

**UNOLD®**

**Heißluftfritteuse  
Doppelkammer  
TWIN ZONE**



## **Bedienungsanleitung**

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

**Modell 58685**

**INHALTSVERZEICHNIS****Bedienungsanleitung Modell 58685**

Vorwort .....	6
Technische Daten .....	6
Symbolerklärung.....	7
Für Ihre Sicherheit.....	7
Besondere Sicherheitshinweise für Fritteusen .....	11
Erklärung des Bedienelements .....	12
Programme .....	13
Sicherheitsschalter .....	14
Vor dem ersten Gebrauch.....	14
Bedienen .....	15
Reinigen und Pflegen.....	19
Tipps zum Umgang mit Heißluftfritteusen ..	20
Rezepte .....	23
Probleme lösen.....	28
Garantiebestimmungen .....	30
Entsorgung / Umweltschutz .....	30
Informationen für den Fachhandel.....	30
Service-Adressen .....	31

**Instructions for use Model 58685**

Foreword.....	32
Technical data.....	32
Explanation of symbols.....	33
For your safety.....	33
Special safety information for deep fryers...	36
Before first use.....	37
Explanation of the controls .....	38
Programs .....	39
Safety switches .....	39
Before first use.....	40
Operation.....	40
Cleaning and care .....	44
Tips for handling hot-air deep fryers.....	45
Recipes for hot-air deep fryer.....	48
Troubleshooting .....	49
Guarantee Conditions.....	51
Waste Disposal/	
Environmental Protection .....	51
Service .....	31

**Notice d'utilisation modèle 58685**

Avant-propos .....	52
Caractéristiques techniques.....	52
Explication des symboles.....	53
Pour votre sécurité.....	53
Consignes de sécurité particulières pour les friteuses .....	57
Explication de l'élément de commande.....	58
Programmes .....	59
Interrupteurs de sécurité .....	59
Avant la première utilisation .....	60
Utilisation .....	60
Nettoyage et entretien .....	64
Quelques astuces pour bien utiliser la friteuse à air chaud .....	65
Recettes Friteuse à air chaud.....	68
Réparer les erreurs.....	69
Conditions de Garantie .....	70
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	70
Service .....	31

**Gebruiksaanwijzing model 58685**

Voorwoord .....	71
Technische gegevens.....	71
Verklaring van de symbolen.....	71
Voor uw veiligheid.....	72
Bijzondere veiligheidsaanwijzingen voor friteuses.....	76
Verklaring van het besturingselement.....	76
Programma .....	77
Veiligheidsschakelaar .....	78
Vóór het eerste gebruik.....	78
Bediening .....	79
Reiniging en onderhoud .....	82
Tips voor de omgang met heteluchtfriteuses.....	83
Recepten voor de heteluchtfriteuse.....	86
Storingen verhelpen .....	87
Garantievoorwaarden.....	88
Verwijderen van afval/Milieubescherming ..	88
Service .....	31

**INHALTSVERZEICHNIS****Istruzioni per l'uso modello 58685**

Premessa.....	89
Dati tecnici.....	89
Significato dei simboli.....	89
Per la vostra sicurezza.....	90
Avvertenze di sicurezza particolari per le friggitrici.....	94
Spiegazione dell'elemento di comando.....	94
Programmi.....	95
Interruttori di sicurezza.....	96
Preparazione al primo utilizzo.....	96
Uso dell'apparecchio.....	97
Cura e pulizia.....	100
Suggerimenti per l'uso delle friggitrici ad aria calda.....	101
Ricette per la friggitrice ad aria calda.....	104
Risoluzione dei problemi.....	105
Norme di garanzia.....	106
Smaltimento / Tutela dell'ambiente.....	106
Service.....	31

**Manual de Instrucciones modelo 58685**

Prólogo.....	107
Datos técnicos.....	107
Explicación de los símbolos.....	107
Para su seguridad.....	108
Indicaciones especiales de seguridad para freidoras.....	112
Explicación del elemento de mando.....	112
Programas.....	113
Interruptor de seguridad.....	114
Antes del primer uso.....	114
Manejo.....	115
Limpieza y cuidado.....	118
Consejos para el manejo de freidoras de aire caliente.....	119
Recetas para la freidora de aire caliente.....	122
Eliminación de fallos.....	123
Condiciones de Garantía.....	124
Disposición/Protección del medio ambiente.....	124
Service.....	31

**Instrukcja obsługi modelu 58685**

Wstęp.....	125
Dane techniczne.....	125
Objaśnienie symboli.....	125
Dla własnego bezpieczeństwa.....	126
Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące frytkownicy.....	130
Objaśnienie elementu obsługi.....	131
Programy.....	132
Wyłącznik bezpieczeństwa.....	132
Przed pierwszym użyciem.....	133
Obsługa.....	133
Czyszczenie i pielęgnacja.....	137
Tabela czasów przyrządzenia.....	138
Receptury do frytkownicy na gorące powietrze.....	141
Usuwanie usterek.....	142
Warunki gwarancji.....	144
Utylizacja / ochrona środowiska.....	144
Service.....	31

EINZELTEILE



**DE Ab Seite 6**

- 1 Bedienfeld
- 2 Einlegegitter x 2
- 3 Frittierkorb x 2
- 4 Griff

**IT Pagina 89**

- 1 Pannello di controllo
- 2 Griglia di appoggio x 2
- 3 Cestello per frittura x 2
- 4 Maniglia

**GB Page 32**

- 1 Control panel
- 2 Grate x 2
- 3 Fry basket x 2
- 4 Handle

**ES Página 107**

- 1 Panel de mando
- 2 2 rejillas de inserción
- 3 2 cestas de freír
- 4 Asa

**FR Page 52**

- 1 Touches de commande
- 2 Grilles de cuisson x 2
- 3 Paniers à friture x 2
- 4 Poignée

**PL Strony 125**

- 1 Panel sterowania
- 2 Wkład rusztu x 2
- 3 Koszyk do smażenia x 2
- 4 Rączka

**NL Pagina 71**

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Inlegrooster x 2
- 3 Frituurmand x 2
- 4 Handvat

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**

Leistung:	1.700 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Fassungsvermögen:	ca. 8 Liter (4 Liter pro Frittierkorb), für bis zu 1 kg Pommes Frites
Maße:	ca. 37,7 x 36,2 x 32 cm (B/T/H)
Gewicht:	ca. 8 kg
Kabellänge:	ca. 70 cm
Gehäuse:	Kunststoff
Ausstattung:	Touch-LED-Screen, 10 Programme wie z. B. Pommes Frites, Hähnchen, Fisch; manuelle Einstellung pro Frittierkorb 60–200 °C, manuelle Zeitwahl pro Frittierkorb 1–60 Minuten, Cool-Touch-Gehäuse, antihafbeschichtete Frittierkörbe, Sicherheitsabschaltung
Zubehör:	Bedienungsanleitung 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. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern, beheizten Öfen oder auf Herdplatten.

18. Betreiben Sie die Fritteuse niemals in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten.
19. Benutzen Sie die Fritteuse stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
20. Achten Sie auf ausreichenden Abstand (mindestens 10 cm) zu Wänden oder anderen Gegenständen.
21. Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.
22. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
23. Alle Lüftungsschlitze müssen während des Betriebs immer frei sein und dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
24. Die Fritteuse darf nur eingeschaltet werden, wenn die Einlegegitter eingesetzt sind.
25. 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.
26. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
27. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
28. Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen.
29. Lebensmittel nur in den Frittierkorb mit Einlegegitter legen, niemals direkt in die Fritteuse – Brandgefahr!
30. Die Oberflächen und die Innenseite des Geräts werden im Betrieb heiß. Berühren Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und die Bedienknöpfe.
31. Achten Sie beim Herausnehmen des Frittierkorbs auf ausströmende heiße Luft – Verbrennungsgefahr!
32. Achtung: Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen – Verbrennungsgefahr! Halten Sie ausreichend Abstand zu den Lüftungsschlitzen.
33. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Schwamm aus Metall. Durch abgelöste Metallteile kann es zu einem Stromschlag kommen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

34. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern, beheizten Öfen oder auf Herdplatten.
35. An der Fritteuse ist eine kurze Zuleitung angebracht, um z. B. die Unfallgefahr für Kinder durch Ziehen an der Zuleitung oder ein sich darin Verheddern zu verringern. Verwenden Sie daher kein Verlängerungskabel.
36. 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.
37. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.
38. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
39. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
40. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
41. Alle Teile, insbesondere die herausnehmbaren Frittierkörbe und die Einlegegitter, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder benutzt werden.
42. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.



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

**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.

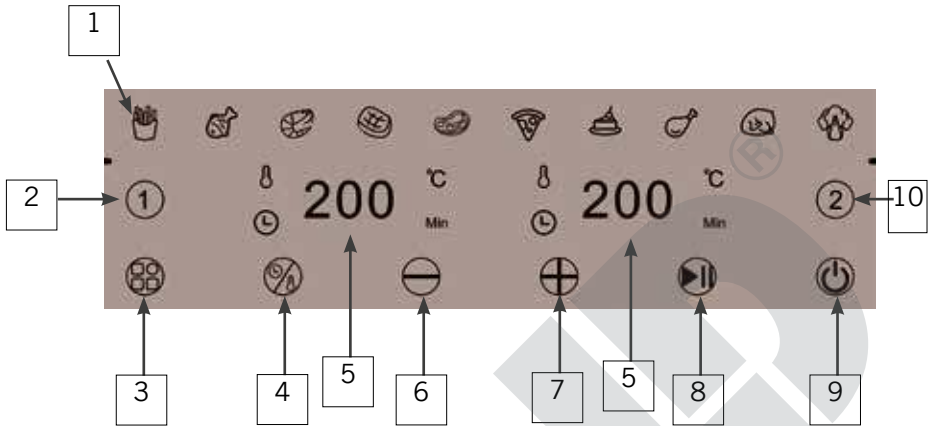
## BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR FRITTEUSEN



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.



## ERKLÄRUNG DES BEDIENELEMENTS

**Symbole Programme**

- 1 Weitere Informationen zu den einzelnen Symbolen und Programmen erhalten Sie im folgenden Kapitel

**Taste „Frittierkorb 1“**

- 2 Einstellungen für Frittierkorb 1

**Taste „Menü“**

- 3 Zur Auswahl des gewünschten Programmes

**Taste „Zeit/Temperatur“**

- 4 Laufzeit und Temperatur nach eigenen Wünschen einstellen  
Bei Tastendruck leuchtet das jeweilige Symbol im Display

**Displays**

- 5 Zeigt abwechselnd die aktuell eingestellte Laufzeit in Minuten und Sekunden sowie die Temperatur für beide Frittierkörbe an.

**Taste „-“**

- 6 Reduzieren der Temperatur oder Laufzeit

**Taste „+“**

- 7 Erhöhen der Temperatur oder Laufzeit

**Taste „START/STOP“**

- 8 Zum Starten, pausieren und stoppen des Programmablaufs

9 **Taste „EIN/AUS“**  
Schaltet das Gerät ein und aus

10 **Taste „Frittierkorb 2“**  
Einstellungen für Frittierkorb 2



**PROGRAMME**

Programm	Pommes frites	Fisch	Krustentiere	Steak	Kotelette	Pizza	Kuchen/Muffins
Symbol							
Zeit / Min.	20	18	20	20	25	20	30
Temp. °C	200	200	180	180	180	200	160

Programm	Hähnchenschlegel	Hähnchen	Gemüse
Symbol			
Zeit / Min.	20	35	18
Temp. °C	200	200	160

Wir raten dazu, in den Programmen „Pommes frites“ und „Hähnchenschlegel“ nach der Hälfte der Programmlaufzeit den Frittierkorb zu entnehmen und das Gargut etwas aufzuschütteln, bevor Sie mit der Zubereitung fortfahren. Die oben genannten, voreingestellten Zeiten und Temperaturen sind Durchschnittswerte, die Sie eventuell an Ihre Vorlieben und die verwendeten Zutaten anpassen müssen. Wenn beide Frittierkörbe gleichzeitig in Betrieb sind, ist es ggf. notwendig, die Zubereitungszeit um ca. 5 Minuten zu verlängern.

**SICHERHEITSSCHALTER**

1. Im Gerät befinden sich Sicherheitsschalter, die ein Einschalten bei nicht korrekt eingesetzten Frittierkörben verhindern.
2. Wenn Sie den jeweils eingeschalteten Frittierkorb während des Betriebes herausziehen, schaltet sich das Gerät automatisch aus und startet wieder, sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt wird. Haben Sie bei der Frittierkorb-Auswahl beide Körbe gewählt, schaltet sich nur die Seite mit herausgezogenem Frittierkorb aus.

**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 bei Bedarf das Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Frittierkörbe und Einlegegitter mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen. Hinweis: Die Silikonstopfen, die sich an den vier Ecken des Einlegegitters befinden, müssen nicht entfernt werden. Diese dienen zum Schutz der Beschichtung.
5. Reinigen Sie das Gehäuse von außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
6. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen, Wänden usw.
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

**Achtung:** Wir beschreiben im Folgenden den Zubereitungsvorgang für jeweils einen Frittierkorb mit Einlegegitter. Der Vorgang ist bei beiden Seiten identisch.

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.
2. Setzen Sie das Einlegegitter vorsichtig in den Frittierkorb, bis das Gitter fest unten im Frittierkorb sitzt. Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt in den Frittierkorb. Unter dem Einlegegitter werden austretendes Fett und Flüssigkeiten aufgefangen.
3. Geben Sie nun die Lebensmittel in den Frittierkorb. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung und überfüllen Sie den Korb nicht. So erreichen Sie ein optimales Frittierergebnis.
4. Schieben Sie den Frittierkorb in die Öffnung des Gerätes, bis der Frittierkorb einrastet. Wenn der Frittierkorb nicht richtig eingesetzt ist, lässt sich die Beheizung des jeweiligen Frittierkorbs aus Sicherheitsgründen nicht einschalten.
5. Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken.
6. Alle Symbole leuchten kurz auf und erlöschen wieder. Ein Signalton ertönt und die Taste EIN/AUS leuchtet. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by-Modus.
7. Drücken Sie ca. 1 Sekunde lang die Taste EIN/AUS, um das Gerät einzuschalten. Alle Tasten leuchten auf, in den Displays erscheint „- - - -,“.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

### Auswahl des Frittierkorbes

8. Wählen Sie nun zunächst einen oder beide Frittierkörbe durch Drücken der Taste Nr. 2 (linker Korb), Nr. 10 (rechter Korb) oder beide Tasten hintereinander für beide Körbe.
9. Im Display leuchten das jeweilige Frittierkorb-Symbol sowie die Standardeinstellung von 180 °C und 15 Minuten Laufzeit im Wechsel auf.
10. Um den jeweiligen Programmiervorgang abzubrechen, drücken Sie erneut mindestens 2 Sekunden auf die Frittierkorb-Taste, bis der Abbruch durch einen Signalton bestätigt wird. Im Display erscheint wieder „- - - - „.
11. Tipp: Um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten, empfehlen wir, nicht immer auf derselben Geräteseite zu frittieren.

### Programm auswählen

12. Wählen Sie durch Drücken der Taste „Menü“ das gewünschte Programm aus, indem Sie so oft auf diese Taste drücken, bis das Symbol für das gewünschte Programm blinkt. Sowohl das Frittierkorb-Symbol, als auch das aktuell ausgewählte Programm blinken. Im Display werden abwechselnd die Laufzeit und die Temperatur des Programmes angezeigt.
13. Möchten Sie die voreingestellte Laufzeit und Temperatur des gewählten Programmes verändern, drücken Sie die Taste „Zeit/Temperatur“ so oft, bis die gewünschte Einstellung im Display blinkt. Stellen Sie nun über die Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit oder Temperatur ein. Sie können die Zeit zwischen 1 und 60 Minuten und die Temperatur zwischen 60 und 200 °C (in 5-Grad-Schritten) einstellen. Hinweis: Auch während des Betriebes/Frittierens können die Zeit und die Temperatur durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ geändert werden.
14. Tipp: Wenn Sie die Tasten „+“ und „-“ durchgehend drücken, laufen die Anzeigen schneller.
15. Wenn das Gerät kalt ist, müssen Sie zu der gewünschten 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.
16. Drücken Sie, sobald Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, die Taste „Start/Stop“. Wenn Sie keine Auswahl vornehmen, kehrt das Gerät nach ca. 3 Minuten in den Ruhezustand zurück und Sie müssen von vorne beginnen.

17. Im Display werden abwechselnd die gewählte Temperatur und die verbleibende Restlaufzeit angezeigt. Die Restlaufzeit läuft rückwärts, um die noch verbleibende Garzeit anzuzeigen.

### Programm pausieren

18. Um das Programm kurz zu unterbrechen, drücken Sie erneut kurz auf die Taste „Start/Stop“. Während der Pause blinken die Frittierkorb-Taste, die Anzeige im Display sowie die Taste „Start/Stop“. Drücken Sie erneut die Taste „Start/Stop“, um das Programm weiterlaufen zu lassen.
19. Hinweis: Mit einem langen Druck auf die Taste des jeweiligen Frittierkorbes kann das gewählte Programm jederzeit abgebrochen werden. Bei einem Programmabbruch läuft der Lüfter des Gerätes noch eine Weile weiter.
20. Sobald in den Displays wieder „- - -“ angezeigt wird, befindet sich das Gerät im ursprünglichen Modus.
21. Während der Programmpause können Sie die Temperatur und Laufzeit über die Tasten „+“ und „-“ verändern.

### Weiterer Programmablauf/Frittiergut wenden

22. Je nach Lebensmittel kann es erforderlich sein, die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit im Frittierkorb zu schütteln, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Ziehen Sie hierfür den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich aus, die Restlaufzeit bleibt stehen, im jeweiligen Display erscheint „Open“.
23. **Vorsicht – es kann Fett herumspritzen– Verbrennungsgefahr!**
24. Schütteln Sie die Zutaten vorsichtig im Frittierkorb. Bei großen Füllmengen muss dieser Vorgang mehrmals durchgeführt werden. Tipp: Lassen Sie den Frittierkorb nicht zu lange außerhalb des Gerätes, um ein zu starkes Abkühlen des Gerätes zu vermeiden.
25. Setzen Sie dann den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Die Zubereitung wird fortgesetzt.
26. Wenn der Programmablauf beendet ist, ertönt ein mehrmaliger Signalton. Im jeweiligen Display erscheint „OFF“, nach einiger Zeit erlöschen alle Anzeigen und das Gerät schaltet sich aus.

## FRITTIEREN MIT EIGENEN EINSTELLUNGEN

### Auswahl des Frittierkorbes

27. Wählen Sie nun zunächst einen oder beide Frittierkörbe durch Drücken der Taste 1 (linker Korb), 2 (rechter Korb) oder beide Tasten (für

beide Frittierkörbe). Tipp: Um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten, empfehlen wir, nicht immer auf derselben Seite zu frittieren.

28. Um den jeweiligen Vorgang abzubrechen, drücken Sie erneut lange auf die Frittierkorb-Taste.

### Weitere Einstellungen

29. Drücken Sie die Taste „Zeit/Temperatur“ so oft, bis die gewünschte Einstellung im Display blinkt. Stellen Sie über die Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Laufzeit ein.
30. Drücken Sie nun erneut auf die Taste „Zeit/Temperatur“, bis die voreingestellte Temperatur im Display angezeigt wird und wählen Sie über die Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Temperatur.
31. Sie können die Zeit zwischen 1 und 60 Minuten in Schritten von einer Minute und die Temperatur zwischen 60 und 200 °C in Schritten von 5 °C einstellen.
32. Drücken Sie abschließend die Taste „Start/Stop“, und das Gerät beginnt mit dem Frittieren.

### Aufwärmen

33. Um Speisen aufzuwärmen, stellen Sie manuell die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf maximal 10 Minuten.

### Lebensmittel entnehmen

34. Entnehmen Sie den Frittierkorb und prüfen Sie, ob die Lebensmittel den gewünschten Frittiergrad erreicht haben. Falls nicht, lassen Sie die Lebensmittel bei der gewünschten Temperatur und Laufzeit noch etwas nachgaren.

