

UNOLD®



HEISSLUFTFRITTEUSE XL 5L / XXL 7L

Bedienungsanleitung

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

Modell 58655/58665

UNOLD ©

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58655/58665

Stand: Juni 2021 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58655/58665

Vorwort	8
Technische Daten	8
Symbolerklärung	9
Für Ihre Sicherheit	9
Besondere Sicherheitshinweise für Fritteusen	12
Vor dem ersten Gebrauch	13
Bedienen	13
Reinigen und Pflegen	15
Probleme lösen	16
Garzeiten-Tabelle	17
Rezepte für die Heißluftfritteuse	20
Garantiebestimmungen	22
Entsorgung / Umweltschutz	22
Informationen für den Fachhandel	22
Service-Adressen	23

Instructions for use Model 58655/58665

Foreword	24
Technical data	24
Explanation of symbols	25
For your safety	25
Special safety information for deep fryers	28
Before first use	28
Operation	29
Cleaning and care	31
Troubleshooting	31
Cooking times	33
Recipes for hot-air deep fryer	36
Guarantee Conditions	37
Waste Disposal/Environmental Protection ...	37
Service	23

Notice d'utilisation modèle 58655/58665

Avant-propos	38
Caractéristiques techniques	38
Explication des symboles	39
Pour votre sécurité	39
Consignes de sécurité particulières pour les friteuses	42
Avant la première utilisation	43
Utilisation	43
Nettoyage et entretien	45
Réparer les erreurs	46
Tableau des temps de cuisson	47
Recettes friteuse à air chaud	51
Conditions de Garantie	52
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	52
Service	23

Gebruiksaanwijzing model 58655/58665

Voorwoord	53
Technische gegevens	53
Verklaring van de symbolen	54
Voor uw veiligheid	54
Bijzondere veiligheidsaanwijzingen voor friteuses	57
Vóór het eerste gebruik	58
Bediening	58
Reiniging en onderhoud	60
Storingen verhelpen	61
Gaartijdentabel	62
Recepten voor de heteluchtfriteuse	66
Garantievoorwaarden	67
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	67
Service	23

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58655/58665

Premessa	68
Dati tecnici	68
Significato dei simboli	69
Per la vostra sicurezza	69
Avvertenze di sicurezza particolari per le friggitrici	72
Preparazione al primo utilizzo	72
Uso dell'apparecchio	73
Cura e pulizia	75
Risoluzione dei problemi	76
Tabella dei tempi di cottura	77
Ricette per la friggitrice ad aria calda	81
Norme di garanzia	83
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	83
Service	23

Manual de Instrucciones modelo 58655/58665

Prólogo	84
Datos técnicos	84
Explicación de los símbolos	85
Para su seguridad	85
Indicaciones especiales de seguridad para freidoras	88
Antes del primer uso	89
Manejo	89
Limpieza y cuidado	91
Eliminación de fallos	92
Tabla de tiempo de cocción	93
Recetas para la freidora de aire caliente	97
Condiciones de Garantía	99
Disposición/Protección del medio ambiente	99
Service	23

Instrukcja obsługi modelu 58655/58665

Przedmowa	100
Dane techniczne	100
Objaśnienie symboli	101
Dla własnego bezpieczeństwa	101
Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące frytkownicy	104
Przed pierwszym użyciem	105
Obsługa	105
Czyszczenie i pielęgnacja	107
Usuwanie usterek	108
Tabela czasów przyrządzania	110
Receptury do frytkownicy na gorące powietrze	113
Warunki gwarancji	115
Utylizacja / ochrona środowiska	115
Service	23

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



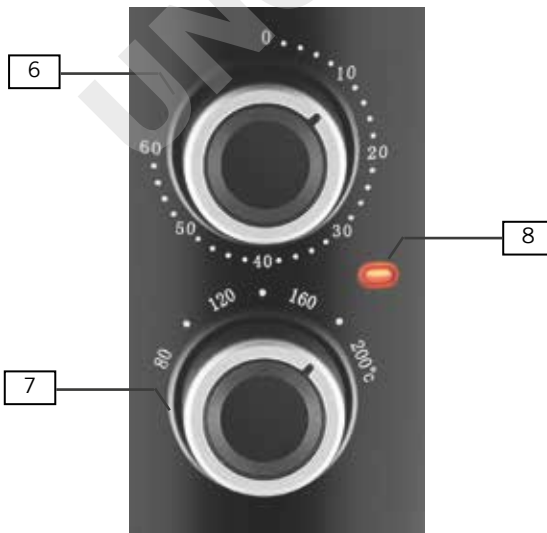
UNOLD®
Fan + Heat



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



EINZELTEILE



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

D Ab Seite 8

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Frittierkorb |
| 2 | Entriegelungstaste |
| 3 | Griff |
| 4 | Frittiereinsatz |
| 5 | Lufteinlass |
| 6 | Timer/Zeitwahl |
| 7 | Temperaturregler |
| 8 | Kontrollleuchte |

I Pagina 68

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Cestello per frittura |
| 2 | Tasto di sblocco |
| 3 | Maniglia |
| 4 | Inserto per frittura |
| 5 | Ingresso aria |
| 6 | Timer/selezione ora |
| 7 | Regolatore di temperatura |
| 8 | Spie di controllo |

GB Page 24

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Deep fryer basket |
| 2 | Release button |
| 3 | Handle |
| 4 | Deep fryer insert |
| 5 | Air inlet |
| 6 | Timer/time selector |
| 7 | Temperature control |
| 8 | Indicator lamps |

E Página 84

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Cesta de freír |
| 2 | Pulsador de desbloqueo |
| 3 | Empuñadura |
| 4 | Accesorio de freír |
| 5 | Entrada de aire |
| 6 | Temporizador/selección de tiempo |
| 7 | Regulador de temperatura |
| 8 | Pilotos de control |

F Page 38

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Panier à friture |
| 2 | Touche de déverrouillage |
| 3 | Poignée |
| 4 | Insert à friture |
| 5 | Entrée de l'air |
| 6 | Minuterie/Sélecteur temps |
| 7 | Bouton de réglage de la température |
| 8 | Témoins de contrôle |

PL Strony 100

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Koszyk do smażenia |
| 2 | Przycisk zwalniający blokadę |
| 3 | Rączka |
| 4 | Misa do smażenia |
| 5 | Wlot powietrza |
| 6 | Timer/nastawnik czasu |
| 7 | Regulator temperatury |
| 8 | Kontrolki |

NL Pagina 53

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Frituurmand |
| 2 | Ontgrendelingsknop |
| 3 | Handvat |
| 4 | Frituurinzet |
| 5 | Luchtinlaat |
| 6 | Timer/tijdprogrammering |
| 7 | Temperatuurregelaar |
| 8 | Controlelampjes |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58655/58665**VORWORT**

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihrer neuen Heißluftfritteuse (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

Wichtiger Hinweis: Abbildungen und Zeichnungen dienen als Referenz und können vom Produkt abweichen.

TECHNISCHE DATEN

Modell 58655
5 Liter

Modell 58665
7 Liter



Leistung:	1.400 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	1.800 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Fassungsvermögen:	ca. 1 kg TK-Pommes frites Korb ca. 4 Liter, Behälter ca. 5 Liter	ca. 1,2 kg TK-Pommes frites Korb ca. 6 Liter, Behälter ca. 7 Liter
Maße B/T/H):	Ca. 37,5 x 27,9 x 33,8 cm	Ca. 40 x 36,4 x 30,8 cm
Gewicht:	Ca. 5 kg	Ca. 6 kg
Kabellänge:	Ca. 80 cm	Ca. 80 cm
Gehäuse:	Kunststoff, Edelstahl	
Ausstattung:	Timer für 0–60 Minuten, Temperatureinstellung 80–200 °C, hitzebeständiger Handgriff, Kontrollleuchte, Antihaftbeschichtung, Frittierkorb spülmaschinengeeignet, Überhitzungsschutz, Kabelaufbewahrung	
Zubehör:	Bedienungssanleitung mit Rezepten	
Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten		

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

FÜR IHRE SICHERHEIT

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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen, in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
7. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Geräts

8. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
9. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose gesteckt wird und nicht wackelt, um Kurzschlüsse oder andere Gefahren zu vermeiden.
10. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
11. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
12. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder einen nassen Untergrund.
16. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
17. Benutzen Sie die Fritteuse stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
18. Achten Sie auf ausreichenden Abstand (mindestens 30 cm) zu Wänden oder anderen Gegenständen.
19. Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.
20. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
21. Alle Lüftungsschlitze müssen während des Betriebs immer frei sein und dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
22. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Frittierkorb mit Frittierereinsatz, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

23. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
24. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden. Verwenden Sie zum Aufbewahren der Zuleitung die Kabelaufbewahrung.
25. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
26. Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen.
27. Lebensmittel nur in den Frittierkorb mit Frittierereinsatz legen, niemals direkt in die Fritteuse – Brandgefahr!
28. Die Oberflächen und die Innenseite des Geräts werden im Betrieb heiß. Berühren Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und die Bedienknöpfe.
29. Achten Sie beim Herausnehmen des Frittierkorbs auf ausströmende heiße Luft – Verbrennungsgefahr!
30. Achtung: Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen – Verbrennungsgefahr! Halten Sie ausreichend Abstand zu den Lüftungsschlitzen.
31. Betreiben Sie die Fritteuse niemals in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder auf oder neben Wärmequellen.
32. Diese Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Daher keinesfalls festes oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben – Brandgefahr!
33. Falls das Gerät doch einmal in Brand gerät, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Niemals mit Wasser löschen, ersticken Sie die Flammen mit feuchten Tüchern.
34. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.
35. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
36. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
37. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

38. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Frittierkorb und der Frittiereinsatz, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
39. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Füllen Sie niemals Öl oder Fett in das Gerät. Andernfalls kann es beschädigt werden.



Achtung! Das Gerät und seine Einzelteile sind beim und nach dem Betrieb sehr heiß! Fassen Sie nach dem Betrieb des Gerätes nicht in das offene Gerät – Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

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

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR FRITTEUSEN



1. Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. Sobald das Frittiergut fertig zubereitet ist und das Gerät nicht mehr gebraucht wird, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von Speisen gemäß dieser Bedienungsanleitung. Frittieren Sie nur dafür geeignete Lebensmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass das Frittiergut möglichst trocken ist.
4. Geben Sie niemals Wasser in das Gerät.
5. Beim Frittieren kann sich heißer Dampf bilden. Halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie die Fritteuse besonders vorsichtig.
6. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raums während des Frittierens.
7. Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Frittierkorb und Frittiereinsatz mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
5. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
6. Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken.
7. Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen.

BEDIENEN



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

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



Vorbereiten

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.
2. Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in den Frittiereinsatz, bis der Frittierkorb eingerastet ist.
3. Geben Sie nun die Lebensmittel in den Frittierkorb. Beachten Sie dabei die



MAX-Markierung und überfüllen Sie den Korb nicht. So erreichen Sie ein optimales Frittierergebnis.

4. Schieben Sie den Frittierereinsatz mit Frittierkorb in die Öffnung des Geräts.

Frittieren

5. Wählen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur aus. Wenn Sie mehrere Lebensmittel gleichzeitig zubereiten, prüfen Sie vorher bitte die jeweils benötigte Temperatur und Zubereitungszeit.

6. Stellen Sie nun am Timer die gewünschte Frittierzeit bis maximal 60 Minuten ein.
7. Wenn das Gerät kalt ist, müssen Sie zur Zubereitungszeit ca. 5 Minuten für die Aufheizzeit hinzurechnen. Tipp: Sie können das Gerät auch zunächst ohne Lebensmittel für 5 Minuten aufheizen und erst dann die Zutaten in den Frittierkorb geben. Fahren Sie wie beschrieben fort.
8. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
9. Die Kontrollleuchte geht während der Zubereitungszeit abwechselnd an und aus. Dies bedeutet, dass die jeweils benötigte Temperatur gehalten wird.
10. Je nach Lebensmittel kann es erforderlich sein, diese Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit im Frittierkorb zu schütteln, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Ziehen Sie hierfür den Frittierereinsatz am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Zutaten vorsichtig. Bei großen Füllmengen muss dieser Vorgang mehrmals durchgeführt werden. Achten Sie dabei darauf, nicht versehentlich den Entriegelungsknopf am Griff zu betätigen.
11. Setzen Sie dann den Frittierereinsatz wieder in das Gerät ein. Hinweis: Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Frittierkorb entnommen wird. Sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt ist, wird die Zubereitung fortgesetzt.
12. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.

Lebensmittel entnehmen

13. Entnehmen Sie den Frittierereinsatz und prüfen Sie, ob die Lebensmittel den gewünschten Frittiergrad erreicht haben. Falls nicht, können Sie den Frittiervorgang einfach fortsetzen, indem Sie das Frittiergut wieder in das Gerät einführen und am Timer noch einige Minuten einstellen.

14. Achtung:

Drehen Sie den Frittiereinsatz keinesfalls komplett um. Im Frittereinsatz unterhalb des Frittierkorbes sammelt sich überschüssiges Fett der Lebensmittel.

15. Entnehmen Sie daher die Lebensmittel mit einer Zange aus dem Frittierkorb oder entriegeln und entnehmen Sie den Frittierkorb. Achten Sie auch hier auf überschüssiges Fett.
16. Lebensmittel wie z. B. Pommes Frites können Sie vorsichtig aus dem Frittierkorb in eine Schüssel gleiten lassen.
17. Möchten Sie weitere Lebensmittel frittieren, können Sie den Frittiervorgang sofort wieder starten.

Frittierkorb entnehmen

18. Drücken Sie die Entriegelungstaste. Ziehen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Frittiereinsatz heraus.

Gerät ausschalten

19. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, schalten Sie das Gerät am Timer auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.



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

REINIGEN UND PFLEGEN

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

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

Schütten Sie ggf. angesammeltes Fett aus dem Frittierkorb.

1. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Kontakt kommen.
2. Schütten Sie ggf. angesammeltes Fett aus dem Frittiereinsatz.
3. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel oder einem fettlösenden Reinigungsmittel aus und wischen mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

4. Der Frittierkorb und der Frittiereinsatz können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas warmes Spülwasser in den Frittierkorb und lassen Sie es ca. 10 Minuten einweichen. Wasser abgießen und wie beschrieben reinigen.
5. Der Frittierkorb kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden (oberer Korb).
6. Alle Teile gründlich abtrocknen. Frittierkorb und Frittiereinsatz wieder in das Gerät einsetzen.
7. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

PROBLEME LÖSEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt Timer nicht eingeschaltet	Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist. Wählen Sie am Timer die benötigte Zubereitungszeit
Lebensmittel sind am Ende der Garzeit nicht fertig	Zutatenmenge zu groß Temperatur zu niedrig Zubereitungszeit zu kurz	Prüfen Sie die Zutatenmenge und geben Sie eine kleinere Menge in den Frittierkorb Wählen Sie eine höhere Temperatur Wählen Sie eine längere Zubereitungszeit
Lebensmittel ungleichmäßig braun	Lebensmittel wurden nach der Hälfte der Zeit nicht geschüttelt	Lebensmittel wie z. B. Pommes frites müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit einmal geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen. Selbstgemachte Pommes frites vor dem Frittieren gründlich abspülen und abtrocknen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

Problem	Ursache	Lösung
Lebensmittel sind nicht knusprig genug	Manche Lebensmittel sind zur Zubereitung in herkömmlichen Fritteusen vorgesehen	Bestreichen Sie die Lebensmittel mit etwas Öl
Der Frittierbehälter lässt sich nicht in das Gerät einsetzen	Der Frittierkorb ist zu voll Der Frittierkorb ist nicht richtig eingesetzt	Beachten Sie die MAX-Markierung am Frittierkorb Prüfen Sie, ob der Frittierkorb richtig eingerastet ist.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät	Fettige Zutaten Fettrückstände im Frittierbehälter	Bei sehr fetthaltigen Lebensmitteln tropft Fett in den Frittierbehälter, sodass weißer Rauch entsteht. Dies ist normal. Reinigen Sie den Frittierbehälter gründlich.

GARZEITEN-TABELLE

Die Zeiten sind abhängig von Größe, Dicke und Qualität der Lebensmittel und evtl. auch dem Material der verwendeten Backform.

Stärkehaltige Lebensmittel, welche nicht vorgebacken sind, sollten dünn mit Öl bestrichen bzw. besprüht werden, z. B. frisches Pommes frites. Gemüse ebenso dünn ölen.

Brot- bzw. Kuchenformen sollten nicht den ganzen Korb ausfüllen, damit die Luft zirkulieren kann.

Bei Kuchen und Brot vor dem Stürzen aus der Form den „Stäbchentest“ machen: Einfach einen Holzschaschlikspieß in das Backgut stecken und wieder herausziehen. Wenn nichts am Spieß kleben bleibt, ist das Brot oder der Kuchen fertig.

