

MIO★STAR

XS

Fritteuse

Bedienungsanleitung; Seite 1

Friteuse

Mode d'emploi; page 23

Friggitrice

Istruzioni d'uso; pagina 45

DFI



Art. 7173.576





Fritteuse XS

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.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Rezept	15
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Reinigung	17
Auspacken	3	Aufbewahrung / Wartung	18
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Störungen	19
Inbetriebnahme	5	Entsorgung	20
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5	Technische Daten	21
– Verwendungszweck	5		
– Aufstellen	6		
– Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten	7		
– Frittieröl/-fett einfüllen	8		
– Öl aufheizen	9		
– Frittieren	10		
– Richtiges Frittieren	11		
– Frittieren von Tiefkühlkost	11		
– Anwendungstipps	12		
– Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts	13		
– Nach dem Frittieren	13		
– Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren	14		





2 Sicherheitshinweise



Deutsch

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- 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, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- 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
- Gerät 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 6 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
 - 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
- Nur Original-Ersatzteile verwenden

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene, **hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage** und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Gerät nicht auf oder unter entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt und Fettspritzer!)
 - Gerät und Netzkabel nicht auf 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)
- Netzkabel so installieren, dass niemand die Fritteuse daran herunterziehen kann
- **Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche herausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!)**
- Fritteuse nur mit der vorgeschriebenen Menge betreiben (Füllstand muss innerhalb der «MIN»- und «MAX»-Markierung liegen)
- Ist der Frittierbehälter nicht oder nur ungenügend mit Öl/Fett gefüllt, spricht der Überhitzungsschutz an
- **Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen! Beim Abheben des Deckels tropft sonst Kondenswasser ins heisse Öl/Fett und erzeugt schlagartig heissen Dampf (Verbrühungsgefahr!)**
- **Niemals Fritteuse ohne Öl/Fett aufheizen!**
- **Gerät nur einschalten, wenn der Frittierkorb eingesetzt ist und die Fritteuse mit Öl/Fett gefüllt ist!**
- 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 langsam und vorsichtig absenken, damit das Öl nicht überschäumt
- Sicherstellen, dass kein Öl in das Gerät eindringen kann
- **Achtung: Während des Betriebs können heisser Dampf und Fettspritzer entweichen!**
- 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 2–3 Stunden abkühlen lassen
- Fritteuse nur an den Traggriffen halten
- Verdorbenes Frittieröl/-fett ist gesundheitsschädlich
- **Nach der Zubereitung den Netzstecker ziehen**
- Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verbrauchtes Öl nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Ölsammelstelle deponieren



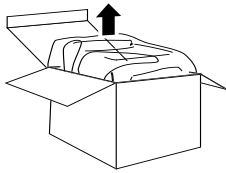


Hinweise zu dieser Anleitung

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.

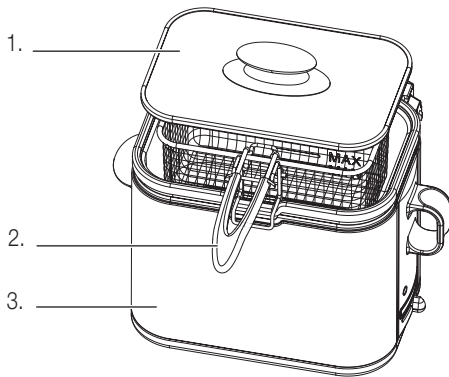
Auspacken



– Fritteuse aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Abnehmbarer Glas-Staubschutzdeckel
2. Frittierkorb mit Griff
3. Fritteuse



– **Frittierkorb, Griff und Deckel gründlich reinigen und gut abtrocknen.** Frittierbehälter und Gehäuse mit feuchtem Tuch aus-/abwischen und trockenreiben

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)**

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!**

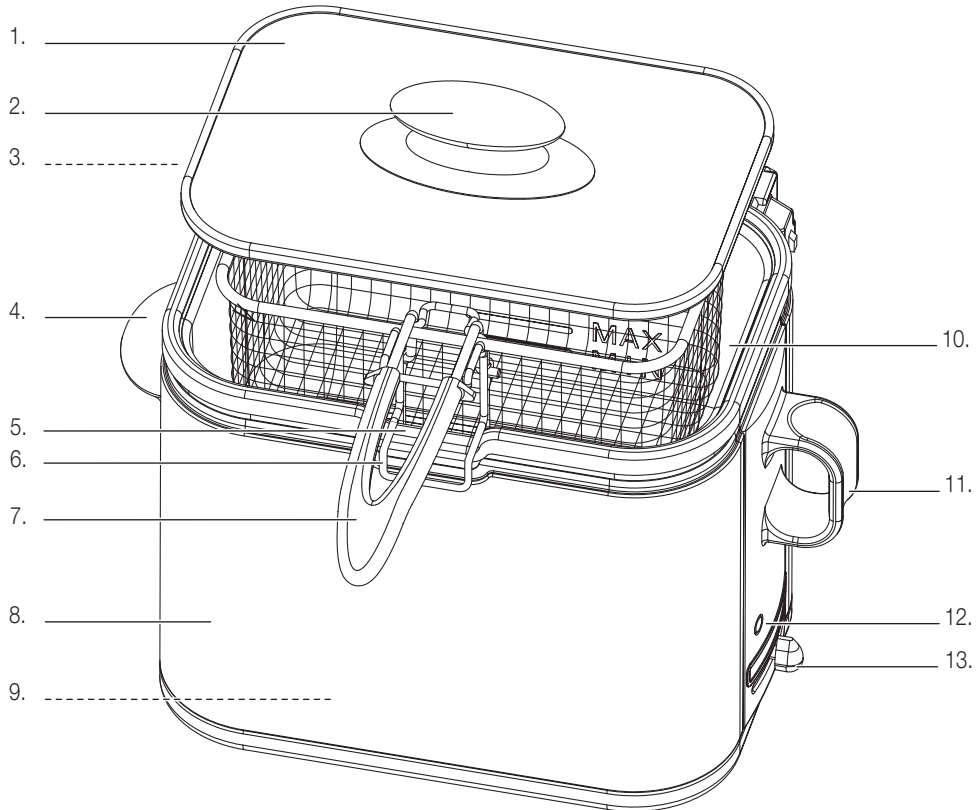
Tip:

Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).



4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



- | | |
|--|---|
| 1. Glas-Staubschutzdeckel | 10. Frittierbehälter mit «MAX./MIN.»-Markierung |
| 2. Griff für Deckel | 11. Traggriff (rechts) |
| 3. Auslaufnase zum Ausleeren von Öl/Fett (hinten, links) | 12. Aufheizkontrolllampe für Öl-Temperatur (leuchtet während Heizvorgang rot) |
| 4. Traggriff (links) | 13. Temperaturregler (stufenlos; 130 – 190 °C) |
| 5. Halterung für Frittierkorb | |
| 6. Aufhängevorrichtung an Korbaussenseite | |
| 7. Frittierkorb mit Griff (klappbar) | |
| 8. Gehäuse | |
| 9. Heizung (im Boden des Frittierbehälters) | |



Vor der ersten Inbetriebnahme

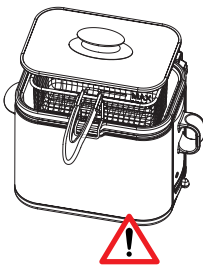
Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- *Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen*
- *Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen! Beim Abheben des Deckels tropft sonst Kondenswasser ins heisse Öl/Fett und erzeugt schlagartig heissen Dampf (Verbrühungsgefahr!)*
- *Während des Betriebs können heisser Dampf und Fettspritzer entweichen!*
- *Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche herausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!)*
- 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 Fritteuse, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel sorgfältig reinigen und gut abtrocknen. Den Frittierbehälter und Gehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch aus-/abwischen (siehe «Reinigung» Seite 17).

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.

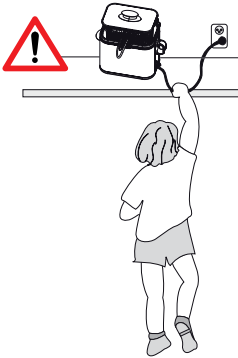
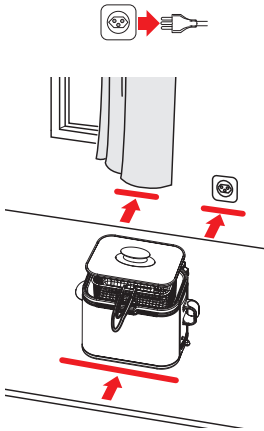


Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.