#### **Achtung:**

**Drehen Sie den Frittierkorb keinesfalls komplett um. Im Frittierkorb unterhalb des Einlegegitters sammelt sich überschüssiges Fett der Lebensmittel.**

35. Entnehmen Sie daher die Lebensmittel mit einer Zange aus dem Frittierkorb. Achten Sie auch hier auf überschüssiges Fett.
36. Lebensmittel wie z. B. Pommes frites können Sie vorsichtig aus dem Frittierkorb in eine Schüssel gleiten lassen.
37. Möchten Sie weitere Lebensmittel frittieren, können Sie den Frittiervorgang sofort wieder starten. Um die Restwärme zu nutzen, und so Energie zu sparen, empfehlen wir, die Lebensmittel im gerade genutzten Frittierkorb zuzubereiten.

**Speicherfunktion**

38. Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Vorgenommene Einstellungen werden z. B. bei einem Stromausfall für maximal eine Stunde gespeichert.

**Gerät ausschalten**

39. Wenn der Programmablauf beendet ist, ertönt ein mehrmaliger Signalton. Im jeweiligen Display erscheint „OFF“, nach einiger Zeit erlöschen alle Anzeigen und das Gerät schaltet sich aus.
40. Sie können das Gerät auch selbst ausschalten, indem Sie ca. 2 Sekunden die Taste „Ein/Aus“ drücken. Im jeweiligen Display erscheint „OFF“, nach einiger Zeit erlöschen alle Anzeigen und das Gerät schaltet sich aus.
41. Ziehen Sie den Netzstecker.
42. Solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, hat das Gerät eine geringe Stromaufnahme, so dass wir dazu raten, immer den Netzstecker nach der Zubereitung zu ziehen.



**Achtung: Das Gerät und die Frittierkörbe sind beim und nach dem Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die Frittierkörbe nur an den Griffen.**

**REINIGEN UND PFLEGEN**

**Nach Gebrauch und vor dem Reinigen an der Taste EIN/AUS ausschalten und den Netzstecker ziehen.**

**Das Gerät vollständig abkühlen lassen. Dies geht schneller, wenn die Frittierkörbe mit Einlegegittern entnommen werden.**

**Schütten Sie ggf. angesammeltes Fett aus dem jeweiligen 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 den Frittierkörben.
3. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel oder einem fettlösenden Reinigungsmittel aus und wischen Sie 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. Ziehen Sie das jeweilige Einlegegitter aus den Frittierkörben. Hinweis: Die Silikonstopfen, die sich an den vier Ecken des Einlegegitters befinden, müssen nicht entfernt werden. Diese dienen zum Schutz der Beschichtung des Frittierkorbes und entsprechen allen gesetzlichen Bestimmungen für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
5. Frittierkörbe und Einlegegitter 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. Bei Bedarf können die Frittierkörbe auch in der Spülmaschine gereinigt werden (oberer Korb).
6. Alle Teile gründlich abtrocknen. Danach Frittierkörbe und Einlegegitter wieder in das Gerät einsetzen.
7. Achten Sie darauf, das jeweilige Einlegegitter ganz nach unten im Frittierkorb zu schieben, um ausreichend Abstand zur Heizspirale im Geräteinneren zu gewährleisten.
8. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
9. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

### TIPPS ZUM UMGANG MIT HEISSLUFTFRITTEUSEN

Die Garzeiten 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. frische Pommes frites. Gemüse ebenso dünn ölen.

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.

Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Frittierkorb, so werden diese von allen Seiten durchgegart und gebräunt. Wenn dies aufgrund der Größe der Lebensmittel nicht möglich ist, schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zubereitungszeit aus, entnehmen Sie den Frittierkorb, schütteln Sie die Lebensmittel kurz durch und fahren Sie dann mit der Zubereitung fort.

Rezepte, die bisher im herkömmlichen Backofen gut gelangen, sind natürlich auch für die Heißluftfritteuse geeignet. Verringern Sie die Zubereitungstemperatur um ca. 10 °C und prüfen Sie bei den ersten Versuchen regelmäßig den Garfortschritt. Falls Lebensmittel durch die Luftzirkulation umherwirbeln, fixieren Sie diese z. B. mit einem kleinen Spieß.

Verzehren Sie nur vollständig durchgegart Lebensmittel.

Lebensmittel	Menge	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
<b>Kartoffelspeisen</b>			
Backkartoffeln	2 Stück	40–60	180
Kartoffelchips- oder Stroh, mehrfach schütteln	250 g	15–20	180
TK-Kroketten	8 Stück	16–20	200
TK-Süßkartoffelpommes, mehrfach schütteln	500 g	15–20	200
TK-Frühlingsrollen, klein, wenden	6 Stück	16–20	180
TK-Pommes, dick, mehrfach schütteln	500 g	35–40	180
TK-Pommes, dünn, mehrfach schütteln	500 g	30–35	180
Frische Pommes, dünn, mit 1–2 EL ÖL mischen	500 g	40–45	180
TK-Rösti	2 Stück	20–22	180
<b>Fisch</b>			
TK-Calamares, paniert	500 g	15–20	180
TK-Fischstäbchen, wenden	8 Stück	15–17	200

Lebensmittel	Menge	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
TK-Fischfilet, paniert	2 Stück	13–15	200
Fisch, ganz, 300–400 g	1–2 Stück	20–25	200
Jakobsmuscheln	4 Stück	6–10	200
<b>Gemüse</b>			
Aubergine, halbiert, eingeölt	1 Stück	12–15	200
Ofengemüse, gemischt, grob gehackt und geölt	400 g	12–20	190
Maiskolben, eingeölt	2 Stück	12–18	190
<b>Obst</b>			
Äpfel	2 Stück	12–15	180
Bananen in Schale	2 Stück	8–10	170
<b>Eier</b>			
Eier, in Schale, mittelhart	1–8 Stück	7	180
<b>Kuchen/Brot</b>			
TK-Apfelstrudel	1 Stück (einmal teilen)	12–15	180
TK-Blätterteigtaschen	2 Stück	8–10	180
TK-Brot, 1 x wenden	500 g	10–15	160
Frisches Brot	500 g	40–45	160
Frische Brötchen	2–3 Stück	18–20	180
TK-Brötchen	2 Stück	7–9	180
Bruschetta	2 Port.	5–7	200
Croutons, mehrmals schütteln	200 g	5–8	180
Kuchen	500 g	30–35	180
<b>Fleisch</b>			
Frische Bratwurst, dünn, wenden	4 Stück	16–18	200
Frische Chicken Wings, wenden	500 g	25–30	180
TK-Chicken Wings	500 g	30–33	180

Lebensmittel	Menge	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
TK-Cordon Bleu	2 Stück	17–20	190
TK-Fleischbällchen mit Käse	6 Stück	12–15	200
Fleischküchle	2 Stück	12–15	190
Hähnenschlegel	2 Stück	40–50	180
Hähnchen 1.000 g	½	40–45	180
Hackbraten	500 g	20–30	180
TK-Hähnchensticks, paniert	4–6 Stück	12–18	180
Krustenbraten	500 g	40–45 60–80	160
Lammkotelett	2 Stück	20–22	200
Putenrollbraten, mit Speckstreifen belegt	500 g	40–50	160
Schweinebauch in Scheiben	2 Stück	10–12	200
Schweinefilet, mit Speckstreifen einwickeln	1 Stück, ca. 500 g	15–18	180
Schweinerückensteak, gewürzt	2 Stück	12–18	200

## REZEPTE

### Hähnchen aus der Heißluftfritteuse

1 Hähnchen (800 g), 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

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 Frittierkorb legen, das Öl darüber gießen, kurz durchmischen und bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, dabei mehrmals wenden.

### **Süßkartoffel-Pommes Frites**

400 g Süßkartoffeln, Salz, Paprikapulver, 1 EL Öl

Süßkartoffeln schälen, in 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Salz und Paprikapulver mischen.

Bei 200 °C ca. 12–15 Minuten backen.

2–3-mal zwischendurch schütteln.

Tipp: Statt Paprika können Sie als Würze auch Rauchsatz, Currypulver oder Rosmarin verwenden.

Passt zu kurzgebratenem Fleisch oder Blattsalat, oder einfach „Rot/Weiß“ mit Ketchup und Mayonnaise.

### **Lachsfilet**

2 Lachsfilet-Stücke (mit jeweils gleicher Dicke), 4 TL Butter (ca. 25 g), 2 Scheiben Zitrone, 2 Zweige Majoran, Salz

Lachsfilets waschen, trockentupfen, mit der Hautseite nach unten legen. Mit Butterflöckchen, Zitronenscheibe und Majoranzweigen belegen. Bei 180 °C 15–20 Minuten braten (die Dauer hängt von der Dicke der Lachsfilets ab).

Tipp: Auf jedes Lachsfilet eine zerdrückte Knoblauchzehe legen und mitbraten.

Passt zu Reis, Salzkartoffeln, Zitronen- oder Meerrettichsauce.

### **Pangasiusfilet**

400 g Pangasiusfilet, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben, 2 Stängel Blattpetersilie, Öl in Sprühflasche

Die Filets waschen, trockentupfen, Zitronensaft mit Knoblauch mischen, Filets damit bestreichen, salzen, pfeffern. Backpapier zuschneiden, mit Öl einsprühen.

In den Frittierkorb legen. Heißluftfritteuse 3 Minuten auf 180 °C vorheizen. Filets mit Öl einsprühen, in den Frittierkorb auf das Backpapier legen. Bei 180 °C ca. 6–12 Minuten garen. Petersilienstängel und Zitronenscheiben mitgaren. Passt zu Reis und Salat oder Petersilienkartoffeln.

### **Gegrillte Riesengarnelen**

500 g TK-Garnelen, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, 2 fein zerkleinerte Knoblauchzehen, 2 TL Zitronensaft

Garnelen waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. In einer Schüssel eine Marinade aus Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch und Zitronensaft herstellen. Garnelen zugeben, mischen und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Bei 180 °C ca. 10–15 Minuten grillen, dabei nach der Hälfte der Grillzeit einmal durchschütteln.

### **Gegrillter Paprika mit Gremolata (Kräuterpaste)**

4 rote Spitzpaprika, 1 EL Öl, Saft und Schale einer Bio-Zitrone, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Petersilie, Salz

Paprika waschen und trockentupfen, einölen, auf das Einlegegitter legen. Bei 200 °C ca. 10 Minuten grillen, bis die Haut der Paprika schwarz wird. Entnehmen und die Haut der Paprika vorsichtig abziehen.

Für die Gremolata Petersilie waschen und trockentupfen. Petersilie, Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauchzehe und Salz in einem Blitzhacker mittelfein hacken. Die lauwarmen Paprikaschoten mit der Gremolata beträufeln.

### **Pizzabrötchen**

1 Brötchen, ½ kleine Zwiebel, ¼ rote Paprika 65 g Kochschinken, 50 g Crème fraîche, 50 g geriebener Chester-Käse, Oregano, ½ EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer

Brötchen längs halbieren. Zwiebel schälen, fein würfeln, Paprika waschen und halbieren. Kerngehäuse entfernen, fein würfeln. Kochschinken in feine Streifen schneiden. Crème fraîche, Tomatenmark und Oregano in einer Schüssel verrühren, Zwiebeln, Paprika, Schinken und Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Brötchenhälften verteilen.

Heißluftfritteuse auf 180 °C für 3 Minuten vorheizen, zugeschnittenes Backpapier in den Frittierkorb einlegen. Brötchen daraufsetzen und ca. 8 Minuten bei 180 °C backen.

### **Rindersteaks**

2 Rumpsteaks ca. 2 cm dick, grobes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Öl Steaks aus dem Kühlschrank nehmen, bei Zimmertemperatur vor der Zubereitungszeit lagern.

Heißluftfritteuse 3–4 Minuten auf 200 °C vorheizen. Steaks leicht einölen, in den Frittierkorb legen und bei 200 °C ca. 10 Minuten grillen. Die Garzeit

richtet sich nach der Dicke des Fleisches. Ist das von Ihnen verwendete Steak dicker, verlängert sich die Zeit pro Zentimeter um ca. 2 Minuten. Einen Teller für die Steaks vorwärmen. Fleisch aus dem Gerät nehmen und vor dem Servieren 4 Minuten auf dem vorgewärmten Teller ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Probieren Sie folgende Steakmarinaden aus:

#### Biermarinade

¼ Liter Bockbier, 2 ½ EL süßer Senf, ½ TL Zartbitterschokolade, ½ EL Kakao, 2 ½ EL Öl, ¼ TL schwarzer Pfeffer, ¼ Chilischote  
Die Schokolade sehr fein zerkleinern, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und dem Zerkleinerer. Alle Zutaten in einem hohen Becher mixen.

#### Kräutermarinade

¼ Liter Pilsbier, 1 TL Senfkörner, ½ Bund Petersilie mit Stielen grob gehackt, 2 ½ EL Öl, ½ TL Thymian, ¼ TL Majoran, ¼ TL Salz, ¼ TL Pfeffer  
Alle Zutaten gut vermischen.

#### Paprikamarinade

½ Liter Rotwein, 1 ½ EL Paprikapulver edelsüß, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer, ¼ TL Cayennepfeffer, ½ TL Rosmarin, ½ TL Thymian, 1 EL Tomatenmark, ½ EL Senf, 2 ½ EL Öl  
Alle Zutaten gut vermischen.

#### **Gegrillte Entenbrust**

1 Entenbrust, Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran, 2 TL Sojasauce  
Die Entenbrust waschen, trockentupfen, die Haut rautenförmig einritzen. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Sojasauce würzen. Das Fleisch mit der Haut nach oben auf das Einlegegitter legen und bei 190 °C ca. 30 Minuten grillen.

#### **Heiße, gebratene Maroni**

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

### Preiselbeeräpfel

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

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

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

### Lavaküchle für zwei 200 ml-Sturzgläschen

1 Ei, 25 g weiche Butter, 25 g Zartbitterschokolade, 15 g Mehl, 10 g Puderzucker, 10 g Kakao, 1 Prise Zimt, 2 Mon Cherie, Butter zum Fetten der Gläschen

Ei, Butter und Zucker schaumig rühren. Schokolade fein zerkleinern, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und dem Zerkleinerer oder dem Processor. Schokolade zu der Schaummasse geben. Mehl, Kakao und Zimt hinzufügen, alles verrühren. Die Gläschen gründlich buttern. Die Masse in die Gläschen verteilen, je ein Mon Cherie in die Mitte drücken.

Heißluftfritteuse für 3 Minuten auf 180 °C vorheizen.

Gläschen in den Frittierkorb stellen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen, danach sofort aus den Gläschen stürzen. Heiß servieren, der Teigkern sollte flüssig sein.

Dazu passt Vanilleeis und Kirschgrütze.

Tipp: Statt Mon Cherie 1 gehäuften TL Nussnougat-Creme in die Mitte drücken.

¼ TL Spekulatiusgewürz macht die Küchle weihnachtlich.

Statt der Sturzgläschen können Sie auch Kaffeetassen verwenden.

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

## PROBLEME LÖSEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
Lebensmittel sind am Ende der Garzeit nicht fertig	Zutatenmenge zu groß	Prüfen Sie die Zutatenmenge und geben Sie eine kleinere Menge in den Frittierkorb
	Temperatur zu niedrig	Wählen Sie eine höhere Temperatur
	Zubereitungszeit zu kurz	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.
Lebensmittel sind nicht knusprig genug	Manche Lebensmittel sind zur Zubereitung in herkömmlichen Fritteusen vorgesehen	Bestreichen Sie die Lebensmittel mit etwas Öl
Der Frittierkorb lässt sich nicht in das Gerät einsetzen	Der Frittierkorb ist zu voll	Beachten Sie die MAX-Markierung am Frittierkorb
	Der Frittierkorb ist nicht richtig eingesetzt	Prüfen Sie, ob der Frittierkorb richtig eingerastet ist.

Problem	Ursache	Lösung
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät	Fettige Zutaten  Fettrückstände im Frittierkorb	Bei sehr fetthaltigen Lebensmitteln tropft Fett in den Frittierkorb, sodass weißer Rauch entsteht. Dies ist normal.  Reinigen Sie den Frittierkorb gründlich.

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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 58685 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

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

Hockenheim, 1.6.2022

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

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

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

### SCHWEIZ

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

### POLEN

Quadra-Net  
Dzioszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

Diese Anleitung kann im Internet unter [www.unold.de](http://www.unold.de) als pdf-Datei heruntergeladen werden.

DE

**INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58685**

EN

**FOREWORD**

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range! Please read this 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**

Power:	1,700 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Capacity:	approx. 8 litres (4 litres per fry basket), for up to 1 kg of chips
Dimensions:	approx. 37.7 x 36.2 x 32 cm (W/D/H)
Weight:	approx. 8 kg
Cord length:	approx. 70 cm
Housing:	Plastic
Features:	Touch LED screen, rotary control for selecting 10 programs such as Chips, chicken, and fish; manual setting per fry basket 60–200 °C, manual time selection per fry basket 1–60 minutes, cool touch housing, fry basket with non-stick coating, safety switch-off function
Accessories:	Instruction manual and recipe booklet

**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 10 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. Do not operate the appliance on top of or near gas or electric burners, heated ovens or stove plates.
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.
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. Do not use a metal sponge for cleaning. Metal parts can split off and cause electric shock.
33. The deep fryer must not be switched on unless both insert grilles have been inserted.
34. The power cord fitted on the deep fryer is short to reduce the risk of an accident for children from pulling on or becoming entangled in the cord. For this reason, do not use an extension cord.
35. This deep fryer operates with hot air. Therefore, never put solid or liquid fat in the deep fryer – danger of fire!
36. 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.

37. Do not displace the appliance as long as it is hot, as this poses a risk of injury.
38. Do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand, as this might cause damage to the appliance.
39. 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.
40. Clean the appliance after every use.
41. All parts, especially the removable fry basket, must be completely dry before reassembling the appliance.
42. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.



**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.
9. Note: The silicone stopper located in the front of the frying basket does not need to be removed. It serves to protect the coating of the deep-frying insert and complies with all legal requirements for objects that come into contact with food.



### 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. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs.
3. Notice: The silicone bumpers fitted on the four corners of the insert grille do not have to be removed. They are designed to protect the coating of the fry basket and correspond to all legal requirements that apply to objects coming into contact with food.
4. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
5. Clean the fry basket and insert with warm soapy water and dry thoroughly.
6. Clean the inside of the appliance with a damp cloth.
7. Place the appliance on a level, sturdy and heat-resistance surface.
8. Connect the plug to a power socket as specified on the type plate.

DE

EN

FR

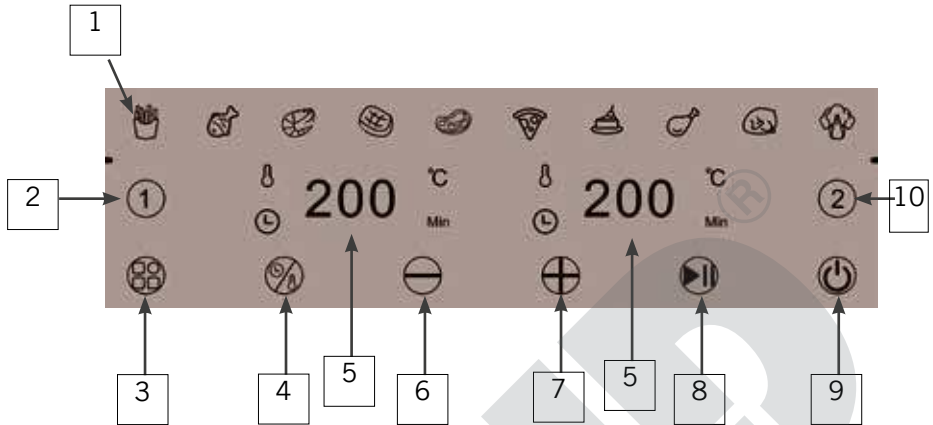
NL

IT

ES

PL

## EXPLANATION OF THE CONTROLS

**Symbols Programs**

- 1 Refer to the section below for additional information on the individual symbols and programs

- 2 **Button “Fry basket 1”**  
Settings for fry basket 1

- 3 **Button “Menu”**  
Select the desired program

- 4 **Button “Time/Temperature”**  
Adjust runtime and temperature to your preferred setting  
The corresponding symbol lights up on the display with a press of this button

- 5 **Displays**  
Indicates in alternation the current runtime in minutes and seconds as well as the temperature for both fry baskets.

