتجمدة داخل جهاز القلي

⚠ خطر التعرض للإصابة بحروق

يجب اتباع التعليمات التالية تماماً وعدم عمل أي شيء آخر. فمن الممكن أن تتناثر الدهن الساخنة التي ذابت حول عنصر التسخين بالجهاز وتندفع من خلال طبقة الدهن التي فوقها والتي مازالت متجمدة.

يجب أولاً أن تصل درجة حرارة دهون القلي قبل إذابتها إلى درجة الحرارة العادية بالغرفة. حيث أن الدهن الباردة تتناثر باندفاع عند تسخينها أكثر من الدهن التي تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة الغرفة.

بعد ذلك تستخدم أية أداة مصنوعة من الخشب أو البلاستيك لعمل ثقب في الدهن بقرعها فيها بمخدر (أنظر الصورة 2)، وبراعى في ذلك عدم الإضرار بعنصر التسخين بالجهاز!

يغلغ الغطاء.

يُضبط مفتاح التحكم في درجات الحرارة على درجة ١٦٠°م.

يجب أن يظل الغطاء مغلقاً أثناء عملية إذابة الدهن حتى يمكن تجنب تناثر الدهن.

منظم يعوق ارتفاع درجة الحرارة عن المعدل

المسموح به

يفصل هذا المنظم الجهاز لإعاقه ارتفاع درجة حرارة الجهاز عن المعدل المسموح به عند استخدام الجهاز بطريقة خاطئة (على سبيل المثال تشغيل الجهاز بدون وجود زيت بالوعاء أو عند إذابة قطع الدهن) ولإعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى يجب الانتظار حتى يبرد الجهاز ثم يُضبط باستخدام قلم على زر إعادة التشغيل الموجود في الفتحة المكتوب عليها «RESET» خلف جزء التشغيل.

محل العمل

⚠ تنبيه هام!

لا يجب على الإطلاق وضع الجهاز فوق أو بجانب مسطح ساخن (مثلاً موقد الطبخ).

عند استخدام جهاز القلي يجب وضعه على سطح افقي ثابت وتنظيف (مثلاً لوحة العمل بالطبخ).

قبل الاستخدام لأول مرة

يجب تنظيف جهاز القلي جيداً، أنظر فقرة التنظيف.

- بالضغط على زر فتح الغطاء يفتح الغطاء أوتوماتيكياً (الصورة 1a).

- يتم الضغط على زر إحكام الغلق، ووضع المقبض في وضع أفقي ثم يضغط عليه حتى يستقر بصوت مسموع (الصورة 1c).

دهون أو زيت

⚠ تنبيه هام!

يجب أن تكون دهون القلي قابلة للتسخين إلى درجات عالية جداً. ويجب أن تقع نقطة تَكَوّن الدخان عند درجة 220°C تقريباً. تقع درجة حرارة دهون القلي بين 170°C و 190°C عند وضع الأطعمة للقلي فيها.

أنواع الدهون الغير ملائمة للاستخدام

الزيوت والدهون المضغوطة على البارد والغير قاسية، مثل زيت الزيتون وزيت بذرة القمح وزيت بذر الكتان والزبد.

أنواع الدهون الملائمة للاستخدام

الدهون والزيوت النباتية القاسية.

ممنوع تماماً تشغيل جهاز القلي وهو خالٍ من الزيت.

يصب الزيت في وعاء القلي عندما يكون الوعاء بارداً.

⚠ تنبيه هام!

ممنوع تماماً خلط الزيوت مع الدهون، فقد يؤدي ذلك إلى تكون رغوة تفيض إلى خارج الجهاز. كذلك من الخطر خلط أنواع مختلفة من الزيوت أو الدهون ببعضها البعض!

كمية التعبئة	دهون	زيت
	٢,٦-٢,٢ كجم	٣-٢,٥ لتر

يوجد بيان مقدار كمية التعبئة داخل الوعاء.

لا يجب تجاوز علامة أقصى ارتفاع للتعبئة (max.) ولا الانخفاض أقل من علامة أدنى ارتفاع للتعبئة (min.)

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يصلح للاستخدام في المجال الحرفي.

رجاء قراءة تعليمات الاستخدام بالكامل وبانتباه كامل والاحتفاظ بتلك التعليمات بعناية في مكان آمن.

إرشادات توفير الأمان

⚠ أخطار ناتجة عن جهد التيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.

لا يجب استخدام الجهاز في حالة وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز أو عند مغادرة المكان أو في حالة حدوث أعطال.