6 Inbetriebnahme

Deutsch

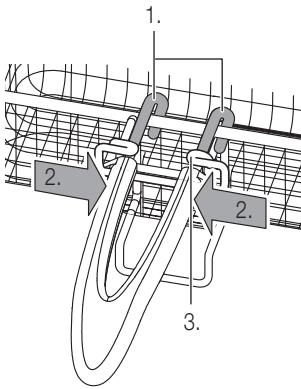


1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Eine **trockene, stabile und ebene** Standfläche wählen und Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Fritteuse auf eine **hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage** stellen, da Fett- und Ölspritzer bei der Verwendung unvermeidbar sind
- **Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche hinausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!)**
- 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 und Fettspritzer!)

- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- **Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen! Beim Abheben des Deckels tropft sonst Kondenswasser ins heiße Öl/Fett und erzeugt schlagartig heißen Dampf (Verbrühungsgefahr!)**
- 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:

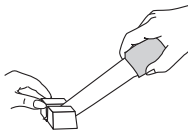
- Griff schräg nach oben halten und leicht zusammendrücken. Dann die beiden Metallhaken des Griffs (von unten) in den Korb einhängen (1.)
- Griff nach unten schwenken. Dann den schwarzen Griff **fest** zusammendrücken (2.), so dass er zwischen den beiden Fixiernasen (3.) durchpasst. Wenn sich der Griff unter den beiden Fixiernasen (3.) befindet, den Griff loslassen

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

2. Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten

Frittieröl:

Fett in Stücke schneiden



- Ausschliesslich reine Pflanzenöle, die hochoverhitzbar 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 Ölarten mischen
- Nie gebrauchtes mit frischem Öl mischen

Fett:

- 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 Heizelement erhitzt sich sonst zu stark und kann sich durch Berührung mit dem Fett entzünden!
- **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!)



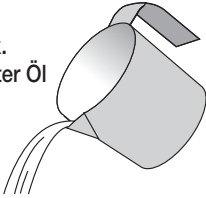


8 Inbetriebnahme

Deutsch



max.
1 Liter Öl



3. Frittieröl/-fett einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Deckel abnehmen

- **Öl** in den Frittierbehälter geben. Der Füllstand muss **zwischen** den beiden Markierungen **«MIN» und «MAX»** auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen (entspricht ca. 0.8 bis 1.0 l Öl)
- **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. Das Gerät muss dann durch den MIGROS-Service repariert werden
- Füllstand vor und während des Betriebs ständig überprüfen (muss immer zwischen den **«MIN»- und «MAX»**-Markierungen liegen)
- Nur hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. Seite 7)



4. Öl aufheizen

Vor dem Frittiervorgang muss das Öl vorgewärmt werden:

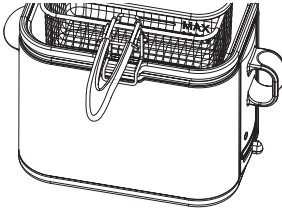


- Netzstecker ziehen



- Frittiergut in den Korb geben. **Wichtig: Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiergut eingefüllt wird: max. $\frac{2}{3}$ des Korbes füllen.**

Tipp: Es können auch mehrere kleinere Portionen frittiert werden. Das fertige Frittiergut kann im vorgewärmten Backofen warm gehalten werden



- Frittierkorb (am oberen Rand des Behälters) aufhängen (Korb ist hochgestellt und nicht in Öl eingetaucht)

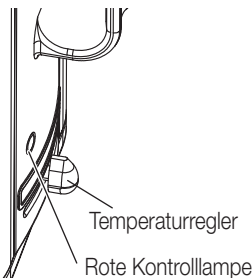
- Temperaturregler bis zum Anschlag zurück auf «130 °» stellen



- Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz).



Achtung: Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Frittierkorb richtig zusammengesetzt ist!



- Mit dem Temperaturregler die **gewünschte Temperatur wählen** (die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten). Beachten Sie auch die Hinweise auf der Frittiergut-Packung oder in den eigenen Rezepten (siehe auch Seite 11–12)

- Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt die rote Kontrolllampe und der Heizvorgang wird unterbrochen. Sobald die Frittier-temperatur wieder sinkt, schaltet sich die Heizung erneut ein. Die rote Kontrolllampe leuchtet dann solange, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist



Hinweise:

- **Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen!**
- Die Aufheizphase dauert ca. 5–10 Min. auf der höchsten Stufe
- **Fritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen**



5. Frittieren

Falls Sie noch keine Erfahrung mit einer Fritteuse haben, finden Sie ab Seite 11 nützliche Tipps zum Frittieren.

Hinweise:



- **Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiertgut eingefüllt wird: max. 2/3 des Korbes füllen**
- Die Lebensmittel werden am gleichmässigsten frittiert, wenn sie vor allem am Rand des Korbes positioniert werden. Den zentralen Teil des Korbes daher so wenig als möglich füllen
- Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein, da sonst das Öl sehr stark aufschäumt und überlaufen kann (siehe auch «Frittieren von Tiefkühlkost» Seite 11)

Frittierphase «1»:

- Sobald die **rote Kontrolllampe erlischt**, ist die eingestellte Temperatur erreicht
- Mit dem Korbgriff den **Frittiertkorb** leicht anheben und dann **langsam** in das heiße Öl/Fett absenken

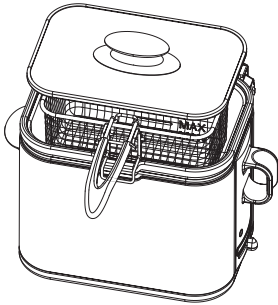


Achtung!

- **Während des Frittiervorgangs können heisser Dampf und Fettspritzer entweichen**
- **Gehäuseoberflächen und der Korb werden heiss: nicht berühren!**
- **Nach Ablauf der Frittierzeit** Korb mit Hilfe des **Korbgriffes anheben** und kontrollieren, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist
- Auf Halterung am oberen Rand des Behälters **Korb aufhängen** und **Frittiertgut** in dieser Position **abtropfen** lassen
- **Korb** mit Frittiertgut ganz **entnehmen** (falls 2. Frittierphase nötig, Korb wieder aufhängen)

Frittierphase «2»:

- Ist ein zweiter Frittierdurchgang nötig, z.B. bei Pommes frites, das Frittiertgut zuerst abtropfen lassen
- Sobald die rote Kontrolllampe erlischt, ist die richtige Öl-Temperatur wieder erreicht
- Den Frittiervorgang wiederholen



5.1 Richtiges Frittieren

- **Frittiertgut 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 und kalt abschrecken
- **Frittiertgut 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 in Mehl oder Maisstärke wenden. Darauf achten, dass überschüssiges Mehl oder Paniermehl gut abgeklopft wird, bevor das Frittiertgut ins Öl/Fett getaucht wird (es verbrennt sonst)
- **Frittiertkorb nicht überfüllen, da sonst die Temperatur des Öls/Fetts zu stark absinkt und die Frittiertzeit verzögert wird. Das Frittiertgut nimmt zu viel Fett auf und wird ungleichmässig frittiert**
- Frittiertgut erst ins Frittiertöl/-fett tauchen, wenn das Öl/Fett die **richtige Temperatur** erreicht hat (nach Erlöschen der roten Kontrolllampe)
- **Empfohlene Frittiert-Temperatur einhalten.** Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiertgut zuviel Fett auf und bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, doch innen bleibt das Frittiertgut roh. Das Öl/Fett verdirbt bei zu hohen Temperaturen zudem schneller
- **Für ernährungsbewusstes Frittieren** ist empfohlen, den Temperaturregler von stärkehaltigem Frittiertgut nicht höher als 175 °C einzustellen. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiertmenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum

5.2 Frittieren von Tiefkühlkost

- 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
- Entfernen Sie jeweils vor dem Frittieren die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden. Den Frittiertkorb **immer sehr langsam in das Frittiertöl/-fett absenken**, um ein Aufschäumen und Überlaufen des Öls zu verhindern



Hinweis:

- Frittiertangaben auf der Rückseite der Tiefkühlkost-Packung beachten



12 Inbetriebnahme

Deutsch



5.3 Anwendungstipps

Bei den angegebenen Frittierzeiten und -temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können. Beachten Sie auch die Angaben auf Verpackungen.

Lebensmittel	Frittierzeit	Temperatur
Pommes frites (Frittierphase 1)	5 – 10 Min.	190 °C
Pommes frites (Frittierphase 2)	2 – 4 Min.	190 °C
Croquettes	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)	3 – 4 Min.	190 °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	2 – 3 Min.	160 °C
«Banana Fritters» (oder mit Ananas-, Mangostücken etc.)	3 – 4 Min.	180 °C
Krapfen (pro Seite ca. 4 Min.)	8 Min.	180 °C
Frühlingsrollen	5 – 6 Min.	180 °C
Schenkeli	goldgelb	170 °C

Wichtig!