Aufbackbrötchen oder Tiefkühlbrötchen werden vor dem Aufbacken dünn mit Wasser eingesprüht. So glänzen sie anschließend wie frisch vom Bäcker.

Achten Sie bei Bratwurst darauf, dass sich die Würste im Frittierkorb nicht berühren. Wenn Sie die Würste mit Sahne einstreichen, erhalten diese eine besonders schöne Bräune.

Alle unsere Garzeiten sind ungefähre Angaben und können nach Ihrem persönlichen Geschmack etwas verkürzt oder verlängert werden. Genauso verhält es sich mit den Gartemperaturen.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Lebensmittel	Menge 58655	Menge 58665	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
Kartoffelspeisen				
Backkartoffeln	2 Stück	4 Stück	40–60	180
Kartoffelchips- oder Stroh, mehrfach schütteln	250 g	500 g	15–20 58655 20–30 58665	180
TK-Kroketten	8 Stück	14 Stück	16–20	200
TK-Süßkartoffelpommes, mehrfach schütteln	500 g	1.000 g	15–20	200
TK-Frühlingsrollen, klein, wenden	6 Stück	12–15	16–20	180
TK-Pommes, dick, mehrfach schütteln	500 g	1.000 g	35–40	180
TK-Pommes, dünn, mehrfach schütteln	500 g	1.000 g	30–35	180
Frische Pommes, dünn, mit 1–2 EL Öl mischen	500 g	1.000 g	40–45	180
TK-Rösti	2 Stück	4 Stück	20–22	180
Fisch				
TK-Calamares, paniert	500 g	1.000 g	15–20 58655 20–25 58665	180
TK-Fischstäbchen, wenden	8 Stück	15 Stück	15–17	200
TK-Fischfilet, paniert	2 Stück	4 Stück	13–15	200
Fisch, ganz, 300–400 g	1–2 Stück	3–4 Stück	20–25	200
Jakobsmuscheln	4 Stück	8 Stück	6–10	200
Gemüse				
Aubergine, halbiert, eingeölt	1 Stück	2–3 Stück	12–15	200
Ofengemüse, gemischt, grob gehackt und geölt	400 g	800 g	12–20	190

Lebensmittel	Menge 58655	Menge 58665	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
Maiskolben, eingeölt	2 Stück	4 Stück	12–18	190
Obst				
Äpfel	2 Stück	4 Stück	12–15	180
Bananen in Schale	2 Stück	4 Stück	8–10	170
Eier				
Eier, in Schale, mittelhart	1–8 Stück		7	180
Kuchen/Brot				
TK-Apfelstrudel	1 Stück (einmal teilen)		12–15	180
TK-Blätterteigtaschen	2 Stück	4 Stück	8–10 58655 10–13 58665	180
TK-Brot, 1 x wenden	500 g	1.000 g	10–15 58655 15–20 58665	160
Frisches Brot	500 g	750 g	40–45 58655 55–60 58665	160
Frische Brötchen	2–3 Stück	4–6 Stück	18–20	180
TK-Brötchen	2 Stück	4 Stück	7–9	180
Bruschetta	2 Port.	4 Port.	5–7	200
Croutons, mehrmals schütteln	200 g	400 g	5–8 58655 8–10 58665	180
Kuchen, in Napfkuchenform 22 cm	500 g		30–35	180
Fleisch				
Frische Bratwurst, dünn, wenden	4 Stück	8 Stück	16–18	200
Frische Chicken Wings, wenden	500 g	750 g	25–30	180
TK-Chicken Wings	500 g	750 g	30–33	180
TK-Cordon Bleu	2 Stück	3–4 Stück	17–20	190
TK-Fleischbällchen mit Käse	6 Stück	12 Stück	12–15	200

Lebensmittel	Menge 58655	Menge 58665	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
Fleischküchle	2 Stück	4 Stück	12–15	190
Hähnchenschlegel	2 Stück	4 Stück	40–50	180
Hähnchen 1.000 g	½	1 ganzes, halbiert	40–45 58655 55–60 58665	180
Hackbraten	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
TK-Hähnchensticks, paniert	4–6 Stück	8–12 Stück	12–18	180
Krustenbraten	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Lammkotelett	2 Stück	4 Stück	20–22	200
Putenrollbraten, mit Speckstreifen belegt	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Schweinebauch in Scheiben	2 Stück	4 Stück	10–12	200
Schweinefilet, mit Speckstreifen einwickeln	1 Stück, ca. 500 g		15–18	180
Schweinerückensteak, gewürzt	2 Stück	3–4 Stück	12–18	200

REZEPTE

Hähnchen aus der Heißluftfritteuse

1 Hähnchen (800 g Modell 58655, 1–1,2 kg Modell 58665), 3–4 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Hähnchen waschen, trockentupfen, evtl. halbieren. Aus Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver eine Marinade herstellen und das Hähnchen von allen Seiten mit der Marinade einstreichen. Hähnchen in den Frittierkorb legen und bei 180 Grad ca. 40–60 Minuten braten, je nach Größe des Hähnchens.

Ofengemüse

Die Mengenangaben gelten für Modell 58655. Für Modell 58665 die Menge verdoppeln.

400 g gemischtes Gemüse, z. B. Paprika, Zucchini, Auberginen, Pilze, Zuckerschoten, Zwiebeln usw. Für die Marinade: 2 EL Öl, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, Salz, Pfeffer
Gemüse in grobe Stücke schneiden, waschen und trocken tupfen. Marinade aus Öl, Knoblauch, Pfeffer und Salz

herstellen und mit dem Gemüse vermischen. Gemüse in den Frittierkorb legen und bei 190 Grad ca. 15–20 Minuten garen. Tipp: Sie können der Marinade auch 1 EL Currypulver oder 1 EL Sojasauce und 1 EL Sesamsaat zugeben (Salz dann weglassen)

Hausgemachte Pommes Frites

350 g mehlig kochende Kartoffeln,
1 EL Öl

Kartoffeln schälen, in Stäbchen von 1 cm Breite schneiden, kurz in kaltes Wasser legen. Gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocknen.

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

Heiße, gebratene Maroni

250 g Maroni

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

Preiselbeeräpfel

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

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

Ei und Puderzucker schaumig rühren, Semmelbrösel, Maronen, Mandeln, Preiselbeermarmelade und Zimt untermengen. Die Äpfel mit der Masse füllen. Deckel aufsetzen, Äpfel in den Frittierbehälter setzen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.



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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Fritteusen 58655/58665 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



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

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

Hockenheim, 1.6.2021

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND****UNOLD AG**Mannheimer Straße 4
68766 HockenheimKundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

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

SCHWEIZMENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch**POLEN**Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

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


INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58655/58665**FOREWORD**

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the instruction manual carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all functions of your new hot-air deep fryer (hereinafter also “appliance”). Please make sure that all persons who use, clean or maintain the appliance have read the instructions and adhere to them. When handing over the appliance to a new owner, always include the instruction manual.

If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our customer service department or your dealer.

Important: Figures and drawings are provided for reference purposes and can differ from the actual product.

TECHNICAL DATA

	Model 58655 5 litres	Model 58665 7 litres	
Power:	1,400 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	1,800 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Capacity:	approx. 1 kg chips Basket approx. 4 litres, container approx. 5 litres	approx. 1.2 kg chips Basket approx. 6 litres, container approx. 7 litres	
Dimensions (L/W/H):	approx. 37.5 x 27.9 x 33.8 cm	approx. 40 x 36.4 x 30.8 cm	
Weight:	approx. 5 kg	approx. 6 kg	
Cable length:	approx. 80 cm	approx. 80 cm	
Housing:	plastic, stainless steel		
Features:	Timer for 0–60 minutes, temperature setting 80–200 °C, heat-resistant handle, non-stick coating, fry basket dishwasher safe, overheating protection, cable storage		
Accessories:	Instruction manual with recipes		
Features, technology, colours and design subject to change without notice; errors excepted			

EXPLANATION OF SYMBOLS

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



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

FOR YOUR SAFETY

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

General safety instructions

1. This appliance can be used by children aged 8 years or more and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children aged 8 or above may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
4. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.
5. **CAUTION** - Certain parts of the appliance might become very hot when it is in use. There is thus a risk of injury from burns! Special caution is required, if the appliance is operated in the presence of children or other vulnerable persons.
6. Only use the appliance for the purposes described in this instruction manual.
7. Regularly check the appliance, the cable and the plug for wear and damage. If the power cord or other parts of the appliance are damaged, return it for inspection and repair to our customer service department. Improper repair can result in serious hazards to the user and shall void all warranty.

Installation and operation

8. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.

9. To prevent short circuits or other hazards, make sure that the plug is correctly inserted in the power socket and is not loose.
10. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
11. Never immerse the appliance or the cable in water or another liquid.
12. Do not clean the heating element or the power cord in a dishwasher.
13. Never touch the appliance or the cable with wet hands.
14. The appliance is designed for domestic use and for use in similar facilities, e.g.
 - tea kitchens in offices, shops, or other workplaces,
 - farms,
 - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
 - holiday homes, etc.
15. Never place the appliance on a hot or wet surface or on a metal tray.
16. Do not place the appliance or the cable close to naked flames.
17. Always use the deep fryer on an uncluttered, level and heat-resistant surface.
18. Make sure there is sufficient distance (at least 30 cm) to walls or other objects.
19. Do not place any objects on the appliance.
20. Never operate the appliance near flammable materials such as curtains, etc.
21. Make sure that the ventilation slots are unobstructed when the appliance is in use.
22. To avoid damage to the appliance, never use the deep fryer without the fry basket and insert.
23. Do not allow the power cord to hang from the worktop, as this could result in accidents, for example if pulled on by small children.
24. To prevent damage to the power cord, never wrap the power cord around the appliance. Use the cable storage to store the power cord.
25. Make sure that the power cord is not in contact with hot parts of the appliance.

26. Use the deep fryer only indoors.
27. Place foods in the fry basket with insert, and never directly in the deep fryer – danger of fire!
28. When the appliance is in use, the inside surfaces of the appliance become very hot. Therefore, only touch the appliance at the insulated handle and the control panel.
29. Watch out for escaping hot air when removing the fry basket – danger of burns!
30. Notice: While the appliance is on, hot steam might escape from the ventilation slots – risk of injury from scalding! Maintain a safe distance from the ventilation slots.
31. Never operate the deep fryer in the vicinity of flammable liquids, nor on or near heat sources.
32. This deep fryer operates with hot air. Therefore, never put solid or liquid fat in the deep fryer – danger of fire!
33. Should the appliance catch fire, immediately pull the plug from the power socket. Never use water to extinguish flames; instead, use damp cloths or towels.
34. Do not displace the appliance as long as it is hot, as this poses a risk of injury.
35. Do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand, as this might cause damage to the appliance.
36. Unplug the appliance from the power socket after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended while it is connected to the power socket.
37. Clean the appliance after every use.
38. All parts, especially the removable fry basket, must be completely dry before reassembling the appliance.
39. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!



Never place oil or fat in the appliance, as this might cause damage to the appliance.

Caution! During and after use, the appliance and its component parts are very hot! Do not reach into the appliance after use – danger of burns! Keep children away from the appliance!

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

SPECIAL SAFETY INFORMATION FOR DEEP FRYERS



1. During use, the deep fryer becomes very hot. As soon as the food is ready and the appliance is no longer needed, switch it off and unplug the plug from the power socket.
2. Use the appliance only to cook food as described in this instruction manual. Use only foods that are suitable for deep frying.
3. Dry food before deep frying.
4. Never add water to the food in the appliance.
5. Hot steam can develop during deep frying. Keep your face and hands at a safe distance and be especially careful when opening the deep fryer.
6. Provide for adequate ventilation during deep frying.
7. Never cover the deep fryer when it is in use, as it might overheat.
8. Notice: During the first use, there might be some harmless smoke.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
3. Clean the fry basket and insert with warm soapy water and dry thoroughly.
4. Clean the inside of the appliance with a damp cloth.
5. Place the appliance on a level, sturdy and heat-resistance surface.
6. Connect the plug to a power socket as specified on the type plate.

OPERATION



Notice: For health reasons, we recommend frying food to a gold-en-brown colour, avoiding dark crusts. This keeps the formation of potentially harmful acrylamide low.

Notice: This deep fryer operates with hot air. Therefore, never put solid or liquid fat in the deep fryer – danger of fire!



Preparation

1. Before using the appliance, prepare it as described in chapter “Before first use”.
2. Place the fry basket carefully in the insert until the basket locks into position.
3. Now put the food in the fry basket. Do not fill the basket past the MAX mark. This will ensure optimal frying results.
4. Push the insert with the fry basket into the opening in the appliance.

Deep frying

5. Select the desired temperature with the temperature control. If you wish to prepare more than one food at a time, first check the required temperature and cooking time for the different foods.
6. Now set the desired cooking time – max. 60 minutes – with the timer.
7. If the appliance is cold, you must add about 5 minutes to the cooking time to allow the appliance to heat up. Tip: You can also heat the appliance for 5 minutes without food and then add the ingredients to the fry basket. Continue as described here.



8. The function indicator lamp alternates between on and off during the cooking time. This means that the required temperature is maintained.
9. To achieve better results, it may be necessary to shake the ingredients in the fry basket halfway through the cooking time, depending on the food. In

this case, use the handle to pull the insert out of the appliance and shake the ingredients carefully. Depending on the quantity of ingredients in the basket, this may need to be repeated several times. Take care not to push the release button on the handle.

10. Then put the insert with the fry basket back in the appliance. Notice: The appliance shuts off when the fry basket is removed. As soon as the fry basket is returned to the appliance, frying continues.
11. When the timer setting expires, an acoustic signal sounds and the appliance switches off.

Removal of food

12. Remove the insert and check whether the food has been fried to the desired degree. If not, you can continue frying by returning the food to the appliance and setting the timer for a few more minutes.
13. **Notice: Never turn the fry basket completely upside down. Excess fat from the food collects beneath the insert in the fry basket.**
14. Therefore, use tongs to remove the food from the fry basket.
15. Food such as chips can be removed by allowing it to glide carefully from the fry basket into a bowl. Again, watch out for excess fat.
16. If you wish to deep fry other foods, you can start frying again right away.

Removal of the fry basket

17. Press the release button. Pull the fry basket upward out of the insert.

Switching off the appliance

When you are finished frying food, switch the timer to “0” and unplug the appliance from the power socket.



Notice: During and after use, the deep fryer and the basket are very hot – danger of burns! Touch only the handle of the fry basket.

CLEANING AND CARE



After use and before cleaning, set the timer to “0” and unplug the appliance.

Allow the appliance to cool. Removing the fry basket will speed up cooling (faster if the frying basket and the frying insert are removed). Pour out any grease that collected in the fry basket.

1. Wipe the inside and the outside of the appliance with a damp cloth and a little washing-up liquid. If necessary, use a grease cleaner and then wipe the surfaces clean, using a damp cloth and clean water. Do not use caustic or abrasive cleaners. Ensure that there is no water ingress. After cleaning, carefully dry the appliance.
2. If necessary, pour any fat out of the deep-frying basket.
3. The fry basket and insert can be cleaned in warm water with mild washing-up liquid added. To remove stubborn residue, put some warm washing-up liquid in the fry basket and allow to soak about 10 minutes. Rinse with water and then clean as described above.
4. The fry basket can also be cleaned in the dishwasher (top basket).
5. Always dry the accessories thoroughly before putting them away. Then return the fry basket and insert to the appliance.
6. Regular and proper cleaning prolongs the service life of your appliance.
7. When not in use, store the appliance in a dry place and protected against dust.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not operate	Power plug not plugged in	Check whether the power plug is properly plugged in.
	Timer not switched on	Select the required cooking time with the timer

Problem	Cause	Remedy
Food is not done at the end of the cooking time	Quantity of ingredients too high	Check the quantity of ingredients and put a smaller quantity in the fry basket
	Temperature is too low	Select a higher temperature
	Cooking time too short	Select a longer cooking time
Food browns unevenly	Food was not shaken half-way through the cooking time	Food such as chips must be shaken once half-way through frying to achieve even browning. Home-made chips must be rinsed and dried thoroughly before frying to remove excess starch.
Food not crispy enough	Some foods are intended for frying in conventional deep fryers	Coat the food with a little oil
The fry container cannot be inserted in the appliance	Greasy ingredients	With extremely greasy foods, grease drips into the frying container so that white smoke occurs. This is normal.
	Grease residues in the frying container	Thoroughly clean the frying container.
White smoke is escaping from the appliance	The fry basket is overfull	Observe the MAX mark on the fry basket
	The fry basket is not inserted correctly	Check whether the fry basket is correctly locked into position.

