



MIO★STAR

Frittura



Fritteuse | Friteuse | Friggitrice







Fritteuse Frittura

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	16
Auf einen Blick / Kurzanleitung	4	Aufbewahrung /Wartung	17
Hinweise zu dieser Anleitung	6	Sicherung zurücksetzen	18
Auspacken	6	Störungen	19
Inbetriebnahme	6	Rezepte	21
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Entsorgung	25
– Verwendungszweck	7	Technische Daten	26
– Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten	7		
– Aufstellen	8		
– Frittieröl/-fett einfüllen	9		
– Öl vorwärmen	10		
– Korb füllen / Frittieren	11		
– Richtiges Frittieren	12		
– Tiefkühlkost frittieren	12		
– Anwendungstipps	13		
– Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts	14		
– Nach dem Frittieren	14		
– Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren	15		





2 Sicherheitshinweise

Deutsch



- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder darauf aufmerksam machen, dass sie keine heissen Oberflächen berühren
- Heizkörper nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - nach jedem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel oder Frittierkorb
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Netzkabel so installieren, dass niemand die Fritteuse daran herunterziehen kann
- Fritteuse nur an den Traggriffen halten
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Min-





- destabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten. Nicht in direktes Sonnenlicht stellen
- Gerät nicht auf, unter oder neben entflammare, schmelzbare Vorrichtungen, Küchenvorbauten, Vorhänge, Tapeten, Tüchern etc. stellen (Dampfaustritt und Brandgefahr!)
 - Gerät und Netzkabel nicht auf/heben heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
 - **Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche herausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!).** Die Bedienelemente müssen gegen den Benutzer gerichtet sein.
 - Fritteuse nur mit der vorgeschriebenen Öl-Menge betreiben: Minimal 2.8 und Maximal 3.8 l («MIN»- und «MAX»-Markierung beachten)
 - **Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter und Heizkörper eingesetzt sind und die Fritteuse mit Öl/Fett gefüllt ist! Kein Fett in der Fritteuse schmelzen**
 - Verbrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall sofort Netzstecker ziehen und Deckel verschliessen, um die Flammen zu ersticken. **Niemals Wasser in heisses oder brennendes Öl/Fett schütten!**
 - Alle Teile gut abtrocknen, damit sich beim Gebrauch kein Wasser mit Öl oder Fett vermischt
 - Frittierkorb nicht überfüllen und langsam, vorsichtig absenken, damit das Öl nicht überschäumt
 - Sicherstellen, dass kein Öl in das Gerät eindringen kann
 - **Achtung: Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen! Heisse Gehäuseteile nicht berühren; Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden**
 - **Gerät während des Betriebs oder solange das Öl/Fett und Frittiergut noch heiss sind, nicht berühren und nicht verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr**
 - Vor dem Reinigen oder Verstellen, die Fritteuse mindestens 3 Stunden abkühlen lassen
 - Verdorbenes Frittieröl/-fett ist gesundheitsschädlich; daher regelmässig ersetzen
 - Nach der Zubereitung Gerät ausschalten (Ein-/Ausschalter auf «OFF» stellen) und Netzstecker ziehen
 - Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
 - Nur Original-Ersatzteile verwenden
 - Verbrauchtes Öl nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Ölsammelstelle deponieren





4 Auf einen Blick / Kurzanleitung

Deutsch

Schnellstart

1. Sicheren, stabilen Standort wählen und Netzkabel aus Fach nehmen
2. Öl einfüllen (Min. 2.8 Liter /Max. 3.8 Liter; Markierungen beachten)
3. Deckel aufsetzen (niemals ohne Deckel verwenden!)
4. Netzstecker einstecken (230 V), Temperatur wählen (z.B. 170 °C) und einschalten («ON»; die rote «Power»-Anzeige leuchtet auf)
5. Wenn die grüne Anzeige aufleuchtet, ist die Temperatur erreicht
6. Korb zu maximal $\frac{2}{3}$ füllen, dann in oberer Position einhängen und Deckel schliessen
7. Frittieren: Korb langsam absenken und ab und zu bewegen
8. Sobald das Frittiertgut leicht goldbraun ist, Korb anheben und leicht schütteln/abtropfen lassen
9. Nach Frittieren: Temperatur auf Minimum drehen, ausschalten («OFF») und Netzstecker ziehen. Komplet abkühlen lassen.

Vorsicht: Deckel, Frittiertgut, Korb und Öl sind sehr heiss!

Deckel mit Griff und Fenster

- Heiss; nur an Griff festhalten!



Filter/Dampfaustritt

- Nie ohne in Betrieb nehmen (Austritt von heissen Öl-Spritzern!)

Korb mit Griff

- Griff abnehmbar
- Heiss; nur an Griff festhalten!



Bedienteil/Heizkörper

- Nach oben abnehmbar
- Nicht in Wasser tauchen
- Kabelfach (auf Rückseite)

Frittierbehälter

- 2.8- 3.8 Liter Öl; «MIN/MAX»-Markierung beachten
- Heiss!



Gehäuse mit Griffen

- Während Betrieb nicht verschieben

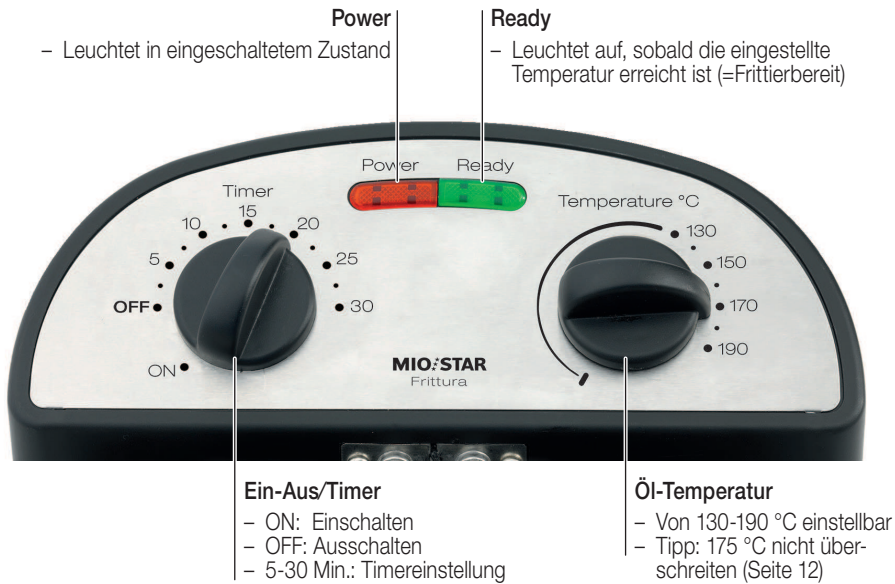


Gummifüsse



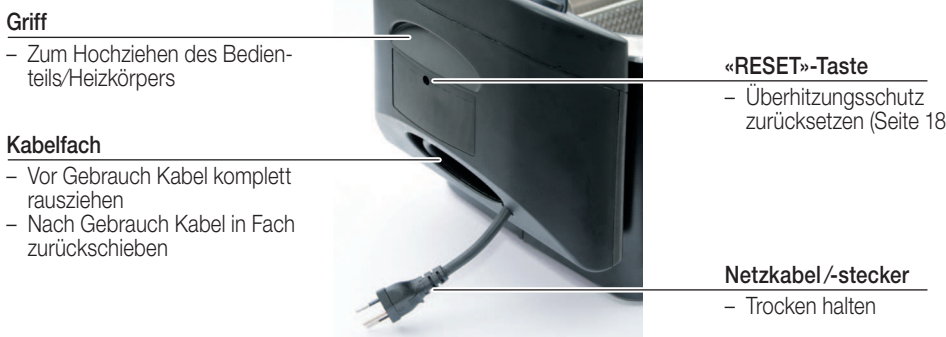


Bedienteil



Deutsch

Rückseite





6 Hinweise zu dieser Anleitung



Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Deutsch

Auspacken

- **Fritteuse aus der Verpackung nehmen**
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel** und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!
- **Tipp:** Verpackung für einfacheres Versorgen oder spätere Transporte aufbewahren (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Inbetriebnahme



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Gerät während des Betriebs oder solange Öl/Fett und Frittiergut noch heiss sind, niemals verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr!
- Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Abkühlen der Fritteuse erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, ausser Heizkörper, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel sorgfältig reinigen und gut abtrocknen. Den Heizkörper nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 16).





Verwendungszweck

Mit der Fritteuse können auf bequeme Art und Weise Lebensmittel frittiert werden. In kurzer Zeit werden Kartoffeln und andere Gemüse, Pilze, Gebäck (z. B. Apfelchüechli, Schenkeli), Fisch und Fleisch etc. im Tauchbad aus siedendem Öl/Fett gegart oder knusprig ausgebacken.

Bei diesem Gerät handelt es sich um eine Kaltzonen-Fritteuse. Die Kaltzone unter dem Heizelement verhindert ein Verbrennen von Frittierrückständen auf dem Boden des Frittierbehälters.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten

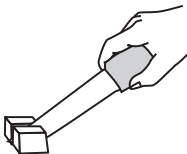
Frittieröl:



- Ausschliesslich reine Pflanzenöle, die hochoerhitzbar und geschmacksneutral sind, verwenden
- Die besten Resultate erzielen Sie z.B. mit einem Erdnussöl. Olivenöl eignet sich ebenfalls gut, da es sich nicht so schnell verbraucht und auch nach längerer Verwendung sein Aroma beibehält. (Pflanzenöle, wie z.B. Distelöl, Sonnenblumen- und Maiskeimöl sind nicht geeignet)
- Auf den Verpackungen der Öle und Fette sind Erhitzbarkeit und Verwendungsmöglichkeit angegeben
- Nicht verschiedene Ölsorten mischen
- Nie gebrauchtes mit frischem Öl mischen

Fett:

Fett in Stücke schneiden und in einer Pfanne verflüssigen



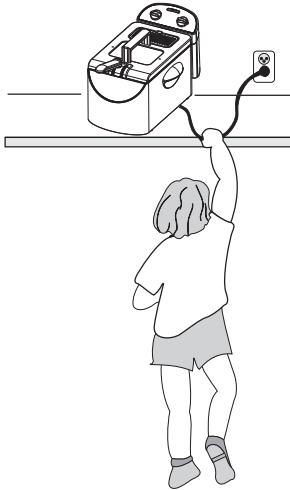
- Tierische Fette sind nicht geeignet. Daher ausschliesslich reine Pflanzenfette (z.B. Kokosfett) verwenden
- **Butter oder Margarine eignen sich nicht** zum Frittieren
- **Fett in Tafelform darf nicht direkt in der Fritteuse geschmolzen werden.** Das nur unvollständig eingetauchte Heizelement erhitzt sich sonst zu stark und kann sich durch Berührung mit dem Fett entzünden! (Überhitzungsgefahr; der Sicherheitsschutz spricht an)
- **Fett in Stücke teilen und in einem separaten Topf schmelzen.** Um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden, Fett nur so heiss werden lassen, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet («MAX»-Markierung in Fritteuse beachten!)





8 Inbetriebnahme

Deutsch



1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

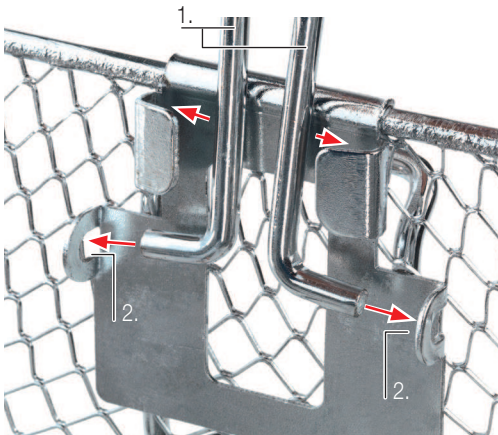
- **Netzstecker ziehen**
- Fritteuse auf eine **trockene, stabile, ebene und hitzebeständige** Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heißen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt!)
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- Fritteuse nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

Griff einsetzen:

Vor dem Füllen des Frittierkorbes muss der Griff eingesetzt werden:

- Beide Enden der Metallstäbe zusammendrücken (1.), in die entsprechenden Metallschlaufen (links und rechts) führen und loslassen (2.).

Wichtig! Vor Inbetriebnahme der Fritteuse muss der Griff komplett eingerastet sein





2. Frittieröl/-fett einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Deckel öffnen
- **Frittierbehälter** und **Heizkörper** einsetzen. Den Heizkörper sorgfältig bis zum Anschlag in die Halterung schieben (ist der Heizkörper nicht richtig eingesetzt, lässt sich die Fritteuse nicht einschalten)
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierbehälter richtig in das Gehäuse eingesetzt ist (= das Gehäuse muss auf der Oberseite vom Frittierbehälter abgedeckt sein)
- **Wichtig!** Heisser Dampf! Deckel und Frittierbehälter müssen vor Gebrauch komplett trocken sein!

max. 3.8 Liter Öl



- **Öl** in den Frittierbehälter geben. Der Füllstand muss **zwischen** den beiden Markierungen **«MIN»** und **«MAX»** auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen (entspricht ca. 2.8 bis 3.8 l Öl/Fett)
- **Fett in Tafelform zuerst in Stücke teilen und in einem separaten Topf schmelzen** (siehe Seite 7)



Hinweise:

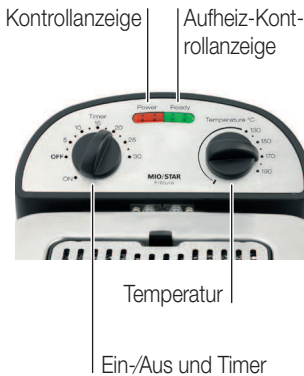
- Fritteuse **niemals ohne oder mit zu wenig Öl/Fett** betreiben, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird
- **Niemals Fett in Tafelform** in der Fritteuse zum Schmelzen bringen (Überhitzungsgefahr)
- Füllstand vor und während des Betriebs ständig überprüfen (muss immer zwischen den **«MIN»-** und **«MAX»-**Markierungen liegen)
- Nur hochwertiges Öl/Fett verwenden
- **Tipp:** Innenseite des Sichtfensters mit wenig Öl einstreichen, damit sich das Fenster nicht beschlagen kann und die Sicht in die Fritteuse behindert wird





10 Inbetriebnahme

Deutsch



3. Öl vorwärmen

Vor dem Frittivorgang muss das Öl vorgewärmt werden:

- Netzkabel **vollständig** aus dem Kabelfach ziehen
- **Deckel** aufsetzen (Sichtfenster und Griff auf Benutzerseite)
- Ein-/Ausschalter auf «OFF» drehen
- **Netzstecker einstecken** (230 V/50 Hz)

- Gerät einschalten (Ein-/Ausschalter auf «**ON**» drehen). Die rote Kontrollanzeige beginnt zu leuchten. Alternativ kann der Ein-/Aus-Schalter auch auf eine Zeit (z.B. 10 Min.) gestellt werden. Nach dieser Zeit schaltet sich das Gerät wieder ab (oder vorzeitig, indem der Schalter auf «OFF» gedreht wird). Es ertönt ein Klingelton.

Achtung: Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter und Heizkörper richtig eingesetzt sind und Öl eingefüllt wurde!

- Mit Temperaturregler **gewünschte Temperatur wählen**
- Auf der Vorderseite sind einige typische Werte aufgedruckt. Beachten Sie auch die Hinweise auf Frittiergut-Packungen oder in den eigenen Rezepten (siehe auch Seite 11–12)
- Nach Erreichen der gewählten Temperatur leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrollanzeige auf und der Heizvorgang wird unterbrochen. Sobald die Frittiertemperatur wieder sinkt, schaltet sich die Heizung erneut ein (und die grüne Temperaturanzeige erlischt solange, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist)
- Die Vorwärmphase dauert ca. 10–15 Min.