يجب أن تكون أسلاك التوصيل بعيدة عن الأجزاء الساخنة، كما أنه لا يجب سحب تلك الأسلاك فوق حواف حادة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

لا يجب تشغيل الجهاز إطلاقاً إلا تحت إشراف شخص بالغ.

⚠ تنبيه هام!

من الممكن أن تكون أجزاء الجهاز، حافة الوعاء على سبيل المثال، والأبخرة الخارجة منه ساخنة جداً.

الجهاز مخصص للقلي فقط وليس مخصصاً لطبخ مواد سائلة.

نظرة عامة

صورة رقم 1

a زر فتح الغطاء

b الغطاء مع النافذة والمرشح الدائم

c زر إحكام الغلق

d بيان التشغيل/ بيان إمكانية استخدام الجهاز

e سلة القلي

f جزء التشغيل مع السخان

g تجويف لتجميع السلك الكهربائي بداخله

h منظم درجات الحرارة بدون تدرج ويؤدي كذلك وظيفه تشغيل

وإبطال عمل الجهاز

j التدريج الخاص بالقلي

k وعاء من الصلب العالي القيمة الذي لا يصدأ

GB Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

FR Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

IT Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

NL Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

DK Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: AAG Service-Center, Telegrafvej 6, orange indgang, 2750 Ballerup, Tlf. 44-686868. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

NO Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringerforbeholdes.

SE Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålles.

FI Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämättäkuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

PT Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

ES Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el periodo de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA
Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

GR Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής.

Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

TR Garanti

Bu cihaz için, yutduğundaki mümessilliklerimizden vermiş olduğum garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler mümkündür.

PL Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

HU Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belül meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belül, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belül javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BKM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel. A változtatás jogát fenntartjuk!

BG Гarантия

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.

Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закону РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту: (095) 737-2961
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций: (095) 737-2982 (факс)
Информация о приборах (095) 737-2786

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых наемых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключенные крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора

Адреса сервисных центров на территории СНГ:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», сервис от производителя, 117071, Москва, ул. Малая Калужская, 19; тел: (095) 737-29-61 (многоканальный), факс: (095) 737-29-82
МОСКВА, ООО «Фирма Универсал» (только подключение), 109088, Москва, 2-ая ул. Машиностроения, 17А; тел: (095) 177-87-13, факс: (095) 177-84-60

АЛМАТЫ, ТОО «Комбитехноцентр», 480096, Алматы, ул. Исеева, 111; тел: (3272) 68-98-98, факс: (3272) 68-26-52

АНГАРСК, АПК «ТЕЛЕТОН», 665831, Ангарск, 8 микрорайон, 8-8а; тел: (3951) 56-03-90, факс: (3951) 6-43-99

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Инжинирингдрев Плюс», 163061, Архангельск, ул. Садовая, 43, кв. 1-3; тел/факс: (8182) 43-41-24

АСТРАХАНЬ, ООО «АСТРАСЕРВИС», 414041, Астрахань, ул. Яблочкова, 1Б; тел: (8512) 39-82-16, факс: (8512) 39-85-12

БАРНАУЛ, ЗАО «ОРК Хелмис», 656011, Барнаул, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 26-84-62

БЕЛГОРОД, АОЗТ «Выбор», 308013, Белгород, ул. Пушкина, 49А; тел: (0722) 32-65-92, факс: (0722) 32-69-29

БИЙСК, ТОО «Снежная шапка», 659305, Бийск, ул. Воинов-интернационалистов, 72/1; тел: (3854) 23-45-83, факс: (3854) 25-24-41

БЛАГОВЕЩЕНСК, ЧП Бондарев, 675000, Благовещенск, Милицейский пер., 4; тел: (4162) 44-14-42, факс: (4162) 44-49-97

БРЕСТ, ООО ПКФ «Золотак», 224028, Брест, ул. Орловская, 10; тел: (0162) 42-63-94, факс: (0162) 26-24-72

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, Брянск, пер. Пилотов, 8; тел/факс: (0832) 41-82-54

ВИТЕБСК, ООО «Салби-Витебск», 210015, Витебск, ул. Чкалова, 3; тел: (02122) 1-78-35, факс: (0212) 37-75-97

ВЛАДИВОСТОК, ООО «ДФЦ Бош-Сименс», 690091, Владивосток, ул. Мордовцева, 5; тел: (4232) 22-73-69

ВЛАДИКАВКАЗ, ТПЦ ООО «Артика», 362015, Владикавказ, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис», 600000, Владимир, ул. Ново-Ямская, 73; тел/факс: (09222) 4-08-19