COOKING TIMES

The times depend on the size, thickness and quality of the foods and possibly also on the material of the baking tin.

Starchy foods that have not been pre-baked, such as chips, should be brushed or sprayed with a thin coat of oil. This likewise applies to vegetables. Bread or cake tins should not fill the entire basket, to allow air to circulate.

Before turning out cake or bread, check it with the “skewer test”: Simply insert a wooden skewer into the cake or bread and pull it back out. If nothing sticks to the skewer, the bread or cake is done. Half-baked rolls or frozen rolls should be sprayed with water before baking. This will give them a shiny crust as if fresh from the baker. When cooking sausages, make sure they are not in contact with each other in the fry basket. Brush the sausages with cream to make them brown especially well. All of our cooking times are approximate and can be adjusted to suit your personal taste. The same applies to the cooking temperatures.

Food	Quantity 58655	Quantity 58665	Approx. time min.	Temp. °C
Potato dishes				
Baked potatoes	2	4	40–60	180
Potato crisps or straws, shake several times	250 g	500 g	15–20 58655 20–30 58665	180
Frozen croquettes	8	14	16–20	200
Frozen sweet potato chips, shake several times	500 g	1.000 g	15–20	200
Frozen spring rolls, small, turn	6	12–15	16–20	180
Frozen chips, thick, shake several times	500 g	1.000 g	35–40	180
Frozen chips, thin, shake several times	500 g	1.000 g	30–35	180
Fresh chips, thin, mix with 1–2 tbsp oil	500 g	1.000 g	40–45	180
Frozen fried potatoes	2	4	20–22	180

Food	Quantity 58655	Quantity 58665	Approx. time min.	Temp. °C
Fish				
Frozen squid, breaded	500 g	1.000 g	15–20 58655 20–25 58665	180
Frozen fish fingers, turn	8	15	15–17	200
Frozen fish fillet, breaded	2	4	13–15	200
Fish, whole, 300– 400 g	1–2	3–4	20–25	200
Scallops	4	8	6–10	200
Vegetables				
Aubergine, halved, brushed with oil	1	2–3	12–15	200
Mixed oven-roasted veggies, in chunks and tossed with oil	400 g	800 g	12–20	190
Corn on the cob, brushed with oil	2	4	12–18	190
Fruit				
Apples	2	4	12–15	180
Bananas in the peel	2	4	8–10	170
Eggs				
Eggs, in shell, medium-hard	1–8		7	180
Cake/bread				
Frozen apple strudel	1 (cut in half)		12–15	180
Frozen puff pastries	2	4	8–10 58655 10–13 58665	180
Frozen bread, turn 1 x	500 g	1.000 g	10–15 58655 15–20 58665	160
Fresh bread	500 g	750 g	40–45 58655 55–60 58665	160
Fresh rolls	2–3	4–6	18–20	180

Food	Quantity 58655	Quantity 58665	Approx. time min.	Temp. °C
Frozen rolls	2	4	7–9	180
Bruschetta	2 servings	4 servings	5–7	200
Croutons, shake several times	200 g	400 g	5–8 58655 8–10 58665	180
Cake, in 22 cm ring mould	500 g		30–35	180
Meat				
Fresh sausages, thin, turn	4	8	16–18	200
Fresh chicken wings, turn	500 g	750 g	25–30	180
Frozen chicken wings	500 g	750 g	30–33	180
Frozen cordon bleu	2	3–4	17–20	190
Frozen meatballs with cheese	6	12	12–15	200
Rissoles	2	4	12–15	190
Drumsticks	2	4	40–50	180
Chicken 1,000 g	½	1 whole, cut in half	40–45 58655 55–60 58665	180
Meat loaf	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
Frozen chicken sticks, breaded	4–6	8–12	12–18	180
Crusted roast	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Lamb chops	2		20–22	200
Rolled roast turkey, wrapped in bacon strips	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Sliced belly of pork	2	4	10–12	200
Pork tenderloin, wrapped in bacon	1, approx. 500 g		15–18	180
Saddle of pork	2	3–4	12–18	200

RECIPES FOR HOT-AIR DEEP FRYER

Deep-fried chicken

1 chicken (800 g model 58655, 1–1.2 kg model 58665), 3–4 tbsp oil, salt, pepper, paprika

Wash chicken, pat dry and cut in half, if necessary. Make a marinade from the oil, salt, pepper and paprika, and brush marinade on all sides of the chicken.

Put the chicken in the fry basket and fry at 180 degrees for 40–60 minutes, depending on the size of the chicken.

Oven-roasted veggies

The quantities apply to model 58655. For model 58665, double the quantity.

400 g mixed vegetables, e.g. bell pepper, zucchini, aubergines, mushrooms, snow peas, onions etc. For the marinade: 2 tbsp oil, 1 clove garlic chopped fine, salt, pepper

Cut vegetables into chunks, wash and pat dry. Make marinade from oil, garlic, pepper and salt, and mix with the vegetables. Put the vegetables in the fry basket and cook at 190 degrees for 15–20 minutes. Tip: You can add 1 tbsp curry powder or 1 tbsp soy sauce and 1 tbsp sesame oil to the marinade (then omit the salt)

Homemade French fries

350 g mealy potatoes, 1 TBSP oil
Peel potatoes, cut into appropriate lengths 1 cm thick, place in cold wa-

ter briefly. Let drain, dry with paper towels.

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

Hot, roasted chestnuts (sweet chestnuts)

250 g sweet chestnuts

Let chestnuts soften in cold water approx. 2 hours. Cut the shell crosswise on one side. Place in the frying container, pour a little oil on them, mix briefly and bake at 180°C for approx. 30 minutes, turn several times in this process.

Cranberry apples

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

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

Whisk egg and powdered sugar until foamy, mix in bread crumbs, chestnuts, almonds cranberry jam and cinnamon. Fill the apples with the mixture. Put the „lids“ on, place apples

in the frying container and bake at 180°C for approx. 25 minutes.

GUARANTEE CONDITIONS

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

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

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


NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58655/58665**AVANT-PROPOS**

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouvelle friteuse à air chaud (ci-après également désigné „Appareil“). Veuillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie l'appareil ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation.

Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

Remarque importante : Les illustrations et les schémas servent de référence et peuvent présenter des différences avec le produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Modèle 58655 5 litres	Modèle 58665 7 litres	
Puissance :	1 400 watts, 220–240 V~, 50/60 Hz	1 800 watts, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Contenance :	env. 1 kg de frites surgelées Panier env. 4 litres, cuve env. 5 litres	env. 1,2 kg de frites surgelées Panier env. 6 litres, cuve env. 7 litres	
Dimensions (L/I/H) :	env. 37,5 x 27,9 x 33,8 cm	env. 40 x 36,4 x 30,8 cm	
Poids :	env. 5 kg	env. 6 kg	
Longueur de câble :	env. 80 cm	env. 80 cm	
Carcasse :	Plastique, acier inoxydable		
Équipement :	Minuterie de 0 à 60 minutes, réglage de la température de 80 à 200 °C, poignée résistante à la chaleur, revêtement anti-adhésif, panier à friture lavable au lave-vaisselle, protection contre la surchauffe, rangement du cordon		
Accessoires :	Notice d'utilisation avec recettes		
Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design			

EXPLICATION DES SYMBOLES



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



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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Consignes de sécurité générales / Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. PRUDENCE - Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes fragiles.
6. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu et décrit dans cette notice d'utilisation.
7. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise mâle de secteur et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l'appareil ou le câble à notre service client pour contrôle et réparation. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

8. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Vérifiez que la prise mâle est correctement insérée dans la prise femelle et qu'elle ne vacille pas pour éviter les courts-circuits ou autres dangers.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
11. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
12. L'élément chauffant et le câble d'alimentation ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.
13. Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
14. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
 - dans des exploitations agricoles,
 - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
15. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique, ni sur un support humide.
16. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
17. Utilisez toujours la friteuse sur une surface dégagée, plane et insensible à la chaleur.
18. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment distant (au moins 30 cm) des murs ou d'autres objets.
19. Ne posez jamais d'objets sur l'appareil.
20. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux.
21. Toutes les fentes d'aération doivent être dégagées durant le fonctionnement et elles ne doivent en aucun cas être couvertes.

22. Pour éviter d'endommager l'appareil, ne l'utilisez jamais sans le panier à friture avec l'insert à friture.
23. Veiller à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur le rebord du plan de travail, car il y aurait risque d'accident si un jeune enfant tire sur le câble par exemple.
24. N'enroulez jamais le câble d'alimentation autour de l'appareil pour ne pas risquer d'abîmer le câble d'alimentation. Utilisez le rangement du cordon pour ranger le cordon d'alimentation.
25. Vérifiez que le câble d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil.
26. Utilisez la friteuse exclusivement à l'intérieur.
27. Placez impérativement les aliments dans le panier à friture avec l'insert à friture, mais jamais directement dans la friteuse - Risque d'incendie !
28. Les surfaces et l'espace intérieur de l'appareil chauffent pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez que la poignée thermo-isolée et les boutons de commande.
29. Lorsque vous retirez le panier à friture, faites attention aux fuites d'air chaud - Risque de brûlure !
30. Attention : Pendant le fonctionnement, les fentes d'aération laissent échapper de la vapeur chaude - Risque de brûlure ! Tenez-vous à une distance suffisante des fentes de ventilation.
31. N'utilisez jamais la friteuse à proximité de liquides facilement inflammables, ni sur ou à côté de sources de chaleur.
32. La friteuse fonctionne avec de l'air très chaud. Par conséquent, ne jamais verser de graisse solide ou liquide dans l'appareil - Risque d'incendie !
33. Si l'appareil prend feu malgré tout, débranchez immédiatement la prise mâle de la prise de courant. Ne tentez en aucun cas d'éteindre le feu avec de l'eau, étouffez plutôt les flammes avec des chiffons humides.
34. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est très chaud. Vous risqueriez de vous blesser.
35. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Il risquerait d'être endommagé.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

36. Après utilisation et avant nettoyage, débrancher la prise mâle de la prise femelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise mâle de secteur est branchée.
37. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
38. Toutes les pièces, notamment le panier à friture amovible, doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
39. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



N'ouvrez en aucun cas la carcasse de l'appareil. Risque d'électrocution.



Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans l'appareil. Il risquerait d'être endommagé.

Attention ! L'appareil et ses différents éléments deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Ne pas mettre la main dans l'appareil ouvert après l'avoir utilisé - risque de brûlure ! Tenir les enfants éloignés de l'appareil !

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR LES FRITEUSES



1. La friteuse devient très chaude pendant son fonctionnement. Dès que la friture est cuite et que l'appareil ne sert plus, éteignez l'appareil et débranchez la prise mâle de secteur de la prise de courant.
2. Utilisez l'appareil uniquement pour frire des aliments conformément aux instructions de cette notice d'utilisation. Veillez à ne frire que des aliments qui peuvent être frits.
3. Veillez à ce que les aliments à frire soient le plus secs possible.
4. Ne versez jamais d'eau dans l'appareil.
5. De la vapeur très chaude peut se dégager lors de la cuisson. Par conséquent, veillez à tenir votre visage et vos mains à une distance de sécurité et ouvrez la friteuse avec précaution.
6. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée pendant la cuisson.
7. Ne couvrez jamais la friteuse pendant son fonctionnement. L'appareil pourrait surchauffer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ou le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service client.
3. Nettoyez le panier à friture et l'insert à friture avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
4. Nettoyez l'intérieur et à l'extérieur de la carcasse avec un chiffon légèrement humidifié.
5. Placer la carcasse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
6. Branchez la prise mâle de l'appareil sur une prise de courant conformément à la plaque signalétique.
7. Remarque : Une légère fumée peut se former lors de la première utilisation.

UTILISATION



Remarque : Pour des raisons de santé, nous conseillons de ne pas frire les aliments au point de leur donner une couleur trop foncée. Les aliments doivent avoir une couleur dorée. La couleur dorée garantit que la quantité d'acrylamide formée est aussi faible que possible. Attention : La friteuse fonctionne avec de l'air très chaud. Par conséquent, ne jamais verser de graisse solide ou liquide dans l'appareil - Risque d'incendie !

Préparer

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Avant la première utilisation ».
2. Placez délicatement le panier dans l'insert à friture jusqu'à ce que le panier s'enclenche.
3. Mettez ensuite les aliments dans le panier à friture. Respectez le repère MAX et ne remplissez pas trop le panier. Vous obtiendrez ainsi une friture optimale.





4. Insérez l'insert à friture avec le panier à friture dans l'ouverture de l'appareil.

Frيره

5. Choisissez ensuite la température que vous souhaitez avec le bouton de réglage de la température. Si vous préparez plusieurs aliments en même temps, vérifiez au préalable la température et le temps de préparation nécessaires de chacun.

6. Réglez ensuite sur la minuterie le temps de friture souhaité, au maximum 60 minutes.

7. Lorsque l'appareil est froid, vous devez ajouter au temps de préparation environ 5 minutes pour

le temps de chauffe. Astuce : Vous pouvez également commencer par chauffer l'appareil sans aliments pendant 5 minutes, et mettre ensuite les aliments dans le panier à friture. Poursuivez conformément à la description.

8. Le témoin de contrôle de fonctionnement s'allume et s'éteint par intermittence pendant le temps de préparation. Ce qui signifie que la température souhaitée est maintenue.
9. Selon les aliments, il peut être nécessaire de secouer ces aliments dans le panier à friture à la moitié du temps de cuisson pour obtenir un meilleur résultat. Pour ce faire, sortez de la friteuse l'insert à friture par la poignée et secouez délicatement les aliments. Pour les grandes quantités, ce processus doit être effectué plusieurs fois. Veillez alors à ne pas appuyer inopinément sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée.
10. Remettez ensuite l'insert à friture dans l'appareil. Remarque : L'appareil s'éteint lorsque le panier à friture est retiré. Dès que le panier à friture est remis en place, la cuisson se poursuit.
11. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

Retirer les aliments

12. Retirez l'insert à friture et vérifiez que les aliments ont atteint le degré de friture souhaité. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez simplement poursuivre le processus de friture en remettant les aliments dans l'appareil et en réglant quelques minutes de plus sur la minuterie.
13. Attention : Ne retournez jamais complètement le panier à friture. L'excès de graisse des aliments s'accumule sous l'insert à friture dans le panier à friture.

14. C'est pourquoi, vous devez retirer les aliments du panier à friture avec une pince. Encore une fois, faites attention à l'excès de graisse.
15. Vous pouvez faire glisser délicatement les aliments, tels que les frites, hors du panier à friture dans un saladier.
16. Si vous souhaitez faire frire d'autres aliments, vous pouvez recommencer immédiatement le processus de friture.

Retirer le panier à friture

17. Appuyez sur la touche de déverrouillage. Retirez de l'insert à friture le panier à friture par le haut.

Éteindre l'appareil

18. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez l'appareil en réglant la minuterie sur „0“ et débranchez la prise mâle de secteur.



Attention : La friteuse et le panier à friture sont très chauds pendant et après le fonctionnement – Risque de brûlure ! Ne prenez le panier à friture que par la poignée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Après utilisation et avant le nettoyage, régler la minuterie sur „0“ et débrancher la prise mâle de secteur.

Laissez l'appareil refroidir complètement. Le refroidissement est plus rapide lorsque le panier à friture est retiré. Ceci est plus rapide si le panier à friture et la garniture de friture sont retirés.

Secouez le panier à friture pour en retirer la graisse éventuellement accumulée.

1. L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau ni entrer en contact avec de l'eau.
2. Si nécessaire, versez la graisse accumulée hors du panier de friture.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle ou de produit dégraissant, puis essuyez avec un chiffon humide et de l'eau claire. N'utilisez pas d'ustensiles très coupants ou abrasifs. Évitez impérativement toute pénétration d'eau dans l'appareil. Séchez minutieusement l'appareil.
4. Le panier à friture et l'insert à friture peuvent être nettoyés dans l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. Pour les saletés tenaces, versez de l'eau chaude savonneuse dans le panier à friture et laissez tremper pendant environ 10 minutes. Videz l'eau et nettoyez conformément aux indications.

