



Heißluftfritteuse GLAS



Bedienungsanleitung

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

Modell 58695

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58695

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	16
Reinigen und Pflegen.....	19
Tipps zum Umgang mit Heißluftfritteusen...	20
Rezepte	23
Probleme lösen	24
Garantiebestimmungen	26
Entsorgung / Umweltschutz	26
Informationen für den Fachhandel.....	27
Service-Adressen	27
Bestellformular Ersatzteile.....	143

Instructions for use Model 58695

Foreword.....	28
Technical data.....	28
Explanation of symbols.....	29
For your safety.....	29
Special safety information for deep fryers...	32
Explanation of the control elements.....	33
Programs	34
Safety switch.....	35
Before first use.....	36
Operation.....	36
Cleaning and Care	40
Useful information for using air fryers.....	40
Recipes for hot-air deep fryer	43
Troubleshooting	45
Guarantee Conditions.....	47
Waste Disposal/Environmental Protection ...	47
Service	27

Notice d'utilisation modèle 58695

Avant-propos	48
Caractéristiques techniques	48
Explication des symboles.....	48
Pour votre sécurité.....	49
Consignes de sécurité particulières pour les friteuses	53
Explication de l'élément de commande.....	54
Programmes.....	55
Interrupteur de sécurité.....	56
Avant la première utilisation	56
Utilisation	57
Nettoyage et entretien.....	60
Conseils d'utilisation des friteuses à air chaud.....	61
Recettes friteuse à air chaud	64
Réparer les erreurs.....	65
Conditions de Garantie.....	66
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	66
Service	27

Gebruiksaanwijzing model 58695

Voorwoord	67
Technische gegevens.....	67
Verklaring van de symbolen.....	67
Voor uw veiligheid.....	68
Bijzondere veiligheidsaanwijzingen voor friteuses.....	72
Bedieningspaneel	72
Programma's	73
Veiligheidsschakelaar	75
Vóór het eerste gebruik.....	75
Bedienen	76
Reiniging en onderhoud	78
Tips voor de omgang met heteluchtfriteuses.....	79
Recepten voor de heteluchtfriteuse.....	82
Storingen verhelpen	83
Garantievoorwaarden	84
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	84
Service	27

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58695

Premessa	85
Dati tecnici	85
Significato dei simboli	85
Per la vostra sicurezza	86
Avvertenze di sicurezza particolari per le friggitrici	90
Pannello di controllo	90
Programmi	91
Interruttore di sicurezza	93
Preparazione al primo utilizzo	93
Uso dell'apparecchio.....	94
Cura e pulizia.....	97
Consigli per l'uso delle friggitrici ad aria calda	97
Ricette per la friggitrice ad aria calda	100
Risoluzione dei problemi	101
Norme di garanzia.....	103
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	103
Service	27

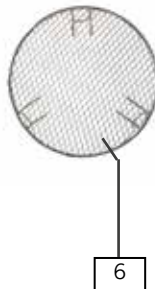
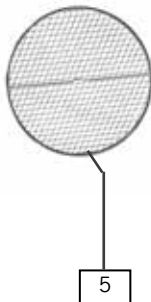
Manual de Instrucciones modelo 58695

Prólogo	104
Datos técnicos.....	104
Explicación de los símbolos	104
Para su seguridad	105
Indicaciones especiales de seguridad para freidoras	109
Explicación del elemento de mando.....	110
Programas.....	111
Interruptor de seguridad	112
Antes del primer uso	112
Manejo	113
Limpieza y cuidado	116
Consejos para el manejo de freidoras de aire caliente	117
Recetas para la freidora de aire caliente.....	120
Eliminación de fallos	121
Condiciones de Garantía.....	122
Disposición/ Protección del medio ambiente	122
Service	27

Instrukcja obsługi modelu 58695

Przedmowa	123
Dane techniczne	123
Objaśnienie symboli	123
Dla własnego bezpieczeństwa.....	124
Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące frytkownicy.....	128
Objaśnienie elementu obsługi	129
Programy	130
Wyłącznik bezpieczeństwa	131
Przed pierwszym użyciem	131
Obsługa	132
Czyszczenie i pielęgnacja	135
Porady dotyczące obsługi frytkownicy na gorące powietrze	136
Receptury do frytkownicy na gorącepowietrze.....	139
Usuwanie usterek	140
Warunki gwarancji.....	142
Utylizacja / ochrona środowiska.....	142
Service	27

EINZELTEILE



D Ab Seite 6

- 1 Bedienfeld mit Display
- 2 Lufteinlass
- 3 Glasbehälter
- 4 Griff
- 5 Flachgrillrost
- 6 Hochgrillrost
- 7 Silikonmatte zur Ablage des heißen Behälters

GB Page 28

- 1 Control panel with display
- 2 Air inlet
- 3 Glass basket
- 4 Handle
- 5 Low grate
- 6 High grate
- 7 Silicone mat for the hot basket

F Page 48

- 1 Boutons de commande avec écran
- 2 Entrée de l'air
- 3 Récipient en verre
- 4 Poignée
- 5 Grille de cuisson plate
- 6 Grille de cuisson haute T
- 7 tapis en silicone pour déposer le récipient chaud

NL Pagina 67

- 1 Besturingspaneel met display
- 2 Luchtaanzuigopening
- 3 Glazen bak
- 4 Handvat
- 5 Plat grillrooster
- 6 Hoog grillrooster
- 7 Siliconen mat als onderlegger voor de hete bak

I Pagina 85

- 1 Pannello di controllo con display
- 2 Ingresso aria
- 3 Recipiente in vetro
- 4 Maniglia
- 5 Griglia piatta
- 6 Griglia alta
- 7 Tappetino in silicone per appoggiare il recipiente caldo

E Página 104

- 1 Panel de mando con pantalla
- 2 Entrada de aire
- 3 Recipiente de cristal
- 4 Asa
- 5 Parrilla plana
- 6 Parrilla alta
- 7 Alfombrilla de silicona para depositar el recipiente caliente

PL Strany 123

- 1 Panel sterowania z wyświetlaczem
- 2 Wlot powietrza
- 3 Szklany pojemnik
- 4 Rączka
- 5 Płaski ruszt grillowy
- 6 Wysoki ruszt grillowy
- 7 Mata silikonowa do odkładania gorącego pojemnika

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58695

VORWORT

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

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät benutzt, 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:	1.200–1.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Fassungs- vermögen:	ca. 800 g TK-Pommes frites Glasbehälter ca. 3,5 Liter
Maße (B/T/H):	ca. 24 x 29,8 x 29,3 cm
Gewicht:	ca. 4 kg
Kabellänge:	ca. 100 cm
Material:	Kunststoff/Glas
Ausstattung:	Frittierkorb aus Glas, 10 Automatikprogramme, Temperatureinstellung von 65–200°C, Timer für 1–60 Minuten, Abschaltautomatik, Sicherheitsabschaltung, Antirutschfüße, BPA-frei
Zubehör:	Bedienungssanleitung, Rezeptheft, Silikonmatte, 2 Grillroste
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 darf nicht von Kindern sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, außer wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. 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.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
6. **VORSICHT** - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.

7. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen, in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
8. 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

9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose gesteckt wird und nicht wackelt, um Kurzschlüsse oder andere Gefahren zu vermeiden.
11. Ziehen Sie immer am Stecker, nie an der Zuleitung, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
12. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
13. Tauchen Sie das Gerät sowie seine Einzelteile, die Zuleitung oder den Stecker keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
14. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
15. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
16. 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.
17. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder einen nassen Untergrund.
 18. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
 19. Benutzen Sie die Fritteuse stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
 20. Achten Sie auf ausreichenden Abstand (mindestens 30 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. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Glasbehälter mit Grillrost, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
 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. Verwenden Sie zum Aufbewahren der Zuleitung die Kabelaufbewahrung.
 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 Glasbehälter mit Grillrost 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 Glasbehälters 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. Betreiben Sie die Fritteuse niemals in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder in der Nähe (d.h. auf oder neben) Wärmequellen.
34. Diese Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Daher keinesfalls festes oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben – Brandgefahr!
35. 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!
36. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.
37. Halten Sie das Gerät mit beiden Händen fest, wenn Sie es verschieben.
38. Lagern Sie aus hygienischen Gründen niemals Lebensmittel über Nacht in der Fritteuse.
39. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
40. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
41. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
42. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Glasbehälter und der Grillrost, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
43. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.



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

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



Achtung! Das Gerät und seine Einzelteile, insbesondere der Glasbehälter, 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.

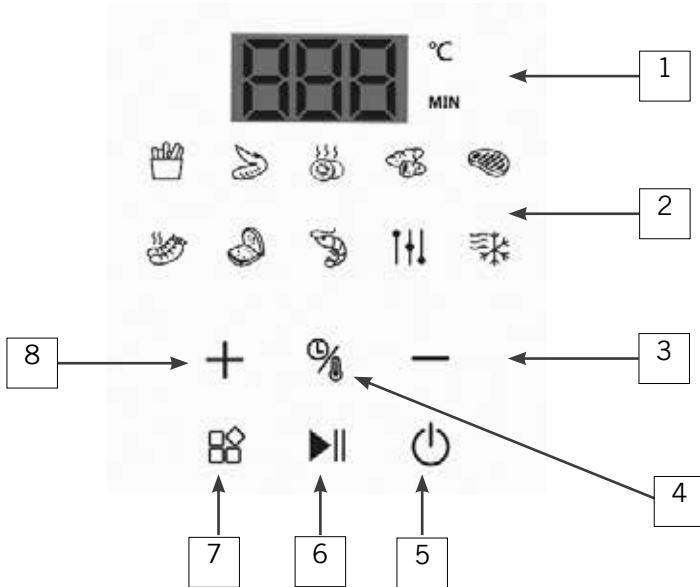
BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR FRITTEUSEN



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

**Display**

- 1 Zeigt abwechselnd die aktuell eingestellte Laufzeit in Minuten und Sekunden sowie die Temperatur an.

Programme

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

Taste –

- 3 Laufzeit oder Temperatur verringern

Taste Zeit/Temperatur

- 4 Laufzeit und Temperatur nach eigenen Wünschen einstellen

Taste EIN/AUS

- 5 Schaltet das Gerät ein oder aus

Taste Start/Pause

- 6 Starten oder Pausieren des ausgewählten Programmes

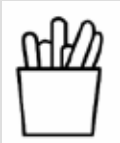
Taste Funktion

- 7 Zur Auswahl der der Programme

Taste +

- 8 Laufzeit oder Temperatur erhöhen

PROGRAMME

Programm	Symbol	Temp. C° vorein- gestellt	Temp °C einstellbar	Min. vorein- gestellt	Min. einstellbar
Pommes frites		180	65–200	12	1–60
Chicken Wings		200	65–200	12	1–60
Dörren		65	65–80	480	480–720
Kartof- feln		200	65–200	35	1–60
Steak		200	65–200	14	1–60
Würst- chen		180	65–200	10	1–60

DE

EN

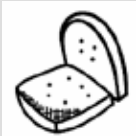
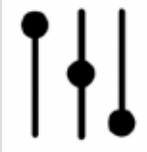
FR

NL

IT

ES

PL

Programm	Symbol	Temp. C° vorein- gestellt	Temp °C einstellbar	Min. vorein- gestellt	Min. einstellbar
Brot		180	65–200	5	1–60
Shrimps		160	65–200	10	1–60
DIY/Ei- genpro- gramm		200	65–200	30	1–60
Auftauen		65	65–200	10	1–60

SICHERHEITSSCHALTER

1. Im Gerät befindet sich ein Sicherheitsschalter, der ein Einschalten bei nicht korrekt eingesetztem Glasbehälter verhindert.
2. Wenn Sie den Glasbehälter während des Betriebs des Gerätes herausziehen, schaltet sich das Gerät automatisch aus und startet wieder, sobald der Glasbehälter wiedereingesetzt wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht jedoch das Typenschild oder die Seriennummer!). Entfernen Sie auch die Schutzfolie auf dem Display an der Oberseite des Gerätes. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie bei Bedarf das Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.

2. Unser 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. Reinigen Sie das Gehäuse von außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
5. Glasbehälter und Grillroste mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
6. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen. Halten Sie mindestens 30 cm Abstand zu anderen Gegenständen, Wänden usw.
7. Vor dem ersten Gebrauch sollte das Gerät ohne eingefüllte Lebensmittel für ca. 10 Minuten aufgeheizt werden. So werden eventuelle Herstellungsrückstände beseitigt. Gehen Sie dafür wie folgt vor:
8. Schieben Sie den Glasbehälter in die Öffnung des Gerätes
9. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ 50Hz/60Hz)
10. Es ertönt ein Signalton, alle Symbole im Display leuchten kurz auf und erlöschen dann wieder. Anschließend leuchtet nur die Taste „EIN/AUS“ durchgehend.
11. Drücken Sie einmal auf die Taste „Funktion“ und anschließend auf die Taste „Start/Pause“. Das Programm „Pommes frites“ läuft, das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und Restlaufzeit an, der Lüfter des Gerätes läuft und Sie können durch den Glasbehälter das Aufleuchten der Heizung sehen.
12. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein dreimaliger Signalton und im Display wird „Off“ angezeigt. Drücken Sie auf die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät auszuschalten.
13. Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen, die unbedenklich ist.

BEDIENEN

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

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

Vorbereiten

1. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.
2. Setzen Sie den gewünschten Grillrost in den Glasbehälter.
3. Sie haben zwei verschiedenen Grillroste zur Auswahl:
 - Flachgrillrost
 - Hochgrillrost
4. Achten Sie dabei darauf, dass die drei Füßchen des Hochgrillrostes nach unten zeigen müssen, wenn Sie diesen in den Glasbehälter legen. Der Flachgrillrost hat mittig eine Stütze, die ebenfalls nach unten zeigen muss. Die Grillroste müssen gerade in den Behälter eingesetzt werden, um gute Frittiererergebnisse zu erzielen. Bei Bedarf können Sie auch zunächst den Flachgrillrost und dann darauf den Hochgrillrost einlegen, um so auf zwei Ebenen zu garen. Um ein Verbrennen der oberen Lebensmittel zu vermeiden, prüfen Sie den Garfortschritt regelmäßig.
5. Geben Sie nun die Lebensmittel auf den Grillrost. Achten Sie darauf, den Glasbehälter nicht zu überfüllen. So erreichen Sie ein optimales Frittiererergebnis.
6. Schieben Sie den Glasbehälter in die Öffnung des Gerätes, bis der Glasbehälter richtig eingerastet ist. Wenn der Glasbehälter nicht richtig eingesetzt ist, lässt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht einschalten.
7. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~ 50Hz/60Hz).
8. Es ertönt ein Signalton, alle Symbole im Display leuchten kurz auf und erlöschen dann wieder. Anschließend leuchtet nur die Taste „EIN/AUS“ durchgehend. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by-Modus.
9. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät einzuschalten.

Programm auswählen

10. Wählen Sie nun das gewünschte Programm aus, indem Sie die Taste „Funktion“ drücken, bis das Symbol für das gewünschte Programm blinkt.
11. Möchten Sie die voreingestellte Laufzeit und Temperatur des gewählten Programmes verändern, drücken Sie nun einmal die Taste „Zeit/Temperatur“, um die Zeit zu ändern, bzw. noch einmal, um die Temperatur zu ändern. Nehmen Sie die Einstellungen über die Tasten „+“ und „-“ vor. Die jeweils möglichen Einstellungen können Sie der Tabelle auf Seite 13 entnehmen. Möchten Sie während des Betriebs die Laufzeit oder Temperatur anpassen, ist dies während des gesamten Programmablaufs möglich.
12. Hinweis: Wenn Sie ca. 3 Sekunden lang keine Eingabe vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück, die bisherigen Einstellungen bleiben jedoch erhalten. Es wird die eingestellte Temperatur angezeigt und das ausgewählte Programm blinkt.
13. 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 Glasbehälter geben.
14. Drücken Sie, sobald die das gewünschte Programm ausgewählt haben, die Taste „Start/Pause“.
15. Das gewählte Programm läuft, das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und Restlaufzeit an, der Lüfter des Gerätes läuft und Sie können durch den Glasbehälter das Aufleuchten der Heizung sehen. Die Restlaufzeit läuft rückwärts, um die noch verbleibende Garzeit anzuzeigen.
16. Hinweis: Mit einem Druck auf die Taste „Start/Pause“ können Sie das Programm jederzeit unterbrechen, nicht jedoch vollständig abbrechen. Hierzu müssen Sie das Gerät komplett an der Taste „EIN/AUS“ ausschalten.