- 6 **Button “-“**  
Reduce the temperature or runtime








- 7 **Button “+“**  
Increase the temperature or runtime




- 8 **Button “START/STOP”**  
Start, pause and stop the program sequence

- 9 **„ON/OFF“ button**  
Switches the appliance on and off

- 10 **Button “Fry basket 2”**  
Settings for fry basket 2

**PROGRAMS**

<b>Program</b>	Oven chips	Fish	Cru- stace- ans	Steak	Chop	Pizza	Cake
<b>Symbol</b>							
<b>Time / Min.</b>	20	18	20	20	25	20	30
<b>Temp. °C</b>	200	200	180	180	180	200	160

<b>Programm</b>	Chicken legs	Chicken	Vegeta- bles
<b>Symbol</b>			
<b>Time / Min.</b>	20	35	18
<b>Temp. °C</b>	200	200	160

When running the programs “Oven chips” or “Chicken legs”, we recommend that you remove the fry basket halfway into the program sequence and shake the food a little before you continue with the cooking of the food.

The pre-set times and temperatures mentioned above are averages, which you may have to adjust to your preferences and the ingredients used. When both fry baskets are in use at the same time, it may be necessary to extend the cooking time by approx. 5 minutes.

**SAFETY SWITCHES**

1. The appliance houses safety switches which keep it from being switched on if the fry baskets have been inserted incorrectly.
2. If you pull out the fry basket that is currently switched on during operation, the appliance switches off automatically and restarts again as soon as the

fry basket has been reinserted. If you chose both baskets when you made the fry basket selection, only the side where you pulled out the fry basket will switch off.

## 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. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
4. Clean the fry baskets and grates with warm soapy water and dry thoroughly. Notice: The silicone plugs located in the four corners of the grate do not have to be removed. They are designed to protect the coating.
5. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
6. Place the appliance on a level, sturdy and heat-resistance surface. Keep a distance of at least 10 cm from other objects, walls, etc.
7. Notice: During the first use, there might be some harmless fumes.

## OPERATION



**Notice: For health reasons, we recommend frying food to a golden-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

**Caution: The following is a description of the cooking process with one fry basket and one grate. The process is identical for both sides.**

1. Before using the appliance, prepare it as described in the section “Before first use”.
2. Insert the grate carefully into the fry basket until it is seated firmly in the bottom of the fry basket. Do not place the food directly



into the fry basket. Any escaping grease and juices are collected below the grate.

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. Slide the fry basket into the opening of the appliance until the fry basket snaps into place. If the fry basket is not inserted properly, the heating of the corresponding fry basket cannot be switched on for safety reasons.
5. Connect the plug to a power socket as specified on the type plate.
6. All symbols light up briefly and go out again. An acoustic signal sounds, and the ON/OFF button is lit. The appliance is now in standby mode.
7. Press the "ON/OFF" button for approx. 1 second to switch the appliance on. All buttons light up, and the display shows "----".

### Selecting the fry basket

8. Start by selecting one or both fry baskets by pressing button no. 1 (left basket), no. 10 (right basket) or both buttons one after the other for both baskets.
9. The symbol of the respective fry basket lights up on the display along with the default setting of 180 °C and 15 minutes of operating time.
10. To cancel the respective programming process, press and hold the fry basket button again for at least 2 seconds until an acoustic signal confirms the abort. The display shows "----" again.
11. Tip: To ensure a long useful life for your appliance, we recommend that you always use the same side of the appliance for frying food.

### Selecting a program

12. Use the "Menu" button to select the desired program by pressing the button repeatedly until the symbol of the program you wish to use starts flashing. Both the fry basket symbol and the symbol of the currently selected program will flash. The display alternates between the operating time and the temperature of the program.
13. If you wish to change the pre-set runtime and temperature of the selected program, press the "Time/Temperature" button repeatedly until the desired setting flashes on the display. Next, use the buttons "+" and "-" to set the desired time or temperature. You can adjust the time between 1 and 60 minutes and the temperature between 60 and 200 °C (in 5 degree increments). Notice: Time and temperature can also be changed during operation/frying by pressing the "+" or "-" buttons.

14. Tip: If you hold the buttons “+” and “-” down, the indicated values will change more quickly.
15. If the appliance is cold, you must add about 5 minutes to the desired cooking time in order to let the appliance heat up. Tip: You can also heat the appliance for 5 minutes without food and then add the ingredients to the fry basket.
16. Press the “Start/Stop” button once you have selected the desired program. If you do not make a selection, the appliance will return to standby mode after approx. 3 minutes, and you will have to start over.
17. The display shows in alternation the selected temperature and the remaining runtime. The remaining runtime is counted down to indicate the remaining cooking time.

### Pausing a program

18. To interrupt the program for a short time, briefly press the “Start/Stop” button again. During the pause, the fry basket button as well as the indicator on the display and the “Start/Stop” button will flash. Press the “Start/Stop” button again to resume the program.
19. Notice: You can cancel the selected program at any time with a long press of the corresponding fry basket button. The fan on the appliance will keep running for a short while following a program abort.
20. When the display shows “- - -” again, the appliance has returned to its original mode.
21. While the program is paused, you can change temperature and runtime using the buttons “+” and “-”.

### Remaining program sequence

22. 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. To do so, pull the fry basket out of the appliance by the handle. The appliance switches off, the remaining runtime stops, and the corresponding display reads “Open”.
23. Gently shake the ingredients in the fry basket. Depending on the quantity of ingredients in the basket, this may need to be repeated several times. Tip: Do not leave the fry basket outside of the appliance for too long to keep the appliance from cooling off too much. **Caution – grease may spatter – risk of injury from burns!**
24. Next, slide the fry basket back into the appliance. Cooking resumes.

25. Once the program sequence is complete, an acoustic signal will sound multiple times. The corresponding display reads “OFF”, all indicators turn off after a while, and the appliance switches off.

## FRYING WITH CUSTOM SETTINGS

### Selecting the fry basket

26. Start by selecting one or both fry baskets by pressing button 1 (left basket), 2 (right basket) or both buttons (for both baskets). Tip: To ensure a long useful life for your appliance, we recommend that you always use the same side for frying food.
27. To cancel the corresponding process, press and hold the fry basket button again.

### Remaining program sequence

28. Keep pressing the “Time/Temperature“ button until the desired setting flashes on the display. Use the buttons “+” and “-“ to set the desired runtime.
29. Next, press the “Time/Temperature” button again until the pre-set temperature is shown on the display and then set the desired temperature using the “+” and “-“ buttons.
30. You can adjust the time between 1 and 60 minutes in increments of one minute and the temperature between 60 and 200 °C in increments of 5 °C.
31. Finish by pressing the “Start/Stop” button. The appliance will start frying.

### Reheating

32. To reheat good, manually set the temperature to 150 °C and the time to no more than 10 minutes.

### Removal of food

33. Remove the fry basket and check whether the food has been fried to the desired degree. If not, cook the food a little longer with the same desired temperature and runtime.

#### Caution:

**Never turn the fry basket completely upside down. Excess grease from the food is collected beneath the grate in the fry basket.**

34. Therefore, use tongs to remove the food from the fry basket. Pay attention to excess grease again.
35. Food such as chips can be removed by allowing it to glide carefully from the fry basket into a bowl.

36. If you wish to deep fry other foods, you can start frying again right away. To utilise the residual heat and thus save energy, we recommend that you cook the food in the fry basket that you have just used.
37. ne Schüssel gleiten lassen.

### Memory function

38. The appliance has a memory function. The settings you adjusted will be stored for up to one hour, e.g. in the event of a power failure.

### Switching off the appliance

39. Once the program sequence is complete, an acoustic signal will sound multiple times. The corresponding display reads "OFF", all indicators turn off after a while, and the appliance switches off.
40. You can also switch off the appliance yourself by pressing the "ON/OFF" button for approx. 2 seconds. The corresponding display reads "OFF", all indicators turn off after a while, and the appliance switches off.
41. Disconnect the power plug.
42. As long as it is connected to the power supply, the appliance will consume - a small amount of - electricity. We therefore recommend that you disconnect the power plug when cooking is complete.



**Caution: During and after use, the appliance and the fry baskets are very hot – risk of injury from burns! Touch only the handles of the fry baskets.**

## CLEANING AND CARE



**After use and before cleaning, switch off the appliance by pressing the ON/OFF button and disconnect the power plug from the socket. Allow the appliance to cool. Removing the fry baskets with insert grilles will speed up cooling. Pour out any grease that collected in the corresponding fry basket.**

1. The appliance must never be immersed in water or come into contact with water.
2. Pour out any grease that collected in the fry baskets.
3. 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.

4. Remove the corresponding insert grille from the fry baskets by pulling firmly on the handle fitted in the middle. Notice: The silicone bumpers fitted on the four corners of the insert grille do not have to be removed. They are designed to protect the coating of the fry basket and correspond to all legal requirements that apply to objects coming into contact with food.
5. Fry baskets and insert grilles 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. If necessary, the frying baskets can also be cleaned in the dishwasher (upper basket).
6. Always dry the accessories thoroughly before putting them away. Next, return the fry baskets and grates to the appliance.
7. Make sure to slide down the respective grate all the way to ensure there is enough clearance to the heating coil on the inside of the appliance.
8. Regular and proper cleaning prolongs the service life of your appliance.
9. When not in use, store the appliance in a dry place and protected against dust.

### TIPS FOR HANDLING HOT-AIR DEEP FRYERS

The cooking 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 fresh chips, should be brushed or sprayed with a thin coat of oil. This likewise applies to vegetables.

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.

Spread the food evenly in the fry basket to ensure that the food will be fully cooked and browned on all sides. If this is not possible due to the size of the food, switch the appliance off after the completion of half the cooking time, remove the fry basket, shake the food briefly and continue with the cooking process. Recipes that have turned out well in a conventional oven are, of course, also suitable for hot-air deep fryers. Reduce the cooking temperature by approx. 10 °C and regularly check on the cooking process during the first few attempts. If food is caused to spin around by the circulating air, fix it in place using, for instance, a small skewer.

Only consume food that is fully cooked.

Food	Quantity	Approx. time min.	Temp. °C
<b>Potato dishes</b>			
Baked potatoes	2	40–60	180
Potato crisps or straws, shake several times	250 g	15–20	180
Frozen croquettes	8	16–20	200
Frozen sweet potato chips, shake several times	500 g	15–20	200
Frozen spring rolls, small, turn	6	16–20	180
Frozen chips, thick, shake several times	500 g	35–40	180
Frozen chips, thin, shake several times	500 g	30–35	180
Fresh chips, thin, mix with 1–2 tbsp oil	500 g	40–45	180
Frozen fried potatoes	2	20–22	180
<b>Fish</b>			
Frozen squid, breaded	500 g	15–20	180
Frozen fish fingers, turn	8	15–17	200
Frozen fish fillet, breaded	2	13–15	200
Fish, whole, 300–400 g	1–2	20–25	200
Scallops	4	6–10	200

Food	Quantity	Approx. time min.	Temp. °C
<b>Vegetables</b>			
Aubergine, halved, brushed with oil	1	12–15	200
Mixed oven-roasted veggies, in chunks and tossed with oil	400 g	12–20	190
Corn on the cob, brushed with oil	2	12–18	190
<b>Fruit</b>			
Apples	2	12–15	180
Bananas in the peel	2	8–10	170
<b>Eggs</b>			
Eggs, in shell, medium-hard	1–8	7	180
<b>Cake/bread</b>			
Frozen apple strudel	1 (cut in half)	12–15	180
Frozen puff pastries	2	8–10	180
Frozen bread, turn 1 x	500 g	10–15	160
Fresh bread	500 g	40–45	160
Fresh rolls	2–3	18–20	180
Frozen rolls	2	7–9	180
Bruschetta	2 servings	5–7	200
Croutons, shake several times	200 g	5–8	180
Cake	500 g	30–35	180
<b>Meat</b>			
Fresh sausages, thin, turn	4	16–18	200
Fresh chicken wings, turn	500 g	25–30	180
Frozen chicken wings	500 g	30–33	180
Frozen cordon bleu	2	17–20	190
Frozen meatballs with cheese	6	12–15	200

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Rissoles	2	12–15	190
Drumsticks	2	40–50	180
Chicken 1,000 g	½	40–45	180
Meat loaf	500 g	20–30	180
Frozen chicken sticks, breaded	4–6	12–18	180
Crusted roast	500 g	40–45 60–80	160
Lamb chops	2	20–22	200
Rolled roast turkey, wrapped in bacon strips	500 g	40–50	160
Sliced belly of pork	2	10–12	200
Pork tenderloin, wrapped in bacon	1, approx. 500 g	15–18	180
Saddle of pork	2	12–18	200

## RECIPES FOR HOT-AIR DEEP FRYER

### Deep-fried chicken

1 chicken (800 g), 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

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 water briefly. Let drain, dry with paper towels.

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

**Hot, roasted chestnuts (sweet chestnuts)**

250 g sweet chestnuts

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

**Cranberry apples**

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

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

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

**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 halfway through the cooking time	Food such as chips must be shaken once halfway 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.

## 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (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](http://www.unold.de)**

**NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58685****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“).

Veillez 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**

Puissance :	1 700 watts, 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Contenance :	env. 8 litres (4 litres par panier à friture), pour cuire jusqu'à 1 kg de frites
Dimensions :	env. 37,7 x 36,2 x 32 cm (L/I/H)
Poids :	env. 8 kg
Longueur de câble :	env. 70 cm
Carcasse :	Plastique
Équipement :	Écran LED tactile, bouton rotatif pour sélectionner 10 programmes, par ex. frites, poulet, poisson ; réglage manuel pour chaque panier à friture 60–200 °C, sélection manuelle du temps pour chaque panier à friture de 1 à 60 minutes, carcasse Cool-touch, paniers à friture avec revêtement anti-adhésif, coupure de sécurité
Accessoires :	Notice d'utilisation et cahier de 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.

### **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 10 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. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni d'un four allumé, ni d'une cuisinière.
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.
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. Pour nettoyer, n'utilisez pas d'éponge métallique. Les particules de métal qui se détachent peuvent provoquer un court-circuit.
28. La friteuse ne peut être allumée que si les deux grille de cuisson sont en place.
29. La friteuse est dotée d'un câble d'alimentation court pour réduire par exemple les risques d'accidents pour les enfants qui pourraient tirer sur le câble d'alimentation ou se prendre dans le câble. De ce fait, n'utilisez pas de câble de rallonge.
30. Placez impérativement les aliments dans le panier à friture avec l'insert à friture, mais jamais directement dans la friteuse - Risque d'incendie !
31. 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

32. Lorsque vous retirez le panier à friture, faites attention aux fuites d'air chaud - Risque de brûlure !
33. 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.
34. N'utilisez jamais la friteuse à proximité de liquides facilement inflammables, ni sur ou à côté de sources de chaleur.
35. 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 !
36. 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.
37. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est très chaud. Vous risqueriez de vous blesser.
38. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Il risquerait d'être endommagé.
39. 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.
40. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
41. Toutes les pièces, notamment le panier à friture amovible, doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
42. 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 !**

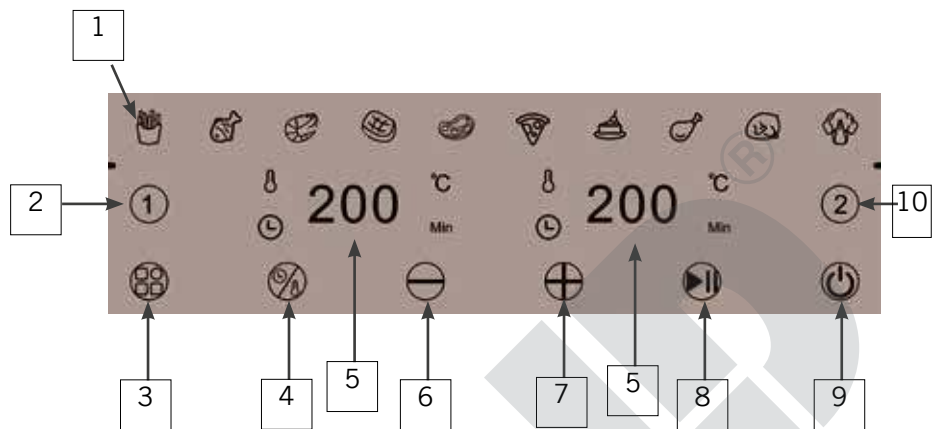
Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

### 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.
8. Remarque : Le bouchon en silicone situé à l'avant du panier à friture n'a pas besoin d'être retiré. Il sert à protéger le revêtement de l'insert de friture et est conforme à toutes les exigences légales pour les objets entrant en contact avec les aliments.

## EXPLICATION DE L'ÉLÉMENT DE COMMANDE

**Symboles Programmes**

- 1 Vous trouverez de plus amples informations sur les différents symboles et programmes dans le chapitre suivant

**Touche „Panier à friture 1“**

- 2 Réglages du panier à friture 1

**Touche „Menu“**

- 3 Pour sélectionner le programme souhaité

**Touche „Durée/Température“**

- 4 Régler la durée et la température que vous souhaitez  
Lorsque vous appuyez sur la touche, le symbole correspondant s'allume à l'écran

**Affichage**

- 5 Affiche alternativement la durée actuellement réglée en minutes et secondes ainsi que la température des deux paniers à friture.

**Touche „-“**

- 6 Réduire la température ou la durée

**Touche „+“**

- 7 Augmenter la température ou la durée

**Touche „START/STOP“**

- 8 Pour démarrer, mettre en pause et arrêter le déroulement du programme








**Touche „EIN/AUS“**




- 9 Allume et éteint l'appareil

**Touche „Panier à friture 2“**

- 10 Réglages du panier à friture 2

## PROGRAMMES

Programme	Frites	Poisson	Crustacés	Bifteck	Côte-lettes	Pizza	Gâteau
Symbol							
Durée / Min	20	18	20	20	25	20	30
Temp. °C	200	200	180	180	180	200	160

Programme	Cuisses de poulet	Poulet	Légumes
Symbol			
Durée / Min	20	35	18
Temp. °C	200	200	160

Dans les programmes « Frites » et « Cuisses de poulet », nous conseillons de retirer le panier à friture à la moitié de la durée du programme et de secouer un peu les aliments avant de poursuivre la cuisson.

Les durées et températures préétablies ci-dessus sont des valeurs moyennes que vous devrez éventuellement adapter en fonction de vos préférences et des ingrédients utilisés. Lorsque les deux paniers à friture fonctionnent en même temps, il peut être nécessaire de prolonger le temps de cuisson de 5 minutes environ.

## INTERRUPTEURS DE SECURITE

1. L'appareil comporte des interrupteurs de sécurité qui empêchent sa mise en marche lorsque les paniers à friture ne sont pas correctement en place.
2. Si vous retirez le panier à friture allumé pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement et redémarre dès que le panier à friture est de nouveau en place. Si vous avez sélectionné les deux paniers lors de la sélection du panier à friture, seul le côté comportant le panier à friture retiré s'éteint.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Astuce : Conservez les matériaux d'emballage si vous souhaitez un jour envoyer l'appareil en réparation.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
4. Nettoyez les paniers à friture et la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Remarque : Les bouchons en silicone qui se trouvent aux quatre coins de la grille de cuisson ne doivent pas être retirés. Ils servent à protéger le revêtement.
5. Nettoyez l'extérieur de la carcasse avec un chiffon légèrement humidifié.
6. Placer la carcasse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Respectez une distance d'au moins 10 cm par rapport aux autres objets, murs, etc.
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

**Attention : Nous expliquons ci-dessous le processus de préparation de chaque panier à friture avec grille de cuisson. Le processus est identique pour les deux parties.**

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Avant la première utilisation ».
2. Placez délicatement la grille de cuisson dans le panier à friture jusqu'à ce que la grille repose fermement au fond du panier à friture. Ne mettez pas les aliments directement dans le panier à friture. La graisses et les liquides qui s'échappent sont récupérés sous la grille de cuisson.
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. Poussez le panier à friture dans l'ouverture de l'appareil jusqu'à ce que le panier à friture s'enclenche. Si le panier à friture n'est pas correctement mis en place, le chauffage du panier à friture en question ne peut pas être allumé pour des raisons de sécurité.
5. Branchez la prise mâle de l'appareil sur une prise de courant conformément à la plaque signalétique.
6. Tous les symboles s'allument brièvement puis s'éteignent de nouveau. Un signal sonore retentit et la touche Marche/Arrêt s'allume. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
7. Appuyez pendant 1 seconde environ sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil. Toutes les touches s'allument, et l'écran indique « - - - - ».