5. Le panier à friture à friture peuvent également être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur).
6. Sécher soigneusement toutes les pièces. Remettre le panier à friture et l'insert à friture dans l'appareil.
7. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
8. Conserver l'appareil dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

RÉPARER LES ERREURS

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La prise mâle de secteur n'est pas branchée La minuterie n'est pas allumée	Vérifiez que la prise de secteur a été correctement branchée Sélectionnez le temps de cuisson nécessaire sur la minuterie
Les aliments ne sont pas bien cuits à la fin du temps de cuisson	Quantité d'ingrédients trop importante Température trop faible Temps de cuisson trop court	Vérifiez la quantité d'aliments et mettez une plus petite quantité dans le panier à friture Choisissez une température plus élevée Choisissez un temps de cuisson plus long
Les aliments brunissent de manière inégale	Les aliments n'ont pas été secoués à la moitié du temps de cuisson	Les aliments tels que les frites doivent être secoués une fois à la moitié du temps de cuisson afin de dorer régulièrement. Rincez et séchez soigneusement les frites maison avant de les faire frire pour éliminer l'excès d'amidon.
Les aliments ne sont pas assez croustillants	Certains aliments doivent être cuits dans des friteuses conventionnelles	Badigeonner les aliments d'un peu d'huile

Problème	Cause	Solution
Impossible de mettre la cuve à friture dans l'appareil	Le panier à friture est trop plein	Ne dépassez pas le repère MAX sur le panier à friture
	Le panier à friture n'est pas correctement mis en place	Vérifiez que le panier à friture est correctement enclenché.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil	Aliments gras	S'il s'agit d'aliments très gras, la graisse coule dans le contenant à friture, ce qui produit une fumée blanche. C'est normal
	Résidus de graisse dans le contenant à friture	Nettoyez minutieusement le contenant à friture.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les délais dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité des aliments et éventuellement du matériau du plat de cuisson utilisé.

Les aliments contenant de l'amidon qui ne sont pas précuits doivent être enrobés ou vaporisés finement avec de l'huile, par ex. les frites fraîches. Huiler finement les légumes également.

Les moules à pain ou à gâteaux ne doivent pas remplir tout le panier pour que l'air puisse circuler.

Pour les gâteaux et le pain, vérifiez la cuisson avant de démouler : Il suffit d'enfoncer une pique à brochette en bois dans le gâteau ou pain cuit puis de la retirer. Si la pâte ne laisse pas de trace sur la pique à brochette, le pain ou le gâteau est cuit.

Vaporiser finement avec de l'eau les petits pains, frais ou surgelés, avant la cuisson. Ainsi ils brillent comme s'ils étaient fraîchement cuits de la boulangerie. Si vous cuisez des saucisses type Bratwurst, veillez à ce qu'elles ne se touchent pas dans le panier à friture. Si vous enduisez les saucisses de crème fraîche, elles prendront une très belle couleur brune.

Tous nos temps de cuisson sont approximatifs et peuvent être légèrement raccourcis ou allongés selon vos goûts personnels. Il en va de même pour les températures de cuisson.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Aliments	Quantité 58655	Quantité 58665	Temps approx. min.	Temp. °C
Plats aux pommes de terre				
Pommes de terre cuites	2	4	40-60	180
Chips ou mini frites de pommes de terre, secouer plusieurs fois	250 g	500 g	15-20 58655 20-30 58665	180
Croquettes surgelées	8	14	16-20	200
Frites de patates douces surgelées, secouer plusieurs fois	500 g	1.000 g	15-20	200
Rouleaux de printemps surgelés, petits, retourner	6	12-15	16-20	180
Frites surgelées, épaisses, secouer plusieurs fois	500 g	1.000 g	35-40	180
Frites surgelées, fines, secouer plusieurs fois	500 g	1.000 g	30-35	180
Frites fraîches, fines, mélanger avec 1 à 2 c. à s. d'huile	500 g	1.000 g	40-45	180
Galettes de pommes de terre « Rösti » surgelées	2	4	20-22	180
Poisson				
Calamars surgelés, panés	500 g	1.000 g	15-20 58655 20-25 58665	180
Bâtonnets de poisson surgelés, retourner	8	15	15-17	200
Filet de poisson surgelé, pané	2	4	13-15	200
Poisson, entier, 300 - 400 g	1-2	3-4	20-25	200
Noix de Saint-Jacques	4	8	6-10	200

Aliments	Quantité 58655	Quantité 58665	Temps approx. min.	Temp. °C
Légumes				
Aubergines, coupées en deux, huilées	1	2-3	12-15	200
Légumes au four, divers, grossièrement coupés et huilés	400 g	800 g	12-20	190
Maïs doux en épis, huilés	2	4	12-18	190
Fruits				
Pommes	2	4	12-15	180
Bananes dans leur peau	2	4	8-10	170
Œufs				
Œufs, en coquille, mi-durs	1-8		7	180
Gâteau / Pain				
Strudel aux pommes surgelé	1 (coupe)		12-15	180
Feuilletés surgelés	2	4	8-10 58655 10-13 58665	180
Pain surgelé, retourner une fois	500 g	1.000 g	10-15 58655 15-20 58665	160
Pain frais	500 g	750 g	40-45 58655 55-60 58665	160
Petits pains frais	2-3	4-6	18-20	180
Petits pains surgelés	2	4	7-9	180
Bruschetta	2 port.	4 port.	5-7	200
Crouçons, secouer plusieurs fois	200 g	400 g	5-8 58655 8-10 58665	180
Gâteau, dans un moule cup cake 22 cm	500 g		30-35	180

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Aliments	Quantité 58655	Quantité 58665	Temps approx. min.	Temp. °C
Viande				
Grosse saucisse à griller fraîche, fine, retourner	4	8	16–18	200
Ailes de poulet fraîches, retourner	500 g	750 g	25–30	180
Ailes de poulet surgelées	500 g	750 g	30–33	180
Cordons bleus surgelés		3–4	17–20	190
Boulettes de viande surgelées au fromage	6	12	12–15	200
Pain de viande	2	4	12–15	190
Pilons de poulet	2	4	40–50	180
Poulet de 1 000 g	½	1 entier, demi	40–45 58655 55–60 58665	180
Pain de viande	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
Bâtonnets de poulet surgelés, panés	4–6	8–12	12–18	180
Croûte rôtie	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Côtelettes d'agneau	2	4	20–22	200
Rôti de dinde, lardé	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Poitrine de porc tranchée	2	4	10–12	200
Filet de porc, lardé	1 filet, env. 500 g		15–18	180
Steak de porc, épicé	2	3–4	12–18	200

RECETTES FRITEUSE À AIR CHAUD

Poulet à la friteuse à air chaud

1 poulet (800 g modèle 58655, 1–1,2 kg modèle 58665), 3–4 c. à s. d'huile, sel, poivre, paprika en poudre
Lavez le poulet, séchez-le, coupez-le en deux si nécessaire. Faites une marinade avec de l'huile, du sel, du poivre et de du paprika en poudre et enduisez le poulet de marinade de tous côtés.

Placez le poulet dans le panier à friture et faites-le frire à 180 degrés pendant 40 à 60 minutes selon la taille du poulet.

Légumes au four

Les quantités d'ingrédients sont valables pour le modèle 58655. Doubler les quantités pour le modèle 58665.
400 g de légumes divers, par ex. poivrons, courgettes, aubergines, champignons, haricots mange-tout, oignons, etc. Pour la marinade : 2 c. à s. d'huile, 1 gousse d'ail finement hachée, sel, poivre

Couper les légumes en gros morceaux, les laver et les sécher en tapotant. Préparer la marinade avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du sel et mélanger avec les légumes. Placer les légumes dans le panier à friture et cuire à 190 degrés pendant environ 15 à 20 minutes. Astuce : Vous pouvez également ajouter à la marinade 1 c. à s. de curry en poudre ou 1 c. à s.

de sauce soja et 1 c. à s. de graines de sésame (ne pas ajouter de sel)

Frites faites maison

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

Eplucher les pommes de terre, couper en bâtonnets de 1 cm de large, mettre brièvement dans l'eau froide. Laisser bien égoutter, sécher avec du papier alimentaire. Mettre les frites dans la friture, verser l'huile par-dessus, mélanger brièvement et faire cuire à 200 °C pendant environ 20 minutes en mélangeant plusieurs fois.

Châtaignes cuites chaudes

250 g de châtaignes

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

Pommes aux canneberges

3 pommes, 1 œuf, 1 c. à soupe de sucre en poudre, 1 c. à soupe de chapelure, 3 châtaignes cuites, épluchées et finement broyées, 1 c. à soupe d'amandes en poudre, 2 c. à soupe de marmelade de canneberges, 1 pincée de cannelle, 50 g de pâte d'amande
Laver les pommes, couper un cercle de 1 cm environ, retirer le cœur

avec un couteau à pommes et creuser un peu la pomme. Remplir le creux de la pomme avec de la pâte d'amande. Mélanger l'œuf et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux, ajouter la chapelure, les

châtaigne, les amandes, la marmelade de canneberges et la cannelle. Ajouter les pommes. Mettre le couvercle, mettre les pommes dans la friture et faire cuire à 180 °C pendant 25 minutes environ.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58655/58665**VOORWOORD**


Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe heteluchtfriteuse (onderstaand ook „apparaat“ genoemd).

Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

Belangrijke aanwijzing: Afbeeldingen en tekeningen dienen ter referentie en kunnen afwijken van het product.

TECHNISCHE GEGEVENS

	Model 58655 5 liter	Model 58665 7 liter	
Vermogen:	1.400 watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	1.800 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Inhoud:	ca. 1 kg diepvries-frites Mand ca. 4 liter, bak ca. 5 liter	ca. 1,2 kg diepvries-frites Mand ca. 6 liter, bak ca. 7 liter	
Afmetingen (lxbxh):	ca. 37,5 x 27,9 x 33,8 cm	ca. 40 x 36,4 x 30,8 cm	
Gewicht:	ca. 5 kg	ca. 6 kg	
Kabellengte:	ca. 80 cm	ca. 80 cm	
Behuizing:	Kunststof, rvs		
Uitvoering:	Timer voor 0-60 minuten, temperatuurinstelling 80–200 °C, hittebestendig handvat, antiaanbaklaag, frituurmand vaatwasserbestendig, oververhittingsbeveiliging, snoeropberging		
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten		
Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten			

DE

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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



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

IT

VOOR UW VEILIGHEID

ES

PL

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.**Algemene veiligheidsinstructies / personen in het huishouden**

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. LET OP – delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de hiervoor bedoelde, in deze gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
7. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de kabel voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat

8. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
9. Zorg ervoor dat de stekker op de juiste wijze in het stopcontact wordt gestoken en niet wiebelt om kortsluiting of andere gevaren te voorkomen.
10. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
11. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.
12. Het verwarmingselement en de voedingskabel mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
13. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
14. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, zoals bijvoorbeeld
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
15. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
16. Het apparaat en snoer mogen niet in de buurt van open vuur worden gebruikt.
17. Gebruik de friteuse altijd op een vrij, effen en hittebestendig oppervlak.
18. Let op voldoende afstand (minimaal 30 cm) tot wanden en andere voorwerpen.
19. Leg nooit voorwerpen op het apparaat.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
21. Alle ventilatiespleten moeten tijdens het gebruik altijd vrij zijn en mogen nooit worden afgedekt.
22. Gebruik het apparaat nooit zonder frituurmand met frituurinzet om schade aan het apparaat te voorkomen.

23. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.
24. Wikkel de voedingskabel nooit om het apparaat om schade aan de kabel te vermijden. Gebruik het snoeropberging om het voedingskabel op te bergen.
25. Zorg ervoor dat de kabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt.
26. Gebruik de friteuse uitsluitend binnen.
27. Levensmiddelen alleen in de frituurmand met frituurinzet plaatsen en nooit direct in de friteuse – er bestaat dan kans op brand!
28. De oppervlakken en de binnenkant van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Raak daarom alleen het geïsoleerde handvat en de bedieningsknoppen aan.
29. Let bij het uitnemen van de frituurmand op uitstromende hete lucht – er bestaat dan kans op brandwonden!
30. Attentie: Tijdens het gebruik komt hete damp uit de ventilatiespleten - er bestaat dan kans op brandwonden! Houd voldoende afstand tot de ventilatiespleten.
31. Gebruik de friteuse nooit in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of op of naast warmtebronnen.
32. Deze friteuse werkt met hete lucht. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de friteuse – er bestaat dan kans op brand!
33. Mocht het apparaat toch een keer vlam vatten, trek dan direct de stekker uit het stopcontact. Nooit met water blussen, stik de vlammen met vochtige doeken.
34. Verplaats het apparaat niet zolang het heet is. Anders bestaat er kans op letsel.
35. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
36. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
37. Reinig het apparaat na ieder gebruik.

38. Alle onderdelen, voornamelijk de uitneembare frituurmand, moeten volledig droog zijn voordat deze weer in elkaar worden gezet.
39. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.



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

Doe nooit olie of vet in het apparaat. Anders kan het beschadigd raken.



Let op! Het apparaat en de onderdelen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Steek uw hand na gebruik van het apparaat niet in het open apparaat – er bestaat dan kans op brandwonden! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

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

BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR FRITEUSES



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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Frituurmand en frituurinzet met warm zeepwater reinigen en grondig afdrogen.
4. Reinig de behuizing van binnen en buiten met een iets vochtige doek.
5. Plaats de behuizing op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
6. Steek de stekker in een stopcontact conform het typeplaatje.
7. Aanwijzing: Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van lichte rookontwikkeling.

BEDIENING



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

Attentie: Deze fritouse werkt met hete lucht. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de fritouse – er bestaat dan kans op brand!



Vorbereiden

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk “Vóór het eerste gebruik”.
2. Plaats de frituurmand voorzichtig in de frituurinzet tot de frituurmand vergrendelt.
3. Doe nu de levensmiddelen in de frituurmand. Let daarbij op de MAX-markering en maak de mand niet te vol. Zo bereikt u een optimaal frituurresultaat.
4. Schuif de frituurinzet met frituurmand in de opening van het apparaat.



Frituren

5. Stel via de temperatuurregeling de gewenste temperatuur in. Als u meerdere levensmiddelen tegelijkertijd bereidt, controleer dan van tevoren de telkens benodigde temperatuur en bereidingstijd.
6. Stel nu met de timer de gewenste frituurtijd tot maximaal 60 minuten in.
7. Als het apparaat koud is, moet u bij de bereidingstijd ca. 5 minuten voor het opwarmen bijtellen. Tip: U kunt het apparaat ook om te beginnen zonder levensmiddelen gedurende 5 minuten opwarmen en pas daarna de levensmiddelen in de frituurmand doen. Ga door, zoals beschreven.
8. Het functiecontrolelampje gaat tijdens de bereidingstijd afwisselend aan en uit. Dat betekent dat de telkens benodigde temperatuur wordt aangehouden.
9. Afhankelijk van de levensmiddelen kan het nodig zijn om deze levensmiddelen na de helft van de bereidingstijd in de frituurmand op te schudden om een beter resultaat te behalen. Trek hiervoor de frituurinzet aan het handvat uit het apparaat en schud de levensmiddelen voorzichtig. Bij grote hoeveelheden moet deze procedure meermaals worden herhaald. Let er daarbij op dat u per ongeluk op de ontgrendelingsknop op de handvat drukt.
10. Plaats daarna de frituurinzet weer in het apparaat. Aanwijzing: Het apparaat wordt uitgeschakeld als de frituurmand wordt uitgenomen. Zodra de frituurmand weer wordt teruggeplaatst, wordt de bereiding voortgezet.
11. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaaltoon en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Levensmiddelen uitnemen

12. Neem de frituurinzet uit en controleer of de levensmiddelen de gewenste frituurgraad hebben bereikt. Indien niet, dan kunt u het frituurproces gewoon voortzetten door het te frituren product weer in het apparaat te plaatsen en met de timer nog enkele minuten in te stellen.
13. **Attentie: Draai de frituurmand nooit helemaal om. Onder de frituurinzet in de frituurmand verzamelt zich overtollig vet van de levensmiddelen.**
14. Haal daarom de levensmiddelen met een tang uit de frituurmand.
15. Levensmiddelen, zoals bijv. frites kunt u voorzichtig uit de frituurmand in een schaal laten glijden. Pas nogmaals op voor overtollig vet.
16. Wilt u nog meer levensmiddelen frituren, dan kunt u het frituurproces direct weer starten.

Frituurmand uitnemen

17. Druk op de ontgrendelingsknop. Trek de frituurmand naar boven toe uit de frituurinzet.

Apparaat uitschakelen

18. Als u klaar bent met de bereiding, dan zet u het apparaat met de timer op "0" en trekt u de stekker uit het stopcontact.



Attentie: Het apparaat en de frituurmand zijn tijdens en na het gebruik heel heet - er bestaat dan kans op brandwonden! Raak de frituurmand alleen aan het handvat aan.

REINIGING EN ONDERHOUD

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

Laat het apparaat helemaal afkoelen. Dit gaat sneller als de frituurmand eruit wordt gehaald. Dit gaat sneller als de frituurmand en het frituurinzetstuk worden verwijderd.

Schud evt. verzameld vet uit de frituurmand.