Weiterer Programmablauf

17. Je nach Lebensmittel kann es erforderlich sein, die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit im Glasbehälter zu schütteln (z. B. Pommes frites) oder zu wenden (z. B. Steaks), um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
18. Ziehen Sie hierfür den Glasbehälter am Griff aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich aus, die Restlaufzeit bleibt stehen. Schütteln Sie die Zutaten vorsichtig im Glasbehälter. Bei großen Füllmengen muss dieser Vorgang mehrmals durchgeführt werden. Tipp: Lassen Sie den Glasbehälter nicht zu

lange außerhalb des Gerätes, um ein zu starkes Abkühlen des Gerätes zu vermeiden. **Vorsicht – es kann Fett herumspritzen, Verbrennungsgefahr!**

19. Setzen Sie den Glasbehälter wieder in das Gerät ein. Sobald der Glasbehälter wieder eingesetzt ist, wird die Zubereitung fortgesetzt.
20. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein dreimaliger Signalton und das Gerät schaltet sich aus. Hinweis: Der Lüfter im Gerät läuft noch einige Zeit weiter.

Frittieren mit dem Eigenprogramm

21. Drücken Sie die Taste „Funktion“ so lange, bis das Symbol für das Eigenprogramm aufleuchtet.
22. Drücken Sie nun einmal auf die Taste „Zeit/Temperatur“ und wählen Sie über „+“ und „–“ die gewünschte Zeit. Drücken Sie anschließend erneut auf die Taste „Zeit/Temperatur“ und wählen Sie über „+“ und „–“ die gewünschte Temperatur. Sie können die Zeit zwischen 1 und 60 Minuten in Schritten von einer Minute und die Temperatur zwischen 65 und 200 °C in Schritten von 5 °C einstellen. Möchten Sie während des Betriebs die Laufzeit oder Temperatur anpassen, ist dies während des gesamten Programmablaufs möglich.
23. Hinweis: Wenn Sie ca. 3 Sekunden lang keine Eingabe vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück, die bisherigen Einstellungen bleiben jedoch erhalten. Es wird die eingestellte Temperatur angezeigt, und das ausgewählte Programm blinkt.
24. Drücken Sie abschließend die Taste „Start/Pause“ und das Gerät beginnt mit dem Frittieren.

Lebensmittel entnehmen

25. Entnehmen Sie den Glasbehälter und prüfen Sie, ob die Lebensmittel den gewünschten Frittiergrad erreicht haben. Falls nicht, können Sie den Frittiervorgang einfach fortsetzen, indem Sie den Glasbehälter wieder in das Gerät einsetzen und über die Laufzeit noch einige Minuten einstellen.
26. **Achtung: Drehen Sie den Glasbehälter keinesfalls komplett um. Im Glasbehälter sammelt sich ggf. überschüssiges Fett der Lebensmittel – Verbrennungsgefahr!**
27. Entnehmen Sie daher die Lebensmittel mit einer Zange aus dem Glasbehälter. Achten Sie auch hier auf überschüssiges Fett.
28. **Achtung: Stellen Sie den Glasbehälter nie direkt auf hitzeempfindliche Oberflächen, sondern stellen Sie ihn auf die mitgelieferte hitzebeständige Silikonmatte, oder andere hitzebeständige Unterlagen.**

29. Möchten Sie weitere Lebensmittel frittieren, können Sie den Frittiervorgang sofort wieder starten.

Gerät ausschalten

30. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, drücken Sie die Taste „EIN/AUS“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
31. Solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, hat das Gerät eine geringe Stromaufnahme, weshalb wir dazu raten, immer den Netzstecker nach der Zubereitung zu ziehen.
32. Wenn Sie bei noch heißem Gerät den Netzstecker wieder einstecken, zeigt das Display nochmals „Off“ an und der Lüfter im Gerät läuft, bis das Gerät heruntergekühlt ist. Danach schaltet sich der Lüfter ab und das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.



Achtung: Das Gerät und insbesondere der Glasbehälter mit Grillrost sind während und nach dem Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie den Glasbehälter nur am Griff.

REINIGEN UND PFLEGEN



Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen das Gerät an der Taste „EIN/AUS“ ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Das Gehäuse und den Glasbehälter vollständig abkühlen lassen. Dies geht schneller, wenn Sie den Glasbehälter entnehmen und auf die Silikonmatte stellen.

Schütten Sie ggf. angesammeltes Fett aus dem Glasbehälter.

1. Das Gehäuse darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Kontakt kommen.
2. Schütten Sie ggf. angesammeltes Fett aus dem Glasbehälter.
3. Wischen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel oder einem fettlösenden Reinigungsmittel aus und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab.
4. Glasbehälter und Grillroste können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben

Sie etwas warmes Spülwasser in den Glasbehälter und lassen Sie es ca. 10 Minuten einweichen.

5. Danach Wasser abgießen und wie beschrieben reinigen.
6. Die Grillroste können bei Bedarf auch in der Spülmaschine mit einem schonenden Reinigungsprogramm gereinigt werden.
7. Alle Teile gründlich abtrocknen. Danach Glasbehälter und Grillrost wieder in das Gerät einsetzen.
8. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
9. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

TIPPS ZUM UMFANG 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, können dünn mit Öl bestrichen bzw. besprüht werden, z. B. frische Pommes frites. Gemüse ebenso dünn ölen. Achtung, nehmen Sie dies niemals direkt im Gerät vor. Lebensmittel immer nur mit ausreichend Abstand zur Fritteuse ölen. **Sprühen Sie niemals Öl in das heiße Gerät - Brandgefahr!**

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 Glasbehälter 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 Glasbehälter, 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 Glasbehälter, 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 durchgegarnte Lebensmittel.

Lebensmittel	Menge	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
Kartoffelspeisen			
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 aus rohen Kartoffeln, dünn, mit 1–2 EL Öl mischen	500 g	40–45	180
TK-Rösti	2 Stück	20–22	180
Fisch			
TK-Calamares, paniert	500 g	15–20	180
TK-Fischstäbchen, wenden	8 Stück	15–17	200
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
Gemüse			
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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Lebensmittel	Menge	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
Obst			
Äpfel	2 Stück	12–15	180
Bananen in Schale	2 Stück	8–10	170
Eier			
Eier, in Schale, mittelhart	1–8 Stück	7–10	180
Kuchen/Brot			
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, in kleiner Napfkuchenform	500 g	30–35	180
Fleisch			
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
TK-Cordon Bleu	2 Stück	17–20	190
TK-Fleischbällchen mit Käse	6 Stück	12–15	200
Fleischküchle	2 Stück	12–15	190
Hähnchenschlegel	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

Lebensmittel	Menge	Zeit. ca. Min.	Temp. °C
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, halbieren. Aus Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver eine Marinade herstellen und das Hähnchen von allen Seiten mit der Marinade einstreichen.

Hähnchen in den Glasbehälter auf den Grillrost legen und bei 180 Grad ca. 40–60 Minuten braten, je nach Größe des Hähnchens, dabei regelmäßig wenden.

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

Heiße, gebratene Maroni

250 g Maroni

Maroni ca. 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Die Schale auf einer Seite kreuzweise einritzen. In den Glasbehälter auf den Grillrost 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 Glasbehälter auf den Grillrost setzen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

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

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 Glasbehälter
	Temperatur zu niedrig	Wählen Sie eine höhere Temperatur
	Zubereitungszeit zu kurz	Wählen Sie eine längere Zubereitungszeit

Problem	Ursache	Lösung
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 Glasbehälter lässt sich nicht in das Gerät einsetzen	Der Glasbehälter ist zu voll Der Glasbehälter ist nicht richtig eingesetzt	Beachten Sie die MAX-Markierung am Glasbehälter Prüfen Sie, ob der Glasbehälter richtig eingerastet ist.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät	Fettige Zutaten Fettrückstände im Glasbehälter	Bei sehr fetthaltigen Lebensmitteln tropft Fett in den Glasbehälter, sodass weißer Rauch entsteht. Dies ist normal. Reinigen Sie den Glasbehälter gründlich.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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, auf 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 Rucksendeschein 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher 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.



SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

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
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rucksendeschein 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
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Fritteusen 58695 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



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

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

Hockenheim, 1.6.2023

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58695**FOREWORD**

Thank you for choosing a quality product from Unold! Please read these operating instructions carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all the functions of your new air fryer (hereinafter also “appliance”).

Please ensure that all individuals 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 questions that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our Customer Service department or your retailer.

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

TECHNICAL DATA

Power:	1,200–1,400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Capacity:	approx. 800 g chips, glass basket approx. 3.5 litres
Dimensions:	approx. 24 x 29.8 x 29.3 cm (W/D/H)
Weight:	approx. 4 kg
Cord length:	approx. 100 cm
Housing:	Plastic/glass
Features:	Glass frying basket, 10 automatic programs, temperature setting 65–200 °C, timer 1–60 minutes, automatic shut-off, safety shut-off, anti-slip feet, bpa-free
Accessories:	Operating instructions, recipe booklet, silicone mat, 2 grates
Features, technology, colours, and design are 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 may not be used by children or by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. This appliance can be used by children aged 8 or above or by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
3. Children must not be allowed to play with the appliance.
4. Children aged 8 or above may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
5. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children under the age of 8.
6. **CAUTION** – Parts of this product can become very hot, resulting in burns! Special caution is required, if the appliance is operated in the presence of children or other vulnerable individuals.
7. Only use the appliance for the purposes described in this instruction manual.
8. Regularly check the appliance, the power cable and the plug for wear and damage. If the power cable or other

parts are damaged, return the appliance or the cable to our Customer Service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and will void the warranty.

Installation and operation

9. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.
10. To prevent short circuits or other hazards, make sure that the plug is correctly inserted in the power socket and is not loose.
11. To unplug the appliance from the power socket, always hold the plug and never pull on the power cable.
12. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
13. Never immerse the appliance or its components, the power cable or the plug in water or other liquids.
14. Do not clean the power cable in a dishwasher.
15. Never touch the appliance or the cable with wet hands.
16. The appliance is designed for domestic use only, or for use in similar facilities, e.g.
 - kitchenettes in offices, shops or other workplaces,
 - farms,
 - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
17. Never place the appliance on a hot or wet surface or on a metal tray.
18. Do not place the appliance or the cable close to naked flames.
19. Always use the fryer on an uncluttered, level and heat-resistant surface.
20. Make sure there is sufficient distance (at least 30 cm) to walls or other objects.
21. Do not place any objects on the appliance.
22. Never operate the appliance near flammable materials such as curtains, etc.

23. Make sure that the ventilation slots are unobstructed when the appliance is in use.
24. To avoid damage to the appliance, never use the fryer without the glass basket and grate.
25. Do not allow the power cable to hang from the worktop, as this could result in accidents, for example if pulled on by small children.
26. To prevent damage to the power cable, never wrap the power cable around the appliance. Use the storage compartment for stowing the power cable.
27. Make sure that the power cable is not in contact with hot parts of the appliance.
28. Use the fryer only indoors.
29. Place food in the glass basket with the grate, and never directly in the fryer – danger of fire!
30. 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.
31. Watch out for escaping hot air when removing the glass basket – danger of burns!
32. Caution: While the appliance is in operation, hot steam escapes from the ventilation slots – danger of burns! Maintain a safe distance from the ventilation slots.
33. Never operate the fryer around flammable liquids, or near (on or next to) heat sources.
34. This air fryer operates with hot air. Therefore, never put solid or liquid fat in the fryer – danger of fire!
35. Should the appliance catch fire, immediately pull the plug from the power socket! Never use water for extinguishing. Instead, smother the flames with damp cloths!
36. Do not move the appliance as long as it is hot. Otherwise, there is a danger of injury.
37. Hold the appliance firmly with both hands to move it.

38. For hygienic reasons, never leave food in the fryer overnight.
39. Do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand, as this might cause damage to the appliance.
40. Unplug the appliance from the power socket and allow it to cool completely after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended while it is connected to the power socket.
41. Clean the appliance after every use.
42. All parts, especially the removable glass basket and the grate, must be completely dried before being assembled.
43. 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 components, especially the glass basket, 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.

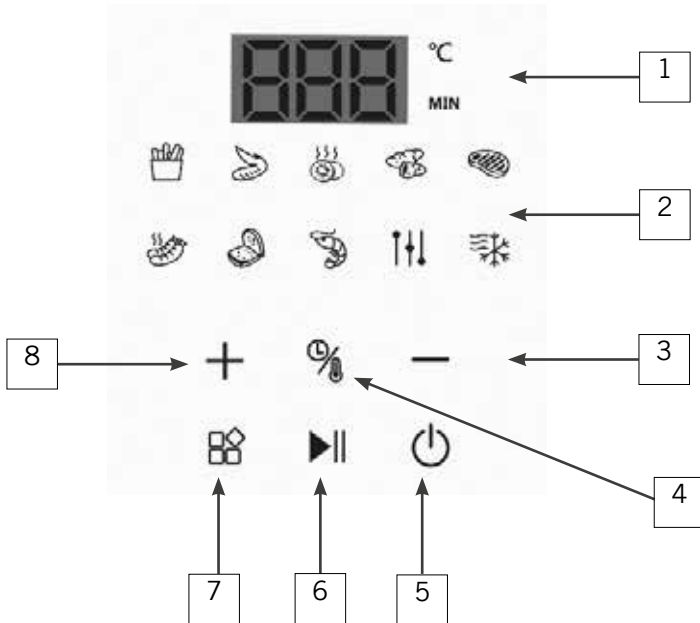
SPECIAL SAFETY INFORMATION FOR DEEP FRYERS



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.

EXPLANATION OF THE CONTROL ELEMENTS



Display

- 1 Indicates in alternation the current operating time in minutes and seconds, as well as the temperature.

Programs

- 2 Refer to the section below for additional information on the individual icons and programs

"-" button

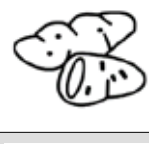
- 3 To reduce time or temperature

"Time/Temperature" button

- 4 Adjust runtime and temperature to your preferred setting

- 5 **“ON/OFF” button**
Switches the appliance on or off
- 6 **“Start/Pause” button**
Starts or pauses the selected program
- 7 **“Function” button**
To select the program
- 8 **“+” button**
To increase time or temperature

PROGRAMS

Program	Icon	Temp. °C preset	Temp °C variable	Min.	Min. variable
Chips		180	65–200	12	1–60
Chicken wings		200	65–200	12	1–60
Drying		65	65–80	480	480–720
Potatoes		200	65–200	35	1–60
Steak		200	65–200	14	1–60

Program	Icon	Temp. °C preset	Temp °C variable	Min.	Min. variable
Sausages		180	65–200	10	1–60
Bread		180	65–200	5	1–60
Shrimps		160	65–200	10	1–60
DIY		200	65–200	30	1–60
Thawing		65	65–200	10	1–60

SAFETY SWITCH

1. The appliance contains a safety switch to prevent it from being switched on if the glass basket has been inserted incorrectly.
2. If you pull out the glass basket during operation, the appliance automatically switches off, and restarts again as soon as the glass basket has been reinserted.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (but not the type plate or the serial number!). Also remove the protective foil on the display at the top of the appliance. Keep packaging materials away from children – risk of suffocation! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Our 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 outside of the appliance with a damp cloth.
5. Clean the glass basket and grates with warm soapy water and dry thoroughly.
6. Set the housing on a level, stable and heat-resistant surface. Keep a distance of at least 30 cm from other objects, walls, etc.
7. Before using the appliance for the first time, heat for about 10 minutes without food. This will eliminate any residue from the production process. Proceed as follows to do so:
 8. Push the glass basket into the opening in the appliance.
 9. Plug the appliance into a power socket (220–240 V~, 50/60 Hz).
 10. A beep sounds, all icons on the display light up briefly and then go out again. Afterwards, only the “ON/OFF” button is illuminated.
 11. Press the “Function” button once, and then press “Start/Pause”. The “Chips” program starts, the display shows the temperature setting and remaining time, the fan is running, and you can see the illuminated heating element through the glass basket.
 12. After the set time elapses, three beeps sound and the display shows “Off”. Press the “ON/OFF” button to switch the appliance off.
 13. Note: The first time you use the appliance, it may smoke a little, which is normal.

OPERATION

Note: For health reasons, we recommend frying food only until it takes on a golden-brown colour. This keeps the formation of potentially harmful acrylamide low.

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

Preparation

1. Before using the appliance, prepare it as described in the section “Before first use”.
2. Place the desired grate in the glass basket.
3. Two grates are available to choose from:
 - Low grate
 - High grate
4. Note that the three feet of the high grate must point downward when you place the grate in the glass basket. The low grate has a support in the middle, which likewise must point downward. When inserted in the basket, the grates must be straight to ensure good frying results. If desired, you can first insert the low grate and then place the high grate on top to cook on two levels. Check the food on top regularly to keep it from burning.
5. Now put the food on the grate. Be careful not to overfill the glass basket. This will ensure optimal frying results.
6. Push the glass basket into the opening of the appliance until the glass basket is locked in place. If the glass basket is not inserted properly, the appliance cannot be switched on for safety reasons.
7. Plug the appliance into a power socket (220–240 V~, 50/60 Hz).
8. A beep sounds, all icons on the display light up briefly and then go out again. Afterwards, only the “ON/OFF” button is illuminated. The appliance is now in standby mode.
9. Press the “ON/OFF” button to switch the appliance on.

