UNOLD®

KALTZONEN-FRITTEUSE FRIDA

Bedienungsanleitung

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

Modell 58606

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58606
Stand: Juli 2026 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58606

Technische Daten 8
Symbolerklärung..... 8
Sicherheitshinweise 8
Besondere Sicherheitshinweise Fritteusen .. 13
Wissenswertes zum Fett 14
Vor dem ersten Gebrauch..... 15
Bedienen 16
Sicherheitsabschaltung 17
Reinigen und Pflegen..... 18
Kaltzonenprinzip 19
Tabelle der Frittierzeiten..... 20
Rezepte 21
Fehler beheben 24
Garantiebestimmungen 25
Entsorgung / Umweltschutz 25
Service-Adressen 26
Informationen für den Fachhandel..... 26

Instructions for use Model 58606

Technical Specifications..... 27
Explanation of symbols..... 27
Important Safeguards..... 27
Special safeguards for the
use of deep fryers 31
General frying rules..... 32
Before first use..... 33
Operation..... 34
Overheat protection/Safety shut off..... 35
Cleaning and maintenance 36
Cool zone principle 37
Frying schedule 37
Recipes 38
Remedy of problems 40
Guarantee Conditions..... 42
Waste Disposal/Environmental Protection ... 42
Service 26

Notice d'utilisation modèle 58606

Spécification technique 43
Explication des symboles..... 43
Consignes de sécurité 43
Consignés de sécurité spéciales
pour les fritteuses..... 47
Information sur l'utilisation de graisse 48
Avant la première utilisation 49
Utilisation..... 50
Protection anti-surchauffe 51
Nettoyage et entretien..... 52
Principe de «zone froide» 52
Tabelle des temps de friture 53
Recettes 54
Elimination de problèmes..... 56
Conditions de Garantie..... 57
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement..... 57
Service 26

Gebruiksaanwijzing model 58606

Technische gegevens 58
Verklaring van de symbolen..... 58
Veiligheidsvoorschriften..... 58
Speciale veiligheidsinstructies
voor friteusen 62
Nuttige informatie over vet 63
Vóór het eerste gebruik..... 64
Bediening 65
Veiligheidsuitschakeling 66
Reiniging en onderhoud 66
Koude zone-principe 67
Tabel van de frituurtijden 68
Recepten 69
Verhelpen van problemen 72
Conditions de Garantie..... 73
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement..... 73
Service 26

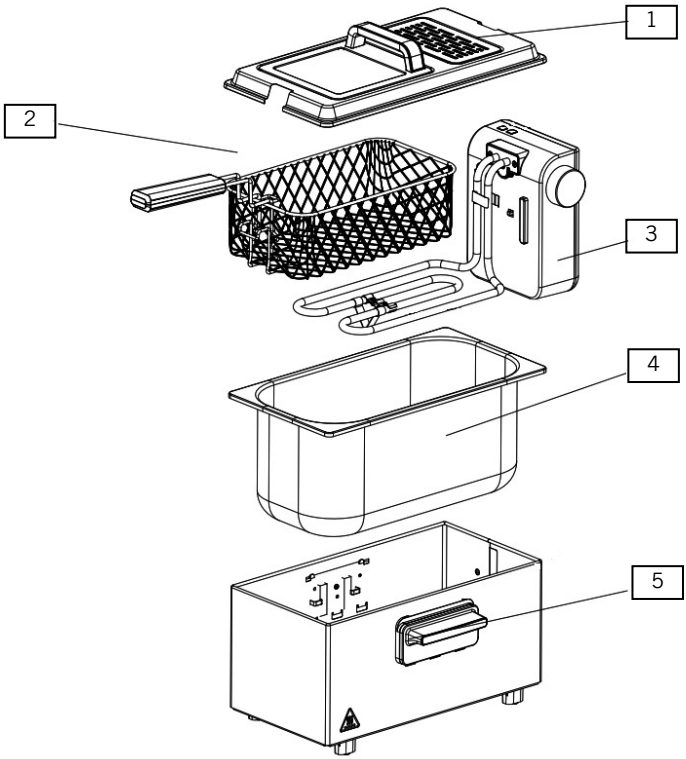
INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58606
Dati tecnici 74
Significato dei simboli 74
Avvertenze di sicurezza 74
Informazioni di sicurezza
specifiche per le friggitrici 78
Informazioni importanti sui grassi.....79
Prima del primo impiego 80
Utilizzo 81
Spegnimento di sicurezza.....82
Pulizia e manutenzione 83
Principio della zona fredda 83
Tabella dei tempi di frittura 84
Ricette 85
Risoluzione dei problemi 87
Norme die garanzia.....89
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 89
Service 26

Manual de Instrucciones modelo 58606
Datos técnicos 90
Explicación de los símbolos 90
Indicaciones de seguridad 90
Instrucciones de seguridad
especiales para freidoras 94
Informaciones acerca del aceite 95
Puesta en servicio.....96
Manejo 97
Parada de seguridad 98
Limpieza y Mantenimiento.....98
Principio de zona fraía 99
Tabla de tiempos de fritura 100
Recetas 101
Eliminar problemas.....103
Condiciones de Garantia.....105
Disposición/Protección del medio ambiente 105
Service 26

Instrukcja obsługi modelu 58606
Dane techniczne 106
Objaśnienie symboli.....106
Wskazówki bezpieczeństwa 106
Specjalne wskazówki
bezpieczeństwa dotyczące frytownicy.....110
Wiadomości na temat tłuszczu 111
Przed pierwszym użyciem 112
Obsługa 113
Wyłączenie bezpieczeństwa.....114
Czyszczenie i konserwacja 114
Zasada zimnej strefy 115
Tabela czasów frytowania.....116
Warunki gwarancji.....118
Utylizacja / ochrona środowiska.....118
Service 26

EINZELTEILE



EINZELTEILE

D	Ab Seite 8
1	Deckel mit Sichtfenster und Dauerfilter
2	Frittierkorb mit Griff
3	Bedienelement (mit Heizmodul)
4	Fettbehälter
5	Gehäuse mit Gehäusegriff

GB	Page 27
1	Lid with viewing window and permanent filter
2	Frying basket
3	Control panel (with heating element)
4	Oil tank
5	Housing

F	Page 43
1	Couvercle avec hublot et filtre permanent
2	Panier à friture
3	Panneau de commande (avec élément chauffant)
4	Réservoir à graisse
5	Boîtier

NL	Pagina 58
1	Deksel met kijkvenster en permanent filter
2	Frituurmand
3	Bedieningselement (met verwarming)
4	Vetreservoir
5	Behuizing

I	Pagina 74
1	Coperchio con finestra di ispezione e filtro permanente
2	Cestello per friggere
3	Pannello di comando (con resistenza)
4	Serbatoio dell'olio
5	Alloggiamento

E	Página 90
1	Tapa con ventana de visualización y filtro permanente
2	Cesta de fritura
3	Panel de control (con resistencia)
4	Depósito de aceite
5	Carcasa

PL	Strany 106
1	Pokrywa z okienkiem i filtrem stałym
2	Koszyk do smażenia
3	Element sterujący (z grzałką)
4	Zbiornik na tłuszcz
5	Obudowa

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58606

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.680–2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Maße:	Ca. 36,4 x 19,3 x 18,8 cm (B/T/H)
Zuleitung:	Ca. 80 cm
Gewicht:	Ca. 2,65 kg
Gehäuse/Deckel:	Edelstahl, Kunststoffteile schwarz
Frittierkorb	Metall, entnehmbar
Volumen:	Max. 3 Liter Fettfüllmenge
Fassungsvermögen:	Ca. 600–700 g Tiefkühl- oder 800 g frische Pommes Frites in einem Durchgang
Ausstattung:	Kaltzoneneffekt, stufenlose Temperaturregelung bis 190°C, Sicherheitssystem: wiedereinschaltbarer Thermoschutzschalter, Betriebs- und Funktions-kontrollleuchte
Zubehör:	Frittierkorb, Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und die Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT: Teile dieses Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder oder schutzbedürftige Personen anwesend sind.
6. Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt werden. Positionieren Sie das Gerät so, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
7. Betreiben Sie das Gerät niemals auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen, eingeschalteten Kochplatten, Gasherden, elektrischen Heizquellen, beheizten Backöfen oder offenen Flammen.
8. Halten Sie ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken oder ähnlichen Gegenständen.
9. Das Gerät darf ausschließlich an Wechselstrom mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung angeschlossen werden.
10. Wichtiger Hinweis zum Stromanschluss:
    Wir empfehlen, das Gerät an eine separate Stromleitung mit einer Absicherung durch einen 16 A Leitungsschutzschalter anzuschließen.
11. Aufgrund der hohen Leistungsaufnahme dürfen keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder externe Schaltvorrichtungen verwendet werden.
12. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr, einen Timer, ein Fernbedienungssystem oder andere externe Schaltgeräte betrieben werden.
13. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 9
17.07.2026 07:36:25

- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

14. Eine gewerbliche Nutzung oder der Einsatz im Freien ist nicht vorgesehen.
15. Vor dem Einschalten muss die Fritteuse mit der vorgeschriebenen Menge Öl oder flüssigem Fett befüllt werden.
16. Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett. Dies kann zu Beschädigungen des Geräts und zur Auslösung des Überhitzungsschutzes führen.
17. Verwenden Sie ausschließlich zum Frittieren geeignete Öle oder Fette, die nicht zum übermäßigen Schäumen neigen.
18. Überhitzen Sie Öl oder Fett niemals. Überhitztes Fett kann sich entzünden.
19. Niemals Wasser zum Löschen eines Fett- oder Ölbrandes verwenden.
20. Geben Sie keine übergroßen Lebensmittelstücke in die Fritteuse. Beachten Sie die empfohlenen Füllmengen und Mengenangaben für das jeweilige Frittiergut.
21. Während des Frittierens tritt heißer Dampf aus. Halten Sie ausreichend Abstand, um Verbrennungen oder andere Verletzungen zu vermeiden.
22. Die Metalloberflächen und andere zugängliche Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.
23. Bewegen oder transportieren Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs oder solange Öl beziehungsweise Fett noch heiß ist. Lassen Sie Gerät und Inhalt vollständig abkühlen, bevor Sie die Fritteuse bewegen.
24. Nach Gebrauch stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe, ziehen den Netzstecker und lassen das Öl beziehungsweise Fett vollständig abkühlen.
25. Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung, das Heizelement oder das Heizelement niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
26. Das Heizelement und elektrische Komponenten dürfen nicht unter fließendem Wasser gereinigt oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
27. Berühren Sie Gerät, Stecker oder Anschlussleitung niemals mit nassen Händen.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 10 17.07.2026 07:36:25

28. Vor der Reinigung muss der Netzstecker gezogen werden. Eventuell vorhandene Steckverbindungen müssen vor der Reinigung getrennt werden. Vor der erneuten Verwendung müssen alle Anschlüsse und Geräteeingänge vollständig trocken sein.
29. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
30. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Fettbehälter, müssen vollständig trocken sein, bevor das Gerät wieder zusammengesetzt und in Betrieb genommen wird.
31. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängt und nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
32. Wickeln Sie die Anschlussleitung niemals um das Gerät, um Beschädigungen zu vermeiden.
33. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte oder vom Hersteller freigegebene Zubehör. Zubehör anderer Hersteller kann zu Schäden oder Gefährdungen führen.
34. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es in Betrieb ist oder der Netzstecker eingesteckt ist.
35. Prüfen Sie Gerät, Netzstecker und Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschleiß.
36. Beschädigte Geräte dürfen nicht verwendet werden.
37. Falls die Anschlussleitung oder andere Bauteile beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt bzw. repariert werden.
38. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren oder beschädigte Komponenten eigenständig auszutauschen. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren verursachen und führen zum Verlust von Gewährleistungs- und Garantieansprüchen.
39. Beschädigen Sie das Heizelement nicht. Es darf weder verbogen noch eingedrückt werden.
40. Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsverriegelung, die sicherstellt, dass das Heizelement nur dann arbeitet, wenn es korrekt in der Fritteuse eingesetzt ist.

41. Darüber hinaus ist die Fritteuse mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab.
42. Vor dem Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes:
    - Ziehen Sie den Netzstecker.
    - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
    - Betätigen Sie anschließend die mit „RESTART“ gekennzeichnete Rückstelltaste an der Vorderseite des Bedienelements mit einem geeigneten spitzen Gegenstand.
    - Nehmen Sie das Gerät erst nach vollständigem Abkühlen wieder in Betrieb.
43. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Gerätes an den neuen Benutzer weiter.

VORSICHT: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.
Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.
Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FRITTEUSEN

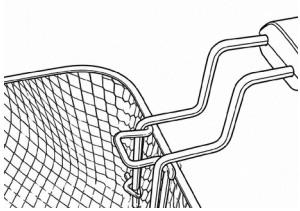
1. Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. Öl und sonstige Frittierfette können sich bei Überhitzung entzünden. Daher ist bei Langzeitbetrieb besondere Vorsicht notwendig. Sobald das Frittiergut fertig zubereitet ist und das Gerät nicht mehr gebraucht wird, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von Speisen gemäß dieser Bedienungsanleitung. Frittieren Sie nur dafür geeignete Lebensmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass das Frittiergut möglichst trocken ist.
4. Geben Sie niemals Wasser in das Frittierfett.
5. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn kein Frittierfett eingefüllt ist, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
6. Das Niveau des Frittierfetts muss sich zwischen der MIN- und MAX-Markierung befinden. Füllen Sie auf keinen Fall mehr Frittierfett ein, da heißes Fett herausspritzen kann – Verletzungsgefahr!
7. Beim Frittieren kann sich heißer Dampf bilden, halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie die Fritteuse mit besonderer Vorsicht.
8. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raumes während des Frittierens.
9. Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
10. Das Bedienelement als Ganzes darf nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen oder darin eingetaucht werden. Nur die fest mit dem Bedienelement verbundene Heizschlange, d. h. die Teile, die beim Betrieb mit Öl in Berührung kommen, können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
11. Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.
12. Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.
13. Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.
14. Verwenden Sie den Frittierkorb nie ohne Griff.