- **Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen!**
- **Vorsichtig handhaben: Während des Betriebs entweichen heisser Dampf und heisse Fettspritzer!**
- 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!**

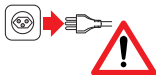
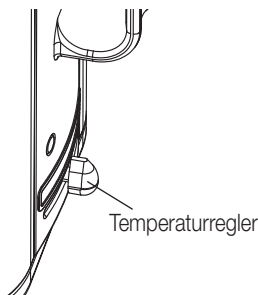


5.4 Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts

- **Frittieröl/-fett regelmässig erneuern**, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der frittierten Speisen erhalten bleibt. Die Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts ist vom Frittiergut und von der Menge abhängig: Paniertes Frittiergut 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 filtrieren (siehe Seite 14)
- 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 Frittiergut frittiert wurde

6. Nach dem Frittieren

- Temperaturregler bis zum Anschlag zurück auf «130 °» stellen



- **Netzstecker ziehen** (Gerät kann nicht mit Temperaturregler ausgeschaltet werden!)
- Frittiergut auf Küchenpapier gut abtropfen lassen
- Für gleichmässiges Abkühlen, Stücke evtl. einmal wenden
- **Öl/Fett (ca. 2 – 3 Stunden) abkühlen** lassen. Anschliessend Frittierbehälter entleeren und Öl/Fett **filtrieren** (siehe Seite 14)



7. 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 stark herabgesetzt und die Nutzungsdauer verkürzt.

7.1 Frittierbehälter entleeren

Bevor das Öl entnommen werden kann, muss es rund 2 bis 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:

- Das Öl kann auch vorsichtig über die Auslaufnase in ein hitzebeständiges Gefäß (kein Kunststoffbehälter!) geleert werden (dazu die Fritteuse leicht schrägstellen)
- Nie Kunststoffbesteck ins Öl/Fett tauchen
- Eventuelle Ablagerungen mit einem nicht kratzenden Schwamm oder Küchenpapier entfernen

7.2 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 wird daher empfohlen, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtrieren, um die Rückstände zu entfernen.

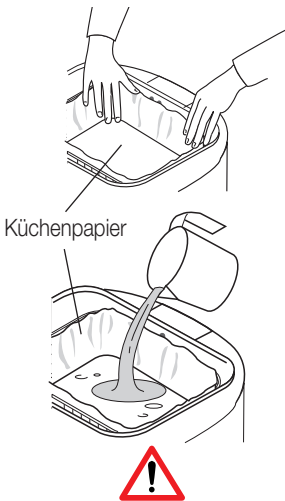
- **Öl** in hitzebeständiges Gefäß geben (s. vorheriger Abschnitt)
- Korb in die obere Halteposition hängen
- Saugfähiges Küchenpapier in den Frittierkorb legen (oder in einen temperaturbeständigen Trichter legen).

Tipp: reissfestes, qualitativ hochstehendes Küchenpapier verwenden

- 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!)





7.3 Öl aufbewahren

Das **gefilterte Frittieröl/-fett darf nicht in der Fritteuse aufbewahrt** werden. Öl/Fett in einem verschlossenen Behälter dunkel und kühl aufbewahren. So kann es nicht verderben (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

Rezept

saisonné

Dieses Rezept wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

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

Fortsetzung ...



sais~~on~~küche

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:

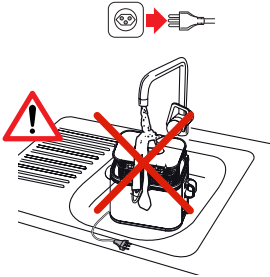
- Sauce als Dip zur Tempura servieren

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



Reinigung



Fritteuse

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen
- Nachdem das Öl/Fett abgekühlt ist, das Öl oder das gerade noch flüssige Fett sorgfältig entnehmen (siehe «Frittierbehälter entleeren» Seite 14)
- **Fritteuse niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen

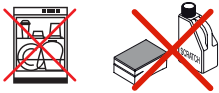
Frittierbehälter und Gehäuse

- Eventuelle Ablagerungen im **Frittierbehälter** mit einem Schwamm oder Küchenpapier entfernen
- Frittierbehälter mit einem weichen, feuchten Tuch auswischen und sorgfältig abtrocknen
- **Gehäuse** aussen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



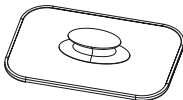
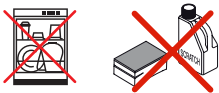
Frittierkorb und Griff

- **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



Glasdeckel

- Deckel im heissen Spülwasser reinigen. Anschliessend gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen
- **Nicht in den Geschirrspüler geben**
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden





18 Aufbewahrung / Wartung

Deutsch



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Fritteuse vollständig abkühlen lassen
- Frittierbehälter entleeren und reinigen. Staubschutzdeckel aufsetzen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Gerät vor Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit schützen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren
- Der Griff kann zur Lagerung abgenommen werden (siehe Seite 7, in umgekehrter Reihenfolge ausführen)

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.



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 Garantianspruch.

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 10)
	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 10)

Fortsetzung ...



20 Störungen

Deutsch

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Fritteuse wird nicht warm, rote Lampe leuchtet nicht	Netzstecker nicht eingesteckt Sicherheitsschalter hat Gerät ausgeschaltet, da zu wenig Öl/Fett in der Fritteuse war	Netzstecker einstecken An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden
Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt	Frittierbehälter war nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch ist die Thermosicherung beschädigt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden

Entsorgung



- 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!)



Technische Daten

21

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1000 Watt
Abmessungen		ca. 290 x 210 x 165 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 1.94 kg
Materialien	- Gehäuse	Metall mit Kunststoffgriffen
	- Deckel	Glas, Stahl und Kunststoff
	- Frittierkorb	vernickelter Stahl
	- Ölwanne	Aluminium, antihafbeschichtet
Fassungsvermögen	- Öl	min. 0.8 Liter, max. 1 Liter
Füllmenge	- Pommes frites	200 g
Thermostat		stufenlos regulierbar: ca. 130 – 190 °C, mit Kontrolllampe
Zulassung		CE / S+
Produkte Garantie		2 Jahre

Deutsch

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



22 Notizen

Deutsch





Friteuse XS

23

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

Français

	Page		Page
Consignes de sécurité	24	Recette	37
A propos de ce mode d'emploi	25	Nettoyage	39
Déballage	25	Rangement / Entretien	40
Eléments de l'appareil et de commande	26	Problèmes	41
Fonctionnement	27	Elimination	42
– Avant la 1 ^{ère} mise en marche	27	Données techniques	43
– Usage de l'appareil	27		
– Mise en place	28		
– Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire	29		
– Remplir d'huile/graisse à frire	30		
– Préchauffer l'huile	31		
– Frire	32		
– Frire correctement	33		
– Frire les aliments surgelés	33		
– Conseils d'utilisation	34		
– Durée d'utilisation de l'huile de friture/graisse	35		
– Après la friture	35		
– Vider la bassine, filtrer, conserver l'huile/la graisse	36		



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- 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
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de médicaments ou de drogues ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- 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
- Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau (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 6 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
- Contrôler régulièrement le bon état du cordon. Pour éviter tout danger, tout cordon endommagé ne doit être remplacé que 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 est endommagé
 - si elle est tombée et qu'elle risque d'être endommagée ou en présence d'autres dommages
 Dans ce cas, l'apporter à MIGROS-Service pour la faire contrôler et réparer
- La friteuse n'est destinée qu'à l'usage domestique
- Ne pas laisser la friteuse en marche sans surveillance
- N'utiliser que les pièces de rechange originales
- 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, **résistante à la chaleur et aux éclaboussures** et pas directement sous une prise de courant. Maintenir une distance min. de 60 cm entre l'évier, le robinet et la friteuse
 - ne jamais placer la friteuse sur ou sous des meubles de cuisine ou des installations inflammables et qui peuvent fondre (sortie de vapeur et éclaboussures d'huile/graisse!)
 - ne pas placer l'appareil ni le cordon sur des 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)
- Brancher le cordon de façon à ce que nul ne risque de faire tomber la friteuse
- **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!)**
- Ne remplir la friteuse qu'avec la quantité indiquée. S'assurer que le niveau de remplissage se situe toujours entre les deux repères «MIN» et «MAX»
- Si la bassine est vide ou pas assez remplie, le dispositif antisurchauffe se déclenche
- **Ne pas mettre le couvercle de protection en verre lorsque la friteuse fonctionne! En effet, en soulevant le couvercle de l'eau de condensation tomberait dans l'huile/ la graisse produisant brusquement de la vapeur chaude (risque de brûlure!)**
- **Ne jamais chauffer la friteuse sans huile/graisse à frire!**
- **N'allumer la friteuse que lorsque le panier à frire est mis en place et que la friteuse contient de l'huile/ graisse!**
- 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
- Plonger lentement et délicatement le panier à frire, 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 l'appareil fonctionne il peut y avoir de la vapeur chaude et des éclaboussures d'huile/graisse!**
- Ne pas toucher ou 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 qu'elle refroidisse au moins pendant 2-3 heures
- Ne tenir la friteuse que par les poignées de transport
- L'huile/graisse trop usagée est nocive pour la santé
- **Après la cuisson débrancher la friteuse**
- Ne pas éliminer l'huile dans les tuyaux d'écoulement, la déposer dans un centre de récolte des déchets prévus à cet effet



A propos de ce mode d'emploi

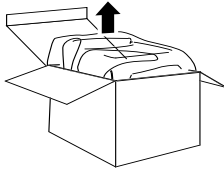
25

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).