Select program

10. Now select the desired program by pressing the “Function” button until the icon for the desired program flashes.
11. If you wish to change the preset time and temperature of the selected program, now press the “Time/Temperature” button once to change the time; press it again to change the temperature. Use the “+” and “–” buttons to make the changes. The possible settings are listed in the table on page 34. If you wish to adjust the time or temperature during operation, this is possible at any time while the program is running.
12. Note: If you do not press any buttons within about 3 seconds, the appliance automatically switches to standby mode, and the previous settings are retained. The set temperature is displayed and the selected program flashes.

13. If the appliance is cold, you must add about 5 minutes to the desired cooking time to let the appliance heat up. Tip: You can also pre-heat the appliance for 5 minutes without food and then add the ingredients to the glass basket.
14. Press the “Start/Pause” button once you have selected the desired program.
15. The selected program starts, the display shows the temperature setting and remaining time, the fan is running, and you can see the illuminated heating element through the glass basket. The remaining runtime is counted down to indicate the remaining cooking time.
16. Note: You can interrupt the program at any time by pressing the “Start/Pause” button, without discontinuing the program. To do this, you must press the “ON/OFF” button to switch the appliance off completely.

Continuation of program

17. To achieve better results, it may be necessary to shake (e.g. chips) or turn (e.g. steaks) the ingredients in the glass basket halfway through the cooking time.
18. To do so, use the handle to pull the glass basket out of the appliance. The appliance switches off, and the time pauses. Gently shake the ingredients in the glass basket. When cooking larger quantities, this process must be repeated several times. Tip: To prevent the appliance from cooling down too much, do not leave the glass basket out of the appliance for too long. **Caution – hot grease may splatter, causing burns!**
19. Push the glass basket back into the appliance. As soon as the glass basket is returned to the appliance, frying continues.
20. When the timer setting expires, three beeps sound and the appliance switches off. Note: The fan in the appliance will continue to run for a while.

Frying with the user-defined program

21. Press and hold the “Function” button until the icon for the user-defined program appears.
22. Now press the “Time/Temperature” button once, then select the desired time using the “+” and “–” buttons. Then press the “Time/Temperature” button again, and select the desired temperature using the “+” and “–” buttons. You can set the time between 1 and 60 minutes in increments of one minute, and the temperature between 65 and 200 °C in increments of 5 °C. If you wish to adjust the time or temperature during operation, this is possible at any time while the program is running.

23. Note: If you do not press any buttons within about 3 seconds, the appliance automatically switches to standby mode, and the previous settings are retained. The set temperature is displayed and the selected program flashes.
24. Finish by pressing the “Start/Pause” button; the appliance will start frying.

Removal of food

25. Remove the glass basket and check whether the food is cooked as desired. If not, you can continue frying by returning the glass basket to the appliance and setting the timer for a few more minutes.
26. **Caution: Never turn the glass basket completely upside down. Any excess grease from the food collects in the glass basket – danger of burns!**
27. Therefore, use tongs to remove the food from the glass basket. Pay attention to excess grease again.
28. Caution: Never place the glass basket directly on heat-sensitive surfaces; always use the silicone mat which is included, or other heat-resistant pad.
29. If you wish to fry more food, you can start the frying process again right away.

Switching off the appliance

30. When you have finished cooking, press the “ON/OFF” button and unplug the appliance from the power socket.
31. As long as it is connected to the power supply, the appliance will consume a small amount of electricity; we therefore recommend that you always disconnect the power plug when cooking is complete.
32. If you plug in the appliance again while it is still hot, the display will show “Off” and the fan in the appliance will run until the appliance has cooled down. When the fan stops, the appliance is in standby mode.



Caution: During and after use, the appliance, and especially the glass basket and grate, are very hot – danger of burns! Touch only the handle of the glass basket.

CLEANING AND CARE

After use and before cleaning, press “ON/OFF” to switch off the appliance, then unplug it from the power socket.

Allow the housing and the glass basket to cool down completely. To shorten the time needed for cooling, remove the glass basket and place it on the silicone mat.

Pour out any grease that has collected in the glass basket.

1. The housing must never be immersed in water or come into contact with water.
2. Pour out any grease that has collected in the glass basket.
3. Wipe the inside and the outside of the housing with a damp cloth and some washing-up liquid – or use a grease cleaner – then wipe the surfaces clean, using a damp cloth moistened with clean water. Do not use harsh or abrasive cleaners. Ensure that there is no water ingress. After cleaning, thoroughly dry the housing.
4. The glass basket and grates can be cleaned in warm water with mild washing-up liquid. To remove stubborn residue, put some warm washing-up liquid in the glass basket and allow to soak for about 10 minutes.
5. Then pour off the water and clean as described above.
6. The grates can also be cleaned in the dishwasher, using a gentle program.
7. Dry all parts thoroughly. Afterwards, return the glass basket and grate to the appliance.
8. Regular cleaning will prolong the life of the appliance substantially.
9. When not in use, store the appliance in a dry, dustproof place.

USEFUL INFORMATION FOR USING AIR FRYERS

Cooking times depend on the size, thickness, and quality of the food, as well as the material of the baking tin.

Starchy foods that have not been pre-baked, such as fresh chips, can be brushed or sprayed with a thin coat of oil. This likewise applies to vegetables. Caution – never do this directly in the appliance. Always maintain a sufficient distance to the fryer when applying oil to food. Never spray oil into the appliance – danger of fire!

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. To heat half-baked rolls or frozen rolls, first spray them lightly with water. 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 glass basket. Coating the sausages with cream will give them a nice brown colour. All of our cooking times are approximate and can be adjusted to suit your personal taste. The same applies to the cooking temperatures.

Distribute the food evenly in the glass basket to ensure that it cooks and browns evenly. If this is not possible due to the size of the food, switch off the appliance after half the cooking time has elapsed and remove the glass basket, shake the food briefly and then continue cooking. Recipes that work well in a conventional oven are, of course, also suitable for the air fryer. Reduce the cooking temperature by about 10 °C and check the food regularly during the first few attempts.

If the circulating air causes whirling of the food, you can fasten it with a small skewer. Consume only food that is fully cooked.

Food	Quantity	Approx. time min.	Temp. °C
Potato dishes			
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

Food	Quantity	Approx. time min.	Temp. °C
Fish			
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
Vegetables			
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
Fruit			
Apples	2	12–15	180
Bananas in the peel	2	8–10	170
Eggs			
Eggs, in shell, medium-hard	1–8	7–10	180
Cake/bread			
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, in 22 cm ring mould	500 g	30–35	180

Food	Quantity	Approx. time min.	Temp. °C
Meat			
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
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 chips

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Problem	Cause	Remedy
White smoke is escaping from the appliance	The fry basket is overfull The fry basket is not inserted correctly	Observe the MAX mark on the fry basket Check whether the fry basket is correctly locked into position.

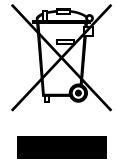
GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



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

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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58695**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 :	1 200~ 1 400 watts, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Contenance :	env. 800 g de frites surgelées, récipient en verre env. 3,5 litres
Dimensions :	env. 24 x 29,8 x 29,3 cm
Poids :	env. 4 kg
Longueur de câble :	env. 100 cm
Carcasse :	plastique/verre
Équipement :	Panier à friture en verre, 10 programmes automatiques, réglage de la température de 65 °C à 200 °C, minuterie de 1 à 60 minutes, coupure automatique, coupure de sécurité, pieds antidérapants
Accessoires :	Notice d'utilisation, cahier de recettes, tapis en silicone, 2 grilles de cuisson
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 ne doit pas être utilisé par des enfants ni des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes sauf si 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. 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.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. 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.
5. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. 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.
7. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu et décrit dans cette notice d'utilisation.
8. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise mâle de l'appareil 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

9. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
10. Vérifiez que la prise mâle de l'appareil est correctement insérée dans la prise femelle et qu'elle ne vacille pas pour éviter les courts-circuits ou autres dangers.
11. Ne tirez jamais sur la prise mâle de l'appareil, ni sur le câble d'alimentation, lorsque vous débranchez la prise mâle de l'appareil de la prise de courant.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
13. Ne plongez pas l'appareil ni ses composants, ni le câble d'alimentation ou la prise de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
14. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.
15. Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
16. 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.
17. 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.

18. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
19. Utilisez toujours la friteuse sur une surface dégagée, plane et insensible à la chaleur.
20. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment distant (au moins 30 cm) des murs ou d'autres objets.
21. Ne posez jamais d'objets sur l'appareil.
22. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux.
23. Toutes les fentes d'aération doivent être dégagées durant le fonctionnement et elles ne doivent en aucun cas être couvertes.
24. Pour éviter d'endommager l'appareil, ne l'utilisez jamais sans le récipient en verre avec la grille de cuisson.
25. 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.
26. N'enroulez jamais le câble d'alimentation autour de l'appareil pour ne pas risquer d'abîmer le câble d'alimentation. Pour ranger le câble d'alimentation, utilisez le logement du câble prévu à cet effet.
27. Vérifiez que le câble d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil.
28. Utilisez la friteuse exclusivement à l'intérieur.
29. Placez les aliments uniquement dans le récipient en verre avec grille de cuisson, mais jamais directement dans la friteuse - Risque d'incendie !
30. 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.
31. Lorsque vous retirez le récipient en verre, faites attention aux fuites d'air chaud - Risque de brûlure !
32. Attention : Pendant le fonctionnement, les fentes d'aération laissent échapper de la vapeur chaude

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

- Risque de brûlure ! Tenez-vous à une distance suffisante des fentes de ventilation.
- 33. N'utilisez jamais la friteuse à proximité de liquides facilement inflammables, ni à proximité (c'est-à-dire sur ou à côté de) de sources de chaleur.
- 34. 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 !
- 35. Si toutefois l'appareil prend feu, débranchez immédiatement la prise mâle de l'appareil 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 !
- 36. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est très chaud. Vous risqueriez de vous blesser.
- 37. Tenez l'appareil fermement à deux mains lorsque vous le déplacez.
- 38. Pour des raisons d'hygiène, ne laissez jamais des aliments tout une nuit dans la friteuse.
- 39. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Il risquerait d'être endommagé.
- 40. Après utilisation et avant nettoyage, débrancher la prise mâle de l'appareil de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir complètement. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise mâle de l'appareil est branchée.
- 41. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- 42. Toutes les pièces, notamment le récipient en verre amovible et la grille de cuisson, doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
- 43. 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, notamment le récipient en verre, 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 !

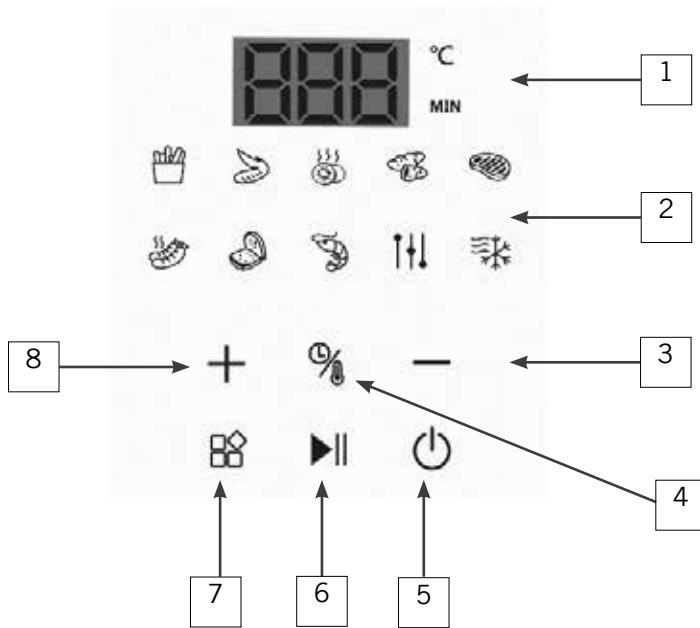
Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

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



- 1 Écran**
Affiche alternativement la durée réglée en minutes et secondes et la température.

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

- 3 Touche « - »**
Réduire la durée ou la température

- 4 Touche « Durée/Température »**
Régler la durée et la température que vous souhaitez

- 5 Touche « EIN/AUS »**
Allume et éteint l'appareil

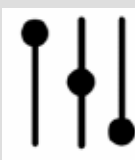
- 6 Touche « Start/Pause »**
Démarrer le programme choisi ou faire une pause

7 **Touche « Fonction »**
Pour sélectionner les programmes souhaités

8 **Touche « + »**
Augmenter la durée ou la température

PROGRAMMES

Programme	Symbole	Temp. C° préréglée	Temp °C réglable	Min.	Min. réglable
Frites		180	65–200	12	1–60
Ailes de poulet		200	65–200	12	1–60
Déshydrater		65	65–80	480	480–720
Pommes de terre		200	65–200	35	1–60
Bifteck		200	65–200	14	1–60
Saucisses		180	65–200	10	1–60

Programme	Symbole	Temp. C° prérégulée	Temp °C réglable	Min.	Min. réglable
Pain		180	65–200	5	1–60
Crevettes		160	65–200	10	1–60
DIY		200	65–200	30	1–60
Décongeler		65	65–200	10	1–60

INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ

1. L'appareil comporte un interrupteur de sécurité qui empêche la mise en marche lorsque le récipient en verre n'est pas correctement en place.
2. Si vous retirez le récipient en verre pendant le fonctionnement de l'appareil, l'appareil s'éteint automatiquement et redémarre dès que le récipient en verre est de nouveau en place.

AVANT LA PREMIÈRE 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 !). Retirez également le film de protection de l'écran sur le dessus de l'appareil. 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. Notre conseil : 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 l'extérieur de la carcasse avec un chiffon légèrement humidifié.
5. Nettoyez le récipient en verre et la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
6. Placer la carcasse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Respectez une distance d'au moins 30 cm par rapport aux autres objets, murs, etc.
7. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes sans aucun aliment dedans. Cela permet d'éliminer les résidus de fabrication. Pour cela, procédez de la manière suivante :
8. Insérez le récipient en verre dans l'ouverture de l'appareil
9. Branchez la prise de l'appareil dans une prise de courant (220-240 V~ 50Hz/60 Hz)
10. Un signal sonore retentit, tous les symboles de l'écran s'allument brièvement puis s'éteignent à nouveau. Ensuite, seul la touche « Marche/Arrêt » est allumée en permanence.
11. Appuyez une fois que la touche « Fonction » puis sur la touche « Start/Pause ». Le programme « Frites » est en cours, l'écran affiche alternativement la température réglée et le temps résiduel, le ventilateur de l'appareil fonctionne et vous pouvez voir le système de chauffage s'allumer à travers le récipient en verre.
12. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit trois fois et l'écran affiche « Arrêt ». Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour éteindre l'appareil.
13. Remarque : Une légère fumée peut se former lors de la première utilisation mais elle est sans danger.

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 l'appareil

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Avant la première utilisation ».
2. Insérez la grille de cuisson souhaitée dans le récipient en verre.
3. Vous avez le choix entre deux grilles de cuisson :
 - Grille de cuisson plate
 - Grille de cuisson haute

4. Vérifiez que les trois pieds de la grille de cuisson haute sont tournés vers le bas lorsque vous placez la grille dans le récipient en verre. La grille de cuisson plate comporte en son milieu un support qui doit également être tourné vers le bas. Les grilles de cuisson doivent être placées droites dans le récipient pour obtenir de bons résultats de friture. Si nécessaire, vous pouvez commencer par poser la grille de cuisson plate puis la grille de cuisson haute dessus pour cuire ainsi sur deux niveaux. Pour éviter de brûler les aliments du dessus, vérifiez régulièrement où en est la cuisson.
5. Mettez ensuite les aliments sur la grille de cuisson. Veillez à ne pas trop remplir le récipient en verre. Vous obtiendrez ainsi une friture optimale.
6. Insérez le récipient en verre dans l'ouverture de l'appareil jusqu'à ce que le récipient en verre s'enclenche correctement. Pour des raisons de sécurité, si le récipient en verre n'est pas correctement mis en place, l'appareil ne peut pas s'allumer.
7. Branchez la prise de l'appareil dans une prise de courant (220-240 V~ 50Hz/60 Hz)
8. Un signal sonore retentit, tous les symboles de l'écran s'allument brièvement puis s'éteignent à nouveau. Ensuite, seul la touche « Marche/Arrêt » est allumée en permanence. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
9. Appuyez sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pour allumer l'appareil.