ВЛАДИМИР, ООО «Ромашка Плюс», 600017, Владимир, ул. Горького, 32; тел/факс: (0922) 23-52-06

ВОЛГОГРАД, ООО «Умбриэль», 400005, Волгоград, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, факс: (8442) 32-58-17

ВОЛОГАДА, ООО «Скерио», 160017, Вологда, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-53-27

ВОРОНЕЖ, АОЗТ «Россия Универсал», 394030, Воронеж, ул. Кольцовская, 35; тел: (0732) 52-63-69, факс: (0732) 52-63-70

ВЯЗНИКИ, ООО «Электрон-Сервис», 601400, Вязники, ул. Ленина, 51; тел/факс: (09233) 2-52-67

ГОМЕЛЬ, ООО «Салби-Гомель», 246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10; тел/факс: (0232) 53-96-25

ГРОДНО, ООО «Салби-Гродно», 230009, Гродно, ул. Горького, 72-210; тел: (0152) 39-92-59, факс: (0152) 31-51-13

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ООО «Козак», 320005, Днепропетровск, наб. Победы, 32; тел/факс: (0562) 46-07-54

ДОНЕЦК, АО «Донецк-Вуэтия», 340059, Донецк, ул. Складская, 5; тел: (0622) 94-00-33, факс: (0622) 94-02-62

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620014, Екатеринбург, ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11

ЕРЕВАН, ООО «Зигзаг», 375001, Ереван, ул. Чаренца, 25; тел: (8852) 55-27-57, факс: (8852) 56-09-99

ЗАПОРОЖЬЕ, СП «Транс-Сервис», 330037, Запорожье, ул. Рекордная, 6; тел: (0612) 12-03-03

ЗАПОРОЖЬЕ, ЧП «Рембытсервис», 330000, Запорожье, ул. Патриотическая, 58, кв. 24; тел/факс: (0612) 34-96-09

ИВАНОВО, ООО «Сканер-Инвест-Сервис», 153004, Иваново, 1-я Сибирская ул., 15; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 41-88-81

ИЖЕВСК, ЗАО «ДС», 426000, Ижевск, ул. Карла Маркса, 393; тел: (3412) 23-16-62, факс: (3412) 22-28-63

ИЖЕВСК, ТОО ПКФ «ТАН», 426063, Ижевск, ул. Ключевой пос., 63А; тел: (3412) 75-34-64, факс: (3412) 75-77-77

ИНТА, ЧП Нестерович, 169830, Инта, ул. Кирова, 29; тел/факс: (821-45) 6-38-19

ИРКУТСК, АПК «Телетон», 664075, Иркутск, ул. Академическая, 70; тел: (3952) 46-06-27, факс: (3952) 46-40-15

КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень», 420061, Казань, ул. Космонавтов, 26; тел: (8432) 75-18-38, факс: (8432) 76-93-88

КАЛИНИНГРАД, ЧП «Автогубытсервис», 236039, Калининград, ул. Багратиона, 49; тел: (0112) 44-29-08, факс: (0112) 47-14-41

КАМЕШКОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601330, Камешково, ул. Ленина, 4; тел: (09248) 2-20-88, факс: (09248) 2-45-66

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650065, Кемерово, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40

КИЕВ, СП «Транс-Сервис», 252034, Киев, ул. Рейтарская, 37; тел: (044) 212-23-02, факс: (044) 12-44-43

КИЕВ, ООО «Три О Сервис», 252060, Киев, ул. Щуева, 38, кв. 1; тел: (044) 212-59-17, факс: (044) 440-22-16

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, Киров, ул. Производственная, 18; тел: (8332) 29-21-90, факс: (8332) 25-87-56

КИШИНЕВ, ООО «БСХ-Тех», 2012, Кишинев, ул. Александри, 34; тел: (0422) 22-43-02, факс: (0422) 74-86-92

КОВРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 601900, Ковров, пр. Ленина, 10; тел/факс: (09232) 3-47-86

КОСТРОМА, ООО «Генард-Сервис», 156013, Кострома, ул. Молочная гора, 3, к. 1; тел/факс: (0942) 31-25-01

КРАСНАЯ ГОРБАТКА, ООО «Ромашка Плюс», 602330, Красная Горбатка, ул. Садовая, 22; тел/факс: (09236) 2-12-53

КРАСНОДАР, ООО «Кубань-Бизнес-Сервис», 350000, Краснодар, ул. Толстого, 8; тел: (8612) 55-98-02, факс: (8612) 33-45-37

КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Близнецов», 660020, Красноярск, ул. Дудинская, 12А; тел/факс: (3912) 27-67-20