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

Déballage

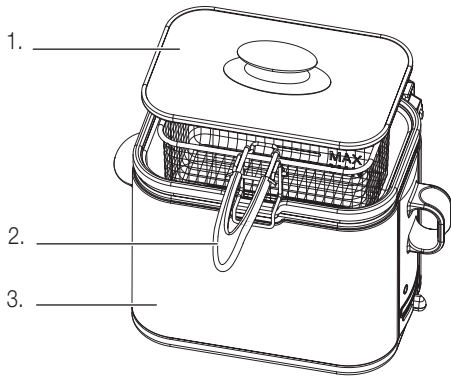
Français



– Retirez la friteuse de son emballage

– Après le déballage, veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:

1. Couvercle de protection en verre amovible
2. Panier à frire avec poignée
3. Corps de la friteuse



– **Bien nettoyer le panier à frire, la poignée et le couvercle et bien les essuyer.** Nettoyer et essuyer la bassine à frire et le corps de l'appareil avec un chiffon humide et les essuyer

– **Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)**

– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

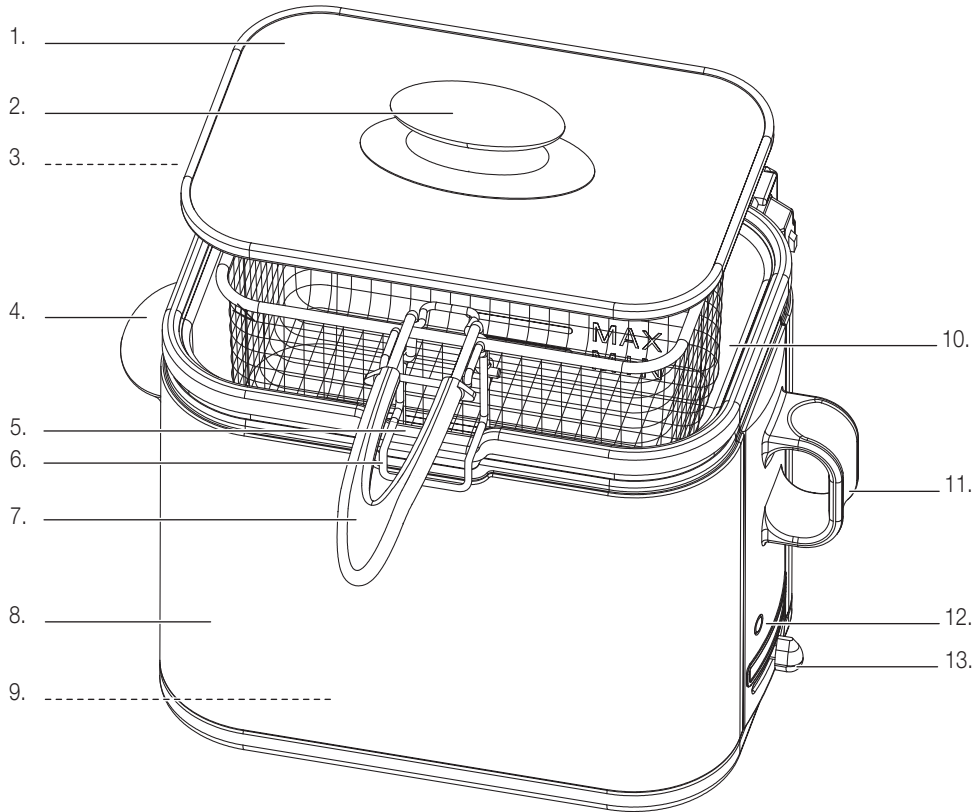
Conseil:

conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).



26 Éléments de l'appareil et de commande

Français



1. Couvercle de protection en verre
2. Poignée du couvercle
3. Bec verseur pour vider l'huile/la graisse (à l'arrière, à gauche)
4. Poignée de transport (de gauche)
5. Support pour panier à frire
6. Élément de suspension à l'extérieur du panier
7. Panier à frire avec poignée rabattable
8. Corps de la friteuse
9. Résistance (au fond de la bassine à frire)
10. Bassine à frire avec repères «MAX./MIN.»
11. Poignée de transport (de droite)
12. Témoin de contrôle de la température de l'huile (devient rouge lorsque le processus de chauffe est en cours)
13. Régulateur de température (progressif; 130 – 190 °C)

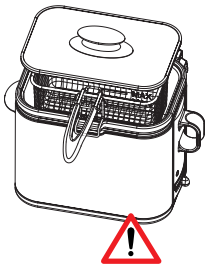


Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 24 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*
- *Ne pas mettre le couvercle de protection en verre lors que la friteuse fonctionne! En effet, en soulevant le couvercle de l'eau de condensation tomberait dans l'huile/la graisse produisant brusquement de la vapeur chaude (risque de brûlure!)*
- *Lorsque l'appareil fonctionne il peut y avoir de la vapeur chaude et des éclaboussures d'huile/graisse!*
- *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!)*
- 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

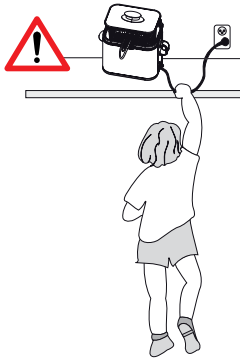
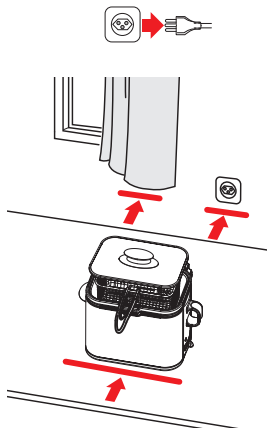
Avant la 1ère mise en marche, nettoyer soigneusement tous les éléments, excepté la friteuse, à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et ensuite les essuyer. Ne nettoyer la bassine et le corps de la friteuse qu'avec un chiffon légèrement humide (voir «Nettoyage», p. 39).



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.

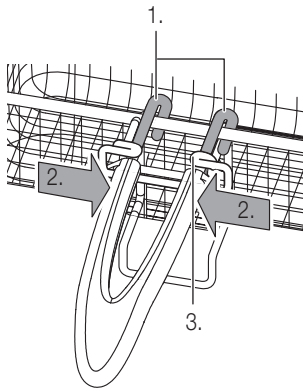
L'appareil n'est destiné qu'à l'usage domestique.



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, stable et plane** et jamais directement sous une prise de courant
- Placer l'appareil sur une **surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'huile ou de graisse** qui se produisent lors de l'utilisation de la friteuse
- **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!)**
- 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 (sortie de vapeur et éclaboussures d'huile!)
- **Veiller à ce que les enfants ne puissent pas s'approcher de l'appareil**
- **Ne pas mettre le couvercle de protection en verre lors que la friteuse fonctionne! En effet, en soulevant le couvercle de l'eau de condensation tomberait dans l'huile/ la graisse produisant brusquement de la vapeur chaude (risque de brûlure!)**
- 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:

- Relever la poignée en position oblique et serrer légèrement les deux côtés. Puis accrocher les deux crochets en métal au panier (1.)
- Abaisser la poignée et **sermer fermement** la poignée noire (2.), de façon à ce qu'elle s'insère dans les deux crochets de fixation (3.). Lorsque la poignée se trouve dans les crochets de fixation (3.), la relâcher
- **Important!** Bien encastrier la poignée avant de mettre la friteuse en marche

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

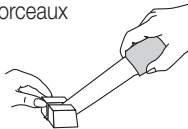
Huile à frire:

- 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
- Éviter de mélanger plusieurs types d'huile
- Ne pas mélanger huile déjà utilisée et huile fraîche

Graisse à frire:

- 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.** La résistance risque de surchauffer et de prendre feu au contact de la graisse!
- 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!)