WISSENSWERTES ZUM FETT

1. **Wir empfehlen die Verwendung von hitzebeständigem, flüssigem Öl zum Frittieren.** Beachten Sie die entsprechenden Hinweise auf der Verpackung sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum. Wenn das Öl oder Fett nach dem Frittieren bräunlich wird, ist es nicht hitzebeständig. Verwenden Sie dann eine andere Sorte. Mischen Sie nie verschiedene Öle und Fette, da die Siedepunkte der Fette sehr unterschiedlich sind.
2. Mischen Sie nie neues und altes Fett.
3. Das Öl bis zur erforderlichen Höhe einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX).
4. Überhitzen Sie das Fett nicht, da sonst die Oberfläche des Frittierguts verkrustet und das Innere nicht gar wird.
5. Das Frittiergut muss im Fett schwimmen, daher nie zu viel Frittiergut auf einmal einfüllen. Bei einer zu großen Menge kühlt das Fett zu stark ab und das Frittiergut saugt sich mit Fett voll.
6. Ersetzen Sie verbrauchtes Frittierfett regelmäßig. Verbrauchtes Frittierfett beeinträchtigt den guten Geschmack des Frittierguts. Entsorgen Sie verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften.
7. Falls Sie das Frittierfett wieder verwenden, lassen Sie es zunächst etwas abkühlen und gießen Sie es dann, bevor es wieder fest wird, durch ein mit Küchen- oder Filterpapier ausgelegtes Sieb in einen anderen Behälter. Sie können das Fett dann in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Ungefiltertes Fett verdirbt rasch.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

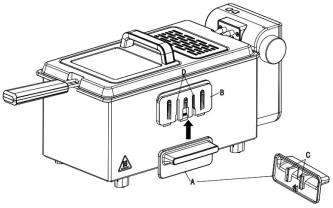
1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Transportsicherungen und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie nicht das Typenschild oder die Seriennummer.
2. **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**
   Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
3. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Kartonteile vom Deckel, vom Gehäuse und den Kartonschutz zwischen Gehäuse und Fettbehälter.
4. Reinigen Sie den Deckel, den Fettbehälter, den Frittierkorb sowie das Gehäuse mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie anschließend alle Teile sorgfältig ab. Befestigen Sie den Griff am Frittierkorb wie in der Abbildung gezeigt.



5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
6. Setzen Sie den Fettbehälter in das Gehäuse ein. Der Behälter muss vollständig eingesetzt sein und auf der Gehäusekante aufliegen.
7. Setzen Sie das Bedienelement und den Frittierkorb ein. Schieben Sie das Bedienelement in die Aussparung an der Rückseite des Gehäuses, bis es hörbar und sicher einrastet.

Gehäusegriff montieren

8. Richten Sie die Führungsschienen (C) des Griffs (A) an den Schlitzen (D) des Griffhalters (B) aus.
9. Schieben Sie den Griff nach oben in den Griffhalter, bis er vollständig einrastet und sich nicht weiter einschieben lässt.
10. Netzstecker und Zuleitung befinden sich im Kabelfach an der Bedienfeld-Rückseite. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, deren Spannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
11. HINWEIS: Das Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn das Bedienelement korrekt eingesetzt und eingerastet ist.



58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 15
17.07.2026 07:36:25

BEDIENEN

Verwenden Sie die Fritteuse nur mit eingesetztem Frittierkorb mit Griff.

VORSICHT: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!
ACHTUNG: Achten Sie auf Ölspritzer! Seien Sie vorsichtig bei Ölspritzern! Aus der Deckelöffnung oder aus dem Filter kann heißer Dampf entweichen – Verbrennungsgefahr!

1. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Öl oder Fett. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten oder Substanzen in den Frittierbehälter.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen ein, da das Gerät während des Betriebs heiß wird.
3. Verwenden Sie die Fritteuse nur mit eingesetztem Frittierkorb.

Frittieren

4. Nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Frittierbehälter.
5. Füllen Sie die gewünschte Menge Öl oder flüssiges Fett in den Frittierbehälter. Der Füllstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen. Mischen Sie nach Möglichkeit keine unterschiedlichen Öl- oder Fettsorten.
6. Setzen Sie den Frittierkorb in das Gerät ein.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die rote Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
8. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur entsprechend dem Frittiergut ein. Während des Aufheizens leuchtet die grüne Kontrollleuchte. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Während des Betriebs bleibt die rote Kontrollleuchte eingeschaltet. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich entsprechend der Temperaturregelung ein und aus.
9. Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Für optimale Frittierergebnisse sollte das Frittiergut möglichst trocken sein.
10. Senken Sie den Frittierkorb langsam in das heiße Öl bzw. Fett ab, um starkes Aufschäumen und Spritzen zu vermeiden.
11. WARNUNG – Verbrennungsgefahr: Achten Sie auf heiße Öl- oder Fettspritzer.
12. Aus der Deckelöffnung und dem Filter kann heißer Dampf austreten.

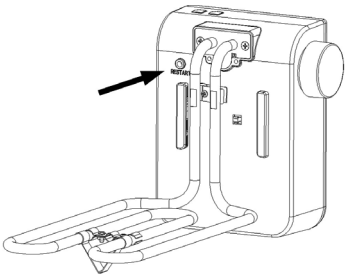
13. Tiefgefrorene Lebensmittel enthalten häufig größere Mengen Wasser und können beim Eintauchen in das heiße Fett verstärkt spritzen.
14. Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Nach dem Frittieren

15. Heben Sie den Frittierkorb nach Ablauf der Frittierzeit an und lassen Sie das Frittiergut abtropfen. Lassen Sie fertig frittierte Speisen nicht über längere Zeit in der Abtropfposition, da aufsteigender Dampf die Knusprigkeit beeinträchtigen kann.
16. Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät sicher ausgeschaltet.
17. Reinigen Sie erst danach den Frittierkorb und den Griff nach jedem Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
18. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Anschließend können Frittierkorb und Zubehör wieder im Gerät verstaut werden.
19. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem trockenen, sauberen und lichtgeschützten Ort auf. Das Öl bzw. Fett kann dabei im Gerät verbleiben.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

1. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wird das Gerät eingeschaltet, wenn kein Frittierfett eingefüllt ist oder die Heizschlange nicht ausreichend mit Fett bedeckt ist, wird dieses automatisch abgeschaltet, um eine Überhitzung zu vermeiden.
2. Sollte dies geschehen, zuerst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen. Das Gerät abkühlen lassen und den Knopf mit der Aufschrift RESTART am Bedienelement drücken.



REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
Gerät vollständig abkühlen lassen. Die Heizschlange nicht berühren, da diese auch nach dem Abschalten noch längere Zeit heiß ist.

1. Das Bedienelement entnehmen, indem Sie es vorsichtig nach oben ziehen.
2. Das Bedienelement darf nie in Wasser eingetaucht werden oder als Ganzes mit Wasser in Kontakt kommen.
3. Den Fettbehälter mit beiden Händen entnehmen. Wenn Sie das Frittierfett wieder verwenden wollen, dieses durch ein mit einem Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Bewahren Sie das Fett im Kühlschrank auf, z. B. im abgedeckten Fettbehälter. Ausgehärtetes Frittierfett kann im Fettbehälter vor der Wiederverwendung auf dem Herd kurz erwärmt werden, bis es gerade eben flüssig genug ist, um das Heizelement einzusetzen. Frittierfett sollte regelmäßig ausgetauscht werden. Verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen.
4. Zur Reinigung des Fettbehälters keine scharfen oder scheuernden Putzmittel verwenden.
5. Alle Teile mit Ausnahme des Bedienelements können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel werden oder bei einem schonenden Programm in der Spülmaschine im oberen Korb gereinigt werden. Wir empfehlen die Reinigung per Hand. Bei Verkrustungen die Teile in warmem Wasser einweichen.
6. Zum Reinigen des Dauerfilters die Lasche an der Deckelunterseite eindrücken, Filter entnehmen, reinigen und in umgekehrter Reihenfolge einsetzen. Betreiben Sie die Fritteuse nie ohne eingesetzten Filter.
7. Bedienelement mit einem trockenen Tuch abwischen. Die Heizschlange, d.h. der Teil des Bedienelements, der beim Betrieb mit Öl in Kontakt kommt, kann vorsichtig feucht gereinigt werden, z. B. mit einem weichen Tuch und einem milden Spülmittel. Achten Sie jedoch darauf, dass die anderen Teile des Bedienelementes nicht mit Wasser in Berührung kommen.
8. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
9. Setzen Sie den Fettbehälter, Frittierkorb und Deckel wieder in das Gerät.
10. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes erheblich.
11. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 18 17.07.2026 07:36:25

KALTZONENPRINZIP

Die Fritteuse arbeitet nach dem Kaltzonenprinzip. Dies bedeutet, dass der Boden der Fritteuse sich nur bis auf ca. 85 °C aufheizt, da das Heizelement frei im Frittierfett liegt. Bei herkömmlichen Fritteusen befindet sich die Heizschlange unter dem Boden, der sich dadurch auf bis zu 210 °C aufheizt. Dies hat zur Folge, dass bei herkömmlichen Fritteusen Partikel, die auf den Boden fallen, am Boden festbrennen und verbrennen, d. h. Ruß entwickeln, der sich im Frittierfett verteilt und dieses schneller unbrauchbar werden lässt. Auch steigt dadurch die Acrylamidbelastung beträchtlich.

Die Partikel, die beim Kaltzonenprinzip auf den Boden fallen, können wegen der niedrigeren Temperatur jedoch nicht verbrennen. Es entsteht erheblich weniger Acrylamid und das Fett ist daher länger haltbar. Ein weiterer Vorteil des Kaltzonenprinzips ist die schnellere Aufheizung des Frittierfetts. Da das Heizelement frei im Fett liegt, reagiert der Temperaturfühler schneller auf eine Veränderung der Fetttemperatur, z. B. beim Eintauchen des Frittierguts. Bei herkömmlichen Fritteusen wird die Heizung erst wieder eingeschaltet, wenn der Boden, in dem der Fühler eingebaut ist, auf eine niedrigere Temperatur abgekühlt ist. Beim Kaltzonenprinzip reagiert der Fühler direkt auf die Temperatur des Fetts, so dass dieses nicht so stark abkühlt. Dieses Verfahren spart Zeit und Strom und garantiert exakte Frittierergebnisse.

TABELLE DER FRITTIERZEITEN

Die in der folgenden Tabelle genannten Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sich je nach Frittiergut, Frittiermenge und Frittiervolumen ändern. Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten Sie die Temperatur um 10°C höher einstellen als in der Tabelle angegeben. Die Frittierzeit verlängert sich bei tiefgefrorenen Lebensmitteln. Bitte beachten Sie auch die Herstellerhinweise auf der Verpackung der Tiefkühlkost.

Aus gesundheitlichen Gründen empfehlen wir, tiefgefrorene Lebensmittel zuerst anzutauen und dann bei max. 175 °C zu frittieren. Um die Entstehung von Acrylamid zu reduzieren, sollten Sie das Öl zum Frittieren grundsätzlich nicht über 175 °C erhitzen.

Fleisch, Geflügel

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Bratwurst	175 °C	3
Frikadellen/Klopse	175 °C	3-4
Kotelettes, paniert	170 °C	5-6
Schnitzel, unpaniert	175 °C	2-3
Schnitzel, paniert	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Leber, bemehlt	170 °C	2-3
Geflügelleber, paniert	170 °C	3
Hähnchenkeulen	170 °C	15
Hähnchenschnitzel, pan.	170 °C	2-3
Wachteln	175 °C	4
Backhähnchen, paniert in 4 Teilen	170 °C	17
Fleisch- oder Leberkäse, dicke Scheiben	175 °C	2-3
Fleisch, ca. 6 cm Stück, von beiden Seiten stern-förmig eingeschnitten	175 °C	2-3

Fisch

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Krabben	175 °C	1-2
Riesengarnelen	175 °C	5
Fischfilet, bemehlt	175 °C	4
Fischfilet, paniert	170 °C	6
Fischfilet in Backteig	170 °C	7
Fischstäbchen	160 °C	5-8
Scholle, bemehlt	175 °C	8-10
Karpfen, klein, bemehlt, in 4 Stücke geteilt	175 °C	8-10
Forelle, bemehlt	170 °C	5
Forelle, paniert	170 °C	6
Heringsfilet	170 °C	3
Tintenfischringe, bemehlt	175 °C	3

Gemüse

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Möhren in dünnen Stiften	170 °C	4-6
Lauch in Ringen	170 °C	2-3
Zwiebelringe, bemehlt	170 °C	3
Bohnen 10 Min. vorgegart	170 °C	2
Champignons, paniert	170 °C	3
Blumenkohlröschen, paniert	160 °C	4

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Kohlrabi in dünnen Stiften	170 °C	2-3
Zucchini, paniert, 1 cm dicke Scheiben	170 °C	3
Brokkoliröschen 5 Min. vorgegart	170 °C	2
Pommes frites, tiefgekühlt, max. 800 g	175 °C	4
Pommes frites, frisch, max. 1 kg: blanchieren, dann herausnehmen und warten, bis Öl wieder heiß ist, dann frittieren	175 °C	4

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Kroketten aus Kartoffelteig	175 °C	2-3
Kroketten, tiefgekühlt	175 °C	6-8
Kräuter in Ausbackteig	175 °C	1-2

Gebäck/Snacks

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Berliner, je Seite	175 °C	3
Quarkkeulchen, je Seite	175 °C	1,5
Spritzgebäck, je Seite	175 °C	2
Camembert, paniert	170 °C	2

REZEPTE

Die folgenden Rezepte sind jeweils für 4 Personen berechnet.

