



# MIO★STAR

## Samosa



Fritteuse | Friteuse | Friggitrice







# Fritteuse Samosa

1

## Gratulation!

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

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

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

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>15</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>16</b>
Auspacken	3	<b>Sicherung zurücksetzen</b>	<b>17</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	<b>Störungen</b>	<b>18</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>5</b>	<b>Rezepte</b>	<b>20</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>6</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>24</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	<b>Technische Daten</b>	<b>24</b>
– Verwendungszweck	6		
– Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten	6		
– Aufstellen	7		
– Frittieröl/-fett einfüllen	8		
– Öl vorwärmen	8		
– Für Ihre Sicherheit	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, 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
- Heizkörper nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - nach jedem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Netzkabel so installieren, dass niemand die Fritteuse daran herunterziehen kann
- Fritteuse nur an den Traggriffen halten

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
  - Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt!)
  - 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)
- **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 Heizkörper oder der Frittierbehälter nicht eingesetzt, resp. Behälter nicht oder nur ungenügend mit Öl/Fett gefüllt, spricht der Überhitzungsschutz an
- **Niemals Fritteuse ohne Öl/Fett aufheizen!**
- **Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter und Heizkörper eingesetzt sind 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 entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen!**
- 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
- Verdorbenes Frittieröl/-fett ist gesundheitsschädlich
- Nach der Zubereitung Gerät ausschalten (Ein-/Aus-Schalter auf «0») und den Netzstecker ziehen
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Nur Original-Ersatzteile verwenden
- Verbrauchtes Öl nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Ölsammelstelle deponieren

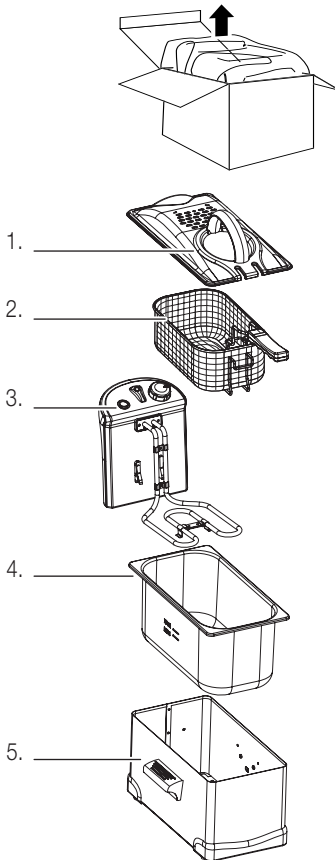


## Hinweise zu dieser Anleitung

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 Deckel
  2. Frittierkorb mit Griff
  3. Herausnehmbarer Heizkörper
  4. Frittierbehälter
  5. Fritteuse
  
- Frittierbehälter, Frittierkorb, Griff und Deckel gründlich reinigen und gut abtrocknen. Gehäuse mit feuchtem Tuch abwischen und trocken reiben
  
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V / 50 Hz) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
  
- Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

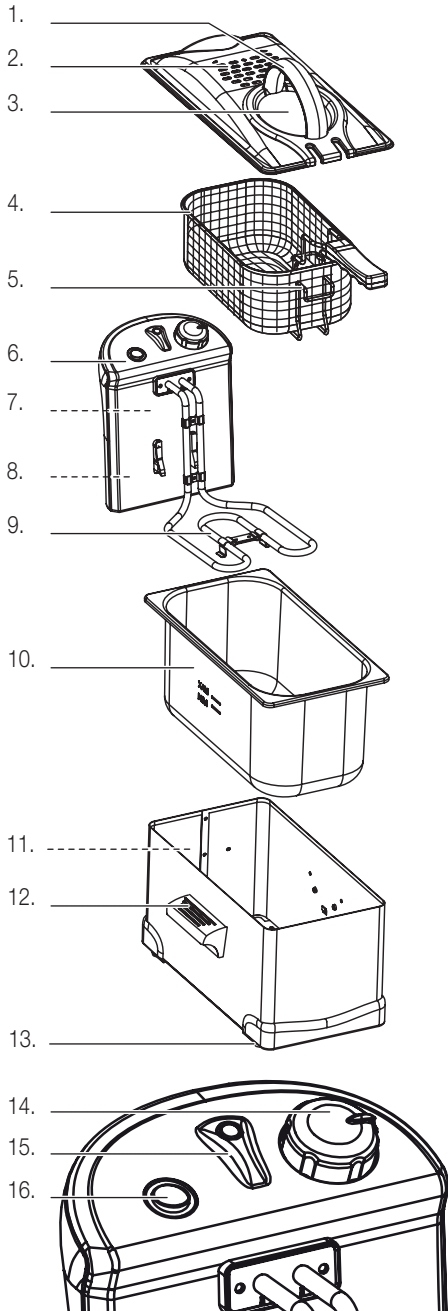
### Tipp:

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



## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



### Fritteuse:

1. Deckel mit «Cool Touch»-Griff
2. Permanentfilter / Dampfaustrittsöffnungen
3. Sichtfenster
4. Frittierkorb mit Griff (klappbar)
5. Korbhalterung
6. Heizkörper (abnehmbar) mit Bedienteil
7. Rückstellschalter «Reset» (Überhitzungsschutz; auf Rückseite)
8. Kabelfach für Netzkabel/-stecker (Rückseite)
9. Heizelement
10. Frittierbehälter mit «MAX/MIN»-Markierung
11. Befestigung für Heizelement (9.) (auf Rückseite)
12. Gehäuse mit «Cool Touch»-Traggriffen
13. Gummifüße für gute Standfestigkeit

### Bedienteil:

14. Temperaturregler (stufenlos)
15. Aufheizkontrolllampe für Öl-Temperatur (grün)
16. Ein-/Aus-Kippschalter mit Betriebskontroll-Lampe (rot):
  - Ein: «I»
  - Aus: «O»



## Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

### 1. Aufstellen

- Netzstecker ziehen
- Gerät auf einer trockenen, stabilen, ebenen und hitzebeständigen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Fritteuse **nicht** auf heiße Oberflächen, auf oder unter entflammare und schmelzbare Vorrichtungen wie Küchenvorbauten 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!
- Ausserhalb der Reichweite von Kindern benutzen

### 2. Frittieröl/-fett einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Deckel abnehmen
- Frittierkorb mit Griff aus dem Frittierbehälter nehmen
- Öl (ca. 2,5 bis 3 l) in den Frittierbehälter geben. **Fett in Tafelform** darf **niemals** in der Fritteuse geschmolzen werden (Überhitzungsgefahr!). Stücke schneiden und in einem separaten Topf schmelzen (Tipps zu Öl/Fett auf Seite 6)

#### Hinweise:

- Fritteuse **niemals ohne oder mit zu wenig Öl/Fett** betreiben, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird (siehe «Sicherung zurücksetzen», Seite 17)
- Der Ölstand muss **zwischen** den beiden Markierungen «**MIN**» und «**MAX**» auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen
- Nur hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. Seite 6)

### 3. Öl vorwärmen

- Vor dem Frittiervorgang das Öl/Fett vorwärmen:
- Deckel schliessen und Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag auf «**MIN**» drehen

- Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
- Gerät einschalten (Ein-/Ausschalter auf «**I**» kippen). Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten
- **Achtung: Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter und Heizkörper eingesetzt sind!**
- Mit Drehregler Temperatur wählen.  
 **Tipp:** Als Anhaltspunkt sind beim Temperaturregler einige typische Werte aufgedruckt (siehe auch Seite 11–12 und Hinweise auf Frittiergut-Packung)
- Die grüne Kontrolllampe erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.  
 **Hinweis:** Sinkt die Frittieretemperatur ab, schaltet sich die Heizung wieder ein und die grüne Temperaturlampe leuchtet solange auf, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist

### 4. Frittieren

- Frittiergut in Korb geben (nicht überfüllen; max. 600 g Pommes frites, s. Seite 10)
- Deckel abnehmen
- Frittierkorb mit Korhalterung aufhängen
- Frittierkorb mit dem Korbgriff leicht anheben und dann **langsam** in das heiße Öl/Fett absenken.  
 **Achtung: Während des Frittiervorgangs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen!**
- Nach Ablauf der Frittierzeit Deckel am Griff halten und abnehmen (Vorsicht im Umgang mit dem heissen Öl/Fett!)
- Korb anheben und Bräunungsgrad kontrollieren
- Korb mit Korhalterung am oberen Rand des Behälters aufhängen und Frittiergut abtropfen lassen (ca. 10–20 Sekunden)
- Korb mit Frittiergut ganz entnehmen

#### Hinweise:

- Für gleichmässige Frittierleistung Lebensmittel am Korbrand positionieren
- Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein (Überschäumen des Öls/Fetts!)

### 5. Nach der Anwendung

- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag auf «**MIN**» drehen
- Ein-/Aus-Schalter auf «**O**» kippen
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät und Öl/Fett abkühlen lassen. Anschliessend Öl/Fett filtrieren (s. Seite 14)
- Fritteuse reinigen (s. «Reinigung» Seite 15)





## 6 Inbetriebnahme

Deutsch

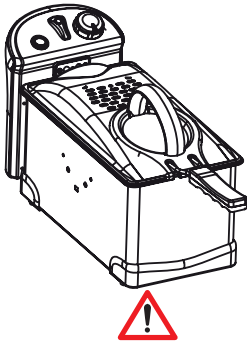


### Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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

**Vor dem ersten Gebrauch** alle Teile, ausser Heizkörper, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel sorgfältig reinigen und gut abtrocknen. Den Heizkörper nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 15).



### 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, Schenkeil), Fisch und Fleisch etc. im Tauchbad aus siedendem Öl/Fett gegart oder knusprig ausgebacken.

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

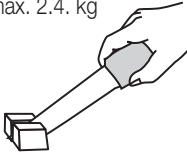
### Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten

#### Frittieröl:

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



Fett in Stücke schneiden;  
max. 2.4. kg

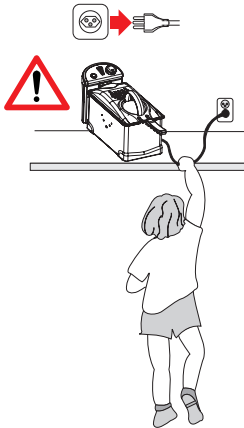


**Fett:**

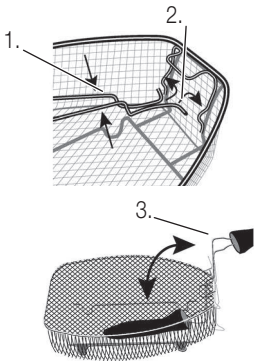
- Tierische Fette sind nicht geeignet. Daher ausschliesslich reine Pflanzenfette (z.B. Kokosfett) verwenden
- **Butter oder Margarine eignen sich nicht** zum Frittieren
- **Fett in Tafelform darf nicht direkt in der Fritteuse geschmolzen werden.** Das nur unvollständig eingetauchte Heizelement erhitzt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

**1. Aufstellen**

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:



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



**Griff einsetzen:**

Vor dem Füllen des Frittierkorbes muss der Griff eingesetzt werden:

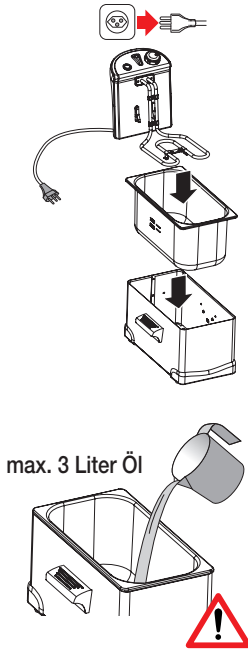
- Beide Enden der Metallstäbe zusammendrücken (1.), in die entsprechenden Metallschlaufen (links und rechts) führen und loslassen (2.)
- Griff ganz nach oben schwenken, bis er einrastet (3.).