Hinweise:

- Fritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen





max. 3/4 füllen



Aufhängevorrichtung

4. Korb füllen / Frittieren

Falls Sie noch keine Erfahrung mit einer Fritteuse haben, nachfolgend die wichtigsten Tipps (detailliertere Tipps befinden sich auf Seite 13):

- **Korb höchstens zu 3/4 mit Frittiergut füllen** (die Öltemperatur sinkt sonst zu stark und es wird zuviel Öl «aufgesogen»)
- **Lebensmittel möglichst am Korbrand positionieren** (ergibt besseres, gleichmäßigeres Ergebnis, z.B. bei Pommes frites)
- **Keine stark vereiste Tiefkühlkost verwenden** (Öl schäumt sonst sehr stark auf und läuft über)
- **Maximale Temperatur von 175 °C nicht überschreiten**
- **Frittierkorb** mit Korbhalterung am oberen Rand des Behälters aufhängen
- Frittiergut in Korb geben (max. 3/4 füllen)
- Deckel aufsetzen
- **Wichtig!** Korb nur bei aufgesetztem Deckel absenken

1. Frittierdurchgang:

- Sobald die **grüne Aufheiz-Kontrollanzeige aufleuchtet**, ist die eingestellte Temperatur erreicht
- Mit dem Korbgriff den **Frittierkorb** leicht anheben und dann **langsam** in das heiße Öl/Fett absenken
- Deckel aufsetzen

2. Frittierdurchgang:

- Bei Pommes frites, «Fischchnusperli» usw. wird ein zweiter Frittierdurchgang empfohlen: Korb anheben und leicht schütteln, damit überschüssiges Fett abtropft
- Korb in der oberen Parkposition einhängen (= nicht in Öl)
- Sobald die grüne Aufheizanzeige aufleuchtet (= Öl wieder aufgeheizt), Frittiervorgang bei aufgesetztem Deckel wiederholen
- Korb immer mal wieder leicht schütteln, damit das Frittiergut nicht anklebt (speziell bei Teigüberzügen)
- **Nach Ablauf der Frittierzeit** Korb mit Hilfe des **Korbgriffes anheben** und kontrollieren, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist
- **Korb** mit Korbhalterung am oberen Rand des Behälters aufhängen und **Frittiergut** in dieser Position **abtropfen** lassen
- **Korb** mit Frittiergut ganz **entnehmen** und Deckel wieder aufsetzen



Achtung!

- Während des Frittiervorgangs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen sowie beim Öffnen des Deckels! (Deckel nur am Griff halten!)
- Deckel- und Gehäuseoberflächen werden heiss: nicht berühren!





12 Inbetriebnahme

Deutsch



4.1 Richtiges Frittieren

- **Frittiergut in feine und gleichmässig dicke Stücke schneiden.** Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Frittieren zwar schön knusprig aus, sind innen aber meist noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden gleichzeitig gar
- **Feste Gemüsesorten** vor dem Frittieren in Salzwasser kurz blanchieren (= in heissem Wasser kurz kochen und dann mit eiskaltem Wasser abschrecken)
- **Frittiergut vor dem Einfüllen sorgfältig trocknen**, da es sonst beim Frittieren nicht knusprig wird und weich bleibt (z.B. Kartoffeln)
- **Wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse**, vor dem Frittieren panieren oder durch Mehl, Maisstärke, Bier-/Weinteig ziehen. Darauf achten, dass überschüssiges Mehl, Paniermehl, Teig gut abgeklopft/abgetropft wird, bevor das Frittiergut ins Öl/Fett getaucht wird (es verbrennt sonst)
- **Frittierkorb nicht überfüllen**, da sonst die Temperatur des Öls/Fetts zu stark absinkt und die Frittierzeit verzögert wird. Das Frittiergut wird zudem ungleichmässig frittiert und nimmt zu viel Fett auf
- **Lebensmittel** für ein gleichmässigeres Ergebnis **möglichst am Korbrand positionieren**. Zentralen Teil des Korbes so wenig als möglich füllen
- Frittiergut erst ins Frittieröl/-fett tauchen, wenn das Öl/Fett die **richtige Temperatur** erreicht hat (nach Aufleuchten der grünen Kontrollanzeige)
- **Empfohlene Frittier-Temperatur einhalten**. Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiergut zuviel Fett auf und bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, doch innen bleibt das Frittiergut roh. Das Öl/Fett verdirbt bei zu hohen Temperaturen zudem schneller
- **Für ernährungsbewusstes Frittieren** ist empfohlen, den Temperaturregler von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175 °C einzustellen. Die reduzierte Frittier-Temperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum

4.2 Tiefkühlkost frittieren

- **Vor dem Frittieren Eiskristalle entfernen**, die sich auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden. Den Frittierkorb **immer sehr langsam in das Frittieröl/-fett absenken**, um ein **Aufschäumen** und Überlaufen des Öls zu **verhindern**
- Tiefkühlkost hat eine sehr niedrige Temperatur. Beim Frittieren wird daher die Temperatur des Öls/Fetts erheblich herabgesetzt. **Tiefkühlkost erst ein- bis zweimal kurz in das heisse Öl/Fett tauchen**



Hinweis:

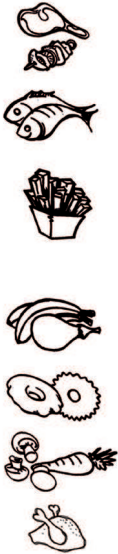
- Frittierangaben auf der Rückseite der Tiefkühlkost-Packung beachten





4.3 Anwendungstipps

Bei den angegebenen Frittierzeiten und -temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.



Lebensmittel	Frittierzeit	Temperatur
Pommes frites (Frittierphase 1)	4 – 6 Min.	160 °C
Pommes frites (Frittierphase 2)	2 – 4 Min.	175 °C
Croquetten	7 – 9 Min.	190 °C
«Fischchnusperli» Fischfilets im Ausbackteig (Frittierphase 1)	4 Min.	180 °C
«Fischchnusperli» Fischfilets im Ausbackteig (Frittierphase 2)	3 Min.	180 °C
Gefüllte Kalbsschnitzel (Wienerschnitzel, Cordon bleu)	5 – 7 Min.	175 °C
Schweinefleisch, dünn geschnitten	10 – 12 Min.	180 °C
Falafel	3 – 4 Min.	180 °C
Zwiebelringe	1 – 2 Min.	160 °C
Süßkartoffel-Chips (Frittierphase 1)	2 Min.	190 °C
Süßkartoffel-Chips (Frittierphase 2)	3 Min.	190 °C
Pilze	3 – 5 Min.	160 °C
«Banana Fritters» (oder mit Ananas-, Mangostücken etc.)	3 – 5 Min.	170 °C
Berliner / Krapfen (beidseitig)	goldgelb	170 °C
Frühlingsrollen	5 – 6 Min.	180 °C
Fasnachtsküchlein	goldgelb	170 °C
Schenkeli	goldgelb	170 °C

– Ab Seite 21 finden Sie Rezepte



Wichtig!

- **Niemals ohne Deckel frittieren; Verbrühungsgefahr**
- Zum Wenden/Herausnehmen von heissem Frittiergut immer Servierzange benutzen
- **Der Ölstand darf nicht unter die Minimalmarke «MIN» sinken**, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird!
- **Achtung: Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen!**
- **Niemals Fett in Tafelform in der Fritteuse zum Schmelzen bringen**





14 Inbetriebnahme

Deutsch

4.4 Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts

- **Frittieröl/-fett regelmässig erneuern**, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der frittierten Speisen erhalten bleibt. Die Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts ist vom Frittiertgut und von der Menge abhängig: Paniertes Frittiertgut verunreinigt das Öl/Fett wesentlich stärker als unpaniertes
- **Häufig gebrauchtem Frittieröl/-fett kein frisches Öl/Fett** zugeben (frisches Öl/Fett verdirbt noch schneller!)
- Abgekühltes Öl nach jedem Frittieren filtern (siehe Seite 15)
- Für süsse oder für pikante Speisen nicht das gleiche Öl verwenden
- **Nach 3 bis 4 Frittiervorgängen Frittieröl/-fett vollständig erneuern**, oder wenn:
 - sich ein unangenehmer Geruch entwickelt hat,
 - das Frittieröl/-fett beim Frittieren raucht,
 - das Frittieröl/-fett eine dunkle Färbung angenommen hat,
 - eine Zunahme der Zähigkeit des heissen Öls/Fetts festgestellt wird,
 - Fisch oder schwere Ausbackteige frittiert wurden,
 - Paniertes Frittiertgut frittiert wurde

5. Nach dem Frittieren

- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen
- Gerät ausschalten («Ein-/Aus-Schalter» auf «OFF» drehen)



- **Netzstecker ziehen**
- Frittiertgut auf Küchenpapier gut abtropfen lassen
- Für gleichmässiges Abkühlen, Stücke evtl. einmal wenden
- **Öl/Fett (ca. 3 Stunden) abkühlen** lassen. Anschliessend Frittierbehälter entleeren und Öl/Fett **filtrieren** (siehe Seite 15)





6. Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren

Nach jedem Frittiervorgang muss der Frittierbehälter entleert und das Öl/Fett filtriert werden, da sonst Rückstände (z.B. Paniermehl) beim nächsten Frittiervorgang anbrennen. Die Qualität des Öls wird ohne Filterung stark herabgesetzt und die Nutzungsdauer verkürzt.

6.1 Frittierbehälter entleeren

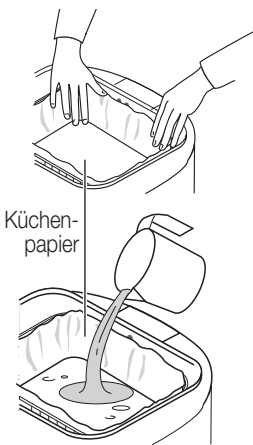
Bevor das Öl entnommen werden kann, muss es rund 3 Stunden abkühlen. Bei der Verwendung von Fett darf nicht zu lange gewartet werden, da dieses sonst hart wird. Das Öl/Fett sorgfältig mit einem Schöpflöffel herauslöfeln und in ein hitzebeständiges Gefäß geben.

Hinweise:

- Der Frittierbehälter kann auch vorsichtig herausgehoben und Öl/Fett in ein hitzebeständiges Gefäß (kein Kunststoffbehälter!) geschüttet werden
- Nie Kunststoffbesteck ins Öl/Fett tauchen
- Eventuelle Ablagerungen mit einem nicht kratzenden Schwamm oder Küchenpapier entfernen

6.2 Öl filtrieren

Beim Frittieren, im Besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut, setzen sich Speisereste im Öl ab und verbrennen beim nächsten Frittiervorgang. Dadurch wird die Frittieröl-Qualität sehr stark herabgesetzt. Es ist daher empfohlen, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtern, um die Rückstände zu entfernen.



- Öl in hitzebeständiges Gefäß geben (s. vorheriger Abschnitt)
- Korb mit Korbbalierung am oberen Rand des Behälters aufhängen
- Saugfähiges Küchenpapier in den Frittierkorb legen (oder in einen temperaturbeständigen Trichter legen)

- Öl langsam durch das Küchenpapier gießen
- Küchenpapier mit den Rückständen vorsichtig herausnehmen und entsorgen

oder

- Öl durch ein feinmaschiges Sieb in einen Behälter gießen



Wichtig!

- Verbrauchtes Öl oder Fett nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Altöl-Sammelstelle in Ihrer Gemeinde abgeben (Umweltschutz!)





16 Inbetriebnahme

Deutsch



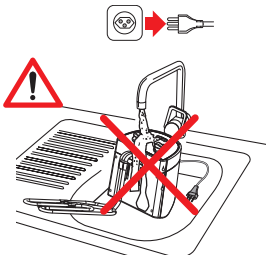
6.3 Öl aufbewahren

Das **gefilterte Frittieröl/-fett darf nicht in der Fritteuse aufbewahrt** werden. Öl/Fett in einem verschlossenen Behälter dunkel und kühl aufbewahren, damit es nicht verdirbt (Tipp: notieren, wann was mit diesem Öl frittiert wurde).

Hinweis:

- Öl/Fett, welches zum Frittieren von Fleisch und Fisch verwendet wurde, getrennt von demjenigen, welches für andere Lebensmittel genommen wurde, aufbewahren. Denn Fleisch und Fisch belasten das Öl/Fett mehr als z.B. Pommes frites oder Süßgebäck

Reinigung



Heizkörper mit Gehäuse

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen
- Nachdem das Öl/Fett abgekühlt ist, den Heizkörper nach oben abnehmen. Das Öl oder das gerade noch flüssige Fett sorgfältig entnehmen (siehe «Frittierbehälter entleeren» Seite 15)
- **Gehäuse des Heizkörpers niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Heizkörper und Heizelement nur mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen (Öl-/Fettrückstände mit Küchenpapier entfernen)

Wichtig!

- Die beiden **Temperatursonden** und Zuleitungen immer mit Vorsicht behandeln. Diese dürfen niemals geknickt und verbogen werden, da sonst die Sicherheitseinrichtung nicht mehr funktioniert

Frittierbehälter und Gehäuse

- **Frittierbehälter** zur Reinigung entnehmen
- Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenpapier entfernen
- Frittierbehälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen, nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Frittierbehälter kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden
- **Gehäuse** aussen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden





Frittierkorb und Griff

- **Frittierkorb und Griff** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. **Nicht in den Geschirrspüler geben**
- Darauf achten, dass Speisereste sauber entfernt werden
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



Deckel mit Fritteuse-Filter

- Deckel im heissen Spülwasser reinigen. Anschliessend gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen
- Bei sehr starker Verschmutzung den Filter abnehmen und mit Spülmittel reinigen
- Deckel nicht in den Geschirrspüler geben
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Fritteuse vollständig abkühlen lassen. Netzkabel/-stecker im Kabelaufbewahrungsfach aufbewahren
- Frittierbehälter entleeren und reinigen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Gerät vor Staub, Schmutz und Feuchtigkeit schützen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

Wartung

- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Fritteuse keinerlei weitere Wartung.
Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen





18 Sicherung zurücksetzen

Deutsch

Für Ihre Sicherheit

– Die Fritteuse ist mit einem **Sicherheitsschalter** ausgestattet. Bei Überhitzung springt die elektrische Sicherung an und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet. Dies ist beispielsweise der Fall, wenn der Frittierbehälter mit zu wenig/ohne Öl/Fett betrieben wird, oder Fett in Tafelform geschmolzen wird

- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen
- Fritteuse ausschalten («OFF»)
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett abkühlen lassen



«RESET»-Taste



- Auf der Rückseite des Heizelementes befindet sich in einer Vertiefung der Rückstellschalter «RESET» für die Temperatursicherung. Mit einem Holzstift/kleinen Schraubenzieher auf Taste drücken
- Das Gerät kann jetzt wieder betrieben werden



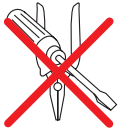
Achtung!

- Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät unbedingt durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen und nicht weiter verwenden!





Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantiesanspruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an den nächsten MIGROS-Kundendienst oder an die M-Infoline (Telefonnummer auf Rückseite dieser Anleitung).