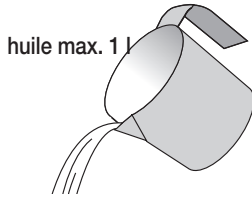
couper la graisse en morceaux





3. Remplir d'huile/graisse à frire

- Débrancher l'appareil
- Enlever le couvercle



- 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 0.8 à 1.0 l d'huile)
- **Faire fondre la graisse coupée en morceaux dans une casserole à part** (voir page 29)

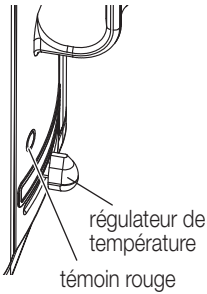
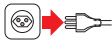
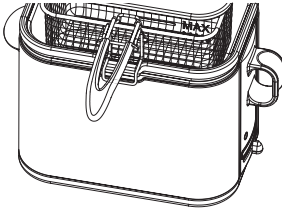


Recommandations:

- Ne **jamais** utiliser la friteuse **sans ou avec trop peu d'huile/graisse**, car cela déclenche la protection antisurchauffe et éteint l'appareil complètement. Celui-ci doit alors être réparé par MIGROS-Service
- 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 (voir page 29)

4. Préchauffer l'huile

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



– Débrancher l'appareil

– Mettre les aliments à frire dans le panier. **Recommandation: ne pas mettre trop d'aliments à frire dans le panier: max. 2/3 du panier.**

Conseil: il est aussi possible de préparer plusieurs petites portions de frites. Les portions déjà prêtes peuvent être conservées au chaud dans le four

– Suspendre le panier à frire sur son élément de retenue (sur le bord de la bassine). Le panier est suspendu et ne plonge pas dans l'huile

– Placer le régulateur de température sur «130 °» en le mettant jusqu'à la butée

– Brancher la fiche à la prise (230 V / 50 Hz)

Attention: n'allumer l'appareil que lorsque le panier est mis en place!

– Régler sur la température désirée (le témoin lumineux rouge s'allume). Suivez les conseils concernant la friture des aliments indiquées sur leur emballage ou les recettes (voir page 33–34)

– Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux rouge s'éteint et le processus de chauffe s'arrête. Dès que la température de l'huile de friture baisse, le dispositif de chauffe s'allume à nouveau. Le témoin lumineux rouge reste allumé jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte

Recommandations:

– **Ne pas mettre le couvercle de protection en verre sur la friteuse lorsque celle-ci fonctionne!**

– Durée de la phase de préchauffage: 5 à 10 minutes environ sur le plus haut degré

– **Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance**



5. Frire

Si vous n'avez encore aucune expérience avec une friteuse, veuillez lire les conseils pour frire très utiles à partir de la page 33.

Recommandations:



- **Veillez à ne pas trop remplir le panier: max. $\frac{2}{3}$ du panier**
- Pour frire les aliments de manière homogène, placez-les surtout sur les bords du panier, en remplissant le moins possible la partie centrale du panier
- Vérifiez qu'il n'y a pas de glace sur les surgelés, sinon l'huile produit beaucoup de mousse et risque de déborder; (voir également «Frire les aliments surgelés» à la page 33)

Phase de friture «1»:

- Dès que le **témoin lumineux de chauffage rouge s'éteint**, 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

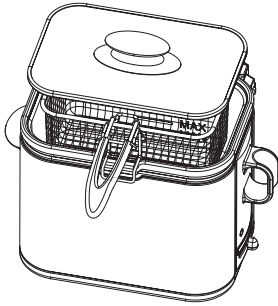
Attention!



- **Lors de la friture, il peut y avoir de la vapeur très chaude et des éclaboussures d'huile ou de graisse**
- **Le corps et le panier deviennent chauds: ne pas toucher!**
- **Une fois la friture terminée, soulever** le panier par sa **poignée** et contrôler que les aliments sont dorés comme vous le désirez
- **Suspendre le panier** sur le bord supérieur de la bassine et **laisser** les aliments frits **s'égoutter**
- Puis **retirer le panier** contenant les aliments frits (s'il faut une seconde phase de friture, suspendre le panier)

Phase de friture «2»:

- Il est parfois nécessaire de frire l'aliment une deuxième fois, par ex. les pommes frites; avant de les replonger une seconde fois, les laisser d'abord s'égoutter
- Dès que le témoin lumineux rouge, s'éteint la bonne température de l'huile est atteinte
- Répéter le processus de friture



5.1 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 dans l'eau salée et les refroidir sous l'eau
- **Sécher soigneusement les aliments à frire avant de les mettre dans le panier** sinon ils ne seraient pas crouquant et resteraient mous (ex. pommes de terre)
- **Les aliments qui contiennent de l'eau tels que poisson, viande et légumes**, doivent être panés ou roulés dans la farine ou la fécule avant d'être frits. Veuillez éliminer la farine ou la chapelure en excès, avant de plonger les aliments dans l'huile/graisse à frire (qui autrement brûle)
- **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**
- Ne plonger l'aliment à frire dans l'huile/graisse que lorsque l'huile a atteint la **bonne température** (le témoin lumineux vert s'éteint)
- **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** on recommande de ne pas régler le régulateur 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

5.2 Frire les aliments surgelés

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



Recommandation:

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



5.3 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. Respecter les indications mentionnées sur l'emballage.

Aliment	Temps de friture	Température
Pommes frites (phase de friture 1)	5 – 10 min.	190 °C
Pommes frites (phase de friture 2)	2 – 4 min.	190 °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)	3 – 4 min.	190 °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	2 – 3 min.	160 °C
«Beignets de banane» (ou morceaux d'ananas, de mangue, etc.)	3 – 4 min.	180 °C
Beignets (4 min par côté.)	8 min.	180 °C
Rouleau de printemps	5 – 6 min.	180 °C
Schenkeli	dorés	170 °C

Important!

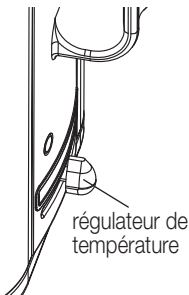


- **Ne pas mettre le couvercle de protection en verre sur la friteuse lorsque celle-ci fonctionne!**
- **Attention: lorsque l'appareil fonctionne il peut y avoir de la vapeur chaude et des éclaboussures d'huile/graisse brûlantes!**
- Pour tourner/prendre les aliments frits chauds utiliser toujours une 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!**



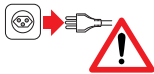
5.4 Durée d'utilisation de l'huile/graisse

- **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 36)
- 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



6. Après la friture

- Retourner le régulateur de température jusqu'à la butée sur «130 °»



- **Débrancher la fiche de la prise** (l'appareil ne s'éteint pas à l'aide du régulateur de température!)
- 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. 2-3 heures)**, ensuite la vider et la **filtrer** (voir page 36)



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

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

7.1 Vider l'huile de la bassine

Avant de vider l'huile, il faut la laisser refroidir pendant environ 2-3 heures. Lorsqu'on utilise de la graisse, il ne faut pas attendre trop longtemps, car elle devient dure. Vider l'huile/graisse à l'aide d'une louche et la verser dans un récipient résistant à la chaleur.

Recommandations!

- Il est possible de verser par le bec verseur l'huile dans un récipient résistant à la chaleur (pas de récipient en plastique!) (incliner légèrement la friteuse)
- Ne jamais plonger de cuillère en plastique dans l'huile/graisse
- Eliminer les résidus éventuels avec du papier cuisine ou avec une éponge non abrasive

7.2 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.

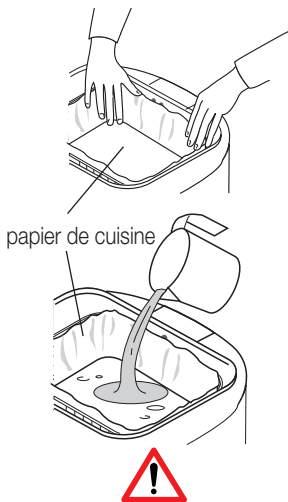
- Verser **l'huile** dans un récipient résistant à la chaleur (v. paragraphe précédent)
- Suspendre le panier à frire
- Placer du papier de cuisine bien absorbant dans le panier à frire ou dans un entonnoir qui résiste à la chaleur.

Conseil: utiliser du papier de cuisine résistant de bonne qualité

- 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!)





7.3 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

Recette

cuisine de **saison**

Cette recette a été créée par la revue Cuisine de SAISON.