### Choix du panier à friture

8. Commencez par sélectionner un panier ou les deux paniers à friture en appuyant sur la touche n° 2 (panier de gauche), n° 10 (panier de droite) ou les deux touches l'une après l'autre pour les deux paniers.
9. Le symbole du panier à friture et le réglage standard de 180 °C et de 15 minutes de fonctionnement s'allument à l'écran.
10. Pour annuler le processus de programmation en question, appuyez de nouveau sur la touche Panier à friture pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que l'annulation soit confirmée par un signal sonore. L'écran affiche de nouveau „- - - -“.
11. Astuce : Pour garantir une longue durée de vie à l'appareil, nous vous recommandons de ne pas faire frire toujours du même côté de l'appareil.

### Sélectionnez le programme

12. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche „Menu“, en appuyant plusieurs fois sur cette touche jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité clignote. Le symbole du panier à friture ainsi que le programme actuellement sélectionné clignent. L'écran affiche alternativement la durée de fonctionnement et la température du programme.
13. Si vous souhaitez modifier la durée et la température pré-réglées du programme sélectionné, appuyez plusieurs fois sur la touche « Durée/Température » jusqu'à ce que le réglage souhaité clignote à l'écran. Utilisez ensuite les touches « + » et « - » pour régler la durée ou la température souhaitées. Vous pouvez régler la durée entre 1 et 60 minutes et la température entre 60 °C et 200 °C (par crans de 5 degrés). Remarque : Même pendant le fonctionnement/la friture, la durée et la température peuvent également être modifiées en appuyant sur les touches „+“ ou „-“.
14. Astuce : Si vous appuyez et maintenez les touches „+“ et „-“ enfoncées, les affichages défilent plus vite.
15. Lorsque l'appareil est froid, vous devez ajouter au temps de préparation souhaité 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.

16. Dès que vous avez sélectionné le programme souhaité, appuyez sur la touche „Start/Stop“. Si vous ne faites aucune sélection, l'appareil se remet en veille au bout de 3 minutes environ et vous devrez recommencer depuis le début.
17. L'écran affiche alternativement la température sélectionnée et la durée résiduelle. La durée résiduelle s'affiche en décompte pour indiquer le temps de cuisson restant.

### **Mettre le programme en pause**

18. Pour interrompre brièvement le programme, appuyez de nouveau brièvement sur la touche « Start/Stop ». Pendant la pause, la touche Panier à friture, l'affichage de l'écran et la touche « Start/Stop » clignotent. Appuyez de nouveau sur la touche „Start/Stop“ pour poursuivre le programme.
19. Remarque : Le programme sélectionné peut être annulé à tout moment en appuyant avec insistance sur la touche du panier à friture correspondant. Si le programme est interrompu, le ventilateur de l'appareil continue de tourner pendant quelques instants.
20. Dès que l'écran affiche de nouveau „- -“, l'appareil est dans son mode initial.
21. Pendant la pause du programme, vous pouvez modifier la température et la durée à l'aide des touches „+“ et „-“.

### **Suite du déroulement du programme**

22. 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, retirez le panier à friture de l'appareil en le prenant par la poignée. L'appareil s'éteint, la durée résiduelle est conservée, l'écran affiche „Open“.
23. Secouez délicatement les ingrédients dans le panier à friture. Pour les grandes quantités, ce processus doit être effectué plusieurs fois. Astuce : Ne laissez pas le panier à friture trop longtemps hors de l'appareil pour ne pas que l'appareil se refroidisse trop. **Prudence - Risque d'éclaboussures de graisse - Risque de brûlures !**
24. Remettez ensuite le panier à friture dans l'appareil. La cuisson se poursuit.
25. Lorsque le programme est terminé, un signal sonore répété retentit. L'écran affiche « OFF » ; Après un petit moment, tous les affichages s'éteignent et l'appareil s'éteint.

## **FRITURE SELON VOS PROPRES RÉGLAGES**

### **Choix du panier à friture**

26. Commencez par sélectionner un panier ou les deux paniers à friture en appuyant sur la touche 1 (panier de gauche), 2 (panier de droite) ou les deux touches (pour les deux paniers). Astuce : Pour garantir une longue durée de vie à l'appareil, nous recommandons de ne pas faire frire toujours du même côté.

27. Pour annuler la procédure en cours, appuyez de nouveau longuement sur la touche Panier à friture.

### Suite du déroulement du programme

28. Appuyez plusieurs fois sur la touche « Durée/Température » jusqu'à ce que le réglage souhaité clignote à l'écran. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».
29. Appuyez de nouveau sur la touche „Durée/Température“ jusqu'à ce que la température préréglée s'affiche à l'écran et sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches „+“ et „-“.
30. Vous pouvez régler la durée entre 1 et 60 minutes par cran de 1 minute et la température entre 60 °C et 200 °C par cran de 5 °C.
31. Appuyez ensuite sur la touche « Start/Stop » et l'appareil commence à frire.

### Réchauffer

32. Pour réchauffer des aliments, réglez manuellement la température sur 150 °C et la durée sur 10 minutes maximum.

### Retirer les aliments

33. Retirez le panier à friture et vérifiez que les aliments ont atteint le degré de friture souhaité. Si ce n'est pas le cas, laissez les aliments cuire encore un peu à la température et à la durée souhaitées.

#### Attention :

**Ne retournez jamais complètement le panier à friture. L'excès de graisse des aliments s'accumule dans le panier à friture sous la grille de cuisson.**

34. C'est pourquoi, vous devez retirer les aliments du panier à friture à l'aide d'une pince. Faites attention là aussi à l'excès de graisse.
35. Vous pouvez faire glisser délicatement les aliments, tels que des frites, dans un saladier depuis le panier à friture.
36. Si vous souhaitez faire frire d'autres aliments, vous pouvez recommencer immédiatement le processus de friture. Afin d'utiliser la chaleur résiduelle et d'économiser ainsi de l'énergie, nous vous conseillons de préparer les aliments dans le panier à friture que vous êtes en train d'utiliser.

### Fonction Mémoire

37. L'appareil dispose d'une fonction de mémoire. Les réglages effectués sont conservés pendant une heure maximum par exemple en cas de panne de courant.

### Éteindre l'appareil

38. Lorsque le programme est terminé, un signal sonore répété retentit. L'écran correspondant affiche « OFF » ; Après un petit moment, tous les affichages s'éteignent et l'appareil s'éteint.

39. Vous pouvez aussi éteindre l'appareil vous-même en appuyant sur la touche tactile « Marche/ Arrêt » pendant environ 2 secondes. L'écran correspondant affiche « OFF » ; Après un petit moment, tous les affichages s'éteignent et l'appareil s'éteint.
40. Débranchez la prise de l'appareil.
41. Tant que l'appareil est branché sur le secteur, il continue de consommer encore un petit peu d'énergie. De ce fait, nous conseillons de toujours débrancher du secteur la prise de l'appareil une fois votre préparation terminée.



**Attention : La friteuse et les paniers à friture sont très chauds pendant et après le fonctionnement – Risque de brûlure ! Ne prenez les paniers à friture que par les poignées.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Après utilisation et avant le nettoyage, éteindre l'appareil avec la touche ON/OFF et débrancher la prise de secteur.**

**Laissez l'appareil refroidir complètement. Il refroidit plus rapidement si les paniers à friture sont retirés avec les grilles de cuisson.**

**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. Secouez les paniers à friture pour en retirer la graisse éventuellement accumulée.
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. Pour retirer la grille de cuisson de chaque panier à friture, tirer fermement sur la poignée du milieu. Remarque : Il n'est pas nécessaire de retirer les bouchons en silicone situés aux quatre coins de la grille de cuisson. Ces bouchons servent à protéger le revêtement du panier à friture et sont conformes à toutes les réglementations légales applicables aux objets avec contact alimentaire.
5. Les paniers à friture et la grille de cuisson 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. Si nécessaire, les paniers à friture peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle (panier supérieur).
6. Sécher soigneusement toutes les pièces. Puis remettre les paniers à friture et la grille de cuisson dans l'appareil.

7. Veillez à insérer la grille de cuisson tout au fond du panier à friture pour assurer une distance suffisante par rapport à la spirale de chauffage à l'intérieur de l'appareil.
8. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
9. Conserver l'appareil dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

## QUELQUES ASTUCES POUR BIEN UTILISER LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Les temps de cuisson 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.

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.

Répartissez les aliments uniformément dans le panier à friture pour qu'ils soient bien cuits et dorés de tous les côtés. Si cela n'est pas possible du fait de la taille des aliments, éteignez l'appareil une fois écoulée la moitié du temps de cuisson, retirez le panier à friture, secouez brièvement les aliments et poursuivez la cuisson.

Les recettes qui se faisaient jusqu'à présent très bien au four conventionnel peuvent évidemment être réalisées également à la friteuse à air chaud. Réduisez la température de cuisson d'env. 10 °C et vérifiez régulièrement la progression de la cuisson lors de votre premier essai.

Si les aliments tourbillonnent à cause de la circulation de l'air, fixez-les par exemple avec une petite brochette.

Ne consommez que des aliments entièrement cuits.

DE  
EN  
FR  
NL  
IT  
ES  
PL

Aliments	Quantité	Temps approx. min.	Temp. °C
<b>Plats aux pommes de terre</b>			
Pommes de terre cuites	2	40–60	180
Chips ou mini frites de pommes de terre, secouer plusieurs fois	250 g	15–20	180
Croquettes surgelées	8	16–20	200
Frites de patates douces surgelées, secouer plusieurs fois	500 g	15–20	200
Rouleaux de printemps surgelés, petits, retourner	6	16–20	180
Frites surgelées, épaisses, secouer plusieurs fois	500 g	35–40	180
Frites surgelées, fines, secouer plusieurs fois	500 g	30–35	180
Frites fraîches, fines, mélanger avec 1 à 2 c. à s. d'huile	500 g	40–45	180
Galettes de pommes de terre « Rösti » surgelées	2	20–22	180
<b>Poisson</b>			
Calamars surgelés, panés	500 g	15–20	180
Bâtonnets de poisson surgelés, retourner	8	15–17	200
Filet de poisson surgelé, pané	2	13–15	200
Poisson, entier, 300 - 400 g	1–2	20–25	200
Noix de Saint-Jacques	4	6–10	200
<b>Légumes</b>			
Aubergines, coupées en deux, huilées	1	12–15	200
Légumes au four, divers, grossièrement coupés et huilés	400 g	12–20	190
Maïs doux en épis, huilés	2	12–18	190
<b>Fruits</b>			
Pommes	2	12–15	180
Bananes dans leur peau	2	8–10	170
<b>Œufs</b>			
Œufs, en coquille, mi-durs	1–8	7	180
<b>Gâteau / Pain</b>			
Strudel aux pommes surgelé	1 (coupe)	12–15	180

Aliments	Quantité	Temps approx. min.	Temp. °C
Feuilletés surgelés	2	8–10	180
Pain surgelé, retourner une fois	500 g	10–15	160
Pain frais	500 g	40–45	160
Petits pains frais	2–3	18–20	180
Petits pains surgelés	2	7–9	180
Bruschetta	2 port.	5–7	200
Croûtons, secouer plusieurs fois	200 g	5–8	180
Gâteau	500 g	30–35	180
<b>Viande</b>			

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

**RECETTES FRITEUSE À AIR CHAUD****Poulet à la friteuse à air chaud**

1 poulet (800 g), 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**

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 couvercle de 1 cm environ, retirer le cœur avec un couteau à pommes et creuser un peu la pomme. Remplir le creux de la pomme avec de la pâte d'amande.

Mélanger l'œuf et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux, ajouter la chapelure, les châtaignes, les amandes, la marmelade de canneberges et la cannelle. Ajouter les pommes. Mettre le couvercle, mettre les pommes dans la friture et faire cuire à 180 °C pendant 25 minutes environ.

## 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
Impossible de mettre la cuve à friture dans l'appareil	Le panier à friture est trop plein Le panier à friture n'est pas correctement mis en place	Ne dépassez pas le repère MAX sur le panier à friture Vérifiez que le panier à friture est correctement enclenché.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil	Aliments gras Résidus de graisse dans le contenant à friture	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 Nettoyez minutieusement le contenant à friture.

## 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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 58685****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**

Vermogen:	1.700 watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Inhoud:	ca. 8 liter (4 liter per frituurmand), voor tot 1 kg friet
Afmetingen::	ca. 37,7 x 36,2 x 32 cm (bx dxh)
Gewicht:	ca. 8 kg
Kabellengte:	ca. 70 cm
Behuizing:	kunststof
Uitvoering:	touch-LED-scherm, draaiknop voor het kiezen van 10 programma's, zoals bijv. friet, kip, vis; handmatige instelling per frituurmand 60–200 °C, handmatige timer per frituurmand 1–60 minuten, cool touch-behuizing, frituurmand met antiaanbaklaag, veiligheidsuitschakeling
Toebehoren:	bedieningshandleiding en receptenboekje
<b>Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden</b>	

**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.

**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 10 cm) tot wanden en andere voorwerpen.
19. Leg nooit voorwerpen op het apparaat.
20. De friteuse mag alleen worden ingeschakeld als beide inlegroosters zijn geplaatst.
21. Aan de friteuse zit een korte voedingskabel om bijv. de kans op ongevallen voor kinderen door trekken aan de voedingskabel of erin verstrikt raken te verkleinen. Gebruik daarom geen verlengkabel.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

22. Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
23. Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van gas- of elektrische branders, verwarmde ovens of op kookplaten.
24. Alle ventilatiespleten moeten tijdens het gebruik altijd vrij zijn en mogen nooit worden afgedekt.
25. Gebruik het apparaat nooit zonder frituurmand met frituurinzet om schade aan het apparaat te voorkomen.
26. 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.
27. Wikkel de voedingskabel nooit om het apparaat om schade aan de kabel te vermijden.
28. Zorg ervoor dat de kabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt.
29. Gebruik de friteuse uitsluitend binnen.
30. Levensmiddelen alleen in de frituurmand met frituurinzet plaatsen en nooit direct in de friteuse – er bestaat dan kans op brand!
31. De oppervlakken en de binnenkant van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Raak daarom alleen het geïsoleerde handvat en de bedieningsknoppen aan.
32. Let bij het uitnemen van de frituurmand op uitstromende hete lucht – er bestaat dan kans op brandwonden!
33. **Attentie:** Tijdens het gebruik komt hete damp uit de ventilatiespleten - er bestaat dan kans op brandwonden! Houd voldoende afstand tot de ventilatiespleten.
34. Gebruik de friteuse nooit in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of op of naast warmtebronnen.
35. Deze friteuse werkt met hete lucht. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de friteuse – er bestaat dan kans op brand!

36. 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.
37. Verplaats het apparaat niet zolang het heet is. Anders bestaat er kans op letsel.
38. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
39. 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.
40. Reinig het apparaat na ieder gebruik.
41. Alle onderdelen, voornamelijk de uitneembare frituurmand, moeten volledig droog zijn voordat deze weer in elkaar worden gezet.
42. 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.**

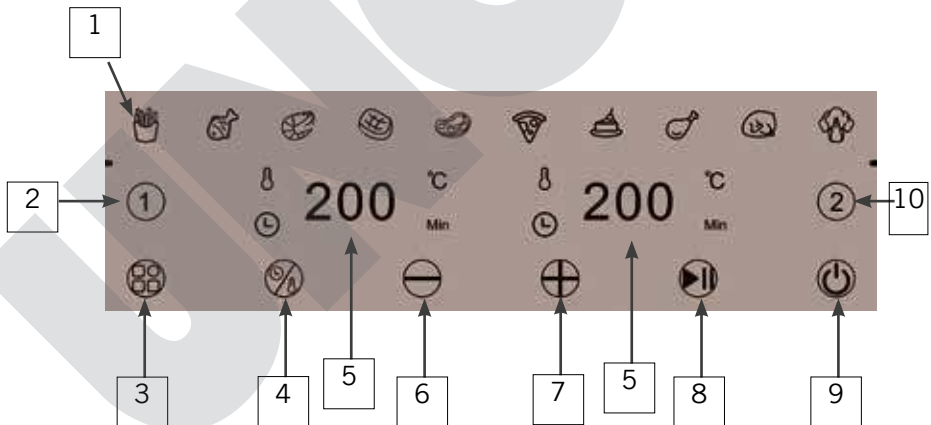


**Let op! Het apparaat en de onderdelen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Steek uw hand na gebruik van het apparaat niet in het open apparaat – er bestaat dan kans op brandwonden! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!**

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 friteuze 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 friteuze extra voorzichtig.
6. Let op een goede ventilatie van de ruimte tijdens het frituren.
7. Dek de friteuze tijdens het gebruik nooit af. Anders kan het apparaat oververhit raken.
8. Opmerking: de siliconen stop aan de voorkant van de frituurmand hoeft niet te worden verwijderd. Het dient ter bescherming van de coating van de frituurinzet en voldoet aan alle wettelijke eisen voor voorwerpen die in contact komen met voedsel.




**VERKLARING VAN HET BESTURINGSELEMENT****Symbolen programma's**

- 1 Meer informatie over de afzonderlijke symbolen en programma's vindt u in het volgende hoofdstuk
- 2 **Knop „Frituurmand 1“**  
Instellingen voor frituurmand 1

- 3 **Knop „Menu“**  
Voor de keuze van het gewenste programma
- 4 **Knop „Tijd/temperatuur“**  
Looptijd en temperatuur naar wens instellen  
Door het drukken op een knop gaat het betreffende symbool in het display branden
- 5 **Displays**  
Geeft afwisselend de huidig ingestelde looptijd in minuten en seconden alsmede de temperatuur voor beide frituurmanden weer.
- 6 **Knop „-“**  
Verlagen van de temperatuur of looptijd
- 7 **Knop „+“**  
Verhogen van de temperatuur of looptijd
- 8 **Knop „START/STOP“**  
Voor het starten, pauzeren en stoppen van het programma
- 9 **Knop „AAN/UIT“**  
Schakelt het apparaat in en uit.
- 10 **Knop „Frituurmand 2“**  
Instellingen voor frituurmand 2

**PROGRAMMA**

Programma	Frites	Vis	Schaaldieren	Steak	Kotelet	Pizza	Taart
Symbool							
Tijd / min.	20	18	20	20	25	20	30
Temp. °C	200	200	180	180	180	200	160

Programma	Kippenbout	Kip	Groente
Symbool			
Tijd / min.	20	35	18
Temp. °C	200	200	160

Wij adviseren bovendien om in de programma's „Frites“ en „Kippenpoten“ na de helft van de programmalooptijd de frituurmand uit te nemen en het te frituren product een beetje op te schudden voordat u met de bereiding doorgaat.

De bovenstaande vooraf ingestelde tijden en temperaturen zijn gemiddelde waarden die u eventueel aan uw voorkeur en de gebruikte ingrediënten moet aanpassen. Als beide frituurmanden tegelijkertijd in gebruik zijn, moet de bereidingstijd evt. met ca. 5 minuten worden verlengd.

## VEILIGHEIDSSCHAKELAAR

1. In het apparaat bevinden zich veiligheidsschakelaars die het inschakelen voorkomen als de frituurmanden niet juist zijn geplaatst.
2. Als u de telkens ingeschakelde frituurmand tijdens de werking van het apparaat eruit trekt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en start het weer zodra de frituurmand weer is geplaatst. Als u bij de frituurmandkeuze beide manden hebt gekozen, wordt enkel die kant met de eruit getrokken frituurmand uitgeschakeld.

## 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 evt. weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval dat u het apparaat een keer voor reparatie moet versturen.
3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Reinig de frituurmanden en inlegroosters met warm zeepwater en droog deze af. Aanwijzing: De siliconen doppen, die zich op de vier hoeken van het inlegrooster bevinden, hoeven niet te worden verwijderd. Deze dienen als bescherming van de coating.
5. Reinig de behuizing van buiten met een licht vochtige doek.
6. Plaats de behuizing op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Houd een afstand van minimaal 10 cm aan tot andere voorwerpen, muren enz.
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.

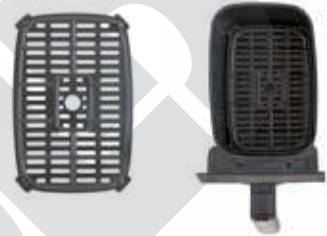
**Let op:** Deze friteuze werkt met hete lucht. Doe daarom nooit vast of vloeibaar vet in de friteuze – er bestaat dan kans op brand!