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



## 8 Inbetriebnahme

Deutsch



### 2. Frittieröl/-fett einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Deckel öffnen
- **Frittierbehälter** und **Heizkörper** einsetzen. Den Heizkörper sorgfältig bis zum Anschlag in die Halterung schieben (ist der Heizkörper nicht richtig eingesetzt, lässt sich die Fritteuse nicht einschalten)
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierbehälter richtig in das Gehäuse eingesetzt ist (= das Gehäuse muss auf der Oberseite vom Frittierbehälter abgedeckt sein)
  
- **Öl** in den Frittierbehälter geben. Der Füllstand muss **zwischen** den beiden Markierungen «**MIN**» und «**MAX**» auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen (entspricht ca. 2.5 bis 3 l Öl oder ca. 2.4 kg Fett)
- **Fett in Tafelform zuerst in Stücke teilen und in einem separaten Topf schmelzen** (siehe Seite 7)

#### Hinweise:

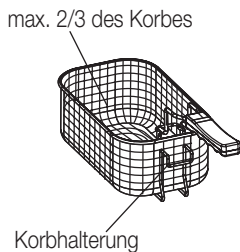
- Fritteuse **niemals ohne oder mit zu wenig Öl/Fett** betreiben, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird
- **Niemals Fett in Tafelform** in der Fritteuse zum Schmelzen bringen (Überhitzungsgefahr)
- Füllstand vor und während des Betriebs ständig überprüfen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

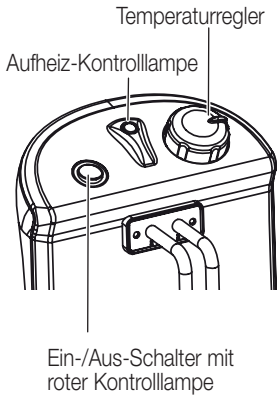
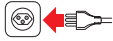
### 3. Öl vorwärmen

Vor dem Frittiervorgang muss das Öl vorgewärmt werden:

- Netzkabel **vollständig** aus dem Kabelfach ziehen
- **Frittiergut in den Korb** geben.

**Wichtig:** Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiergut eingefüllt wird: max. 2/3 des Korbes füllen





- **Deckel** aufsetzen (Sichtfenster und Griff auf Benutzerseite)
- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag auf «MIN» drehen
- **Netzstecker einstecken** (230 V / 50 Hz)

- Gerät einschalten (Ein-/Aus-Schalter auf «I» kippen). Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten.  
**Achtung: Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter und Heizkörper richtig eingesetzt sind!**

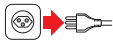
- Mit dem Temperaturregler die **gewünschte Temperatur wählen**. Als Anhaltspunkt sind beim Temperaturregler einige typische Werte aufgedruckt. Beachten Sie auch die Hinweise auf der Frittiergut-Packung oder in den eigenen Rezepten (siehe auch Seite 11–12)
- Die grüne Aufheiz-Kontrolllampe beginnt zu leuchten
- Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt die grüne Aufheiz-Kontrolllampe und der Heizvorgang wird unterbrochen. Sobald die Frittiertemperatur wieder sinkt, schaltet sich die Heizung erneut ein. Die grüne Temperaturlampe leuchtet dann solange, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist

**Hinweise:**

- Die Vorwärmphase dauert ca. 10–15 Min.
- **Fritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen**

**4. Für Ihre Sicherheit**

- Die Fritteuse ist mit einem **Sicherheitsschalter** ausgestattet. Bei Überhitzung (**wenn Frittierbehälter ohne oder mit zu wenig Öl/Fett betrieben wird, oder Fett in Tafelform geschmolzen wird**) springt die elektrische Sicherung an und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet
- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag auf «MIN» drehen
- Fritteuse ausschalten («O»)
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Sicherung wieder zurücksetzen; siehe Seite 17



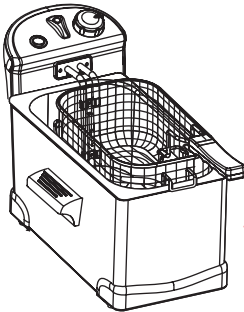
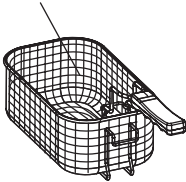
**Achtung: Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen!**



## 10 Inbetriebnahme

Deutsch

max. 2/3 des  
Korbes füllen



### 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 Frittiergut eingefüllt wird: max. 2/3 des Korbes füllen**
- Die Lebensmittel werden am gleichmässigsten frittiert, wenn sie vor allem am Rand des Korbs 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»:

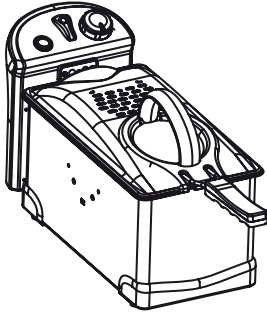
- Sobald die **grüne Aufheiz-Kontrolllampe erlischt**, ist die eingestellte Temperatur erreicht
- Deckel abnehmen
- **Frittierkorb** mit Korbhalterung am oberen Rand des Behälters aufhängen (Korb ist hochgestellt und nicht in Öl eingetaucht)
- Mit dem Korbgriff den **Frittierkorb** leicht anheben und dann **langsam** in das heiße Öl/Fett absenken
- Deckel aufsetzen (Griff und Fenster gegen sich)

#### Achtung!

- **Während des Frittiervorgangs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen sowie beim Öffnen des Deckels! (Deckel nur am Griff halten!)**
- **Deckel- und Gehäuseoberflächen werden heiss: nicht berühren!**
- **Nach Ablauf der Frittierzeit** Korb mit Hilfe des **Korbgriffes anheben** und kontrollieren, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist
- **Korb** mit Korbhalterung am oberen Rand des Behälters aufhängen und **Frittiergut** in dieser Position **abtropfen** lassen
- **Korb** mit Frittiergut ganz **entnehmen** und Deckel wieder aufsetzen

#### Frittierphase «2»:

- Ist ein zweiter Frittierdurchgang nötig, z.B. bei Pommes frites, «Fischchnusperli», Deckel abnehmen und das Frittiergut zuerst abtropfen lassen
- Sobald die grüne Aufheiz-Kontrolllampe erlischt, ist die richtige Temperatur wieder erreicht
- Den Frittiervorgang wiederholen und Deckel wieder aufsetzen



## 5.1 Richtiges Frittieren

- **Frittiergut in feine und gleichmässig dicke Stücke schneiden.** Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Frittieren zwar schön knusprig aus, sind innen aber meist noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden gleichzeitig gar
- **Feste Gemüsesorten** vor dem Frittieren in Salzwasser kurz blanchieren (= in heissem Wasser kurz kochen und dann mit eiskaltem Wasser abschrecken)
- **Frittiergut vor dem Einfüllen sorgfältig trocknen**, da es sonst beim Frittieren nicht knusprig wird und weich bleibt (z.B. Kartoffeln)
- **Wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse**, vor dem Frittieren panieren oder in Mehl oder Maisstärke wenden. Darauf achten, dass überschüssiges Mehl oder Paniermehl gut abgeklopft wird, bevor das Frittiergut ins Öl/Fett getaucht wird (es verbrennt sonst)
- **Frittierkorb nicht überfüllen**, da sonst die Temperatur des Öls/Fetts zu stark absinkt und die Frittierzeit verzögert wird. Das Frittiergut wird zudem ungleichmässig frittiert und nimmt zu viel Fett auf
- Frittiergut erst ins Frittieröl/-fett tauchen, wenn das Öl/Fett die **richtige Temperatur** erreicht hat (nach Erlöschen der grünen Kontrolllampe)
- **Empfohlene Frittier-Temperatur einhalten.** Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiergut zuviel Fett auf und bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, doch innen bleibt das Frittiergut roh. Das Öl/Fett verdirbt bei zu hohen Temperaturen zudem schneller
- **Für ernährungsbewusstes Frittieren** ist empfohlen, den Temperaturregler von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175 °C einzustellen. Die reduzierte Frittieremperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge 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 Frittierkorb **immer sehr langsam in das Frittieröl/-fett absenken**, um ein Aufschäumen und Überlaufen des Öls zu verhindern



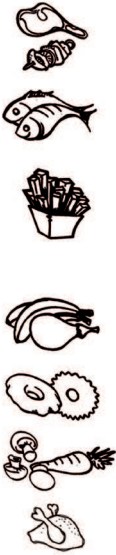
### Hinweis:

- Frittierangaben 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.

Lebensmittel	Frittierzeit	Temperatur
Pommes frites (Frittierphase 1)	4 – 6 Min.	160 °C
Pommes frites (Frittierphase 2)	2 – 4 Min.	175 °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
Fasnachtsküchlein	goldgelb	170 °C
Schenkeli	goldgelb	170 °C

– Ab Seite 20 finden Sie Rezepte

#### Wichtig!

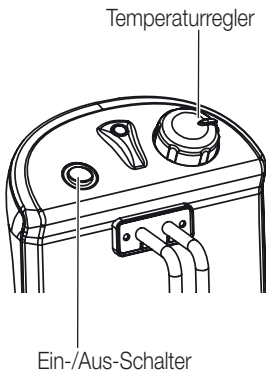
- **Niemals ohne Deckel frittieren; Verbrühungsgefahr**
- Zum Wenden/Herausnehmen von heißem Frittiergut immer Servierzange benutzen
- **Der Ölstand darf nicht unter die Minimalmarke «MIN» sinken**, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird!
- **Achtung: Sollte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





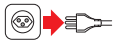
## 5.4 Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts

- **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 im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag auf «MIN» drehen
- Gerät ausschalten («Ein-/Aus-Schalter» auf «O» kippen)



### - Netzstecker ziehen

- Frittiergut auf Küchenpapier gut abtropfen lassen
- Für gleichmässiges Abkühlen, Stücke evtl. einmal wenden
- **Öl/Fett (ca. 2 – 3 Stunden) abkühlen** lassen. Anschliessend Frittiertbehälter 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 ohne Filterung stark herabgesetzt und die Nutzungsdauer verkürzt.

### 7.1 Frittierbehälter entleeren

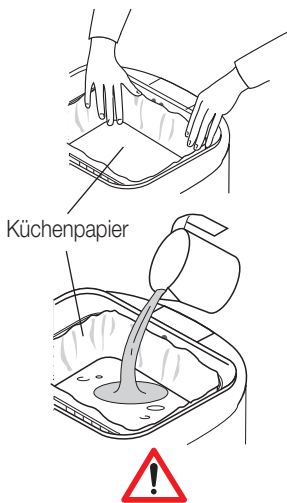
Bevor das Öl entnommen werden kann, muss es rund 2 bis 3 Stunden abkühlen. Bei der Verwendung von Fett darf nicht zu lange gewartet werden, da dieses sonst hart wird. Das Öl/Fett sorgfältig mit einem Schöpflöffel herauslöfeln und in ein hitzebeständiges Gefäß geben.

#### Hinweise:

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

### 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 ist daher empfohlen, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtern, um die Rückstände zu entfernen.