1. Het apparaat mag nooit in water worden gedompeld of met water in aanraking komen.
2. Giet eventueel opgehoopt vet uit de frituurmand.
3. Veeg het apparaat van binnen en buiten af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel of een vetoplossend reinigingsmiddel en veeg met een vochtige doek met helder water na. Gebruik geen scherpe of krassende reinigingsmiddelen. Let erop dat er geen water in het apparaat terechtkomt. Droog het apparaat goed af.
4. De frituurmand en de frituurinzet kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd. Bij hardnekkige vervuiling doet u een beetje warm afwaswater in de frituurmand en laat u dit ca. 10 minuten inweken. Water weggieten en zoals beschreven reinigen.
5. De frituurmand kan ook in de vaatwasser worden gereinigd (bovenste korf).
6. Alle onderdelen goed drogen. Plaats frituurmand en frituurinzet weer in het apparaat.
7. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
8. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek.

STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	De voedingsstekker zit niet in het stopcontact Timer is niet ingeschakeld	Controleer of de voedingsstekker goed in het stopcontact zit. Kies met de timer de benodigde bereidingstijd
Levensmiddelen zijn aan het einde van de bereidingstijd niet klaar	Hoeveelheid te groot Temperatuur te laag Bereidingstijd te kort	Controleer de hoeveelheid levensmiddelen en doe een kleinere hoeveelheid in de frituurmand Kies een hogere temperatuur Kies een langere bereidingstijd
Levensmiddelen niet gelijkmatig bruin	Levensmiddelen zijn na de helft van de tijd niet geschud	Levensmiddelen, zoals bijv. frites moeten na de helft van de bereidingstijd een keer worden geschud om een gelijkmatige bruining te verkrijgen. Zelfgemaakte frites vóór het frituren grondig afspoelen en afdrogen om overvloedig zetmeel te verwijderen.
Levensmiddelen zijn niet knapperig genoeg	Sommige levensmiddelen zijn bedoeld voor bereiding in traditionele friteuses	Smeer de levensmiddelen in met een beetje olie
De frituurbak kan niet in het apparaat worden geplaatst	De frituurmand is te vol De frituurmand is niet goed geplaatst	Let op de MAX-markering op de frituurmand Controleer of de frituurmand goed is vergrendeld.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Witte rook komt uit het apparaat	Vettige levensmiddelen Vetrestanten in de frituurbak	Bij zeer vettige levensmiddelen druppelt er vet in de frituurbak, waardoor er witte rook ontstaat. Dat is normaal. Reinig de frituurbak grondig.

GAARTIJDENTABEL

De tijden zijn afhankelijk van grootte, dikte en kwaliteit van de levensmiddelen en evt. ook van het materiaal van de gebruikte bakvorm.

Zetmeelhoudende levensmiddelen die niet voorgebakken zijn, moeten dun met olie worden ingesmeerd resp. worden besproeid, bijv. verse frites. Groente eveneens dun met olie insmeren.

Brood- resp. cakevormen moeten niet de hele mand vullen, zodat de lucht kan circuleren.

Doe bij cake en brood eerst de ‚priktest‘ voordat u de vorm uitstort: Steek gewoon een satéprikker in het brood of de cake en trek deze weer eruit. Als er niets aan de prikker blijft plakken, is het brood of de cake klaar.

Afbakbroodjes of diepvriesbroodjes worden vóór het afbakken dun met water besproeid. Dan glanzen ze vervolgens als vers van de bakker.

Let bij braadworst erop dat de worsten elkaar in de frituurmand niet raken. Als u de worsten met slagroom insmeert, worden deze extra mooi bruin.

Alle aangegeven gaartijden zijn ongeveer gegevens en kunnen al naar gelang uw persoonlijke smaak een beetje worden verkort of verlengd. Dat geldt eveneens voor de garingstemperaturen.



Levensmiddelen	Hoeveelh. 58655	Hoeveelh 58665	Tijd ca. Min.	Temp. °C
Aardappelgerechten				
Gepofte aardappelen	2 stuks	4 stuks	40–60	180
Aardappelchips- of stro, meermaals schudden	250 g	500 g	15–20 58655 20–30 58665	180
Diepvrieskroketten	8 stuks	14 stuks	16–20	200
Zoete aardappelfrites, diepvries, meermaals schudden	500 g	1.000 g	15–20	200
Loempia's, diepvries, klein, omdraaien	6 stuks	12–15	16–20	180
Diepvries-frites, dik, meermaals schudden	500 g	1.000 g	35–40	180
Diepvries-frites, dun, meermaals schudden	500 g	1.000 g	30–35	180
Verse frites, dun, met 1-2 eetlepels olie mengen	500 g	1.000 g	40–45	180
Rösti-rondjes, diep- vries	2 stuks	4 stuks	20–22	180
Vis				
Inktvisringen, diepvries, gepaneerd	500 g	1.000 g	15–20 58655 20–25 58665	180
Vissticks, omdraaien	8 stuks	15 stuks	15–17	200
Visfilet, diepvries, ge- paneerd	2 stuks	4 stuks	13–15	200
Vis, heel, 300–400 g	1–2 stuks	3–4 stuks	20–25	200
Coquilles	4 stuks	8 stuks	6–10	200
Groente				
Aubergines, gehal- veerd, ingesmeerd met olie	1 stuks	2–3 stuks	12–15	200

Levensmiddelen	Hoeveelh. 58655	Hoeveelh 58665	Tijd ca. Min.	Temp. °C
Ovengroenten, gemengd, grof gehakt en ingesmeerd met olie	400 g	800 g	12–20	190
Maïskolven, ingesmeerd met olie	2 stuks	4 stuks	12–18	190
Fruit				
Appels	2 stuks	4 stuks	12–15	180
Bananen in schil	2 stuks	4 stuks	8–10	170
Eieren				
Eieren, in schil, middelhard	1–8 stuks		7	180
Cake/brood				
Appelstrudel, diepvries	1 stuks (een keer door-midden snijden)		12–15	180
Bladerdeeggebak, diepvries	2 stuks	4 stuks	8–10 58655 10–13 58665	180
Brood, diepvries, 1 x omdraaien	500 g	1.000 g	10–15 58655 15–20 58665	160
Vers brood	500 g	750 g	40–45 58655 55–60 58665	160
Verse broodjes	2–3 stuks	4–6 stuks	18–20	180
Broodjes, diepvries	2 stuks	4 stuks	7–9	180
Bruschetta	2 porties	4 porties	5–7	200
Croutons, meermaals schudden	200 g	400 g	5–8 58655 8–10 58665	180
Cake, in tulbandvorm 22 cm	500 g		30–35	180
Vlees				
Verse braadworst, dun, omdraaien	4 stuks	8 stuks	16–18	200
Verse chickenwings, omdraaien	500 g	750 g	25–30	180

Levensmiddelen	Hoeveelh. 58655	Hoeveelh 58665	Tijd ca. Min.	Temp. °C
Chickenwings, diepvries	500 g	750 g	30–33	180
Cordon bleu, diepvries	2 stuks	3–4 stuks	17–20	190
Gehaktballetjes met kaas, diepvries	6 stuks	12 stuks	12–15	200
Platte gehaktbal	2 stuks	4 stuks	12–15	190
Kippenpoten	2 stuks	4 stuks	40–50	180
Kip 1.000 g	½	1 ele, gehalveerd	40–45 58655 55–60 58665	180
Gebraden gehakt	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
Kipsticks, diepvries, gepaneerd	4–6 stuks	8–12 stuks	12–18	180
Varkensgebraad	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Lamskotelet	2 stuks	4 stuks	20–22	200
Kalkoengebraad, belegd met lapjes spek	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Buikstuk van het varken, in plakken	2 stuks	4 stuks	10–12	200
Varkensfilet, omwikkeld met lapjes spek	1 stuk, ca. 500 g		15–18	180
Varkensmedaillon, gekruid	2 stuks	3–4 stuks	12–18	200

RECEPTEN VOOR DE HETELUCHTFRITEUSE

Kip uit de heteluchtfriteuse

1 hele kip (800 g model 58655, 1-1,2 kg model 58665), 3-4 eetlepels olie, zout, peper, paprikapoeder

Was de kip, dep hem droog en halveer hem, indien nodig. Maak van olie, zout, peper en paprikapoeder een marinade en smeer de kip aan alle kanten in met de marinade.

Leg de kip in de frituurmand en braad deze bij 180 graden gedurende ca. 40–60 minuten, afhankelijk van de grootte van de kip.

Ovengroenten

De aangegeven hoeveelheden gelden voor model 58655. Verdubbel de hoeveelheid voor model 58665.

400 g gemengde groente, bijv. paprika, courgette, aubergines, paddenstoelen, sugarsnaps, uien, enz. Voor de marinade: 2 eetlepels olie, 1 teentje knoflook fijngehakt, zout, peper

Snij de groenten in grove stukken, was en dep ze droog. Maak een marinade van olie, knoflook, peper en Zout en meng deze door de groenten. Leg de groenten in de frituurmand en laat deze bij 190 graden 15–20 minuten garen. Tip: U kunt aan de marinade ook 1 eetlepel currypoeder of 1 eetlepel sojasaus en 1 eetlepel sesamzaad toevoegen (zout dan weglaten)

Zelfgemaakte frites

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

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

Hete, gebakken kastanjes

250 g eetbare kastanjes

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

Vossenbesappels

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

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

Klop het ei en de poedersuiker tot schuim, voeg het paneermeel,

de kastanjes, de amandelen, de vossenbesjam en de kaneel toe en meng dit. Vul de appel met de massa. Plaats het deksel op de appels, leg de

appels in de frituurmand en bak deze op 180 °C ca. 25 minuten.

GARANTIEVOORWAARDEN

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

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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



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

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58655/58665**PREMESSA**


Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni della vostra nuova friggitrice ad aria calda (di seguito chiamata anche "apparecchio").

Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

Avvertenza importante: Immagini e disegni sono riportati a scopo di riferimento e possono differire dal prodotto.

DATI TECNICI

	Modello 58655 5 litri	Modello 58665 7 litri	
Potenza:	1400 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	1800 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Capacità:	Circa 1 kg di patatine fritte surgelate Cestello circa 4 litri, recipiente circa 5 litri	Circa 1,2 kg di patatine fritte surgelate Cestello circa 6 litri, recipiente circa 7 litri	
Dimensioni (L/L/H):	circa 37,5 x 27,9 x 33,8 cm	circa 40 x 36,4 x 30,8 cm	
Peso:	circa 5 kg	circa 6 kg	
Lunghezza del cavo:	circa 80 cm	circa 80 cm	
Corpo esterno:	plastica, acciaio inox		
Dotazioni:	timer per 0–60 minuti, impostazione temperatura 80–200 °C, impugnatura resistente al calore, rivestimento antiaderente, cestello per frittura lavabile in lavastoviglie, protezione contro il surriscaldamento, stivaggio cavo		
Accessori:	istruzioni per l'uso con ricette		
Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design			

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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



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

PER LA VOSTRA SICUREZZA**Leggere e conservare le seguenti istruzioni.****Avvertenze generali di sicurezza / persone all'interno della casa**

1. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carente esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. PRUDENZA - Le parti di questo prodotto possono raggiungere temperature molto elevate e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio è richiesta particolare cautela.
6. Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi previsti e descritti in queste istruzioni per l'uso.
7. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare immediatamente il cavo o l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia. .

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

8. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.

9. Per evitare cortocircuiti o altri pericoli, accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica e che non si muova.
10. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
11. Non immergere per nessuna ragione l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
12. La resistenza e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie.
13. Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
14. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
 - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case per vacanze.
15. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d'appoggio bagnati.
16. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme.
17. Utilizzare sempre la friggitrice su una superficie libera, piana e resistente al calore.
18. Rispettare una distanza sufficiente (minimo 30 cm) da pareti o altri oggetti.
19. Non appoggiare oggetti di alcun tipo sull'apparecchio.
20. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come tende e simili.
21. Tutte le feritoie di ventilazione devono essere sempre libere durante il funzionamento e non possono mai essere coperte.
22. Per evitare i danni, non utilizzare mai l'apparecchio senza il cestello con inserto per frittura.
23. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penzoli dal bordo del piano di lavoro poiché potrebbe causare incidenti, ad esempio se tirato da bambini piccoli.
24. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio per evitare danni al cavo stesso. Utilizzare la stivaggio cavo per riporre il cavo di alimentazione.

25. Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
26. Utilizzare la friggitrice solo in ambienti chiusi.
27. Inserire gli alimenti solo nel cestello con inserto per frittura, mai direttamente nella friggitrice - Pericolo d'incendio!
28. Le superfici e l'interno dell'apparecchio si riscaldano notevolmente durante l'uso. Pertanto, si devono toccare solo la maniglia termoisolata e le manopole di comando.
29. Al momento di estrarre il cestello, prestare attenzione alla fuoriuscita di aria calda - Pericolo di ustioni!
30. Attenzione: durante il funzionamento, dalle feritoie di ventilazione fuoriesce vapore molto caldo - Pericolo di ustioni! Mantenere una distanza sufficiente dalle feritoie di ventilazione.
31. Non azionare mai la friggitrice in prossimità di liquidi facilmente infiammabili o accanto a fonti di calore.
32. Questa friggitrice funziona con aria calda. Pertanto, non inserire grasso solido o liquido nella friggitrice - Pericolo d'incendio!
33. Se l'apparecchio si incendia, staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica. Non spegnere con acqua, bensì soffocare le fiamme con panni umidi.
34. Non spostare l'apparecchio finché è caldo. In caso contrario non si può escludere il rischio di lesioni.
35. L'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche. In caso contrario potrebbe subire danni.
36. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
37. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
38. Tutti i componenti, in particolare il cestello per frittura estraibile, devono essere perfettamente asciutti prima di essere riassemblati.
39. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.



Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.

Non introdurre olio o grasso nell'apparecchio. In caso contrario potrebbe subire danni.



Attenzione! L'apparecchio e i suoi singoli componenti raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Dopo l'uso non introdurre le mani nell'apparecchio aperto - Pericolo di ustioni! Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA PARTICOLARI PER LE FRIGGITRICI



1. Durante l'uso la friggitrice raggiunge temperature molto elevate. Non appena il cibo è pronto e l'apparecchio non viene più usato, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

2. Utilizzare l'apparecchio solo per la frittura di alimenti in conformità a queste istruzioni per l'uso. Friggere solo alimenti idonei a questo tipo di preparazione.
3. Accertarsi che il cibo da friggere sia il più asciutto possibile.
4. Non introdurre acqua nell'apparecchio.
5. Durante la frittura può svilupparsi vapore caldo. Tenere il viso e le mani a distanza di sicurezza e aprire la friggitrice con particolare cautela.
6. Garantire una corretta ventilazione del locale durante la frittura.
7. Non coprire mai la friggitrice durante il funzionamento. In caso contrario potrebbe surriscaldarsi.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Lavare il cestello e l'inserito per frittura con acqua calda e detersivo e asciugare accuratamente.

4. Pulire il corpo esterno e interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
5. Collocare il corpo dell'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
6. Inserire la spina in una presa elettrica conforme ai dati indicati sulla targhetta.
7. Nota bene: Al primo utilizzo può verificarsi un modesto sviluppo di fumo.

USO DELL'APPARECCHIO



Nota bene: per la vostra salute, consigliamo di non friggere eccessivamente gli alimenti. Gli alimenti dovrebbero avere una colorazione dorata. In questo modo si minimizza la formazione di acrilammide.

Attenzione: Questa friggitrice funziona con aria calda. Pertanto, non inserire grasso solido o liquido nella friggitrice - Pericolo d'incendio!



Preparazione

1. Preparare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Preparazione al primo utilizzo".
2. Introdurre cautamente il cestello nell'inserto per frittura facendolo scattare in posizione.
3. A questo punto, introdurre gli alimenti nel cestello. Rispettare la tacca MAX e non riempire eccessivamente il cestello. In questo modo si otterrà un risultato di frittura ottimale.
4. Spingere l'inserto per frittura con il cestello nell'apertura dell'apparecchio.

Frittura

5. Selezionare la temperatura desiderata con l'apposito regolatore. Per preparare più alimenti contemporaneamente, controllare in anticipo la temperatura necessaria e il tempo di preparazione.