Sélectionner le programme

10. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche „Fonction“ jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité clignote.
11. Si vous souhaitez modifier la durée et la température prédéfinies du programme sélectionné, appuyez une fois sur la touche „Durée/Température“ pour modifier la durée ou appuyez une fois encore pour modifier la température. Effectuez les réglages à l'aide des touches « + » et « - ». Les réglages que vous pouvez effectuer sont indiqués dans le tableau à la page 55. Si vous souhaitez régler la durée de fonctionnement ou la température pendant le fonctionnement, cela est possible pendant toute la durée du programme.
12. Remarque : Si vous n'effectuez aucune saisie pendant environ 3 secondes, l'appareil se remet en mode Veille, mais les réglages effectués sont conservés. La température réglée s'affiche et le programme sélectionné clignote.
13. 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 récipient en verre.
14. Dès que vous avez sélectionné le programme souhaité, appuyez sur la touche « Start/Stop ».
15. Le programme choisi est en cours, l'écran affiche alternativement la température réglée et le temps résiduel, le ventilateur de l'appareil fonctionne et vous pouvez voir le système de

chauffage s'allumer à travers le récipient en verre. L'appareil décompte le temps résiduel qui correspond au temps de cuisson restant.

16. Remarque : Vous pouvez interrompre le programme à tout moment en appuyant sur la touche « Start/Pause », mais vous ne pouvez pas l'annuler complètement. Pour ce faire, vous devez éteindre complètement l'appareil à l'aide de la touche « MARCHE/ARRÊT ».

Suite du déroulement du programme

17. Certains aliments doivent être secoués dans le récipient en verre à la moitié du temps de cuisson (par exemple les frites) ou retournés (par exemple les biftecks) pour obtenir un meilleur résultat.
18. Pour ce faire, retirez le récipient en verre de l'appareil en le prenant par la poignée. L'appareil s'éteint, le temps résiduel est conservé. Secouez délicatement les ingrédients dans le récipient en verre. Pour les grandes quantités, ce processus doit être effectué plusieurs fois. Astuce : Ne laissez pas le récipient en verre trop longtemps hors de l'appareil pour éviter que l'appareil refroidisse trop. Prudence - Risque d'éclaboussures de graisse - Risque de brûlures !
19. Remettez ensuite le récipient en verre dans l'appareil. Dès que le récipient en verre est remis en place, la préparation se poursuit.
20. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit trois fois et l'appareil s'éteint. Remarque : Le ventilateur de l'appareil continue de tourner pendant quelques instants.

Faire frire avec le programme personnalisé

21. Appuyez sur la touche « Fonction » jusqu'à ce que le symbole de programme personnalisé s'allume.
22. Appuyez une seule fois sur la touche « Durée/Température » et définissez la durée souhaitée avec « + » et « - ». Appuyez ensuite sur la touche « Durée/Température » et définissez la durée souhaitée avec « + » et « - ». Vous pouvez régler la durée entre 1 et 60 minutes par cran de 1 minute et la température entre 65 °C et 200 °C par cran de 5 °C. Si vous souhaitez régler la durée de fonctionnement ou la température pendant le fonctionnement, cela est possible pendant toute la durée du programme.
23. Remarque : Si vous n'effectuez aucune saisie pendant environ 3 secondes, l'appareil se remet en mode Veille, mais les réglages effectués sont conservés. La température réglée s'affiche et le programme sélectionné clignote.
24. Appuyez ensuite sur la touche « Start/Pause » et l'appareil commence à frire.

Retirer les aliments

25. Retirez le récipient en verre et vérifiez que les aliments ont atteint le degré de friture souhaité. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez simplement poursuivre le processus de friture en remettant le récipient en verre dans l'appareil et en remettant quelques minutes de plus sur la minuterie.
26. Attention : Ne retournez jamais complètement le récipient en verre. Dans le récipient en verre, la graisse en excédent des aliments s'accumule - Risque de brûlures !

27. C'est pourquoi vous devez retirer les aliments du récipient en verre à l'aide d'une pince. Faites attention là aussi à l'excès de graisse.
28. **Attention : Ne placez jamais le récipient en verre directement sur des surfaces sensibles à la chaleur, placez-le plutôt sur le tapis en silicone fourni qui est résistant à la chaleur ou sur toute autre surface résistante à la chaleur.**
29. Si vous souhaitez faire frire d'autres aliments, vous pouvez recommencer immédiatement le processus de friture.

Éteindre l'appareil

30. Lorsque vous avez terminé la préparation, appuyez sur la touche « MARCHE/ARRÊT » et débranchez la prise mâle de l'appareil de la prise de courant.
31. Tant que l'appareil est branché sur le secteur, il continue de consommer un petit peu d'énergie. C'est pourquoi nous conseillons de toujours débrancher la prise de l'appareil une fois votre préparation terminée.
32. Si vous rebranchez la prise mâle de l'appareil alors que l'appareil est encore chaud, l'écran affiche de nouveau « Arrêt » et le ventilateur de l'appareil tourne jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi. Ensuite, le ventilateur s'éteint et l'appareil est en veille.



Attention : L'appareil et notamment le récipient en verre avec la grille de cuisson sont très chauds pendant et après l'utilisation - Risque de brûlure ! Ne prenez le récipient en verre que par la poignée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Après utilisation et avant nettoyage de l'appareil, éteindre l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT et débrancher la prise mâle de l'appareil.

Laisser le boîtier et le récipient en verre refroidir complètement. Le séchage est plus rapide si vous retirez le récipient en verre et le déposer sur le tapis en silicone. Secouez le récipient en verre pour en retirer la graisse éventuellement accumulée.

1. Le boîtier ne doit jamais être plongé dans l'eau ni entrer en contact avec de l'eau.
2. Secouez le récipient en verre pour en retirer la graisse éventuellement accumulée.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier à l'aide d'un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle ou de produit dégraissant, puis essuyez avec un chiffon humidifié avec de l'eau claire. N'utilisez pas d'ustensiles très coupants ou abrasifs. Évitez impérativement toute pénétration d'eau dans l'appareil. Séchez minutieusement le boîtier.

4. Le récipient en verre et les grilles de cuissons peuvent être nettoyés dans l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. En cas de saletés tenaces, versez un peu l'eau chaude savonneuse dans le récipient en verre et laissez tremper pendant environ 10 minutes.
5. Puis videz l'eau et nettoyez conformément aux indications.
6. Les grilles de cuisson peuvent, si nécessaire, également être lavés au lave-vaisselle avec un programme de nettoyage doux.
7. Sécher minutieusement toutes les pièces. Puis remettre le récipient en verre et la grille de cuisson dans 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.

CONSEILS D'UTILISATION DES FRITEUSES 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 peuvent être finement badigeonnés ou vaporisés d'huile, par ex. les frites fraîches. Huiler finement les légumes également. Attention, ne huilez jamais directement dans l'appareil. Huilez toujours les aliments à une distance suffisante de la friteuse. Ne vaporisez jamais d'huile dans l'appareil chaud - Risque d'incendie ! 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 à la boulangerie.

Si vous cuisez des saucisses type « Bratwurst », veillez à ce qu'elles ne se touchent pas dans le récipient en verre. 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 uniformément les aliments dans le récipient en verre pour qu'ils soient bien cuits et dorés de tous les côtés. Si cela n'est pas possible en raison de la taille des aliments, éteignez l'appareil à la moitié du temps de cuisson, retirez le récipient en verre, secouez rapidement les aliments puis poursuivez la cuisson.

Les recettes qui réussissent bien dans un four traditionnel conviennent naturellement aussi pour la friteuse à air chaud. Réduisez la température de cuisson d'environ 10 °C et vérifiez régulièrement la cuisson lorsque vous essayez ces recettes pour la première fois.

Si les aliments tourbillonnent à cause de la circulation de l'air, fixez-les par exemple avec une petite pique de brochette. Veillez à ne manger que des aliments complètement cuits.

Aliments	Quantité	Temps approx. min.	Temp. °C
Plats aux pommes de terre			
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
Poisson			
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
Légumes			
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
Fruits			
Pommes	2	12–15	180
Bananes dans leur peau	2	8–10	170
Œufs			
Œufs, en coquille, mi-durs	1–8	7–10	180
Gâteau / Pain			
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, dans un moule cup cake 22 cm	500 g	30–35	180
Viande			
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

Éplucher 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.

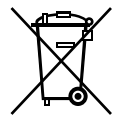
CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. 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 58695

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:	1.200 – 1.400 watt, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Inhoud:	ca. 800 g diepvriesfrites, glazen bak ca. 3,5 liter
Afmetingen::	ca. 24 x 29,8 x 29,3 cm
Gewicht:	ca. 4 kg
Kabellengte:	ca. 100 cm
Behuizing:	kunststof/glas
Uitvoering:	Frituurmand van glas, 10 automatische programma's, temperatuurinstelling van 65–200 °C, timer voor 1–60 minuten, automatische uitschakeling, veiligheidsuitschakeling, anti-slipfootjes
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, receptenboekje, siliconen mat, 2 grillroosters

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden



VERKLARING VAN DE SYMOLEN



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.

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

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, tenzij 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. 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.
3. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. 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.
5. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
6. LET OP – delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
7. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
8. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de voedingskabel 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 om het apparaat op te stellen en te bedienen

9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
10. Zorg ervoor dat de stekker op de juiste wijze in het stopcontact wordt gestoken en niet wiebelt om kortsluiting of andere gevaren te voorkomen.
11. Trek altijd aan de stekker en nooit aan de voedingskabel als u de stekker uit het stopcontact trekt.
12. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
13. Dompel het apparaat alsmede de onderdelen hiervan, de voedingskabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen een.
14. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
15. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
16. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
17. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
18. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
19. Gebruik de friteuse altijd op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

20. Let op voldoende afstand (tenminste 30 cm) tot de wanden of andere voorwerpen.
21. Leg nooit voorwerpen op het apparaat.
22. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen, zoals bijv. gordijnen.
23. Alle ventilatiespleten moeten tijdens het gebruik altijd vrij zijn en mogen nooit worden afgedekt.
24. Gebruik het apparaat nooit zonder glazen bak met grillrooster om schade aan het apparaat te voorkomen.
25. 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.
26. Wikkel de voedingskabel nooit om het apparaat om schade aan de voedingskabel te voorkomen. Gebruik voor het opbergen van de voedingskabel de kabelopbergmogelijkheid.
27. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt.
28. Gebruik de friteuse uitsluitend binnen.
29. Leg levensmiddelen alleen in de glazen bak met grillrooster en nooit direct in de friteuse i.v.m. kans op brand!
30. De oppervlakken en de binnenkant van het apparaat werden tijdens het gebruik heet. Raak daarom alleen het geïsoleerde handvat en de bedieningsknoppen aan.
31. Let bij het uitnemen van de glazen bak op uitstromende hete lucht i.v.m. kans op brandwonden!
32. Let op: Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de ventilatiespleten – er bestaat dan kans op brandwonden! Houd voldoende afstand tot de ventilatiespleten.
33. Gebruik de friteuse nooit in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of in de buurt (d.w.z. op of naast) warmtebronnen.

34. Deze friteuse werkt met hete lucht. Doe daarom nooit hard of vloeibaar vet in de friteuse i.v.m. met kans op brand!
35. Mocht het apparaat desondanks een vlam vatten, trek dan direct de stekker uit het stopcontact! Blus nooit met water. Stik de vlammen met vochtige doeken!
36. Verschuif het apparaat niet zolang het heet is. Anders bestaat er kans op letsel.
37. Houd het apparaat met beide handen vast als u het verschuift.
38. Laat om hygiënische redenen nooit levensmiddelen gedurende de nacht in de friteuse.
39. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
40. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen en laat het apparaat helemaal afkoelen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
41. Reinig het apparaat na ieder gebruik.
42. Alle onderdelen, voornamelijk de uitneembare glazen bak en het grillrooster, moeten helemaal droog zijn voordat deze weer teruggeplaatst kunnen worden.
43. 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 zijn onderdelen, voornamelijk de glazen bak, zijn tijdens en na het gebruik zeer heet! Steek uw hand na het gebruik van het apparaat niet in het open apparaat i.v.m. kans op brandwonden! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

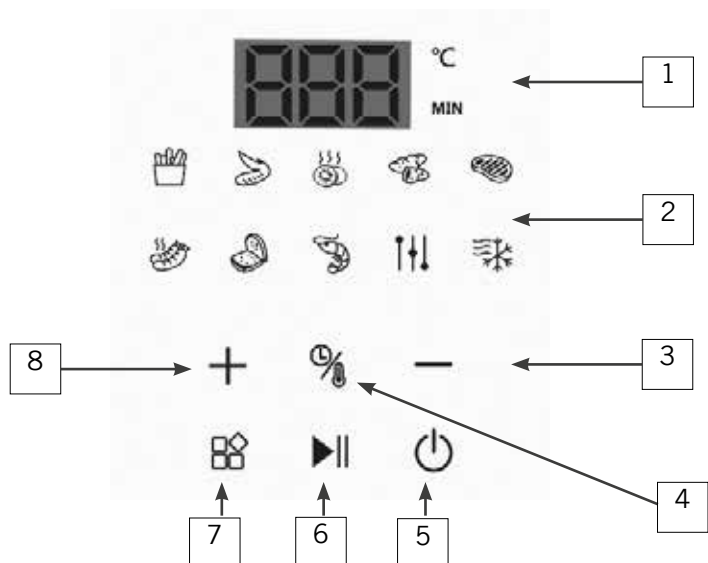
De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR FRITEUSES



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

BEDIENINGSPANEEL



Display

- 1 Geeft afwisselend de huidig ingestelde looptijd in minuten en seconden alsmede de temperatuur weer.

Programma's

- 2 Meer informatie over de afzonderlijke symbolen en programma's vindt u in het volgende hoofdstuk

Knop „-“

- 3 Looptijd of temperatuur verlagen

Knop „Tijd/temperatuur“

- 4 Looptijd en temperatuur naar wens instellen

Knop „AAN/UIT“

- 5 Schakelt het apparaat in of uit.

Knop „Start/Pauze“

- 6 Starten of pauzeren van het gekozen programma

Knop „Functie“

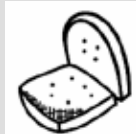
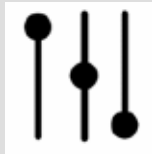
- 7 Naar keuze van de programma's

Knop „+“

- 8 Looptijd of temperatuur verhogen

PROGRAMMA'S

Programma	Symbool	Temp. C° vooraf in- gesteld	Temp °C instel- baar	Min.	Min. instel- baar
Frites		180	65–200	12	1–60
Kippenvleu- geltjes		200	65–200	12	1–60
Drogen		65	65–80	480	480–720

Programma	Symbol	Temp. C° vooraf in- gesteld	Temp °C instel- baar	Min.	Min. instel- baar
Aardappe- len		200	65–200	35	1–60
Steak		200	65–200	14	1–60
Worstjes		180	65–200	10	1–60
Brood		180	65–200	5	1–60
Garnalen		160	65–200	10	1–60
DIY		200	65–200	30	1–60
Ontdooien		65	65–200	10	1–60

VEILIGHEIDSSCHAKELAAR

1. In het apparaat bevindt zich een veiligheidsschakelaar die het inschakelen bij een onjuist geplaatste glazen bak voorkomt.
2. Als u de glazen bak tijdens het gebruik van het apparaat eruit trekt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en start weer zodra de glazen bak weer wordt teruggeplaatst.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (echter niet het typeplaatje of het serienummer!). Verwijder ook de beschermfolie op het display aan de bovenkant van het apparaat. 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. Onze 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 behuizing van buiten met een licht vochtige doek.
5. Reinig de glazen mand en grillroosters met warm zeepwater en droog deze af.
6. Plaats de behuizing op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Houd een afstand van minimaal 30 cm aan tot andere voorwerpen, muren enz.
7. Vóór het eerste gebruik dient het apparaat zonder levensmiddelen gedurende ca. 10 minuten te worden verhit. Zo worden eventuele fabricagerestanten verwijderd. Ga hiervoor als volgt te werk:
8. Schuif de glazen bak in de opening van het apparaat
9. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50/60 Hz)
10. Er klinkt een signaaltoon, alle symbolen op het display branden kort en gaan dan weer uit. Vervolgens brandt alleen de knop „AAN/UIT“ continu.
11. Druk een keer op de knop „Functie“ en vervolgens op de knop „Start/Pauze“. Het programma „Frites“ loopt, het display geeft afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende looptijd aan, de ventilator van het apparaat loopt en u kunt door de glazen bak het gloeien van de verwarming zien.
12. Als de tijd is verstreken, klinkt er drie keer een signaaltoon en wordt op het display „Off“. Druk op de knop „AAN/UIT“ om het apparaat uit te schakelen.
13. Aanwijzing: Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van lichte rookontwikkeling, dat is normaal.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

BEDIENEN

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

Vorbereiden

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk „Vóór het eerste gebruik“.
2. Plaats het gewenste grillrooster in de glazen bak.
3. U kunt kiezen uit twee verschillende grillroosters:
 - Plat grillrooster
 - Hoog grillrooster
4. Let er daarbij op dat de drie pootjes van het hoge grillrooster omlaag wijzen als u dit in de glazen bak legt. Het platte grillrooster heeft een steun in het midden die eveneens omlaag moet wijzen. De grillroosters moeten recht in de bak worden geplaatst om een goed frituurresultaat te behalen. Indien nodig kunt u ook eerst het platte grillrooster en daarna daarop het hoge grillrooster plaatsen om zo op twee niveaus te garen. Om verbranden van de bovenste levensmiddelen te voorkomen, dient u de garing regelmatig te controleren.
5. Leg nu de levensmiddelen op het grillrooster. Let op dat u de glazen bak niet te vol maakt. Zo bereikt u een optimaal frituurresultaat.
6. Schuif de glazen bak in de opening van het apparaat tot de glazen bak goed is vergrendeld. Als de glazen bak niet juist is geplaatst, kan het apparaat om veiligheidsredenen niet worden ingeschakeld.
7. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50/60 Hz).
8. Er klinkt een signaaltoon, alle symbolen op het display branden kort en gaan dan weer uit. Vervolgens brandt alleen de knop „AAN/UIT“ continu. Het apparaat bevindt zich nu in de stand-bymodus.
9. Druk op de knop „Aan/Uit“ om het apparaat in te schakelen.