**Vorbereiden**

**Let op:** Onderstaand beschrijven wij het bereidingsproces voor telkens één frituurmand met inlegrooster.

**De procedure is voor beide kanten identiek.**

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk „Vóór het eerste gebruik“.
2. Plaats het inlegrooster voorzichtig in de frituurmand tot het rooster stevig onder in de frituurmand zit. Leg de levensmiddelen niet direct in de frituurmand. Onder het inlegrooster worden uitlopend vet en vloeistoffen opgevangen.
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 frituurmand in de opening van het apparaat tot de frituurmand inklikt. Als de frituurmand niet goed is geplaatst, kan de verwarming van de betreffende frituurmand om veiligheidsredenen niet worden ingeschakeld.
5. Steek de stekker in een stopcontact conform het typeplaatje.
6. Alle symbolen gaan kort branden en doven daarna weer. Er klinkt een signaaltoon en de knop AAN/UIT brandt. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-bymodus.
7. Druk ca. 1 seconde lang op de knop AAN/UIT om het apparaat in te schakelen. Alle knoppen gaan branden, in het display verschijnt „- - -“.

**Selectie van de frituurmand**

8. Kies nu eerst één of beide frituurmanden door op knop nr. 2 (linker mand), nr. 10 (rechter mand) of beide knoppen achter elkaar voor beide manden te drukken.
9. In het display gaan het betreffende frituurmand-symbool alsmede de standaardinstelling van 180 °C en 15 minuten looptijd branden.
10. Om het betreffende programmeerproces af te breken, drukt u opnieuw tenminste 2 seconden op de frituurmand-knop tot het afbreken door een signaaltoon wordt bevestigd. In het display verschijnt weer „- - - „.
11. Tip: Om een lange levensduur van het apparaat te garanderen, adviseren wij om niet altijd aan dezelfde kant van het apparaat te frituren.

### Programma selecteren

12. Kies door op de knop „Menu“ te drukken het gewenste programma door zo vaak op de knop te drukken tot het symbool voor het gewenste programma knippert. Zowel het frituurmand-symbool als ook het op dat moment gekozen programma knipperen. In het display worden afwisselend de looptijd en de temperatuur van het programma weergegeven.
13. Als u de vooraf ingestelde looptijd en temperatuur van het gekozen programma wilt wijzigen, drukt u zo vaak op de knop „Tijd/temperatuur“ tot de gewenste instelling in het display knippert. Stel nu met de knoppen „+“ en „-“ de gewenste tijd of temperatuur in. U kunt de tijd tussen 1 en 60 minuten en de temperatuur tussen 60 en 200 °C (in stappen van 5 graden) instellen. Aanwijzing: Ook tijdens het gebruik resp. het frituren kunnen de tijd en de temperatuur worden aangepast door op de knoppen „+“ of „-“ te drukken.
14. Tip: Als u de knoppen „+“ en „-“ ingedrukt houdt, veranderen de waardes sneller.
15. 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.
16. Druk, zodra u het gewenste programma hebt gekozen, op de knop „Start/Stop“. Als niets kiest, keert het na ca. 3 minuten terug in de ruststand en moet u opnieuw beginnen.
17. In het display worden afwisselend de gekozen temperatuur en de resterende looptijd weergegeven. De resterende looptijd telt af om de nog resterende kooktijd weer te geven.

### Programma pauzeren

18. Om het programma kort te onderbreken, drukt u opnieuw kort op de knop „START/STOP“. Tijdens de pauze knipperen de frituurmand-knop, de weergave in het display alsmede de knop „START/STOP“. Druk opnieuw op de knop „START/STOP“ om het programma door te laten lopen.
19. Aanwijzing: Door lang op de knop van de betreffende frituurmand te drukken, kan het gekozen programma op elk moment worden afgebroken. Als het programma wordt afgebroken, draait de ventilator van het apparaat nog eventjes door.
20. Zodra in de displays weer „- - -“ wordt weergegeven, bevindt het apparaat zich in de oorspronkelijke modus.
21. Tijdens de programmapauze kunt u de temperatuur en looptijd via de knoppen „+“ en „-“ wijzigen.

### Verder programmaverloop

22. Afhankelijk van de levensmiddelen kan het nodig zijn om de ingrediënten na de helft van de bereidingstijd in de frituurmand op te schudden om een beter resultaat te behalen. Trek hiervoor de frituurmand aan het handvat uit het apparaat. Het apparaat wordt niet uitgeschakeld, de resterende looptijd blijft staan, in het betreffende display verschijnt „Open“.

23. Schud de ingrediënten voorzichtig op in de frituurmand. Bij grote hoeveelheden moet deze procedure meermaals worden herhaald. Tip: Laat de frituurmand niet te lang buiten het apparaat om te voorkomen dat het apparaat te veel afkoelt. **Voorzichtig – vet kan worden rondgeslingerd – hierdoor bestaat kans op verbranding!**
24. Plaats daarna de frituurmand weer in het apparaat. De bereiding wordt voortgezet.
25. Als het programma is beëindigd, klinkt er meermaals een signaaltoon. In het betreffende display verschijnt „OFF“, na enige tijd doven alle weergaven en wordt het apparaat uitgeschakeld.

## FRITUREN MET EIGEN INSTELLINGEN

### Selectie van de frituurmand

26. Kies nu om te beginnen één of beide frituurmanden door op knop 1 (linker mand), 2 (rechter mand) of beide (voor beide frituurmanden) te drukken. Tip: Om een lange levensduur van het apparaat te garanderen, adviseren wij om niet altijd aan dezelfde kant te frituren.
27. Om het betreffende proces af te breken, drukt u opnieuw lang op de frituurmand-knop.

### Verder programmaverloop

28. Druk zo vaak op de knop „Tijd/temperatuur“ tot de gewenste instelling in het display knippert. Stel met de knoppen „+“ en „-“ de gewenste looptijd in.
29. Druk nu opnieuw op de knop „Tijd/temperatuur“ tot de vooraf ingestelde temperatuur in het display wordt weergegeven en kies de gewenste temperatuur met de knoppen „+“ en „-“.
30. U kunt de tijd tussen 1 en 60 minuten in stappen van een minuut en de temperatuur tussen 60 en 200 °C in stappen van 5 °C instellen.
31. Druk vervolgens op de knop „Start/Stop“ en het apparaat start met het frituren.

### Opwarmen

32. om gerechten op te warmen, stelt u handmatig de temperatuur op 150 °C en de tijd op maximaal 10 minuten in.

### Levensmiddelen uitnemen

33. Neem de frituurmand uit en controleer of de levensmiddelen de gewenste frituurgraad hebben bereikt. Indien fit niet het geval is, laat dan de levensmiddelen bij de gewenste temperatuur en looptijd nog een beetje nagaren.

#### Let op:

**Draai de frituurmand nooit helemaal om. In de frituurmand onder het inlegrooster verzamelt zich overvloedig vet van de levensmiddelen.**

34. Haal daarom de levensmiddelen met een tang uit de frituurmand. Let ook hier op overvloedig vet.
35. Levensmiddelen, zoals bijv. frites kunt u voorzichtig uit de frituurmand in een schaal laten glijden.

36. Wilt u nog meer levensmiddelen frituren, dan kunt u het frituurproces direct weer starten. Om gebruik te maken van de restwarmte, en zo energie te sparen, adviseren wij om de levensmiddelen in de net gebruikte frituurmand te bereiden.

**Haal daarom de levensmiddelen met een tang uit de frituurmand. Let ook hier op overvloedig vet.**

**Levensmiddelen, zoals bijv. frites kunt u voorzichtig uit de frituurmand in een schaal laten glijden.**

**Wilt u nog meer levensmiddelen frituren, dan kunt u het frituurproces direct weer starten. Om gebruik te maken van de restwarmte, en zo energie te sparen, adviseren wij om de levensmiddelen in de net gebruikte frituurmand te bereiden.**

37. Het apparaat beschikt over een opslagfunctie. Gedane instellingen worden bijvoorbeeld bij stroomuitval maximaal één uur lang opgeslagen.

#### **Apparaat uitschakelen**

38. Als het programma is beëindigd, klinkt er meermaals een signaaltoon. In het betreffende display verschijnt „OFF“, na enige tijd doven alle weergaven en wordt het apparaat uitgeschakeld.

39. U kunt het apparaat ook zelf uitschakelen door ca. 2 seconden lang op de knop „AAN/UIT“ te drukken. In het betreffende display verschijnt „OFF“, na enige tijd doven alle weergaven en wordt het apparaat uitgeschakeld.

40. Trek de stekker uit het stopcontact.

41. Zolang het apparaat op de voeding is aangesloten, heeft het apparaat een gering stroomverbruik. Daarom adviseren wij om na de bereiding altijd de stekker uit het stopcontact te trekken.



**Let op: Het apparaat en de frituurmanden zijn tijdens en na het gebruik heel heet - er bestaat dan kans op brandwonden! Houd de frituurmanden hierbij uitsluitend aan de handvaten vast.**

## **REINIGING EN ONDERHOUD**



**Druk na het gebruik en vóór het reinigen op de knop AAN/UIT om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.**

**Laat het apparaat helemaal afkoelen. Het gaat sneller als de frituurmanden met inlegrooster worden uitgenomen.**

**Schud evt. verzameld vet uit elke frituurmand.**

1. Het apparaat mag nooit in water worden gedompeld of met water in aanraking komen.
2. Schud evt. verzameld vet uit de frituurmanden.
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 terecht komt. Droog het apparaat goed af.

4. Trek het inlegrooster uit de frituurmanden door stevig aan het in het midden aangebrachte handvat te trekken. Aanwijzing: De siliconen doppen, die zich op de vier hoeken van het inlegrooster bevinden, hoeven niet te worden verwijderd. Deze dienen ter bescherming van de coating van de frituurmand en voldoen aan alle wettelijke bepalingen voor voorwerpen die met levensmiddelen in contact komen.
5. Frituurmanden en inlegroosters 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. Indien nodig kunnen de frituurmandjes ook in de vaatwasmachine worden gereinigd (bovenste mandje).
6. Alle onderdelen goed drogen. Daarna frituurmanden en inlegroosters weer in het apparaat plaatsen.
7. Let erop dat u het betreffende inlegrooster helemaal naar beneden in de frituurmand schuift om voldoende afstand tot de verwarmingsspiraal in het binnenste van het apparaat te houden.
8. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
9. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek.

## TIPS VOOR DE ONGANG MET HETELUCHTFRITEUSES

De kooktijden 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.

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 kooktijden zijn schattingen en kunnen al naar gelang uw persoonlijke smaak een beetje worden verkort of verlengd. Dat geldt eveneens voor de kooktemperaturen.

Verdeel de levensmiddelen gelijkmatig over de frituurmand, zo worden deze van alle kanten gaar en bruin. Als dit door de grootte van de levensmiddelen niet mogelijk is, schakelt het apparaat dan na de helft van de bereidingstijd uit, neem de frituurmand uit, schud de levensmiddelen kort op en ga dan door met de bereiding.

Recepten die tot nu toe in een gewone oven goed zijn gelukt, zijn natuurlijk ook geschikt voor een heteluchtfriteuse. Verkort de bereidingstemperatuur met ca. 10 °C en controleer bij de eerste pogingen regelmatig de garing.

Als levensmiddelen door de luchtcirculatie rondwarrelen, fixeer deze dan bijv. met een prikker.

Eet uitsluitend volledig gaar geworden levensmiddelen.

Levensmiddelen	Hoeveelh.	Tijd ca. Min.	Temp. °C
<b>Aardappelgerechten</b>			
Gepofte aardappelen	2 stuks	40–60	180
Aardappelchips- of stro, meermaals schudden	250 g	15–20	180
Diepvrieskroketten	8 stuks	16–20	200
Zoete aardappelfrites, diepvries, meermaals schudden	500 g	15–20	200
Loempia's, diepvries, klein, omdraaien	6 stuks	16–20	180
Diepvries-frites, dik, meermaals schudden	500 g	35–40	180
Diepvries-frites, dun, meermaals schudden	500 g	30–35	180
Verse frites, dun, met 1-2 eetlepels olie mengen	500 g	40–45	180
Rösti-rondjes, diepvries	2 stuks	20–22	180
<b>Vis</b>			
Inktvisringen, diepvries, gepaneerd	500 g	15–20	180
Vissticks, omdraaien	8 stuks	15–17	200
Visfilet, diepvries, gepaneerd	2 stuks	13–15	200
Vis, heel, 300–400 g	1–2 stuks	20–25	200
Coquilles	4 stuks	6–10	200
<b>Groente</b>			
Aubergines, gehalveerd, ingesmeerd met olie	1 stuks	12–15	200
Ovengroenten, gemengd, grof gehakt en ingesmeerd met olie	400 g	12–20	190
Maïskolven, ingesmeerd met olie	2 stuks	12–18	190
<b>Fruit</b>			
Appels	2 stuks	12–15	180
Bananen in schil	2 stuks	8–10	170

Levensmiddelen	Hoeveelh.	Tijd ca. Min.	Temp. °C
<b>Eieren</b>			
Eieren, in schil, middelhard	1–8 stuks	7	180
<b>Cake/brood</b>			
Appelstrudel, diepvries	1 stuks (een keer doormidden snijden)	12–15	180
Bladerdeeggebak, diepvries	2 stuks	8–10	180
Brood, diepvries, 1 x omdraaien	500 g	10–15	160
Vers brood	500 g	40–45	160
Verse broodjes	2–3 stuks	18–20	180
Broodjes, diepvries	2 stuks	7–9	180
Bruschetta	2 porties	5–7	200
Croutons, meermaals schudden	200 g	5–8	180
Cake	500 g	30–35	180
<b>Vlees</b>			
Verse braadworst, dun, omdraaien	4 stuks	16–18	200
Verse chickenwings, omdraaien	500 g	25–30	180
Chickenwings, diepvries	500 g	30–33	180
Cordon bleu, diepvries	2 stuks	17–20	190
Gehaktballetjes met kaas, diepvries	6 stuks	12–15	200
Platte gehaktbal	2 stuks	12–15	190
Kippenpoten	2 stuks	40–50	180
Kip 1.000 g	½	40–45	180
Gebraden gehakt	500 g	20–30	180
Kipsticks, diepvries, gepaneerd	4–6 stuks	12–18	180
Varkensgebraad	500 g	40–45 60–80	160
Lamskotelet	2 stuks	20–22	200
Kalkoengebraad, belegd met lapjes spek	500 g	40–50	160
Buikstuk van het varken, in plakken	2 stuks	10–12	200
Varkensfilet, omwikkeld met lapjes spek	1 stuk, ca. 500 g	15–18	180
Varkensmedaillon, gekruid	2 stuks	12–18	200

**RECEPTEN VOOR DE HETELUCHTFRITEUSE****Kip uit de heteluchtfriteuse**

1 hele kip (800 g), 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**

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 geschildte 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.

## 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 frituses	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.
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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

## 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (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 58685****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**

Potenza:	1.700 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Capacità:	circa 8 litri (4 litri per ogni cestello), per un massimo di 1 kg di patatine fritte
Dimensioni:	circa 37,7 x 36,2 x 32 cm (L/P/H)
Peso:	circa 8 kg
Lunghezza cavo:	circa 70 cm
Corpo esterno:	plastica
Dotazioni:	Touch screen a LED, manopola per la selezione di 10 programmi come patatine fritte, pollo, pesce e altri; impostazione manuale per ogni cestello da 60 a 200°C, selezione manuale del tempo per ogni cestello da 1 a 60 minuti, corpo esterno Cool Touch, cestelli con rivestimento antiaderente, spegnimento di sicurezza
Accessori:	Istruzioni per l'uso e ricettario

**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. Nontoccare 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. Non utilizzare l'apparecchio su fornelli a gas o elettrici, forni riscaldati o piani cottura né in prossimità degli stessi
17. Per la pulizia non utilizzare spugne metalliche. Il distacco di parti metalliche può causare una scossa elettrica.
18. La friggitrice può essere accesa solo se i due griglie sono inseriti.
19. Sulla friggitrice è applicato un cavo di alimentazione corto, per evitare ad esempio che i bambini possano subire incidenti tirando il cavo di alimentazione o impigliandosi nello stesso. Non utilizzare prolunghie.
20. Utilizzare sempre la friggitrice su una superficie libera, piana e resistente al calore.

21. Rispettare una distanza sufficiente (minimo 10 cm) da pareti o altri oggetti.
22. Non appoggiare oggetti di alcun tipo sull'apparecchio.
23. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come tende e simili.
24. Tutte le feritoie di ventilazione devono essere sempre libere durante il funzionamento e non possono mai essere coperte.
25. Per evitare i danni, non utilizzare mai l'apparecchio senza il cestello con inserto per frittura.
26. 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.
27. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio per evitare danni al cavo stesso.
28. Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
29. Utilizzare la friggitrice solo in ambienti chiusi.
30. Inserire gli alimenti solo nel cestello con inserto per frittura, mai direttamente nella friggitrice - Pericolo d'incendio!
31. 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.
32. Al momento di estrarre il cestello, prestare attenzione alla fuoriuscita di aria calda - Pericolo di ustioni!
33. Attenzione: durante il funzionamento, dalle feritoie di ventilazione fuoriesce vapore molto caldo - Pericolo di ustioni! Mantenere una distanza sufficiente dalle feritoie di ventilazione.
34. Non azionare mai la friggitrice in prossimità di liquidi facilmente infiammabili o accanto a fonti di calore.
35. Questa friggitrice funziona con aria calda. Pertanto, non inserire grasso solido o liquido nella friggitrice - Pericolo d'incendio!

36. Se l'apparecchio si incendia, staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica. Non spegnere con acqua, bensì soffocare le fiamme con panni umidi.
37. Non spostare l'apparecchio finché è caldo. In caso contrario non si può escludere il rischio di lesioni.
38. L'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche. In caso contrario potrebbe subire danni.
39. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
40. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
41. Tutti i componenti, in particolare il cestello per frittura estraibile, devono essere perfettamente asciutti prima di essere riassemblati.
42. 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.**



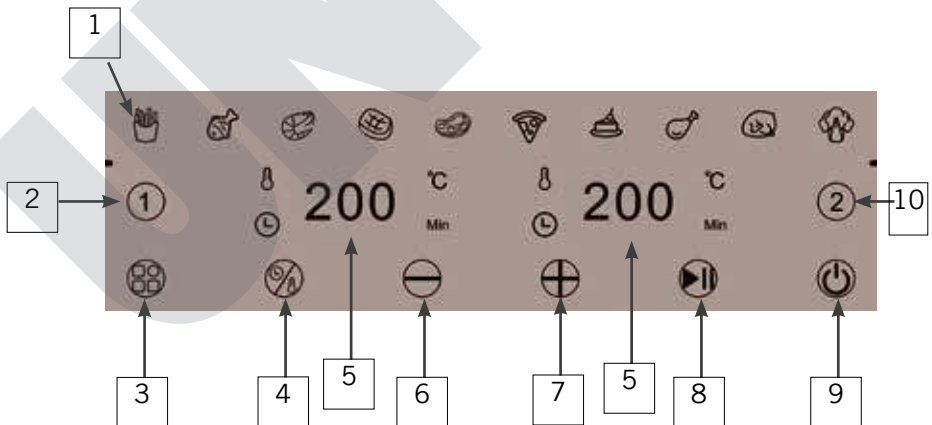
**Non introdurre olio o grasso nell'apparecchio. In caso contrario potrebbe subire danni.**

**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.
8. Nota: non è necessario rimuovere il tappo in silicone situato nella parte anteriore del cestello di frittura. Serve a proteggere il rivestimento dell'insero per friggere e soddisfa tutti i requisiti di legge per gli oggetti che entrano in contatto con gli alimenti.

**SPIEGAZIONE DELL'ELEMENTO DI COMANDO****Simboli dei programmi**

- 1 Ulteriori informazioni sui singoli simboli e programmi sono disponibili nel capitolo seguente

2 **Tasto “Cestello 1”**  
Impostazioni per il cestello di frittura 1

3 **Tasto “Menu”**  
Per selezionare il programma desiderato

4 **Tasto “Tempo/temperatura”**  
Per impostare la durata e la temperatura desiderate  
Alla pressione del tasto si accende il simbolo corrispondente sul display

**Display**  
5 Mostra alternativamente la durata attualmente impostata in minuti e secondi e la temperatura dei due cestelli di frittura.