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Schlechter Geruch	Frittieröl/-fett verbraucht	Frittieröl/-fett wechseln
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Nur hochwertiges Öl verwenden (s. Seite 7)
Frittieröl/-fett läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Frittierkorbes	Frittierkorb langsam eintauchen (s. Seite 11)
	Der Frittieröl/-fett-Stand überschreitet den Maximalstand	Frittieröl/-fett-Menge verringern
	Frittiergut nicht trocken genug	Lebensmittel gut trocknen
	Empfohlene Frittiermenge wurde überschritten	Frittiermenge verringern
	Öl/Fett ist verbraucht und es bildet sich zu viel Schaum	Frittieröl/-fett wechseln
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typisch goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur	Eine höhere Temperatur einstellen
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Nur hochwertiges Öl verwenden (s. Seite 7)
	Der Korb wurde überfüllt	Menge des Frittierguts reduzieren
	Korb falsch gefüllt	Korb am Rand füllen (s. Seite 11)
Überhitzungsschutz schaltet Gerät vollständig aus	Frittierbehälter ist nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach den Rückstellschalter betätigen (s. Seite 18)





20 Störungen

Deutsch

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Fritteuse wird nicht warm, rote und grüne Anzeigen leuchten nicht	Heizelement nicht richtig eingesetzt	Heizelement richtig einsetzen
	Gerät nicht eingeschaltet	Ein-/Aus-Schalter auf «ON»
	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt	Sicherheitsschalter hat Gerät ausgeschaltet, da zu wenig Öl/Fett in der Fritteuse	Fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach Rückstellschalter betätigen (s. Seite 18)
	Frittierbehälter war nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach Rückstellschalter betätigen (s. Seite 18)
	Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch die Thermosicherung beschädigt	An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden
	In der Fritteuse wurde Fett in Tafelform geschmolzen und dadurch die Thermosicherung beschädigt	An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden





saïsonküche

Diese Rezepte wurden von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

Kürbis-Samosa (Gefüllte Teigtaschen, frittiert)

Zutaten Teig:

- 200 g Mehl
- ½ TL Kurkumapulver
- ½ TL Salz
- 80 g kaltes Ghee oder Bratbutter
- ca. 80 ml kaltes Wasser
- Mehl zum Auswallen

Zutaten Füllung:

- 50 g grüne Linsen
- 250 g Kürbis, gerüstet gewogen
- 0.5 Zwiebel
- 5 EL Erdnussöl
- Madras-Curry
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Crème fraîche

Zubereitung Teig:

- Mehl mit Kurkuma und Salz mischen
- Ghee in kleinen Würfeln dazugeben. Mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse reiben
- Wasser nach und nach dazugeben und alles zu einem elastischen Teig kneten
- Feucht zugedeckt 30 Min. ruhen lassen

Zubereitung Füllung:

- Linsen in reichlich Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen
- Kürbis in sehr kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel fein hacken
- 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Kürbis darin dünsten
- Nach ca. 8 Minuten Linsen begeben
- Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crème fraîche verfeinern. Auskühlen lassen

- Teig portionenweise auf Mehl hauchdünn auswallen (oder durch die Pastawalze drehen)
- In 6x35 cm grosse Streifen schneiden
- Je 1 EL Füllung auf jedes Ende eines Streifens geben. Teigecken darüber schlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Übers Eck weiterfalten, bis sich die zwei Päckchen in der Mitte treffen. Mit einem diagonalen Schnitt trennen
- Enden etwas befeuchten und andrücken





22 Rezepte

Deutsch

Frittieren:

- Frittieröl auf 180 °C erhitzen
- Die «Samosas» portionenweise 3 bis 4 Min. frittieren
- Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Heiss oder kalt mit einer Chilisauce oder Gurken-Raitha (= Indischer Dip) oder Pfefferminz-Chutney servieren

Tipp:

- Anstelle des selbstgemachten Teiges Frühlingsrollen-Teigblätter «THAI Kitchen» aus Ihrer MIGROS verwenden

Gurken-Raitha:

- Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in feine Scheibchen hobeln
- Alle Zutaten mit Joghurt mischen und mit wenig Salz abschmecken

Pfefferminz-Chutney:

- Chili samt den Samen, dünn abgezogene Limettenschale und Minze fein hacken, mit Schalotte und Joghurt mischen
- Mit Zimt, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken

saisonküche

Tempura (Frittierte Häppchen in knusprigem Teig)

Zutaten:

- 12 rohe, ganze Krevetten (ca. 250 g)
- 200 g Pouletbrust
- 600 g frisches Gemüse je nach Saison (z.B. Karotten, Kefen, Blumenkohl, Bohnen, Pilze, Süsskartoffeln usw.)
- Salz
- 1-2 l Frittieröl
- Maisstärke zum Wenden

Ausbackteig:

- 1 grosses Ei
- 1 EL Maisstärke
- ca. 1.2 dl kaltes Wasser
- ½ TL Salz
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Erdnussöl





Sauce:

- 1.2 dl lauwarme Gemüsebouillon
- 2.5 EL Sojasauce
- 2 EL Reiswein
- 2 TL Rohrzucker

Zubereitung:

- Köpfe von den Krevetten entfernen, Schwänze bis auf das letzte Segment (mit der Schwanzflosse) schälen, Darm (schwarzer Faden) unter fließendem Wasser herausziehen
- Krevettenschwänze trocken tupfen, längs bis auf das letzte Segment durchschneiden
- Pouletbrust in 12 mundgerechte Stücke schneiden
- Gemüse rüsten, in Stäbchen oder Scheiben schneiden
- Feste Sorten (Karotten, Süsskartoffeln, Blumenkohl, Bohnen) 2-3 Min. in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken
- Saucenzutaten mischen, in kleine Schälchen verteilen

- Ei, Maisstärke, Wasser und Salz gut verquirlen
- Zum Mehl geben und rasch glatt rühren. Rinnt der Teig in einem dünnen Band vom Schwingbesen, hat er die richtige Konsistenz
- Backpulver darunter rühren, ein paar Minuten stehen lassen, bis der Teig Bläschen wirft
- Öl darunter schlagen

Frittieren:

- Frittieröl auf 180 °C erhitzen
- Zuerst die Gemüsestücke einzeln in den Teig tauchen und sofort in 4-5 Min. knusprig frittieren
- Krevetten und Poulet in Maisstärke wälzen, durch den Teig ziehen und 3-4 Min. frittieren
- Auf Haushaltspapier abtropfen lassen

Servieren:

- Sauce als Dip zur Tempura servieren

Tipps:

- Die einzelnen Stücke mit Hilfe von Essstäbchen oder einer grossen Pinzette durch den Teig ziehen
- Tempura-Teigmischung «Asian Home Gourmet» aus Ihrer MIGROS verwenden





«MABOS Fischchnusperli im Bierteig»

(Rezept aus der Bodensee-Region)

Für ca. 10 Personen

Zutaten Teig:

- 1,8 kg Fischfilet, enthäutet (Felchen- oder Forellen)
- 1 Ei
- 1/3 «Spezli»-Bier (oder ca. 11 cl)
- ca. 22 cl Weisswein «Riesling»
- 25 ml Kaffeerahm
- Majoran, Currypulver, Salz, Pfeffer
- Weismehl (ca. 150 g)

Zubereitung Ausbackteig:

- Ei, Bier, Wein und Rahm gut mixen
- 1 Löffelspitze Majoran darunter rühren
- Etwas Currypulver beimischen (für gelbe Farbe) und mixen
- Weismehl **langsam** beifügen und schlagen.

Wichtig: Teig darf **nicht zähflüssig** sein

- Teig ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen (und vor Anwendung nochmals aufrühren)

Zubereitung Fisch:

- Filets schräg in ca. 1½–2 cm breite Streifen schneiden (ergibt grössere Stücke)
- Fisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl leicht bestäuben
- Fisch durch den Teig ziehen

Frittierphase «1»

- Frittieröl (Erdnussöl) auf max. 180 °C erhitzen
- Fischstücke einzeln in Fritteuse geben
- Frittierkorb nach ca. 30 Sek. leicht schütteln (Korb nicht anheben)
- Fischstücke 3½ Min. vorfrittieren
- Frittiergut komplett abkühlen lassen

Frittierphase «2»

- Fischstücke einzeln 3 Min. knusprig ausbacken
- Auf Haushaltpapier abtropfen lassen





Entsorgung

25



- Verbrauchtes Öl oder Fett nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Altöl-Sammelstelle in Ihrer Gemeinde abgeben (Umweltschutz!)
- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Deutsch





26 Technische Daten

Deutsch

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		2000 Watt
Abmessungen (inkl. Deckel)		ca. 43 x 28 x 28 cm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1.2 m
Gewicht		ca. 5 kg
Materialien	- Gehäuse	Metall / Kunststoff
	- Deckel	Kunststoff, Stahl (rostfrei) und Glas
	- Frittierkorb	vernickelter Stahl
	- Frittierbehälter	Edelstahl
Fassungsvermögen	- Öl	min. 2.8, max. 3.8 Liter
Füllmenge	- Pommes frites	700 g
Thermostat		- stufenlos regulierbar: ca. 130 – 190 °C - mit Kontrollanzeige
Kabelfach		vorhanden
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	28	Nettoyage	42
En un clin d'oeil/ Bref mode d'emploi	30	Rangement/ Entretien	43
A propos de ce mode d'emploi	32	Réinsérer la sécurité	44
Déballage	32	Problèmes	45
Fonctionnement	32	Recettes	47
– Avant la 1ère mise en marche	32	Elimination	51
– Utilisation de l'appareil	33	Données techniques	52
– Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire	33		
– Mise en place	34		
– Remplir d'huile/graisse à frire	35		
– Préchauffer l'huile	36		
– Remplir le panier/Frire	37		
– Bien frire	38		
– Frire les aliments surgelés	38		
– Conseils d'utilisation	39		
– Durée d'utilisation de l'huile de friture/graisse	40		
– Après la friture	40		
– Vider la bassine, filtrer, conserver l'huile/la graisse	41		





28 Consignes de sécurité



Français

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'autres utilisateurs
- **Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants**
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance ou en présence d'une personne responsable. Les enfants doivent être attentifs et ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil
- Ne jamais plonger l'élément chauffant dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher la friteuse qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) munie d'un dispositif de sécurité d'au moins 10 A
- Débrancher toujours la friteuse:
 - avant de déplacer l'appareil
 - après chaque utilisation
 - avant tout nettoyage
- Ne pas faire passer le cordon sur des angles ou arêtes vives et ne pas le coincer. Ne pas faire passer le cordon sur des surfaces chaudes, ne pas le laisser pendre et le protéger de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne pas toucher la fiche, le cordon ou l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, mais débrancher la fiche de la prise
- Ne pas porter, tirer l'appareil par le cordon
- Vérifier que l'appareil est branché à une prise de courant munie d'un interrupteur différentiel FI. En cas de doute demander à un spécialiste
- Ne pas utiliser la friteuse:
 - si elle est endommagée
 - si le cordon ou le panier sont endommagés
 - si elle est tombée ou en présence d'autres dommagesDans l'un de ces cas, l'apporter à MIGROS-Service pour la faire contrôler et réparer
- La friteuse est réservée à un usage domestique
- Ne pas laisser la friteuse en marche sans surveillance
- Brancher le cordon de façon à ce que nul ne risque de faire tomber la friteuse
- Ne tenir la friteuse que par les poignées de transport
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil et de l'ouvrir
- Pour choisir l'emplacement de la friteuse tenir compte des éléments suivants:
 - placer l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur et pas directement sous une prise de courant. Maintenir une





- distance min. de 60 cm entre l'évier, le robinet et la friteuse. Ne pas placer l'appareil directement sous la lumière du soleil
- ne jamais placer la friteuse au-dessus, au-dessous ou bien à proximité de meubles de cuisine, rideaux, tapis, linge, etc., qui sont inflammables ou qui peuvent fondre (sortie de vapeur et risque d'incendie!)
 - ne pas placer l'appareil ni le cordon sur ou à proximité de surfaces chaudes ou près d'une flamme: maintenir une distance minimum de 50 cm
 - n'utiliser la friteuse que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher)
 - **Placer la friteuse de façon à ce que la poignée ne dépasse pas du plan de travail et que nul ne risque de la faire basculer de façon involontaire (risque de brûlure!).** Les éléments de commande doivent être tournés vers l'utilisateur.
 - N'utiliser la friteuse qu'avec la quantité d'huile indiquée, au minimum 2.8 et au maximum 3.8 litres (respecter les repères «MIN» et «MAX»)
 - **N'allumer la friteuse que lorsque le récipient et l'élément chauffant sont mis en place et que la friteuse contient de l'huile/graisse! Ne pas faire fondre la graisse dans la friteuse**
 - L'huile/graisse usagée peut prendre feu. Dans ce cas débrancher la fiche de la prise et mettez le couvercle pour étouffer les flammes. **Ne jamais verser d'eau sur l'huile/la graisse très chaude ou en flammes!**
 - Bien essuyer toutes les éléments de la friteuse, pour ne pas que l'eau entre en contact avec l'huile/graisse
 - Ne pas trop remplir le panier à frire et le plonger lentement et délicatement dans la friteuse, de façon que l'huile ne mousse pas et ne déborde pas
 - S'assurer qu'il n'y a pas d'huile en dehors de la bassine
 - **Attention: lorsque la friteuse fonctionne de la vapeur chaude sort par les orifices prévus à cet effet! Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil; le manier à l'aide de poignées ou de gants de cuisine**
 - **Ne pas toucher ni déplacer la friteuse lorsqu'elle fonctionne ou tout le temps que l'huile/la graisse à frire est encore chaude: risque de brûlure et de décharge électrique**
 - Avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse, attendre au minimum 3 heures qu'elle refroidisse
 - L'huile/graisse trop usagée est nocive pour la santé; il faut donc la changer régulièrement
 - Après utilisation, éteindre la friteuse (placer l'interrupteur marche/arrêt sur «OFF») et la débrancher
 - N'utiliser que les pièces de rechange originales
 - Ne pas éliminer l'huile dans les tuyaux d'écoulement, la déposer dans un centre de collecte des déchets prévus à cet effet



Démarrage rapide

1. Placer l'appareil sur une surface stable et sûre, et extraire le cordon d'alimentation de son logement
2. Verser l'huile (min. 2.8 litres/max. 3.8 litres; respecter les repères)
3. Fermer le couvercle (ne jamais utiliser l'appareil sans son couvercle!)
4. Brancher l'appareil au secteur (230 V), régler sur la température désirée (par ex. 170 °C) et allumer l'appareil (sur «ON»; le voyant rouge «Power» s'allume)
5. Le voyant vert s'allume quand la température est atteinte
6. Remplir le panier au 2/3 de sa capacité maximum, puis l'accrocher au rebord supérieur et mettre le couvercle
7. Friture: abaisser lentement le panier et le secouer de temps en temps
8. Dès que les aliments présentent une belle couleur dorée, soulever le panier et le secouer/l'égoutter légèrement
9. Après la friture: régler le sélecteur sur la température minimum, éteindre («OFF») et débrancher l'appareil. Le laisser entièrement refroidir.

Attention: le couvercle, les aliments, le panier et l'huile sont bouillants!

Couvercle avec poignée et fenêtre de contrôle

- chaud; saisir uniquement par la poignée!

Filter/orifice pour évacuation vapeur

- ne jamais faire fonctionner l'appareil sans son filtre (éclaboussures d'huile bouillante!)

Panier à frire avec poignée

- poignée amovible
- chaud; saisir uniquement par la poignée!

Commandes/ Élément chauffant

- pour l'ôter, soulever vers le haut
- ne pas plonger dans l'eau
- logement du cordon (à l'arrière)

Bassine pour friture

- 2.8- 3.8 litres d'huile; toujours respecter les repères «MIN/MAX»
- chaud!