Tempura (petites bouchées frites dans la pâte à beignets)

Ingrédients:

- 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 frire
- féculé de maïs pour enrober

Pâte:

- 1 gros oeuf
- 1 cuillère à soupe de féculé 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

suite ...



cuisine de **saison**

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

Frïre:

- 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 frïre
- Rouler les crevettes et le poulet dans la fécule de maïs, puis dans la pâte et faire frïre pendant 3 à 4 minutes
- Laisser égoutter sur du papier de cuisine

Servir:

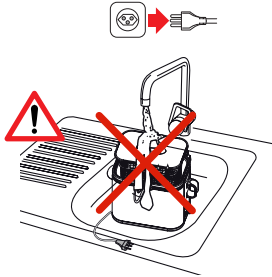
- Servir avec la tempura avec la sauce dip

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



Nettoyage



Friteuse

- Avant chaque nettoyage, débrancher l'appareil
- Une fois l'huile/la graisse refroidie, enlever avec précaution l'huile ou la graisse encore liquide (voir «Vider l'huile/la graisse» page 36)
- **Ne jamais plonger la friteuse 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

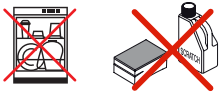
Bassine à frire et corps de la friteuse

- Enlever les résidus éventuels avec une éponge ou du papier de cuisine
- Essuyer la bassine à frire avec un chiffon légèrement humide, puis l'essuyer soigneusement
- 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



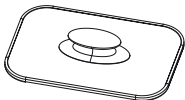
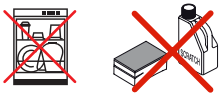
Panier à frire et poignée

- **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 en verre

- Nettoyer le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis le rincer à l'eau claire et l'essuyer
- **Ne pas le laver en lave-vaisselle**
- Ne pas utiliser de produits, ni d'accessoires de nettoyage abrasifs





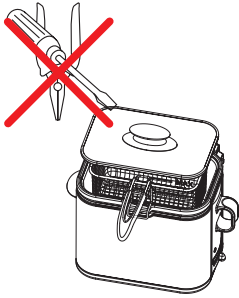
Rangement

- Lorsqu'on n'utilise pas la friteuse, il faut l'éteindre et la débrancher. Laisser la friteuse refroidir complètement
- Vider la bassine et la nettoyer. Mettre le couvercle de protection. 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. On conseille de la ranger dans son emballage d'origine
- Pour le rangement, on peut retirer la poignée, procéder à l'inverse de la mise en place (voir page 29)

Entretien

- En dehors d'un contrôle occasionnel pour vérifier le bon fonctionnement de la friteuse, celle-ci ne nécessite aucun autre entretien.
Important: en cas de problème de dommage ou de dommage supposé après une chute, débrancher l'appareil immédiatement.





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)	Remède(s)
mauvaise odeur	huile/graisse usée	changer l'huile/graisse
	huile/graisse non conforme	utiliser huile de qualité (v. page 29)
huile/graisse déborde	le panier a été plongé trop rapidement	plonger le panier lentement (v. page 32)
	niveau d'huile/graisse dépasse le niveau max.	enlever/vider un peu d'huile/graisse
	l'aliment à frire n'est pas bien sec	bien sécher l'aliment
	la quantité conseillée a été dépassée	réduire la quantité
	huile/graisse est usée et mousse trop	changer l'huile/graisse
l'aliment frit n'a pas la belle couleur dorée habituelle	température de l'huile trop basse	élever la température
	huile/graisse non conforme	utiliser huile de qualité (v. page 29)
	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 32)

suite ...



42 Problèmes

Problème(s)	Cause(s)	Remède(s)
la friteuse ne chauffe pas, le témoin n'est pas rouge	l'appareil n'est pas branché	brancher l'appareil
	l'interrupteur de sécurité a éteint la friteuse car l'huile/graisse manque	s'adresser à MIGROS-Service pour changer le fusible de sécurité
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
	la friteuse a fonctionné sans liquide et le fusible thermique est endommagé	s'adresser à MIGROS-Service pour changer le fusible de sécurité

Français

Elimination



- 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!)



Données techniques

Tension		230 Volt / 50 Hz
Puissance		1000 watts
Dimensions		env. 290 x 210 x 165 mm (l x H x P)
Longueur du cordon		env. 1 m
Poids appareil de base		env. 1.94 kg
Matériaux	- Corps	métal avec poignées plastique
	- Couvercle	verre, acier et plastique
	- Panier	acier chromé
	- Bassine	aluminium, revêtement antiadhésif
Capacité	- Huile	min. 0.8 l, max. 1 l
Quantité	- Pommes frites	200 g
Thermostat		réglable en continu: ca. 130 – 190 °C avec témoin de contrôle
Homologation		CE / S+
Garantie de produit		2 ans

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



44 Notes

Français





Friggitrice XS

45

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	46	Ricetta	59
A proposito delle presenti istruzioni d'uso	47	Pulizia	61
Disimballaggio	47	Custodia / Manutenzione	62
Elenco parti e elementi di comando	48	Guasti	63
Messa in funzione	49	Smaltimento	64
–Prima della messa in funzione iniziale	49	Dati tecnici	65
–Impiego	49		
–Collocazione	50		
–Da sapere sull'olio/sul grasso da frittura	51		
–Riempimento dell'olio/del grasso da frittura	52		
–Riscaldare l'olio	53		
–Friggere	54		
–Friggere in modo corretto	55		
–Friggere surgelati	55		
–Suggerimenti d'uso	56		
–Durata di utilizzo dell'olio/del grasso da frittura	57		
–Dopo la frittura	57		
–Svuotare la vasca, filtrare e conservare l'olio/il grasso	58		

Italiano



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- 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
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool, medicinali o droga non sono autorizzati a utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, 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
- Non immergere mai l'apparecchio 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 6 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 danneggiato
 - di caduta o in presenza di altri danneggiamenti
 In casi simili far esaminare e riparare subito l'apparecchio presso MIGROS-Service
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito

- Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:
 - Appoggiare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, **resistente al calore e agli schizzi**, piana, non direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti d'acqua
 - Non appoggiare l'apparecchio sopra né sotto mobili infiammabili, deformabili (vapore e schizzi di grasso!)
 - Non posare l'apparecchio né il cavo su 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
- Allacciare il cavo in modo che nessuno possa far cadere la friggitrice
- **Collocare la friggitrice di modo che il manico non sporga dalla superficie di lavoro, onde evitare che si capovolga (pericolo di scottature!)**
- La friggitrice deve essere utilizzata soltanto con la quantità indicata. La quantità deve restare entro le marcature «MIN» e «MAX»
- Se la vasca non è riempita d'olio/ di grasso o non lo è sufficientemente, scatta il dispositivo antisurriscaldamento
- **Non appoggiare il coperchio di vetro sulla friggitrice quando questa è in funzione! Sollevando il coperchio la condensa potrebbe gocciolare nell'olio/grasso sviluppando immediatamente vapore caldo (pericolo di scottature!)**
- **Mai preriscaldare la friggitrice senza olio/grasso**
- **Accendere l'apparecchio solo se il cestello da frittura è inserito e la friggitrice è piena d'olio!**
- 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
- Abbassare lentamente e con cautela il cestello da frittura per evitare che l'olio trabocchi
- Accertarsi che l'olio non penetri all'interno del corpo dell'apparecchio
- **Attenzione: durante il funzionamento dalla friggitrice potrebbero fuoriuscire schizzi di grasso o vapore caldo!**
- 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 2-3 ore
- Tenere la friggitrice tramite le apposite impugnature
- L'olio/il grasso esausto è nocivo alla salute
- **Dopo l'utilizzo staccare la spina**
- È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio o aprirlo
- Non gettare l'olio esausto nello scarico; depositarlo negli appositi luoghi di raccolta



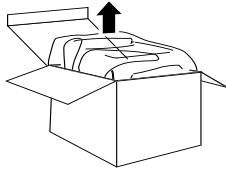
A proposito delle presenti istruzioni d'uso

47

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 consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

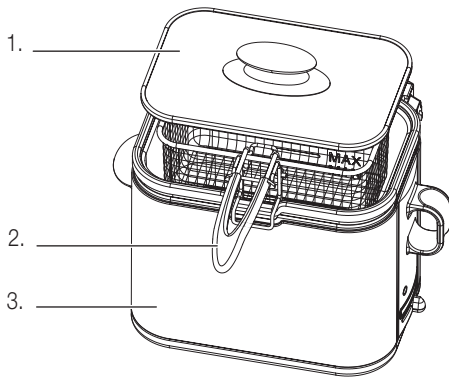
Disimballaggio



– Togliere la friggitrice dall'imballaggio

– Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:

1. Coperchio in vetro per la protezione dalla polvere (amovibile)
2. Cestello da frittura con manico
3. Corpo della friggitrice



– Lavare e asciugare accuratamente il cestello, il manico e il coperchio. Pulire con un panno umido e asciugare la vasca da frittura e il corpo dell'apparecchio

– Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

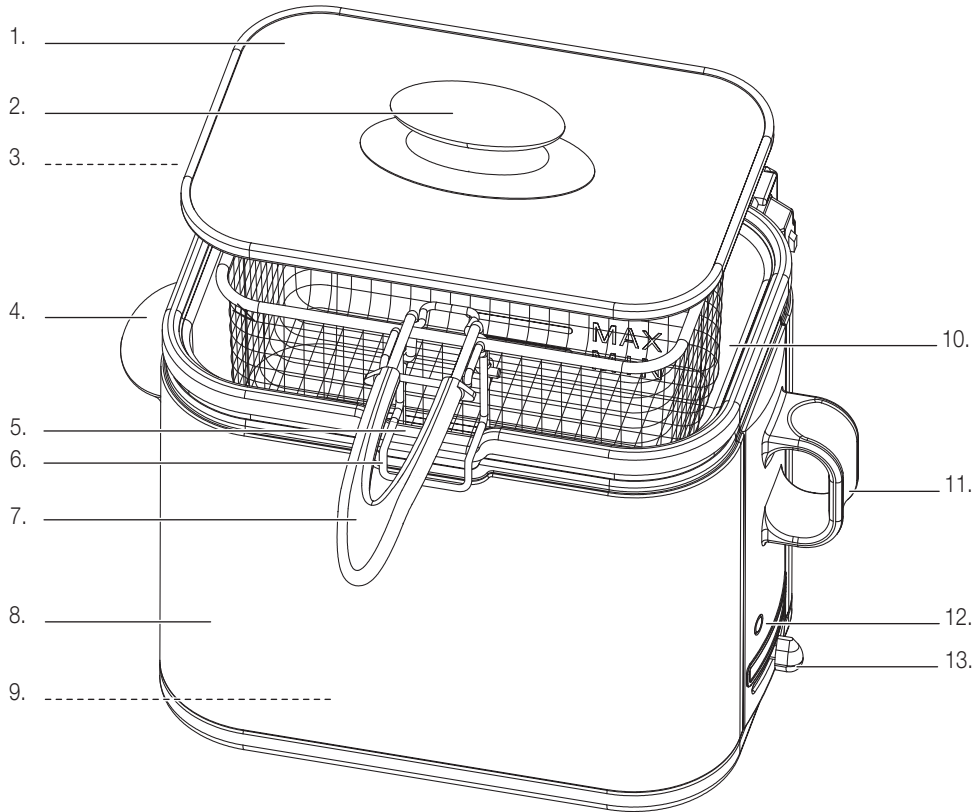
– Distruggere tutti i sacchetti di plastica e il materiale d'imballaggio, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:

Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni ecc.).



48 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Italiano

1. Coperchio in vetro per la protezione dalla polvere
2. Manico coperchio
3. Becco per lo scolo dell'olio/grasso (dietro, a sinistra)
4. Impugnatura (sinistra)
5. Sostegno per cestello da frittura
6. Congegno di sospensione all'esterno del cestello
7. Cestello da frittura con manico (ribaltabile)
8. Corpo della friggitrice
9. Resistenza (nel fondo della vasca da frittura)
10. Vasca con marcatura «MAX./MIN.»
11. Impugnatura (destra)
12. Spia di controllo riscaldamento per la temperatura dell'olio (è rossa durante il riscaldamento)
13. Termoregolatore (progressivo; 130 – 190 °C)



Prima della messa in funzione iniziale

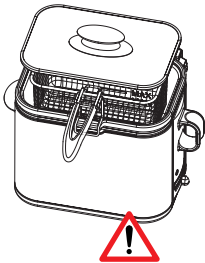
Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 46 nonché le seguenti indicazioni:

- 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 appoggiare il coperchio di vetro sulla friggitrice quando questa è in funzione! Sollevando il coperchio la condensa potrebbe gocciolare nell'olio/grasso sviluppando immediatamente vapore caldo (pericolo di scottature!)
- Durante il funzionamento dalla friggitrice potrebbero fuoriuscire schizzi di grasso o vapore caldo!
- Collocare la friggitrice di modo che il manico non sporga dalla superficie di lavoro, onde evitare che si capovolga (pericolo di scottature!)
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione oppure finché l'olio/il grasso e gli alimenti fritti sono ancora bollenti: pericolo di scottature 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 tutte le parti, tranne la friggitrice, con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare con cura. La vasca e il corpo dell'apparecchio possono essere puliti unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» a p. 61)

Impiego

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

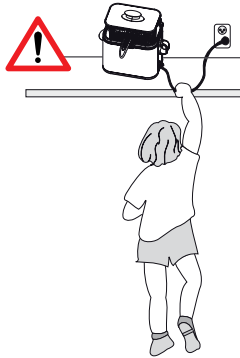
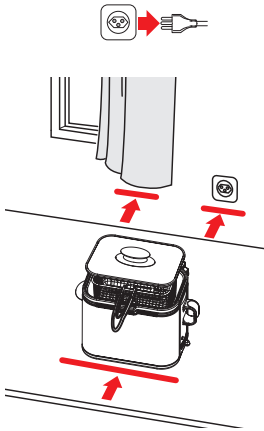


L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato.

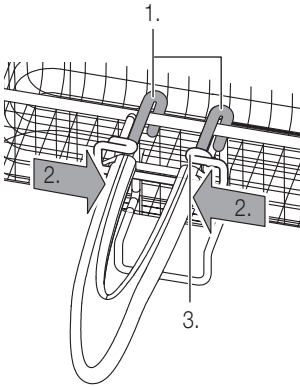
1. Collocazione

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

- **Staccare la spina**
- Collocare l'apparecchio su una superficie **asciutta, stabile e piana**, non direttamente sotto una presa di corrente
- Appoggiare la friggitrice su una **superficie resistente al calore e agli schizzi**: durante l'utilizzo schizzi di grasso e di olio sono inevitabili
- **Collocare la friggitrice di modo che il manico non sporga dalla superficie di lavoro, onde evitare che si capovolga (pericolo di scottature!)**
- 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 e schizzi di grasso!)



- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini**
- **Non appoggiare il coperchio di vetro sulla friggitrice quando questa è in funzione! Sollevando il coperchio la condensa potrebbe gocciolare nell'olio/grasso sviluppando immediatamente vapore caldo (pericolo di scottature!)**
- 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:

- Alzare il manico in posizione obliqua e stringerlo leggermente. Quindi agganciare i due ganci di metallo del manico al cestello (da sotto) (1.)
- Abbassare il manico e stringere **con forza** il manico nero (2.), per farlo passare tra i due dispositivi di fissaggio (3.). Quando si trova sotto i due dispositivi (3.) rilasciarlo

- **Importante!** Prima della messa in funzione della friggitrice il manico deve essere scattato in posizione

2. Da sapere sull'olio/sul grasso di frittura

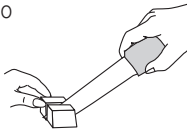
Olio di frittura:

- 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 rischia di surriscaldarsi e di infiammarsi a contatto col grasso!
- Tagliare a pezzi **il grasso e farlo sciogliere separatamente in una pentola.** Per evitare il rischio di scottarsi durante il travaso, scaldare il grasso quel tanto che basta a fargli raggiungere lo stato liquido (osservare la marcatura «MAX» nella friggitrice!)

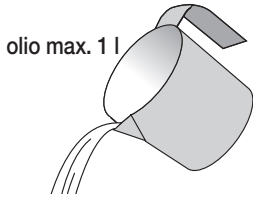
Tagliare a pezzi i panetti di grasso





3. Riempire d'olio/di grasso

- Staccare la spina
- Rimuovere il coperchio



- Versare l'**olio** nella vasca. Il livello dell'olio deve trovarsi **tra** le marcature «**MIN**» e «**MAX**» riportate sulla parete interna della vasca (corrisponde ca. a 0.8 – 1 litro d'olio)
- **Spezzettare dapprima il grasso in panetti e farlo sciogliere in una pentola separatamente** (v. pagina 51)

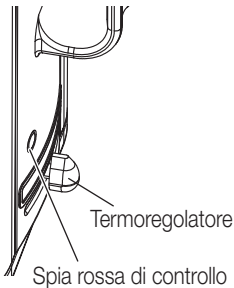
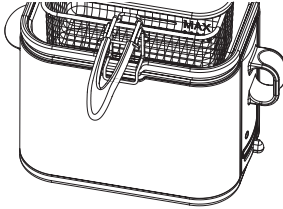


Note:

- Non utilizzare **mai** la friggitrice **senza o con troppo poco olio/grasso**, altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente. In tal caso l'apparecchio deve essere riparato da MIGROS-Service
- 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 (v. pagina 51)



4. Riscaldare l'olio



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

– **Staccare la spina**

– Mettere gli **alimenti da friggere nel cestello**. **Nota: controllare che il cestello non venga riempito troppo: max. 2/3 del cestello.**

Suggerimento: friggere diverse piccole porzioni e conservarle al caldo nel forno preriscaldato

– Appendere il **cestello** all'apposito dispositivo di fissaggio (al bordo superiore della vasca). Il cestello non entra in contatto con l'olio

– Mettere la manopola del termoregolatore al minimo, portandola a «130 °»

– **Inserire la spina** (230 V / 50 Hz)

Attenzione: accendere l'apparecchio soltanto se il cestello da frittura è montato in modo corretto

– Con il termoregolatore selezionare la **temperatura desiderata** (si accende la spia di controllo rossa). Osservare inoltre le indicazioni sulle confezioni degli alimenti o nelle ricette (vedi anche pagine 55–56)

– Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la spia rossa di controllo si spegne e il processo di riscaldamento si interrompe. Non appena la temperatura dell'olio da frittura si abbassa, il processo di riscaldamento si riattiva; la spia rossa della temperatura resta accesa finché non viene ristabilita la giusta temperatura

Note:

– **Non appoggiare il coperchio di vetro sulla friggitrice quando questa è in funzione!**

– Il preriscaldamento dura ca. 5–10 min. a temperatura massima

– **Mai lasciare incustodita la friggitrice durante il funzionamento**



5. Friggere

Chi è alle prime armi con la friggitrice trova consigli utili a partire da pagina 55.