- Öl in hitzebeständiges Gefäß geben (s. vorheriger Abschnitt)
- Korb mit Korhalterung am oberen Rand des Behälters aufhängen
- Saugfähiges Küchenpapier in den Frittierkorb legen (oder in einen temperaturbeständigen Trichter legen)
- Öl langsam durch das Küchenpapier gießen
- Küchenpapier mit den Rückständen vorsichtig herausnehmen und entsorgen
- **Oder** Öl durch ein feinmaschiges Sieb in einen Behälter gießen

#### Wichtig!

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





## 7.3 Öl aufbewahren

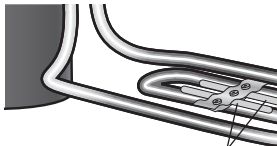
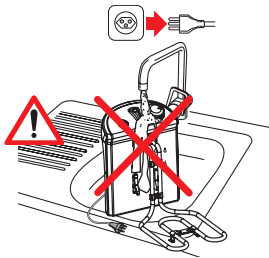
Das gefilterte Frittieröl/-fett darf nicht in der Fritteuse aufbewahrt werden. Öl/Fett in einem verschlossenen Behälter dunkel und kühl aufbewahren, damit es nicht verdirbt (Tipp: notieren, wann was mit diesem Öl frittiert wurde).



### Hinweis:

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

## Reinigung



Temperatursonden

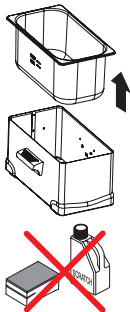
### Heizkörper mit Gehäuse

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen
- Nachdem das Öl/Fett abgekühlt ist, den Heizkörper nach oben abnehmen. Das Öl oder das gerade noch flüssige Fett sorgfältig entnehmen (siehe «Frittierbehälter entleeren» Seite 14)
- **Gehäuse des Heizkörpers niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Heizkörper und Heizelement nur mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen (Öl-/Fettrückstände mit Küchenpapier entfernen)

### Wichtig!

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

### Frittierbehälter und Gehäuse



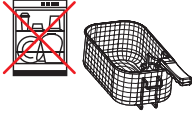
- **Frittierbehälter** zur Reinigung entnehmen
- Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenpapier entfernen
- Frittierbehälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen, nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Frittierbehälter kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden
- **Gehäuse**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

Fortsetzung ...



## 16 Reinigung

Deutsch



### Frittierkorb und Griff

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

### Deckel mit Fritteuse-Filter

- Deckel im heißen Spülwasser reinigen. Anschliessend gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen
- Bei sehr starker Verschmutzung den Filter abnehmen und mit Spülmittel reinigen (Schraube lösen)
- Der Deckel kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden

## Aufbewahrung / Wartung



### Aufbewahrung

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

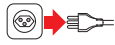
### Wartung

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



## Sicherung zurücksetzen

17



Wird die Fritteuse ohne oder mit zu wenig Öl betrieben, oder es wird Fett in Tafelform zum Schmelzen gebracht, spricht der Sicherheitsschutz an. In diesem Falle:

- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag auf «MIN» drehen
- Fritteuse ausschalten (Ein-/Aus-Schalter auf «O»)
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Deckel und Frittierkorb entfernen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen

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



### Achtung!

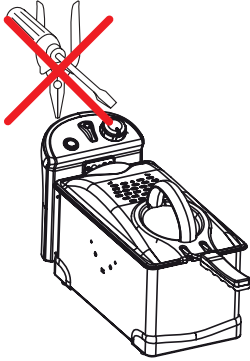
Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät unbedingt durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen und nicht weiter verwenden!

Deutsch



## 18 Störungen

Deutsch



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 6)
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 6)
	Der Korb wurde überfüllt	Menge des Frittierguts reduzieren
	Korb falsch gefüllt	Korb am Rand füllen (s. Seite 10)
Überhitzungsschutz schaltet Gerät vollständig aus	Frittierbehälter ist nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach die Rückstelltaste betätigen (s. Seite 17)



## Störungen

19

Störung	mögliche Ursache	Behebung
<b>Fritteuse wird nicht warm, rote und grüne Lampen leuchten nicht</b>	Heizelement nicht richtig eingesetzt	Heizelement richtig einsetzen
	Gerät nicht eingeschaltet	Ein-/Aus-Schalter auf «I»
	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherheitsschalter hat Gerät ausgeschaltet, da zu wenig Öl/Fett in der Fritteuse	Fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach die Rücksteltaste betätigen (s. Seite 17)
<b>Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt</b>	Frittierbehälter war nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach die Rücksteltaste betätigen (s. Seite 17)
	Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch die Thermosicherung beschädigt	An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden
	In der Fritteuse wurde Fett in Tafelform geschmolzen und dadurch die Thermosicherung beschädigt	An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden

Deutsch





## 20 Rezepte

### saïsonküche

Deutsch

Diese Rezepte wurden von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

#### Kürbis-Samosa (Gefüllte Teigtaschen, frittiert)

##### Zutaten Teig:

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

##### Zutaten Füllung:

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

##### Zubereitung Teig:

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

##### Zubereitung Füllung:

- Linsen in reichlich Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen
- Kürbis in sehr kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel fein hacken
- 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Kürbis darin dünsten
- Nach ca. 8 Minuten Linsen begeben
- Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crème fraîche verfeinern. Auskühlen lassen
  
- Teig portionenweise auf Mehl hauchdünn auswallen (oder durch die Pastawalze drehen)
- In 6x35 cm grosse Streifen schneiden
- Je 1 EL Füllung auf jedes Ende eines Streifens geben. Teigecken darüber schlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Übers Eck weiterfalten, bis sich die zwei Päckchen in der Mitte treffen. Mit einem diagonalen Schnitt trennen
- Enden etwas befeuchten und andrücken



### Frittieren:

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

### Tipp:

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

### Gurken-Raitha:

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

### Pfefferminz-Chutney:

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

## 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

Fortsetzung ...



## 22 Rezepte

Deutsch

### Sauce:

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

### Zubereitung:

- Köpfe von den Krevetten entfernen, Schwänze bis auf das letzte Segment (mit der Schwanzflosse) schälen, Darm (schwarzer Faden) unter fließendem Wasser herausziehen
- Krevettenschwänze trocken tupfen, längs bis auf das letzte Segment durchschneiden
- Pouletbrust in 12 mundgerechte Stücke schneiden
- Gemüse rüsten, in Stäbchen oder Scheiben schneiden
- Feste Sorten (Karotten, Süsskartoffeln, Blumenkohl, Bohnen) 2–3 Min. in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken
- Saucenzutaten mischen, in kleine Schälchen verteilen
  
- Ei, Maisstärke, Wasser und Salz gut verquirlen
- Zum Mehl geben und rasch glatt rühren. Rinnt der Teig in einem dünnen Band vom Schwingbesen, hat er die richtige Konsistenz
- Backpulver darunter rühren, ein paar Minuten stehen lassen, bis der Teig Bläschen wirft
- Öl darunter schlagen

### Frittieren:

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

### Servieren:

- Sauce als Dip zur Tempura servieren

### Tipps:

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





## «MABOS Fischchnusperli im Bierteig»

(Rezept aus der Bodensee-Region)

Für ca. 10 Personen

### Zutaten Teig:

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

### Zubereitung Ausbackteig:

- Ei, Bier, Wein und Rahm gut mixen
- 1 Löffelspitze Majoran darunter rühren
- Etwas Currypulver beimischen (für gelbe Farbe) und mixen
- Weismehl **langsam** beifügen und schlagen.
- Wichtig:** Teig darf **nicht zähflüssig** sein
- Teig ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen (und vor Anwendung nochmals aufrühren)

### Zubereitung Fisch:

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

### Frittierphase «1»

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

### Frittierphase «2»

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





## 24 Entsorgung

Deutsch



- 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

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		2000 Watt
Abmessungen		ca. 420 x 250 x 220 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht		ca. 2.5 kg
Materialien	– Gehäuse	Edelstahl mit Kunststoffgriffen
	– Deckel	Kunststoff, Stahl (rostfrei) und Glas
	– Frittierkorb	vernickelter Stahl
	– Frittierbehälter	Edelstahl
Fassungsvermögen	– Öl	min. 2.5 Liter, max. 3 Liter
Füllmenge	– Pommes frites	600 g
Thermostat		– stufenlos regulierbar: ca. 160 – 190 °C – mit Kontrolllampe
Kabelfach		vorhanden
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre

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

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



## Félicitations!

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

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

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

## Sommaire

	Page		Page
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>26</b>	<b>Nettoyage</b>	<b>39</b>
A propos de ce mode d'emploi	27	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>40</b>
Déballage	27	<b>Réinsérer la sécurité</b>	<b>41</b>
<b>Eléments de l'appareil et de commande</b>	<b>28</b>	<b>Problèmes</b>	<b>42</b>
<b>Bref mode d'emploi</b>	<b>29</b>	<b>Recettes</b>	<b>44</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>30</b>	<b>Elimination</b>	<b>48</b>
- Avant la 1ère mise en marche	30	<b>Données techniques</b>	<b>48</b>
- Usage de l'appareil	30		
- Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire	30		
- Mise en place	31		
- Remplir d'huile/graisse à frire	32		
- Préchauffer l'huile	32		
- Pour votre sécurité	33		
- Frire	34		
- Frire correctement	35		
- Frire les aliments surgelés	35		
- Conseils d'utilisation	36		
- Durée d'utilisation de l'huile de friture/graisse	37		
- Après la friture	37		
- Vider la bassine, filtrer, conserver l'huile/la graisse	38		



## 26 Consignes de sécurité



**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**
- 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 l'élément chauffant dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher la friteuse qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) munie d'un dispositif de sécurité d'au moins 10 A
- Débrancher toujours la friteuse:
  - avant de déplacer l'appareil
  - après chaque utilisation
  - avant tout nettoyage
- Ne pas faire passer le cordon sur des angles ou arêtes vives et ne pas le coincer. Ne pas faire passer le cordon sur des surfaces chaudes, ne pas le laisser pendre et le protéger de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne pas toucher la fiche, le cordon ou l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, mais débrancher la fiche de la prise
- Ne pas porter, tirer l'appareil par le cordon
- Vérifier que l'appareil est branché à une prise de courant munie d'un interrupteur différentiel FI. En cas de doute demander à un spécialiste
- Ne pas utiliser la friteuse:
  - si elle est endommagée
  - si le cordon est endommagé
  - si elle est tombée et qu'elle risque d'être endommagée ou en présence d'autres dommagesDans 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
- Brancher le cordon de façon à ce que nul ne risque de faire tomber la friteuse
- Ne tenir la friteuse que par les poignées de transport
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil et de l'ouvrir

- Pour choisir l'emplacement de la friteuse tenir compte des éléments suivants:
  - placer l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur et pas directement sous une prise de courant. Maintenir une distance min. de 60 cm entre l'évier, le robinet et la friteuse
  - ne jamais placer la friteuse sur ou sous des meubles de cuisine ou des installations inflammables et qui peuvent fondre (sortie de vapeur!)
  - 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)
- **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 l'élément chauffant ou la bassine à frire ne sont pas insérés et si la bassine est vide ou pas assez remplie, le dispositif antisurchauffe se déclenche
- **Ne jamais chauffer la friteuse sans huile/graisse à frire!**
- **N'allumer la friteuse que lorsque le récipient et l'élément chauffant sont mis en place et que la friteuse contient de l'huile/graisse!**
- 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 la friteuse fonctionne de la vapeur chaude sort par les orifices!**
- Ne pas toucher ni déplacer la friteuse lorsqu'elle fonctionne ou tout le temps que l'huile/la graisse à frire est encore chaude: risque de brûlure et de décharge électrique
- Avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse, attendre qu'elle refroidisse au moins pendant 2-3 heures
- L'huile/graisse trop usagée est nocive pour la santé
- Après la cuisson éteindre la friteuse («O») et la débrancher
- N'utiliser que les pièces de rechange originales
- Ne pas éliminer l'huile dans les tuyaux d'écoulement, la déposer dans un centre de récolte des déchets prévus à cet effet