Programma selecteren

10. Kies nu het gewenste programma door zolang op de knop „Functie“ te drukken tot het symbool voor het gewenste programma knippert.
11. Als u de vooringestelde looptijd en temperatuur van het gekozen programma wilt wijzigen, drukt u nu een keer op de knop „tijd/temperatuur“ om de tijd te wijzigen resp. nog een keer om de temperatuur te wijzigen. Met de knoppen „+“ en „-“ kunt u de waarden aanpassen. De telkens mogelijke instellingen kunt u in de tabel op pagina 73 vinden. Als u tijdens het gebruik de looptijd of temperatuur wilt aanpassen, is dit tijdens het gehele programmaverloop mogelijk.

12. Aanwijzing: Als u ca. 3 seconden lang niet op een knop drukt, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus, de eerdere instellingen blijven echter behouden. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven en het gekozen programma knippert.
13. Als het apparaat koud is, moet u bij de bereidingstijd ca. 5 minuten voor het opwarmen bijtellen.
Tip: U kunt het apparaat ook eerst zonder levensmiddelen gedurende 5 minuten opwarmen en pas daarna de levensmiddelen in de glazen bak doen.
14. Druk, zodra u het gewenste programma hebt gekozen, op de knop „Start/Pauze“.
15. Het gekozen programma loopt, het display geeft afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende looptijd aan, de ventilator van het apparaat draait en u kunt door de glazen bak het gloeien van de verwarming zien. De resterende looptijd telt af om de nog resterende kooktijd weer te geven.
16. Aanwijzing: Met een druk op de knop „Start/Pauze“ kunt u het programma op elk moment onderbreken, maar niet helemaal afbreken. Daarvoor moet u het apparaat geheel met de knop „AAN/UIT“ uitschakelen.

Verder programmaverloop

17. Afhankelijk van de levensmiddelen kan het nodig zijn om de levensmiddelen na de helft van de bereidingstijd in de glazen bak te schudden (bijv. frites) of om te draaien (bijv. steaks) om een beter resultaat te behalen.
18. Trek hiervoor de glazen bak aan het handvat uit het apparaat. Het apparaat wordt niet uitgeschakeld, de resterende looptijd blijft staan. Schud de levensmiddelen voorzichtig op in de glazen bak. Bij grote hoeveelheden moet deze procedure meermaals worden herhaald. Tip: Laat de glazen bak 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!

19. Plaats daarna de glazen bak weer in het apparaat. Zodra de glazen bak weer wordt teruggeplaatst, wordt de bereiding voortgezet.
20. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er drie keer een signaaltoon en wordt het apparaat uitgeschakeld. Aanwijzing: De ventilator in het apparaat loopt nog enige tijd door.

Frituren met het eigen programma

21. Druk zolang op de knop „Functie“ tot het symbool voor het eigen programma gaat branden.
22. Druk nu een keer op de knop „Tijd/temperatuur“ en kies met de knoppen „+“ en „-“ de gewenste tijd. Druk vervolgens opnieuw op de knop „Tijd/temperatuur“ en kies met de knoppen „+“ en „-“ de gewenste temperatuur. U kunt de tijd tussen 1 en 60 minuten in stappen van een minuut en de temperatuur tussen 65 en 200 °C in stappen van 5 °C instellen. Als u tijdens het gebruik de looptijd of temperatuur wilt aanpassen, is dit tijdens het gehele programmaverloop mogelijk.

23. Aanwijzing: Als u ca. 3 seconden lang niet op een knop drukt, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus, de eerdere instellingen blijven echter behouden. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven en het gekozen programma knippert.
24. Druk vervolgens op de knop „Start/Pauze“ en het apparaat start met het frituren.

Levensmiddelen uitnemen

25. Neem de glazen bak uit en controleer of de levensmiddelen de gewenste frituurgraad hebben bereikt. Indien niet, dan kunt u het frituurproces gewoon voortzetten door de glazen bak weer in het apparaat te plaatsen en via de looptijd nog enkele minuten in te stellen.
26. **Let op: Draai de glazen bak nooit helemaal om. In de glazen bak verzamelt zich evt. overtollig vet van de levensmiddelen – hierdoor bestaat kans op verbranding!**
27. Haal daarom de levensmiddelen met een tang uit de glazen bak. Let ook hier op overtollig vet.
28. Let op: Plaats de glazen bak nooit direct op hittegevoelige oppervlakken, maar plaats deze op de meegeleverde hittebestendige siliconen mat, of andere hittebestendige onderleggers.
29. Wilt u nog meer levensmiddelen frituren, dan kunt u het frituurproces direct weer starten.

Apparaat uitschakelen

30. Als u klaar bent met de bereiding, drukt u op de knop „AAN/UIT“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
31. 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.
32. Als u bij een nog heet apparaat de stekker weer insteekt, geeft het display nogmaals „Off“ aan en start de ventilator in het apparaat tot het apparaat is afgekoeld. Daarna wordt de ventilator uitgeschakeld en bevindt het apparaat zich in de stand-bymodus.



Let op: Het apparaat en voornamelijk de glazen bak met grillrooster zijn tijdens en na het gebruik zeer heet – hierdoor bestaat kans op verbranding!! Raak de glazen bak alleen aan het handvat aan.

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 de behuizing en de glazen bak volledig afkoelen. Dit gaat sneller als u de glazen bak verwijdt en op de siliconen mat plaatst.

Schud evt. verzameld vet uit de glazen bak.

1. De behuizing mag nooit in water worden gedompeld of met water in aanraking komen.
2. Schud evt. verzameld vet uit de glazen bak.

3. Veeg de behuizing van binnen en buiten af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel of een vetoplossend reinigingsmiddel en veeg met een licht vochtige doek met helder water na. Gebruik geen scherpe of krassende reinigingsmiddelen. Let erop dat er geen water in het apparaat terechtkomt. Droog de behuizing goed af.
4. De glazen bak en de grillroosters kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd. Bij hardnekkige vervuiling doet u een beetje warm afwaswater in de glazen bak en laat u dit ca. 10 minuten inweken.
5. Giet daarna het water weg en reinig de bak of roosters zoals beschreven.
6. De grillroosters kunnen indien nodig ook in de vaatwasser met een behoedzaam reinigingsprogramma worden gereinigd.
7. Alle onderdelen goed drogen. Daarna de glazen bak en de grillroosters weer in het apparaat plaatsen.
8. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
9. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek.

TIPS VOOR DE OMGANG 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. Let op: doe dit nooit direct in het apparaat. Levensmiddelen altijd alleen met voldoende afstand tot de friteuse met olie insmeren. Sproei nooit olie in het hete apparaat i.v.m. brandgevaar! 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 glazen bak 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 glazen bak, 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 glazen bak 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 ronddwarrelen, fixeer deze dan bijv. met een prikker. Eet uitsluitend volledig gaar geworden levensmiddelen.

Levensmiddelen	Hoeveelh.	Tijd ca. Min.	Temp. °C
Aardappelgerechten			
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
Vis			
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
Groente			
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
Fruit			
Appels	2 stuks	12–15	180
Bananen in schil	2 stuks	8–10	170
Eieren			
Eieren, in schil, middelhard	1–8 stuks	7–10	180
Cake/brood			
Appelstrudel, diepvries	1 stuks (een keer doormidden snijden)	12–15	180

Levensmiddelen	Hoeveelh.	Tijd ca. Min.	Temp. °C
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, in tulbandvorm 22 cm	500 g	30–35	180
Vlees			
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 geschildre 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 VERHELPE

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

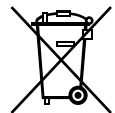
GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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 defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). 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 58695

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:	1200–1400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Capacità:	Circa 800 g di patatine fritte surgelate, recipiente in vetro circa 3,5 litri
Dimensioni:	circa 24 x 29,8 x 29,3 cm (L/P/H)
Peso:	circa 4 kg
Lunghezza cavo:	circa 100 cm
Corpo esterno:	plastica/vetro
Dotazioni:	Cestello per frittura in vetro, 10 programmi automatici, impostazione della temperatura da 65 a 200 °C, timer per 1–60 minuti, spegnimento automatico, spegnimento di sicurezza, piedini antiscivolo
Accessori:	Libretto d'istruzioni, ricettario, tappetino in silicone, 2 griglie
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 non 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, a meno che gli stessi non siano sorvegliati o non siano stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che ne risultano.
2. 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.
3. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
4. 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.
5. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
6. **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.
7. Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi previsti e descritti in queste istruzioni per l'uso.
8. 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

9. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
10. Per evitare cortocircuiti o altri pericoli, accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica e che non si muova.
11. Per staccare la spina dalla presa tirare sempre la spina, non tirare mai il cavo di alimentazione.
12. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
13. Non immergere mai l'apparecchio e i suoi singoli componenti, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
14. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie.
15. Nontoccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
16. 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.
17. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d'appoggio bagnati.
18. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme.
19. Utilizzare sempre la friggitrice su una superficie libera, piana e resistente al calore.
20. Rispettare una distanza sufficiente (minimo 30 cm) da pareti o altri oggetti.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

35. Se l'apparecchio si incendia, staccare immediatamente la spina dalla presa! Non spegnere mai l'incendio con acqua. Soffocare le fiamme con panni asciutti!
36. Non spostare l'apparecchio finché è caldo. In caso contrario non si può escludere il rischio di lesioni.
37. Tenere saldamente l'apparecchio con due mani per spostarlo.
38. Per motivi igienici, non lasciare mai gli alimenti nella friggitrice per tutta la notte.
39. L'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche. In caso contrario potrebbe subire danni.
40. Staccare la spina dalla presa elettrica e far raffreddare completamente l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
41. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
42. Tutti i componenti, in particolare il recipiente in vetro estraibile e la griglia, devono essere perfettamente asciutti prima di essere riassemblati.
43. 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, in particolare il recipiente in vetro, 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!

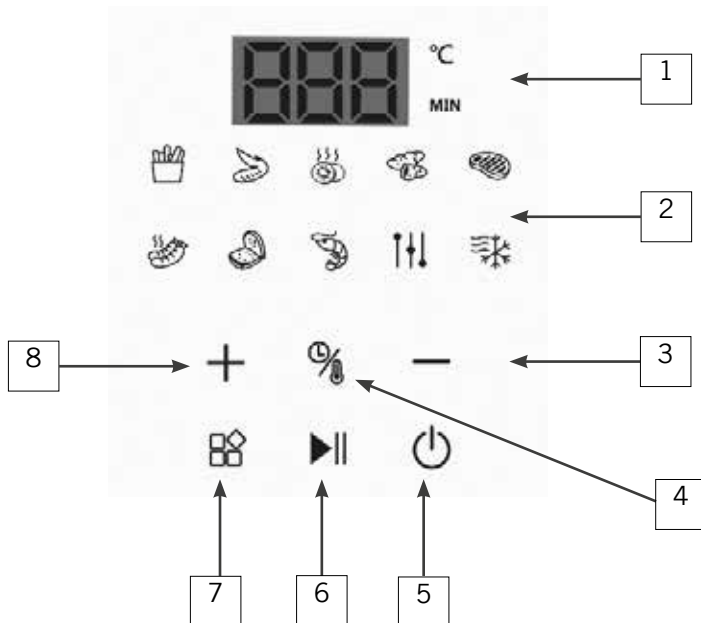
Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

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.

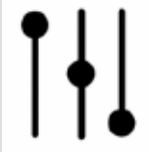
3. Accertarsi che il cibo da friggere sia il più asciutto possibile.
4. Non introdurre acqua nell'apparecchio.
5. Durante la frittura può svilupparsi vapore caldo. Tenere il viso e le mani a distanza di sicurezza e aprire la friggitrice con particolare cautela.
6. Garantire una corretta ventilazione 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.

PANNELLO DI CONTROLLO

- Display**
1 Mostra alternativamente la durata attualmente impostata in minuti e secondi e la temperatura.
- Programmi**
2 Ulteriori informazioni sui singoli simboli e programmi sono disponibili nel capitolo seguente
- Tasto “-”**
3 Per diminuire la durata o la temperatura
- Tasto “Tempo/temperatura”**
4 Per impostare la durata e la temperatura desiderate
- Tasto “EIN/AUS”**
5 Accende o spegne l'apparecchio
- TTasto “Start/Pausa”**
6 Per avviare o mettere in pausa il programma selezionato
- Tasto “Funzione”**
7 Per selezionare i programmi
- Tasto “+”**
8 Per aumentare la durata o la temperatura

PROGRAMMI

Programma	Simbolo	Temp. C° pre-impostata	Temp °C im-postabile	Min.	Min. impostabile
Patatine fritte		180	65–200	12	1–60
Alette di pollo		200	65–200	12	1–60
Essiccazione		65	65–80	480	480–720

Programma	Simbolo	Temp. C° pre-impostata	Temp °C impostabile	Min.	Min. imposta-bile
Patate		200	65–200	35	1–60
Bistecca		200	65–200	14	1–60
Salsicce		180	65–200	10	1–60
Pane		180	65–200	5	1–60
Gamberetti		160	65–200	10	1–60
DIY		200	65–200	30	1–60
Scongela-mento		65	65–200	10	1–60

INTERRUTTORE DI SICUREZZA

1. Nell'apparecchio è presente un interruttore di sicurezza che impedisce l'accensione in caso di errato inserimento del recipiente in vetro.
2. Se si estrae il recipiente in vetro durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente e riparte non appena il recipiente in vetro viene reinserito.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (ma non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Rimuovere anche la pellicola protettiva dal display sul lato superiore dell'apparecchio. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Se necessario, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Il nostro consiglio: 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. Pulire il corpo esterno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
5. Lavare il recipiente in vetro e le griglie con acqua calda e detersivo e asciugare accuratamente.
6. Collocare il corpo dell'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Mantenere una distanza di almeno 30 cm da altri oggetti, pareti, ecc.
7. Prima di utilizzarlo, è opportuno riscaldare l'apparecchio senza alimenti per circa 10 minuti. In questo modo si rimuovono eventuali residui di produzione. Per eseguire questa operazione, procedere come indicato qui di seguito:
8. Spingere il recipiente in vetro nell'apertura dell'apparecchio
9. Inserire la spina in una presa elettrica (220-240 V~ 50Hz/60 Hz)
10. Viene emesso un segnale acustico, tutti i simboli sul display si accendono brevemente e poi si spengono. Quindi resta acceso solo il tasto "ON/OFF".
11. Premere una volta il tasto "Funzione" e poi il tasto "Start/Pausa". Il programma "Patatine fritte" si avvia, il display indica alternativamente la temperatura impostata e il tempo residuo, la ventola dell'apparecchio gira ed è possibile vedere l'accensione del riscaldamento attraverso il recipiente in vetro.
12. Al termine del tempo viene emesso un triplice segnale acustico e sul display appare "Off". Premere il tasto "ON/OFF" per spegnere l'apparecchio.
13. Nota: Al primo utilizzo può verificarsi un modesto sviluppo di fumo, si tratta di un fenomeno innocuo.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

USO DELL'APPARECCHIO

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

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

Preparazione

1. Preparare l'apparecchio come descritto nel capitolo „Preparazione al primo utilizzo”.
2. Inserire la griglia desiderata nel recipiente in vetro.
3. Si può scegliere tra due diverse griglie:
 - Griglia piatta
 - Griglia alta
4. Accertarsi che i tre piedini della griglia alta siano rivolti verso il basso quando la si inserisce nel recipiente in vetro. La griglia piatta ha un appoggio centrale, che deve essere ugualmente rivolto verso il basso. Per ottenere buoni risultati di frittura, le griglie inserite nel recipiente devono essere dritte. Se necessario, è possibile inserire prima la griglia piatta e poi la griglia alta per cuocere su due livelli. Per evitare di bruciare gli alimenti posizionati in alto, controllare regolarmente l'avanzamento della cottura.
5. A questo punto, deporre gli alimenti sulla griglia. Fare attenzione a non riempire eccessivamente il recipiente in vetro. In questo modo si otterrà un risultato di frittura ottimale.
6. Spingere il recipiente in vetro nell'apertura dell'apparecchio innestandolo in posizione. Se il recipiente in vetro non è correttamente inserito, per motivi di sicurezza l'apparecchio non si accende.
7. Inserire la spina in una presa elettrica (220-240 V~ 50Hz/60Hz).
8. Viene emesso un segnale acustico, tutti i simboli sul display si accendono brevemente e poi si spengono. Quindi resta acceso solo il tasto “ON/OFF”. L'apparecchio ora è in modalità standby.
9. Premere il tasto “ON/OFF” per accendere l'apparecchio.