Kartoffelbällchen

700 g gekochte Kartoffeln, 70 g Mehl, 1 Ei, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 EL Schnittlauch, 100 g grob geriebener Emmentaler Käse, 1 EL Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl. Ei, Petersilie, Schnittlauch, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pfeffer und Salz zu einem Teig verkneten und Bällchen formen. Das Öl auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin 4-5 Min. frittieren, bis sie knusprig sind.

Krabbenfleisch-Bällchen

500 g Krabbenfleisch, 6 Wasserkastanien (Dose, oder Maronen), 100 g Bacon (Frühstücksspeck), Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 TL Stärkemehl, 1 Eiweiß, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Toastbrot, 150 g Semmelbrösel

Krabbenfleisch, Kastanien, Speck, Knoblauch und Toastbrot mit dem Messer oder mit dem ESGE-Zauberstab® fein hacken. Pfeffer, Salz, 1 TL Öl und Eiweiß untermengen, 30 Min. an einem kühlen Ort quellen lassen. Dann kleine Bällchen formen, in Semmelbröseln wenden. Das Öl auf 160 °C erhitzen. Die Bällchen portionsweise unter Wenden frittieren.

Specklauch

2 Stangen Lauch, 100 g Frühstücksspeck in Scheiben

Den Lauch in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit je einer Speckscheibe umwickeln, mit Zahnstochern feststecken und im heißen Frittierfett schwimmend ausbacken.

Karottenkrustl

400 g geraspelte Karotten, 3 Eier, 3-4 EL Mehl, ½ Bund Kerbel, gehackt, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker

Die Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und kräftig abschmecken. Mit einem Löffel Nocken abstechen und im heißen Fett schwimmend ausbacken.

Mailänder Schnitzel

4 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2 Eier, 6 EL Parmesan, 2 EL Mehl, etwas Milch, Muskat

Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus Ei, Mehl, Käse, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat einen Ausbackteig herstellen. Das Öl/Frittierfett auf 170 °C erhitzen. Die Schnitzel im Ausbackteig wenden und ca. 6 Min. im Fett schwimmend backen.

Zitronenzander

4 Zanderfilets à 200 g, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 100 g Mehl, 1 verquirltes Ei, 100 g Semmelbrösel, 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 2 EL gehackte Zitronenmelisse, 2 Zitronen

Die Zanderfilets unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets salzen, pfeffern, in Mehl und Ei wenden. Die Semmelbrösel mit der Zitronenschale und der Zitronenmelisse mischen und die Zanderfilets damit panieren.

Die Zanderfilets ca. 10 Min. im Fett schwimmend ausbacken, herausnehmen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Fritto Misto

4 Hummerkrabbenschwänze, geschält, 200 g Tintenfischringe, gekocht, 400 g Jakobsmuschelfleisch, 8 küchenfertige Sardinen, Saft von 2 Zitronen, einige Tropfen Worcestersauce, 1 kleines Schweinefilet, 2 EL Obstessig, 2 EL Sojasauce, 2 EL Honig, 1 TL Thymian, 4 mittelgroße Möhren, 1 rote Paprikaschote, gewürfelt, 1 Zucchini in Scheiben

Ausbackteig:

300 g Mehl, 2 Eier, 3/8 l Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 2 EL gehackte Petersilie

Die Krabbenschwänze, die Tintenfischringe, die Jakobsmuscheln und die Sardinen in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln und mindestens 2 Stunden marinieren. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden. Den Obstessig mit der Sojasauce, dem Honig und dem Thymian verrühren, über die Filets geben und ebenfalls 2 Stunden marinieren. Die Möhren schälen und mit dem übrigen Gemüse bereitstellen. Aus Mehl, Eiern und der Brühe einen glatten Teig herstellen, mit Salz und Petersilie würzen. Alle Zutaten sorgfältig durch den Teig ziehen und in schwimmendem Fett goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kräuter im Weinteig

3 kleine Eier, 1/8 l Weißwein, 125 g Mehl, 1 EL Rum, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, , 1 Bund glatte oder krause Petersilie, 1 Bund Salbeiblätter

Eier mit Wein in einer Schüssel sehr schaumig schlagen, z.B. mit dem ESGE Zauberstab®. Mehl, Salz und Zucker unterrühren. Teig 30 Min. ausquellen lassen, dann den Rum unterrühren.

Das Öl auf 170 °C erhitzen. Gewaschene, abgetrocknete Kräuter durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend 2-3 Min. backen. Auf

Küchenpapier abtropfen lassen. Tipp: Dieser Ausbackteig eignet sich auch hervorragend für gebackene Zucchiniblüten (den Stempel in den Blüten vor dem Backen herausbrechen) oder für Gemüse, z. B. Zucchinischeiben, Champignons, Staudensellerie, kleine Möhren usw. Harte Gemüsesorten wie Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli vorher blanchieren.

Obst im Teigmantel

400 g frisches Obst (z. B. Ananas, halbierte Aprikosen, Bananen, Birnen oder Äpfel)
150 g Weizenmehl, 50 g Kokosraspeln, 1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 150 ml Milch, 1 Ei
Aus Mehl, Kokosraspeln, Salz, Zucker, Milch und Ei einen glatten Teig zubereiten und diesen ca. 30 Min ruhen lassen. Obst schälen, in mundgerechte Stücke teilen. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Obst in den Teig tauchen und portionsweise goldbraun frittieren. Mit Puderzucker bestreuen und pur oder mit Vanillesauce/-eis servieren.

Faschingskrapfen

500 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe, 100 g Zucker, 125 ml Milch, 100 g weiche Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Rum, 200 g Hagebuttenkonfitüre
Aus Mehl, Hefe, Zucker, lauwarmer Milch, Butter, Eiern, Salz, Vanillinzucker und Rum einen Teig z. B. im UNOLD® Backmeister kneten und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
Den Teig auf einem bemehlten Brett fingerdick ausrollen, mit einem Glas auf der Hälfte des Teiges Kreise eindrücken. Auf jeden Kreis 1 TL Konfitüre setzen, die zweite Teigplatte darüber legen, um die Marmeladenhäufchen den Teig fest andrücken, die Kreise ganz ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen, mit einem Tuch abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Die Krapfen portionsweise im heißen Fett ca. 3 Min. von jeder Seite backen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Spritzkuchen

1/4 l Milch, 100 g Butter, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 4 Eier
Die Milch mit Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz auf dem Herd in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl hinzufügen und die Masse unter ständigem Rühren „abbrennen“. Der Teig ist richtig, wenn er sich vom Topfboden löst. Den Teig etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Gleichmäßige Kreise auf Backpapier spritzen.
Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Spritzkuchen mit dem Schaumlöffel ins heiße Fett gleiten lassen und 2 Min. von jeder Seite frittieren.

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

FEHLER BEHEBEN

Wenn Sie Probleme bei der Handhabung Ihrer Fritteuse haben, prüfen Sie bitte zunächst, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist bzw. ob das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet wurde.

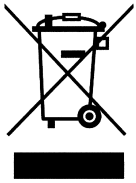
Prüfen Sie bitte anhand der folgenden Tabelle, welche Ursache das Problem haben könnte.

Problem	Ursache	Behebung
Starke Geruchsentwicklung	Öl oder Fett sind verbraucht	Öl oder Frittierfett erneuern
	Filter verschmutzt	Filter reinigen.
	Frittieröl oder –fett nicht hitzebeständig	Keine Fett- oder Ölmischungen verwenden, nur hochwertiges, hitzebeständiges Frittierfett oder Öl verwenden
Dampf entweicht unter dem Deckel Anmerkung: etwas Dampf muss aus Sicherheitsgründen entweichen können, damit kein Überdruck entsteht	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Deckel richtig auflegen.
	Der Filter ist verschmutzt und lässt keinen Dampf mehr durch.	Filter reinigen.
Fett läuft über	Beim Einfüllen wurde die Marke „MAX“ überschritten.	Überprüfen Sie die Fettmenge!
	Das Frittiergut war nicht trocken.	Das Frittiergut vor dem Frittieren mit Küchenkrepp sorgfältig trocken tupfen.
	Frittierkorb zu schnell eingetaucht	Frittierkorb vorsichtig eintauchen
	Die Höchstmenge an Frittiergut wurde überschritten.	Verringern Sie die Frittiergutmenge.
Das Frittiergut wird nicht knusprig.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Thermostat auf die richtige Temperatur.
	Der Frittierkorb ist überladen	Reduzieren Sie die Füllmenge.
	Das Fett ist trotz richtiger Einstellung nicht heiß genug.	Thermostat defekt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das Frittierfett ist verbraucht und enthält zuviel Wasser.	Fett wechseln.
Das Fett wird nicht heiß.	Nicht genügend Fett im Behälter	Beachten Sie Abschnitt Bedienung, Pkt. 1–3, zum Einfüllen des Frittierfetts.
	Frittierbehälter sind nicht richtig eingesetzt.	Teile sorgfältig erneut einsetzen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).
Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Fritteuse 58606 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt Frittierkorb als auch die dafür eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, und der Richtlinie EC 1935/2004, in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Hockenheim, 14.5.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58606

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1,680–2,000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Housing/lid:	Metal, silver, mat/Plastic parts black textured
Basket:	Metal
Handle:	Plastic, insulated
Volume:	3,0 liter
Capacity:	Approx. 600–700 g frozen or 800 g fresh chips in one go
Dimensions:	Approx. 36.4 x 19.3 x 18.8 cm L/W/H
Weight:	Approx. 2,65 kg
Power cord:	Approx. 80 cm, firmly connected
Features:	„Cool zone“, infinitely variable temperature control up to 190 °C, safety system: resettable thermal protection switch, operating and function indicator lights

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance.

3. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
4. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION: Parts of this appliance may become very hot during operation and may cause burns. Special care is required when children or vulnerable persons are present.
6. The appliance must be placed on a stable, level, dry and heat-resistant surface. Position the appliance so that hot liquids cannot be accidentally spilled.
7. Never operate the appliance on or near hot surfaces, switched-on hotplates, gas stoves, electric heating sources, heated ovens or open flames.
8. Keep a sufficient distance from flammable materials such as curtains, tablecloths or similar items.
9. The appliance may only be connected to an AC power supply with the voltage specified on the rating plate.
10. Important Information Regarding Electrical Connection
11. We recommend connecting the appliance to a dedicated circuit protected by a 16 A circuit breaker.
12. Due to the high power consumption of the appliance, extension cords, multiple socket outlets and external switching devices must not be used.
13. The appliance must not be operated by means of an external timer, remote-control system or any other external switching device.
14. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
15. The appliance is not intended for commercial use or outdoor operation.
16. Before switching on the deep fryer, it must be filled with the required amount of oil or liquid fat.

17. Never operate the deep fryer without oil or fat. Doing so may damage the appliance and activate the overheat protection system.
18. Only use oils or fats that are suitable for deep frying and are not prone to excessive foaming.
19. Never overheat oil or fat. Overheated oil or fat may catch fire.
20. Never use water to extinguish an oil or grease fire.
21. Do not place oversized food items into the deep fryer. Observe the recommended filling quantities and food load capacities.
22. Hot steam is released during frying. Keep a safe distance to avoid burns or other injuries.
23. The metal surfaces and other accessible parts of the appliance may become very hot during operation. Only touch the designated handles and control elements.
24. Never move or transport the deep fryer during operation or while the oil or fat is still hot. Allow the appliance and its contents to cool completely before moving it.
25. After use, set the temperature control to the lowest setting, unplug the appliance and allow the oil or fat to cool completely.
26. Never immerse the appliance, power cord, heating element or electrical control unit in water or any other liquid.
27. The heating element and electrical components must not be cleaned under running water or in a dishwasher.
28. Never touch the appliance, plug or power cord with wet hands.
29. Before cleaning, disconnect the appliance from the mains supply. Any detachable connectors must be removed before cleaning. Ensure that all connectors and appliance inlets are completely dry before using the appliance again.
30. Clean the appliance after each use.
31. All parts, especially the removable oil container, must be completely dry before reassembling and operating the appliance.
32. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the work surface and does not come into contact with hot parts of the appliance.
33. Never wrap the power cord around the appliance, as this may damage the cord.

34. Only use accessories supplied with the appliance or approved by the manufacturer. Accessories from other manufacturers may cause damage or create hazards.
35. Never leave the appliance unattended while it is in operation or connected to the mains supply.
36. Regularly inspect the appliance, plug and power cord for signs of damage or wear.
37. Do not use the appliance if it is damaged.
38. If the power cord or any other component is damaged, it must be replaced or repaired by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified technician.
39. Never attempt to repair the appliance yourself or replace damaged components on your own. Improper repairs may result in serious hazards and will void any warranty claims.
40. Do not damage the heating element. It must not be bent or dented.
41. The appliance is equipped with a safety interlock that ensures the heating element operates only when correctly installed in the deep fryer.
42. In addition, the deep fryer is fitted with an overheat protection system. In the event of overheating, the appliance will switch off automatically.

Resetting the Overheat Protection

- Unplug the appliance from the mains supply.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Press the reset button marked “RESTART” located on the front side of the control panel.
- Do not operate the appliance again until it has cooled down completely.