## A propos de ce mode d'emploi

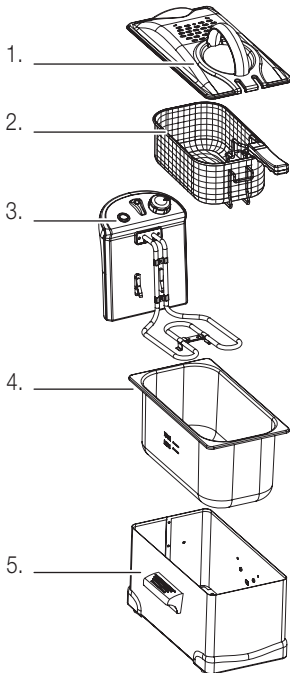
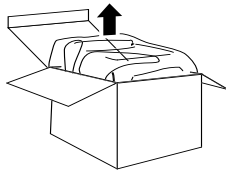
27

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 amovible
2. Panier à frire avec poignée
3. Élément chauffant extractible
4. Bassine à frire
5. Corps de la friteuse

- Bien nettoyer la bassine à frire, le panier à frire, la poignée et le couvercle et bien essuyer. Nettoyer et essuyer le corps avec un chiffon humide et l'essuyer
- Contrôler que la tension de réseau (230 V / 50 Hz) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)
- Détruire tous les sachets plastiques et tout le matériel d'emballage qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

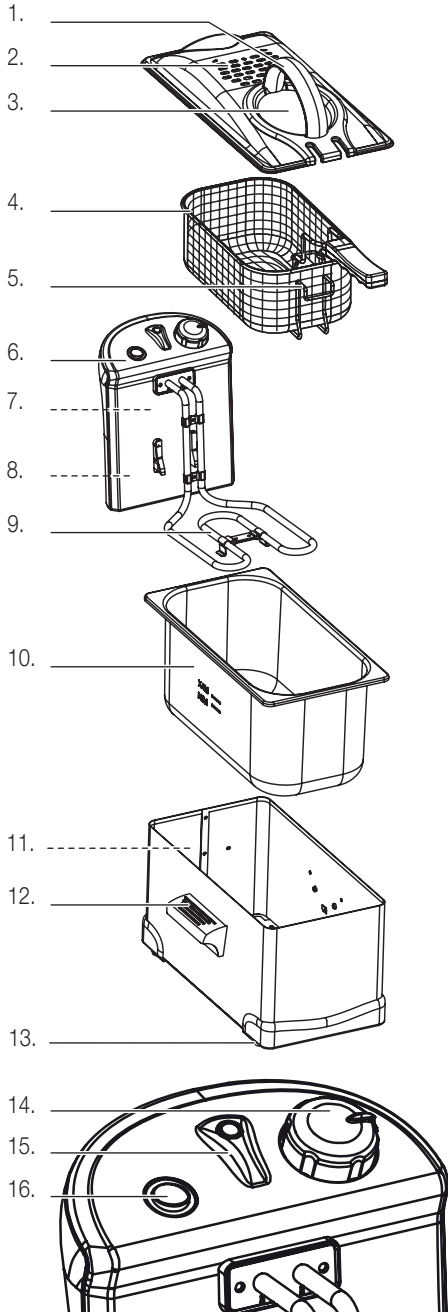
### Conseil:

- conservez l'emballage pour ranger facilement ou pour transporter la friteuse (par ex. déménagement, réparation, etc.)



## 28 Éléments de l'appareil et de commande

Français



### Friteuse:

1. Couvercle avec poignée «Cool Touch»
2. Filtre permanent / orifices sortie de vapeur
3. Hublot
4. Panier à frire avec poignée rabattable
5. Support panier
6. Élément chauffant (amovible) avec commandes
7. Interrupteur de réinitialisation «Reset» (anti-surchauffe; à l'arrière)
8. Logement pour cordon/fiche (à l'arrière)
9. Résistance
10. Bassine à frire avec repères «MAX/MIN»
11. Fixation de l'élément chauffant (9.) (à l'arrière)
12. Corps avec poignée «Cool Touch»
13. Pieds caoutchouc pour une bonne stabilité

### Commandes:

14. Régulateur de température (progressif)
15. Témoin lumineux de contrôle de température de l'huile (vert)
16. Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux de fonctionnement (rouge):  
marche: «I»  
arrêt: «O»



## Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention également aux consignes de sécurité des pages 26 et 30.

### 1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Mettre la friteuse sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur et pas directement sous une prise de courant
- **Ne pas** la placer sur une surface très chaude, sur ou sous des surfaces inflammables ou des éléments qui peuvent fondre tels que les meubles de cuisine ni près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- L'utiliser exclusivement dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le câble: risque de trébucher!
- La tenir hors de portée des enfants

### 2. Remplir avec huile/graisse à frire

- **Débrancher l'appareil**
- Enlever le couvercle
- Retirer le panier à frire avec la poignée de la bassine à frire
- Verser 2.5 litres à 3 litres d'huile dans la bassine à frire. De la **graisse en bloc** ne doit **jamais** être mise à fondre dans la friteuse (risque de surchauffe!). Couper en petit morceaux le bloc de graisse et le faire fondre à part dans une casserole (conseils sur huile/graisse p. 41)

#### Conseils:

- ne **jamais** utiliser la friteuse **sans ou trop peu d'huile/graisse** sinon la sécurité antisurchauffe se déclenche et l'appareil s'éteint complètement (voir «Réinsérer la sécurité» page 41)
- le niveau de l'huile doit se situer **entre** les repères «**MIN**» et «**MAX**» placés sur la paroi interne de la bassine à frire
- utiliser huile/graisse de bonne qualité (voir p. 30)

### 3. Préchauffer l'huile

Avant de frire, préchauffer l'huile/la graisse.

- Fermer le couvercle de la friteuse et tourner à fond le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «**MIN**»
- Brancher la fiche dans la prise (230 V / 50 Hz)

- Allumer l'appareil (basculer l'interrupteur marche/arrêt sur «I»), le témoin lumineux rouge s'allume
- **Attention: n'allumer la friteuse que lorsque la bassine à frire et l'élément chauffant sont en place!**
- Régler la température à l'aide du régulateur rotatif. **Conseil:** des valeurs indicatives sont reportées à côté du régulateur de température (voir aussi pages 35-36 et les indications reportées sur les emballages des aliments à frire)
- Le témoin lumineux vert s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. **Recommandation:** dès que la température de l'huile de friture baisse, le dispositif de chauffe s'allume à nouveau. Le témoin lumineux vert reste allumé jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte

### 4. Frire

- Mettre les aliments à frire dans le panier (ne pas trop remplir; max. 600 g de pommes frites, voir p. 34)
- Enlever le couvercle
- suspendre le panier à frire
- Soulever légèrement le panier à frire à l'aide de sa poignée, le plonger **lentement** dans l'huile/graisse très chaude.

**Attention: pendant le processus de friture, de la vapeur très chaude peut sortir par les orifices d'évacuation de vapeur!**

- Une fois le temps de friture écoulé saisir le couvercle par sa poignée et l'enlever (attention à l'huile/graisse très chaude!)
- Soulever le panier et contrôler si les aliments sont assez dorés
- Suspendre le panier sur le bord supérieur de la bassine et laisser égoutter les aliments frits (env. 10 à 20 secondes)
- Retirer le panier contenant les aliments frits

#### Recommandations:

- Pour une friture homogène, placer les aliments sur les bords du panier
- Vérifier que les surgelés ne sont pas trop glacés (l'huile/la graisse mousse et déborde!)

### 5. Après utilisation

- Tourner le régulateur de température à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «**MIN**»
- Basculer l'interrupteur sur «**O**»
- **Débrancher l'appareil**
- Laisser refroidir l'appareil et l'huile/la graisse, puis la filtrer (voir p. 38)
- Nettoyer la friteuse (voir «Nettoyage», p. 39)



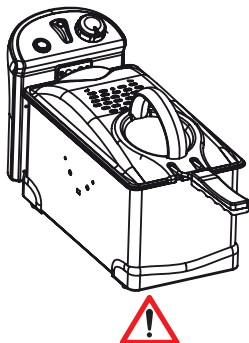


### Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 26 et les mesures de sécurité suivantes:

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

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

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

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

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

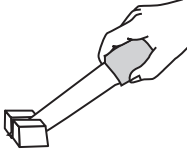
#### Huile à frire:

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





couper la graisse en morceaux; max. 2.4 kg

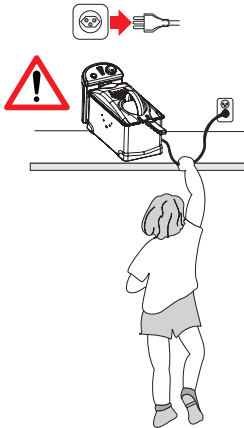


### Graisse à frire:

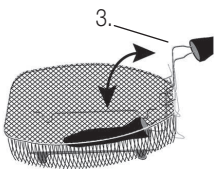
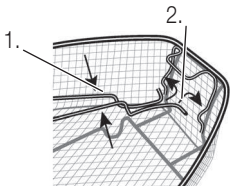
- Les graisses animales ne conviennent pas, n'utiliser que de la graisse végétale (ex. graisse de coco)
- **Le beurre ou la margarine ne conviennent pas** pour frire
- **Ne pas faire fondre la graisse en bloc directement dans la friteuse.** Si la résistance n'est pas complètement immergée, elle risque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

## 1. Mise en place

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



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



### Insérer la poignée:

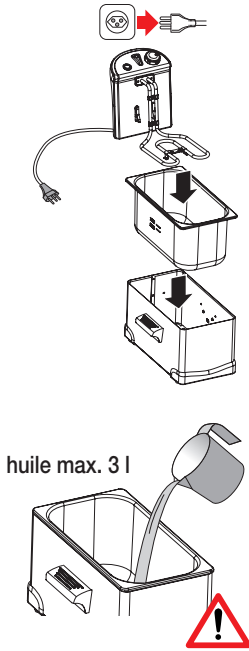
Avant de remplir le panier à frire, il faut d'abord mettre en place la poignée:

- Pincer sur les deux extrémités en métal (1.), les enfiler dans les deux ergots métalliques (à gauche et à droite) et les relâcher (2.)
  - Relever complètement la poignée jusqu'à ce qu'elle s'encastre (3.).
- Important!** Bien encasturer la poignée avant de mettre la friteuse en marche



## 32 Fonctionnement

Français



### 2. Remplir d'huile/graisse à frire

- Débrancher l'appareil
- Ouvrir le couvercle
- Insérer la **bassine à frire** et l'**élément chauffant**. Insérer avec précaution l'élément chauffant dans son support et bien à fond (si celui-ci n'est pas mis en place correctement, la friteuse ne s'allume pas)
- Assurez-vous que la bassine à frire est correctement mise en place (= la bassine à frire doit recouvrir la partie supérieure du corps de l'appareil)
- Mettre l'**huile** dans la bassine à frire. Le niveau d'huile doit se trouver **entre** les marques «MIN» et «MAX» reportées sur la paroi interne de la bassine à frire (cela représente environ 2.5 l à 3 l d'huile, ou environ 2.4 kg de la graisse)
- **Faire fondre la graisse coupée en morceaux dans une casserole à part** (voir page 31)

#### Recommandations:

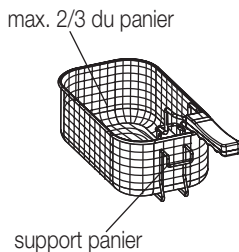
- Ne **jamais** utiliser la friteuse **sans ou avec trop peu d'huile/graisse**, car cela déclenche la protection antisurchauffe et éteint l'appareil complètement
- **Ne jamais mettre le bloc de graisse à fondre** directement dans la friteuse (risque de surchauffe)
- Contrôler le niveau avant et pendant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

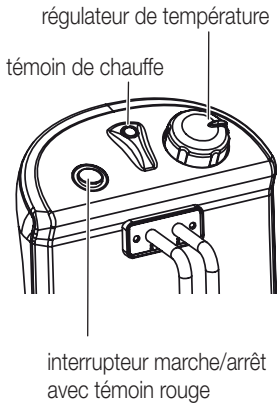
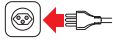
### 3. Préchauffer l'huile

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

- Sortir **complètement** le cordon d'alimentation de son logement
- 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





- Placer le **couverture** sur la friteuse (hublot et poignée vers soi)
- Tourner le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «**MIN**»
- **Brancher la fiche à la prise** (230 V / 50 Hz)

- Allumer l'appareil (mettre l'interrupteur marche/arrêt sur «I»). Le témoin lumineux rouge s'allume.