6 **Tasto “-“**  
Riduzione della temperatura o della durata



7 **Tasto “+“**  
Aumento della temperatura o della durata

8 **Tasto “START/STOP”**  
Per avviare, mettere in pausa e stoppare l'esecuzione del programma

9 **Tasto “ON/OFF”**  
Accende e spegne l'apparecchio

10 **Tasto “Cestello 2”**  
Impostazioni per il cestello di frittura 2

## PROGRAMMI

Programma	Patatine fritte	Pesce	Crosta- cei	Bistecca	Coto- letta	Pizza	Torta
Simbolo							
Tempo / min.	20	18	20	20	25	20	30
Temp. °C	200	200	180	180	180	200	160

Programma	Coscia di pollo	Pollo	Verdure
Simbolo			
Tempo / min.	20	35	18
Temp. °C	200	200	160

Nei programmi “Patatine fritte” e “Coscia di pollo”, consigliamo di prelevare il cestello una volta superata la metà della durata del programma e di scuotere delicatamente gli alimenti prima di proseguire la preparazione.

I tempi e le temperature preimpostati di cui sopra sono valori medi, che devono essere eventualmente adeguati in base alle preferenze e agli ingredienti utilizzati. Se i due cestelli sono in funzione contemporaneamente, può essere necessario prolungare il tempo di preparazione di circa 5 minuti.

## INTERRUTTORI DI SICUREZZA

1. Nell'apparecchio sono presenti interruttori di sicurezza che impediscono l'accensione in caso di errato inserimento dei cestelli di frittura.
2. Se si estrae il cestello attivo durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente e riparte non appena il cestello viene reinserito. Se sono stati selezionati entrambi i cestelli, si spegne solo il lato con il cestello che è stato estratto.

## 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! Se necessario, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Suggerimento: Conservare il materiale d'imballaggio per un'eventuale spedizione dell'apparecchio a scopo di riparazione.
3. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
4. Lavare i cestelli e le griglie di appoggio con acqua calda e detersivo e asciugare accuratamente. Nota bene: I tappi in silicone che si trovano ai quattro angoli della griglia non devono essere rimossi. Servono a proteggere il rivestimento.
5. Pulire il corpo esterno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
6. Collocare il corpo dell'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Mantenere una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti, pareti, ecc.

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

**Attenzione:** Di seguito descriveremo la procedura di preparazione per un cestello di frittura con griglia di appoggio. La procedura è identica per entrambi i lati.

1. Preparare l'apparecchio come descritto nel capitolo „Preparazione al primo utilizzo”.
2. Inserire con cautela la griglia di appoggio nel cestello di frittura fino a posizionarla stabilmente in fondo al cestello. Non appoggiare gli alimenti direttamente nel cestello. Sotto la griglia si raccolgono il grasso e i liquidi fuoriusciti.
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 il cestello nell'apertura dell'apparecchio innestandolo in posizione. Se il cestello di frittura non è correttamente inserito, per motivi di sicurezza il rispettivo riscaldamento non può accendersi.
5. Inserire la spina in una presa elettrica conforme ai dati indicati sulla targhetta.
6. Tutti i simboli si accendono brevemente e poi si spengono. Viene emesso un segnale acustico e il tasto ON/OFF si accende. L'apparecchio ora è in modalità standby.
7. Premere il tasto ON/OFF per circa 1 secondo per accendere l'apparecchio. Tutti i tasti si accendono, sul display appare “- - -”.



### Selezione del cestello

8. Selezionare per prima cosa uno o entrambi i cestelli di frittura premendo il tasto n° 2 (cestello sinistro), n° 10 (cestello destro) o entrambi i tasti in successione per entrambi i cestelli.
9. Sul display si accendono il simbolo del rispettivo cestello e l'impostazione standard di 180°C e 15 minuti.

10. Per annullare l'esecuzione del programma, premere nuovamente per almeno 2 secondi il tasto del cestello di frittura finché l'annullamento non viene confermato da un segnale acustico. Sul display riappare "----".

11. Suggerimento: Per garantire una lunga durata dell'apparecchio, consigliamo di non friggere sempre dallo stesso lato.

### **Selezione del programma**

12. Per selezionare il programma desiderato, premere ripetutamente il tasto "Menu" finché il simbolo del programma desiderato non inizia a lampeggiare. Sia il simbolo del cestello, sia il programma attualmente selezionato lampeggiano. Sul display sono visualizzate alternativamente la durata e la temperatura del programma.

13. Per modificare il tempo preimpostato e la temperatura del programma selezionato, premere il tasto "Tempo/temperatura" finché sul display non inizia a lampeggiare l'impostazione desiderata. A questo punto, impostare il tempo o la temperatura desiderati con i tasti "+" e "-". È possibile impostare il tempo tra 1 e 60 minuti e la temperatura tra 60 e 200°C (con incrementi di 5 gradi). Nota bene: Anche durante il funzionamento/la frittura è possibile modificare il tempo e la temperatura premendo i tasti "+" o "-".

14. Suggerimento: Premendo in modo continuo i tasti "+" e "-" le indicazioni visualizzate scorrono più rapidamente.

15. Se l'apparecchio è freddo, aggiungere circa 5 minuti al tempo di preparazione desiderato per consentire il riscaldamento. Suggerimento: è anche possibile riscaldare l'apparecchio per 5 minuti circa senza alimenti e poi introdurre gli ingredienti nel cestello.

16. Una volta selezionato il programma desiderato, premere subito il tasto "Start/Stop". Se non viene effettuata alcuna selezione, dopo circa 3 minuti l'apparecchio ritorna in standby e si deve ricominciare dall'inizio.

17. Sul display vengono visualizzate alternativamente la temperatura selezionata e il tempo residuo. Il tempo residuo scorre all'indietro per visualizzare il tempo di cottura rimanente.

### **Messa in pausa del programma**

18. Per interrompere temporaneamente il programma, premere di nuovo e brevemente il tasto "Start/Stop". Durante la pausa, il tasto del cestello di frittura, la visualizzazione sul display e il tasto "Start/Stop" lampeggiano. Premere nuovamente il tasto "Start/Stop" per proseguire l'esecuzione del programma.

19. Nota bene: Con una pressione prolungata sul tasto del rispettivo cestello di frittura è possibile interrompere il programma selezionato in qualsiasi momento. In caso di interruzione del programma, la ventola dell'apparecchio resta in funzione per alcuni istanti.

20. Quando sul display appare nuovamente "--", l'apparecchio si trova nella modalità originaria.

21. Durante la pausa del programma è possibile variare la temperatura e la durata tramite i tasti "+" e "-".

### Ulteriore esecuzione del programma

22. A seconda degli alimenti, trascorsa metà del tempo di preparazione può essere necessario scuotere gli alimenti nel cestello di frittura per ottenere un risultato migliore. A tale scopo, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo in corrispondenza dell'impugnatura. L'apparecchio si spegne, il tempo residuo si ferma, sul rispettivo display appare "Open".
23. Scuotere con cautela gli ingredienti presenti nel cestello. In caso di grandi quantità, questa operazione deve essere eseguita più volte. Suggerimento: Non lasciare troppo a lungo il cestello all'esterno dell'apparecchio per evitare un eccessivo raffreddamento dell'apparecchio. **Prudenza - possono fuoriuscire spruzzi di grasso - pericolo di ustioni!**
24. Quindi reintrodurre il cestello nell'apparecchio. La preparazione prosegue.
25. Al termine dell'esecuzione del programma viene emesso più volte un segnale acustico. Sul rispettivo display appare "OFF", dopo un po' scompaiono tutte le indicazioni visualizzate e l'apparecchio si spegne.

### FRIGGERE CON IMPOSTAZIONI PERSONALIZZATE

#### Selezione del cestello

26. Selezionare per prima cosa uno o entrambi i cestelli di frittura premendo il tasto 1 (cestello sinistro), 2 (cestello destro) o entrambi i tasti (per entrambi i cestelli) Suggerimento: Per garantire una lunga durata dell'apparecchio, consigliamo di non friggere sempre dallo stesso lato.
27. Per annullare la procedura, esercitare una nuova pressione prolungata sul tasto del cestello di frittura.

### Ulteriore esecuzione del programma

28. Premere il tasto "Tempo/temperatura" fino a che l'impostazione desiderata non lampeggia sul display. Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-".
29. Premere nuovamente il tasto "Tempo/temperatura" fino a visualizzare la temperatura preimpostata sul display e selezionare la temperatura desiderata con i tasti "+" e "-".
30. È possibile impostare il tempo tra 1 e 60 minuti con incrementi di un minuto e la temperatura tra 60 e 200°C con incrementi di 5 °C.
31. Infine, premere il tasto "Start/Stop"; l'apparecchio inizia a friggere.

### Riscaldamento

32. Per riscaldare gli alimenti, impostare manualmente la temperatura su 150°C e il tempo su 10 minuti max.

### Prelievo degli alimenti

33. Prelevare il cestello di frittura e verificare se gli alimenti hanno raggiunto il grado di frittura desiderato. In caso contrario, lasciare ancora un po' gli alimenti in cottura con la temperatura e il tempo desiderati.

**Attenzione: non capovolgere completamente il cestello. Nel cestello, sotto la griglia di appoggio, si accumula il grasso in eccesso degli alimenti.**

34. Pertanto, gli elementi devono essere prelevati dal cestello utilizzando una pinza. Anche in questo caso, prestare attenzione al grasso in eccesso.
35. Alimenti come patatine fritte e simili devono essere estratti con cautela dal cestello facendoli scivolare in una ciotola.
36. Per friggere ulteriori alimenti si può riprendere immediatamente il processo di frittura. Per sfruttare il calore residuo e risparmiare energia, consigliamo di preparare gli alimenti nel cestello che si sta utilizzando.

#### **Funzione di memorizzazione**

37. L'apparecchio dispone di una funzione di memorizzazione. In caso di interruzione della corrente o simili, le impostazioni eseguite vengono memorizzate al massimo per un'ora.

#### **Spegnimento dell'apparecchio**

38. Al termine dell'esecuzione del programma viene emesso più volte un segnale acustico. Sul rispettivo display appare "OFF", dopo un po' scompaiono tutte le indicazioni visualizzate e l'apparecchio si spegne.
39. Si può anche spegnere manualmente l'apparecchio premendo il tasto "On/Off" per circa 2 secondi. Sul rispettivo display appare "OFF", dopo un po' scompaiono tutte le indicazioni visualizzate e l'apparecchio si spegne.
40. Staccare la spina elettrica.
41. Finché è collegato alla rete elettrica, l'apparecchio assorbe una piccola quantità di corrente, per cui consigliamo di staccare sempre la spina dopo la preparazione.



**Attenzione: L'apparecchio e i cestelli di frittura raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso – Pericolo di ustioni! Toccare i cestelli solo in corrispondenza delle impugnature.**

### **CURA E PULIZIA**



**Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF e staccare la spina.**

**Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. Il raffreddamento è più rapido se si estraggono i cestelli con le griglie.**

**Rimuovere eventuali accumuli di grasso scuotendo il rispettivo cestello.**

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o entrare in contatto con l'acqua.
2. Rimuovere dai cestelli eventuali accumuli di grasso.
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. Estrarre la griglia dal rispettivo cestello tirando energicamente l'impugnatura centrale. Nota: I tappi in silicone che si trovano ai quattro angoli della griglia non devono essere rimossi. Servono a proteggere il rivestimento del cestello di frittura e sono conformi a tutte le norme di legge previste per gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti.
5. I cestelli e le griglie estraibili 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. Se necessario, i cestelli possono essere lavati anche in lavastoviglie (cestello superiore).
6. Asciugare accuratamente tutti gli elementi. Quindi reintrodurre i cestelli e le griglie di appoggio nell'apparecchio.
7. Accertarsi di spingere completamente verso il basso la griglia di appoggio per garantire una distanza sufficiente dalla serpentina di riscaldamento all'interno dell'apparecchio.
8. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

## SUGGERIMENTI PER L'USO DELLE FRIGGITRICI AD ARIA CALDA

I tempi di cottura 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 fresche, devono essere cosparsi con uno strato sottile di olio. Lo stesso vale per le verdure.

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.

Distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello di frittura in modo da ottenere una cottura e una duratura uniformi su tutti i lati. Se non è possibile a causa della dimensione degli alimenti, spegnere l'apparecchio a metà del tempo di cottura, estrarre il cestello, scuotere brevemente gli alimenti e poi continuare la preparazione.

Naturalmente, le ricette indicate per il forno tradizionale sono indicate anche per la friggitrice ad aria calda. Ridurre la temperatura di preparazione di circa 10°C e ai primi tentativi controllare regolarmente l'avanzamento della cottura.

Se gli alimenti si muovono nel cestello per effetto della circolazione dell'aria, fissarli con uno stuzzicadenti o simili.

Consumare solo alimenti completamente cotti.

Alimento	Quantità 58655	Temp. in min.	Temp. °C
<b>Pietanze a base di patate</b>			
Patate arrosto	2 pezzi	40-60	180
Chips o "spaghetti" di patate, scuotere più volte	250 g	15-20	180
Crocchette surgelate	8 pezzi	16-20	200
Patate dolci surgelate, scuotere più volte	500 g	15-20	200
Involtoni primavera surgelati, piccoli, girare	6 pezzi	16-20	180
Patatine surgelate, spesse, scuotere più volte	500 g	35-40	180
Patatine surgelate, sottili, scuotere più volte	500 g	30-35	180
Patate fresche, sottili, mescolare con 1-2 cucchiaini di olio	500 g	40-45	180
Rösti surgelati	2 pezzi	20-22	180
<b>Pesce</b>			
Calamari surgelati, impanati	500 g	15-20	180
Bastoncini di pesce surgelati, girare	8 pezzi	15-17	200
Filetto di pesce surgelato, impanato	2 pezzi	13-15	200
Pesce intero, 300-400 g	1-2 pezzi	20-25	200
Capesante	4 pezzi	6-10	200
<b>Verdure</b>			
Melanzana, tagliata a metà, unta d'olio	1 pezzo	12-15	200
Verdure al forno, miste, tagliate grossolanamente e unte d'olio	400 g	12-20	190
Pannocchie di granoturco, unte d'olio	2 pezzi	12-18	190

Alimento	Quantità 58655	Temp. in min.	Temp. °C
<b>Frutta</b>			
Mele	2 pezzi	12–15	180
Banane con la buccia	2 pezzi	8–10	170
<b>Uova</b>			
Uova, nel guscio, media durezza	1–8 pezzi	7	180
<b>Torta/pane</b>			
Strudel di mele surgelato	1 pezzo (dividere)	12–15	180
Fagottini di pasta sfoglia surgelati	2 pezzi	8–10	180
Pane surgelato, girare 1 volta	500 g	10–15	160
Pane fresco	500 g	40–45	160
Panini freschi	2–3 pezzi	18–20	180
Panini surgelati	2 pezzi	7–9	180
Bruschetta	2 porz.	5–7	200
Crostini, scuotere più volte	200 g	5–8	180
Torta	500 g	30–35	180
<b>Carne</b>			
Salsicce fresche, sottili, girare	4 pezzi	16–18	200
Alette di pollo fresche, girare	500 g	25–30	180
Alette di pollo surgelate	500 g	30–33	180
Cordon bleu surgelati	2 pezzi	17–20	190
Polpette al formaggio surgelate	6 pezzi	12–15	200
Polpette di carne piatte	2 pezzi	12–15	190
Cosciotti di pollo	2 pezzi	40–50	180
Pollo, 1000 g	½	40–45	180
Polpettone	500 g	20–30	180
Bastoncini di pollo surgelati, impanati	4–6 pezzi	12–18	180
Arrosto	500 g	40–45 60–80	160
Costolette d'agnello	2 pezzi	20–22	200
Arrosto di tacchino ricoperto con fettine di pancetta	500 g	40–50	160

Pancetta di maiale a fette	2 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	12–18	200

## RICETTE PER LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

### Pollo preparato con friggitrice ad aria calda

1 pollo (800 g), 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

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.

## 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
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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Problema	Causa	Soluzione
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.

## 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (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 58685****PRÓLOGO**

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea estas instrucciones de uso cuidadosamente. 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**

Potencia:	1700 vatios, 220- 240 V~, 50–60 Hz
Capacidad:	aprox. 8 litros (4 litros por cada cesta de freír), para hasta 1 kg de patatas fritas
Medidas	aprox. 37,7 x 36,2 x 32 cm (An/Pr/Al)
Peso:	aprox. 8 kg
Longitud de cable:	aprox. 70 cm
Carcasa:	plástico
Equipamiento:	pantalla LED táctil, regulador giratorio para seleccionar 10 programas, como por ejemplo, patatas fritas, pollo, pescado; ajuste manual de cada cesta de freír 60–200 °C, selección manual de tiempo para cada cesta de freír 1–60 minutos, carcasa de tacto frío, cestas de freír antiadherentes, desconexión de seguridad
Accesorios:	instrucciones de uso y recetario

**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.

**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 10 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. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato para evitar daños en el cable.
24. Asegúrese que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato.
25. Utilice la freidora solo en espacios interiores.
26. 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!
27. 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.
28. Tenga cuidado con el aire caliente que sale al retirar la cesta de freír. ¡Peligro de quemaduras!
29. No utilice una esponja metálica para la limpieza. Las piezas metálicas desprendidas pueden provocar una descarga eléctrica.
30. No opere el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, hornos calientes o sobre placas de cocina.
31. La freidora solo se debe encender si las dos rejillas de inserción están insertadas.
32. La freidora tiene un cable de alimentación corto para, p. ej., reducir el peligro de accidentes para los niños que tiran del cable de alimentación o se enredan en él. Por lo tanto, no utilice un cable alargador.
33. 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.

34. No utilice nunca la freidora cerca de líquidos fácilmente inflamables ni sobre o junto a fuentes de calor.
35. Esta freidora funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida ni líquida en la freidora: ¡peligro de incendio!
36. 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.
37. No desplace el aparato mientras esté caliente. De lo contrario, existe riesgo de lesiones.
38. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
39. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado.
40. Limpie el aparato después de cada uso.
41. Todas las piezas, especialmente la cesta de freír extraíble, deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.
42. 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.**

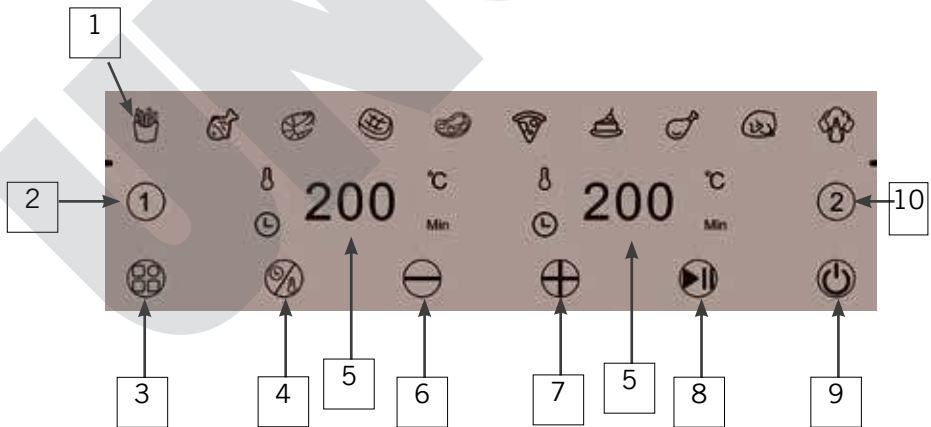
El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

## 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.
8. Nota: No es necesario quitar el tapón de silicona ubicado en la parte delantera de la canasta para freír. Sirve para proteger el recubrimiento del inserto para freír y cumple con todos los requisitos legales para objetos que entran en contacto con alimentos.

## EXPLICACIÓN DEL ELEMENTO DE MANDO

**Símbolo Programas**

- 1 Para obtener más información sobre los distintos símbolos y programas, consulte el siguiente capítulo.

2 **Tecla „Cesta de freír 1“**  
Ajustes para cesta de freír 1

3 **Tecla „Menú“**  
Para seleccionar el programa deseado

4 **Tecla „Tiempo/temperatura“**  
Ajustar el tiempo de ejecución y la temperatura según sus propias preferencias  
Pulsando la tecla se ilumina el símbolo correspondiente en la pantalla.

**Pantallas**  
5 Indica alternativamente el tiempo de ejecución actualmente ajustado en minutos y segundos y la temperatura para ambas cestas de freír.