43. Please retain these safety instructions and pass them on to any subsequent owner of the appliance.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!
Water in particular frozen water causes splashes of hot oil, when coming into contact.
Lower wet or frozen food very slowly and carefully into the oil to avoid splashes of hot oil or foaming of hot oil.
If the oil foams strongly, take the food out of the oil wait for a few seconds and then put it again into the hot frying oil.
Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

SPECIAL SAFEGUARDS FOR THE USE OF DEEP FRYERS

1. The deep fryer becomes very hot during use. Oil or frying fat may catch fire when overheated. Therefore special care is required for any long-time use. Switch the appliance off by means of the ON/OFF switch and unplug the appliance when you have finished frying and the deep fryer is no longer used.
2. Only use the appliance for frying of foodstuff according to these instructions. Only fry adequate foodstuff.
3. Make sure that the foodstuff is dry to avoid hot oil splashes.
4. Never add any water to the frying oil.
5. Never switch the appliance on if there is no oil in the oil recipient.
6. Make sure, that the oil level is between MIN and MAX. Do not fill in more oil, as it may splash out. Risk of injuries!
7. Hot steam may occur during frying. Always keep sufficient distance from your face and hands and open the appliance only with care.
8. Provide good ventilation during use.
9. Do not cover the appliance during use to avoid overheating.
10. The control and heating elements must not come into contact with water or any other liquid or be immersed. Only the heating resistance, which comes into contact with the frying oil, can be wiped with a damp cloth.
11. Water or frozen water will cause dangerous splashes if getting into contact with hot oil. Lower wet or frozen foodstuff very slowly into the oil to avoid splashes and foaming of the oil.

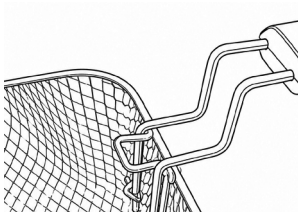
12. In case of strong foam formation lift the foodstuff and wait for moment before you put it into the oil again.
13. Never use the deep-fry basket without the handle.

GENERAL FRYING RULES

1. **We recommend the use of heat-resistant, liquid oil for deep-fat frying.** Comply with the instructions on the packaging, and pay attention to the best-before date. If the oil or grease turns brown after deep-fat frying, it is not heat-resistant. In this case use a different type. Never mix different oils and greases, because the boiling point of the greases varies significantly.
2. Never mix new and old grease.
3. When using oil, pour it in up to the required height (between the MIN and MAX marks).
4. Do not overheat the grease, otherwise the surface of the deep-fried food will become crusted and the inside will not be cooked.
5. The food to be deep-fried must be immersed in the grease, consequently do not add too much food at the same time. If the quantity of food is excessive, the grease cools excessively and the food to be deep-fried becomes saturated with oil.
6. Replace deep-fat frying grease on a regular basis. Deep-fat frying grease that is past its prime impairs the good flavour of the deep-fried food. Dispose of oil or grease that is past its prime in an environmentally-responsible manner in accordance with the local disposal regulations.
7. If you reuse the deep-fat frying grease, first let it cool down slightly and then before it solidifies, pour it into another container through a sieve lined with a paper towel or filter paper. Then you can store the grease in a closed container in the refrigerator. Unfiltered grease spoils quickly.

BEFORE FIRST USE

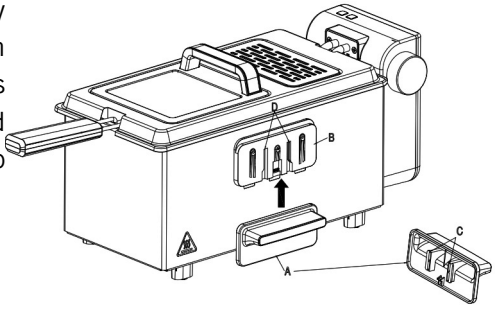
1. Remove all packaging materials, transport protection devices and labels from the appliance. Do not remove the rating plate or the serial number.
2. WARNING – Risk of suffocation!
3. Keep packaging materials out of the reach of children. Dispose of all packaging materials in accordance with local regulations.
4. Remove all protective films and cardboard parts from the lid, the housing and the cardboard insert between the housing and the grease container.
5. Clean the lid, oil container, frying basket and housing with warm water and a mild detergent. Afterwards, dry all parts thoroughly. Attach the handle to the deep-fry basket



6. Place the appliance on a dry, level, stable and heat-resistant surface.
7. Insert the oil container into the housing. The container must be fully inserted and rest securely on the edge of the housing.
8. Insert the control unit and the frying basket. Slide the control unit into the recess at the rear of the housing until it clicks securely into place.

Installing the Housing Handle

9. Align the guide rails (C) of the handle (A) with the slots (D) of the handle holder (B).
10. Slide the handle upward into the handle holder until it is fully engaged and can no longer be pushed any further.
11. mains plug and power cable are located in the cable compartment at the back of the control panel. Insert the mains plug into a socket outlet with a voltage corresponding to the information specified on the rating plate.
12. NOTE:
    The appliance can only be switched on when the control unit is correctly inserted and securely locked into position.



58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 33
17.07.2026 07:36:26

OPERATION

Use the deep fryer only with the frying basket in place.

CAUTION: The appliance becomes very hot during operation!
CAUTION: Pay attention to oil splashes! Take care of oil splashes! Hot steam can escape from the lid opening or from the filter – danger of burning!

1. Never operate the appliance without oil or fat. Do not fill the frying container with any other liquids or substances.
2. Place the deep fryer on a dry, stable and heat-resistant surface. Ensure sufficient clearance from walls, furniture and other objects, as the appliance becomes hot during operation.
3. Only use the deep fryer with the frying basket inserted.

Frying

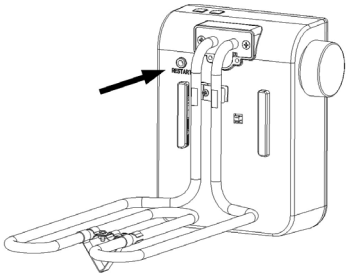
4. Remove the lid and take all accessories out of the frying container.
5. Fill the frying container with the desired amount of oil or liquid fat. The oil level must be between the MIN and MAX markings. If possible, do not mix different types of oil or fat.
6. Insert the frying basket into the appliance.
7. Plug the appliance into a suitable power outlet. The red indicator light shows that the appliance is connected to the power supply.
8. Set the desired temperature using the temperature control according to the food being fried. During the heating process, the green indicator light remains illuminated. Once the selected temperature has been reached, the green indicator light switches off. During operation, the red indicator light remains on. The green indicator light switches on and off according to the temperature control cycle.
9. Place the food into the frying basket. For optimum frying results, the food should be as dry as possible.
10. Slowly lower the frying basket into the hot oil or fat to prevent excessive foaming and splashing.
11. WARNING – Risk of Burns. Beware of hot oil or fat splashes.
12. Hot steam may escape from the lid opening and the filter.
13. Frozen foods often contain large amounts of water and may cause increased splashing when immersed in hot oil or fat.
14. The appliance becomes very hot during operation. Do not touch hot surfaces.

After Frying

15. When the frying time has elapsed, raise the frying basket and allow the food to drain.
16. Do not leave fried food in the draining position for extended periods, as rising steam may reduce its crispness.
17. Unplug the appliance from the power outlet after use.
18. Clean the frying basket and the handle after each use and dry all parts thoroughly.
19. Allow the appliance to cool down completely. The frying basket and accessories can then be stored inside the appliance.
20. Store the deep fryer with the lid closed in a dry, clean and light-protected place. The oil or fat may remain in the appliance during storage.

OVERHEAT PROTECTION/SAFETY SHUT OFF

1. The appliance is equipped with an overheat protection. If the appliance is switched on inadvertently or without oil in the oil pan and the heating element is not sufficiently covered with fat, the appliance is switched off automatically to avoid overheating.
2. In this case first switch off and unplug the appliance. Let the deep fryer cool off. Remove the heating element and push the small RESTART button.



CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug before cleaning.
Let the appliance cool off completely. Do not touch the heating element, as this is still hot for a long time after use.

1. Take off the control element by pulling it carefully upwards.
2. The heating and control element must not be plunged into water or any other liquid or come into contact with water.
3. Take out the oil pan with both hands. If you want to use the oil again pass it through a very fine sieve. You may store the fat in the enamelled oil pan with closed lid in the refrigerator. For reuse, solid oil can be heated on the stove until it's just liquid before placing the heating element.
4. Replace used frying oil regularly. Dispose the used oil according to your local regulations.
5. Do not use any sharp or abrasive cleaning agents for cleaning of the enamelled oil pan, as this may scratch the surface.
6. All parts, with the exception of the control unit, can be washed in warm water with a mild washing-up liquid or placed in the top rack of the dishwasher on a gentle cycle. We recommend washing by hand. If there is any caked-on dirt, soak the parts in warm water.
7. To clean the metal filter, press in the tab on the underside of the lid, remove the filter, clean it, and reinsert it in the reverse order. Never operate the deep fryer without the filter in place.
8. Wipe the control element with a dry cloth.
9. Dry all parts carefully.
10. Clean the appliance regularly for a longer lifetime of the deep fryer.
11. Reassemble the appliance as described in the chapter „First use".

COOL ZONE PRINCIPLE

The deep fryer works according to the cool zone principle. This means, that the bottom is only heated up to approx. 85 °C, as the heating element lies in the oil. Traditional deep fryers dispose of a heating below the bottom, which heats the bottom up to approx. 210 °C. Consequently all particles falling down are burnt in traditional deep fryers, soot is developed and the oil is polluted and has thus to be replaced earlier, the creation of acrylamide may be the result. Due to the low bottom temperatures in a cool zone deep fryer the particles falling down to the bottom cannot be burnt. The oil can thus be used for a longer time. Another advantage is, that the oil need less time to be heated. As the heating elements lies in the oil, the temperature sensor can react earlier to a change of the oil temperature e.g. after dipping in the foodstuff. Traditional deep fryers start to heat, when the bottom has cooled down to a certain temperature due to the cooling down of the fat. A cool zone deep fryer starts to heat already, when the fat itself has cooled down. This method saves time and energy and reduces efficiently the amount of acrylamide during frying.

FRYING SCHEDULE

The following times are only approximate values, which may differ subject to the type, the quantity and the volume of the foodstuff to be fried. In case of frozen food, set the temperature by 10 °C higher than in the schedule. Follow also the instructions of the manufacturer of the frozen food. For health reasons we recommend to let frozen foodstuff unfreeze partially and then to fry it with max. 175 °C. In order to reduce the production of acrylamide, the oil should not be heated over 175 °C.

Meat, poultry

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Fried sausage	175°C	3
Meatballs	175°C	3-4
Cutlet with bone, breaded	170°C	5-6
Cutlet, unbreaded	175°C	2-3
Cutlet, breaded	170°C	5
Cordon bleu	160°C	8-10
Liver, floured	170°C	2-3
Chicken liver, breaded	170°C	3
Chicken legs	170°C	15
Chicken cutlet, breaded	170°C	2-3
Quails	175°C	4
Baked chicken in 4 parts	170°C	17
Sausage, thick slices	175°C	2-3

Fish

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Crabs	175 °C	1-2
King prawns	175 °C	5
Fish fillet, floured	175 °C	4
Fish fillet, breaded	170 °C	6
Fish fillet in batter	170 °C	7
Fish sticks	160 °C	5-8
Plaice, floured	175 °C	8-10
Carp, small, floured, in 4 pieces	175 °C	8-10
Trout, floured	170 °C	5
Trout, breaded	170 °C	6
Herring fillet	170 °C	3
Squid rings, floured	175 °C	3

Vegetables

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Carrots, in small pieces	170 °C	4-6
Leek, rings	170 °C	2-3
Onion rings, floured	170 °C	3
Beans, 10 min. cooked	170 °C	2
Mushrooms, breaded	170 °C	3
Cauliflower pieces, breaded	160 °C	4
Kohlrabi, small pieces	170 °C	2-3
Zucchini, breaded, 1 cm thick slices	170 °C	3
Broccoli pieces 5 min. precooked	170 °C	2
French fries, frozen, max. 800 g	175 °C	4
French fries, fresh max. 1 kg: Dip in shortly, then take off and wait, until the oil is reheated, then fry until ready	175 °C	4
Croquettes from potato dough	175 °C	2-3
Croquettes, frozen	175 °C	6-8
Herbs in batter	175 °C	1-2

Pastry / Snacks

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Doughnuts, per side	175 °C	3
Cream cheese dough-nuts, per side	175 °C	1,5
Camembert, breaded	175 °C	2

RECIPES

All recipes are provided for 4 persons

Potato balls

700 g cooked potatoes, 70 g flour, 1 small egg, 2 tblsp chopped parsley, 1 tblsp chives, 100 g grated cheese, 1 tblsp of pumpkin or sunflower seed, salt and pepper

Press the potatoes through a potato squeezer. Knead with flour, egg, parsley, chives, cheese, pumpkin or sunflower seeds, pepper and salt and form small balls. Heat the oil to 170 °C and fry the balls for about 4-5 min. until they are crispy.

Crabmeat balls

500 g crabmeat, 6 water chestnuts (tin, or sweet chestnuts), 100 g bacon, pepper, 1 pinch of sugar, 2 tsp starch, 1 eggwhite, 1 clove of garlic, 1 slice of toast bread, 150 g bread crumbs

Chop crabmeat, chestnuts, bacon, garlic, and bread with a knife or with a handblender. Add pepper, salt, 1 tsp of oil and eggwhite, leave for about 30 min. in the refrigerator. Then form small balls, turn them in bread crumbs. Heat the oil to 160 °C. Fry the balls by turning them from time to time.

Carrot crispies

400 g chopped carrots, 3 small eggs, 3–4 tblsp flour, 1 bunch of chervil, chopped, salt, pepper, 1 pinch of nutmeg, 1 pinch of sugar

Prepare a solid dough of the ingredients and season it. Take off small balls by means of a spoon, and bake them in hot oil.

Bacon leek

2 stalks of leek, 100 g bacon in slices

Cut the leek in 5 cm pieces.

Roll one slice of bacon around each piece of leek, fix it with a toothpick, and bake it in hot oil.