**Attention: n'allumer l'appareil que lorsque la bassine à frire et l'élément chauffant sont bien mis en place!**

- Régler sur la **température désirée**.

Des valeurs indicatives sont reportées à côté du régulateur de température. Suivez les conseils concernant la friture des aliments indiquées sur leur emballage ou les recettes (autres détails aux pages 35 et 36)

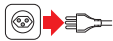
- Le témoin lumineux vert s'allume
- Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux vert s'éteint et le processus de chauffe s'arrête. Dès que la température de l'huile de friture baisse, le dispositif de chauffe s'allume à nouveau. Le témoin lumineux vert reste allumé jusqu'à ce que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

### Recommandations:

- la phase de préchauffe dure de 10 à 15 minutes
- **ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance**

## 4. Pour votre sécurité

- La friteuse est munie d'un **interrupteur de sécurité**. En cas de surchauffe (**si on met la friteuse en marche et que la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse à frire ou qu'on y a mis un bloc de graisse à fondre**) la sécurité électrique se déclenche et l'appareil s'éteint complètement
- Tourner le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «**MIN**»
- Eteindre la friteuse («**O**»)
- **Débrancher la friteuse**
- Laisser refroidir l'appareil complètement
- Réinsérer la protection antisurchauffe, voir page 41

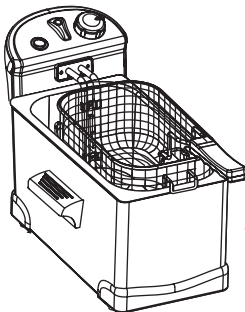
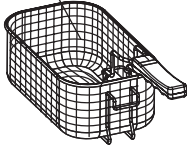


**Attention: si toutefois, bien qu'il y ait suffisamment d'huile/graisse dans la friteuse, le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche à nouveau, faire contrôler la friteuse auprès de MIGROS-Service!**





max. 2/3 du panier



### 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 35.

#### Recommandations:

- **Veillez à ne pas trop remplir le panier: max. 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 35)

#### Phase de friture «1»:

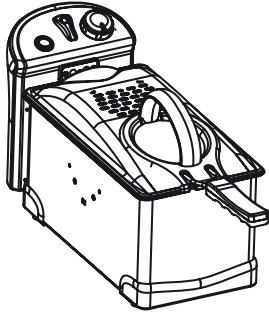
- Dès que le **témoin lumineux de chauffage vert s'éteint**, la température présélectionnée est atteinte
- Enlever le couvercle
- Suspendre le panier sur le bord de la bassine à frire (le panier est suspendu et ne plonge pas dans l'huile)
- Soulever légèrement le **panier** en le tenant par sa poignée et le plonger **lentement** dans l'huile/graisse très chaude
- Placer le couvercle sur la friteuse (hublot et poignée vers soi)

#### Attention!

- **Lors de la friture, de la vapeur très chaude sort par les orifices d'évacuation de vapeur, attention aussi lorsque vous ouvrez le couvercle (toujours tenir le couvercle par sa poignée)!**
- **Le corps et le couvercle 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 de la bassine à frire et laisser les aliments frits s'égoutter
- Puis **retirer le panier** contenant les aliments frits et remettre le couvercle

#### Phase de friture «2»:

- Il est parfois nécessaire de frire l'aliment une deuxième fois, p.ex. les pommes frites ou les poissons panés; enlever le couvercle et avant de les replonger une seconde fois, les laisser d'abord s'égoutter
- Dès que le témoin lumineux vert s'éteint la température désirée est atteinte
- Répéter le processus de friture et placer le couvercle sur la friteuse



## 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 (= les cuire brièvement dans l'eau bouillante puis les tremper dans l'eau froide)
- **Sécher soigneusement les aliments à frire avant de les mettre dans le panier** sinon ils ne seraient pas croquant et resteraient mous (ex. pommes de terre)
- **Les aliments qui contiennent de l'eau tels que poisson, viande et légumes**, doivent être panés ou roulés dans la farine ou la féculé 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.



Aliment	Temps de friture	Température
Pommes frites (phase de friture 1)	4 – 6 min.	160 °C
Pommes frites (phase de friture 2)	2 – 4 min.	175 °C
Croquettes	7 – 9 min.	190 °C
Filets de poisson panés (phase 1)	4 min.	180 °C
Filets de poisson panés (phase 2)	3 min.	180 °C
Préparations à base de veau («Wienerschnitzel», Cordon bleu)	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
Beignets de carnaval	dorés	170 °C
Schenkeli	dorés	170 °C

– Vous trouverez des recettes à partir de la page 44

**Important!**

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

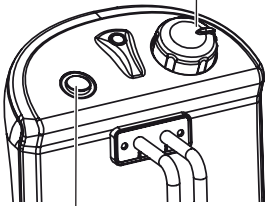




## 5.4 Durée d'utilisation de l'huile/graisse

- **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 38)
- 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

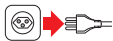
régulateur de température



interrupteur marche /arrêt

## 6. Après la friture

- Tourner le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «**MIN**»
- Eteindre l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur «**O**»)



### - Débrancher la fiche de la prise

- Egoutter les aliments frits en les posant sur du papier de cuisine
- Pour les refroidir uniformément, les retourner éventuellement
- Laisser **refroidir l'huile/la graisse (env. 2 à 3 heures)**, ensuite la vider et la **filtrer** (voir page 38)



## 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. Si l'huile n'est pas filtrée, 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!

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

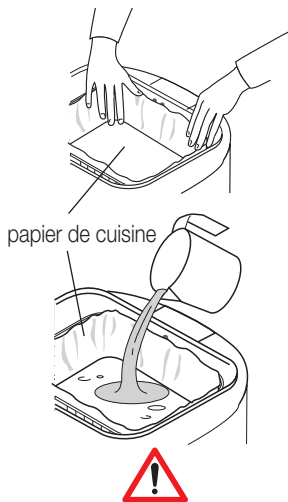
### 7.2 Filtrer l'huile

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

#### Important!

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





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).

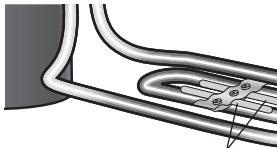
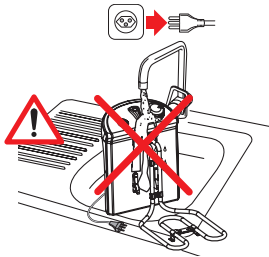


**Conseil:**

- 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

Nettoyage

Élément et corps chauffant



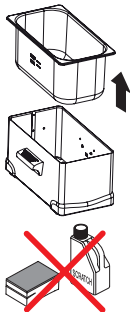
sondes de température

- Avant chaque nettoyage, débrancher la friteuse
- Une fois l'huile/la graisse refroidie, retirer l'élément chauffant. Enlever avec précaution l'huile ou la graisse encore liquide (voir «Vider l'huile de la bassine» page 38)
- **Ne jamais plonger l'élément chauffant dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau courante.** Si l'eau pénètre à l'intérieur de celui-ci pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge électrique
- Ne nettoyer l'élément chauffant et la résistance qu'avec un chiffon doux et légèrement humide (éliminer les résidus d'huile/graisse avec du papier de cuisine)

**Important:**

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

Bassine à frire et corps de la friteuse



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

suite ...



## 40 Nettoyage



Français

### Panier à frire et poignée

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

### Couvercle avec filtre

- Nettoyer le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis le rincer à l'eau claire et l'essuyer
- Si le filtre est très sale, l'enlever et le nettoyer avec un peu de liquide vaisselle (dévisser les vis)
- Il est aussi possible de laver le couvercle en lave-vaisselle

## Rangement / Entretien

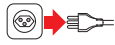


### Rangement

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

### Entretien

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



Lorsque la friteuse n'a pas ou trop peu d'huile ou qu'on y a mis un bloc de graisse à fondre, la protection antisurchauffe se déclenche. Dans ce cas:

- tourner le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «**MIN**»
- éteindre la friteuse (interrupteur marche/arrêt sur «**O**»)
- **la débrancher**
- laisser refroidir l'appareil complètement
- retirer le couvercle et le panier et remettre de l'huile

- sur l'élément surchauffe, à l'arrière, encastré, se trouve l'interrupteur de réinitialisation «**Reset**» pour la sécurité antisurchauffe. Appuyer sur ce bouton avec un bâton de bois/petit tournevis
- L'appareil est à nouveau prêt à fonctionner

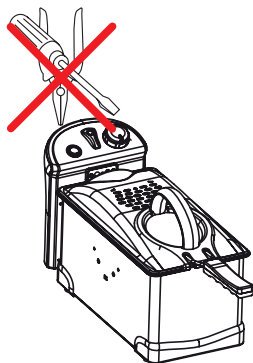


**Attention:**

si toutefois, 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 et ne plus l'utiliser!



## 42 Problèmes



Français

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 n'est plus bonne	changer l'huile/graisse
	huile/graisse non conforme	utiliser huile de qualité (v. page 30)
huile/graisse déborde	le panier a été plongé trop rapidement	plonger le panier lentement (v. page 34)
	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 n'est plus bonne 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 30)
	le panier est trop plein	réduire la quantité d'aliments
la protection antisurchauffe s'est déclenchée, l'appareil s'est arrêté	le panier a été mal rempli	placer les aliments sur les bords du panier (v. page 34)
	la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse	laisser refroidir la friteuse et remettre la quantité d'huile/graisse nécessaire. Actionner la touche «Reset» (v. page 41)



## Problèmes

43

Problème(s)	Cause(s)	Remède(s)
<b>la friteuse ne chauffe pas, les témoins rouge et vert ne s'allument pas</b>	l'élément chauffant n'est pas inséré correctement	replacer l'élément chauffant
	l'appareil ne s'allume pas	mettre l'interrupteur marche/arrêt sur «I»
	l'appareil n'est pas branché	brancher l'appareil
	l'interrupteur de sécurité a éteint la friteuse car l'huile/graisse manque	laisser refroidir la friteuse et remettre de l'huile/graisse. Actionner la touche «Reset» (voir page 41)
<b>l'huile/la graisse ne chauffe pas</b>	la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse	laisser refroidir la friteuse et remettre la quantité d'huile/graisse nécessaire. Actionner la touche «Reset» (v. page 41)
	la friteuse a fonctionné sans liquide et le fusible thermique est endommagé	s'adresser à MIGROS-Service pour faire remplacer le dispositif de sécurité
	un bloc de graisse a été mis à fondre directement dans la friteuse et le dispositif de sécurité a été endommagé	s'adresser à MIGROS-Service pour faire remplacer le dispositif de sécurité