Corps de l'appareil avec poignées latérales

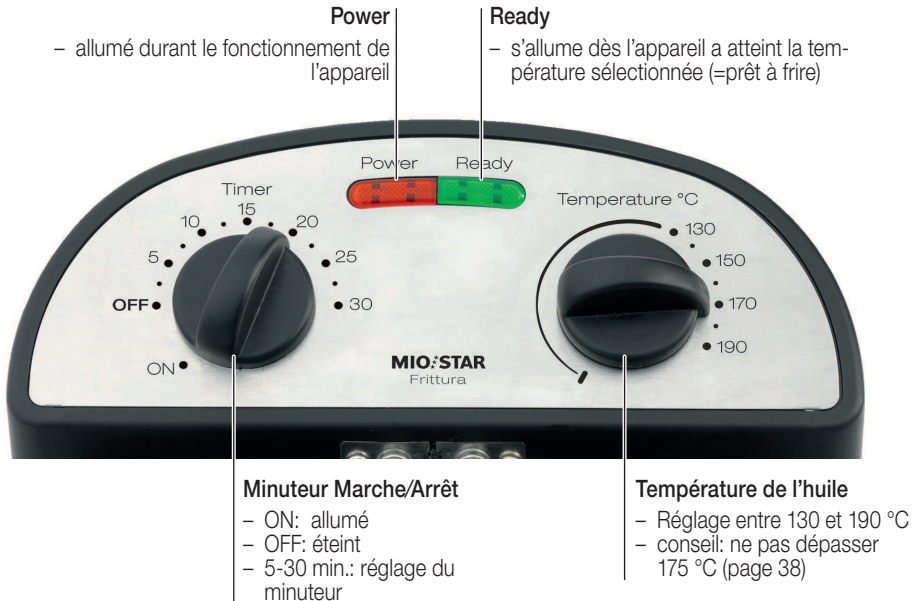
- ne pas déplacer quand l'appareil fonctionne

Pieds en caoutchouc





Unité de commandes



Français

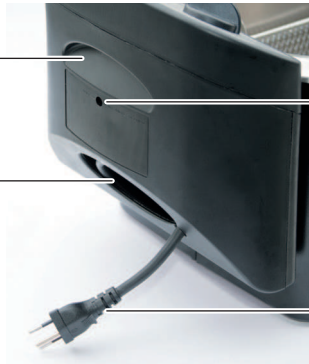
Arrière de l'appareil

Poignée

- pour extraire l'unité de commandes/l'élément chauffant

Logement du cordon

- extraire entièrement le cordon avant utilisation de l'appareil
- après utilisation, ranger le cordon dans son logement



Bouton «RESET»

- réinitialise le système anti-surchauffe (p. 44)

Cordon d'alimentation et fiche

- maintenir secs





32 A propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage

- Retirez la friteuse de son emballage
- **Détruire tous les sachets plastiques** et tout le matériel d'emballage qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!
- **Conseil:** conservez l'emballage car il facilite le rangement ou le transport éventuel de l'appareil (par ex. en cas de déménagement, de réparation, etc.)

Fonctionnement



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 28 et les mesures de sécurité suivantes:

- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et toujours sous surveillance
- veillez à ce que les enfants n'aient absolument pas l'occasion de jouer avec la friteuse
- lorsque vous utilisez la friteuse, les aliments, l'huile/la graisse à frire sont très chauds, ne pas déplacer: risque de brûlure et de décharge électrique!
- procéder au nettoyage de la friteuse uniquement après l'avoir débranchée et laissée refroidir

Avant la 1ère mise en marche, nettoyer soigneusement tous les éléments, excepté l'élément chauffant, à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et ensuite les essuyer. Ne nettoyer l'élément chauffant qu'avec un chiffon légèrement humide (voir «Nettoyage», p. 42).





Utilisation



Avec cette friteuse vous pouvez frire des aliments comme il se doit. En peu de temps pommes de terre et autres légumes, champignons, beignets (ex. beignets aux pommes, Schenkeli), poisson et viande, etc., peuvent être facilement et rapidement frits ou rendus croquants en les plongeant dans l'huile ou la graisse.

Il s'agit d'une friteuse avec zone froide. Celle-ci est située sous l'élément chauffant et empêche que les résidus qui se déposent sur le fond de la bassine ne brûlent.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage domestique.

Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire

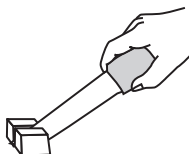
Huile à frire:



- Pour frire, n'utiliser que de l'huile végétale pure résistant aux températures élevées et au goût neutre
- Les meilleurs résultats s'obtiennent avec l'huile d'arachide. L'huile d'olive convient aussi très bien, car elle se consomme moins rapidement et conserve son arôme même après une longue utilisation (huiles végétales comme l'huile de chardon, de tournesol et de maïs ne conviennent pas)
- Respecter les symboles concernant l'utilisation de l'huile reportés sur les bouteilles
- Eviter de mélanger plusieurs types d'huile
- Ne pas mélanger huile déjà utilisée et huile fraîche

Graisse à frire:

couper la graisse en morceaux et la faire fondre dans une casserole



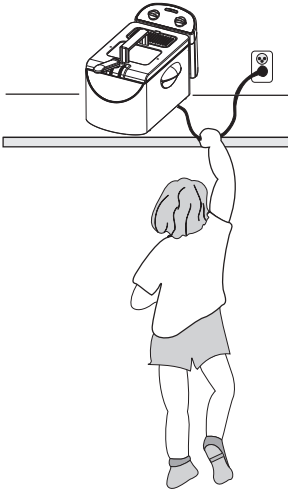
- Les graisses animales ne conviennent pas, n'utiliser que de la graisse végétale (ex. graisse de coco)
- **Le beurre ou la margarine ne conviennent pas** pour frire
- **Ne pas faire fondre la graisse en bloc directement dans la friteuse.** Si la résistance n'est pas complètement immergée, elle risque de surchauffer et de prendre feu au contact de la graisse (le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche)!
- Faire **fondre les morceaux de gras dans une casserole à part.** Pour éviter le risque de brûlure il faut chauffer la graisse et la verser dans la friteuse dès qu'elle est à l'état liquide (respecter la marque «MAX» dans la friteuse!)





34 Fonctionnement

Français



1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil, vous devez respecter les points suivants:

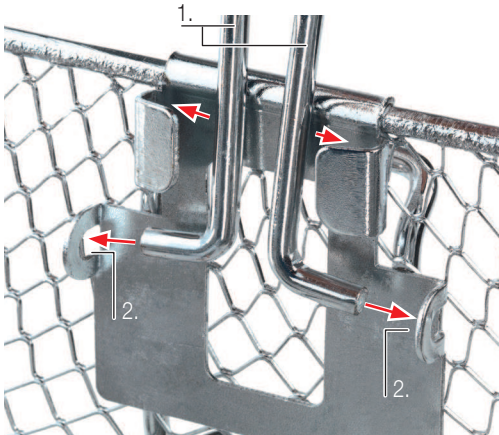
- **Débrancher l'appareil**
- Placez l'appareil sur une surface **sèche, résistante à la chaleur, stable et plane**, et jamais directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil ni le cordon sur ou près d'une surface très chaude ou d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou qui peuvent fondre (orifices de sortie de vapeur!)
- **Placer la friteuse hors de portée des enfants**
- Ne pas couvrir la friteuse
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne pas laisser pendre le cordon électrique: risque de trébucher!

Insérer la poignée:

Avant de remplir le panier à frire, il faut d'abord mettre en place la poignée:

- Pincer sur les deux extrémités en métal (1.), les enfiler dans les deux ergots métalliques (à gauche et à droite) et les relâcher (2.).

Important! Bien encastrer la poignée avant de mettre la friteuse en marche



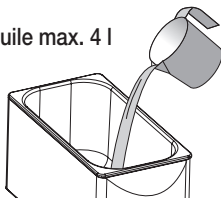


2. Remplir d'huile/graisse à frire

- Débrancher l'appareil
- Ouvrir le couvercle
- Insérer la **bassine à frire** et l'**élément chauffant**. Insérer avec précaution l'élément chauffant dans son support et bien à fond (si celui-ci n'est pas mis en place correctement, la friteuse ne s'allume pas)
- Assurez-vous que la bassine à frire est correctement mise en place (= la bassine à frire doit recouvrir la partie supérieure du corps de l'appareil)
- **Attention:** vapeur bouillante! Avant la mise en route, le couvercle et le panier à frire doivent être parfaitement secs!

Français

huile max. 4 l



- Mettre l'**huile** dans la bassine à frire. Le niveau d'huile doit se trouver **entre** les marques «**MIN**» et «**MAX**» reportées sur la paroi interne de la bassine à frire (cela représente environ 2.8 l à 3.8 l d'huile ou de graisse)
- **Faire fondre la graisse coupée en morceaux dans une casserole à part** (voir page 33)



Recommandations:

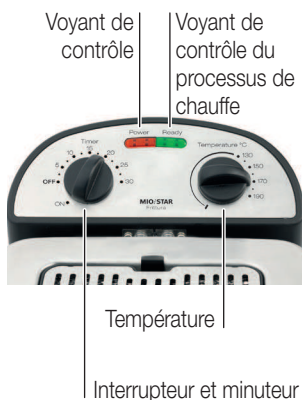
- Ne **jamais** utiliser la friteuse **sans ou avec trop peu d'huile/graisse**, car cela déclenche la protection antisurchauffe et éteint l'appareil complètement
- **Ne jamais mettre le bloc de graisse à fondre** directement dans la friteuse (risque de surchauffe)
- Contrôler le niveau avant et pendant le fonctionnement (le niveau de l'huile doit se situer **entre** les repères «**MIN**» et «**MAX**»)
- N'utiliser que de l'huile/de la graisse de bonne qualité
- **Conseil:** pour que le hublot ne s'embue pas et que l'on puisse voir dans la friteuse, passer un peu d'huile sur la partie interne du hublot





36 Fonctionnement

Français



3. Préchauffer l'huile

Avant de commencer à frire, l'huile doit être préchauffée:

- Sortir **complètement** le cordon d'alimentation de son logement
- Mettre le **couvercle** sur la friteuse (hublot et poignée vers soi)
- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «OFF»
- **Brancher la fiche à la prise** (230 V/50 Hz)

- Allumer l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur «**ON**»). Le voyant rouge s'allume. Il est également possible de régler le minuteur pour une durée déterminée (par ex. 10 minutes). Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint (il est possible d'anticiper l'arrêt en tournant l'interrupteur sur «OFF».) L'appareil émet alors un signal sonore.

Attention: n'allumer l'appareil que si la bassine à frire et l'élément chauffant sont bien en place et que la bassine est remplie d'huile!

- Régler sur **la température désirée**
- A titre d'exemple, vous trouverez quelques valeurs indicatives à l'avant de l'appareil. Suivez également les conseils de friture sur les emballages des aliments à frire ou sur les recettes (plus de détails aux pages 37 et 38)
- Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant vert de contrôle s'allume et le processus de chauffe s'arrête. Dès que la température de l'huile de friture baisse, le dispositif de chauffe s'enclenche à nouveau (et le voyant vert reste éteint tant que la température n'est pas atteinte)
- La phase de préchauffe dure de 10 à 15 minutes

Recommandations:

- **ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance**





4. Remplir le panier / Frire

Si vous n'avez encore aucune expérience avec une friteuse, veuillez lire les conseils pour frire très utiles à partir de la page 39.



remplir aux $\frac{2}{3}$ max.



système pour accrocher le panier

- Mettre les aliments dans le panier (remplir le panier au $\frac{2}{3}$ de sa capacité maximum, sinon la température de l'huile baisse trop et les aliments «absorbent» trop d'huile)
- Placer les aliments le plus possible sur les bords du panier (le résultat sera meilleur et plus homogène, par ex. pour les frites)
- Ne pas utiliser d'aliments trop congelés (cela ferait mousser l'huile qui risquerait de déborder)
- Ne pas dépasser la température maximale de 175 °C

- Accrocher le panier au rebord supérieur de la bassine
- Mettre les aliments à frire dans le panier (max. $\frac{2}{3}$ du panier)
- Mettre le couvercle
- **Attention:** toujours fermer le couvercle avant d'abaisser le panier à frire

Phase de friture «1»:

- Dès que le voyant de contrôle vert s'allume, cela signifie que la température présélectionnée est atteinte
- Soulever légèrement le panier en le tenant par sa poignée et le plonger **lentement** dans l'huile/graisse très chaude
- Mettre le couvercle

Phase de friture «2»:

- Pour les frites ou le poisson pané, il est conseillé de procéder à une deuxième friture: soulever et secouer légèrement le panier pour égoutter l'excédent d'huile
- Accrocher le panier en position d'attente au rebord supérieur (= pas dans l'huile)
- Dès que le voyant vert de chauffe s'allume (= l'huile est en train de chauffer), répéter le processus et frire avec le couvercle fermé
- Secouer de temps en temps le panier afin que les aliments n'attachent pas (surtout s'il s'agit de beignets)
- **Une fois écoulé le temps de friture, soulever le panier par sa poignée** et s'assurer que les aliments sont suffisamment dorés
- Accrocher le panier au rebord supérieur de la bassine et laisser les aliments frits s'égoutter
- Retirer complètement le panier avec les aliments frits et remettre le couvercle sur l'appareil

Attention!

- Lors de la friture, de la vapeur très chaude sort par les orifices d'évacuation et lorsque vous ouvrez le couvercle (toujours saisir le couvercle par sa poignée)!
- Le couvercle et le corps de l'appareil deviennent très chauds: ne pas toucher!





4.1 Pour bien frire

- **Couper les aliments à frire en morceaux fins et réguliers.** Souvent, les morceaux épais, après avoir été frits, semblent bien croustillants mais risquent de ne pas être cuits à l'intérieur. Si les morceaux sont de la même grosseur leur degré de friture est le même
- Avant de faire frire **les légumes fermes**, les blanchir un instant (= les cuire brièvement dans l'eau bouillante puis les tremper dans l'eau froide)
- **Sécher soigneusement les aliments à frire avant de les mettre dans le panier** sinon ils ne seraient pas croquant et resteraient mous (ex. pommes de terre)
- **Avant d'être frits, les aliments riches en eau tels que poisson, viande et légumes**, doivent être panés, ou roulés dans la farine ou dans la fécule de maïs, ou encore plongés dans une pâte à beignets à base de bière ou de vin. Éliminer la farine, la chapelure ou la pâte à beignets en excès, avant de plonger les aliments dans l'huile/graisse à frire (faute de quoi celle-ci brûlerait)
- **Ne pas trop remplir le panier à frire**, sinon la température de l'huile/graisse descend trop et l'aliment risque de ne pas frire de façon homogène et d'être trop gras
- La **friture** est plus homogène si les aliments sont **disposés sur les bords du panier**, en laissant au maximum le centre du panier vide
- Ne plonger les aliments à frire dans l'huile/graisse que lorsque l'huile a atteint la **bonne température** (quand le voyant vert s'allume)
- **Respecter la température conseillée.** Si la température est trop basse, l'aliment absorbe trop de gras, si la température est trop haute, il risque d'être bien croustillant à l'extérieur, mais de ne pas être cuit à l'intérieur. L'huile/la graisse s'altère plus rapidement lorsqu'elle est chauffée à de hautes températures
- **Pour une friture saine, il est conseillé** de ne pas régler le sélecteur de température à plus de 175 °C pour les aliments à base d'amidon. Une température réduite, associée à une quantité d'aliments à frire pas trop abondante, assure une formation minimale de substances dangereuses pour la santé

4.2 Frire les aliments surgelés

- **Avant de les frire, il faut toujours enlever les particules de glace** qui se forment souvent sur la surface des aliments surgelés. **Plonger très lentement** le panier à frire **dans l'huile/graisse**, pour éviter que l'huile ne mousse et ne déborde
- Les aliments surgelés ont une température très basse. Par conséquent, lorsqu'on les frit, la température de l'huile/graisse baisse considérablement. **Il est donc conseillé de plonger les aliments surgelés une ou deux fois brièvement dans l'huile chaude avant de les frire**

Recommandation:

- respecter les indications concernant la friture mentionnées à l'arrière de l'emballage des surgelés



4.3 Conseils de cuisson

Les temps et les températures de friture mentionnés ci-dessous ne sont que des valeurs indicatives qui peuvent varier en fonction des quantités et des goûts individuels.