6 **Tecla „-“**  
Reducir la temperatura o el tiempo de ejecución








7 **Tecla „+“**  
Aumentar la temperatura o el tiempo de ejecución




8 **Tecla „INICIO/PARADA“**  
Para iniciar, pausar y parar el programa

9 **Tecla „CON/DES“**  
Conectar y desconectar el aparato

10 **Tecla „Cesta de freír 2“**  
Ajustes para cesta de freír 2

## PROGRAMAS

Programa	Patatas fritas	Pescado	Crustáceos	Bistec	Chuletas	Pizza	Torta
Símbolo							
Tiempo/min	20	18	20	20	25	20	30
Temp. °C	200	200	180	180	180	200	160

Programa	Muslos de pollo	Pollo	Verduras
Símbolo			
Tiempo/min	20	35	18
Temp. °C	200	200	160

En los programas „Patatas fritas“ y „Muslos de pollo“, recomendamos retirar la cesta de freír después de la mitad del tiempo de ejecución del programa y agitar un poco los alimentos antes de continuar con la preparación.

Los tiempos y temperaturas preajustados arriba son valores medios que puede necesitar ajustar según sus preferencias y los ingredientes utilizados. Si las dos cestas de freír están funcionando al mismo tiempo, puede ser necesario prolongar el tiempo de preparación unos 5 minutos.

## INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

1. El aparato dispone de unos interruptores de seguridad que impiden una conexión si las cestas de freír no están correctamente insertadas.
2. Si retira la cesta de freír que esté conectada durante el funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente y se reinicia en cuanto se vuelva a introducir la cesta de freír. Si en la selección de la cesta de freír ha seleccionado ambas cestas, se desconecta solamente el lado con la cesta de freír retirada.

## 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! En caso necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez quiere enviar el aparato para su reparación.
3. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Limpie las cestas de freír y las rejillas de inserción con agua caliente enjabonada y séquelas a fondo. Indicación: No es necesario retirar los tapones de silicona situados en las cuatro esquinas de la rejilla de inserción. Estos sirven para proteger el revestimiento.
5. Limpie la carcasa por fuera con un paño ligeramente humedecido.

- Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Mantenga una distancia mínima de 10 cm con respecto a otros objetos, paredes, etc.
- 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

**Atención:** A continuación, describimos el proceso de preparación de una cesta de freír con la rejilla de inserción. El proceso es idéntico en ambos lados.

- Prepare el aparato como se describe en el capítulo „Antes del primer uso“.
- Inserte con cuidado la rejilla de inserción en la cesta de freír hasta que quede firmemente asentada en el fondo de dicha cesta. No coloque los alimentos directamente en la cesta de freír. Debajo de la rejilla de inserción se recogen la grasa y los líquidos que se derramen.
- 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.
- Coloque la cesta de freír en la apertura del aparato hasta que la cesta encaje. Si la cesta de freír no se inserta correctamente, no se podrá activar su calentamiento por razones de seguridad.
- Enchufe la clavija en una toma de corriente según la placa de características.
- Todos los símbolos se iluminan brevemente y se apagan de nuevo. Se emite una señal acústica y se ilumina la tecla CON/DES. Ahora, el aparato se encuentra en modo de espera.
- Pulse la tecla CON/DES durante aprox. 1 segundo para conectar el aparato. Se iluminan todas las teclas y en las pantallas se muestra „- - -“.



### Selección de la cesta de freír

- Seleccione primero una o las dos cestas de freír pulsando la tecla n.º 2 (cesta izquierda), n.º 10 (cesta derecha) o las dos teclas seguidas para las dos cestas.
- En la pantalla se iluminan el símbolo de la cesta de freír correspondiente y el ajuste estándar de 180 °C y 15 minutos de tiempo de funcionamiento.

10. Para cancelar el proceso de programación correspondiente, vuelva a pulsar la tecla de la cesta de freír como mínimo durante 2 segundos hasta que se confirme la cancelación mediante una señal acústica. En la pantalla se muestra de nuevo „- - - - „.
11. Consejo: Para garantizar una larga vida útil del aparato, le recomendamos que no fría siempre en el mismo lado de este.

### **Seleccionar el programa**

12. Pulsando la tecla „Menú“, seleccione el programa deseado pulsando la tecla las veces que sean necesarias hasta que parpadee el símbolo para el programa deseado. Tanto el símbolo de la cesta de freír como el programa actualmente seleccionado parpadean. En la pantalla se indican alternativamente el tiempo de funcionamiento y la temperatura del programa.
13. Si desea modificar el tiempo de funcionamiento y la temperatura preajustados del programa seleccionado, pulse la tecla „Tiempo/temperatura“ hasta que el ajuste deseado parpadee en la pantalla. Ahora, ajuste el tiempo o la temperatura deseada mediante las teclas „+“ y „-“. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos y la temperatura entre 60 y 200 °C (en pasos de 5 grados). Indicación: También durante el funcionamiento/fritura se pueden modificar el tiempo y la temperatura pulsando las teclas „+“ o „-“.
14. Consejo: Si pulsa las teclas „+“ o „-“ de forma continuada, las indicaciones funcionan más rápido.

### **Pausar el programa**

15. Para interrumpir brevemente el programa en curso, pulse de nuevo brevemente la tecla „Inicio/parada“. Durante la pausa parpadean la tecla de la cesta de freír, la indicación en la pantalla y la tecla „Inicio/parada“. Pulse de nuevo la tecla „Inicio/parada“ para continuar el programa.
16. Indicación: Pulsando largamente la tecla de la cesta de freír se puede cancelar el programa seleccionado en cualquier momento. Si se interrumpe el programa, el ventilador del aparato sigue funcionando durante un tiempo.
17. En cuanto se indique de nuevo „- - -“ en las pantallas, el aparato se encuentra en el modo original.
18. Durante la pausa del programa, puede modificar la temperatura y el tiempo de funcionamiento mediante las teclas „+“ y „-“.

### **Otras secuencias del programa**

19. 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 este fin, extraiga la cesta de freír en el asa del aparato. El aparato se apaga, el tiempo de ejecución restante se detiene y en la pantalla correspondiente se muestra „Open“.
20. Agite suavemente los ingredientes en la cesta de freír. Con grandes cantidades de alimentos se debe repetir este proceso varias veces. Consejo: No deje la cesta de freír fuera del aparato

durante mucho tiempo para evitar que el aparato se enfríe demasiado. **Cuidado: la grasa puede salpicar. ¡Peligro de quemaduras!**

21. Después, vuelva a colocar la cesta de freír en el aparato. Se continúa con la preparación.
22. Una vez finalizada la secuencia del programa, se emite una señal acústica repetida. En la pantalla se muestra „OFF“ y, al cabo de cierto tiempo, se apagan todas las indicaciones y el aparato se desconecta.

## **FREÍR CON AJUSTES PROPIOS**

### **Selección de la cesta de freír**

23. Seleccione primero una o las dos cestas de freír pulsando la tecla 1 (cesta izquierda), 2 (cesta derecha) o las dos teclas (para las dos cestas de freír). Consejo: Para garantizar una larga vida útil del aparato, le recomendamos que no fría siempre en el mismo lado.
24. Para cancelar el proceso correspondiente, vuelva a pulsar prolongadamente la tecla de la cesta de freír.

### **Otras secuencias del programa**

25. Pulse la tecla „Tiempo/temperatura“ hasta que el ajuste deseado parpadee en la pantalla. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado mediante las teclas „+“ y „-“.
26. Ahora pulse de nuevo la tecla „Tiempo/temperatura“ hasta que se muestre la temperatura preajustada en la pantalla y seleccione la temperatura deseada mediante las teclas „+“ y „-“.
27. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos en pasos de un minuto y la temperatura entre 60 y 200 °C en pasos de 5 °C.
28. Finalmente, pulse la tecla „Inicio/parada“ y el aparato comenzará a freír.

### **Recalentar**

29. Para recalentar los alimentos, ajuste manualmente la temperatura a 150 °C y el tiempo a un máximo de 10 minutos.

### **Retirar los alimentos**

30. Extraiga la cesta de freír y compruebe si los alimentos han alcanzado el grado de fritura deseado. Si no es así, deje que los alimentos se cocinen un poco más a la temperatura y el tiempo de funcionamiento deseados.

#### **Atención:**

**No gire nunca por completo la cesta de freír. En la cesta de freír, debajo de la rejilla de inserción, se acumula el exceso de grasa de los alimentos.**

31. Por ello, retire los alimentos de la cesta de freír con una pinza. Tenga también cuidado con el exceso de grasa.
32. Puede deslizar los alimentos con cuidado de la cesta a un recipiente, como, p. ej., patatas fritas.

33. Si desea freír más alimentos, puede reiniciar de inmediato el proceso de fritura. Para aprovechar el calor residual y, de este modo, ahorrar energía, recomendamos preparar los alimentos en la cesta de freír que se esté utilizando en ese momento.

### **Función de memoria**

34. El aparato dispone de una función de memoria. Por ejemplo, en caso de un corte de luz, los ajustes realizados se guardan durante un máximo de una hora.

### **Apagar el equipo**

35. Una vez finalizada la secuencia del programa, se emite una señal acústica repetida. En la pantalla se muestra „OFF“ y, al cabo de cierto tiempo, se apagan todas las indicaciones y el aparato se desconecta.

36. También puede apagar el aparato usted mismo pulsando la tecla „Con/des“ durante unos 2 segundos. En la pantalla se muestra „OFF“ y, al cabo de cierto tiempo, se apagan todas las indicaciones y el aparato se desconecta.

37. Retire el enchufe de red.

38. Mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica, este seguirá manteniendo un bajo consumo de energía, por lo que le aconsejamos que desconecte siempre el enchufe de red después de la preparación.



**Atención: El aparato y las cestas de freír están muy calientes durante y después del funcionamiento: ¡peligro de quemaduras! Toque las cestas de freír solo por las asas.**

## **LIMPIEZA Y CUIDADO**



**Después del uso y antes de la limpieza, el aparato se debe desconectar con la tecla «CON/DES» para después retirar el enchufe de red.**

**Deje enfriar el aparato completamente. Será más rápido retirando las cestas de freír con las rejillas de inserción.**

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

1. El aparato no se debe sumergir nunca en agua ni entrar en contacto con ella.
2. En caso necesario, retire la grasa acumulada de las cestas 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. Extraiga la rejilla de inserción correspondiente de las cestas de freír tirando firmemente del asa situada en el centro. Indicación: No es necesario retirar los tapones de silicona situados en las

cuatro esquinas de la rejilla de inserción. Sirven para proteger el revestimiento de la cesta de freír y cumplen con todas las disposiciones legales para los objetos que entran en contacto con los alimentos.

5. Las cestas de freír y las rejillas de inserción se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave. En caso de suciedad resistente, añada un poco de agua tibia de fregar a la cesta de freír y déjela en remojo durante unos 10 minutos. Retirar el agua y limpiar como se describe. En caso necesario, las cestas de freír también se pueden limpiar en el lavavajillas (cesta superior).
6. Seque minuciosamente todas las piezas. Después, coloque de nuevo las cestas de freír y las rejillas de inserción en el aparato.
7. Asegúrese de introducir la rejilla de inserción correspondiente en la cesta de freír hasta el fondo para garantizar una distancia suficiente a la resistencia calefactora situada en el interior del aparato.
8. Una limpieza periódica prolonga considerablemente la vida útil del aparato.
9. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.

## CONSEJOS PARA EL MANEJO DE FREIDORAS DE AIRE CALIENTE

Los tiempos de cocción 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., las patatas fritas frescas. Untar las verduras también con una capa fina. Con bizcochos 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 cocine salchichas tipo bratwurst, asegúrese de que estas 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.

Distribuya los alimentos uniformemente en la cesta de freír para que se cocinen y se doren por todos los lados. Si esto no es posible debido al tamaño de los alimentos, apague el aparato a mitad del tiempo de preparación, retire la cesta de freír, agite brevemente los alimentos y continúe con la preparación. Las recetas que hasta el momento salían bien en el horno convencional también son, por supuesto, adecuadas para la freidora de aire caliente. Reduzca la temperatura de preparación unos 10 °C y compruebe periódicamente el progreso de la cocción durante los primeros intentos.

Si los alimentos se arremolinan debido a la circulación del aire, fíjelos en su sitio, por ejemplo, con un pequeño pincho o brocheta. Consuma únicamente alimentos completamente cocinados.

Alimentos	Cantidad	Tiempo. Min.	Temp. °C
<b>Platos de patata</b>			
Patatas asadas	2 unidades	40–60	180
Patatas chips o pajitas, agitar varias veces	250 g	15–20	180
Croquetas congeladas	8 unidades	16–20	200
Batatas congeladas, mover varias veces	500 g	15–20	200
Rollitos de primavera congelados, pequeños, voltear	6 unidades	16–20	180
Patatas fritas congeladas, gruesas, mover varias veces	500 g	35–40	180
Patatas fritas congeladas, finas, mover varias veces	500 g	30–35	180
Patatas fritas, finas, mezclar con 1-2 cucharadas de aceite	500 g	40–45	180
Rösti congelado	2 unidades	20–22	180
<b>Pescado</b>			
Calamares congelados, empanados	500 g	15–20	180
Palitos de merluza congelados, voltear	8 unidades	15–17	200
Filete de pescado congelado, empanado	2 unidades	13–15	200
Pescado, entero, 300-400 g	1–2 unidades	20–25	200
Vieiras	4 unidades	6–10	200
<b>Verduras</b>			
Berenjena, cortada por la mitad, untada con aceite	1 unidad	12–15	200
Verduras al horno, mezcladas, picadas en trozos grandes y untadas con aceite	400 g	12–20	190
Mazorca de maíz, en aceite	2 unidades	12–18	190
<b>Fruta</b>			
Manzanas	2 unidades	12–15	180
Plátanos con piel	2 unidades	8–10	170
<b>Huevos</b>			
Huevos, con cáscara, medio-duros	1–8 unidades	7	180
<b>Bizcocho/pan</b>			
Strudel de manzana congelado	1 trozo (partir por la mitad)	12–15	180

Alimentos	Cantidad	Tiempo. Min.	Temp. °C
Empanadillas de hojaldre congeladas	2 unidades	8–10	180
Pan congelado, voltear una vez	500 g	10–15	160
Pan fresco	500 g	40–45	160
Panecillos frescos	2–3 unidades	18–20	180
Panecillos congelados	2 unidades	7–9	180
Bruschetta	2 raciones	5–7	200
Picatostes	200 g	5–8	180
Bizcocho	500 g	30–35	180
<b>Carne</b>			
Salchicha bratwurst fresca, fina, voltear	4 unidades	16–18	200
Alitas de pollo frescas, voltear	500 g	25–30	180
Alitas de pollo congeladas	500 g	30–33	180
San Jacobo congelado	2 unidades	17–20	190
Albóndigas congeladas con queso	6 unidades	12–15	200
Filete ruso	2 unidades	12–15	190
Muslos de pollo	2 unidades	40–50	180
Pollo 1000 g	½	40–45	180
Pastel de carne	500 g	20–30	180
Palitos de pollo congelados, empanados	4–6 unidades	12–18	180
Asado de cerdo con corteza crujiente	500 g	40–45 60–80	160
Chuleta de cordero	2 unidades	20–22	200
Rollo de pavo, cubierto con tiras de tocino	500 g	40–50	160
Panceta de cerdo en rodajas	2 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	12–18	200

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

**RECETAS PARA LA FREIDORA DE AIRE CALIENTE****Pollo en la freidora de aire caliente**

1 pollo (800 g), 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**

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, omite 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 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.

## 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
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.

Problema	Causa	Solución
Sale humo blanco del aparato	<p>Ingredientes grasientos</p> <p>Restos de grasa en el recipiente de freír</p>	<p>Con alimentos altos en grasa, la grasa gotea en el recipiente de freír de modo que se genera humo blanco. Esto es normal.</p> <p>Limpie a fondo el recipiente de freír.</p>

## CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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 58685****WSTĘP**

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 frytownicy na gorące powietrze (w dalszej części tekstu nazywanego „urządzeniem”).

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystał z urządzenia, zajmować 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 produktu.

**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1700 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Pojemność:	ok. 8 litrów (4 litry na każdy kosz), na ok. 1 kg frytek
Wymiary:	ok. ok. 37,7 x 36,2 x 32 cm
Ciężar:	ok. 8 kg
Długość kabla:	ok. 70 cm
Obudowa:	tworzywo sztuczne
Wypożenie:	Dotykowy ekran LED, pokrętko do wyboru 10 programów, m.in. frytki, kurczak, ryba; ręczne ustawianie temperatury każdego kosza frytownicy w zakresie 60–200 °C, ręczny wybór czasu dla każdego kosza frytownicy w zakresie 1–60 minut, nienagrzewająca się obudowa (cool touch), kosze frytownicy z powłoką nieprzylepającą, wyłącznik bezpieczeństwa
Akcesoria:	Instrukcja obsługi i zeszyt z przepisami
<b>Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie</b>	

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

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



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

**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 zwarców 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. Nie używaj do czyszczenia metalowej gąbki. Oderwane części metalowe mogą spowodować porażenie prądem.
17. Nie używaj urządzenia na powierzchni lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, rozgrzanego piekarnika lub kuchenki.
18. Frytownicę można włączyć tylko wtedy, gdy zarówno wkłady rusztu są na swoich miejscach.
19. Do frytownicy przymocowany jest krótki przewód zasilający, m.in. aby zmniejszyć ryzyko wypadków

- z udziałem dzieci wskutek pociągnięcia za przewód lub zaplątania. Dlatego nie używaj przedłużacza. Zabrania się eksploataowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia.
20. Z frytkownicy powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
  21. Zachować wystarczający odstęp (co najmniej 10 cm) od ścian lub innych przedmiotów.
  22. W żadnym wypadku nie kłaść niczego na urządzeniu.
  23. W żadnym wypadku nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak np. zasłony i firanki.
  24. W trakcie eksploatacji wszystkie szczeliny wentylacyjne muszą być drożne i w żadnym wypadku nie wolno ich zasłaniać.
  25. W żadnym wypadku nie używać urządzenia bez koszyka z misą do smażenia frytki. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.
  26. Przewód zasilający nie może zwisać z nad krawędzi powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
  27. Nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia. Grozi to uszkodzeniem przewodu.
  28. Przewód zasilający nie może zetknąć się z gorącymi elementami urządzenia.
  29. Korzystać z frytkownicy wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
  30. Środki spożywcze wkładać do koszyka z misą do smażenia frytek, nigdy bezpośrednio do frytkownicy – grozi to wywołaniem pożaru!
  31. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne urządzenia rozgrzewają się w trakcie eksploatacji. Bezpiecznie można dotykać tylko ręczki z termoizolacją i gałek sterujących.
  32. Przy wyjmowaniu koszyka do smażenia frytek uważać na wydobywające się na zewnątrz gorące powietrze – pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia!

33. Uwaga: W trakcie eksploatacji ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para - pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia! Utrzymywać wystarczający odstęp do szczelin wentylacyjnych.
34. W żadnym wypadku nie eksploatować frytkownicy blisko łatwopalnych cieczy lub w zasięgu źródeł ciepła.
35. 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!
36. W sytuacji, gdyby urządzenie zajęło się płomieniem, należy natychmiast wypiąć wtyczkę z gniazdka. W żadnym wypadku nie gasić płomieni wodą, ale zdusić wilgotnymi ręcznikami.
37. Nie przesuwaj urządzenia, dopóki nie ostygnie. Grozi to uszkodzeniem ciała.
38. Zabrania się używania urządzenia w połączeniu z akcesoriami innych producentów lub marek. Grozi to jego uszkodzeniem.
39. Po użyciu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
40. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
41. Wszystkie części, w szczególności wyjmowany koszyk do smażenia frytek, przed ponownym zmontowaniem muszą być całkowicie suche.
42. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



**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.
8. Uwaga: silikonowy korek znajdujący się z przodu kosza do smażenia nie musi być usuwany. Służy do ochrony powłoki wkładu do frytowania i spełnia wszystkie wymogi prawne dla przedmiotów mających kontakt z żywnością.