Cutlet „Milano“

4 pork cutlets, salt, pepper, paprika powder, 6 tblsp Parmesan cheese 2 eggs, 2 tblsp flour, some milk, nutmeg

Season the cutlets with salt, pepper and paprika. Prepare a batter from egg, flour, cheese, milk, salt, pepper, and nutmeg. Heat the oil to 170 °C. Turn the cutlets in the batter and bake for about 6 min. in the oil.

Filled doughnuts

500 g flour, 7 g dry yeast, 100 g sugar, 125 ml milk, 100 g soft butter, 2 eggs, 1 pinch of salt, 2 bags vanilla sugar, 1 tblsp rum, 200 g rosebud jam

Prepare a dough from flour, yeast, sugar, warm milk, butter, eggs, salt, vanilla sugar and let the dough rise. Roll the dough 1 cm thick, and mark circles with a glass. Put 1 tsp of jam on each circle, cover it with the second dough plate and cut out the circles. Put the balls on a wood surface, cover it with a towel and let it rise for another 30 min. Heat oil to 170 °C. Fry the doughnuts 3 min. from each side, take it out of the oil and sprinkle it with powder sugar.

Fruits in batter

400 g fresh fruits (e. g. pineapple, apricots, bananas, pears or apples), 150 g wheat flour, 50 g coconut flakes, 1 pinch of salt, 2 tblsp sugar, 150 ml milk, 1 egg

Prepare a smooth batter of flour, coconut flakes, salt, sugar, milk and egg. Leave the dough for about 30 min. Peel the fruits and cut it into pieces. Heat the oil to 170 °C. Immerse the fruit pieces into the batter and fry them until they become golden. Sprinkle with icing sugar and serve pure or with vanilla sauce or ice cream.

Doughnuts

¼ l milk, 100 g butter, 2 tblsp sugar, 2 bags of vanilla sugar, 1 pinch of salt, 150 g flour, 4 eggs

Cook milk with grease, sugar, vanilla sugar and salt on the stove. Add the flour and stir until the dough loosens from the bottom. Let the dough

cool down. Then add one egg after the other. Fill the dough into a piping bag, and spray circles on a baking paper. Heat oil to 170 °C. Let the doughnuts slide into the grease and bake it 2 min. from each side.

Cream cheese doughnuts

100 g soft butter, 150 g sugar, 2 bags vanilla sugar, 4 eggs, 1 pinch of cinnamon, 500 g cream cheese, 250 g flour

Prepare a dough from butter, sugar, vanilla sugar, eggs, cream cheese and flour. Heat the oil to 170 °C. Make small balls by means of a spoon and give them into the hot oil. Attention: Do not fry too many balls at the same time, as the grease will become foamy. Bake the balls about 1.5 min. on each side and take them out of grease. Turn in sugar mixed with cinnamon.

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

REMEDY OF PROBLEMS

If you should have problems with your deep fryer, check first, if the appliances is correctly connected to the receptacle or if the overheat protection has switched off the appliance.
Then check if one of the following cases applies.

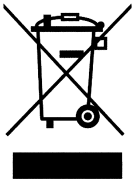
Problem	Cause	Remedy
Strong odour	Oil or fat are used	Replace oil or fat.
	Filter is polluted.	Clean filter.
	Frying oil or fat is not heat-resisting.	Do not use any fat- or oil mixtures, only use high-quality, heat-resistant oil.
Vapour is escaping under the lid. Remark: a certain amount of vapour has to escape for safety reasons to avoid overpressure	The lid is not closed correctly. The filter is polluted.	Close lid correctly. Clean the filter.
Oil/fat is overflowing.	The „MAX“ level has been exceeded.	Check the oil quantity!
	Foodstuff was not dry enough.	Dry foodstuff before frying with a towel.
	Frying basket has been dipped in too rapidly.	Lower frying basket slowly and carefully.
	Food quantity has been exceeded.	Reduce the quantity of food to be fried.

Problem	Cause	Remedy
Foodstuff does not become crispy.	Temperature too low.	Adjust the temp. setting.
	Frying basket overloaded	Reduce the quantity of the foodstuff to be fried.
	Oil/fat not hot enough.	Temperature control defective, contact our service.
	Oil/fat is used and contains too much water	Replace oil/fat.
Fat is not heated enough.	Not enough fat in the oil pan.	Read chapter „Operation“, pt. 1-3, filling with fat/oil, and “overheat protection”.
	Oil pan and heating and control panel are not correctly inserted.	Insert the respective parts carefully according to these instructions.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58606

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1680-2000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Boîtier/ couvercle :	Acier inoxydable, poli Parts en plastique, noir
Panier :	Métal
Poignée :	Plastique, isolé
Volume :	3,0 litres
Quantité :	Environ 600 à 700 g de frites surgelées ou 800 g de frites fraîches en une seule fois
Dimensions :	Env. 36,4 x 19,3 x 18,8 cm L/P/H
Poids :	Env. 2,65 kg
Câble :	Env. 80 cm, fixe
Caractéristiques :	« Zone froide », réglage de température haute précision jusqu'à 190 °C, système de sécurité : disjoncteur thermique réarmable, voyants de fonctionnement et de contrôle

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les conserver pour toute référence ultérieure.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

4. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
5. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. ATTENTION : Certaines parties de cet appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement et provoquer des brûlures. Une vigilance particulière est requise en présence d'enfants ou de personnes vulnérables.
7. L'appareil doit être placé sur une surface stable, plane, sèche et résistante à la chaleur. Positionnez l'appareil de manière à éviter tout renversement accidentel de liquides chauds.
8. N'utilisez jamais l'appareil sur ou à proximité immédiate de surfaces chaudes, de plaques de cuisson allumées, de cuisinières à gaz, de sources de chaleur électriques, de fours chauds ou de flammes nues.
9. Maintenez une distance suffisante avec les matériaux inflammables tels que les rideaux, les nappes ou objets similaires.
10. L'appareil doit être raccordé uniquement à une alimentation en courant alternatif dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
11. Informations importantes concernant le raccordement électrique
12. Nous recommandons de brancher l'appareil sur un circuit dédié protégé par un disjoncteur de 16 A.
13. En raison de la puissance élevée de l'appareil, l'utilisation de rallonges, de multiprises ou de dispositifs de commutation externes est interdite.
14. L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe, d'une télécommande ou de tout autre dispositif de commande externe.
15. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique ou à des applications similaires, notamment :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,

- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.

16. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation en extérieur.
17. Avant la mise en marche, la friteuse doit être remplie de la quantité prescrite d'huile ou de graisse liquide.
18. N'utilisez jamais la friteuse sans huile ni graisse. Cela pourrait endommager l'appareil et déclencher la protection contre la surchauffe.
19. Utilisez uniquement des huiles ou graisses adaptées à la friture et ne présentant pas de tendance excessive à mousser.
20. Ne surchauffez jamais l'huile ou la graisse. Une huile ou une graisse surchauffée peut s'enflammer.
21. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse.
22. N'introduisez pas d'aliments de taille excessive dans la friteuse. Respectez les quantités de remplissage et les charges recommandées pour chaque type d'aliment.
23. De la vapeur chaude est dégagée pendant la friture. Maintenez une distance suffisante afin d'éviter les brûlures ou toute autre blessure.
24. Les surfaces métalliques et les autres parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez que les poignées et commandes prévues à cet effet.
25. Ne déplacez ni ne transportez jamais la friteuse pendant son fonctionnement ou tant que l'huile ou la graisse est encore chaude. Laissez l'appareil et son contenu refroidir complètement avant tout déplacement.
26. Après utilisation, réglez le thermostat sur la position minimale, débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement l'huile ou la graisse.
27. N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation, l'élément chauffant ou l'unité de commande électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
28. L'élément chauffant et les composants électriques ne doivent pas être nettoyés sous l'eau courante ni au lave-vaisselle.
29. Ne touchez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 45
17.07.2026 07:36:27

30. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Tout connecteur amovible doit être retiré avant le nettoyage. Assurez-vous que tous les connecteurs et toutes les entrées de l'appareil sont parfaitement secs avant toute nouvelle utilisation.
31. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
32. Toutes les pièces, en particulier le réservoir d'huile amovible, doivent être complètement sèches avant le remontage et la remise en service de l'appareil.
33. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne dépasse pas du plan de travail et n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
34. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil afin d'éviter tout dommage.
35. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil ou approuvés par le fabricant. Les accessoires d'autres fabricants peuvent provoquer des dommages ou présenter des risques.
36. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est branché.
37. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche et du cordon d'alimentation afin de détecter toute usure ou détérioration.
38. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
39. Si le cordon d'alimentation ou tout autre composant est endommagé, il doit être remplacé ou réparé par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant des qualifications similaires.
40. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil ou de remplacer des composants endommagés. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des risques importants et annuler toute garantie.
41. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. Celui-ci ne doit être ni plié ni déformé.
42. L'appareil est équipé d'un système de sécurité garantissant que l'élément chauffant ne fonctionne que lorsqu'il est correctement installé dans la friteuse.

43. La friteuse est également équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, l'appareil s'arrête automatiquement.
44. Réinitialisation de la protection contre la surchauffe
    - Débranchez l'appareil du secteur.
    - Laissez l'appareil refroidir complètement.
    - Appuyez sur la touche « Restart » située à l'avant du panneau de commande.
    - Ne remettez l'appareil en service qu'après son refroidissement complet.
45. Veuillez conserver soigneusement ces consignes de sécurité et les transmettre à tout futur utilisateur de l'appareil.

Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !
De l'eau, surtout de l'eau gelée, cause des éclaboussures d'huile chaude en entrant en contact avec l'huile. Baissez donc des aliments humides ou congelés très lentement dans l'huile pour éviter des éclaboussures et pour prévenir l'huile à écumer. Si l'huile écume fortement, enlevez les aliments et attendez quelques instant avant de les remettre dans l'huile.

N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

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

CONSIGNÉS DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR LES FRITTEUSES

1. La friteuse devient très chaude pendant l'utilisation. L'huile pourrait prendre feu quand elle est surchauffée. Donc il faut être très prudent en utilisant l'appareil longtemps. Débrancher l'appareil avec la touche « ARRET/ MARCHE» après avoir fini et tirer la fiche de la prise de courant.
2. Utiliser l'appareil seulement pour frire des aliments selon ces instructions.
3. Les aliments doivent être secs avant de les frire pour éviter des éclaboussures.
4. Ne jamais ajouter de l'eau à l'huile.

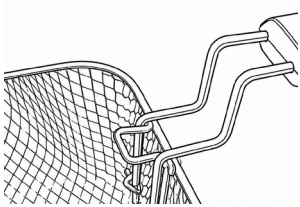
5. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans huile dans la cuve.
6. Le niveau d'huile se doit trouver toujours entre MIN et MAX. Ne pas remplir plus d'huile, elle pourrait jaillir – danger!
7. Pendant l'usage de la vapeur peut appar-aître. Faites attention à votre visage et vos mains et n'ouvrez le couvercle qu'avec de la prudence.
8. Une bonne ventilation est indispensable pendant l'utilisation.
9. Ne jamais couvrir la friteuse pendant l'usage pour éviter que l'appareil se surchauffe.
10. L'élément de chauffage ou l'appareil entire ne doivent pas être plongé dans l'eau ou un autre liquide. Seulement le radiateur peut être essuyé avec un tissu humide.
11. De l'eau, en particulier de l'eau glacée, produit des éclaboussure en contact avec l'huile chaude. Baissez donc le panier lentement pour éviter les éclaboussure et pour que l'huile ne mousse pas.
12. Si l'huile mousse beaucoup, levez les aliments et attendez quelques instants avant de le baisser de nouveau dans l'huile.
13. N'utilisez jamais le panier à friture sans sa poignée.

INFORMATION SUR L'UTILISATION DE GRAISSE

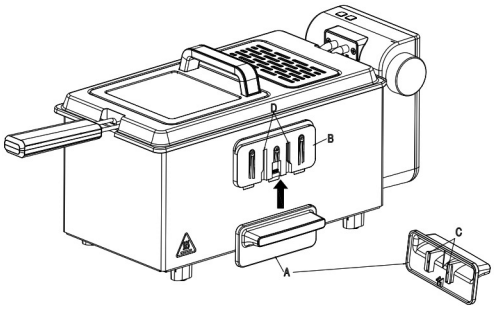
1. **Nous recommandons l'utilisation d'huile liquide résistant à la chaleur pour la friture.** Veuillez respecter les consignes correspondantes sur l'emballage, ainsi que la date de conservation maximale. Si l'huile ou la graisse est brune après la friture, cela signifie qu'elle ne résiste pas à la chaleur. Utilisez une autre variété dans ce cas. Ne mélangez jamais différentes huiles et graisses car les points d'ébullition des matières grasses sont très différents.
2. Ne mélangez pas de l'huile neuve et de l'huile usagée.
3. Si vous utilisez de l'huile, versez-en jusqu'à la hauteur nécessaire (entre les marquages MIN et MAX).
4. Ne surchauffez pas la graisse, sans quoi la surface des aliments à frire forme une croûte et l'intérieur ne cuit pas.
5. Les aliments à frire doivent nager dans la graisse, c'est pourquoi il ne faut jamais verser trop d'aliments en une seule fois. En présence d'une quantité très importante, la graisse refroidit trop et les aliments se gorgent d'huile.
6. Remplacez régulièrement l'huile de friture usagée. L'huile de friture usagée altère le bon goût des aliments frits. Éliminez l'huile ou la graisse usagée dans le respect de l'environnement, conformément aux règlementations locales.
7. Si vous réutilisez la graisse de friture, laissez-la tout d'abord refroidir un peu et versez-la ensuite dans un autre récipient, avant qu'elle ne durcisse de nouveau, à travers une passoire couverte d'un papier absorbant ou d'un filtre en papier Vous pouvez ensuite conserver la graisse dans un récipient fermé au réfrigérateur. La graisse non filtrée se gâte rapidement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les dispositifs de sécurité de transport et les autocollants de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique ni le numéro de série.
2. AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !
3. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale en vigueur.
4. Retirez tous les films de protection et les morceaux de carton du couvercle, du boîtier et de la protection en carton située entre le boîtier et le réservoir de graisse.
5. Nettoyez le couvercle, le bac à huile, le panier de friture ainsi que le boîtier à l'aide d'eau chaude et d'un détergent doux. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces. Fixez la poignée au panier à friture



6. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.
7. Insérez le bac à huile dans le boîtier. Le bac doit être complètement inséré et reposer correctement sur le rebord du boîtier.
8. Installez l'unité de commande et le panier de friture. Faites glisser l'unité de commande dans l'emplacement situé à l'arrière du boîtier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible et sécurisée.
9. Montage de la poignée du boîtier
10. Alignez les rails de guidage (C) de la poignée (A) avec les fentes (D) du support de poignée (B).
11. Faites glisser la poignée vers le haut dans son support jusqu'à ce qu'elle soit complètement enclenchée et ne puisse plus être poussée davantage.
12. La fiche secteur et le câble d'alimentation se trouvent dans le compartiment à câbles situé à l'arrière du panneau de commande. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
13. REMARQUE : L'appareil ne peut être mis en marche que si l'unité de commande est correctement installée et verrouillée en position.