Aliment	Temps de friture	Température
Frites (phase de friture 1)	4 – 6 min.	160 °C
Frites (phase de friture 2)	2 – 4 min.	175 °C
Croquettes	7 – 9 min.	190 °C
Filets de poisson panés (phase 1)	4 min.	180 °C
Filets de poisson panés (phase 2)	3 min.	180 °C
Préparations à base de veau («Wienerschnitzel», Cordon bleu)	5 – 7 min.	175 °C
Fines tranches de porc	10 – 12 min.	180 °C
Falafel	3 – 4 min.	180 °C
Rondelles d'oignon	1 – 2 min.	160 °C
Chips de pommes de terre douces (phase 1)	2 min.	190 °C
Chips de pommes de terre douces (phase 2)	3 min.	190 °C
Champignons	3 – 5 min.	160 °C
«Beignets de banane» (ou morceaux d'ananas, de mangue, etc.)	3 – 5 min.	170 °C
Beignets (des deux côtés)	dorés	170 °C
Rouleau de printemps	5 – 6 min.	180 °C
Beignets de carnaval	dorés	170 °C
Schenkeli	dorés	170 °C

Français

– Vous trouverez des recettes à partir de la page 47

Important!



- **Ne jamais frire sans le couvercle, risque de brûlure**
- Pour tourner/prendre les aliments frits chauds utiliser toujours une pince
- **Le niveau de l'huile ne doit pas descendre en-dessous de la marque «MIN»**, sinon la protection antisurchauffe se déclenche et l'appareil s'éteint complètement!
- **Attention: si bien qu'il y ait suffisamment d'huile/graisse dans la friteuse, le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche à nouveau, faire contrôler la friteuse auprès de MIGROS-Service!**
- **Ne jamais faire fondre de bloc de graisse directement dans la friteuse**



40 Fonctionnement

Français

4.4 Durée d'utilisation de l'huile/graisse

- **Changer régulièrement l'huile/graisse à frire**, de cette façon les aliments frits conservent leur goût et sont digestes. La durée de l'huile/graisse dépend des aliments et de la quantité: en principe, les aliments panés salissent davantage l'huile/graisse que les aliments non panés
- **Ne pas ajouter d'huile fraîche à l'huile/graisse** en cours d'utilisation (l'huile/graisse fraîche s'altère ainsi plus rapidement)
- Filtrer l'huile/graisse refroidie après chaque friture (voir page 41)
- Ne pas utiliser la même huile pour les aliments sucrés et épicés
- **Après 3 à 4 utilisations de l'huile/graisse, il faut la changer**, ou quand:
 - il se dégage une mauvaise odeur,
 - l'huile/graisse fume lors de la friture, ou
 - lorsque l'huile/graisse prend une couleur foncée ou
 - si l'on constate une augmentation de la viscosité de l'huile/graisse très chaude,
 - après avoir frit du poisson ou de gros beignets,
 - après avoir frit des aliments panés

5. Après la friture

- Tourner au minimum le sélecteur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Eteindre l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur «OFF»)



- **Débrancher la fiche de la prise**
- Egoutter les aliments frits en les posant sur du papier de cuisine
- Pour les refroidir uniformément, les retourner éventuellement
- Laisser **refroidir l'huile/la graisse (env. 3 heures)**, ensuite la vider et la **filtrer** (voir page 41)





6. Vider, filtrer et conserver l'huile/la graisse

Après avoir frit, veuillez toujours vider l'huile/la graisse et la filtrer, autrement les résidus (par ex. chapelure) risquent de brûler à la prochaine friture. Si l'huile n'est pas filtrée, la qualité de l'huile s'altère fortement et sa durée d'utilisation se réduit sensiblement.

6.1 Vider l'huile de la bassine

Avant de vider l'huile, il faut la laisser refroidir pendant environ 3 heures. Lorsqu'on utilise de la graisse, il ne faut pas attendre trop longtemps, car elle devient dure. Vider l'huile/la graisse à l'aide d'une louche et la verser dans un récipient résistant à la chaleur.

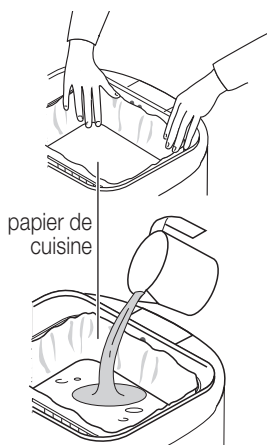
Recommandations!

- On peut sortir la bassine avec précaution et verser l'huile/la graisse dans un récipient résistant à la chaleur (ne pas utiliser de récipient en plastique!)
- Ne jamais plonger de cuillère en plastique dans l'huile/la graisse
- Eliminer les résidus éventuels avec du papier cuisine ou avec une éponge non abrasive

6.2 Filtrer l'huile

Lorsqu'on frit, en particulier les aliments panés ou enrobés de farine, des résidus se déposent dans l'huile et qui risquent de brûler à la prochaine friture, altérant ainsi fortement la qualité de l'huile. Il est donc nécessaire de filtrer l'huile après chaque friture, afin d'éliminer les résidus.

- Verser l'huile dans un récipient résistant à la chaleur (v. paragraphe précédent)
 - Suspendre le panier à frire sur le bord de la bassine à frire
 - Placer du papier de cuisine bien absorbant dans le panier à frire ou dans un entonnoir qui résiste à la chaleur
 - Verser lentement l'huile à travers le papier de cuisine
 - Retirer et éliminer soigneusement le papier de cuisine avec les résidus
- ou**
- encore filtrer l'huile à travers une passoire à trous fins



Important!

- Ne pas jeter l'huile ou la graisse usagée dans l'évier: la déposer dans un centre de collecte des huiles usagées de votre commune (protection de l'environnement!)





42 Fonctionnement

Français

6.3 Conserver l'huile

L'huile/la graisse filtrée ne doit pas être conservée dans la friteuse.

Conserver l'huile/la graisse dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et dans un récipient fermé, afin qu'elle ne s'altère pas (noter quand et à quoi elle a servi).

Conseil:

- conserver l'huile/graisse utilisée pour frire le poisson et la viande séparément de l'huile employée pour les autres aliments, car le poisson et la viande altèrent davantage l'huile/graisse que les pommes frites ou les aliments sucrés par exemple



Nettoyage

Élément et corps chauffant

- Avant chaque nettoyage, débrancher la friteuse
- Une fois l'huile/la graisse refroidie, retirer l'élément chauffant. Enlever avec précaution l'huile ou la graisse encore liquide (voir «Vider l'huile de la bassine» page 41)
- **Ne jamais plonger l'élément chauffant dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau courante.** Si l'eau pénétrait à l'intérieur de celui-ci pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge électrique
- Ne nettoyer l'élément chauffant et la résistance qu'avec un chiffon doux et légèrement humide (éliminer les résidus d'huile/graisse avec du papier de cuisine)

Important:

- traiter **les deux sondes de température** et les conducteurs avec précaution. Ne jamais les déformer ni les plier car le dispositif de sécurité ne fonctionnerait plus



sondes de température



Bassine à frire et corps de la friteuse

- Retirer la **bassine à frire** pour la nettoyer
- Enlever les résidus éventuels avec une éponge ou du papier de cuisine
- La laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, la rincer puis l'essuyer. Il est aussi possible de la laver en lave-vaisselle
- Nettoyer l'**extérieur de la friteuse** avec un chiffon souple et humide, pour éliminer les éventuelles éclaboussures de graisse ou les gouttes d'eau condensée
- Ne jamais utiliser ni de produits, ni d'accessoires d'entretien abrasifs





Panier à frire et poignée

- **Ces éléments** peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. **Ne pas les laver en lave-vaisselle**
- Veillez à ce que tous les résidus soient parfaitement éliminés
- Ne pas utiliser de produits, ni d'accessoires de nettoyage abrasifs



Couvercle avec filtre

- Nettoyer le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis le rincer à l'eau claire et l'essuyer
- Si le filtre est très sale, l'enlever et le nettoyer avec un peu de liquide vaisselle
- Ne pas mettre le couvercle au lave-vaisselle
- Ne pas utiliser de détergent corrosif ni d'ustensiles de nettoyage abrasifs

Rangement / Entretien



Rangement

- Lorsqu'on n'utilise pas la friteuse, il faut l'éteindre et la débrancher. Laisser la friteuse refroidir complètement. Ranger le cordon d'alimentation dans son logement
- Vider la bassine et la nettoyer. Ranger la friteuse dans un endroit sec et hors de portée des enfants. La protéger de la poussière, de la saleté ou de l'humidité. Il est conseillé de la ranger dans son emballage d'origine

Entretien

- Excepté un contrôle régulier de son bon fonctionnement, la friteuse ne nécessite aucun entretien.
Important: en cas de problème, d'appareil défectueux ou de dommage supposé après une chute, débrancher immédiatement la friteuse





44 Réinsérer la sécurité

Français



Bouton «RESET»

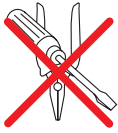


Pour votre sécurité

- La friteuse est munie d'un **interrupteur de sécurité**. En cas de surchauffe, la sécurité électrique se déclenche et l'appareil s'éteint complètement. Cela survient par exemple si la friteuse est mise en route alors que la bassine est vide ou qu'elle ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse à frire, ou bien que des blocs de graisse ont été mis à fondre dedans
- Tourner au minimum le sélecteur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (jusqu'à la butée)
- Eteindre la friteuse («OFF»)
- **Débrancher l'appareil**
- Laisser refroidir l'appareil complètement
- Un bouton «**RESET**» est encastré à l'arrière de l'élément chauffant: il sert à la réinitialisation de l'appareil pour la sécurité antisurchauffe. Appuyer sur ce bouton à l'aide d'un bâtonnet en bois ou d'un petit tournevis
- L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner

Attention: si toutefois, malgré une quantité suffisante d'huile/graisse dans la friteuse, le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche à nouveau et éteint l'appareil, ne plus l'utiliser et le faire contrôler par MIGROS-Service!





L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent représenter un danger pour l'utilisateur.

Toute responsabilité en cas de dommages dus à des réparations non conformes est déclinée et la garantie s'annule.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous à votre service clientèle MIGROS le plus proche ou contactez M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Important: si l'appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, s'il présente un dommage ou s'il est tombé, il faut immédiatement le débrancher.

Problème(s)	Cause(s)	Solution(s)
mauvaise odeur	huile/graisse n'est plus bonne	changer l'huile/la graisse
	huile/graisse non conforme	utiliser une huile de qualité (v. page 33)
l'huile/graisse déborde	le panier a été plongé trop rapidement	plonger le panier lentement (v. page 37)
	le niveau d'huile/graisse dépasse le niveau max.	enlever un peu d'huile/de graisse
	les aliments ne sont pas bien secs	bien sécher les aliments à frire
	la quantité conseillée a été dépassée	réduire la quantité
	huile/graisse n'est plus bonne et mousse trop	changer l'huile/graisse
les aliments frits n'ont pas leur belle couleur dorée habituelle	température de l'huile trop basse	augmenter la température
	huile/graisse non conforme	utiliser une huile de qualité (v. page 33)
	le panier est trop plein	réduire la quantité d'aliments
	le panier a été mal rempli	placer les aliments sur les bords du panier (v. page 37)
la protection antisurchauffe s'est déclenchée, l'appareil s'est arrêté	la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse	laisser refroidir la friteuse et rajouter la quantité d'huile/ graisse nécessaire. Actionner le bouton de réinitialisation (v. page 44)





46 Problèmes

Problème(s)	Cause(s)	Solution(s)
la friteuse ne chauffe pas, les témoins rouge et vert ne s'allument pas	l'élément chauffant n'est pas inséré correctement	replacer l'élément chauffant
	l'appareil ne s'allume pas	mettre l'interrupteur marche/arrêt sur «ON»
	l'appareil n'est pas branché	brancher l'appareil
	l'interrupteur de sécurité a éteint la friteuse car l'huile/graisse manque	laisser refroidir la friteuse et remettre de l'huile/graisse. Appuyer sur le bouton «RESET» (voir page 44)
l'huile/la graisse ne chauffe pas	la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse	laisser refroidir la friteuse et remettre la quantité d'huile/graisse nécessaire. Appuyer sur le bouton «RESET» (v. page 44)
	la friteuse a fonctionné sans liquide et le fusible thermique est endommagé	s'adresser à MIGROS-Service pour faire remplacer le dispositif de sécurité
	un bloc de graisse a été mis à fondre directement dans la friteuse et le dispositif de sécurité a été endommagé	s'adresser à MIGROS-Service pour faire remplacer le dispositif de sécurité

Français





cuisine de **saison**

Cettes recettes sont étés créés par la revue Cuisine de SAISON.

Samosas à la courge (pâte farcie frite)

Ingrédients pâte:

- 200 g de farine
- ½ c.c de curcuma en poudre
- ½ c.c de sel
- 80 g de beurre clarifié froid ou de beurre à rôtir
- env. 80 ml d'eau froide
- un peu de farine pour étendre la pâte

Garniture:

- 50 g de lentilles vertes
- 250 g de citrouille pesée épluchée
- 0.5 oignon
- 5 c. s. d'huile d'arachide
- du curry Madras
- sel et poivre
- 2 c.s. de crème fraîche

Préparation de la pâte:

- mélanger farine, curcuma et sel
- couper le beurre clarifié en petits morceaux et les ajouter à la farine et travailler avec le bout des doigts pour obtenir un mélange sableux
- puis ajouter de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique
- la couvrir et la laisser reposer 30 minutes

Préparation de la garniture:

- cuire les lentilles al dente dans l'eau (abondante) pendant 20 minutes environ
- découper la citrouille en petits dés et hacher finement l'oignon
- les faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile dans une poêle
- après 8 minutes environ, ajouter les lentilles
- ajouter curry, sel et poivre puis crème fraîche, puis laisser refroidir

- étendre la pâte sur un peu de farine elle doit être fine (ou passez-la dans la machine à pâtes)
- découpez des rectangles de 6x35 cm
- mettez 1 cuillère de garniture dans un coin de chaque rectangle. Puis replier celui-ci de façon à former un triangle. Replier plusieurs fois le rectangle de pâte de façon à ce qu'il soit fermé de tous côtés. Séparer avec une coupure diagonale
- puis humidifier le dernier bord et appuyer légèrement dessus pour qu'il adhère et se ferme





Frïre:

- chauffer l'huile de friture à 180 °C
- faire frïre les «Samosas» pendant 3-4 minutes
- puis les laisser s'égoutter sur du papier absorbant. Servez-les chauds ou froids avec de la sauce Chili ou du raïta de concombre (= dip indien) ou du Chutney à la menthe

Conseil:

- à la place de la pâte faite maison, vous pouvez utiliser la pâte toute prête «THAI Kitchen» de votre MIGROS

Raïta de concombre:

- éplucher le concombre, le couper dans le sens de la longueur et l'épépiner. Puis le tailler en fines tranches
- mélanger au yaourt et assaisonner avec un peu de sel

Chutney à la menthe:

- hacher le piment, râper le zeste d'un citron vert, hacher finement la menthe et l'échalotte. Mélanger le tout au yaourt
- assaisonner avec cannelle, sucre, poivre et sel

cuisine de **saison**

Tempura (petites bouchées frites dans la pâte à beignets)

Ingédients:

- 12 crevettes entières crues (ca. 250 g)
- 200 g blanc de poulet
- 600 g de légumes frais de saison (ex. carottes, mange-tout, chou-fleur, haricots, champignons, patates douces, etc.)
- Sel
- 1-2 l d'huile à frïre
- fécule de maïs pour enrober

Pâte:

- 1 gros oeuf
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- env. 1.2 dl d'eau froide
- ½ cuillère à café de sel
- 125 g farine
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide





Sauce:

- 1.2 dl bouillon de légumes tiède
- 2.5 cuillère à soupe de sauce de soja
- 2 cuillère à soupe d'alcool de riz
- 2 cuillère à café de sucre brun

Préparation:

- Retirer les têtes des crevettes et éplucher les queues en laissant le dernier segment (avec la nageoire caudale), retirer le tube digestif (filet noirâtre) sous l'eau courante
- Sécher les crevettes en les tamponnant, et couper les crevettes en deux dans le sens de la longueur jusqu'au dernier segment
- Couper le blanc de poulet en 12 morceaux
- Eplucher les légumes, les couper en bâtonnets ou en rondelles
- Blanchir les légumes durs dans l'eau salée 2 à 3 min (carottes, patates douces, chou-fleur, haricots) et les refroidir sous l'eau
- Mélanger les ingrédients de la sauce, la verser dans des coupelles

- Bien battre oeuf, fécule de maïs, eau et sel
- Verser dans la farine et fouetter pour rendre lisse. Quand la pâte coule du fouet en formant un ruban, elle a la bonne consistance
- Ajouter la levure en poudre, laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que des bulles se forment dans la pâte
- Verser de l'huile en fouettant

Frيره:

- Chauffer l'huile à 180 °C
- Plonger d'abord les légumes dans la pâte, puis dans l'huile pendant 4 à 5 minutes pour les frire
- Rouler les crevettes et le poulet dans la fécule de maïs, puis dans la pâte et faire frire pendant 3 à 4 minutes
- Laisser égoutter sur du papier de cuisine

Servir:

- Servir avec la tempura avec la sauce dip

Conseils:

- pour enrober les morceaux de pâte utiliser un bâton de brochette ou une grosse pince
- Utiliser le mélange tempura «Asian Home Gourmet» de votre MIGROS





«MABOS beignets de poissons dans la pâte à base de bière»

(Recette de la région du lac de Constance)

Pour 10 personnes env.

Ingrédients pour la pâte:

- 1.8 kg de filets de poisson, sans peau (féra ou truite)
- 1 oeuf
- 1/3 de canette de bière (soit env. 11 cl)
- env. 22 cl de vin blanc «Riesling»
- 25 ml de crème à café
- Marjolaine, curry en poudre, sel, poivre
- Farine blanche (env. 150 g)

Préparation de la pâte:

- Bien battre oeuf, bière, vin et crème
- Ajouter 1 pointe de cuillère à soupe de marjolaine
- Ajouter un peu de curry en poudre (pour la couleur jaune) et fouetter
- Ajouter **peu à peu** la farine blanche et battre.

Important: la pâte **ne doit pas être trop épaisse**

- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure env. (et la mélanger à nouveau avant de l'utiliser)

Préparation du poisson:

- Couper les filets en morceaux d'env. 1½–2 cm de large, les couper en biais, cela donne de plus gros morceaux
- Saler et poivrer les morceaux de poisson des deux côtés et fariner légèrement
- Enrober les morceaux de poisson de pâte

Friture phase «1»

- Chauffer l'huile (d'arachide) à 180 °C max
- Mettre les morceaux de poisson un par un dans la friteuse
- Après 30 secondes secouer légèrement le panier (ne pas le relever)
- Faire frire pendant 3½ minutes
- Puis laisser les aliments frits refroidir complètement

Friture phase «2»

- Remettre un par un les morceaux de poisson dans le panier et les frire pendant 3 minutes
- Puis les laisser s'égoutter sur du papier de cuisine





Elimination

51



- Ne pas jeter l'huile ou la graisse usagée dans l'évier: la déposer dans un centre de récolte des huiles usagées de votre commune (protection de l'environnement!)
- Déposer les appareils hors d'usage auprès d'un point de vente pour une élimination gratuite et conforme aux règles
- Eliminer immédiatement les appareils avec un défaut dangereux en s'assurant qu'ils sont inutilisables
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Français





52 Données techniques

Français

Tension		230 Volt / 50 Hz
Puissance		2000 watts
Dimensions (couvercle compris)		env. 43 x 28 x 28 cm (l x H x P)
Longueur du cordon		env. 1.2m
Poids appareil de base		env. 5 kg
Matériaux	– Corps	métal / matière plastique
	– Couvercle	plastique, acier (inox) et verre
	– Panier	acier chromé
	– Bassine	acier inox
Capacité	– Huile	min. 2.8 l, max. 3.8 l
Quantité	– Frites	700 g
Thermostat		– réglable en continu: env. 130 – 190 °C – avec témoin de contrôle
Logement pour cordon		inclus
Homologation		CE/S+
M-garantie		2 ans

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare questo apparecchio.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	54	Pulizia	68
In breve / Istruzioni brevi	56	Custodia / Manutenzione	69
A proposito delle presenti istruzioni d'uso	58	Riattivare il dispositivo di sicurezza	70
Disimballaggio	58	Guasti	71
Messa in funzione	58	Ricette	73
– Prima della messa in funzione iniziale	58	Smaltimento	77
– Impiego	59	Dati tecnici	77
– Da sapere sull'olio/sul grasso da frittura	59		
– Collocazione	60		
– Riempimento con olio o grasso da frittura	61		
– Preriscaldamento dell'olio	62		
– Riempimento del cestello frittura	63		
– Frittura corretta	64		
– Frittura dei surgelati	64		
– Consigli d'uso	65		
– Durata di utilizzo dell'olio/del grasso da frittura	66		
– Dopo la frittura	66		
– Svuotare la vasca, filtrare e conservare l'olio/il grasso	67		





54 Avvertenze di sicurezza



- Leggere fino in fondo le presenti istruzioni e conservarle per eventuali altri utenti
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile. Rendere attenti i bambini in modo che non tocchino le superfici calde
- Non immergere mai l'elemento riscaldante in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente con messa a terra (230 V/50 Hz) con sicurezza di almeno 10 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - prima di ogni pulizia
 - dopo ogni uso
- Mai lasciar penzolare il cavo su angoli o spigoli né incastrarlo. Non appoggiare né far penzolare il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi, far sostituire il cavo danneggiato soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare la spina, il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Non tirare il cavo per estrarlo dalla corrente; prenderlo per la spina
- Mai trasportare o tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Si raccomanda di allacciare l'apparecchio a un interruttore differenziale FI. In caso di dubbio richiedere l'intervento di uno specialista
- Non utilizzare l'apparecchio in caso:
 - di guasto
 - di cavo o cestello danneggiato
 - di caduta o in presenza di altri danneggiamentiIn casi simili far esaminare e riparare subito l'apparecchio presso MIGROS-Service
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito
- Allacciare il cavo in modo che nessuno possa far cadere la friggitrice
- Tenere la friggitrice tramite le apposite impugnature
- Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:
 - Appoggiare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti d'acqua. Non collocare l'apparecchio alla luce diretta del sole





- Non appoggiare l'apparecchio sopra, né sotto, né accanto a mobili, tende, tappeti, strofinacci, ecc. infiammabili, deformabili, (fuoriuscita di vapore e pericolo d'incendio!)
- Non posare l'apparecchio né il cavo su o accanto a superfici roventi o vicino a fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Utilizzare solo in locali asciutti, senza prolunghe
- Non far penzolare il cavo (pericolo d'inciampare)
- **Collocare la friggitrice di modo che il manico non sporga dalla superficie di lavoro, onde evitare che si capovolga (pericolo di scottature!)** Gli elementi di comando devono essere rivolti contro l'utilizzatore
- La friggitrice può essere utilizzata soltanto con la quantità d'olio indicata: minimo 2.8 e massimo 3.8 litri (osservare le indicazioni «MIN» e «MAX»)
- **Accendere l'apparecchio solo se la vasca per la frittura e la resistenza sono inseriti e la friggitrice è piena d'olio! Non fondere il grasso nella friggitrice**
- In caso di surriscaldamento, l'olio/il grasso esausto può prendere fuoco. In tal caso estrarre immediatamente la spina e chiudere il coperchio per soffocare le fiamme. **Non versare mai acqua nell'olio/nel grasso bollente o in fiamme!**
- Asciugare tutti i pezzi affinché durante il funzionamento l'acqua non si frammischi all'olio o al grasso
- Non riempire in modo eccessivo il cestello e abbassarlo lentamente e con cautela per evitare che l'olio trabocchi
- Accertarsi che l'olio non penetri all'interno del corpo dell'apparecchio
- **Attenzione: durante il funzionamento il vapore bollente fuoriesce dagli appositi fori! Non toccare le parti del corpo calde; usare presine o guanti da cucina**
- **Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione né toccarlo fintanto che l'olio/il grasso e gli alimenti da friggere sono ancora caldi: pericolo di scottature e di scossa elettrica**
- Prima di pulire o di spostare la friggitrice, lasciarla raffreddare per almeno 3 ore
- L'olio/il grasso usato è nocivo alla salute; perciò è necessario cambiare regolarmente l'olio
- Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio (posizione l'interruttore acceso/spento su «OFF») e staccare la spina
- È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio di base o aprirlo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non gettare l'olio esausto nello scarico; depositarlo negli appositi luoghi di raccolta



Avvio rapido

1. Collocare l'apparecchio su posto sicuro e stabile e estrarre il cavo dal suo scomparto
2. Riempire con olio (min. 2.8 litri/max. 3.8 litri; osservare l'indicatore del livello)
3. Chiudere il coperchio (non utilizzare mai senza il coperchio!)
4. Inserire la spina (230 V), selezionare la temperatura (ad es. 170 °C) ed accendere («ON»; la spia rossa «Power» si illumina)
5. Quando la temperatura è stata raggiunta, la spia verde si accende
6. Il cestello va riempito al massimo fino ai $\frac{2}{3}$ della sua capacità, appendere quindi il cestello al bordo superiore e chiudere il coperchio
7. Frittura: abbassare lentamente il cestello e scuotere di tanto in tanto
8. Non appena il contenuto da friggere ha ottenuto un bel colore dorato, sollevare il cestello e scuotere/far sgocciolare leggermente
9. Dopo la frittura: ruotare la manopola della temperatura sul minimo, spegnere («OFF») e estrarre la spina. Lasciar raffreddare completamente.

Attenzione: il coperchio, la frittura, il cestello e l'olio sono bollenti!

Italiano

Coperchio con maniglia e finestra di visualizzazione

- Caldo; tenere unicamente dall'impugnatura!

Filtro/apertura fuoriuscita vapore

- Non mettere mai in funzione senza (fuoriuscita di spruzzi di olio caldo!)

Cestello con manico

- Manico rimovibile
- Caldo; tenere solo dal manico!

Gruppo comandi/ elemento riscaldante

- Togliere sollevando verso l'alto
- Non immergere in acqua
- Scomparto per cavo (sul retro)

Vasca per la frittura

- 2.8- 3.8 litri di olio;
- Rispettare sempre gli indicatori «MIN/MAX»
- Calda!

Corpo con impugnature

- Non spostare durante l'utilizzo

Piedini di gomma





Gruppo comandi



Power
 – Si illumina quando l'apparecchio è acceso

Ready
 – Si illumina non appena raggiunta la temperatura selezionata (=pronto per la frittura)

Timer acceso/spento
 – ON: acceso
 – OFF: spento
 – 5-30 minuti: impostazione timer

Temperatura dell'olio
 – Impostazione della temperatura da 130 a 190 °C
 – Suggerimento: non superare i 175 °C (pagina 64)

Italiano

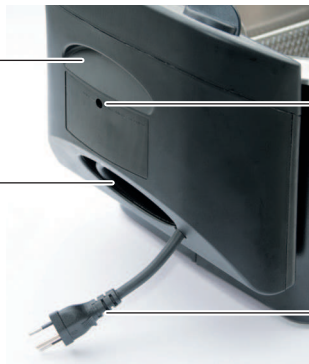
Retro

Impugnatura

– Per sollevare il gruppo comandi/elemento riscaldante

Scomparto per cavo

– Estrarre completamente il cavo prima dell'uso
 – Dopo l'uso inserire il cavo nello scomparto



Tasto «RESET»

– Riprostitare il dispositivo antisurriscaldamento (pagina 70)

Cavo di alimentazione e spina

– Mantenere asciutti





58 A proposito delle presenti istruzioni d'uso



Le presenti istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegne comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio

- Togliere la friggitrice dall'imballaggio
- **Distruggere tutti i sacchetti di plastica** e il materiale d'imballaggio, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!
- **Suggerimento:** conservare l'imballaggio perché rende più semplice la conservazione o per un eventuale trasporto (ad es. traslochi, riparazioni ecc.)

Italiano

Messa in funzione



Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 54 nonché le seguenti indicazioni:

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti. Non lasciare l'apparecchio incustodito in funzione
- Prestare attenzione affinché i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione oppure finché l'olio/il grasso e gli alimenti fritti sono ancora bollenti: pericolo di ustioni e di scossa elettrica!
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e dopo che la friggitrice si è completamente raffreddata

Prima della messa in funzione iniziale, lavare accuratamente tutti gli elementi, eccetto il corpo riscaldante, con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare con cura. La resistenza può essere pulita solo con un panno umido e quindi asciugata (v. inoltre «Pulizia» a p. 68).





Impiego



Con la friggitrice è possibile friggere facilmente diversi alimenti. Patate, verdure, funghi, dolci (per es. frittelle di mele, «Schenkeli»), pesce, carne, ecc. vengono semplicemente cotti o resi croccanti in pochi minuti, a bagno nell'olio/hel grasso bollente.

Si tratta di una friggitrice a zona fredda. La zona fredda situata sotto l'elemento riscaldante impedisce ai residui che si depositano sul fondo del cestello di bruciare.

L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato.

Da sapere sull'olio/sul grasso di frittura

Olio di frittura:

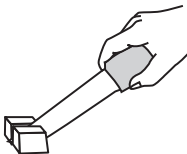
- Utilizzare unicamente oli vegetali puri, resistenti alle alte temperature e dal gusto neutro
- I migliori risultati si ottengono ad es. con l'olio di arachidi. Anche l'olio d'oliva è indicato, poiché si consuma meno rapidamente e anche dopo l'uso prolungato, mantiene il suo aroma. (Gli oli vegetali, quali ad es. l'olio di cardo, di girasole e di mais non sono invece indicati)
- Osservare i simboli sulle bottiglie che indicano i modi d'impiego
- Non mescolare diversi tipi di olio
- Non mescolare olio usato con olio fresco



Grasso da frittura:

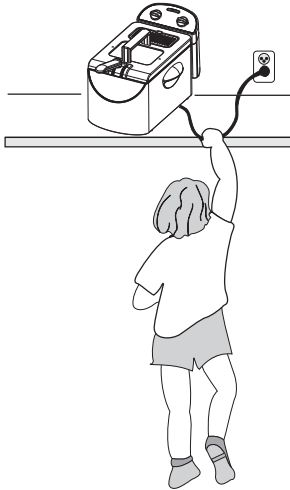
- I grassi animali non sono indicati. Utilizzare quindi esclusivamente grassi vegetali puri (per es. grasso di cocco)
- **Il burro o la margarina non sono indicati** per la frittura
- **Non far sciogliere mai il grasso in panetti direttamente nella friggitrice.** La resistenza non completamente immersa rischia di surriscaldarsi e di infiammarsi a contatto col grasso (altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente)!
- Tagliare a pezzi il **grasso e farlo sciogliere separatamente in una pentola.** Per evitare il rischio di ustionarsi durante il travaso, scaldare il grasso quel tanto che basta a fargli raggiungere lo stato liquido (osservare l'indicatore di livello «MAX» nella friggitrice!)