Note:



- **Badare che il cestello non sia troppo pieno: max. 2/3 del cestello**
- La frittura degli alimenti è più regolare se gli stessi vengono disposti ai bordi del cestello, lasciando possibilmente vuota la parte centrale
- Gli alimenti surgelati non devono presentare troppi cristalli di ghiaccio, altrimenti l'olio rischia di schiumare e può traboccare (vedi anche «Frittura dei surgelati» a pagina 55)

Fase di frittura «1»:

- Non appena la **spia rossa di controllo si spegne**, la temperatura selezionata è raggiunta
- Tramite il manico sollevare leggermente il **cestello da frittura** e immergerlo quindi **lentamente** nell'olio/nel grasso bollente

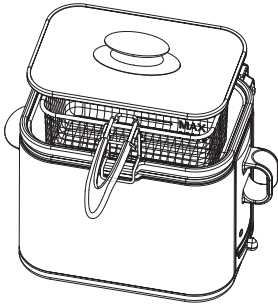
Attenzione!



- **Durante il processo di frittura dalla friggitrice fuoriescono vapore caldo e schizzi di grasso**
- **Le superfici del corpo e del cestello si riscaldano: non toccare!**
- **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** al dispositivo di fissaggio posto sul bordo superiore della vasca e lasciar **sgocciolare la frittura** in questa posizione
- **Togliere** completamente il **cestello** con gli alimenti fritti (se è necessaria una seconda fase di frittura appendere nuovamente il cestello)

Fase di frittura «2»:

- A volte è necessario un secondo processo di frittura, ad es. per le patate fritte; prima di iniziare la seconda fase lasciar sgocciolare gli alimenti
- Non appena la spia rossa di controllo della temperatura dell'olio si spegne, la temperatura giusta è nuovamente raggiunta
- Ripetere il processo di frittura



5.1 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** e raffreddarle con l'acqua
- **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 o nell'amido di mais prima di essere immersi nell'olio/nel grasso da frittura, badando comunque ad eliminare la panatura o la farina in eccesso (che 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**
- Immergere gli alimenti nell'olio/nel grasso unicamente quando questo ha raggiunto **la giusta temperatura** (quando la spia rossa di controllo si spegne)
- **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

5.2 Friggere surgelati

- 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
- 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

Nota!

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





5.3 Suggerimenti 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. Osservare anche le indicazioni sulle confezioni.

Alimenti	Tempo di frittura	Temperatura
Patate fritte (fase di frittura 1)	5 – 10 min.	190 °C
Patate fritte (fase di frittura 2)	2 – 4 min.	190 °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 («Wienerschitzel», «Cordon bleu»)	3 – 4 min.	190 °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	2 – 3 min.	160 °C
Banane fritte (o pezzi di ananas, mango, ecc.)	3 – 4 min.	180 °C
«Krapfen» (ca. 4 min. per parte)	8 min.	180 °C
Involtini primavera	5 – 6 min.	180 °C
«Schenkeli»	dorati	170 °C



Importante!

- **Non appoggiare il coperchio di vetro sulla friggitrice quando questa è in funzione!**
- **Utilizzare con cautela:** durante il processo di frittura dalla friggitrice fuoriescono vapore caldo e schizzi di grasso!
- 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!

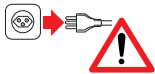
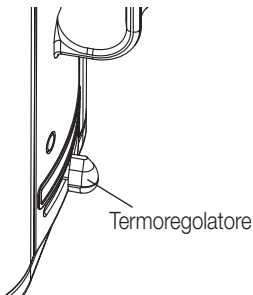


5.4 Durata dell'olio/del grasso da frittura

- **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 58)
- 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

6. Dopo la frittura

- Mettere la manopola del termoregolatore al minimo, portandola a «130 °»



- **Staccare la spina** (non è possibile spegnere l'apparecchio con il termoregolatore!)
- 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. 2 – 3 ore)**. Svuotare in seguito la vasca e **filtrare l'olio/il grasso** (vedi pagina 58)

7. 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.

7.1 Svuotare la vasca

Prima di togliere l'olio bisogna lasciarlo raffreddare per almeno 2 – 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:

- L'olio può anche essere versato in un recipiente resistente al calore (non di plastica!) tramite l'apposito becco di scolo (inclinare leggermente la friggitrice)
- Non immergere mai posate di plastica nell'olio/nel grasso
- Eliminare eventuali depositi con una spugna non abrasiva o con la carta da cucina

7.2 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 nella posizione superiore
- Mettere della carta da cucina ben assorbente nel cestello da frittura (o in un imbuto termostabile).

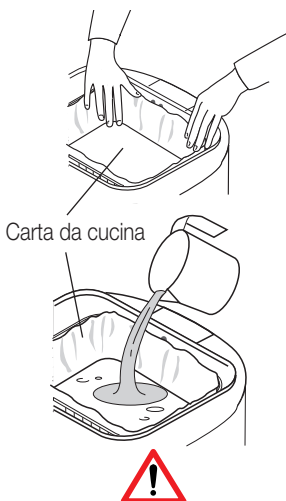
Suggerimento: utilizzare carta da cucina di alta qualità resistente agli strappi

- 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)





7.3 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



Ricetta

cucina di **stagione**

Questa ricetta è creata dalla rivista di cucina 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

Continua ...

cucina di **stagione**

Italiano

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:

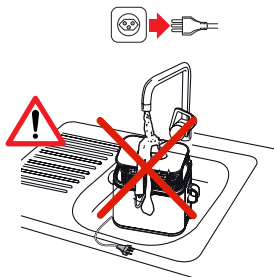
- Scaldare l'olio a 180 °C
- Dapprima intingere nella pastella i pezzetti di verdura e friggere direttamente per 4-5 min.
- Girare i gamberi e il pollo nell'amido di mais, intingerli nella pastella e friggerli per 3-4 min.
- Farli sgocciolare sulla carta da cucina

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



Friggitrice

- Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina
- Dopo che l'olio/il grasso si è raffreddato togliere con cautela l'olio o il grasso ancora liquido (vedi «Svuotare la vasca» a pagina 58)
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente.** L'acqua che vi penetra potrebbe causare un corto circuito o una scossa elettrica

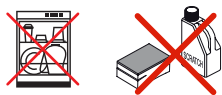
Vasca e corpo della friggitrice

- Eliminare eventuali depositi con una spugna o con carta da cucina
- Pulire la **vasca da frittura** con un panno morbido umido e asciugare con cura
- Pulire il **corpo della friggitrice** all'esterno con un panno morbido, umido per eliminare eventuali spruzzi d'untore o gocce d'acqua di condensa
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi



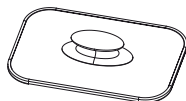
Cestello da frittura e manico

- Il **cestello da frittura 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 di vetro

- Lavare il coperchio con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare a fondo e asciugarlo con cura
- **Non mettere in lavastoviglie**
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi





Custodia

- In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice
- Svuotare la vasca e pulirla. Coprire con il coperchio di vetro per la protezione dalla polvere. 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
- Per la custodia il manico può essere asportato (vedi pag. 51, da eseguire in ordine inverso)

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.



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.

Italiano

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 51)
L'olio/il grasso trabocca	immersione troppo rapida del cestello da frittura	immergere lentamente il cestello da frittura (v. pagina 54)
	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 51)
	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 54)

Continua ...



64 Guasti

Guasto	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non si riscalda, la spia rossa non si illumina	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	rivolgersi presso MIGROS-Service, il termofusibile deve essere sostituito
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
	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

Italiano

Smaltimento



- 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

65

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		1000 watt
Dimensioni		ca. 290 x 210 x 165 mm (l x a x p)
Lunghezza del cavo		ca. 1 m
Peso dell'apparecchio di base		ca. 1.94 kg
Materiali	- Corpo dell'apparecchio	metallo con impugnature in plastica
	- Coperchio	vetro, acciaio e plastica
	- Cestello da frittura	acciaio nichelato
	- Vasca	alluminio con rivestimento antiaderente
Capacità	- Olio	min. 0.8 litro, max. 1 litro
Quantità	- Patate fritte	200 g
Termostato		regolazione progressiva: ca. 130–190 °C, con spia di controllo
Omologazione		CE / S+
Garanzia del prodotto		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 GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI 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 Garantieanspruch 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.

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 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr

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

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30

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

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30

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

E-Mail: m-infoline@mgb.ch