UTILISATION

N‘utilisez la friteuse qu‘avec le panier de friture en place.

Prudence : L’appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

ATTENTION : prenez garde aux éclaboussures d’huile ! de la vapeur chaude peut s’échapper de l’orifice sur le couverle - Risque de brûlures !

1. N’utilisez jamais l’appareil sans huile ou graisse. Ne versez aucun autre liquide ou substance dans la cuve de friture.
2. Placez la friteuse sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur. Maintenez une distance suffisante par rapport aux murs, aux meubles et à tout autre objet, car l’appareil devient chaud pendant son fonctionnement.
3. Utilisez la friteuse uniquement avec le panier de friture en place.

Friture

4. Retirez le couvercle et sortez tous les accessoires de la cuve de friture.
5. Remplissez la cuve avec la quantité souhaitée d’huile ou de graisse liquide. Le niveau de remplissage doit se situer entre les repères MIN et MAX. Dans la mesure du possible, ne mélangez pas différents types d’huile ou de graisse.
6. Insérez le panier de friture dans l’appareil.
7. Branchez la fiche d’alimentation dans une prise appropriée. Le voyant rouge indique que l’appareil est connecté au réseau électrique.
8. Réglez la température souhaitée à l’aide du thermostat en fonction des aliments à frire. Pendant la phase de chauffe, le voyant vert s’allume. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant vert s’éteint. Pendant le fonctionnement, le voyant rouge reste allumé. Le voyant vert s’allume et s’éteint automatiquement en fonction de la régulation de température.
9. Placez les aliments dans le panier de friture. Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être aussi secs que possible.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 50 17.07.2026 07:36:27

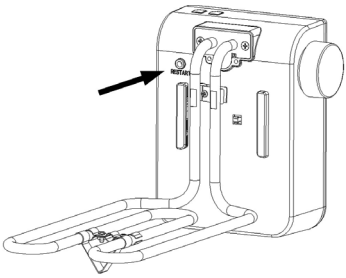
10. Abaissez lentement le panier dans l'huile ou la graisse chaude afin d'éviter une formation excessive de mousse et les éclaboussures.
11. AVERTISSEMENT – Risque de brûlures. Attention aux projections d'huile ou de graisse chaude.
12. De la vapeur chaude peut s'échapper par l'ouverture du couvercle et par le filtre.
13. Les aliments surgelés contiennent souvent une quantité importante d'eau et peuvent provoquer davantage d'éclaboussures lorsqu'ils sont plongés dans l'huile ou la graisse chaude.
14. L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Après la friture

15. Une fois le temps de friture écoulé, relevez le panier et laissez les aliments s'égoutter.
16. Ne laissez pas les aliments frits trop longtemps en position d'égouttage, car la vapeur montante risque de réduire leur croustillance.
17. Après utilisation, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
18. Nettoyez le panier de friture et la poignée après chaque utilisation et séchez soigneusement toutes les pièces.
19. Laissez l'appareil refroidir complètement. Le panier de friture et les accessoires peuvent ensuite être rangés dans l'appareil.
20. Rangez la friteuse avec le couvercle fermé dans un endroit sec, propre et à l'abri de la lumière. L'huile ou la graisse peut rester dans l'appareil pendant le stockage.

PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

1. L'appareil est équipé d'une protection contre surchauffe. Si l'appareil est mise en marche par hasard ou si il n'y pas de l'huile dedans et l'élément de chauffage est donc insuffisamment couvert d'huile, l'appareil est mis automatiquement hors marche.
2. Dans ce cas mettre l'appareil hors marche et le débrancher. Le laisser refroidir. Enlever l'élément de chauffage et pousser la touche RESTART.



58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 51
17.07.2026 07:36:27

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Laisser refroidir l'appareil complètement. Ne pas toucher l'élément de chauffage, qui reste chaud bien longtemps après avoir terminé de frire.

1. Enlever l'élément de chauffage en le tirant prudemment en haut.
2. Éviter tout contact de l'élément de chauffage complet avec de l'eau ou un autre liquide.
3. Enlever la cuve avec les mains. Si vous avez l'intention de garder l'huile pour l'utiliser encore, passer l'huile par un tamis fin. On peut garder la graisse au frigidaire dans la cuve bien fermé avec le couvercle. Pour réutiliser de la graisse solide, la chauffer sur le four jusqu'à ce qu'elle est assez liquide pour placer la résistance.
4. Remplacez l'huile usée régulièrement. Éliminez l'huile usée selon les règlements régionaux.
5. Ne pas prendre des détergents caustiques ou abrasives pour la cuve émaillé comme la surface pourrait être endommagée.
6. Toutes les pièces, à l'exception de l'élément de commande, peuvent être lavées à l'eau chaude avec un détergent doux ou au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, en sélectionnant un programme délicat. Nous recommandons un lavage à la main. En cas de résidus incrustés, faites tremper les pièces dans de l'eau chaude.
7. Essuyer l'élément de réglage avec un tissu sec. Seulement la résistance de chauffage, c.-à.-d. la partie qui entre en contacte avec l'huile pendant l'utilisation normale, peut être nettoyée avec de l'eau chaude et un produit doux. Prenez soin que les autres parties de l'élément de chauffage ne deviennent pas mouillées.
8. Pour nettoyer le filtre métallique, appuyez sur la languette située sous le couvercle, retirez le filtre, nettoyez-le, puis remettez-le en place en suivant les étapes dans l'ordre inverse. N'utilisez jamais la friteuse sans le filtre en place.
9. Bien sécher tous les éléments.
10. Nettoyer l'appareil régulièrement pour une vie utile plus longue.
11. Assembler l'appareil comme décrit dans le chapitre „Première utilisation".

PRINCIPE DE «ZONE FROIDE»

La friteuse travaille selon le principe de la zone froide. Cela signifie que le fond se chauffe seulement à 85 °C, comme l'élément de chauffage se trouve dans l'huile. Les friteuses traditionnelles disposent d'un chauffage installé sous le fond, qui se chauffe en conséquence à 210 °C environ pour que l'huile soit assez chaude. Donc tous les particules qui tombent au fond, brûlent et composent des particules de suie qui salissent l'huile et en même temps de l'amide acrylique. Donc il faut plus souvent remplacer l'huile. Dans une friteuse avec zone froide, les particules qui tombent au fond ne brûlent pas comme la température du fond est plus basse, donc l'huile se tient plus longtemps. Un

autre avantage est que l'huile est chauffée beaucoup plus vite, parce que le chauffage se trouve dans l'huile. Le thermostat peut donc réagir plus directement à tout changement de température. Les friteuses traditionnelles commencent à réchauffer quand le fond devient froid, la friteuse avec zone froide recommence à chauffer quand l'huile devient froid. Donc la friteuse avec zone froide vous aide à économiser du temps et de l'énergie et est bon pour votre santé en réduisant l'amide acrylique.

TABELLE DES TEMPS DE FRITURE

Les temps suivants sont des temps approximatifs qui doivent être modifié suite à la taille, la quantité et le volume des aliments. Au cas des aliments congelés, relever la température par 10 °C. Veuillez aussi suivre les instructions des fabricants des aliments.

Pour votre santé nous recommandons de laisser les aliment congelés dégeler un peu avant de les frire et de ne pas les frire avec plus 175 °C. Pour réduire la production l'amide acrylique. La température maximale de l'huile ne doit jamais être plus de 175 °C.

Viande, volailles

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Saucisse frite	175 °C	3
Boulettes	175 °C	3-4
Côtelette, panée	170 °C	5-6
Escalope, non panée	175 °C	2-3
Escalope, pané	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Foie, fariné	170 °C	2-3
Foie de volaille, pané	170 °C	3
Cuisses de poulet	170 °C	15

Poissons

Crevettes	175 °C	1-2
Langoustines	175 °C	5
Filet de poisson, fariné	175 °C	4
Filet de poisson, pané	170 °C	6
Filet de poisson en pâte	170 °C	7
Bâtons de poisson	160 °C	5-8
Plie, fariné	175 °C	8-10
Carpe, petit, fariné, en 4 morceaux	175 °C	8-10
Truite, farinée	170 °C	5
Truite, panée	170 °C	6
Filet de hareng	170 °C	3

Légumes

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Carottes, en petits morceaux	170 °C	4-6
Poireau, en cercles	170 °C	2-3
Oignon en cercles, fariné	170 °C	3
Haricots, 10 min. précuits	170 °C	2
Champignons, pané	170 °C	3
Chou-fleur coupé, pané,	160 °C	4
Chou-rave, en petits morceaux	170 °C	2-3
Pommes frites, congelées, max. 800 g	175 °C	4
Pommes frites, fraîches, max. 1 kg: frire rapid-ement enlever et attendre que l'huile réchauffe,puis frire complètement	175 °C	4
Croquettes d'une pâte fraîche	175 °C	2-3
Herbes en pâte	175 °C	1-2

Pâtisseries / Casse-croûtes

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Beignets, par côté	175 °C	3
Beignets au fromage blanc	175 °C	1,5
Camembert, pané	175 °C	2

RECETTES

Les recettes sont prévues pour 4 personnes.

Croquettes de pommes de terres

700 g de pommes de terres cuites, 70 g de farine, 1 oeuf, 2 grande cuillère de persil haché, 1 grande cuillère de ciboulette, 100 g de fromage râpé, 1 grandee cuillère de graines de tournesol ou de courge, sel et poivre

Presser les pommes de terre dans une presse. Mélanger avec la farine, l'oeuf, le persil, les ciboulettes, le fromage, le graines de tournesol ou de courge, le poivre et le sel et former des petites croquettes. Chauffer l'huile à 170 °C et faire frire les croquettes pour 4-5 min.

Escaloppe à la Milanaise

4 escaloppes de porc, sel, poivre, paprika, 2 oeufs, 6 grandes cuillères de Parmesan, 2 grande cuillère de farine, un peu de lait, noix muscat

Assaissonez les escaloppes de sel, poivre et paprika. Preparer une pâte des autres ingrédients. Chauffer l'huile à 170 °C. Tourner les escaloppes dans cette pâte et les faire frire pour 6 min.

Croquettes de carrotes

400 g de carottes râpées, 3 oeufs, 3-4 grandes cuillères de farine, 2 grande cuillère de cerfeuil haché, sel, poivre, 1 pinceau de noix muscat, 1 pinceau de sucre

Preparer une pâte solide de tous les ingrédients et assaissoner la pâte. Couper des petits morceaux à l'aide d'une cuillère et frire dans l' huile.

Boules aux crevettes

500 g de crevettes hachées, 6 marrons (conservé), 100 g de lard, poivre, 1 pinceau de sucre, 2 petite cuillère de fécule, 1 blanc d'oeuf, 1 gousse d'ail, 1 tranche de pain blanc, 150 g de chapelure

Hacher les crevettes, les marrons, le lard, l'ail et le pain avec un couteau. Ajouter le poivre, le sel, 1 petite cuillère d'huile et le blanc d'oeuf, faire reposer pour 30 min. au frigidaire. Preparer des petites boules et les tourner dans la chapelure. Chauffer l'huile à 160 °C. Frire les boules en les tournant.

Fines herbes en pâte au vin

3 petits oeufs, 1/8 l de vin blanc, 125 g de farine, 1 pinceau de sel, 1 pinceau de sucre, 1 grande cuillère de rhum, 1 bouquet de persil, 1 bouquet de sauge

Battre les oeufs avec le vin. Ajouter la farine, le sel et le sucre. Laisser repose la pâte pour 30 min., puis ajouter le rhum.

Chauffer l'huile à 170 °C. Mettre les herbes lavées et séchées dans la pâte, puis frire dans l'huile pour 2-3 min.

Tip: Cette pâte est aussi délicieuse pour les fleurs de courgettes en pâte (enlever le pistil) ou pour les légumes comme des tranches de courgettes, le céleri, les champignons, les petites carottes etc. Precuire les légumes dures comme le chou-fleur ou le broccoli.

Sandre au citron

4 filets de sandre de 200 g, jus de 1 citron, sel et poivre, 100 g de farine, 1 oeuf battu, 100 g de chapelure, 1 grandee cuillère de zestes de citron, 2 grandes cuillères de citronelle hachée, 2 citrons

Laver les filets sous l'eau froide coulante et les sécher. Napper de jus de citron. Assaissoner le poisson avec sel et poivre, le tourner dans la farine, puis dans l'oeuf. Mélanger la chapelure avec les zestes de citron et la citronelle et paner les filets dans cette chapelure. Frire les filets pour 10 min. environ dans l'huile, servir avec des tranches de citron.