Selezione del programma

10. Selezionare il programma desiderato premendo il tasto “Funzione” finché il simbolo del programma desiderato non inizia a lampeggiare.
11. Per modificare la durata e la temperatura preimpostate del rispettivo programma, premere una volta il tasto “Tasto “Tempo/temperatura” per modificare il tempo, oppure una seconda volta per modificare la temperatura. Eseguire le impostazioni utilizzando i tasti “+” e “-”. Per le impostazioni possibili consultare la tabella a pagina 91. Durante l'intero svolgimento del programma è possibile modificare la durata o la temperatura.

12. Nota: Se non si immette alcun comando per circa 3 secondi l'apparecchio ritorna in modalità standby, ma le precedenti impostazioni vengono mantenute. Viene visualizzata la temperatura impostata e il programma selezionato lampeggia.
13. 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 recipiente in vetro.
14. Una volta selezionato il programma desiderato, premere subito il tasto "Start/ Pausa".
15. Il Programma selezionato si avvia, il display indica alternativamente la temperatura impostata e il tempo residuo, la ventola dell'apparecchio gira ed è possibile vedere l'accensione del riscaldamento attraverso il recipiente in vetro. Il tempo residuo scorre all'indietro per visualizzare il tempo di cottura rimanente.
16. Nota: Premendo una volta il tasto "Start/Pausa" è possibile interrompere il programma in qualsiasi momento, ma non annullarlo totalmente. Per questo si deve spegnere completamente l'apparecchio con il tasto "ON/OFF".

Ulteriore esecuzione del programma

17. A seconda degli alimenti, trascorsa metà del tempo di preparazione può essere necessario scuotere gli alimenti nel recipiente in vetro (ad es. le patatine fritte) o girarlo (ad es. bistecche) per ottenere un risultato migliore.
18. A tale scopo, estrarre il recipiente in vetro dall'apparecchio afferrandolo in corrispondenza dell'impugnatura. L'apparecchio si spegne, il tempo residuo si ferma. Scuotere con cautela gli ingredienti presenti nel recipiente in vetro. In caso di grandi quantità, questa operazione deve essere eseguita più volte. Suggerimento: Non lasciare troppo a lungo il recipiente in vetro all'esterno dell'apparecchio per evitare un eccessivo raffreddamento dell'apparecchio. **Prudenza - possono fuoriuscire spruzzi di grasso - pericolo di ustioni!**
19. Reintrodurre il recipiente in vetro nell'apparecchio. La preparazione prosegue non appena il recipiente viene reinserito.
20. Al termine del tempo impostato, viene emesso un triplice segnale acustico e l'apparecchio si spegne. Nota: La ventola dell'apparecchio resta in funzione ancora un po'.

Friggere con il programma personalizzato

21. Premere il tasto "Funzione" fino a che non si accende il simbolo del programma personalizzato.
22. Premere una volta il tasto "Tempo/temperatura" e selezionare il tempo desiderato con "+" e "-". Quindi premere nuovamente il tasto "Tempo/temperatura" e selezionare la temperatura desiderata con "+" e "-". È possibile impostare il tempo tra 1 e 60 minuti con incrementi di un minuto e la temperatura tra 65 e 200°C con incrementi di 5 °C. Durante l'intero svolgimento del programma è possibile modificare la durata o la temperatura.

23. Nota: Se non si immette alcun comando per circa 3 secondi l'apparecchio ritorna in modalità standby, ma le precedenti impostazioni vengono mantenute. Viene visualizzata la temperatura impostata e il programma selezionato lampeggia.
24. Infine premere il tasto "Start/Pausa"; l'apparecchio inizia a friggere.

Prelievo degli alimenti

25. Prelevare il recipiente in vetro e verificare se gli alimenti hanno raggiunto il grado di frittura desiderato. In caso contrario, è possibile proseguire semplicemente la cottura reintroducendo il recipiente in vetro nell'apparecchio e impostando qualche minuto aggiuntivo nella durata.
26. **Attenzione: non capovolgere completamente il recipiente in vetro. Nel recipiente in vetro potrebbe accumularsi il grasso in eccesso degli alimenti - Pericolo di ustioni!**
27. Pertanto, gli elementi devono essere prelevati dal recipiente in vetro utilizzando una pinza. Anche in questo caso, prestare attenzione al grasso in eccesso.
28. Attenzione: Non appoggiare mai il recipiente in vetro direttamente su superfici sensibili al calore; utilizzare invece il tappetino in silicone resistente al calore fornito, o altre basi d'appoggio resistenti al calore.
29. Per friggere ulteriori alimenti si può riprendere immediatamente il processo di frittura.

Spegnimento dell'apparecchio

30. Una volta terminata la preparazione, premere il tasto "ON/OFF" e staccare la spina dalla presa elettrica.
31. 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.
32. Se si ricollega la spina alla presa mentre l'apparecchio è ancora caldo, il display visualizza "Off" e la ventola dell'apparecchio continua a girare finché l'apparecchio non si è raffreddato. Quindi la ventola si ferma e l'apparecchio è in modalità standby.



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

CURA E PULIZIA



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

Far raffreddare completamente l'esterno dell'apparecchio e il recipiente in vetro.

Il raffreddamento è più rapido se si estrae il recipiente in vetro e lo si appoggia sul tappetino in silicone.

1. Il corpo dell'apparecchio non deve essere immerso in acqua o entrare in contatto con l'acqua.
2. Rimuovere dal recipiente in vetro 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'esterno dell'apparecchio.
4. Il recipiente in vetro e le griglie possono essere lavati in acqua calda con un detersivo delicato. In caso di sporcizia ostinata, versare un po' di acqua calda nel recipiente in vetro e lasciare in ammollo per 10 minuti circa.
5. Quindi scolare l'acqua e pulire come descritto.
6. Le griglie, in caso di necessità, possono anche essere lavati in lavastoviglie con un programma di lavaggio delicato.
7. Asciugare accuratamente tutti gli elementi. Quindi reintrodurre il recipiente in vetro e la griglia nell'apparecchio.
8. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata utile dell'apparecchio.
9. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

CONSIGLI 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, possono essere cosparsi con uno strato sottile di olio. Lo stesso vale per le verdure. Attenzione, non aggiungere mai l'olio direttamente nell'apparecchio. Oliare sempre gli alimenti a una distanza sufficiente dalla friggitrice. Non versare mai olio nell'apparecchio caldo - Pericolo d'incendio!

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 recipiente in vetro. 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.

Distribuendo uniformemente gli alimenti nel recipiente, questi risulteranno perfettamente cotti e dorati su tutti i lati. Se non è possibile farlo a causa delle dimensioni degli alimenti, spegnare l'apparecchio a metà del tempo di cottura, estrarre il recipiente in vetro, scuotere brevemente gli alimenti e poi proseguire la preparazione.

Le ricette indicate per la cottura nel forno tradizionale, naturalmente, possono essere realizzate anche con la friggitrice ad aria calda. Ridurre la temperatura di preparazione di 10°C circa e controllare regolarmente l'avanzamento della cottura ai primi tentativi.

Se gli alimenti si muovono a causa della circolazione dell'aria, fissarli con un piccolo stecchino o simile. Consumare solo alimenti completamente cotti.

Alimento	Quantità 58655	Temp. in min.	Temp. °C
Pietanze a base di patate			
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
Involcini 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
Pesce			
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

Alimento	Quantità 58655	Temp. in min.	Temp. °C
Pesce intero, 300-400 g	1-2 pezzi	20-25	200
Capesante	4 pezzi	6-10	200
Verdure			
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
Frutta			
Mele	2 pezzi	12-15	180
Banane con la buccia	2 pezzi	8-10	170
Uova			
Uova, nel guscio, media durezza	1-8 pezzi	7-10	180
Torta/pane			
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, in uno stampo da 22 cm	500 g	30-35	180
Carne			
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 cucchiai 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 cucchiai 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 arrosti 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 cucchiaio di zucchero a velo, 1 cucchiaio di pangrattato, 3 marroni arrosti e sbucciati finemente sminuzzati, 1 cucchiaio 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	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa.
	Timer non attivato	Selezionare il tempo di preparazione necessario sul timer
Al termine del tempo di cottura gli alimenti non sono pronti	Quantità eccessiva di ingredienti	Verificare la quantità di ingredienti e introdurre una quantità inferiore nel cestello
	Temperatura troppo bassa	Selezionare una temperatura più alta
	Tempo di preparazione troppo breve	Selezionare un tempo di preparazione più lungo

Problema	Causa	Soluzione
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.
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

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo avviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). 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 58695**PRÓLOGO**

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones. 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 el manual de instrucciones, 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:	1200–1400 vatios, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Capacidad:	aprox. 800 g de patatas fritas congeladas, Recipiente de cristal aprox. 3,5 litros
Medidas	aprox. 24 x 29,8 x 29,3 cm (An/Pr/Al)
Peso:	aprox. 4 kg
Longitud de cable:	aprox. 100 cm
Carcasa:	plástico/cristal
Equipamiento:	Cesta de freír de cristal, 10 programas automáticos, ajuste de temperatura de 65-200 °C, temporizador para 1-60 minutos, sistema automático de desconexión, desconexión de seguridad, pies antideslizantes
Accesorios:	manual de instrucciones, recetario, alfombrilla de silicona, 2 parrillas
Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño	

**EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS**

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



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

PARA SU SEGURIDAD**Lea y conserve las siguientes instrucciones.****Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar**

1. Este aparato no lo deben utilizar los niños o las personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos, salvo que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. 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.
3. El aparato no es un juguete.
4. 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.
5. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
6. 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.
7. Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual de instrucciones.
8. 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

9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
10. 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.
11. Tire siempre del enchufe, nunca del cable de alimentación, si quiere retirar el enchufe de la toma de corriente.
12. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
13. No sumerja nunca el aparato y sus piezas individuales, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
14. El aparato y el cable de alimentación no se deben lavar en el lavavajillas.
15. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
16. 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.
17. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
18. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas.

19. Use siempre la freidora sobre una superficie despejada, plana y resistente al calor.
20. Asegúrese de que haya una distancia suficiente (mínimo 30 cm) a las paredes u otros objetos.
21. No coloque nunca objetos sobre el aparato.
22. No utilice nunca el aparato cerca de materiales inflamables, como, p. ej., cortinas.
23. Todas las ranuras de ventilación deben estar siempre despejadas durante el funcionamiento y no se deben tapar nunca.
24. No utilice nunca el aparato solo sin recipiente de cristal con la parrilla para evitar daños en el aparato.
25. 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.
26. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato para evitar daños en el cable. Para guardar el cable de alimentación, utilice el alojamiento para cable.
27. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato.
28. Utilice la freidora solo en espacios interiores.
29. Ponga los alimentos únicamente en el recipiente de cristal con parrilla. No los coloque nunca directamente en la freidora. ¡Peligro de incendio!
30. 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.
31. Tenga cuidado con el aire caliente que sale al retirar el recipiente de cristal. ¡Peligro de quemaduras!
32. 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

33. No utilice nunca la freidora cerca de líquidos fácilmente inflamables ni cerca de fuentes de calor (es decir, ni sobre ellas ni junto a ellas).
34. Esta freidora funciona con aire caliente. Por lo tanto, no se debe introducir nunca grasa sólida ni líquida en la freidora: ¡peligro de incendio!
35. ¡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!
36. No desplace el aparato mientras esté caliente. De lo contrario, existe riesgo de lesiones.
37. Sujete firmemente el aparato con ambas manos cuando lo mueva.
38. Por razones de higiene, no guarde nunca alimentos en la freidora durante la noche.
39. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
40. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza y deje que se enfríe por completo. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado.
41. Limpie el aparato después de cada uso.
42. Todas las piezas, especialmente el recipiente de cristal extraíble y la parrilla, deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarse.
43. 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, especialmente el recipiente de cristal, 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.

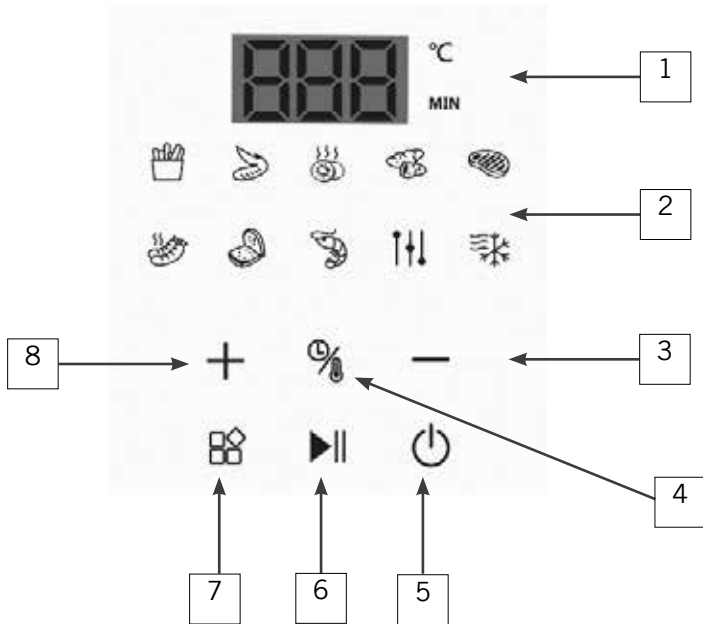
El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

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

**Pantalla**

- 1 Indica alternativamente el tiempo de ejecución actualmente ajustado en minutos y segundos y la temperatura.

Programas

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

Tecla «-»

- 3 Reducir el tiempo de ejecución o la temperatura

Tecla «Tiempo/temperatura»

- 4 Ajustar el tiempo de ejecución y la temperatura según sus propias preferencias

Tecla «CON/DES»

- 5 Conecta y desconecta el aparato

Tecla «Inicio/pausa»

- 6 Iniciar o parar el programa seleccionado

7 **Tecla «Función»**
Aumentar el tiempo de ejecución o la temperatura

8 **Tecla «+»**
Aumentar el tiempo de ejecución o la temperatura

PROGRAMAS

Programa	Símbolo	Temp. preajustada en °C	Temp. ajustable en °C	Min	Min ajustables
Patatas fritas		180	65–200	12	1–60
Alitas de pollo		200	65–200	12	1–60
Deshidratar		65	65–80	480	480–720
Patatas		200	65–200	35	1–60
Bistec		200	65–200	14	1–60
Salchichas		180	65–200	10	1–60

Programa	Símbolo	Temp. preajustada en °C	Temp. ajustable en °C	Min	Min ajustables
Pan		180	65–200	5	1–60
Gambas		160	65–200	10	1–60
DIY		200	65–200	30	1–60
Descongelar		65	65–200	10	1–60

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

1. El aparato dispone de un interruptor de seguridad que impide una conexión si el recipiente de cristal no está correctamente insertado.
2. Si retira el recipiente de cristal durante el funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente y se reinicia en cuanto se vuelva a introducir el recipiente de cristal.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡pero no la placa de características o el número de serie!). Retire también la lámina protectora de la pantalla situada en la parte superior del aparato. 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. Nuestro 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 la carcasa por fuera con un paño ligeramente humedecido.
5. Limpie el recipiente de cristal y las parrillas con agua caliente enjabonada y séquelos a fondo.
6. Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Mantenga una distancia mínima de 30 cm con respecto a otros objetos, paredes, etc.
7. Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe calentarse durante unos 10 minutos sin alimentos en su interior. De este modo, se eliminan los posibles residuos de fabricación. Para ello, proceda como sigue:
8. Coloque el recipiente de cristal en la apertura del aparato.
9. Inserte el enchufe en una toma de corriente (220–240 V~ 50Hz/60Hz).
10. Se emite una señal acústica. Todos los símbolos se iluminan brevemente y se apagan de nuevo. Después, solo se ilumina la tecla «CON/DES» continuamente.
11. Pulse una vez la tecla «Función» y, a continuación, la tecla «Inicio/pausa». El programa «Patatas fritas» se ejecuta, la pantalla muestra alternativamente la temperatura ajustada y el tiempo restante, el ventilador del aparato funciona y se puede ver la luz de calentamiento a través del recipiente de cristal.
12. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica de tres tonos y en la pantalla se muestra «Off». Pulse la tecla «CON/DES» para desconectar el aparato.
13. Indicación: Durante el primer uso puede producirse un ligero humo, que es inofensivo.