Français



## 44 Recettes

### cuisine de **saison**

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

#### **Samosas à la courge (pâte farcie frite)**

##### **Ingrédients pâte:**

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

##### **Garniture:**

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

##### **Préparation de la pâte:**

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

##### **Préparation de la garniture:**

- cuire les lentilles al dente dans l'eau (abondante) pendant 20 minutes environ
- découper la citrouille en petits dés et hacher finement l'oignon
- les faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile dans une poêle
- après 8 minutes environ, ajouter les lentilles
- ajouter curry, sel et poivre puis crème fraîche, puis laisser refroidir
  
- étendre la pâte sur un peu de farine elle doit être fine (ou passez-la dans la machine à pâtes)
- découpez des rectangles de 6x35 cm
- mettez 1 cuillère de garniture dans un coin de chaque rectangle. Puis replier celui-ci de façon à former un triangle. Replier plusieurs fois le rectangle de pâte de façon à ce qu'il soit fermé de tous côtés. Séparer avec une coupure diagonale
- puis humidifier le dernier bord et appuyer légèrement dessus pour qu'il adhère et se ferme





**Frire:**

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

**Conseil:**

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

**Raïta de concombre:**

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

**Chutney à la menthe:**

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

cuisine de **saison**

**Tempura (petites bouchées frites dans la pâte à beignets)**

**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 frirer
- féculer de maïs pour enrober

**Pâte:**

- 1 gros oeuf
- 1 cuillère à soupe de féculer 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

*suite ...*



**Sauce:**

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

**Préparation:**

- Retirer les têtes des crevettes et éplucher les queues en laissant le dernier segment (avec la nageoire caudale), retirer le tube digestif (filet noirâtre) sous l'eau courante
- Sécher les crevettes en les tamponnant, et couper les crevettes en deux dans le sens de la longueur jusqu'au dernier segment
- Couper le blanc de poulet en 12 morceaux
- Eplucher les légumes, les couper en bâtonnets ou en rondelles
- Blanchir les légumes durs dans l'eau salée 2 à 3 min (carottes, patates douces, chou-fleur, haricots) et les refroidir sous l'eau
- Mélanger les ingrédients de la sauce, la verser dans des coupelles
  
- Bien battre oeuf, fécule de maïs, eau et sel
- Verser dans la farine et fouetter pour rendre lisse. Quand la pâte coule du fouet en formant un ruban, elle a la bonne consistance
- Ajouter la levure en poudre, laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que des bulles se forment dans la pâte
- Verser de l'huile en fouettant

**Frيره:**

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

**Servir:**

- Servir avec la tempura avec la sauce dip

**Conseils:**

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





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

(Recette de la région du lac de Constance)

Pour 10 personnes env.

### Ingrédients pour la pâte:

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

### Préparation de la pâte:

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

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

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

### Préparation du poisson:

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

### Friture phase «1»

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

### Friture phase «2»

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



## 48 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!)

Français

## Données techniques

Tension		230 Volt / 50 Hz
Puissance		2000 watts
Dimensions		env. 420 x 250 x 220 mm (l x H x P)
Longueur du cordon		env. 1 m
Poids appareil de base		env. 2.5 kg
Matériaux	- Corps	acier inox et poignées plastique
	- Couverture	plastique, acier (inox) et verre
	- Panier	acier chromé
	- Bassine	acier inox
Capacité	- Huile	min. 2.5 l, max. 3 l
Quantité	- Pommes frites	600 g
Thermostat		- réglable en continu: ca. 160 - 190 °C - avec témoin de contrôle
Logement pour cordon		inclus
Homologation		CE / S+
M-garantie		2 ans

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

# MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



# Friggitrice Samosa

49

## 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
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>50</b>	<b>Pulizia</b>	<b>63</b>
A proposito delle presenti istruzioni d'uso	51	<b>Custodia / Manutenzione</b>	<b>64</b>
Disimballaggio	51	<b>Riattivare il dispositivo di sicurezza</b>	<b>65</b>
<b>Elenco parti e elementi di comando</b>	<b>52</b>	<b>Guasti</b>	<b>66</b>
<b>Istruzioni brevi</b>	<b>53</b>	<b>Ricette</b>	<b>68</b>
<b>Messa in funzione</b>	<b>54</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>72</b>
– Prima della messa in funzione iniziale	54	<b>Dati tecnici</b>	<b>72</b>
– Impiego	54		
– Da sapere sull'olio/sul grasso da frittura	54		
– Collocazione	55		
– Riempimento dell'olio/del grasso da frittura	56		
– Preriscaldamento dell'olio	56		
– Per la sicurezza dell'utente	57		
– Frittura	58		
– Frittura corretta	59		
– Frittura dei surgelati	59		
– Consigli d'uso	60		
– Durata di utilizzo dell'olio/del grasso da frittura	61		
– Dopo la frittura	61		
– Svuotare la vasca, filtrare e conservare l'olio/il grasso	62		

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**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Non immergere mai l'elemento riscaldante in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente con messa a terra (230 V /50 Hz) con sicurezza di almeno 10 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima di ogni pulizia
  - dopo ogni uso
- Mai lasciar penzolare il cavo su angoli o spigoli né incastrarlo. Non appoggiare né far penzolare il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi, far sostituire il cavo danneggiato soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare la spina, il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Non tirare il cavo per estrarlo dalla corrente; prenderlo per la spina
- Mai trasportare o tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Si raccomanda di allacciare l'apparecchio a un interruttore differenziale FI. In caso di dubbio richiedere l'intervento di uno specialista
- Non utilizzare l'apparecchio in caso:
  - di guasto
  - di cavo 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
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito
- Allacciare il cavo in modo che nessuno possa far cadere la friggitrice
- Tenere la friggitrice tramite le apposite impugnature
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

- Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:
  - Appoggiare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti d'acqua
  - Non appoggiare l'apparecchio sopra né sotto mobili infiammabili, deformabili (vapore!)
  - 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 prolunghie
  - Non far penzolare il cavo (pericolo d'inciampare)
- **Collocare la friggitrice di modo che il manico non sporga dalla superficie di lavoro, onde evitare che si capovolga (pericolo di scottature!)**
- La friggitrice può essere utilizzata soltanto con la quantità indicata. La quantità deve restare entro le marcature «MIN» e «MAX»
- Se l'elemento riscaldante o la vasca per la frittura non sono inseriti, oppure se la vasca non è riempita d'olio/ di grasso o non lo è sufficientemente, scatta il dispositivo antisurriscaldamento
- **Mai preriscaldare la friggitrice senza olio/grasso**
- **Accendere l'apparecchio solo se la vasca per la frittura e la resistenza sono inseriti 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 il vapore bollente fuoriesce dagli appositi fori!**
- 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
- L'olio/il grasso esausto è nocivo alla salute
- Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio (interruttore su «O») e staccare la spina
- È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio di base o aprirlo
- Non gettare l'olio esausto nello scarico; depositarlo negli appositi luoghi di raccolta



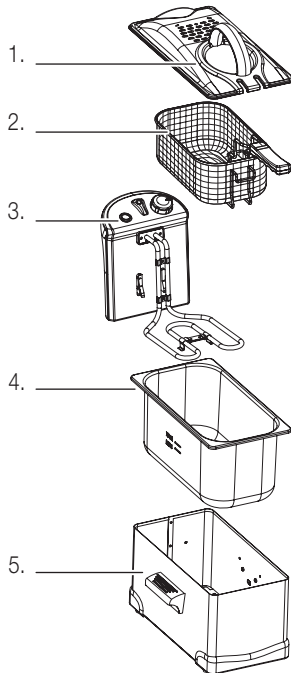
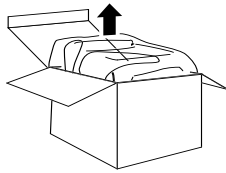
## A proposito delle presenti istruzioni d'uso

51

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 amovibile
  2. Cestello da frittura con manico
  3. Elemento riscaldante estraibile
  4. Vasca per la frittura
  5. Corpo della friggitrice

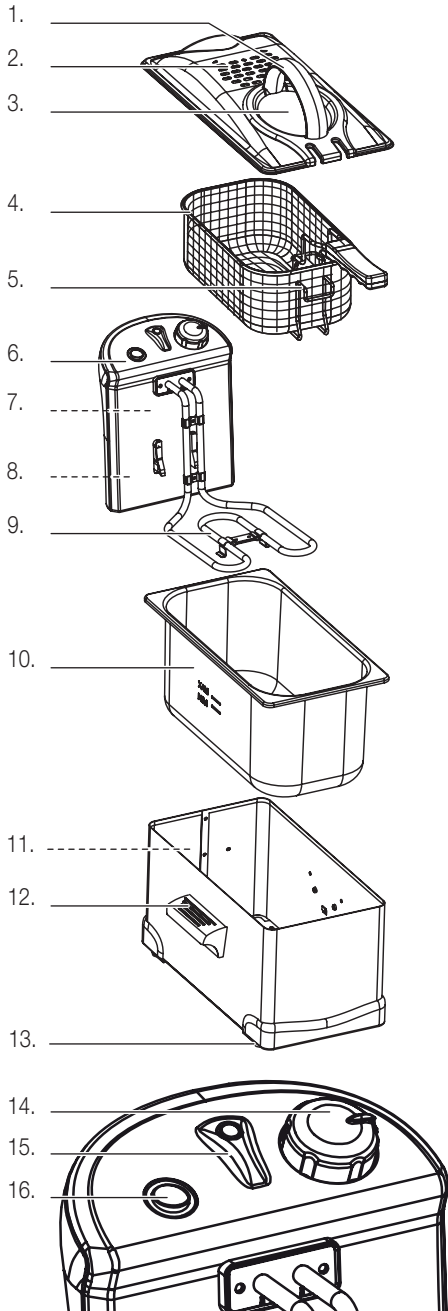
- **Lavare e asciugare accuratamente la vasca per la frittura, il cestello, il coperchio e il manico.** Pulire con un panno umido e asciugare il corpo dell'apparecchio
- **Controllare che la tensione di rete (230 V)** corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- **Distruggere tutti i sacchetti di plastica** e il materiale d'imballaggio, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

### Suggerimento:

- conservare l'imballaggio perché rende più semplice il riporre in caso di eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni ecc.)



## 52 Elenco delle parti e degli elementi di comando



### Friggitrice:

1. Coperchio con impugnatura «Cool Touch»
2. Filtro permanente / aperture fuoriuscita vapore
3. Oblò
4. Cestello da frittura con manico ribaltabile
5. Supporto cestello
6. Elemento riscaldante (estraibile) con pannello comandi
7. Pulsante di ripristino «Reset» (antisurriscaldamento; sul retro)
8. Scomparto per il cavo/la spina (sul retro)
9. Resistenza
10. Vasca con marcatura «MAX/MIN»
11. Fissaggio dell'elemento riscaldante (9.) (sul retro)
12. Corpo della friggitrice con impugnature «Cool Touch»
13. Piedini di gomma per una posizione stabile

### Pannello di comando:

14. Termoregolatore (progressivo)
15. Spia di controllo per la temperatura dell'olio (verde)
16. Interruttore acceso/spento con spia di funzionamento (rossa):  
accesso: «I»  
spento: «O»



## Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe salienti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni dettagliate (pagina successiva), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare inoltre le avvertenze di sicurezza alle pagine 50 e 54.