## OBJAŚNIENIE ELEMENTU OBSŁUGI

DE

EN

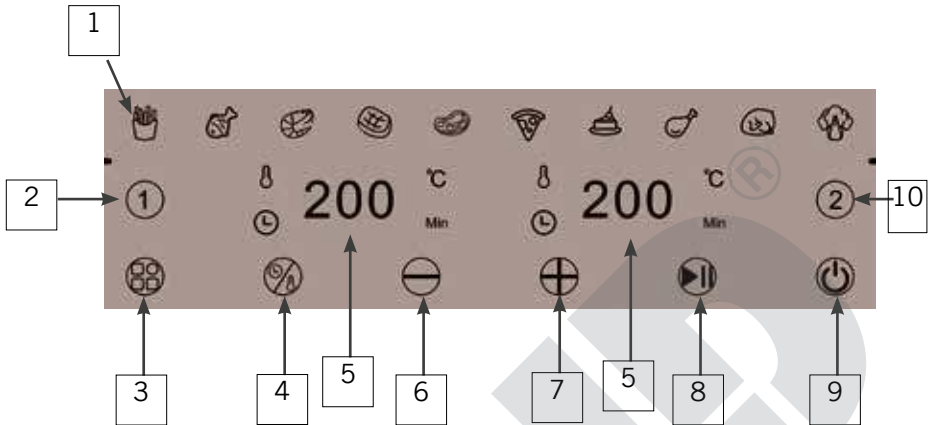
FR

NL

IT

ES

PL

**Symbole programów**

- 1 Dalsze informacje na temat poszczególnych symboli i programów znajdują się w następnym rozdziale

**Przycisk „Kosz frytownicy 1”**

- 2 Ustawienia kosza do frytowania 1

**Przycisk „Menu”**

- 3 Do wyboru żądanego programu

**Przycisk „Czas/temperatura”**

- 4 Ustawianie czasu pracy i temperatury zgodnie z własnymi preferencjami  
Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu zapala się odpowiedni symbol

**Wyświetlacz**

- 5 Naprzemiennie wyświetla aktualnie ustawiony czas działania w minutach i sekundach, a także temperaturę dla obu koszy frytownicy.

**Przycisk „-”**

- 6 Obniżanie temperatury lub skracanie czasu pracy

**Przycisk „+”**

- 7 Podwyższanie temperatury lub wydłużanie czasu pracy

**Przycisk „START/STOP”**

- 8 Do rozpoczynania, przerywania i zatrzymywania realizowanego programu

**Przycisk „EIN/AUS”**

- 9 Włącza i wyłącza urządzenie

**Przycisk „Kosz frytownicy 2”**

- 10 Ustawienia kosza frytownicy 2

## PROGRAMY

Program	Frytki	Ryba	Skorupiaki	Steak	Kotlety	Pizza	Ciasto
Symbol							
Czas / min.	20	18	20	20	25	20	30
Temp. °C	200	200	180	180	180	200	160

Programm	Udka z kurczaka	Kurczak	Warzywa
Symbol			
Czas / min.	20	35	18
Temp. °C	200	200	160

W programach „Frytki” i „Udka z kurczaka” zalecamy wyjęcie kosza do frytowania w połowie programu i przed dalszym gotowaniem lekko wstrząsnąć smażoną potrawą.

Powyższe programowane czasy i temperatury to średnie wartości, które możesz dostosować do swoich preferencji i używanych składników. Jeśli oba kosze do frytowania są używane jednocześnie, może być konieczne wydłużenie czasu smażenia o ok. 5 minut.

## WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

1. W urządzeniu znajdują się wyłączniki bezpieczeństwa, które uniemożliwiają włączenie urządzenia, jeśli kosze do frytowania nie są prawidłowo włożone.
2. W przypadku wyjęcia włączonego kosza do frytowania w trakcie pracy urządzenie wyłącza się automatycznie i uruchamia się ponownie, gdy tylko kosz zostanie ponownie włożony. Jeśli przy wyborze kosza do frytowania wybierzesz oba kosze, wyłączy się tylko strona z wysuniętym koszem do frytowania.

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania muszą być utylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Wskazówka: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wysłać urządzenie do naprawy.
3. 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.
4. Koszki i wkłady rusztu wyczyścić przy użyciu ciepłej z mydłem a następnie dokładnie osuszyć. Wskazówka: Silikonowe zaślepki znajdujące się w czterech rogach wkładu rusztu nie muszą być usuwane. Służą one do ochrony powłoki.
5. Obudowę proszę wyczyścić z zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką.
6. Ustawić obudowę na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów, ścian itp.
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**

**Uwaga: Poniżej opisujemy proces przygotowania kosza do frytowania z wkładem rusztu. Proces przebiega identycznie po obu stronach.**

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.
2. Ostrożnie włóż wkład rusztu do kosza do frytowania i osadź pewnie na dnie kosza do frytowania. Nie wkładaj żywności bezpośrednio do kosza do frytowania. Wyciekający tłuszcz i płyny są zatrzymywane pod wkładem rusztu.
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. Wsuń kosz frytownicy w otwór urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Jeśli kosz frytownicy nie jest prawidłowo włożony, ogrzewanie kosze nie włączy się ze względów bezpieczeństwa.
5. Wetknąć wtyczkę do gniazdka zgodnego z danymi na tabliczce znamionowej.
6. Wszystkie symbole zapalają się na chwilę, a następnie ponownie gasną. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zapali się przycisk ON/OFF. Urządzenie jest teraz w trybie czuwania.
7. Naciśnięcie przycisku WŁ/WYŁ i przytrzymanie przez ok. 1 sekundę spowoduje włączenie urządzenia. Wszystkie przyciski świecą się, na wyświetlaczach pojawia się „---”.

### Wybór kosza do frytowania

8. Najpierw wybierz jeden lub oba kosze do frytowania, naciskając przycisk nr 2 (lewy kosz), nr 10 (prawy kosz) lub oba przyciski jeden po drugim, jeśli wybierasz oba kosze.
9. Na wyświetlaczu zapala się odpowiedni symbol kosza do frytowania oraz ustawienie standardowe 180 °C i 15 minut czasu pracy.
10. Chcąc anulować rozpoczęty proces programowania, naciśnij ponownie przycisk kosza do frytowania i przytrzymaj przez co najmniej 2 sekundy, aż anulowanie zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Na wyświetlaczu pojawi się znów „---”.
11. Wskazówka: Chcąc zapewnić sobie długą żywotność urządzenia, nie należy smażyć potraw cały czas po jednej stronie urządzenia.

### Wybór programu

12. Wybierz żądany program, naciskając przycisk „Menu”, naciskając ten przycisk kilkakrotnie, aż symbol żądanego programu zacznie migać. Zacznie migać symbol kosza do frytowania i aktualnie wybrany program. Na wyświetlaczu będzie się wyświetlać na zmianę czas pracy oraz temperatura.
13. Jeśli chcesz zmienić aktualne ustawienie czasu pracy i temperatury w wybranym programie, naciśnij kilkakrotnie przycisk „Czas/Temperatura”, aż żądane ustawienie zacznie migać na wyświetlaczu. Następnie użyj przycisków „+” i „-”, aby ustawić żądany czas lub temperaturę. Możesz ustawić czas od 1 do 60 minut i temperaturę od 60 do 200 °C (w krokach co 5 stopni). Wskazówka: Czas i temperaturę można również zmienić podczas pracy/frytowania, naciskając przyciski „+” lub „-”.
14. Wskazówka: Ciągłe naciskanie przycisków „+” i „-” powoduje szybsze przewijanie ekranów.
15. Jeżeli urządzenie jest zimne, do preferowanego 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.
16. Po wybraniu żądanego programu naciśnij przycisk Start/Stop. Jeśli nie dokona się wyboru, po około 3 minutach urządzenie przejdzie w stan uśpienia i trzeba będzie zacząć wszystko od nowa.
17. Na wyświetlaczu naprzemiennie pokazywana jest wybrana temperatura i pozostały czas. Pozostały czas odlicza się, pokazując pozostały czas gotowania.

### Przerwanie programu

18. Aby na krótko przerwać program, ponownie naciśnij krótko przycisk „Start/Stop”. W trakcie przerwy miga przycisk kosza do frytowania, wyświetlacz i przycisk „Start/Stop”. Aby wznowić program, ponownie naciśnij przycisk „Start/Stop”.
19. Wskazówka: Wybrany program można anulować w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk odpowiedniego kosza do frytowania. Kiedy program zostanie przerwany, wentylator urządzenia będzie działał jeszcze przez jakiś czas.
20. Ponowne pojawienie się na wyświetlaczach znaków „- -” oznacza, że urządzenie wróciło do trybu początkowego.
21. W czasie przerwy w programie można zmienić temperaturę i czas działania za pomocą przycisków „+” i „-”.

### Dalszy przebieg programu

22. Niektóre środki spożywcze wymagają przemieszania składników po upływie połowy czasu smażenia, aby uzyskać lepszy efekt. W tym celu wyciągnij kosz z frytownicy, łąpiąc za uchwyt. Urządzenie wyłącza się, pozostały czas pracy zatrzymuje się a na właściwym wyświetlaczu pojawia się napis „Open”.
23. Ostrożnie wstrząśnij składnikami w koszu do frytowania. W przypadku większych ilości operację tę należy przeprowadzać wielokrotnie. Wskazówka: Nie pozostawiaj kosza do frytowania poza urządzeniem zbyt długo, aby zapobiec nadmiernemu schłodzeniu urządzenia. **Uwaga – tłuszcz może rozpryskiwać się wokół – ryzyko poparzenia!**
24. Następnie z powrotem włożyć kosz do frytowania do urządzenia. Nastąpi wznowienie smażenia.
25. Po zakończeniu programu rozlegnie się kilkakrotnie sygnał dźwiękowy. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się napis „OFF”, po chwili wszystkie wskazania gasną i urządzenie wyłącza się.

## SMAŻENIE Z WŁASNYMI USTAWIENIAMI

### Wybór kosza do frytowania

26. Najpierw wybierz jeden lub oba kosze do frytowania, naciskając przycisk 1 (lewy kosz), 2 (prawy kosz) lub oba przyciski (dla obu koszy). Wskazówka: Chcąc zapewnić sobie długą żywotność urządzenia, nie należy smażyć potraw cały czas po jednej stronie.
27. Aby anulować dany proces, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk kosza frytownicy.

### Dalszy przebieg programu

28. Naciskaj przycisk „Czas/Temperatura”, aż na wyświetlaczu zaczną migać żądane ustawienie. Użyj przycisków „+” i „-”, aby ustawić żądany czas pracy.
29. Potem ponownie naciskaj przycisk „Czas/Temperatura”, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura i wybierz żądaną temperaturę, używając przycisków „+” i „-”.

30. Można ustawić czas od 1 do 60 minut w krokach co 1 minutę, a temperaturę od 60 do 200°C w krokach co 5°C.
31. Na koniec naciśnij przycisk Start/Stop, a urządzenie rozpocznie smażenie.

### Podgrzewanie

32. Aby podgrzać jedzenie, ręcznie ustaw temperaturę na 150°C, a czas na maksymalnie 10 minut.

### Wymowowanie środków spożywczych

33. Wyjmij kosz do frytowania z urządzenia i sprawdź, czy środki spożywcze są dostatecznie usmażone. Jeśli nie, potrawa musi się dalej gotować w żądanej temperaturze i czasie.

#### Uwaga:

**W żadnym wypadku nie obracać do góry nogami koszyka do smażenia. Nadmiar tłuszczu z potraw zbiera się w koszu do smażenia pod wkładem rusztu.**

34. Dlatego środki spożywcze wyjmuje się z koszyka do smażenia przy użyciu szczypiec. Ponownie uważaj na nadmiar tłuszczu.
35. Usmażone frytki można na przykład ostrożnie wyłożyć z koszyka do smażenia na podstawionym półmisk.
36. Chcąc usmażyć kolejną porcję żywności, można od razu rozpocząć następny proces smażenia. Aby wykorzystać ciepło resztkowe, a tym samym zaoszczędzić energię, zalecamy przygotowywanie potraw w aktualnie używanym koszu do smażenia.

### Funkcja pamięci

37. Urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci. W przypadku awarii zasilania wprowadzone ustawienia są przechowywane w pamięci maksymalnie przez godzinę .

### Wyłączanie urządzenia

38. Po zakończeniu programu rozlegnie się kilkakrotnie sygnał dźwiękowy. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się napis „OFF”, po chwili wszystkie wskazania gasną i urządzenie wyłącza się.
39. Możesz również samodzielnie wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk „On/Off” przez ok. 2 sekundy. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się napis „OFF”, po chwili wszystkie wskazania gasną i urządzenie wyłącza się.
40. Wyjmij wtyczkę sieciową.
41. Dopóki urządzenie jest podłączone do sieci, cały czas pobiera niewielkie ilości niski prądu, dlatego po przygotowaniu zalecamy zawsze wyciągnąć wtyczkę z sieci.



**Uwaga: W trakcie eksploatacji i bezpośrednio po niej urządzenie i koszyki do smażenia są mocno rozgrzane – stwarza to ryzyko poparzenia! Kosze do smażenia należy dotykać wyłącznie za uchwyty.**

## CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA



**Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF i wyciągnąć wtyczkę sieciową.**

**Odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Dzieje się to szybciej, jeśli kosze do smażenia zostaną wyjęte z wkładkami rusztu.**

**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. Usuń nagromadzony tłuszcz z koszy 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 używaj ostrych ani drapiących środków czyszczących. Proszę uważać, aby woda dostała się do środka urządzenia. Dokładnie wysusz urządzenie.
4. Wyciągnij wkłady rusztu z koszy do smażenia, mocno pociągając za środkowy uchwyt. Wskazówka: Silikonowe zaślepki znajdujące się w czterech rogach wkładu rusztu nie muszą być usuwane. Służą one do ochrony powłoki kosza frytownicy i spełniają wszystkie przepisy prawne dotyczące przedmiotów mających kontakt z żywnością.
5. Kosze i ruszty frytkownicy można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. 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. W razie potrzeby kosze do smażenia można również umyć w zmywarce (górny kosz).
6. Wszystkie części wymagają dokładnego wysuszenia. Następnie włóż kosze do frytowania i wkłady rusztu z powrotem do urządzenia.
7. Pamiętaj, aby wkład rusztu wsuwać zawsze na sam dół kosza frytownicy. Tylko wówczas zachowana jest odpowiednia odległość od spirali grzejnej wewnątrz urządzenia.
8. Regularne czyszczenie znacząco przedłuża żywotność urządzenia.
9. Na koniec schować urządzenie w suchym i niezakurzonym miejscu.

**TABELA CZASÓW PRZYRZĄDZANIA**

Czasy przyrządzania 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.

Przed wyjęciem ciasta i chleba z formy należy przeprowadzić „test patyczka”: wziąć drewniany szpikuliec 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 kielbasę proszę pamiętać, aby nie dotykać kielbasy umieszczonej w koszyku. Kielbasa posmarowana śmietaną po usmażeniu będzie miała ładny brązowy kolor.

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

Żywność równomiernie rozłożona w koszu do smażenia będzie dokładnie ugotowana i przyrumieniona ze wszystkich stron. Jeśli nie jest to możliwe ze względu na wielkość potrawy, wyłącz urządzenie w połowie czasu gotowania, wyjmij kosz do smażenia, szybko potrząśnij żywnością, a następnie kontynuuj gotowanie.

Receptury, które sprawdzały się w konwencjonalnym piekarniku, nadają się oczywiście również do frytownicy na gorące powietrze. Zmniejsz temperaturę przyrządzania o ok. 10 °C i regularnie sprawdzaj postęp gotowania podczas pierwszych prób.

Jeśli żywność przewróci się na drugą stronę pod wpływem cyrkulacji powietrza, popraw ją małym szpikulcem.

Tylko w pełni ugotowane potrawy nadają się do zjedzenia.

Środki spożywcze	Ilość	Czas ok. min.	Temp. °C
<b>Potrawy z ziemniaków</b>			
Kartofle pieczone	2 szt	40–60	180
Chipsy lub paski z kartofli, wielokrotnie przemieszać	250 g	15–20	180
Krokiety mrożone	8 szt	16–20	200
Mrożone frytki ze słodkich kartofli, wielokrotnie przemieszać	500 g	15–20	200
Mrożone sajgonki, małe, przewracać na drugą stronę	6 szt	16–20	180
Mrożone frytki, grubo krojone, wielokrotnie przemieszać	500 g	35–40	180
Mrożone frytki, cienko krojone, wielokrotnie przemieszać	500 g	30–35	180
Świeże frytki, cienko krojone, dodać 1-2 łyżki stołowego oleju	500 g	40–45	180
Mrożone placki ziemniaczane	2 szt	20–22	180
<b>Ryba</b>			
Mrożone kalmary, panierowane	500 g	15–20	180
Mrożone paluszki rybne, przewracać na drugą stronę	8 szt	15–17	200
Mrożone filety rybne, panierowane	2 szt	13–15	200
Ryba, w całości, 300-400 g	1–2 szt	20–25	200
Przegrzebki	4 szt	6–10	200
<b>Warzywa</b>			
Bakłażany, krojone na pół, w oleju	1 szt	12–15	200
Warzywa z pieca, wymieszane, grubo siekane i w oleju	400 g	12–20	190
Kolby kukurydzy, w oleju	2 szt	12–18	190
<b>Owoce</b>			
Jabłka	2 szt	12–15	180
Banany w skórkach	2 szt	8–10	170
<b>Jajka</b>			
Jajka, w skorupkach, na pół twardo	1–8 szt	7	180

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Środki spożywcze	Ilość	Czas ok. min.	Temp. °C
<b>Ciasto/chleb</b>			
Jabtecznik mrożony	1 szt. (podzielić na pół)	12–15	180
Mrożone ciastka zawijane	2 szt	8–10	180
Mrożony chleb, 1 x odwrócić na drugą stronę	500 g	10–15	160
Świeży chleb	500 g	40–45	160
Świeże bułki	2–3 szt	18–20	180
Mrożone bułki	2 szt	7–9	180
Bruschetta	2 porcje	5–7	200
Grzanki, wielokrotnie przemieszać	200 g	5–8	180
Ciasto	500 g	30–35	180
<b>Mięso</b>			
Świeża kiełbasa smażona, cienko krojona, odwracać na drugą stronę	4 szt	16–18	200
Świeże skrzydełka kurczaka, odwracać na drugą stronę	500 g	25–30	180
Mrożone skrzydełka kurczaka	500 g	30–33	180
Mrożone cordon bleu	2 szt	17–20	190
Mrożone kulki mięsa z serem	6 szt	12–15	200
Kotlety mielone	2 szt	12–15	190
<b>Środki spożywcze</b>			
Udka z kurczaka	2 szt	40–50	180
Kurczak 1000 g	½	40–45	180
Pieczeń rzymska	500 g	20–30	180
Mrożone pałki z kurczaka, panierowane	4–6 szt	12–18	180
Pieczeń w skorupce	500 g	40–45 60–80	160
Kotlet jagnięcy	2 szt	20–22	200
Pieczeń z indyka, obłożona paskami boczku	500 g	40–50	160
Schab w plastrach	2 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	12–18	200

## RECEPTURY DO FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

### Kurczak z frytkownicy na gorące powietrze

1 kurczak (800 g), 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

400 g mieszanki warzywnej, np. papryka, cukinia, bakłażany, grzyby, groszek, 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, polać olejem, przemieszać i piec przez ok. 20 minut w temperaturze 200°C kilkakrotnie obracając.

### Gorące, pieczone kasztany (kasztany jadalne)

250 g kasztanów jadalnych

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

### Jabłka z borówką

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

Umyć jabłka, z góry z każdego jabłka odciąć kawałek o grubości ok. 1 cm, usunąć gniazda nasienne przy pomocy wycinaka i lekko wydrążyć jabłka. Dolny otwór jabłka zamknąć marcepanem. Ubić na pianę jajko z cukrem pudrem, dodać bułkę tartą, kasztany jadalne, migdały i dżem z borówek oraz cynamon. Napęlić 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.

## 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.
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 przyrządzania w tradycyjnych frytkownicach.	Zwiliżyć środki żywności niewielką ilością oleju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pojemnika do smażenia nie można włożyć do urządzenia.	<p>Koszyk do smażenia jest przepelniony.</p> <p>Koszyk do smażenia jest nieprawidłowo włożony.</p>	<p>Przestrzegać oznaczenia MAX na koszyku do smażenia.</p> <p>Sprawdzić, czy koszyk do smażenia jest prawidłowo zablokowany w zatrzasku.</p>
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	<p>Tłuste składniki.</p> <p>Resztki tłuszczu w pojemniku do smażenia.</p>	<p>Biały dym powstaje, gdy tłuszcz z bardzo tłustych środków spożywczych skapuje do pojemnika. Jest to normalne zjawisko.</p> <p>Należy porządnie wyczyścić pojemnik do smażenia.</p>

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

## 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenia 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.

UNOLD®

UNOLD®

UNOLD®

**Aus dem Hause**

**UNOLD**®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58685

Stand: Februar 2023/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](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)