6. Impostare il tempo di frittura desiderato con il timer fino a un massimo di 60 minuti.
7. Se l'apparecchio è freddo, aggiungere circa 5 minuti al tempo di preparazione per il riscaldamento. Suggerimento: è anche possibile riscaldare l'apparecchio per 5 minuti circa senza alimenti e poi introdurre gli ingredienti nel cestello. Procedere come descritto.
8. Durante il tempo di preparazione, la spia di controllo del funzionamento si accende e si spegne alternativamente. Questo significa che viene mantenuta la temperatura necessaria.
9. A seconda degli alimenti, a metà del tempo di preparazione può essere necessario scuotere gli alimenti nel cestello di frittura per ottenere un risultato migliore. Per eseguire questa operazione, afferrare l'inserito in corrispondenza della maniglia, estrarlo dall'apparecchio e scuotere cautamente gli ingredienti. In caso di grandi quantità, questa operazione deve essere eseguita più volte. Fare attenzione a non premere accidentalmente il pulsante di sblocco della maniglia.
10. Quindi reintrodurre l'inserito per frittura nell'apparecchio. Nota bene: quando viene prelevato il cestello l'apparecchio si spegne. La preparazione prosegue non appena il cestello viene reinserito.
11. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.

Prelievo degli alimenti

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

Prelievo del cestello

18. Premere il tasto di sblocco. Estrarre il cestello dall'insero per frittura tirandolo verso l'alto.

Spegnimento dell'apparecchio

19. Una volta terminata la preparazione, spegnere l'apparecchio portando il timer su "0" e staccare la spina.



Attenzione: L'apparecchio e il cestello raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso – Pericolo di ustioni! Toccare il cestello solo in corrispondenza della maniglia.

CURA E PULIZIA

Dopo l'uso e prima della pulizia, portare il timer su "0" e staccare la spina.

Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. Il raffreddamento è più rapido se si estrae il cestello. È più veloce se si rimuovono il cestello e l'insero per friggere.

Rimuovere dal cestello eventuali accumuli di grasso.

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o entrare in contatto con l'acqua.
2. Se necessario, versare il grasso accumulato fuori dal cestello per friggere.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un po' di detersivo o sgrassatore e poi strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Non utilizzare prodotti o materiali affilati o abrasivi. Accertarsi che non penetri acqua all'interno. Asciugare accuratamente l'apparecchio.
4. Il cestello e l'insero per frittura, possono essere lavati in acqua calda con un detersivo delicato. In caso di sporcizia ostinata, versare un po' di acqua calda nel cestello e lasciare in ammollo per 10 minuti circa. Scolare l'acqua e pulire come descritto.
5. Il cestello anche essere lavato in lavastoviglie (cestello superiore).
6. Asciugare accuratamente tutti gli elementi. Reintrodurre il cestello e l'insero per frittura nell'apparecchio.
7. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata utile dell'apparecchio.
8. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	Spina non inserita nella presa elettrica Timer non attivato	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa. Selezionare il tempo di preparazione necessario sul timer
Al termine del tempo di cottura gli alimenti non sono pronti	Quantità eccessiva di ingredienti Temperatura troppo bassa Tempo di preparazione troppo breve	Verificare la quantità di ingredienti e introdurre una quantità inferiore nel cestello Selezionare una temperatura più alta Selezionare un tempo di preparazione più lungo
Doratura degli alimenti non uniforme	Gli alimenti non sono stati scossi dopo la metà del tempo	Alimenti come patatine fritte e simili devono essere scossi una volta trascorsa la metà del tempo di preparazione per ottenere una doratura uniforme. Le patatine preparate in casa devono essere lavate e asciugate accuratamente prima della frittura per eliminare l'amido in eccesso.
Gli alimenti non sono abbastanza croccanti	Alcuni alimenti sono destinati alla preparazione in friggitrici tradizionali	Ungere gli alimenti con un po' di olio

Problema	Causa	Soluzione
Non è possibile introdurre il recipiente nell'apparecchio	Il cestello è troppo pieno Il cestello non è inserito correttamente	Rispettare la tacca MAX presente sul cestello Controllare che il cestello sia correttamente innestato in posizione.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco	Ingredienti grassi Residui di grasso nel recipiente	Nel caso di alimenti contenenti molto grasso, il grasso sgocciola nel recipiente e si forma un fumo bianco. Si tratta di un fenomeno normale. Pulire accuratamente il recipiente.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

I tempi dipendono dalle dimensioni, dallo spessore e dalla qualità degli alimenti e dal materiale dell'eventuale stampo utilizzato.

Gli alimenti non precotti contenenti amido, come ad esempio le patatine, devono essere cosparsi con uno strato sottile di olio. Lo stesso vale per le verdure.

Gli stampi per il pane o le torte non dovrebbero riempire l'intero cestello, affinché l'aria possa circolare.

Per le torte e il pane, eseguire la "prova dello stecchino" prima dell'estrazione dallo stampo: infilare uno stuzzicadenti nell'alimento e poi estrarlo. Se l'impasto non rimane appiccicato allo stecchino significa che il pane o la torta sono pronti. Spruzzare poca acqua sui panini precotti o surgelati prima della cottura. In questo modo sembreranno appena sfornati.

Per la preparazione delle salsicce, accertarsi che le stesse non siano in contatto le une con le altre all'interno del cestello. Se si spalma un po' di panna sulle salsicce, queste risulteranno piacevolmente dorate.

Tutti i tempi di cottura sono indicativi e possono essere leggermente abbreviati o allungati in base ai gusti personali. Lo stesso vale per le temperature di cottura.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Alimento	Quantità 58655	Quantità 58665	Temp. in min.	Temp. °C
Pietanze a base di patate				
Patate arrosto	2 pezzi	4 pezzi	40–60	180
Chips o “spaghetti” di patate, scuotere più volte	250 g	500 g	15–20 58655 20–30 58665	180
Crocchette surgelate	8 pezzi	14 pezzi	16–20	200
Patate dolci surgelate, scuotere più volte	500 g	1.000 g	15–20	200
Involtini primavera surgelati, piccoli, girare	6 pezzi	12–15	16–20	180
Patatine surgelate, spesse, scuotere più volte	500 g	1.000 g	35–40	180
Patatine surgelate, sottili, scuotere più volte	500 g	1.000 g	30–35	180
Patate fresche, sottili, mescolare con 1-2 cucchiaini di olio	500 g	1.000 g	40–45	180
Rösti surgelati	2 pezzi	4 pezzi	20–22	180
Pesce				
Calamari surgelati, impanati	500 g	1.000 g	15–20 58655 20–25 58665	180
Bastoncini di pesce surgelati, girare	8 pezzi	15 pezzi	15–17	200
Filetto di pesce surgelato, impanato	2 pezzi	4 pezzi	13–15	200
Pesce intero, 300-400 g	1–2 pezzi	3–4 pezzi	20–25	200
Capesante	4 pezzi	8 pezzi	6–10	200
Verdure				
Melanzana, tagliata a metà, unta d'olio	1 pezzo	2–3 pezzi	12–15	200

Alimento	Quantità 58655	Quantità 58665	Temp. in min.	Temp. °C
Verdure al forno, miste, tagliate grossolanamente e unte d'olio	400 g	800 g	12-20	190
Pannocchie di grano-turco, unte d'olio	2 pezzi	4 pezzi	12-18	190
Frutta				
Mele	2 pezzi	4 pezzi	12-15	180
Banane con la buccia	2 pezzi	4 pezzi	8-10	170
Uova				
Uova, nel guscio, media durezza	1-8 pezzi		7	180
Torta/pane				
Strudel di mele surgelato	1 pezzo (dividere)		12-15	180
Fagottini di pasta sfoglia surgelati	2 pezzi	4 pezzi	8-10 58655 10-13 58665	180
Pane surgelato, girare 1 volta	500 g	1.000 g	10-15 58655 15-20 58665	160
Pane fresco	500 g	750 g	40-45 58655 55-60 58665	160
Panini freschi	2-3 pezzi	4-6 pezzi	18-20	180
Panini surgelati	2 pezzi	4 pezzi	7-9	180
Bruschetta	2 porz.	4 porz.	5-7	200
Crostini, scuotere più volte	200 g	400 g	5-8 58655 8-10 58665	180
Torta, in uno stampo da 22 cm	500 g		30-35	180
Carne				
Salsicce fresche, sottili, girare	4 pezzi	8 pezzi	16-18	200
Alette di pollo fresche, girare	500 g	750 g	25-30	180

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Alimento	Quantità 58655	Quantità 58665	Temp. in min.	Temp. °C
Alette di pollo surgelate	500 g	750 g	30–33	180
Cordon bleu surgelati	2 pezzi	3–4 pezzi	17–20	190
Polpette al formaggio surgelate	6 pezzi	12 pezzi	12–15	200
Polpette di carne piatte	2 pezzi	4 pezzi	12–15	190
Cosciotti di pollo	2 pezzi	4 pezzi	40–50	180
Pollo, 1000 g	½	1 intero, tagliato a metà	40–45 58655 55–60 58665	180
Polpettone	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
Bastoncini di pollo surgelati, impanati	4–6 pezzi	8–12 pezzi	12–18	180
Arrosto	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Costolette d'agnello	2 pezzi	4 pezzi	20–22	200
Arrosto di tacchino ricoperto con fettine di pancetta	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Pancetta di maiale a fette	2 pezzi	4 pezzi	10–12	200
Filetto di maiale arrotolato con fettine di pancetta	1 pezzo, ca. 500 g		15–18	180
Bistecca di maiale con spezie	2 pezzi	3–4 pezzi	12–18	200

RICETTE PER LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Pollo preparato con friggitrice ad aria calda

1 pollo (800 g per modello 58655, 1–1,2 kg per modello 58665), 3–4 cucchiaini di olio, sale, pepe, paprika in polvere

Lavare e asciugare il pollo, eventualmente tagliarlo a metà. Preparare una marinatura con olio, sale, pepe e paprika in polvere e spalmarla su tutti i lati del pollo.

Introdurre il pollo nel cestello e cuocere a 180 gradi per circa 40-60 minuti a seconda della dimensione del pollo.

Verdure al forno

Le quantità indicate sono per il modello 58655. Per il modello 58665 raddoppiare le quantità.

400 g di verdure miste, ad esempio peperoni, zucchini, melanzane, funghi, piselli, cipolle, ecc. Per la marinatura: 2 cucchiaini di olio, 1 spicchio d'aglio tritato, sale, pepe

Tagliare le verdure a pezzi grandi, lavare e asciugare tamponando. Preparare la marinatura con olio, aglio, sale e pepe e condire le verdure. Introdurre le verdure nel cestello e cuocere a 190 gradi per circa 15-20 minuti. Suggerimento: potete aggiungere alla marinatura 1 cucchiaino di curry in polvere o 1 cucchiaino di salsa di soia

e 1 cucchiaino di semi di sesamo (in questo caso non aggiungere il sale)

Patatine fritte fatte in casa

350 g di patate farinose, 1 cucchiaino d'olio

Pelare le patate, tagliarle a bastoncini da 1 cm di larghezza, metterle brevemente a bagno in acqua fredda. Sgocciolarle bene, asciugarle con carta da cucina.

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

Marroni arrostiti caldi

250 g di marroni

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

Mele ai mirtilli rossi

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

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

Lavorare l'uovo e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto schiumoso, incorporare il pangrattato, i marroni, le mandorle, la marmellata di mirtilli rossi e la cannella. Farcire le mele con il composto. Riapplicare il coperchio mettere le mele nel recipiente per friggere e cuocerle a 180 °C per circa 25 minuti.



UNOLD ©

NORME DIE GARANZIA

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

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

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



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

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58655/58665**PRÓLOGO**


Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso. De este modo se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva freidora de aire caliente (denominada en lo sucesivo „aparato“).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta las instrucciones de uso. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con las instrucciones de uso, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

Indicación importante: Las ilustraciones y dibujos sirven de referencia y pueden diferir del producto.

DATOS TÉCNICOS

	Modelo 58655 5 litros	Modelo 58665 7 litros	
Potencia:	1400 vatios, 220–240 V~, 50/60 Hz	1800 vatios, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Capacidad:	aprox. 1 kg de patatas fritas congeladas Cesta de aprox. 4 litros, recipiente de aprox. 5 litros	aprox. 1,2 kg de patatas fritas congeladas Cesta de aprox. 6 litros, recipiente de aprox. 7 litros	
Dimensiones (L/An/AI):	aprox. 37,5 x 27,9 x 33,8 cm	aprox. 40 x 36,4 x 30,8 cm	
Peso:	aprox. 5 kg	aprox. 6 kg	
Longitud del cable:	aprox. 80 cm	aprox. 80 cm	
Carcasa:	plástico, acero inoxidable		
Equipamiento:	Temporizador para 0–60 minutos, ajuste de temperatura de 80–200 °C, empuñadura resistente al calor, revestimiento antiadherente, cesta de freír apta para lavavajillas, protección contra sobrecalentamiento, depósito para el cable		
Accesorios:	Instrucciones de uso con recetas		
Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño			

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



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



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

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. **PRECAUCIÓN:** ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado en presencia de niños o de personas expuestas a riesgos.
6. Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual de instrucciones.
7. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

8. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
9. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente y de que no esté suelto para evitar cortocircuitos u otros peligros.
10. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
11. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
12. El elemento calefactor y el cable de alimentación no se deben lavar en el lavavajillas.
13. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
14. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en casas particulares o en casas vacacionales.
15. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
16. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas.
17. Use siempre la freidora sobre una superficie despejada, plana y resistente al calor.
18. Asegúrese de que haya una distancia suficiente (mínimo 30 cm) a las paredes u otros objetos.
19. No coloque nunca objetos sobre el aparato.
20. No utilice nunca el aparato cerca de materiales inflamables como, p. ej., cortinas.
21. Todas las ranuras de ventilación deben estar siempre despejadas durante el funcionamiento y no se deben tapar nunca.

22. No utilice nunca el aparato solo sin cesta de freír con su accesorio para evitar daños en el aparato.
23. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo dado que esto puede provocar accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
24. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato para evitar daños en el cable. Utilice el despósito para el cable para guardar el cable de alimentación.
25. Asegúrese que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato.
26. Utilice la freidora solo en espacios interiores.
27. Ponga los alimentos únicamente en la cesta de freír utilizando para ello el accesorio de freír. No los coloque nunca directamente en la freidora: ¡peligro de incendio!
28. Las superficies y la parte interior del aparato se calientan durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque solamente el asa resistente al calor y los botones de mando.
29. Tenga cuidado con el aire caliente que sale al retirar la cesta de freír. ¡Peligro de quemaduras!
30. Atención: Durante el funcionamiento sale vapor caliente por las ranuras de ventilación: ¡peligro de quemaduras! Mantenga una distancia suficiente con respecto a las ranuras de ventilación.
31. No utilice nunca la freidora cerca de líquidos fácilmente inflamables ni sobre o junto a fuentes de calor.
32. Esta freidora funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida ni líquida en la freidora: ¡peligro de incendio!
33. Si el aparato se incendia, saque de inmediato la clavija de la toma de corriente. No apague nunca un incendio en la freidora con agua; ahogue las llamas con paños húmedos.
34. No desplace el aparato mientras esté caliente. De lo contrario, existe riesgo de lesiones.
35. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
36. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado.

37. Limpie el aparato después de cada uso.
38. Todas las piezas, especialmente la cesta de freír extraíble, deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.
39. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.



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



No vierta nunca aceite o grasa en el aparato. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.

¡Atención! ¡El aparato y sus piezas individuales están muy calientes durante y después del funcionamiento! No introduzca las manos en el aparato abierto después de su funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Mantenga a los niños alejados del aparato.

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

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA FREIDORAS



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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie la cesta de freír y el accesorio de freír con agua caliente enjabonada y séquelos a fondo.
4. Limpie la carcasa por dentro y por fuera con un paño ligeramente humedecido.
5. Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
6. Enchufe la clavija en una toma de corriente según la placa de características.
7. Indicación: Durante el primer uso puede producirse un ligero humo.

MANEJO



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

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

Preparación

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo “Antes del primer uso”.
2. Inserte la cesta de freír con cuidado en el accesorio de freír hasta que la cesta encaje.
3. Añada ahora los alimentos en la cesta de freír. Al hacerlo, tenga en cuenta la marca MAX y no llene la cesta en exceso. De este modo conseguirá un óptimo resultado de fritura.
4. Coloque el accesorio de freír con la cesta de freír en la apertura del aparato.





Freír

5. Seleccione la temperatura deseada en el regulador de temperatura. Si desea preparar varios alimentos al mismo tiempo, compruebe primero la temperatura y el tiempo de preparación necesarios correspondientemente.
6. A continuación, ajuste el tiempo de fritura deseado en el temporizador hasta un máximo de 60 minutos.
7. Si el aparato está frío debe añadir unos 5 minutos al tiempo de preparación para el tiempo de calentamiento. Consejo: También puede calentar primero el aparato sin alimentos durante 5 minutos y solo después añadir los ingredientes en la cesta de freír. Continúe como se describe.
8. El piloto de control de función se ilumina y se apaga alternativamente durante el tiempo de preparación. Esto significa que se mantiene la temperatura correspondientemente necesaria.
9. Según el alimento puede ser necesario mover un poco los ingredientes en la cesta de freír a mitad del tiempo de preparación para obtener un mejor resultado. Para ello, extraiga el accesorio de freír en el asa del aparato y mueva los ingredientes con cuidado. Con grandes cantidades de alimentos se debe repetir este proceso varias veces. Al hacerlo, tenga cuidado de no accionar accidentalmente el botón de desbloqueo del asa.
10. Después, vuelva a colocar el accesorio de freír en el aparato. Indicación: El aparato se desconecta cuando se extrae la cesta de freír. En cuanto se coloque de nuevo la cesta se continúa con la preparación.
11. Después de transcurrir el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y el aparato se desconecta.