Fruits en beignet

400 g de fruits fraîches (ananas, abricots, bananes, poires ou pommes), 150 g de farine, 50 g de flocons de coco, 1 pinceau de sel, 2 grandes cuillère de sucre, 150 ml de lait, 2 oeufs

Preparer une pâte souple de farine, flocons de coco, sel, sucre, lait et oeuf. Faire reposer la pâte pour 30 min. Peler les fruits et couper en morceaux.

Chauffer l'huile à 170 °C. Napper les fruits de pâte et faire frire dans l'huile. Saupoudrer de sucre en poudre et servir avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Beignets de pâte à choux

1/4 l de lait, 100 g de beurre, 2 grandes cuillères de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 1 pinceau de sel, 150 g de farine, 4 oeufs

Faire cuire le lait avec le beurre, le sucre, le sucre à la vanille et le sel sur le four. Ajouter la farine et malaxer jusqu'à ce que la pâte se se détache de la casserolle. Laisser refroidir la pâte un peu. Ajouter les oeufs l'un après l'autre. Remplir la pâte dans une poche à douille et faire des cercles sur un papier sulfurisé. Chauffer l'huile à 170 °C. Faire glisser les beignets dans l'huile et frire 2 min. de chaque côté.

Beignets au fromage blanc

100 g de beurre mou, 150 g de sucre, 2 sachets de sucre vanille, 4 oeufs, 1 pincée de canelle, 500 g de fromage blanc, 250 g de farine

Preparer une pâte de beurre, sucre, sucre à la vanille, oeufs, fromage blanc et farine.

Chauffer l'huile à 170 °C. Préparer des petites boules à l'aide d'une cuillère et les laisser frire dans l'huile chaude. Attention: Ne pas frire trop de beignets en même temps. Frire les boules pour 1.5 min. de chaque côté et les enlever. Rouler dans une mixture de sucre et de canelle.

Poireau au lardons

2 tiges de poireau, 100 g de lardons

Couper le poireau en morceaux de 5 cm. Enrouler chaque morceaux dans une tranche de lardon, faire frire dans l'huile.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

ELIMINATION DE PROBLÈMES

Si vous avez des problèmes avec votre friteuse, assurez-vous d'abord, que l'appareil est correctement branché et que la protection contre surchauffe n'est pas activée.

Puis veuillez examiner votre problème selon la tabelle suivante:

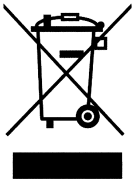
Problème	Cause	Mesure
Odeur forte	L'huile ou la graisse sont usées.	Remplacer l'huile ou la graisse.
	Le filtre est sali.	Nettoyer le filtre.
	L'huile ou la graisse ne sont pas suffisamment résistantes à la chaleur.	Ne pas prendre des mixtures d'huile, prendre de l'huile de haute qualité et résistante à la chaleur.
De la vapeur s'enfuit. Remarque: une certaine quantité de vapeur doit s'enfuir pour éviter une surpression.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermer le couvercle correctement.
	Le filtre est salé.	Nettoyez le filtre.
L'huile/la graisse déborde.	Le niveau „MAX" a été dépassé.	Contrôlez le niveau d'huile!
	Les aliments ne sont pas secs.	Sécher les aliments avant de les frire.
	Le panier a été plongée trop vite dans l'huile.	Plonger le panier lentement.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Réduire la quantité d'aliments à frire.
Les aliments ne deviennent pas croustillants.	La température est trop basse.	Ajuster la température.
	Le panier est surchargée.	Réduire la quantité d'aliments.
	L'huile/la graisse n'est as assez chaude.	Le contrôle de température peut être en défaut, contacter notre service.
	L'huile/la graisse est usée et contient trop d'eau.	Remplacer l'huile/la graisse.
La graisse ne se chauffe pas assez.	Il n'y a pas assez de graisse dans la cuve.	Lire chapitre „Utilisation",.pt. 1-3, remplir d'huile, et «protection contre surchauffe ».
	La cuve et l'élément de chauffage ne sont pas correctement installés.	Installez les éléments en question soigneusement selon le mode d'emploi.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58606

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.680–2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Behuizing/deksel:	Edelstaal rvs, gepolijst, Kunststof componenten zwart
Frituurmand:	Metaal
Handgreep:	Kunststof, thermisch geïsoleerd
Inhoud:	3,0 liter
Vulvolume:	Ongeveer 600–700 g diepvriesfriet of 800 g verse friet in één keer
Grootte l/b/h:	Ca. 36,4 x 19,3 x 18,8 cm
Gewicht:	Ca. 2,65 kg
Kabellengte:	Ca. 80 cm, vast gemonteerd
Uitrusting:	Koude zone-effect, traploze temperatuurregeling tot 190°C, veiligheidssysteem: herinschakelbare thermische beveiligingsschakelaar, bedrijfs- en functiecontrolelampje
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

4. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. WAARSCHUWING: Onderdelen van dit apparaat kunnen tijdens gebruik zeer heet worden en brandwonden veroorzaken. Wees extra voorzichtig wanneer kinderen of kwetsbare personen aanwezig zijn.
6. Het apparaat moet op een stabiele, vlakke, droge en hittebestendige ondergrond worden geplaatst. Positioneer het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
7. Gebruik het apparaat nooit op of in de directe nabijheid van hete oppervlakken, ingeschakelde kookplaten, gasfornuizen, elektrische warmtebronnen, verwarmde ovens of open vuur.
8. Houd voldoende afstand tot brandbare materialen zoals gordijnen, tafelkleden en vergelijkbare voorwerpen.
9. Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op wisselstroom met de spanning die op het typeplaatje is vermeld.
10. Belangrijke informatie over de elektrische aansluiting
11. Wij adviseren het apparaat aan te sluiten op een afzonderlijke stroomgroep die is beveiligd met een installatieautomaat van 16 A.
12. Vanwege het hoge vermogen van het apparaat mogen geen verlengsnoeren, stekkerdozen of externe schakelapparaten worden gebruikt.
13. Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer, afstandsbediening of een ander extern schakelsysteem.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
15. Gebruik de frituurpan nooit zonder olie of vet. Dit kan schade aan het apparaat veroorzaken en de oververhittingsbeveiliging activeren.
16. Gebruik uitsluitend olie of vet dat geschikt is voor frituren en niet overmatig schuimt.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 59 17.07.2026 07:36:28

17. Verhit olie of vet nooit te sterk. Oververhitte olie of vet kan vlam vatten.
18. Gebruik nooit water om een olie- of vetbrand te blussen.
19. Plaats geen te grote voedselstukken in de frituurpan. Houd u aan de aanbevolen vulhoeveelheden en maximale hoeveelheden voor het te frituren voedsel.
20. Tijdens het frituren komt hete stoom vrij. Houd voldoende afstand om brandwonden of ander letsel te voorkomen.
21. De metalen oppervlakken en andere toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Raak alleen de daarvoor bestemde handgrepen en bedieningselementen aan.
22. Verplaats of transporteer de frituurpan nooit tijdens gebruik of zolang de olie of het vet nog heet is. Laat het apparaat en de inhoud volledig afkoelen voordat u het verplaatst.
23. Zet na gebruik de thermostaat op de laagste stand, trek de stekker uit het stopcontact en laat de olie of het vet volledig afkoelen.
24. Dompel het apparaat, het netsnoer, het verwarmingselement of de elektrische bedieningseenheid nooit onder in water of andere vloeistoffen.
25. Het verwarmingselement en de elektrische componenten mogen niet onder stromend water of in de vaatwasser worden gereinigd.
26. Raak het apparaat, de stekker of het netsnoer nooit met natte handen aan.
27. Trek vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact. Eventueel aanwezige afneembare aansluitingen moeten vóór het reinigen worden verwijderd. Zorg ervoor dat alle aansluitingen en apparaatingangen volledig droog zijn voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
28. Reinig het apparaat na elk gebruik.
29. Alle onderdelen, met name het uitneembare oliereservoir, moeten volledig droog zijn voordat het apparaat weer wordt gemonteerd en in gebruik wordt genomen.
30. Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangt en niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

31. Wikkel het netsnoer nooit om het apparaat om beschadiging te voorkomen.
32. Gebruik uitsluitend accessoires die zijn meegeleverd of door de fabrikant zijn goedgekeurd. Accessoires van andere fabrikanten kunnen schade veroorzaken of gevaar opleveren.
33. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is of wanneer de stekker nog in het stopcontact zit.
34. Controleer het apparaat, de stekker en het netsnoer regelmatig op slijtage of beschadigingen.
35. Gebruik geen beschadigd apparaat.
36. Als het netsnoer of een ander onderdeel beschadigd is, moet dit worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde vakman.
37. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren of beschadigde onderdelen te vervangen. Onjuiste reparaties kunnen ernstige gevaren veroorzaken en leiden tot het vervallen van garantie- en aansprakelijkheidsclaims.
38. Beschadig het verwarmingselement niet. Het mag niet worden verbogen of ingedeukt.
39. Het apparaat is voorzien van een veiligheidsvergrendeling die ervoor zorgt dat het verwarmingselement alleen werkt wanneer het correct in de frituurpan is geplaatst.
40. Daarnaast is de frituurpan uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Bij oververhitting schakelt het apparaat automatisch uit.

Oververhittingsbeveiliging resetten

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Druk op de knop “Restart” aan de voorkant van het bedieningspaneel
- Gebruik het apparaat pas weer nadat het volledig is afgekoeld.

41. Bewaar deze veiligheidsinstructies zorgvuldig en geef ze mee wanneer u het apparaat aan een andere gebruiker overdraagt.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!
Water, vooral gevroren water spettert bij het indompelen van de levensmiddelen in het hete frituurvet. Voechtige of diepgevroren levensmiddelen langzaam en behoedzaam in het frituurvet dompelen omdat het vet niet spettert of opbruist.
Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, elke minuten wachten en weer in het hete vet dompelen.
Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

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

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR FRITEUSEN

1. De friteuse wordt tijdens het gebruik zeer heet. Olie en andere frituurvetten kunnen bij oververhitting in brand raken. Daarom dient bij langdurig gebruik zeer voorzichtig te werk te worden gegaan. Zodra het te frituren product kanten-klaar bereid is en de friteuse niet meer benodigd wordt, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren van gerechten volgens deze gebruiksaanwijzing. Frituur alleen hiervoor geschikte levensmiddelen.
3. Zorg ervoor dat het te frituren product zo droog mogelijk is.
4. Doe nooit water in het frituurvet.
5. Schakel het apparaat nooit in wanneer er geen frituurvet opgevuld is, om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.
6. Zorg ervoor dat het peil van het frituurvet zich tussen de minimum- en maximummarkering bevindt. Vul in geen geval meer frituurvet op omdat er heet vet naar buiten kan spatten – risico op letsel!
7. Bij het frituren kan hete damp ontstaan, houd daarom gezicht en handen op een veilige afstand en wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de friteuse.
8. Zorg voor een goede ventilatie van het vertrek tijdens het frituren.
9. Dek de friteuse tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
10. Het bedieningselement in het geheel mag niet met water of een andere vloeistof in contact komen of hierin ondergedompeld worden. Alleen de vast met het bedieningselement verbonden

verwarmingsspiraal, d.w.z. componenten die tijdens het bedrijf met olie in aanraking komen, kunnen met een vochtige doek worden schoongemaakt.

11. Water, ook bevroren water, in verbinding met hete olie veroorzaakt spetters.
12. Vochtige of diepgevroren levensmiddelen daarom langzaam en behoedzaam in het hete frituurvet dompelen opdat het vet niet spettert of opbruist.
13. Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, een moment wachten en weer in het hete vet dompelen.
14. Gebruik het frituurmandje nooit zonder handvat.

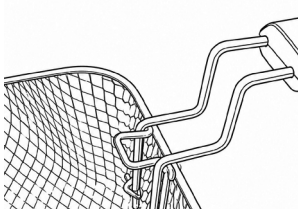
NUTTIGE INFORMATIE OVER VET

1. **Wij adviseren het gebruik van hittebestendige, vloeibare olie voor het frituren.** Let op de betreffende aanwijzingen op de verpakking alsmede op de houdbaarheidsdatum. Als de olie of het vet na het frituren bruin kleurt, is het niet hittebestendig. Gebruik dan een ander soort. Meng nooit verschillende soorten oliën en vetten met elkaar, omdat de kookpunten van de verschillende soorten vet heel verschillend zijn.
2. Meng nooit nieuw en oud vet.
3. Bij gebruik van olie de frituurpan tot aan de vereiste hoogte met olie vullen (tussen de markeringen MIN en MAX).
4. Oververhit het vet niet, omdat anders het oppervlak van het te frituren product een hard korst krijgt en het van binnen niet gaar wordt.
5. Het te frituren product moet in het vet zwemmen, vul daarom de frituurpan nooit met te veel product in een keer. Bij een te grote hoeveelheid koelt het vet te sterk af en zuigt het te frituren product zich vol met vet.
6. Vervang het oude frituurvet regelmatig. Oud frituurvet beïnvloedt de goede smaak van het te frituren product. Gooi oude olie of vet weg op een milieuvriendelijke wijze volgens de plaatselijke afvalverwijderingsvoorschriften.
7. Als u het frituurvet opnieuw gebruikt, laat het dan eerst een beetje afkoelen en giet het dan, voordat het weer hard wordt, door een zeef met keukenrol of filterpapier in een ander reservoir. U kunt het vet dan in een gesloten bak in de koelkast bewaren. Ongefilterd vet bederft snel.