Tagliare il grasso a pezzetti e lasciarlo sciogliere in una pentola





1. Collocazione



Scegliere il luogo di collocazione della friggitrice osservando i seguenti punti:

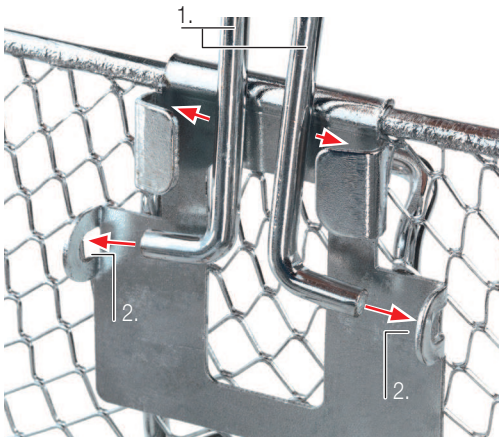
- **Staccare la spina**
- Collocare l'apparecchio su una superficie **asciutta, stabile, resistente al calore e piana**, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non appoggiare l'apparecchio né il cavo su superfici roventi (piastra da cucina, ecc.) o nelle vicinanze di fiamme libere. Osservare una distanza minima di 50 cm
- Non mettere l'apparecchio sopra o sotto mobili e mobiletti da cucina infiammabili o deformabili (fuoriuscita di vapore!)
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini**
- Non coprire la friggitrice
- Utilizzare soltanto in locali asciutti e senza l'ausilio di prolunghe
- Non lasciar penzolare il cavo: pericolo di inciampare!

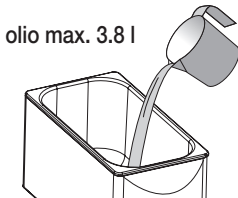
Inserire il manico:

Prima di riempire il cestello è necessario inserire il manico:

- Premere insieme le parti finali delle due bacchette di metallo (1.), inserire nelle rispettive condotte di metallo (a sinistra e a destra) e rilasciare (2.).

Importante! Prima di mettere in funzione la friggitrice, fare scattare il manico in posizione





2. Riempire con olio o grasso

- Staccare la spina
- Aprire il coperchio
- Inserire la **vasca** e l'**elemento riscaldante**. Inserire con cura il corpo riscaldante nel supporto fino alla battuta (se il corpo riscaldante non è inserito correttamente, la friggitrice non si accende)
- Assicurarsi che la vasca sia inserita in modo corretto nel corpo dell'apparecchio (= il lato superiore del corpo dell'apparecchio deve essere coperto dalla vasca)
- **Attenzione:** vapore bollente! Prima dell'uso il coperchio e il cestello di frittura devono essere perfettamente asciutti!

- Versare l'**olio** nella vasca. Il livello dell'olio deve **trovarsi** tra gli indicatori di livello «**MIN**» e «**MAX**» riportati sulla parete interna della vasca (corrisponde ca. a 2.8 – 3.8 litri d'olio/di grasso)
- **Spezzettare dapprima il grasso in panetti e farlo sciogliere in una pentola separatamente** (v. pagina 59)

Note:

- Non utilizzare **mai** la friggitrice **senza o con troppo poco olio/grasso**, altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente
- Non bisogna **mai** far sciogliere dei **blocchi di grasso** (pericolo di surriscaldamento)
- Controllare costantemente prima e durante la cottura il livello dell'olio/grasso (deve sempre trovarsi tra le marcature «**MIN**» e «**MAX**»)
- Utilizzare unicamente olio/grasso di prima qualità
- **Suggerimento:** per non impedire la vista all'interno della friggitrice, spalmare con poco olio la parte interna dell'oblò, di modo che non si possa appannare





3. Preriscaldare l'olio

Prima del processo di frittura è necessario riscaldare l'olio:

- Estrarre **completamente** il cavo dall'apposito scomparto
- Chiudere il **coperchio** (oblò e maniglia sul lato di utilizzo)
- Ruotare l'interruttore sulla posizione «OFF»
- **Inserire la spina** (230 V / 50 Hz)

- Accendere l'apparecchio (mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «ON»). La spia di controllo rossa si accende. In alternativa, l'interruttore acceso/spento può essere anche impostato su un lasso di tempo (ad es. 10 minuti). Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio si spegne (o anticipatamente, ruotando l'interruttore su «OFF»). L'apparecchio emette una suoneria.

Attenzione: accendere la friggitrice soltanto se la vasca e l'elemento riscaldante sono inseriti in modo corretto e solo dopo averla riempita con olio!

- Con il regolatore di temperatura selezionare la **temperatura desiderata**
- Sul lato anteriore sono riportati alcuni valori indicativi. Osservare inoltre le indicazioni sulle confezioni degli alimenti da friggere o nelle ricette (vedi anche pagine 63–64)
- Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la spia verde di controllo della fase di riscaldamento si accende e il processo di riscaldamento si interrompe. Non appena la temperatura dell'olio da friggere si abbassa, il processo di riscaldamento si riattiva (e la spia verde della temperatura si spegne finché non viene ristabilita la giusta temperatura)
- Il preriscaldamento dura ca. 10–15 minuti



Note:

- Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante il funzionamento



max. $\frac{2}{3}$ del cestello



Dispositivo di aggancio del cestello

4. Riempimento del cestello / friggere

Chi è alle prime armi con la friggitrice trova consigli utili a partire da pagina 65.

- **Riempire il cestello con alimenti fino al massimo $\frac{2}{3}$ della sua capienza** (altrimenti la temperatura dell'olio si abbassa troppo e il cibo «assorbe» troppo olio)
- **Disporre gli alimenti il più possibile verso il bordo del cestello** (garantisce un risultato migliore e più uniforme, ad es. patate fritte)
- **Non utilizzare cibi troppo congelati** (ciò provoca la fuoriuscita dell'olio sotto forma di schiuma)
- **Non superare la temperatura massima di 175 °C**

- Agganciare il **cestello** con il dispositivo di aggancio al bordo superiore della vasca
- Mettere il cibo da friggere nel cestello (riempire fino a $\frac{2}{3}$ della sua capienza)
- Chiudere il coperchio
- **Attenzione:** chiudere sempre il coperchio prima di abbassare il cestello di frittura

1. Fase di frittura:

- Non appena la **spia verde di controllo si accende**, la temperatura selezionata è raggiunta
- Tramite il manico sollevare leggermente il **cestello** da frittura e immergerlo quindi **lentamente** nell'olio/hel grasso bollente
- Chiudere il coperchio)

2. Fase di frittura

- Per le patate fritte o i croccantini di pesce si consiglia un secondo processo di frittura: sollevare il cestello e scuotere leggermente per far sgocciolare l'olio in eccesso
- Agganciare il cestello alla posizione di parcheggio superiore (= non nell'olio)
- Non appena la spia verde di controllo del processo di riscaldamento si accende, (olio in fase di riscaldamento), ripetere il processo e friggere con il coperchio chiuso
- Di tanto in tanto scuotere leggermente il cestello da frittura, affinché gli alimenti non si attacchino (soprattutto quelli con la pastella)
- **Decorso il tempo di frittura sollevare** il cestello con l'aiuto del **manico** e controllare se è stato raggiunto il grado di doratura desiderato
- Appendere il cestello con il supporto al bordo superiore della vasca e lasciar **sgocciolare la frittura** in questa posizione
- **Togliere** completamente il **cestello** con gli alimenti fritti e rimettere il coperchio

Attenzione!

- Durante il processo di frittura fuoriesce del vapore bollente dalle apposite aperture e quando si apre il coperchio! (Tenere il coperchio unicamente dall'apposita impugnatura!)
- Le superfici del corpo e del coperchio si riscaldano: non toccare!





4.1 Friggere in modo corretto

- **Tagliare gli alimenti da friggere in pezzi sottili e di uguali dimensioni.** Pezzi troppo grossi hanno sì un bell'aspetto esterno, ma spesso non risultano cotti all'interno. Alimenti di uguale spessore raggiungono contemporaneamente la frittura ideale
- Prima della frittura sbollentare brevemente in acqua salata le **verdure dure** (= far bollire brevemente in acqua calda e in seguito tuffare in acqua fredda)
- **Prima di immergere gli alimenti nell'olio, asciugarli accuratamente.** In caso contrario non diverrebbero croccanti e resterebbero molli (es. patate)
- **Alimenti ricchi di acqua come pesce, carne e verdure** devono essere impanati o girati nella farina, nell'amido di mais, pastella a base di birra o di vino prima. Badare ad eliminare la panatura, la farina in eccesso, la pastella in eccesso, prima di essere immersi nell'olio/nel grasso da frittura (altrimenti brucerebbe)
- **Non riempire eccessivamente il cestello,** altrimenti la temperatura dell'olio/del grasso si abbassa di colpo prolungando il tempo di cottura. Inoltre la frittura assorbe troppo grasso e la cottura non risulta uniforme
- **La frittura degli alimenti è più regolare se gli stessi vengono disposti ai bordi del cestello,** lasciando possibilmente vuota la parte centrale
- Immergere gli alimenti nell'olio/nel grasso unicamente quando questo ha raggiunto **la giusta temperatura** (quando la spia di controllo verde si accende)
- **Attenersi ai valori di temperatura raccomandati.** Se la temperatura è troppo bassa, gli alimenti assorbono troppo olio, mentre una temperatura troppo elevata li rende croccanti all'esterno, ma ancora crudi all'interno. Inoltre l'olio/il grasso si deteriora più velocemente ad alte temperature
- **Per una frittura sana** si raccomanda di non regolare una temperatura superiore ai 175 °C per gli alimenti amidacei. La temperatura ridotta associata a una quantità ridotta di alimenti da friggere assicura una formazione minima di sostanze dannose alla salute

4.2 Frittura dei surgelati

- **Prima di friggere gli alimenti surgelati, eliminare i cristalli di ghiaccio** che si formano sulla superficie. Immergere **molto lentamente il cestello nell'olio/nel grasso da frittura**, per evitare che **l'olio schiumi** in modo eccessivo o che trabocchi
- Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura dell'olio. Immergere dapprima brevemente gli alimenti surgelati una o due volte nell'olio/nel grasso bollente

Nota!

- Osservare sempre le indicazioni riportate sul retro della confezione dei surgelati





4.3 Consigli per la frittura

I tempi e le temperature di cottura menzionati sono soltanto dei valori indicativi, che possono essere cambiati a dipendenza della quantità e del gusto personale.



Alimenti	Tempo di frittura	Temperatura
Patate fritte (fase di frittura 1)	4 – 6 min.	160 °C
Patate fritte (fase di frittura 2)	2 – 4 min.	175 °C
Croquette	7 – 9 min.	190 °C
«Crocantini di pesce» filetti di pesce in pastella (fase di frittura 1)	4 min.	180 °C
«Crocantini di pesce» filetti di pesce in pastella (fase di frittura 2)	3 min.	180 °C
Fettine di vitello ripiene («Wienerschnitzel», «Cordon bleu»)	5 – 7 min.	175 °C
Fettine di maiale sottili	10 – 12 min.	180 °C
Falafel	3 – 4 min.	180 °C
Anelli di cipolle	1 – 2 min.	160 °C
Chips di patate dolci (fase di frittura 1)	2 min.	190 °C
Chips di patate dolci (fase di frittura 2)	3 min.	190 °C
Funghi	3 – 5 min.	160 °C
Banane fritte (o pezzi di ananas, mango, ecc.)	3 – 5 min.	170 °C
«Krapfen» (da ambedue le parti)	dorati	170 °C
Involtni primavera	5 – 6 min.	180 °C
Frittelle di carnevale	dorate	170 °C
«Schenkeli»	dorati	170 °C

– Troverete le ricette a partire, dalla pagina 73



Importante!

- Non friggere mai senza coperchio; pericolo di scottature
- Per girare o estrarre gli alimenti fritti utilizzare sempre una pinza
- Il livello dell'olio non deve mai scendere sotto la marcatura «MIN», altrimenti entra in funzione il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente!
- **Attenzione: se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso MIGROS-Service!**
- Non bisogna mai fare sciogliere dei blocchi di grasso



4.4 Durata dell'olio/del grasso da frittura

- **Rinnovare regolarmente l'olio/il grasso**, di modo che gli alimenti fritti mantengano intatto il loro sapore e risultino più digeribili. La durata dell'olio/del grasso dipende soprattutto dagli alimenti e dalla quantità: gli alimenti impanati sporcano l'olio/il grasso molto di più di quelli non impanati
- All'olio/al grasso da frittura utilizzato di frequente **non aggiungere** olio/grasso fresco (l'olio/grasso fresco si deteriora più velocemente!)
- Dopo ogni frittura filtrare l'olio/il grasso raffreddato (vedi pagina 67)
- Non utilizzare il medesimo olio per alimenti dolci o piccanti
- **Cambiare completamente l'olio/il grasso da frittura dopo 3-4 cicli di frittura**, oppure:
 - se si sviluppa un cattivo odore,
 - se l'olio/il grasso fuma durante il processo di frittura,
 - se l'olio/il grasso ha assunto una colorazione scura,
 - se si riscontra un aumento della viscosità dell'olio/del grasso bollente
 - dopo aver fritto pesce o pastelle pesanti
 - dopo aver fritto alimenti impanati

5. Dopo la frittura

- Ruotare il regolatore di temperatura in senso antiorario fino all'arresto
- Spegner l'apparecchio (ruotare l'interruttore «acceso/spento» in posizione «OFF»)



- **Staccare la spina**
- Fare sgocciolare gli alimenti fritti appoggiandoli sulla carta da cucina
- Per raffreddarli in modo uniforme eventualmente voltare gli alimenti
- Lasciar **raffreddare l'olio/il grasso (ca. 3 ore)**. Svuotare in seguito la vasca e **filtrare** l'olio/il grasso (vedi pagina 67)



6. Svuotare la vasca, filtrare e conservare l'olio/il grasso

Dopo ogni frittura è necessario svuotare la vasca e filtrare l'olio/il grasso per evitare che i residui (ad es. il pane grattugiato) brucino al prossimo processo di frittura. La qualità dell'olio/del grasso si ridurrebbe notevolmente accorciandone di conseguenza la durata di utilizzo.

6.1 Svuotare la vasca

Prima di togliere l'olio bisogna lasciarlo raffreddare per almeno 3 ore. Chi utilizza invece il grasso, non deve aspettare troppo perché il grasso tende a indurire. Togliere l'olio/il grasso dalla vasca con l'aiuto di un mestolo e versarlo in un recipiente resistente al calore.