КРАСНОЯРСК, ООО «Бирюса-Сервис», 660069, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 64-77-60

КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис», 640000, Курган, ул. Красина, 41; тел: (35222) 5-47-54

КУРСК, ООО «Брикс», 305041, Курск, ул. Л. Толстого, 9; тел: (07122) 2-35-86, факс: (0712) 31-16-33

КУРСК, А/К «Скаф», 305000, Курск, пл. Красная, 2/4, подъезд 4; тел: (0712) 56-41-87

ЛАКИНСК, ООО «Ромашка Плюс», 601201, Лакинск, пр. Ленина, 8, к. 3; тел/факс: (09242) 4-24-02

ЛИПЕЦК, ООО «ОПТИМА», 398059, Липецк, ул. Коммунальная, 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81

ЛУГАНСК, ЗАО «Модус-Н», 348029, Луганск, кв. Щербакова, 2; тел: (0642) 95-20-49

МАГАДАН, ООО «Кибера», 685000, Магадан, ул. Пролетарская, 59; тел: (413122) 5-99-03, факс: (413122) 5-96-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, Магнитогорск, ул. Строителей, 48; тел/факс: (3511) 22-09-33

МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лтд», 367002, Махачкала, пр-т Ленина, 113-А; тел: (8722) 68-25-82, факс: (8722) 67-95-87

МИНСК, ЗАО «Цвет-Сервис», 220113, Минск, ул. Якуба Коласа, 52; тел: (0172) 62-65-66, факс: (0172) 62-66-73

МУРМАНСК, СПС Мурманск-Технический центр, 183038, Мурманск, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ООО «Ромашка Плюс», 602200, Муром, ул. Толстого, 29А; тел: (09234) 2-29-06, факс: (09234) 4-72-61

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ТПД ООО «Марина», 423814, Набережные Челны, Московский пр-т, 56/14; тел/факс: (8439) 58-79-32

* Указанные сервисные центры осуществляют как ремонт, так и подключение бытовой техники.

Kundendienst-Zentren
Central-Service-Depots
Service Après-Vente
Servizio Assistenza
Servicio Técnico
Centrale Servicestations

**DE Bundesrepublik
Deutschland**

Nord-Ost
Paradiesstraße 206 b
12526 Berlin

Süd-Ost
Georg-Schumannstr. 294
04159 Leipzig

Süd
Domagkstraße 10
80807 München

Süd-West
Zeissstraße 13
71254 Ditzingen

Mitte
Guerickestraße 6
60488 Frankfurt

West
Welkerhude 33-35
45356 Essen

Nord
Borsteler Chaussee 51
22453 Hamburg

Service Reparaturaufträge
Tel.: 0 18 01-22 33 55
Fax: 0 18 01-33 53 07

Ersatzteile
Tel.: 0 18 01-33 53 04
Fax: 0 18 01-33 53 08

AT Österreich

Hausgeräte Kundendienst
Quellenstraße 2
1101 Wien

Kundendienst-Zentrum
Tel.: (01) 6 05 41-0
Fax: (01) 6 05 41-5 12 98

Störungsannahme:
Tel.: (01) 6 05 41-48 01
Fax: (01) 6 05 41-5 12 12

Zentraler Ersatzteilversand
Tel.: (01) 6 05 41-48 02
Fax: (01) 6 05 41-5 12 80

Asistencia técnica
Servicevaerksteder
Servicecenter
Apparatservice
Huolto
Centro de Assistência Técnica

CH Schweiz • Suisse • Svizzera

Robert Bosch AG
BSG Service (Haushaltgeräte)
Querstrasse 17
8953 Dietikon-Fahrweid

Service
Tel.: 0848 840 040
Fax: 0848 840 041

Ersatzteile
Tel.: 0848 880 080
Fax: 0848 880 081

GB United Kingdom

APPLIANCE CARE LTD
Grand Union House
Old Wolverton Road
Old Wolverton
Milton Keynes
Bucks MK 12 5ZR

Head Office Administration
Tel.: 0990 222 777
Fax: 01908 328 670

Spares and Central Warehouse
Tel.: 0990 543 210
Fax: 01908 328 650

Customer Liaison
Fax: 01908 328 660

Nationwide Tel.:
0990 678 910

BE Belgique • België

F.A.B.-Service
Service technique du fabricant
accessible 24h/24h.
Technische dienst van de fabrikant
bereikbaar 24u/24u.

Demande réparation –
Aanvraag reparatie
Tel.: (070) 23.33.30.
Fax: (02) 556.10.70.