MANEJO



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

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

Preparación

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo «Antes del primer uso».
2. Introduzca la parrilla deseada en el recipiente de cristal.
3. Puede elegir entre dos parrillas diferentes:
 - Parrilla plana
 - Parrilla alta
4. Al hacerlo, asegúrese de que las tres patas de la parrilla alta apunten hacia abajo a la hora de colocarla en el recipiente de cristal. La parrilla alta tiene un soporte en el centro que también debe apuntar hacia abajo. Las parrillas se deben colocar de forma recta en el recipiente para

obtener buenos resultados de fritura. En caso necesario, también puede colocar primero la parrilla plana y, después, la parrilla alta por encima para, de este modo, cocer en dos niveles. Para evitar que se quemen los alimentos en la parte superior, compruebe periódicamente el progreso de la cocción.

5. Añada ahora los alimentos sobre la parrilla. Al hacerlo, asegúrese de no llenar demasiado el recipiente de cristal. De este modo, conseguirá un óptimo resultado de fritura.
6. Coloque el recipiente de cristal en la abertura del aparato hasta que quede bien encajado. Si el recipiente de cristal no está correctamente insertado, no se puede conectar el aparato por razones de seguridad.
7. Inserte el enchufe en una toma de corriente (220-240 V~ 50Hz/60Hz).
8. Se emite una señal acústica. Todos los símbolos se iluminan brevemente y se apagan de nuevo. Después, solo se ilumina la tecla «CON/DES» continuamente. Ahora, el aparato se encuentra en modo de espera.
9. Pulse la tecla «CON/DES» para conectar el aparato.

Seleccionar el programa

10. Seleccione el programa deseado pulsando la tecla «Función» hasta que parpadee el símbolo para el programa deseado.
11. Si desea modificar el tiempo de funcionamiento y la temperatura preajustados del programa seleccionado, pulse una vez la tecla «Tiempo/temperatura» para cambiar el tiempo o de nuevo para cambiar la temperatura. Realice los ajustes a través de las teclas «+» y «-». En la tabla, en la página 111, puede consultar los posibles ajustes correspondientemente. Si durante el funcionamiento quiere adaptar el tiempo de ejecución o la temperatura, lo puede hacer durante todo el proceso de programa.
12. Indicación: Si no realiza ninguna entrada durante aprox. 3 segundos, el aparato vuelve al modo de espera, pero se mantienen los ajustes anteriores. Se muestra la temperatura ajustada y el programa seleccionado parpadea.
13. Si el aparato está frío, debe añadir unos 5 minutos al tiempo de preparación deseado para el tiempo de calentamiento. Consejo: También puede calentar primero el aparato sin alimentos durante 5 minutos y añadir después los ingredientes en el recipiente de cristal.
14. Una vez seleccionado el programa deseado, pulse la tecla «Inicio/pausa».
15. El programa seleccionado se ejecuta, la pantalla muestra alternativamente la temperatura ajustada y el tiempo restante, el ventilador del aparato funciona y se puede ver la luz de calentamiento a través del recipiente de cristal. El tiempo de ejecución restante corre hacia atrás para indicar el tiempo de cocción que falta.

16. Indicación: Pulsando la tecla «Inicio/pausa» se puede interrumpir el programa en cualquier momento, pero no se puede cancelar completamente. Para ello, debe desconectar completamente el aparato con la tecla «CON/DES».

Otras secuencias del programa

17. Según el alimento, puede ser necesario mover un poco los ingredientes en el recipiente de cristal a mitad del tiempo de preparación (p. ej., patatas fritas) o darles la vuelta (p. ej., bistecs) para obtener un mejor resultado.
18. Para este fin, extraiga el recipiente de cristal por el asa del aparato. El aparato se apaga; el tiempo de ejecución restante se detiene. Agite suavemente los ingredientes en el recipiente de cristal. Con grandes cantidades de alimentos se debe repetir este proceso varias veces. Consejo: No deje el recipiente de cristal fuera del aparato durante mucho tiempo para evitar que el aparato se enfríe demasiado. **Cuidado: la grasa puede salpicar. ¡Peligro de quemaduras!**
19. Después, vuelva a colocar el recipiente de cristal en el aparato. En cuanto se coloque de nuevo el recipiente de cristal, se reanuda la preparación.
20. Después de transcurrir el tiempo ajustado, se emite una señal acústica de tres tonos y el aparato se desconecta. Indicación: El ventilador del aparato sigue funcionando durante algún tiempo.

Freír con el programa personalizado

21. Pulse la tecla «Función» varias veces hasta que se ilumine el símbolo para el programa personalizado.
22. Pulse ahora la tecla «Tiempo/temperatura» una vez y seleccione el tiempo deseado mediante «+» y «-». A continuación, pulse de nuevo la tecla «Tiempo/temperatura» y seleccione la temperatura deseada mediante «+» y «-». Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos en pasos de un minuto y la temperatura entre 65 y 200 °C en pasos de 5 °C. Si durante el funcionamiento quiere adaptar el tiempo de ejecución o la temperatura, lo puede hacer durante todo el proceso de programa.
23. Indicación: Si no realiza ninguna entrada durante aprox. 3 segundos, el aparato vuelve al modo de espera, pero se mantienen los ajustes anteriores. Se muestra la temperatura ajustada y el programa seleccionado parpadea.
24. Finalmente, pulse la tecla «Inicio/pausa» y el aparato comenzará a freír.

Retirar los alimentos

25. Extraiga el recipiente de cristal y compruebe si los alimentos han alcanzado el grado de fritura deseado. Si no es así, puede continuar con el proceso de fritura introduciendo de nuevo el recipiente de cristal en el aparato y ajustando unos minutos más el tiempo de ejecución.
26. Atención: No gire nunca por completo el recipiente de cristal. En el recipiente de cristal se acumula el exceso de grasa de los alimentos. ¡Peligro de quemaduras!

27. Por ello, retire los alimentos del recipiente de cristal con una pinza. Tenga también cuidado con el exceso de grasa.
28. **Atención: No coloque nunca el recipiente de cristal directamente sobre superficies sensibles al calor, sino sobre la alfombrilla de silicona resistente al calor suministrada, o sobre otras bases resistentes al calor.**
29. Si desea freír más alimentos, puede reiniciar de inmediato el proceso de fritura.

Apagar el equipo

30. Cuando haya terminado con la preparación, pulse la tecla «CON/DES» y retire el enchufe de red de la toma de corriente.
31. 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.
32. Si vuelve a enchufar la clavija de red cuando el aparato todavía está caliente, la pantalla muestra inmediatamente «Off» y el ventilador del aparato funciona hasta que el aparato se haya enfriado un poco. Después, el ventilador se apaga y el aparato pasa a modo de espera.



Atención: El aparato y especialmente el recipiente de cristal con parrilla están muy calientes durante y después del funcionamiento: ¡peligro de quemaduras! Toque el recipiente de cristal solo por el asa.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Después del uso, así como antes de la limpieza, desconecte el aparato en la tecla «CON/DES» y retire el enchufe de red de la toma de corriente.

Deje enfriar la carcasa y el recipiente de cristal completamente. Será más rápido si retira el recipiente de cristal y lo coloca sobre la alfombrilla de silicona.

En caso necesario, retire la grasa acumulada del recipiente de cristal.

1. La carcasa no debe sumergirse nunca en agua ni entrar en contacto con ella.
2. En caso necesario, retire la grasa acumulada del recipiente de cristal.
3. Limpie la carcasa 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 la carcasa.
4. El recipiente de cristal y las parrillas se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave. En caso de suciedad resistente, añada un poco de agua tibia de fregar en el recipiente de cristal y déjelo en remojo durante unos 10 minutos.

5. Después, retire el agua y limpie como se describe.
6. En caso necesario, las parrillas también se pueden lavar en el lavavajillas utilizando un programa de lavado delicado.
7. Seque minuciosamente todas las piezas. Después, coloque de nuevo el recipiente de cristal y la parrilla en el 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 dependen del tamaño, del grosor y de la calidad de los alimentos y posiblemente también del material del molde utilizado.

Los alimentos con almidón que no estén precocidos se pueden untar o rociar con una capa fina de aceite, p. ej., patatas fritas frescas. Untar las verduras también con una capa fina de aceite. Atención, no lo haga nunca directamente en el aparato. Unte los alimentos con aceite siempre a una distancia suficiente de la freidora. No rocíe nunca aceite en el aparato caliente: ¡peligro de incendio! Con bizcocho y pan, haga la „prueba del palillo“ antes de volcar el molde: Insertar simplemente un pincho de madera en el producto horneado y sacarlo de nuevo. Si no se pega nada al pincho, el pan o el bizcocho están listos. Los panecillos horneados o congelados se rocían con una fina capa de agua antes de hornearse. 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 el recipiente de cristal. 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 el recipiente de cristal 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 el recipiente de cristal, 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
Platos de patata			
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
Pescado			
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
Verduras			
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
Fruta			
Manzanas	2 unidades	12–15	180
Plátanos con piel	2 unidades	8–10	170
Huevos			
Huevos, con cáscara, medio-duros	1–8 unidades	7–10	180
Bizcocho/pan			
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, en molde alto de 22 cm	500 g	30–35	180
Carne			
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

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, omita la sal)

Patatas fritas caseras

350 g de patatas tardías y 1 cucharada de aceite

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

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

Castañas asadas

250 g de castañas

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

Manzanas con mermelada de arándanos rojos

3 manzanas, 1 huevo, 1 cucharada de azúcar glas, 1 cucharada de pan rallado, 3 castañas asadas, peladas y picadas, 1 cucharada de almendras ralladas, 2 cucharadas de mermelada de 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	Compruebe si el enchufe de red está enchufado correctamente.
	El temporizador no está conectado	Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador
Los alimentos no están preparados al final del tiempo de cocción	Cantidad de ingredientes excesiva	Compruebe la cantidad de ingredientes y añada una pequeña cantidad a la cesta de freír
	Temperatura demasiado baja	Seleccione una temperatura más alta
	Tiempo de preparación demasiado corto	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	Observe la marca MAX de la cesta de freír
	La cesta de freír no está correctamente colocada	Compruebe si la cesta de freír se ha encajado correctamente.
Sale humo blanco del aparato	Ingredientes grasientos	Con alimentos altos en grasa, la grasa gotea en el recipiente de freír de modo que se genera humo blanco. Esto es normal.
	Restos de grasa en el recipiente de freír	Limpie a fondo el recipiente de freír.

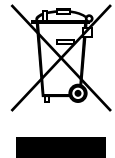
CONDICIONES DE GARANTÍA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 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 58695**PRZEDMOWA**

Dziękujemy za zakup produktu firmy Unold! Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomocze to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionej frytkownicy na gorące powietrze (w dalszej części tekstu nazywanego „urządzeniem”). Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, 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 rzeczywistego produktu.

DANE TECHNICZNE

Moc:	1200–1400 W, 220–240 V~, 50 Hz/60 Hz
Pojemność:	ok. 800 g mrożonych frytek, pojemnik szklany ok. 3,5 l
Wymiary:	ok. 24 x 29,8 x 29,3 cm (sz./gł./wys.)
Ciężar:	ok. 4 kg
Długość kabla:	ok. 100 cm
Obudowa:	tworzywo sztuczne/szkło
Wyposażenie:	kosz do smażenia ze szkła, 10 programów automatycznych, ustawienie temperatury 65–200°C, time 1–60 minut, automatyczne wyłączenie, wyłącznik bezpieczeństwa, stopki antypoślizgowe
Akcesoria:	instrukcja obsługi, książka z receptami, mata silikonowa, 2 ruszty grillowe
Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie	

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

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



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze 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 nie może być używane przez dzieci lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, chyba że będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. 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.
3. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
4. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
5. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
6. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą osiągać bardzo wysokie temperatury i powodować poparzenia! Szczególna ostrożność jest wskazana w obecności dzieci i osób narażonych na niebezpieczeństwo.
7. Stosowanie urządzenia należy ograniczyć wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
8. 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

9. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
10. Wtyczka musi być prawidłowo wetknięta w gniazdko i zapewniać stabilne połączenie, aby uniknąć zwarcia lub innych niebezpieczeństw.
11. Wyciągając wtyczkę z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód doprowadzający.
12. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
13. Nigdy nie zanurzać urządzenia ani pojedynczych części, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
14. Urządzenia i przewodu zasilającego nie wolno myć w zmywarce.
15. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
16. 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.
17. Ze względów bezpieczeństwa pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.

18. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia.
19. Z frytkownicy powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
20. Zachować wystarczający odstęp (co najmniej 30 cm) od ścian lub innych przedmiotów.
21. W żadnym wypadku nie kłaść niczego na urządzeniu.
22. W żadnym wypadku nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, jak np. zasłony i firanki.
23. W trakcie eksploatacji wszystkie szczeliny wentylacyjne muszą być drożne i w żadnym wypadku nie wolno ich zasłaniać.
24. W żadnym wypadku nie używać urządzenia bez szklanego pojemnika z rusztem grillowym, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia.
25. Przewód zasilający nie może zwisać znad krawędzi powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
26. Nie zawiązać przewodu zasilającego wokół urządzenia. Grozi to uszkodzeniem przewodu. Do przechowywania przewodu zasilającego stosować schowek na kabel.
27. Przewód zasilający nie może zetknąć się z gorącymi elementami urządzenia.
28. Korzystać z frytkownicy wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
29. Środki spożywcze wkładać tylko do pojemnika szklanego z rusztem grillowym, nigdy bezpośrednio do frytkownicy – grozi to wywołaniem pożaru!
30. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne urządzenia rozgrzewają się w trakcie eksploatacji. Bezpiecznie można dotykać tylko ręczki z termoizolacją i gałek sterujących.
31. Przy wyjmowaniu pojemnika szklanego uważać na wydobywające się na zewnątrz gorące powietrze – pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia!
32. Uwaga: W trakcie eksploatacji ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para - pojawia

- się niebezpieczeństwo poparzenia! Utrzymywać wystarczający odstęp do szczelin wentylacyjnych.
33. W żadnym wypadku nie eksploatować frytkownicy blisko łatwopalnych cieczy lub w pobliżu (tzn. na lub obok) źródeł ciepła.
 34. 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!
 35. W sytuacji, gdyby urządzenie zajęło się płomieniem, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka! Nigdy nie gasić wodą. Dusić płomień wilgotnymi ścierkami!
 36. Nie przesuwając urządzenia, dopóki nie ostygnie. Grozi to uszkodzeniem ciała.
 37. Trzymać urządzenie dwiema rękami, kiedy jest przesuwane.
 38. Ze względów higienicznych nigdy nie wolno przechowywać środków spożywczych nocą we frytkownicy.
 39. Zabrania się używania urządzenia w połączeniu z akcesoriami innych producentów lub marek. Grozi to jego uszkodzeniem.
 40. Po użyciu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
 41. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
 42. Wszystkie części, w szczególności wyjmowany pojemnik szklany i ruszt grillowy, przed ponownym zmontowaniem muszą być całkowicie suche.
 43. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.



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



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

Uwaga! Urządzenie i jego elementy, w szczególności pojemnik szklany, 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

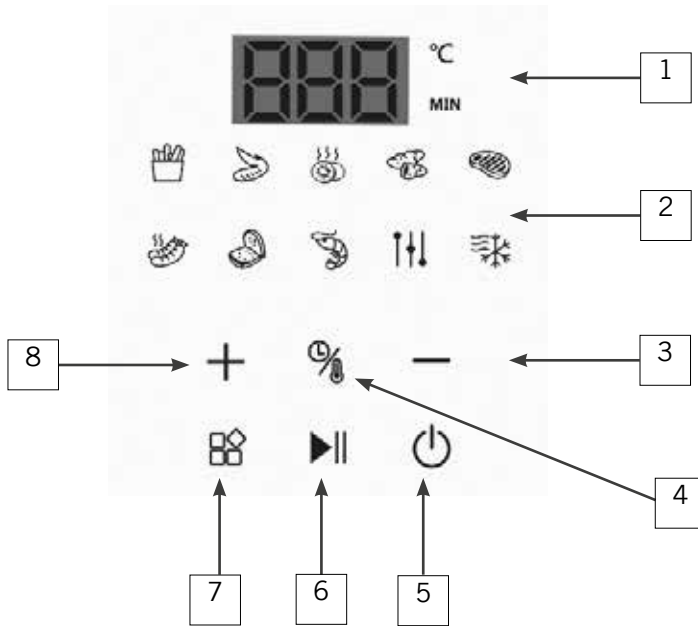


1. Frytkownica w trakcie eksploatacji rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Kiedy smażona potrawa jest gotowa i urządzenie nie jest już potrzebne, należy je wyłączyć i wypiąć wtyczkę z gniazdka.