### 1. Collocazione

- **Staccare la spina**
- Collocare la friggitrice su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore, piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non appoggiare la friggitrice su superfici calde, sopra o sotto mobili infiammabili e deformabili, ad es. mobiletti di cucina, né metterla vicino a fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Usare soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!
- Tenere fuori dalla portata dei bambini

### 2. Riempire di olio/grasso da frittura

- **Staccare la spina**
- Togliere il coperchio
- Togliere dalla vasca il cestello da frittura con il manico
- Versare l'olio (ca. 2,5 – 3 litri) nella vasca. Non far sciogliere **mai** del **grasso in panetti** nella friggitrice (pericolo di surriscaldamento!). Ridurre in pezzi il panetto e farlo sciogliere in una pentola separatamente (consigli sull'olio/sul grasso a pagina 54)

#### Note:

- Non utilizzare **mai** la friggitrice **senza o con troppo poco olio/grasso**, altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente (vedi «Riattivare il dispositivo di sicurezza», pagina 65)
- Il livello dell'olio deve trovarsi **tra** le marcature «**MIN**» e «**MAX**» riportate sulla parete interna della vasca di frittura
- Utilizzare soltanto olio/grasso di prima qualità (v. pagina 54)

### 3. Preriscaldamento dell'olio

Preriscaldare l'olio/il grasso prima della frittura:

- Chiudere il coperchio e girare il termoregolatore in senso antiorario fino all'arresto su «**MIN**»
- Inserire la spina (230 V / 50 Hz)
- Accendere l'apparecchio (mettere sulla posizione «**I**» l'interruttore acceso/spento). La spia rossa di controllo si illumina

– **Attenzione: accendere l'apparecchio soltanto se la vasca per la frittura e l'elemento riscaldante sono inseriti!**

– Selezionare la temperatura col termoregolatore.

**Suggerimento:** accanto al termoregolatore sono riportati alcuni valori indicativi (vedi anche alle pagine 59–60 e le indicazioni riportate sulle confezioni degli alimenti)

– Non appena raggiunta la temperatura selezionata, la spia verde di controllo si spegne.

**Nota:** l'abbassamento della temperatura di frittura fa riattivare il processo di riscaldamento; la spia verde si accende fino a quando la temperatura selezionata è stata nuovamente raggiunta

### 4. Frittura

- Mettere gli alimenti da friggere nel cestello (non riempire troppo; max. 600 g di patate fritte, v. pagina 58)
- Togliere il coperchio
- Appendere il cestello con il supporto cestello
- Sollevare leggermente il cestello da frittura con il manico, immergerlo poi **lentamente** nell'olio/nel grasso. **Attenzione: durante il processo di frittura il vapore bollente fuoriesce dagli appositi fori!**

– Decorso il tempo di frittura, togliere il coperchio tenendolo per l'impugnatura (attenzione all'olio/al grasso bollente!)

- Alzare il cestello e controllare il grado di doratura
- Appendere il cestello al dispositivo di fissaggio sul bordo superiore della vasca, quindi lasciar sgocciolare la frittura (ca. 10–20 secondi)
- Togliere completamente il cestello con gli alimenti

#### Note:

- Per ottenere una doratura regolare, porre gli alimenti ai bordi del cestello
- I surgelati non devono presentare troppi cristalli di ghiaccio (l'olio/il grasso schiuma e può traboccare!)

### 5. Dopo l'uso

- Girare il termoregolatore in senso antiorario su «**MIN**»
- Posizionare l'interruttore acceso/spento su «**O**»
- **Staccare la spina**
- Lasciar raffreddare l'apparecchio con l'olio/il grasso, quindi filtrarlo (v. pag. 62)
- Pulire la friggitrice (v. «Pulizia» pagina 63)





## 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 50 nonché le seguenti indicazioni:

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

**Prima della messa in funzione iniziale**, lavare accuratamente tutti gli elementi, eccetto il corpo riscaldante, con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare con cura. La resistenza può essere pulita solo con un panno umido e quindi asciugata (v. inoltre «Pulizia» a p. 63).

## Impiego

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

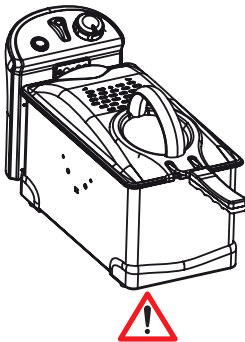
Si tratta di una friggitrice a zona fredda. La zona fredda situata sotto l'elemento riscaldante impedisce ai residui che si depositano sul fondo del cestello di bruciare.

**L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato.**

## Da sapere sull'olio/sul grasso di frittura

### Olio di frittura:

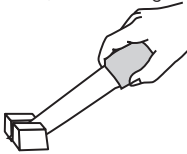
- Utilizzare unicamente oli vegetali puri, resistenti alle alte temperature e dal gusto neutro
- I migliori risultati si ottengono ad es. con l'olio di arachidi. Anche l'olio d'oliva è indicato, poiché si consuma meno rapidamente e anche dopo l'uso prolungato, mantiene il suo aroma. (Gli oli vegetali,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







tagliare a pezzi i panetti di grasso; max. 2.4 kg

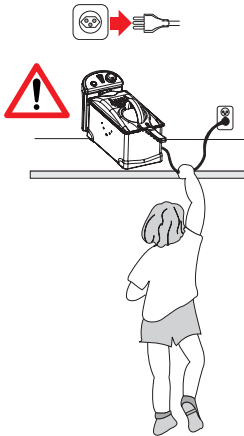


### Grasso da frittura:

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

## 1. Collocazione

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

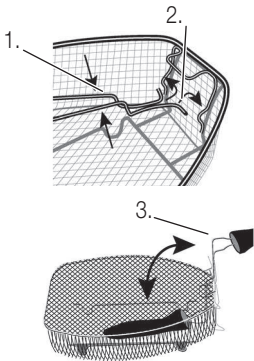


- **Staccare la spina**
- Collocare l'apparecchio su una superficie **asciutta, stabile, resistente al calore e piana**, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non appoggiare l'apparecchio né il cavo su superfici roventi (piastra da cucina, ecc.) o nelle vicinanze di fiamme libere. Osservare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

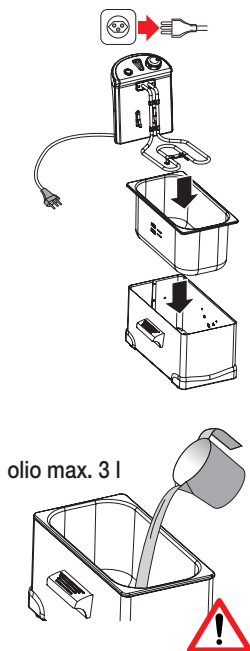
Italiano

### Inserire il manico:

Prima di riempire il cestello è necessario inserire il manico:



- Premere insieme le parti finali delle due bacchette di metallo (1.), inserire nelle rispettive condotte di metallo (a sinistra e a destra) e rilasciare (2.)
  - Girare il manico verso l'alto fino all'arresto (scatto) (3.).
- Importante!** Prima della messa in funzione della friggitrice il manico deve essere scattato in posizione



## 2. Riempire d'olio/di grasso

- **Staccare la spina**
- **Aprire il coperchio**
- Inserire la **vasca** e l'**elemento riscaldante**. Inserire con cura il corpo riscaldante nel supporto fino alla battuta (se il corpo riscaldante non è inserito correttamente, la friggitrice non si accende)
- Assicurarsi che la vasca sia inserita in modo corretto nel corpo dell'apparecchio (= il lato superiore del corpo dell'apparecchio deve essere coperto dalla vasca)
- 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 2.5 – 3 litri d'olio, o ca. 2.4 kg di grasso)
- **Spezzettare dapprima il grasso in panetti e farlo sciogliere in una pentola separatamente** (v. pagina 55)

### Note:

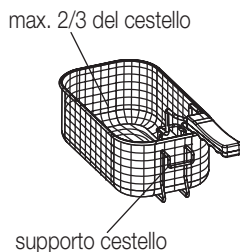
- Non utilizzare **mai** la friggitrice **senza o con troppo poco olio/grasso**, altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente
- Non bisogna **mai** far sciogliere dei **blocchi di grasso** (pericolo di surriscaldamento)
- Controllare costantemente prima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

## 3. Preriscaldare l'olio

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

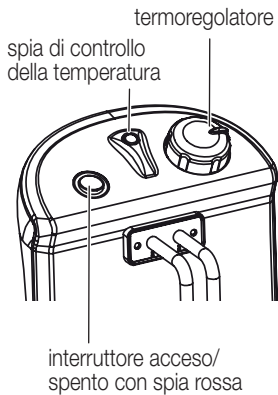
- Estrarre **completamente** il cavo dall'apposito scomparto
- Mettere gli **alimenti da friggere nel cestello**.

**Nota:** controllare che il cestello non venga riempito troppo: max. 2/3 del cestello





- Chiudere il **coperchio** (oblò e maniglia sul lato di utilizzo)
- Girare il termoregolatore in senso antiorario fino all'arresto su «MIN»
- **Inserire la spina** (230 V / 50 Hz)



- Accendere l'apparecchio (mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «I»). La spia rossa di controllo si accende.

**Attenzione: accendere l'apparecchio soltanto se la vasca et l'elemento riscaldante sono inseriti in modo corretto!**

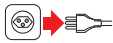
- Con il termoregolatore selezionare la **temperatura desiderata**. Accanto al termoregolatore sono riportati alcuni valori indicativi. Osservare inoltre le indicazioni sulle confezioni degli alimenti o nelle ricette (vedi anche pagine 59-60)
- Si accende la spia di controllo verde
- Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la spia verde 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 verde della temperatura resta accesa finché non viene ristabilita la giusta temperatura

**Note:**

- Il preriscaldamento dura ca. 10-15 min. a temperatura massima
- **Mai lasciare incustodita la friggitrice durante il funzionamento**

### 4. Per la sicurezza dell'utente

- La friggitrice è dotata di un **interruttore di sicurezza**. In caso di surriscaldamento (**se la vasca viene messa in funzione senza, o con troppo poco olio/grasso, o se vengono sciolti dei blocchi di grasso**) scatta la sicurezza elettrica e l'apparecchio si spegne completamente
- Girare il termoregolatore in senso antiorario fino all'arresto su «MIN»
- Spegnere la friggitrice («O»)
- **Staccare la spina**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Ripristinare il dispositivo antisurriscaldamento; vedi pagina 65



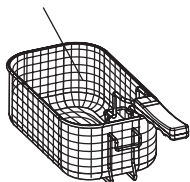
**Attenzione: se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso MIGROS-Service!**



## 5. Frittura

Chi è alle prime armi con la friggitrice trova consigli utili a partire da pagina 59.

max. 2/3 del cestello



### 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 59)

### Fase di frittura «1»:

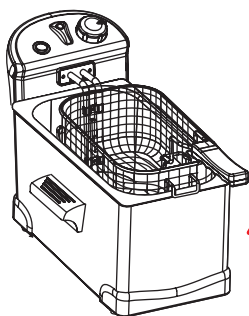
- Non appena la **spia verde di controllo si spegne**, la temperatura selezionata è raggiunta
- Togliere il coperchio
- Appendere il **cestello** con il supporto al bordo superiore della vasca. Il cestello non entra in contatto con l'olio
- Tramite il manico sollevare **leggermente** il **cestello da frittura** e immergerlo quindi **lentamente** nell'olio/nel grasso bollente
- Chiudere il coperchio (oblo e maniglia sul lato di utilizzo)

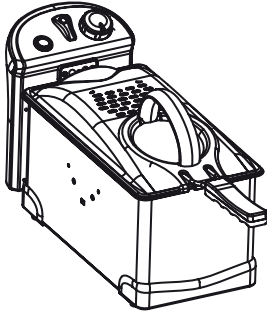
### Attenzione!