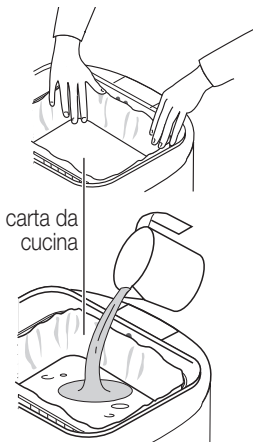
Note:

- È inoltre possibile estrarre la vasca con cautela e versare l'olio/il grasso in un recipiente resistente al calore (non utilizzare contenitori di plastica!)
- Non immergere mai posate di plastica nell'olio/nel grasso
- Eliminare eventuali depositi con una spugna non abrasiva o con la carta da cucina

6.2 Filtrare l'olio

Durante la frittura, in particolare di alimenti impanati e infarinati, rimangono dei residui nell'olio, che bruciano durante il successivo processo di frittura, riducendo notevolmente la qualità dell'olio. È quindi necessario filtrare l'olio dopo ogni processo di frittura, per eliminare i residui.

- Versare l'olio in un recipiente resistente al calore (v. paragrafo precedente)
- Appendere il cestello con il supporto al bordo superiore della vasca
- Mettere della carta da cucina ben assorbente nel cestello da frittura (o in un imbuto termostabile)
- Far filtrare lentamente l'olio attraverso la carta da cucina
- Togliere con cautela la carta da cucina con i residui e smaltire
- **oppure**
- filtrare l'olio attraverso un colino a maglie fini



Importante!

- Non versare l'olio o il grasso esausto nello scarico, bensì smaltirlo presso il centro di raccolta olio esausto del proprio comune (protezione dell'ambiente)





68 Messa in funzione

6.3 Conservare l'olio

L'olio/il grasso filtrato non deve essere conservato nella friggitrice. Conservare l'olio/il grasso da frittura in un contenitore chiuso in un luogo scuro e fresco. In questo modo non si altera (consiglio: annotare quando e per cosa è stato utilizzato).

Nota:

- L'olio/il grasso utilizzato per friggere pesce e carne va conservato separatamente da quello utilizzato per gli altri alimenti, poiché la carne e il pesce alterano l'olio/il grasso di più ad es. delle patate fritte o dei dolci



Pulizia

Elemento e corpo riscaldante

- Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina
- Dopo che l'olio/il grasso si è raffreddato, estrarre verso l'alto l'elemento riscaldante. Togliere con cautela l'olio o il grasso ancora liquido (vedi «Svuotare la vasca» a pagina 67)
- **Non immergere mai l'elemento riscaldante nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente.** L'acqua che vi penetra potrebbe causare un corto circuito o una scossa elettrica
- Pulire il corpo riscaldante e la resistenza solo con un panno morbido leggermente umido (pulire residui di olio/grasso con la carta da cucina)

Importante!

- Trattare sempre con cautela le due **sonde della temperatura** e gli alimentatori. Non devono mai essere piegati né deformati, altrimenti il dispositivo di sicurezza non funziona più

Vasca e corpo della friggitrice

- Togliere la **vasca** per la pulizia
- Eliminare eventuali depositi con una spugna o con carta da cucina
- Lavare la vasca con acqua calda e un po' di detersivo, sciacquare e asciugare con cura. La vasca può essere lavata anche in lavastoviglie
- Pulire il **corpo della friggitrice** all'esterno con un panno morbido, umido per eliminare eventuali spruzzi d'unto o gocce d'acqua di condensa
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

Italiano





Cestello della friggitrice e manico

- Il **cestello della friggitrice e il manico** si possono lavare con acqua calda e detersivo. **Non mettere in lavastoviglie**
- Badare che tutti i residui alimentari siano eliminati
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi



Coperchio con filtro

- Lavare il coperchio con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare a fondo e asciugarlo con cura
- In caso di sporco intenso, togliere il filtro e pulire accuratamente con acqua e detersivo
- Il coperchio non può essere lavato in lavastoviglie
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

Custodia/Manutenzione



Custodia

- In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice. Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito scomparto
- Svotare la vasca e pulirla. Conservare la friggitrice in un luogo asciutto, e fuori dalla portata dei bambini. Proteggere l'apparecchio dalla polvere, dalla sporcizia o dall'umidità. E' consigliabile custodire l'apparecchio nell'imballaggio originale

Manutenzione

- Al di fuori di un controllo di funzionamento di tanto in tanto, la friggitrice non ha bisogno di manutenzione.
Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso o di sospetto di guasto in caso di caduta estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente

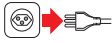




70 Riattivare il dispositivo di sicurezza

Per la sicurezza dell'utente

- La friggitrice è dotata di un **interruttore di sicurezza**. In caso di surriscaldamento (se la vasca viene messa in funzione senza, o con troppo poco olio/grasso, o se vengono sciolti dei blocchi di grasso) scatta la sicurezza elettrica e l'apparecchio si spegne completamente
- Ruotare il regolatore di temperatura in senso antiorario fino all'arresto
- Spegnerne la friggitrice («OFF»)
- **Staccare la spina**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Sul retro dell'elemento riscaldante si trova, in un incavo, il pulsante di ripristino «**RESET**» per il dispositivo antisurriscaldamento. Tramite una punta di legno/piccolo cacciavite premere il pulsante
- Ora la friggitrice è nuovamente pronta all'uso



pulsante «RESET»



Attenzione:

- se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso MIGROS-Service e non utilizzarla più!





Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato o con pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Nel caso in cui non si riesca a risolvere un problema con l'ausilio della seguente tabella, rivolgersi al servizio clienti MIGROS più vicino oppure contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Cattivo odore	olio/grasso da frittura esausto	cambiare l'olio/il grasso
	olio/grasso inadeguato	utilizzare soltanto olio di alta qualità (v. pagina 59)
L'olio/il grasso trabocca	immersione troppo rapida del cestello da frittura	immergere lentamente il cestello da frittura (v. pagina 63)
	il livello dell'olio/del grasso oltrepassa il livello massimo	diminuire la quantità di olio/grasso
	gli alimenti da friggere non sono abbastanza asciutti	asciugare bene gli alimenti
	la quantità di alimenti da friggere è stata superata	diminuire la quantità di alimenti
	l'olio/il grasso è esausto e si forma troppa schiuma	cambiare l'olio/il grasso da frittura
Durante la frittura gli alimenti non assumono la tipica colorazione dorata	temperatura dell'olio troppo bassa	aumentare la temperatura
	olio/grasso inadeguato	utilizzare soltanto olio di alta qualità (v. pagina 59)
	il cestello da frittura è troppo pieno	ridurre la quantità di alimenti
	il cestello è riempito in modo errato	riempire il cestello ai bordi (v. pagina 63)
Il dispositivo antisurriscaldamento spegne completamente la friggitrice	la vasca non contiene olio/grasso o ne contiene troppo poco	lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere la quantità d'olio/di grasso mancante. Azionare il pulsante di ripristino (v. pagina 70)





72 Guasti

Guasto	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non si riscalda, la spia rossa e la spia verde non si illuminano	l'elemento riscaldante non è inserito correttamente	inserire correttamente l'elemento riscaldante
	la friggitrice è spenta	mettere sulla posizione «ON» l'interruttore acceso/spento
	la spina non è inserita	inserire la spina
	a causa di troppo poco olio/grasso nella friggitrice, il dispositivo di sicurezza ha spento l'apparecchio	aggiungere la quantità d'olio/ di grasso mancante. Azionare il pulsante di ripristino (v. pag. 70)
L'olio/il grasso da frittura non si riscalda	la vasca non contiene olio/grasso o ne contiene troppo poco	lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere la quantità d'olio/ di grasso mancante. Azionare il pulsante di ripristino (v. pag. 70)
	la friggitrice è stata messa in funzione senza liquido e perciò il termofusibile è stato danneggiato	rivolgersi presso MIGROS-Service, il termofusibile deve essere sostituito
	dei blocchi di grasso sono fatti sciogliere nella friggitrice e perciò il termofusibile è stato danneggiato	rivolgersi presso MIGROS-Service, il termofusibile deve essere sostituito



cucina di **stagione**

Queste ricette sono create dalla rivista di cucina CUCINA DI STAGIONE.

Samosa alla zucca (fritti)**Ingredienti per la pasta:**

- 200 gr di farina
- ½ cucchiaino di curcuma in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 80 gr di ghee freddo o burro per arrostire
- ca. 80 ml di acqua fredda
- farina per stendere

Ingredienti per il ripieno:

- 50 gr di lenticchie verdi
- 250 gr di zucca, pesata mondata
- 0.5 cipolla
- 5 cucchiaini d'olio d'arachidi
- curry madras
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di crème fraîche

Preparazione della pasta:

- mescolate la farina con la curcuma e il sale
- aggiungete del ghee tagliato a dadini. Impastare con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto sbriciolato
- aggiungere acqua e impastate fino ad ottenere una pasta liscia e elastica
- lasciatela riposare per 30 minuti coperta

Preparazione del ripieno:

- lessate le lenticchie al dente in abbondante acqua per ca. 20 minuti
- tagliate la zucca a dadini molto piccoli. Tritate finemente la cipolla
- scaldate 1 cucchiaino d'olio in un tegame e soffriggetevi la cipolla e la zucca
- dopo ca. 8 minuti aggiungete le lenticchie
- condite con curry, sale e pepe e affinate con la crème fraîche. Lasciate quindi raffreddare
- stendete le porzioni di pasta su poca farina in una sfoglia sottile (o stendetele con la macchina per la pasta)
- tagliate delle strisce di 6x35 cm
- accomodate 1 cucchiaino di farcia su un'estremità di ogni striscia. Ripiegate la striscia sulla farcia in modo da formare un triangolo. Continuate a ripiegare la striscia di pasta sul triangolo in modo che tutti i lati risultino chiusi. Separare con un taglio diagonale
- alla fine inumidite l'ultimo lembo di pasta e premetelo leggermente





Friggere:

- riscaldare l'olio di frittura a 180 °C
- friggere le porzioni di «samosas» per 3-4 minuti
- ponetele a sgocciolare su un foglio di carta assorbente. Servitele calde o fredde con una salsa al peperoncino o del raita di cetriolo (= dip indiano) o un chutney di menta

Suggerimento:

- al posto della pasta fatta in casa potete utilizzare la sfoglia per gli involtini primavera «THAI Kitchen» della vostra MIGROS

Raita di cetriolo:

- sbucciate il cetriolo e tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, togliete i semi e tagliatelo a fettine fini
- mischiate tutti gli ingredienti con lo yoghurt e condite con un pizzico di sale

Chutney di menta:

- Tritare finemente il peperoncino con i semi, una fine buccia di limette e la menta. Aggiungete lo scalogno e lo yogurt mescolate
- condite con cannella, zucchero, pepe e sale

cucina di **stagione** **Tempura (bocconcini fritti in pastella croccante)**

Ingredienti:

- 12 gamberi interi, crudi (ca. 250 g)
- 200 g petto di pollo
- 600 g verdura fresca di stagione (per es. carote, taccole, cavolfiori, fagiolini, funghi, patate dolci, ecc.)
- sale
- 1-2 l olio da frittura
- amido di mais in cui girare gli alimenti

Pastella:

- 1 uovo grande
- 1 C amido di mais
- ca. 1.2 dl acqua fredda
- ½ cc sale
- 125 g farina
- 1 cc lievito in polvere (per torte)
- 1 C olio di arachidi



**Salsa:**

- 1.2 dl brodo vegetale tiepido
- 2.5 C salsa di soja
- 2 C acquavite di riso
- 2 cc zucchero di canna

Preparazione:

- Eliminare le teste dei gamberi e sgusciare le code lasciando l'ultimo segmento (con la pinna della coda), rimuovere l'intestino (filo nero) sotto l'acqua corrente
- Asciugare le code di gamberi e tagliarle per il lungo lasciando l'ultimo segmento
- Tagliare il petto di pollo in 12 pezzetti
- Mondare la verdura, tagliarla in bastoncini o rondelle
- Sbollentare 2-3 min. in acqua salata le verdure dure e raffreddarle con l'acqua (carote, patate dolci, cavolfiore, fagiolini)
- Emulsionare gli ingredienti per la salsa e distribuire in coppette

- Sbattere l'uovo con l'amido di mais, l'acqua e il sale
- Aggiungerlo alla farina e mescolare rapidamente. Per avere la giusta consistenza la pastella deve essere legata, ma abbastanza liquida
- Aggiungere il lievito in polvere, lasciare riposare alcuni minuti, finché nella pastella si formano delle bollicine
- Sbattere con l'olio

Friggere:

- Scaldare l'olio a 180 °C
- Dapprima intingere nella pastella i pezzetti di verdura e friggere direttamente per 4-5 min.
- Girare i gamberi e il pollo nell'amido di mais, intingerli nella pastella e friggerli per 3-4 min.
- Farli sgocciolare sulla carta da cucina

Servire:

- Servire con la salsa da intingere

Suggerimenti:

- Per intingere i singoli pezzetti nella pastella servirsi di spiedini o di una pinza
- Utilizzare la miscela «Tempura» della linea «Asian Home Gourmet» dalla vostra MIGROS





«MABOS croccantini di pesce in pastella di birra» (Ricetta dalla regione del lago di Costanza)

Per ca. 10 persone

Ingredienti pastella:

- 1.8 kg filetti di pesce, senza pelle (coregone o trota)
- 1 uovo
- 1/3 piccola birra (o ca. 11 cl)
- ca. 22 cl vino bianco «Riesling»
- 25 ml panna da caffè
- maggiorana, curry in polvere, sale, pepe
- farina bianca (ca. 150 g)

Preparazione pastella:

- frullare bene l'uovo, la birra, il vino e la panna
- aggiungere 1 punta di cucchiaino di maggiorana
- aggiungere curry in polvere (per il colore giallo) e mescolare
- aggiungere **lentamente** la farina e sbattere.

Importante: la pastella **non deve essere troppo densa**

- Lasciare riposare la pastella per ca. 1 ora in frigorifero (e prima di utilizzarla mescolarla di nuovo bene)

Preparazione del pesce:

- Tagliare i filetti diagonalmente in strisce da ca. 1½–2 cm (per ottenere fettine più grandi)
- Condire con sale e pepe da ambo le parti e cospargere leggermente di farina
- Intingere il pesce nella pastella

Fase di frittura «1»

- Riscaldare l'olio da frittura (olio d'arachidi) a 180 °C max.
- Ad una ad una mettere le fettine di pesce nella friggitrice
- Dopo ca. 30 sec. scuotere leggermente il cestello (non alzarlo)
- Prefriggere i pezzetti di pesce per 3½ min.
- Lasciare raffreddare completamente

Fase di frittura «2»

- Friggere i pezzetti di pesce, immergendoli ad uno ad uno, per 3 min. finché sono croccanti
- Lasciare sgocciolare su carta da cucina





Smaltimento

77



- Non versare l'olio o il grasso esausto nello scarico, bensì smaltirlo presso il centro di raccolta olio esausto del proprio comune (protezione dell'ambiente)
- Consegnare gli apparecchi inutilizzati presso un punto vendita per poterli smaltire gratuitamente come si conviene
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi, assicurandosi che non possano più essere utilizzati
- Non smaltire gli apparecchi coi rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	2000 Watt
Dimensioni (coperchio incluso)	ca. 43 x 28 x 28 cm (l x a x p)
Lunghezza del cavo	ca. 1.2 m
Peso dell'apparecchio di base	ca. 5 kg
Materiali	- Corpo dell'apparecchio acciaio inox / plastica
	- Coperchio plastica, acciaio (inox) e vetro
	- Cestello da frittura acciaio nichelato
	- Vasca acciaio inox
Capacità	- Olio min. 2.8, max. 3.8 litri
Quantità	- Patate fritte 700 g
Termostato	- regolazione progressiva: ca. 130 – 190 °C - con spia di controllo
Scomparto per il cavo	disponibile
Omologazione	CE / S+
M-garanzia	2 anni

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo













Garantie | Garantie | Garanzia



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantiespruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© weinert.ch

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;
Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contacto

Art. 7174.236 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V02/39/13