Retirar los alimentos

12. Extraiga el accesorio de freír y compruebe si los alimentos han alcanzado el grado de fritura deseado. Si no es así, puede continuar con el proceso de fritura introduciendo de nuevo los alimentos en el aparato y ajustando unos minutos más en el temporizador.
13. Atención: No gire nunca por completo la cesta de freír. Por debajo del accesorio de freír, en la cesta, se acumula el exceso de grasa de los alimentos.
14. Por ello, retire los alimentos de la cesta de freír con una pinza. Nuevamente, tenga cuidado con el exceso de grasa.

15. Puede deslizar los alimentos con cuidado de la cesta a un recipiente, como, p. ej., patatas fritas.
16. Si desea freír más alimentos puede reiniciar de inmediato el proceso de fritura.

Retirar la cesta de freír

17. Pulse la tecla de desbloqueo. Extraiga hacia arriba la cesta de freír del accesorio de freír.

Apagar el equipo

18. Cuando haya terminado con la preparación, ponga el temporizador del aparato en “0” y retire el enchufe de red.



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

LIMPIEZA Y CUIDADO



Después del uso y antes de la limpieza ponga el temporizador a „0“ y retire el enchufe de red. Deje enfriar el aparato completamente. Será más rápido retirando la cesta de freír. Esto es más rápido si se quitan la cesta para freír y el inserto para freír. En caso necesario, retire la grasa acumulada de la cesta de freír.

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

8. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe de red no está enchufado El temporizador no está conectado	Compruebe si el enchufe de red está enchufado correctamente. Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador
Los alimentos no están preparados al final del tiempo de cocción	Cantidad de ingredientes excesiva Temperatura demasiado baja Tiempo de preparación demasiado corto	Compruebe la cantidad de ingredientes y añada una pequeña cantidad a la cesta de freír Seleccione una temperatura más alta Seleccione un tiempo de preparación más largo
Los alimentos no se han dorado uniformemente	No se han movido los alimentos a mitad del tiempo de fritura	Los alimentos como, p. ej., las patatas fritas se deben mover una vez a mitad del tiempo de preparación para obtener un tostado uniforme. Lavar y secar bien las patatas fritas caseras antes de freírlas para retirar el exceso de almidón.
Los alimentos no son lo suficientemente crujientes	Algunos alimentos están previstos para la preparación en freidoras convencionales	Unte los alimentos con un poco de aceite

Problema	Causa	Solución
El recipiente de freír no se puede colocar en el aparato	La cesta de freír está demasiado llena La cesta de freír no está correctamente colocada	Observe la marca MAX de la cesta de freír Compruebe si la cesta de freír se ha encajado correctamente.
Sale humo blanco del aparato	Ingredientes grasientos Restos de grasa en el recipiente de freír	Con alimentos altos en grasa, la grasa gotea en el recipiente de freír de modo que se genera humo blanco. Esto es normal. Limpie a fondo el recipiente de freír.

TABLA DE TIEMPO DE COCCIÓN

Los tiempos dependen del tamaño, grosor y calidad de los alimentos y posiblemente también del material del molde utilizado

Los alimentos con almidón que no estén precocidos se deben untar o rociar con una capa fina de aceite, p. ej., patatas fritas frescas. Untar las verduras también con una capa fina.

Los moldes de pan o bizcocho no deben llenar toda la cesta para que pueda circular el aire.

Con bizcocho y pan, haga la „prueba del palillo“ antes de volcar el molde: Insertar simplemente un pincho de madera en el producto horneado y sacarlo de nuevo. Si no se pega nada al pincho, el pan o el bizcocho están listos.

Los panecillos horneados o congelados se rocían con una fina capa de agua antes de hornearlos. De este modo, brillan como recién salidos de la panadería. Cuando use salchichas bratwurst, asegúrese de que las salchichas no se toquen entre sí en la cesta de freír. Si unta las salchichas con nata, adquirirán un tono tostado particularmente hermoso.

Todos nuestros tiempos de cocción son aproximados y se pueden reducir o aumentar un poco según su gusto personal. Lo mismo ocurre con las temperaturas de cocción.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Alimentos	Cantidad 58655	Cantidad 58665	Tiempo. Min.	Temp. °C
Platos de patata				
Patatas asadas	2 unidades	4 unidades	40-60	180
Patatas chips o papitas, agitar varias veces	250 g	500 g	15-20 58655 20-30 58665	180
Croquetas congeladas	8 unidades	14 unidades	16-20	200
Batatas congeladas, mover varias veces	500 g	1.000 g	15-20	200
Rollitos de primavera congelados, pequeños, voltear	6 unidades	12-15	16-20	180
Patatas fritas congeladas, gruesas, mover varias veces	500 g	1.000 g	35-40	180
Patatas fritas congeladas, finas, mover varias veces	500 g	1.000 g	30-35	180
Patatas fritas, finas, mezclar con 1-2 cucharadas de aceite	500 g	1.000 g	40-45	180
Rösti congelado	2 unidades	4 unidades	20-22	180
Pescado				
Calamares congelados, empanados	500 g	1.000 g	15-20 58655 20-25 58665	180
Palitos de merluza congelados, voltear	8 unidades	15 unidades	15-17	200
Filete de pescado congelado, empanado	2 unidades	4 unidades	13-15	200
Pescado, entero, 300-400 g	1-2 unidades	3-4 unidades	20-25	200
Vieiras	4 unidades	8 unidades	6-10	200

Alimentos	Cantidad 58655	Cantidad 58665	Tiempo. Min.	Temp. °C
Verduras				
Berenjena, cortada por la mitad, untada con aceite	1 unidad	2-3 unidades	12-15	200
Verduras al horno, mezcladas, picadas en trozos grandes y untadas con aceite	400 g	800 g	12-20	190
Mazorca de maíz, en aceite	2 unidades	4 unidades	12-18	190
Fruta				
Manzanas	2 unidades	4 unidades	12-15	180
Plátanos con piel	2 unidades	4 unidades	8-10	170
Huevos				
Huevos, con cáscara, medio-duros	1-8 unidades		7	180
Bizcocho/pan				
Strudel de manzana congelado	1 trozo (partir por la mitad)		12-15	180
Empanadillas de hojaldre congeladas	2 unidades	4 unidades	8-10 58655 10-13 58665	180
Pan congelado, voltear una vez	500 g	1.000 g	10-15 58655 15-20 58665	160
Pan fresco	500 g	750 g	40-45 58655 55-60 58665	160
Panecillos frescos	2-3 unidades	4-6 unidades	18-20	180
Panecillos congelados	2 unidades	4 unidades	7-9	180
Bruschetta	2 raciones	4 raciones	5-7	200
Picatostes	200 g	400 g	5-8 58655 8-10 58665	180
Bizcocho, en molde alto de 22 cm	500 g		30-35	180

Alimentos	Cantidad 58655	Cantidad 58665	Tiempo. Min.	Temp. °C
Carne				
Salchicha bratwurst fresca, fina, voltear	4 unidades	8 unidades	16–18	200
Alitas de pollo frescas, voltear	500 g	750 g	25–30	180
Alitas de pollo congeladas	500 g	750 g	30–33	180
San Jacobo congelado	2 unidades	3–4 unidades	17–20	190
Albóndigas congeladas con queso	6 unidades	12 unidades	12–15	200
Filete ruso	2 unidades	4 unidades	12–15	190
Muslos de pollo	2 unidades	4 unidades	40–50	180
Pollo 1000 g	½	1 entero, por la mitad	40–45 58655 55–60 58665	180
Pastel de carne	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
Palitos de pollo congelados, empanados	4–6 unidades	8–12 unidades	12–18	180
Asado de cerdo con corteza crujiente	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Chuleta de cordero	2 unidades	4 unidades	20–22	200
Rollo de pavo, cubierto con tiras de tocino	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Panceta de cerdo en rodajas	2 unidades	4 unidades	10–12	200
Solomillo de cerdo, envolver en tiras de tocino	1 unidad, aprox. 500 g		15–18	180
Filete de lomo de cerdo, condimentado	2 unidades	3–4 unidades	12–18	200

RECETAS PARA LA FREIDORA DE AIRE CALIENTE

Pollo en la freidora de aire caliente

1 pollo (800 g para el modelo 58655, 1–1,2 kg para el modelo 58665), 3–4 cucharadas de aceite, sal, pimienta, pimentón

Lavar el pollo, secarlo con papel de cocina y, en caso necesario, cortarlo por la mitad. Elaborar un adobo con el aceite, la sal, la pimienta y el pimentón y untar con ello el pollo por todos lados.

Colocar el pollo en la cesta de freír y asarlo a 180 grados durante unos 40–60 minutos, según el tamaño del pollo.

Verduras al horno

Las cantidades indicadas se aplican al modelo 58655. Duplicar la cantidad para el modelo 58665.

400 g de verduras mixtas, p. ej., pimientos, calabacines, berenjenas, setas, guisantes, cebollas, etc. Para el adobo: 2 cucharadas de aceite, 1 diente de ajo finamente picado, sal, pimienta

Picar las verduras en trozos grandes, lavarlas y secarlas. Elaborar la marinada con aceite, ajo, pimienta y sal y mezclarla con las verduras. Colocar la verdura en la cesta de freír y cocinarla a 190 grados durante unos 15–20 minutos. Consejo: También puede añadir 1 cucharada de curry en polvo o 1 cucharada de salsa de soja y 1 cucharada

de semillas de sésamo a la marinada (en este caso, omita la sal)

Patatas fritas caseras

350 g de patatas tardías y 1 cucharada de aceite

Pelar las patatas, cortarlas en bastoncitos de 1 cm de ancho y meterlas brevemente en agua fría. Escurrir bien y secar con papel de cocina.

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

Castañas asadas

250 g de castañas

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

Manzanas con mermelada de arándanos rojos

3 manzanas, 1 huevo, 1 cucharada de azúcar glas, 1 cucharada de pan rallado, 3 castañas asadas, peladas y picadas, 1 cucharada de almendras ralladas, 2 cucharadas de mermelada

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

de arándanos rojos, 1 pizca de canela y 50 g de mazapán

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

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



UNOLD ©

CONDICIONES DE GARANTIA

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

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58655/58665**PRZEDMOWA**

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionej frytkownicy na gorące powietrze (w dalszej części tekstu nazywanego „urządzeniem”).

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmował się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi. Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

Ważna wskazówka: Zdjęcia i rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

DANE TECHNICZNE

	Model 58655 5 litrów	Model 58665 7 litrów	
Moc:	1400 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	1800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Pojemność:	ok. 1 kg mrożonych frytek koszyk ok. 4 l, pojemnik ok. 5 l	ok. 1,2 kg mrożonych frytek koszyk ok. 6 l, pojemnik ok. 7 l	
Wymiary (dł. x szer. x wys.):	ok. 37,5 x 27,9 x 33,8 cm	ok. 40 x 36,4 x 30,8 cm	
Waga:	ok. 5 kg	ok. 6 kg	
Długość kab- la:	ok. 80 cm	ok. 80 cm	
Obudowa:	tworzywo sztuczne, stal nierdzewna		
Wyposażenie:	timer na 0–60 min., regulacja temperatury w zakresie 80–200°C, żaroodporna rączka, powłoka zapobiegająca przywieraniu, koszyk frytkownicy do mycia w zmywarkach, zabezpieczenie przed przegrzaniem, schowek na przewód		
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z recepturami		
Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie			

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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



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

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa/domownicy

1. Prezentowane urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. **OSTROŻNIE** - części tego produktu mogą osiągać bardzo wysokie temperatury i powodować poparzenia! Szczególna ostrożność jest wskazana w obecności dzieci i osób narażonych na niebezpieczeństwo.
6. Stosowanie urządzenia należy ograniczyć wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
7. Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub przewodu zasilającego celem sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie

dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i obsługi urządzenia

8. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
9. Wtyczka musi być prawidłowo wetknięta w gniazdko i zapewniać stabilne połączenie, aby uniknąć zwarć lub innych niebezpieczeństw.
10. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
11. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach.
12. Elementu grzewczego i przewodu zasilającego nie wolno myć w zmywarce.
13. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
14. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub do podobnych celów, jak np.
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
 - przedsiębiorstwa rolnicze,
 - do wykorzystywania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych,
 - w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.
15. Ze względów bezpieczeństwa pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.
16. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia.
17. Z frytkownicy powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
18. Zachować wystarczający odstęp (co najmniej 30 cm) od ścian lub innych przedmiotów.
19. W żadnym wypadku nie kłaść niczego na urządzeniu.
20. W żadnym wypadku nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak np. zasłony i firanki.

21. W trakcie eksploatacji wszystkie szczeliny wentylacyjne muszą być drożne i w żadnym wypadku nie wolno ich zasłaniać.
22. W żadnym wypadku nie używać urządzenia bez koszyka z misą do smażenia frytki. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.
23. Przewód zasilający nie może zwisać z nadkrawędzi powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
24. Nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia. Grozi to uszkodzeniem przewodu. Użyj schowek na przewód do przechowywania przewodu zasilającego.
25. Przewód zasilający nie może zetknąć się z gorącymi elementami urządzenia.
26. Korzystać z frytkownicy wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
27. Środki spożywcze wkładać do koszyka z misą do smażenia frytek, nigdy bezpośrednio do frytkownicy – grozi to wywołaniem pożaru!
28. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne urządzenia rozgrzewają się w trakcie eksploatacji. Bezpiecznie można dotykać tylko rączki z termoizolacją i gałek sterujących.
29. Przy wyjmowaniu koszyka do smażenia frytek uważać na wydobywające się na zewnątrz gorące powietrze – pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia!
30. Uwaga: W trakcie eksploatacji ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para - pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia! Utrzymywać wystarczający odstęp do szczelin wentylacyjnych.
31. W żadnym wypadku nie eksploatować frytkownicy blisko łatwopalnych cieczy lub w zasięgu źródeł ciepła.
32. Frytkownica jest zasilana gorącym powietrzem. Dlatego w żadnym wypadku nie wolno umieszczać we frytkownicy tłuszczu, ani w postaci stałej ani płynnej - grozi to wybuchem pożaru!
33. W sytuacji, gdyby urządzenie zajęło się płomieniem, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. W żadnym wypadku nie gasić płomieni wodą, ale zdusić wilgotnymi ręcznikami.
34. Nie przesuwaj urządzenia, dopóki nie ostygnie. Grozi to uszkodzeniem ciała.
35. Zabrania się używania urządzenia w połączeniu z akcesoriami innych producentów lub marek. Grozi to jego uszkodzeniem.

36. Po użyciu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wypinąć wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
37. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
38. Wszystkie części, w szczególności wyjmowany koszyk do smażenia frytek, przed ponownym zmontowaniem muszą być całkowicie suche.
39. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.



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

W żadnym wypadku nie napełnić urządzenia olejem ani tłuszczem. Grozi to jego uszkodzeniem.



Uwaga! Urządzenie i jego elementy w trakcie i bezpośrednio po użyciu są mocno rozgrzane! Nie wkładać rąk do otwartego urządzenia bezpośrednio po użyciu – istnieje ryzyko poparzenia! Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

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

SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE FRYTKOWNIC



1. Frytkownica w trakcie eksploatacji rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Kiedy smażona potrawa jest gotowa i urządzenie nie jest już potrzebne, należy je wyłączyć i wypiąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenie może być wykorzystywane tylko do smażenia jedzenia zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. W frytkownicy można tylko taką żywność, która się do tego nadaje.
3. Smażone w frytkownicy produkty powinny mieć jak najniższy poziom wilgoci.
4. Pod żadnym pozorem nie wlewać wody do urządzenia.
5. Podczas smażenia we frytkownicy może wytwarzać się gorąca para. Dlatego wskazane jest trzymanie twarzy i dłoni w bezpiecznej odległości i zachowanie szczególnej ostrożności przy otwieraniu frytkownicy.
6. Konieczna jest skuteczna wentylacja pomieszczenia w trakcie smażenia.