- **Durante il processo di frittura fuoriesce del vapore bollente dalle apposite aperture; attenzione anche quando si apre il coperchio! (Tenere il coperchio unicamente tramite l'apposita impugnatura!)**
- **Le superfici del corpo e del coperchio 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 con il supporto al bordo superiore della vasca e lasciar **sgocciolare la frittura** in questa posizione
- **Togliere** completamente il **cestello** con gli alimenti fritti e rimettere il coperchio

### Fase di frittura «2»:

- A volte è necessario un secondo processo di frittura, ad es. per le patate fritte o i croccantini di pesce; togliere il coperchio e prima di iniziare la seconda fase lasciarli sgocciolare
- Non appena la spia verde di controllo della temperatura si spegne, la temperatura giusta è nuovamente raggiunta
- Ripetere il processo di frittura e chiudere il coperchio





### 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** (= far bollire brevemente in acqua calda e in seguito tuffare in acqua fredda)
- **Prima di immergere gli alimenti nell'olio, asciugarli accuratamente.** In caso contrario non diverrebbero croccanti e resterebbero molli (es. patate)
- **Alimenti ricchi di acqua come pesce, carne e verdure** devono essere impanati o girati nella farina 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 verde 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 Frittura dei 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 Consigli per la frittura**

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

Alimenti	Tempo di frittura	Temperatura
Patate fritte (fase di frittura 1)	4 – 6 min.	160 °C
Patate fritte (fase di frittura 2)	2 – 4 min.	175 °C
Croquette	7 – 9 min.	190 °C
«Crocantini di pesce» filetti di pesce in pastella (fase di frittura 1)	4 min.	180 °C
«Crocantini di pesce» filetti di pesce in pastella (fase di frittura 2)	3 min.	180 °C
Fettine di vitello ripiene («Wienerschnitzel», «Cordon bleu»)	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
Frittelle di carnevale	dorate	170 °C
«Schenkeli»	dorati	170 °C



– Troverete le ricette a partire, dalla pagina 68

**Importante!**

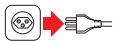
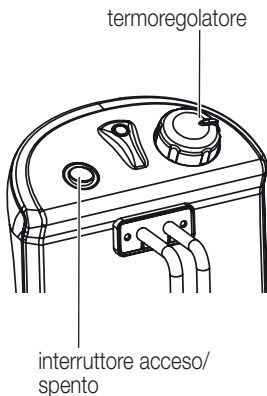
- **Mai friggere senza coperchio; pericolo di scottature**
- Per girare o estrarre gli alimenti fritti utilizzare sempre una pinza
- **Il livello dell'olio non deve mai scendere sotto la marcatura «MIN»**, altrimenti entra in funzione il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente!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





## 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 62)
- 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

- Girare il termoregolatore in senso antiorario fino all'arresto su «MIN»
- Spegner l'apparecchio («interruttore acceso/spento» sulla posizione «O»)
- **Staccare la spina**
  - Fare sgocciolare gli alimenti fritti appoggiandoli sulla carta da cucina
  - Per raffreddarli in modo uniforme eventualmente voltare gli alimenti
  - Lasciar **raffreddare l'olio/il grasso (ca. 2 – 3 ore)**. Svuotare in seguito la vasca e **filtrare** l'olio/il grasso (vedi pagina 62)

## 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:

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

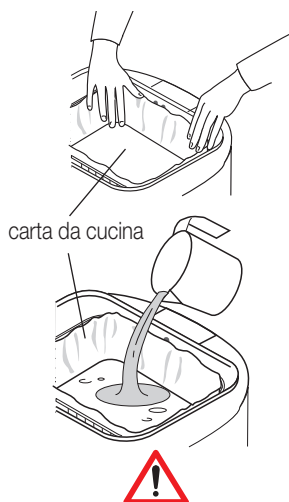
### 7.2 Filtrare l'olio

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

#### Importante!

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







## 7.3 Conservare l'olio

**L'olio/il grasso filtrato non deve essere conservato nella friggitrice.**

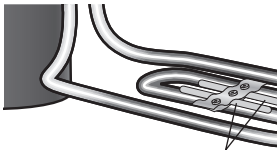
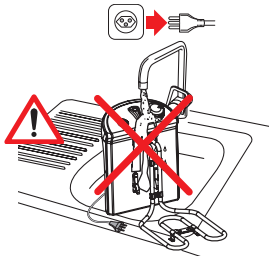
Conservare l'olio/il grasso da frittura in un contenitore chiuso in un luogo scuro e fresco. In questo modo non si altera (consiglio: annotare quando e per cosa è stato utilizzato).



**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

# Pulizia



sonde della temperatura

## Elemento e corpo riscaldante

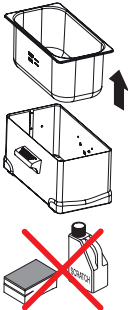
- Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina
- Dopo che l'olio/il grasso si è raffreddato, estrarre verso l'alto l'elemento riscaldante. Togliere con cautela l'olio o il grasso ancora liquido (vedi «Svuotare la vasca» a pagina 62)
- **Non immergere mai l'elemento riscaldante nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente.** L'acqua che vi penetra potrebbe causare un corto circuito o una scossa elettrica
- Pulire il corpo riscaldante e la resistenza solo con un panno morbido leggermente umido (pulire residui di olio/grasso con la carta da cucina)

**Importante!**

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

## Vasca e corpo della friggitrice

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



*continua ...*



### 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 con filtro

- Lavare il coperchio con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare a fondo e asciugarlo con cura
- In caso di sporco intenso, togliere il filtro e pulire accuratamente con acqua e detersivo (svitare la vite)
- Il coperchio può essere lavata anche in lavastoviglie

## Custodia / Manutenzione



### Custodia

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

### Manutenzione

- Al di fuori di un controllo di funzionamento di tanto in tanto, la friggitrice non ha bisogno di manutenzione.

**Importante:** in caso di guasto, di apparecchio difettoso o di sospetto di guasto in caso di caduta estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente



## Riattivare il dispositivo di sicurezza

65



Se la friggitrice viene utilizzata senza o con troppo poco olio, si attiva il dispositivo di sicurezza. In questo caso:

- girare il termoregolatore in senso antiorario fino all'arresto su «MIN»
  - spegnere la friggitrice posizionando l'interruttore su «O»
  - **staccare la spina**
  - lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
  - togliere coperchio e cestello da frittura, quindi aggiungere la quantità di olio/grasso mancante
- 
- Sul retro dell'elemento riscaldante si trova, in un incavo, il pulsante di ripristino «Reset» per il dispositivo antisurriscaldamento. Tramite una punta di legno/piccolo cacciavite premere il tasto
  - Ora la friggitrice è nuovamente pronta all'uso



### Attenzione:

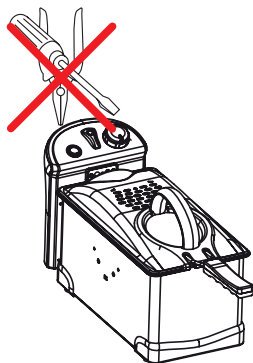
se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso MIGROS-Service e non utilizzarla più!

Italiano





## 66 Guasti



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 54)
L'olio/il grasso trabocca	immersione troppo rapida del cestello da frittura	immergere lentamente il cestello da frittura (v. pagina 58)
	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 54)
	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 58)
Il dispositivo antisurriscaldamento spegne completamente la friggitrice	la vasca non contiene olio/grasso o ne contiene troppo poco	lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere la quantità d'olio/di grasso mancante. Azionare il tasto di ripristino (v. pagina 65)



Guasto	Possibile causa	Soluzione
<b>La friggitrice non si riscalda, la spia rossa e la spia verde non si illuminano</b>	l'elemento riscaldante non è inserito correttamente	inserire correttamente l'elemento riscaldante
	la friggitrice è spenta	mettere sulla posizione «I» l'interruttore acceso/spento
	la spina non è inserita	inserire la spina
	a causa di troppo poco olio/grasso nella friggitrice, il dispositivo di sicurezza ha spento l'apparecchio	aggiungere la quantità d'olio/ di grasso mancante. Azionare il tasto di ripristino (v. pagina 65)
<b>L'olio/il grasso da frittura non si riscalda</b>	la vasca non contiene olio/grasso o ne contiene troppo poco	lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere la quantità d'olio/ di grasso mancante. Azionare il tasto di ripristino (v. pagina 65)
	la friggitrice è stata messa in funzione senza liquido e perciò il termofusibile è stato danneggiato	rivolgersi presso MIGROS-Service, il termofusibile deve essere sostituito
	dei blocchi di grasso sono fatti sciogliere nella friggitrice e perciò il termofusibile è stato danneggiato	rivolgersi presso MIGROS-Service, il termofusibile deve essere sostituito

cucina di **stagione**

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

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

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

**Ingredienti per il ripieno:**

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

**Preparazione della pasta:**

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

**Preparazione del ripieno:**

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

**Friggere:**

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

**Suggerimento:**

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

**Raita di cetriolo:**

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

**Chutney di menta:**

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

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

*continua ...*



**Salsa:**

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

**Preparazione:**

- Eliminare le teste dei gamberi e sgusciare le code lasciando l'ultimo segmento (con la pinna della coda), rimuovere l'intestino (filo nero) sotto l'acqua corrente
- Asciugare le code di gamberi e tagliarle per il lungo lasciando l'ultimo segmento
- Tagliare il petto di pollo in 12 pezzetti
- Mondare la verdura, tagliarla in bastoncini o rondelle
- Sbollentare 2-3 min. in acqua salata le verdure dure e raffreddarle con l'acqua (carote, patate dolci, cavolfiore, fagiolini)
- Emulsionare gli ingredienti per la salsa e distribuire in coppette
  
- Sbattere l'uovo con l'amido di mais, l'acqua e il sale
- Aggiungerlo alla farina e mescolare rapidamente. Per avere la giusta consistenza la pastella deve essere legata, ma abbastanza liquida
- Aggiungere il lievito in polvere, lasciare riposare alcuni minuti, finché nella pastella si formano delle bollicine
- Sbattere con l'olio

**Friggere:**

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

**Servire:**

- Servire con la salsa da intingere

**Suggerimenti:**

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





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

Per ca. 10 persone

### Ingredienti pastella:

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

### Preparazione pastella:

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

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

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

### Preparazione del pesce:

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

### Fase di frittura «1»

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

### Fase di frittura «2»

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



## 72 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

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	2000 Watt
Dimensioni	ca. 420 x 250 x 220 mm (l x a x p)
Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Peso dell'apparecchio di base	ca. 2.5 kg
Materiali	<ul style="list-style-type: none"><li>- Corpo dell'apparecchio acciaio inox con impugnature in plastica</li><li>- Coperchio plastica, acciaio (inox) e vetro</li><li>- Cestello da frittura acciaio nichelato</li><li>- Vasca acciaio inox</li></ul>
Capacità	- Olio min. 2.5 litri, max. 3 litri
Quantità	- Patate fritte 600 g
Termostato	- regolazione progressiva: ca. 160 – 190 °C - con spia di controllo
Scomparto per il cavo	disponibile
Omologazione	CE / S+
M-garanzia	2 anni

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

# MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo





# Garantie | Garantie | Garanzia



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

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

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

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

© weinzier.ch

## MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen-  
genommen.

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

Gli articoli che necessitano un servizio  
manutenzione o una riparazione posso-  
no essere depositati in ogni punto ven-  
dita.



M-INFOLINE  
0848 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

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

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

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

[www.migros.ch/kontakt](http://www.migros.ch/kontakt)

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

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

[www.migros.ch/contact](http://www.migros.ch/contact)

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

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

[www.migros.ch/contatto](http://www.migros.ch/contatto)