Assistance réparation –
Reparatie-assistentie
Tel.: (0903) 99085

Pièces détachées – Wisselstukken
Tel.: (070) 23.33.32.
Fax: (02) 556.10.72.

Adresse de correspondance
Correspondentieadres
F.A.B.-Service
Rue de la Bienvenue 15
Verwelkomingstraat 15
1070 Bruxelles – Brussel

Κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης
πελατών
Yetkili Servis Merkezi
Punkty serwisowe
Vevőszolgálati központ
Center servise službe

FR France

BSH Electroménager S.A.
S.A.V. constructeur
50, rue Ardoin
93400 Saint-Ouen

Tel.: (01) 40101100
Fax: (01) 40112534

IT Italia

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Montecuccoli, 20
20147 Milano

Tel.: 0241336-1
Fax: 0241336-610

NL Nederland

BSH Huishoud-elektro
Service B.V.
Officiële servicedienst voor
BOSCH Huishoudapparaten
Keienbergweg 97
Postbus 22535
1101 DA Amsterdam-Zuidoost

Tel.: (020) 4303430
Fax: (020) 4303445

DK Danmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 3
2750 Ballerup

Tel.: 44 89 85 39
Fax: 44 89 86 86

Reservedelssafd.
Tel.: 44 89 88 20
Fax: 44 89 80 02

NO Norge

BSH Husholdningsapparater A.S.
Grensesvingen 9
0661 OSLO

Avd. Service
Tel.: 22660600
Fax: 22660550

SE Sverige

BSH Hushållsapparater AB
- Service -
Gårdsvägen 10
16970 Solna

Tel.: (08) 7341200
Fax: (08) 7341321

FI Suomi • Finland

BSH-KODINKONEET OY
Sinimäentie 8
02630 Espoo

Tel.: (09) 52595110
Fax: (09) 52595111

IE Eire • Ireland

APPLIANCE CARE LTD.
Unit 4
Ballymount Drive
Walkinstown
Dublin 12

Tel.: (01) 450 2655
Fax: (01) 450 2520

IS Island

Smith & Norland
Noatuni 4 / PF 519
121 Reykjavík

Tel.: 5113000
Fax: 5113011

ES España

BSH Interservice S.A.
Oficina Central para España
Polígono Malpica C/D,
Parcela 96-A
50016 Zaragoza

Tel.: (976) 578301
Fax: (976) 578331

GR Ελλάδα

EUROSERVICE A.B.E
ARKADIAS STR. 35
121 32 ATHEN - PERISTERI (TV)

Tel.: (01) 5702700
Fax: (01) 5745772-5745113

PT Português

Serviços de Assistência Técnica
Aparelhos Domésticos
Estr. Nacional 117, Km 2,6
2720 Amadora

Tel.: (021) 4178347
Fax: (021) 4178065

SI Slovenija

AVTOTEHNA trgovina d.o.o.
Celovska 228
1000 Ljubljana

Tel.: (061) 1591555/25,98
Fax: (061) 1597789

TR Türkçe

BSH PEG Beyaz Eşya
Servics A.Ş.
Cemal Sahir Sok. No. 26-28
80470 Mecidiyeköy - İstanbul

Tel.: (212) 2754775
Fax: (212) 2755504

HU Magyarország

BSH Kft.
Márkaszervíz és Vevőszolgálat
Hungária körút 128.
1143 Budapest

Tel.: 46-72-160
Tel.: 25-13-758

PL Polska

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego
Sp. z o.o.
ul. Wolska 153
01-258 Warszawa

Centrala Serwisu Fabrycznego
Tel.: (022) 6917701
Fax: (022) 368406



5262760006

Bosch Info-Team:

DE ☎ 01 80 / 5 30 40 50

AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Garantie

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Verbraucher unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Schäden oder Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Werksfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 6 Monaten – nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, durch Schäden aus chemischen und elektro-chemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Großgeräte verlangt werden. Andere Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder Vertragswerkstatt zu übergeben oder einzusenden. Dabei ist der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Geräte abgestimmt sind.
4. Innerhalb der ersten 6 Monate ab Lieferung erbringen wir die Garantieleistung ohne Berechnung von Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeitkosten, Fracht- und Verpackungskosten).
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.
Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Sofern ein Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers
entweder – kostenfrei Ersatz geliefert,
oder – der Minderwert vergütet,
oder – das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.
7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Im Ausland

gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung angefordert werden. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall aber die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie bieten wir Ihnen unsere Kundendienstleistungen an, sofern Ihnen anderweitige Reparaturwerkstätten nicht zur Verfügung stehen.