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

**Wyświetlacz**

- 1 Naprzemiennie wyświetla aktualnie ustawiony czas działania w minutach i sekundach, a także temperaturę.

Programy

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

Przycisk „-”

- 3 Skracanie czasu pracy lub obniżanie temperatury

Przycisk „Czas/temperatura”

- 4 Ustawianie czasu pracy i temperatury zgodnie z własnymi preferencjami

Przycisk „EIN/AUS”

- 5 Włącza lub wyłącza urządzenie

Przycisk „Start/Pauza”

- 6 Uruchamianie lub wstrzymywanie wybranego programu

7

Przycisk „Funkcja”
Do wyboru programów

8

Przycisk „+”
Wydłużanie czasu pracy lub zwiększanie temperatury

PROGRAMY

Program	Symbol	Temp. °C ustawiona wstępnie	Temp °C z możliwością ustawiania	Min.	Min. możliwość ustawienia
Frytki		180	65–200	12	1–60
Skrzydółka kurczaka		200	65–200	12	1–60
Podsuszanie		65	65–80	480	480–720
Ziemniaki		200	65–200	35	1–60
Steak		200	65–200	14	1–60
Kiełbaski		180	65–200	10	1–60

Program	Symbol	Temp. C° ustawiona wstępnie	Temp °C z możliwością ustawiania	Min.	Min. możliwość ustawienia
Chleb		180	65–200	5	1–60
Krewetki		160	65–200	10	1–60
DIY		200	65–200	30	1–60
Rozmrażanie		65	65–200	10	1–60

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

1. W urządzeniu znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia włączenie urządzenia, jeśli pojemnik szklany nie jest prawidłowo włożony.
2. W przypadku wyjęcia pojemnika szklanego w trakcie pracy urządzenia, urządzenie wyłącza się automatycznie i uruchamia się ponownie, gdy tylko pojemnik szklany zostanie ponownie włożony.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (jednak nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Zdjąć również folię ochronną na wyświetlaczu od góry urządzenia. Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania muszą być utylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Nasza porada: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wystać 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. Obudowę proszę wyczyścić z zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką.
5. Pojemniki szklane i ruszty grillowe wyczyścić przy użyciu ciepłej z mydłem, a następnie dokładnie osuszyć.
6. Ustawić obudowę na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni. Zachowaj odległość co najmniej 30 cm od innych przedmiotów, ścian itp.
7. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy podgrzewać bez włożonej żywności przez ok. 10 minut. W ten sposób usuwane są ewentualnie pozostałości produkcyjne. Należy postępować w poniższy sposób:
8. Pojemnik szklany wsunąć w otwór urządzenia
9. Włożyć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~ 50Hz/60Hz)
10. Rozlega się sygnał dźwiękowy, wszystkie symbole na wyświetlaczu zapalają się na krótko i ponownie gasną. Następnie świeci ciągle tylko przycisk „WŁ/WYŁ”.
11. Naciśnąć jeden raz przycisk „Funkcja”, a następnie przycisk „Start/Pauza”. Program „Frytki” działa, wyświetlacz wskazuje na zmianę ustawioną temperaturę i pozostały czas pracy, wentylator urządzenia działa i można zobaczyć przez pojemnik szklany świecący się grzejnik.
12. Po upływie czasu rozlega się trzykrotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „Off”. Naciśnięcie przycisk „WŁ/WYŁ”, aby wyłączyć urządzenie.
13. Wskazówka: przy pierwszym rozruchu może pojawić się lekkie zadymienie, które jest niegroźne.

OBSŁUGA



żywność powinna mieć kolor złocisty. Ograniczy to do minimum proces wytwarzania się akrylamidu.

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

Przygotowanie

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.
2. Włożyć żądany ruszt grillowy w pojemnik szklany.
3. Do wyboru są dwa różne ruszty grillowe:
 - Płaski ruszt grillowy
 - Wysoki ruszt grillowy

4. Należy pamiętać, że trzy stopki wysokiego rusztu grillowego muszą być skierowane do dołu, jeśli jest on wkładany do pojemnika szklanego. Płaski ruszt grillowy ma na środku wspornik, który również musi być skierowany do dołu. Ruszty grillowe muszą być włożone prosto do pojemnika, aby uzyskać dobre wyniki smażenia. W razie potrzeby można również najpierw włożyć płaski ruszt grillowy, a następnie położyć na niego wysoki ruszt grillowy, aby gotować na dwóch poziomach. Aby uniknąć spalenia górnej żywności, należy regularnie sprawdzać postępy gotowania.
5. Teraz na ruszt grillowy można włożyć żywność. Zwracać uwagę, aby nie przepełnić szklanego pojemnika. Tylko wówczas osiągnie się optymalny wynik smażenia.
6. Wsunąć szklany pojemnik w otwór urządzenia, aż zatrzaśnie się prawidłowo. Jeśli pojemnik szklany nie jest prawidłowo włożony, urządzenia nie da się włączyć ze względów bezpieczeństwa.
7. Wetknąć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~ 50Hz/60Hz).
8. Rozlega się sygnał dźwiękowy, wszystkie symbole na wyświetlaczu zapalają się na krótko i ponownie gasną. Następnie świeci ciągle tylko przycisk „WŁ/WYŁ”. Urządzenie jest teraz w trybie czuwania.
9. Nacisnąć przycisk „WŁ/WYŁ”, aby włączyć urządzenie.

Wybór programu

10. Wybrać żądany program, naciskając przycisk „Funkcja”, aż symbol żądanego programu zacznie migać.
11. Aby zmienić wstępnie ustawiony czas pracy i temperaturę wybranego programu, należy nacisnąć raz przycisk „Czas/temperatura”, aby zmienić czas lub jeszcze raz zmienić temperaturę. Wprowadzić ustawienia przyciskami „+” i „-”. Poszczególne możliwe ustawienia podane są w tabeli na stronie 130. Jeśli podczas eksploatacji ma zostać dostosowany czas pracy lub temperatura, jest to możliwe w trakcie całego przebiegu programu.
12. Wskazówka: jeśli przez ok. 3 sekundy nie zostaną wprowadzone żadne dane, urządzenie wróci do trybu czuwania, dotychczasowe ustawienia pozostaną jednak zachowane. Wyświetli się ustawiona temperatura i wybrany program będzie migać.
13. 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 pojemnika szklanego.
14. Po wybraniu żądanego programu naciśnij przycisk „Start/Pauza”.
15. Wybrany program działa, wyświetlacz wskazuje na zmianę ustawioną temperaturę i pozostały czas pracy, wentylator urządzenia działa i można zobaczyć przez pojemnik szklany świecący się grzejnik. Pozostały czas odlicza się, pokazując pozostały czas gotowania.

16. Wskazówka: po naciśnięciu przycisku „Start/Pauza” można w każdej chwili przerwać program, jednak nie całkowicie anulować. W tym celu trzeba wyłączyć całkowicie urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ”.

Dalszy przebieg programu

17. Niektóre środki spożywcze po upływie czasu przygotowania w pojemniku szklanym wymagają wstrząśnięcia (np. frytki) lub odwrócenia (np. steki), aby uzyskać lepszy efekt.
18. W tym celu należy wyciągnąć pojemnik szklany z urządzenia za uchwyt. Urządzenie wyłącza się, pozostały czas pracy zatrzymuje się. Ostrożnie wstrząsnąć składnikami w pojemniku szklanym. W przypadku większych ilości operację tę należy przeprowadzać wielokrotnie. Wskazówka: Nie pozostawiać pojemnika szklanego poza urządzeniem zbyt długo, aby zapobiec nadmiernemu schłodzeniu urządzenia. **Uwaga – tłuszcz może rozpryskiwać się wokół – ryzyko poparzenia!**
19. Następnie z powrotem włożyć pojemnik szklany do urządzenia. Po ponownym włożeniu pojemnika szklanego przygotowywanie trwa dalej.
20. Po upływie ustawionego czasu rozlega się trzykrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza. Wskazówka: Wentylator w urządzeniu pracuje jeszcze przez jakiś czas.

Smażenie w programie własnym

21. Nacisnąć przycisk „Funkcja”, aż zaświeci się symbol dla programu własnego.
22. Nacisnąć raz przycisk „Czas/temperatura” i wybrać żądany czas za pomocą „+” i „-”. Nacisnąć następnie ponownie przycisk „Czas/temperatura” i wybrać żądaną temperaturę za pomocą „+” i „-”. Można ustawić czas od 1 do 60 minut w krokach co jedną minutę, a temperaturę od 65 do 200°C w krokach co 5°C. Jeśli podczas eksploatacji ma zostać dostosowany czas pracy lub temperatura, jest to możliwe w trakcie całego przebiegu programu.
23. Wskazówka: jeśli przez ok. 3 sekundy nie zostaną wprowadzone żadne dane, urządzenie wróci do trybu czuwania, dotychczasowe ustawienia pozostaną jednak zachowane. Wyświetli się ustawiona temperatura i wybrany program będzie migać.
24. Na koniec nacisnąć przycisk Start/Stop, urządzenie rozpocznie smażenie.

Wymywanie środków spożywczych

25. Wyjąć pojemnik szklany z urządzenia i sprawdzić, czy środki spożywcze są dostatecznie usmażone. Jeżeli nie, można po prostu wznowić proces smażenia, z powrotem umieszczając pojemnik szklany w urządzeniu i ustawiając czas pracy na jeszcze kilka minut.
26. **Uwaga: W żadnym wypadku nie obracać do góry nogami pojemnika szklanego. W pojemniku szklanym może się zbierać nadmiar tłuszczu ze środków spożywczych – niebezpieczeństwo oparzeń!**
27. Dlatego środki spożywcze wyjmuje się z pojemnika szklanego przy użyciu szczypiec. Ponownie uważaj na nadmiar tłuszczu.

28. Uwaga: nigdy nie ustawiać pojemnika szklanego bezpośrednio na powierzchniach wrażliwych na ciepło, lecz na dostarczonej termoodpornej macie silikonowej bądź innych podkładach termoodpornych.

29. Chcąc usmażyć kolejną porcję żywności, można od razu rozpocząć następny proces smażenia.

Wyłączanie urządzenia

30. Po zakończeniu przygotowywania należy nacisnąć przycisk „EIN/AUS” i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

31. Dopóki urządzenie jest podłączone do sieci, cały czas pobiera niewielkie ilości niskiego prądu, dlatego po przygotowaniu zalecamy zawsze wyciągnąć wtyczkę z sieci.

32. Jeśli przy jeszcze gorącym urządzeniu wtyczka sieciowa zostanie ponownie włożona, na wyświetlaczu pojawi się ponownie „Off” i wentylator w urządzeniu będzie działał do czasu schłodzenia urządzenia. Następnie wentylator wyłączy się i urządzenie znajduje się w trybie czuwania.



Uwaga: urządzenie, a w szczególności pojemnik szklany z rusztem grillowym jest bardzo gorące w trakcie użytkowania i po zakończeniu – niebezpieczeństwo oparzeń! Pojemnik szklany chwycić tylko za uchwyt.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ” i wypiąć wtyczkę sieciową.

Zaczekać, aż obudowa i pojemnik szklany całkowicie ostygną. Odbywa się to szybciej, jeśli pojemnik szklany zostanie wyjęty i ustawiony na macie silikonowej.

Wylać z pojemnika szklanego tłuszcz, który mógł się tam zgromadzić.

1. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać obudowy w wodzie ani narażać jej na zetknięcie z wodą.
2. Wylać z pojemnika szklanego tłuszcz, który mógł się tam zgromadzić.
3. Przetrzeć obudowę w środku i na zewnątrz wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń lub detergentu rozpuszczającego tłuszcz, a następnie wytrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą. Nie używać ostrych ani drapiących środków czyszczących. Proszę uważać, aby woda dostała się do środka urządzenia. Dokładnie wysuszyć obudowę.
4. Pojemnik szklany i ruszty grillowe można czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do zmywania. W przypadku uporczywych zabrudzeń można wlać do pojemnika szklanego niewielką ilość ciepłej wody do mycia i odczekać ok. 10 minut.
5. Potem wylać wodę i wyczyścić część zgodnie z powyższym opisem.

6. Rusztzy grillowe można czyścić w razie potrzeby również w zmywarce z delikatnym programem czyszczenia.
7. Wszystkie części wymagają dokładnego wysuszenia. Następnie włożyć pojemnik szklany i ruszt grillowy ponownie do urządzenia.
8. Regularne czyszczenie znacząco przedłuża żywotność urządzenia.
9. Na koniec schować urządzenie w suchym i niezakurzonym miejscu.

PORADY DOTYCZĄCE OBSŁUGI FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE

Czasy gotowania 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. Uwaga, nigdy nie robić tego bezpośrednio w urządzeniu. Środki spożywcze oliwić tylko z dostatecznym odstępem od frytkownicy. Nigdy nie natryskiwać oleju do gorącego urządzenia – niebezpieczeństwo pożaru!

Przed wyjęciem ciasta i chleba z formy należy przeprowadzić „test patyczka”: wziąć drewniany szpikulec do szaszłyków, wbić w pieczone ciasto i z powrotem wyciągnąć. Jeżeli ciasto nie przyklei się do patyczka, oznacza to, że chleb lub ciasto są gotowe. Bułki do pieczenia lub do rozmrożenia przed pieczeniem spryskać niewielką ilością wody. Będą się potem błyszczeć jak od świeżo kupione z piekarni. Smażąc kiełbasę proszę pamiętać, aby nie dotykać kiełbasy umieszczonej w pojemniku szklanym. Kiełbasa posmarowana śmietaną po usmażeniu będzie miała ładny brązowy kolor.

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

Rozdzielić żywność równomiernie w pojemniku szklanym, w ten sposób zostanie ona dogotowana i dopieczona ze wszystkich stron. Jeśli ze względu na rozmiar żywności nie jest to możliwe, należy wyłączyć urządzenie po połowie czasu przygotowania, wyjąć pojemnik szklany, wstrząsnąć żywnością krótko i kontynuować przygotowanie.

Receptury, które dotychczas dobrze pasują do tradycyjnego piekarnika, są oczywiście odpowiednie również do frytkownicy na gorące powietrze. Zmniejszyć temperaturę przygotowania do ok. 10°C i sprawdzać podczas pierwszych prób regularnie postępy gotowania.

Jeśli żywność będzie wirować z powodu cyrkulacji powietrza, należy unieruchomić ją np. małym rożnem.

Konsumować tylko żywność całkowicie dogotowaną.

Środki spożywcze	Ilość	Czas ok. min.	Temp. °C
Potrawy z ziemniaków			
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 stołowe oleju	500 g	40–45	180
Mrożone placki ziemniaczane	2 szt	20–22	180
Ryba			
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
Warzywa			
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
Owoce			
Jabłka	2 szt	12–15	180
Banany w skórkach	2 szt	8–10	170
Jajka			
Jajka, w skorupkach, na pół twardo	1–8 szt	7–10	180

Środki spożywcze	Ilość	Czas ok. min.	Temp. °C
Ciasto/chleb			
Jabłecznik 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, w formie do babki 22 cm	500 g	30–35	180
Mięso			
Świeża kielbasa 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
Środki spożywcze	Ilość	Czas ok. min.	Temp. °C
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. Napętnić 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 zbrązowiła.	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.	Koszyk do smażenia jest przepełniony. Koszyk do smażenia jest nieprawidłowo włożony.	Przestrzegać oznaczenia MAX na koszyku do smażenia. Sprawdzić, czy koszyk do smażenia jest prawidłowo zablokowany w zatrzasku.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Tłuste składniki. Resztki tłuszczu w pojemniku do smażenia.	Biały dym powstaje, gdy tłuszcz z bardzo tłustych środków spożywczych skapuje do pojemnika. Jest to normalne zjawisko. Należy porządnie wyczyścić pojemnik do smażenia.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

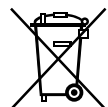
WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). 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.

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Heissluftfritteuse 586956

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	5869505	Flachgrillrost		
	5869506	Hochgrillrost		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>
Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58695

Stand: April 2025 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de