7. W żadnym wypadku nie zakrywać frytkownicy w trakcie eksploatacji. Grozi to przegrzaniem urządzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i naklejki (nie usuwać tabliczki znamionowej lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylozowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Koszyk i misę do smażenia frytek wyczyścić przy użyciu ciepłej z mydłem a następnie dokładnie osuszyć.
4. Obudowę proszę wyczyścić w środku i na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką.
5. Ustawić obudowę na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni.
6. Wetknąć wtyczkę do gniazdka zgodnego z danymi na tabliczce znamionowej.
7. Wskazówka: Przy pierwszym rozruchu może pojawić się lekkie zadymienie.

OBSŁUGA



Wskazówka: W trosce o zdrowie użytkowników nie zalecamy smażenia żywności na zbyt ciemny kolor. Gotowa żywność powinna mieć kolor złocisty. Ograniczy to do minimum proces wytwarzania się akrylamidu.

Uwaga: Frytkownica jest zasilana gorącym powietrzem. Dlatego w żadnym wypadku nie wolno umieszczać we frytkownicy tłuszczu, ani w postaci stałej ani płynnej - grozi to wybuchem pożaru!

Przygotowanie

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.
2. Ostrożnie włożyć koszyk do smażenia do miski, aż do momentu, gdy nastąpi zablokowanie koszyka z zatrasku.





3. Teraz do koszyka do smażenia można włożyć żywność. Należy przy tym zwracać uwagę na oznaczenie MAX i nie przepełniać koszyka. Tylko wówczas osiągnie się optymalny wynik smażenia.

4. Misę do smażenia wraz z koszykiem wsunąć w otwór urządzenia.

Smażenie

5. Nastawić regulator temperatury na wybraną temperaturę. Planując jednoczesne przyrządzenie kilku różnych środków spożywczych, proszę naj-

pierw sprawdzić, w jakiej temperaturze i jak długo muszą być one smażone.

6. Maksymalny czas smażenia, jaki można ustawić w timerze, wynosi 60 minut.
7. Jeżeli urządzenie jest zimne, do przewidzianego czasu smażenia należy doliczyć ok. 5 minut na rozgrzanie. Wskazówka: Innym rozwiązaniem jest nagrzewanie urządzenia przez 5 minut jeszcze bez włożonych środków spożywczych. Dopiero po upływie tego czasu można włożyć składniki do koszyka. Dalsza procedura przebiega zgodnie z opisem.
8. W trakcie smażenia na zmianę zapala się i gaśnie kontrolka funkcji. Oznacza to utrzymywanie wymaganej temperatury.
9. Niektóre środki spożywcze wymagają dla lepszego efektu przemieszania składników po upływie połowy czasu smażenia. W tym celu należy złapać za uchwyt, wyciągnąć misę z urządzenia i ostrożnie potrząsnąć w celu przemieszania składników. W przypadku większych ilości operację tę należy przeprowadzać wielokrotnie. Wykonując tę czynność proszę jednak uważać, aby nie wcisnąć przypadkowo przycisku zwalniającego blokadę w ręczce.
10. Następnie z powrotem włożyć misę do smażenia do urządzenia. Wskazówka: Wyjęcie koszyka do smażenia powoduje wyłączenie się urządzenia. Ponowne umieszczenie koszyka na swoim miejscu wznowia proces smażenia.
11. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał i wyłącza się urządzenie.

Wymywanie środków spożywczych

12. Proszę wyjąć misę do smażenia z urządzenia i sprawdzić, czy środki spożywcze są dostatecznie usmażone. Jeżeli nie, można po prostu wznowić proces smażenia, z powrotem umieszczając żywność w urządzeniu i ustawiając timer na jeszcze kilka minut.
13. **Uwaga: W żadnym wypadku nie obracać do góry nogami koszyka do smażenia. Pod umieszczoną w koszyku misą do smażenia zbiera się nadmiar tłuszczu ze smażonej żywności.**

14. Dlatego środki spożywcze wyjmuje się z koszyka do smażenia przy użyciu szczypec. Ponownie uważaj na nadmiar tłuszczu.
15. Usmażone frytki można na przykład ostrożnie wyłożyć z koszyka do smażenia na podstawiony półmisek.
16. Chcąc usmażyć kolejną porcję żywności, można od razu rozpocząć następny proces smażenia.

Wymywanie koszyka do smażenia

17. Wcisnąć przycisk zwalniający blokadę. Unieść koszyk i wyciągnąć górą z urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

18. Po usmażeniu ostatniej porcji żywności przełączyć timer urządzenia na „0” i wypiąć wtyczkę sieciową.



Uwaga: W trakcie eksploatacji i bezpośrednio po niej urządzenie i koszyk do smażenia są mocno rozgrzane – stwarza to ryzyko poparzenia! Chcąc przemieścić koszyk do smażenia proszę chwycić wyłącznie za rączkę.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Po użyciu i przed przystąpieniem do czyszczenia przestawić timer na „0” i wypiąć wtyczkę sieciową. Odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Proces stygnięcia przebiega szybciej, gdy wyjmie się koszyk do smażenia na zewnątrz. Jest to szybsze, jeśli kosz do smażenia i wkładka do smażenia zostaną wyjęte. Jeżeli na dnie koszyka zgromadził się tłuszcz, należy go z niego wylać.

1. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani narażać go na zetknięcie z wodą.
2. W razie potrzeby wylej nagromadzony tłuszcz z kosza do smażenia.
3. Proszę przetrzeć urządzenie w środku i na zewnątrz wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń lub detergentu rozpuszczającego tłuszcz a następnie wytrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą. Nie używać ostrych ani drapiących środków czyszczących. Proszę uważać, aby woda dostała się do środka urządzenia. Dokładnie wysuszyć urządzenie.
4. Koszyk i miskę do smażenia frytek można wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do zmywania. W przypadku uporczywych zabrudzeń można wlać do koszyka niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem detergentu i

odczekać ok. 10 minut. Potem wylać wodę i wyczyścić część zgodnie z powyższym opisem.

5. Koszyk można też czyścić w zmywarce (kosz górny).
6. Wszystkie części wymagają dokładnego wysuszenia. Z powrotem zamontować koszyk i misę do smażenia w urządzeniu.
7. Regularne czyszczenie znacząco przedłuża żywotność urządzenia.
8. Na koniec schować urządzenie w suchym i niezakurzonym miejscu.
9. Regularne czyszczenie znacznie wydłuża żywotność urządzenia.
10. Urządzenie przechowywać w suchym, niezapylnym miejscu.

USUWANIE USTEREK

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka sieciowa nie została wpięta. Nie włączono timera.	Sprawdzić, czy wtyczka sieciowa jest prawidłowo wpięta. Ustawić w timerze czas potrzebny do przyrządzenia jedzenia.
Po zakończeniu czasu smażenia żywność nie jest gotowa do spożycia.	Za duża ilość składników. Za niska temperatura. Za krótki czas przyrządzania	Sprawdzić ilość składników i umieścić w koszyku do smażenia mniejszą ilość żywności. Wybrać wyższą temperaturę. Wybrać dłuższy czas przyrządzania.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Żywność jest nierównomiernie zbrązowiała.	Nie przemieszano środków spożywczych po upływie połowy czasu.	Niektóre środki spożywcze, np. frytki muszą zostać przemieszane po upływie połowy czasu smażenia, aby uzyskać efekt równomiernego zbrązowienia. Samodzielnie przygotowane frytki przed usmażeniem należy gruntownie optukać i wysuszyć, aby usunąć nadmiar skrobi.
Żywność nie jest dostatecznie chrupiąca.	Niektóre środki żywności są przewidziane do przyrządzenia w tradycyjnych frytkownicach.	Zwilżyć środki żywności niewielką ilością oleju.
Pojemnika do smażenia nie można włożyć do urządzenia.	Koszyk do smażenia jest przepełniony. Koszyk do smażenia jest nieprawidłowo włożony.	Przestrzegać oznaczenia MAX na koszyku do smażenia. Sprawdzić, czy koszyk do smażenia jest prawidłowo zablokowany w zatrzasku.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Tłuste składniki. Resztki tłuszczu w pojemniku do smażenia.	Biały dym powstaje, gdy tłuszcz z bardzo tłustych środków spożywczych skapuje do pojemnika. Jest to normalne zjawisko. Należy porządnie wyczyścić pojemnik do smażenia.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

TABELA CZASÓW PRZYRZĄDZANIA

Czasy przyrządzenia są uzależnione od wielkości, grubości i jakości środków spożywczych a czasem również od materiału, z którego wykonana jest użyta forma do pieczenia.

Surowe środki spożywcze zawierające skrobie, np. surowe frytki, warto posmarować, bądź spryskać cienką warstwą oleju. Tak samo należy postąpić z warzywami.

Formy do chleba bądź ciasta nie powinny wypełniać całego koszyka, aby nie blokowały cyrkulacji powietrza.

Przed wyjęciem ciasta i chleba z formy należy przeprowadzić „test patyczka”: wziąć drewniany szpikulec do szaszłyków, wbić w pieczone ciasto i z powrotem wyciągnąć. Jeżeli ciasto nie przyklei się do patyczka, oznacza to, że chleb lub ciasto są gotowe.

Bułki do pieczenia lub do rozmrożenia przed pieczeniem spryskać niewielką ilością wody. Będą się potem błyszczeć jak od świeżo kupione z piekarni.

Smażąc kiełbasę proszę pamiętać, aby nie dotykać kiełbasy umieszczonej w koszyku. Kiełbasa posmarowana śmietaną po usmażeniu będzie miała ładny brązowy kolor.

Wszystkie czasy przyrządzenia są podawane przez nas w przybliżeniu i można je nieco skracać lub wydłużać według własnego upodobania. To samo odnosi się do temperatur obróbki cieplnej.

Środki spożywcze	Ilość 58655	Ilość 58665	Czas ok. min.	Temp. °C
Potrawy z ziemniaków				
Kartofle pieczone	2 szt	4 szt	40–60	180
Chipsy lub paski z kartofli, wielokrotnie przemieszać	250 g	500 g	15–20 58655 20–30 58665	180
Krokiety mrożone	8 szt	14 szt	16–20	200
Mrożone frytki ze słodkich kartofli, wielokrotnie przemieszać	500 g	1.000 g	15–20	200
Mrożone sajgonki, małe, przewracać na drugą stronę	6 szt	12–15	16–20	180

Środki spożywcze	Ilość 58655	Ilość 58665	Czas ok. min.	Temp. °C
Mrożone frytki, grubo krojone, wielokrotnie przemieszać	500 g	1.000 g	35–40	180
Mrożone frytki, cienko krojone, wielokrotnie przemieszać	500 g	1.000 g	30–35	180
Świeże frytki, cienko krojone, dodać 1-2 łyżki stołowe oleju	500 g	1.000 g	40–45	180
Mrożone placki ziemniaczane	2 szt	4 szt	20–22	180
Ryba				
Mrożone kalmary, panierowane	500 g	1.000 g	15–20 58655 20–25 58665	180
Mrożone paluszki rybne, przewracać na drugą stronę	8 szt	15 szt	15–17	200
Mrożone filety rybne, panierowane	2 szt	4 szt	13–15	200
Ryba, w całości, 300-400 g	1–2 szt	3–4 szt	20–25	200
Przegrzebki	4 szt	8 szt	6–10	200
Warzywa				
Bakłażany, krojone na pół, w oleju	1 szt	2–3 szt	12–15	200
Warzywa z pieca, wymieszane, grubo siekane i w oleju	400 g	800 g	12–20	190
Kolby kukurydzy, w oleju	2 szt	4 szt	12–18	190
Owoce				
Jabłka	2 szt	4 szt	12–15	180
Banany w skórkach	2 szt	4 szt	8–10	170

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Środki spożywcze	Ilość 58655	Ilość 58665	Czas ok. min.	Temp. °C
Jajka				
Jajka, w skorupkach, na pół twardo	1–8 szt		7	180
Ciasto/chleb				
Jabłecznik mrożony	1 szt. (podzielić na pół)		12–15	180
Mrożone ciastka za- wijane	2 szt	4 szt	8–10 58655 10–13 58665	180
Mrożony chleb, 1 x odwrócić na drugą stronę	500 g	1.000 g	10–15 58655 15–20 58665	160
Świeży chleb	500 g	750 g	40–45 58655 55–60 58665	160
Świeże bułki	2–3 szt	4–6 szt	18–20	180
Mrożone bułki	2 szt	4 szt	7–9	180
Bruschetta	2 porcje	4 porcje	5–7	200
Grzanki, wielokrotnie przemieszać	200 g	400 g	5–8 58655 8–10 58665	180
Ciasto, w formie do babki 22 cm	500 g		30–35	180
Mięso				
Świeża kiełbasa smażona, cienko kro- jona, odwracać na drugą stronę	4 szt	8 szt	16–18	200
Świeże skrzydełka kurczaka, odwracać na drugą stronę	500 g	750 g	25–30	180
Mrożone skrzydełka kurczaka	500 g	750 g	30–33	180
Mrożone cordon bleu	2 szt	3–4 szt	17–20	190
Mrożone kulki mięsa z serem	6 szt	12 szt	12–15	200
Kotlety mielone	2 szt	4 szt	12–15	190

Środki spożywcze	Ilość 58655	Ilość 58665	Czas ok. min.	Temp. °C
Udka z kurczaka	2 szt	4 szt	40–50	180
Kurczak 1000 g	½	1 cały, przekrojony na pół	40–45 58655 55–60 58665	180
Pieczeń rzymska	500 g	750 g	20–30 58655 45–60 58665	180
Mrożone pałki z kurczaka, panierowane	4–6 szt	8–12 szt	12–18	180
Pieczeń w skorupce	500 g	1.000 g	40–45 60–80	160
Kotlet jagnięcy	2 szt	4 szt	20–22	200
Pieczeń z indyka, obłożona paskami boczku	500 g	1.000 g	40–50 58655 60–80 58665	160
Schab w plastrach	2 szt	4 szt	10–12	200
Filet z mięsa wieprzowego, zawinięty w paski boczku	1 szt., ok. 500 g		15–18	180
Steak z mięsa wieprzowego, z przyprawami	2 szt	3–4 szt	12–18	200

RECEPTURY DO FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

Kurczak z frytkownicy na gorące powietrze

1 kurczak (800 g w modelu 58655, 1–1,2 kg w modelu 58665), 3–4 łyżki stołowe oleju, sól, pieprz, sproszkowana papryka

Kurczaka umyć, osuszyć, ewentualnie rozciąć na pół. Przyrządzić marynatę z oleju, soli, pieprzu i sproszkowanej papryki i rozsmarować marynatę ze wszystkich stron kurczaka.

Włożyć kurczaka do koszyka do smażenia i - w zależności od wielkości kurczaka - piec przez ok. 40-60 minut w temperaturze 180 stopni.

Warzywa z pieca

Podane ilości dotyczą modelu 58655. W przypadku modelu 58665 podane ilości należy podwoić.

400 g mieszanki warzywnej, np. papryka, cukinia, bakłażany, grzyby, gro-

szek, cebule, itd. Do marynaty: 2 łyżki stołowe oleju, 1 ząbek drobno posiekanego czosnku, sól, pieprz

Pokroić warzywa na duże kawałki, umyć i osuszyć. Przyrządzić marynatę z oleju, czosnku, pieprzu i soli i wymieszać z warzywami. Włożyć warzywa do koszyka i piec przez ok. 15–20 minut w temperaturze 190 stopni. Wskazówka: Do marynaty może też dodać 1 łyżkę stołową sproszkowanego curry lub 1 łyżkę stołową sosu sojowego oraz 1 łyżkę stołową ziaren sezamu (wtedy nie dodajemy soli).

Frytki domowej roboty

350 g ziemniaków mączystych, 1 łyżka oleju

Obrać ziemniaki i pokroić w słupki o szerokości 1 cm, na krótko włożyć do zimnej wody. Odstawić, aby ociekły, wysuszyć ręcznikami papierowymi.

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

Gorące, pieczone kasztany (kasztany jadalne)

250 g kasztanów jadalnych

Moczyć kasztany przez ok. 2 godziny w zimnej wodzie. Naciąć łupiny z jednej strony na krzyż. Włożyć do pojemnika do smażenia i piec przez ok. 30 minut

w temperaturze 180°C kilkakrotnie obracając.

Jabłka z borówką

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

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

Ubić na pianę jajko z cukrem pudrem, dodać bułkę tartą, kasztany jadalne, migdały i dżem z borówek oraz cynamon. Napęłnić jabłka masą. Przykryć jabłka wcześniej odkrojonym z góry plastrem, umieścić gotowe jabłka w pojemniku do smażenia i piec przez ok. 25 minut w temperaturze 180°C.



WARUNKI GWARANCJI

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

Aus dem Hause

UNOLD®