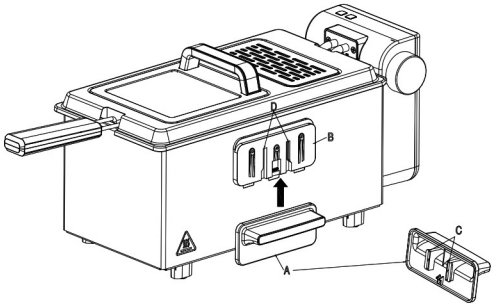
58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 63
17.07.2026 07:36:28

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, transportsluitingen en stickers van het apparaat. Verwijder niet het typeplaatje of het serienummer.
2. WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!
3. Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Voer verpakkingsmateriaal af volgens de lokaal geldende voorschriften.
4. Verwijder alle beschermfolies en kartonnen onderdelen van het deksel, de behuizing en de kartonnen bescherming tussen de behuizing en het vetreservoir.



5. Reinig het deksel, het oliereservoir, de frituurmand en de behuizing met warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog vervolgens alle onderdelen zorgvuldig af. Bevestig het handvat aan de frituurmand
6. Plaats het apparaat op een droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
7. Plaats het oliereservoir in de behuizing. Het reservoir moet volledig zijn geplaatst en op de rand van de behuizing rusten.
8. Plaats de bedieningseenheid en de frituurmand. Schuif de bedieningseenheid in de uitsparing aan de achterzijde van de behuizing totdat deze hoorbaar en stevig vastklikt.
9. Montage van de handgreep van de behuizing
10. Lijn de geleiderails (C) van de handgreep (A) uit met de sleuven (D) van de handgreephouder (B).
11. Schuif de handgreep omhoog in de handgreephouder totdat deze volledig vastklikt en niet verder kan worden ingeschoven.
12. De netstekker en het netsnoer bevinden zich in het kabelvak aan de achterkant van het bedieningspaneel. Steek de stekker in een stopcontact waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
13. OPMERKING: Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de bedieningseenheid correct is geplaatst en veilig is vergrendeld.



BEDIENING

Utilizzare la friggitrice solo con il cestello inserito.

VOORZICHTIG: Let op oliespatten! Op oliespetters letten! Hete stoom kan uit de dekselopening ontsnappen – verbrandingsgevaar!

LET OP: Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

1. Gebruik het apparaat nooit zonder olie of vet. Vul het frituurreservoir niet met andere vloeistoffen of stoffen.
2. Plaats de friteuse op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. Houd voldoende afstand tot muren, meubels en andere voorwerpen, aangezien het apparaat tijdens gebruik heet wordt.
3. Gebruik de friteuse uitsluitend met de frituurmand geplaatst.

Frituren

4. Verwijder het deksel en neem alle accessoires uit het frituurreservoir.
5. Vul het frituurreservoir met de gewenste hoeveelheid olie of vloeibaar vet. Het vulniveau moet tussen de markeringen MIN en MAX liggen. Meng indien mogelijk geen verschillende soorten olie of vet.
6. Plaats de frituurmand in het apparaat.
7. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje geeft aan dat het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.
8. Stel met de temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in, afhankelijk van het te frituren voedsel. Tijdens het opwarmen brandt het groene controlelampje. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje uit. Tijdens het gebruik blijft het rode controlelampje branden. Het groene controlelampje schakelt aan en uit overeenkomstig de temperatuurregeling.
9. Doe het frituurgoed in de frituurmand. Voor een optimaal frituurresultaat moet het voedsel zo droog mogelijk zijn.
10. Laat de frituurmand langzaam in de hete olie of het hete vet zakken om overmatig schuimen en spatten te voorkomen.
11. WAARSCHUWING – Gevaar voor brandwonden Let op hete spatten van olie of vet.
12. Er kan hete stoom ontsnappen uit de opening van het deksel en uit het filter.
13. Diepvriesproducten bevatten vaak grote hoeveelheden water en kunnen bij onderdompeling in hete olie of vet sterker spatten.
14. Het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak geen hete oppervlakken aan.

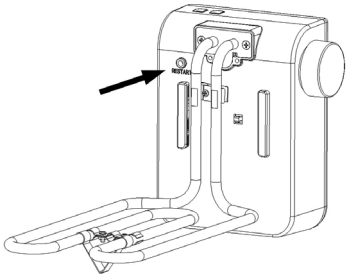
Na het frituren

15. Til de frituurmand omhoog zodra de frituurtijd is verstreken en laat het voedsel uitlekken.

16. Laat gefrituurd voedsel niet te lang in de uitlekpositie staan, omdat opstijgende stoom de knapperigheid kan verminderen.
17. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.
18. Reinig de frituurmand en de handgreep na elk gebruik en droog alle onderdelen zorgvuldig af.
19. Laat het apparaat volledig afkoelen. Daarna kunnen de frituurmand en de accessoires weer in het apparaat worden opgeborgen.
20. Bewaar de friteuse met gesloten deksel op een droge, schone en tegen licht beschermde plaats. De olie of het vet kan tijdens de opslag in het apparaat blijven.

VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

1. Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming. Als het apparaat wordt ingeschakeld, als er geen frituurvet in zit of de verwarmingsspiraal niet voldoende met vet is bedekt, wordt het automatisch uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.
2. In dat geval dient u het apparaat eerst uit te schakelen en vervolgens de stekker uit het stopcontact te trekken. Laat het apparaat afkoelen en druk op de resetknop.



REINIGING EN ONDERHOUD

Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.
Het apparaat volledig laten afkoelen. De verwarmingsspiraal niet aanraken omdat deze ook na het uitschakelen gedurende langere tijd heet is.

1. Het bedieningselement er uitnemen doordat u het bedieningselement voorzichtig naar boven trekt.
2. Het verwarmingselement mag in geen geval in water worden gedompeld of met water in contact komen.
3. Het binnenreservoir met beide handen er uitnemen. Het frituurvet, voor zover u het opnieuw wilt gebruiken, door een met een keukenrol bedekte zeef gieten. U kunt hergebruikbaar vet – ook in een geëmailleerd reservoir met gesloten deksel – in de koelkast bewaren.
4. Frituurvet regelmatig vervangen. Verbruikte olie of vet langs milieuvriendelijke weg verwijderen.
5. Voor het reinigen van het geëmailleerde frituurreservoir geen scherpe of schurende poetsmiddelen gebruiken, omdat de emaillering daardoor kan worden beschadigd.

6. Alle onderdelen, met uitzondering van het bedieningselement, kunnen worden gereinigd in warm water met een mild afwasmiddel of in de bovenste korf van de vaatwasser op een zacht programma. Wij raden aan om de onderdelen met de hand af te wassen. Bij aangekoekte resten kunt u de onderdelen in warm water laten weken.
7. Om het metalen filter te reinigen, drukt u het lipje aan de onderkant van het deksel in, verwijdert u het filter, reinigt u het en plaatst u het in omgekeerde volgorde terug. Gebruik de friteuse nooit zonder filter.
8. Bedieningselement met een droge doek afwissen.
9. Alle componenten grondig drogen.
10. Het apparaat regelmatig reinigen. Hierdoor wordt de levensduur van het apparaat verlengd.
11. Het apparaat overeenkomstig de instructies in het hoofdstuk „Ingebruikname“ weer in elkaar zetten.

KOUDE ZONE-PRINCIPE

De friteuse werkt volgens het koude zone-principe. Dat houdt in dat de bodem van de friteuse slechts tot op ca. 85 °C wordt verhit, omdat het verwarmingselement vrij in het frituurvet ligt. Bij traditionele friteuses daarentegen bevindt zich de verwarmingsspiraal onder de bodem, die daardoor tot 210 °C heet wordt. Dit heeft tot gevolg dat bij traditionele friteuses deeltjes, die op de bodem vallen, op de bodem vastbranden en verbranden, d.w.z. roet ontwikkelen, dat zich in het frituurvet verdeelt en dit sneller onbruikbaar laat worden.

De deeltjes, die bij het koude zone-principe op de bodem vallen, kunnen op grond van de lage temperatuur echter niet verbranden. Het vet is daardoor langer houdbaar. Een ander voordeel van het koude zone-principe is de snellere verhitting van het frituurvet. Omdat het verwarmingselement vrij in het vet ligt, reageert de temperatuurvoeler aanzienlijk sneller op een verandering van de vettemperatuur, bijv. bij het indalen van het te frituren product. Bij traditionele friteuses wordt de verwarming pas weer ingeschakeld wanneer de bodem waarin de voeler gemonteerd is, op een lagere temperatuur afgekoeld is. Bij het koude zone-principe daarentegen reageert de voeler direct op de temperatuur van het vet, zodat dit niet zo sterk afkoelt totdat het weer wordt verhit. Deze methode bespaart tijd en stroom.

TABEL VAN DE FRITUURTIJDEN

De in de navolgende tabel genoemde tijden zijn slechts richtwaarden. Ze kunnen afhankelijk van het te frituren product, de hoeveelheid en het volume veranderen. Bij diepgevroren levensmiddelen dient u de temperatuur met 10 °C hoger in te stellen dan in de tabel vermeld is. Gelieve ook rekening te houden met de instructies van de fabrikant op de verpakking van het diepvriesproduct.

Ter bescherming van uw gezondheid raden wij aan om diepgevroren levensmiddelen eerst iets te ontdooien en dan bij max. 175 °C te frituren. Om het ontstaan van acrylamide te beperken, de olie voor het frituren principieel niet boven 175 °C verhitten.

Vlees, gevogelte

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Braadworst	175 °C	3
Gehacktballen/Vleesballen	175 °C	3-4
Karbonaden gepaneerd	170 °C	5-6
Schnitzel, ongepaneerd	175 °C	2-3
Schnitzel, gepaneerd	170 °C	5
Kordon bleu	160 °C	8-10
Lever, met meel bestrooid	170 °C	2-3
Kippelever, gepaneerd	170 °C	3
Kippepoten	170 °C	15
Kipschnitzel, gepaneerd	170 °C	2-3
Kwartel	175 °C	4
Bakhaantjes, gepaneerd in 4 stukken	170 °C	17
Vlees- en leverkaas, dikke plakken	175 °C	2-3

Vis

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Garnalen	175 °C	1-2
Reuzengarnalen	175 °C	5
Visfilet, met meel bestr,	175 °C	4
Visfilet, gepaneerd	170 °C	6
Visfilet in bakdeeg	170 °C	7
Vissticks	160 °C	5-8
Schol, met meel bestrooid	175 °C	8-10
Karper, klein, met meel bestrooid, in 4 stukken	175 °C	8-10
Forel, met meel bestrooid	170 °C	5
Forel, gepaneerd	170 °C	6

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Haringfilet	170 °C	3
Inktvisringen, met meel bestr.		

Groente

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Wortels in dunne stiftjes	170 °C	4-6
Pprei in ringen	170 °C	2-3
Uienringen, met meel bestrooid	170 °C	3
Bonen 10 min. voorgegaard	170 °C	2
Champignons, gepaneerd	170 °C	3
Bloemkoolstronkjes, gepaneerd	160 °C	4
Koolrabi in dunne stiftjes	170 °C	2-3
Courgettes, gepaneerd, 1 cm dikke schijfjes	170 °C	3
Broccolistronkjes 5 min. voorgegaard	170 °C	2
Patates frites, diepgekoeld, max. 800 g	175 °C	4
Patates frites, vers, max. 1 kg: blancheren, vervolgens er uitnemen en wachten totdat de olie weer heet is, dan frituren	175 °C	4
Kroketten van kartoffeldeeg	175 °C	2-3

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Kroketten, diepgekoeld	175 °C	6-8
Kruiden in uitbakdeeg	175 °C	1-2

Koekjes / Snacks

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Berlijnse bol, oliebollen, per kant	175 °C	3
Kwarkbolletjes, per kant	175 °C	1,5
Spritskoeken, per kant	175 °C	2
Camembert, gepaneerd	157 °C	2

RECEPTEN

De volgende recepten zijn telkens voor 4 personen.

Aardappelballetjes

700 g gekookte aardappelen, 70 g meel, 2 eieren, 2 EL fijngehakte peterselie, 2 TL bieslook, 100 g grof geraspte Emmentaler kaas, 2 TL pompoenpitten of zonnebloempitten, zout en peper

De aardappelen door de aardappelpers drukken en met meel, ei, peterselie, bieslook, kaas, pompoenpitten, zonnebloempitten, peper en zout tot een deeg kneden. Balletjes vormen. De olie op 170 °C verhitten en de balletjes vervolgens 4-5 min. frituren, totdat ze knapperig zijn.

Garnalenvlees-Balletjes

500 g garnalenvlees, 6 waterkastanjes (blik, of eetbare kastanjes), 100 g bacon (ontbijtspek), peper, 1 snufje suiker, 2 TL zetmeel, 1 eiwit, 1 teentje knoflook, 1 plakje toastbrood, 150 g broodkruimels

Garnalenvlees, kastanjes, spek, knoflook en toastbrood met een mes of de ESGE Zauberstab® fijnhakken. Peper, zout, 1 TL olie en eiwit er doorroeren, 30 min. op een koele plaats laten zwellen. Vervolgens kleine balletjes vormen, in broodkruimels rollen. De olie op 160 °C verhitten. De balletjes hierin portiegewijs al draaiende goudbruin frituren.

Spekprei

2 prei, 100 g ontbijtspek in plakjes

De prei in 5 cm lange stukken snijden. Met elk een plakje spek omwikkelen, met tandenstokers vaststeken en in heet frituurvet drijvend uitbakken.

Wortelrösti

400 g geraspte worteltjes, 3 eieren, 4 EL meel, 2 EL kervel, gehakt, zout, peper, 1 snufje nootmuskaat, 1 snufje suiker

De ingrediënten tot een stevige deeg verwerken en pittig op smaak brengen. Met een lepel stukjes afsteken en in heet vet drijvend uitbakken.

Schnitzel à la Milanaise

4 varkensschnitzel, zout, peper, paprikapoeder, 2 eieren, 6 EL Parmezaanse kaas, 2 EL meel, een beetje melk, nootmuskaat

De schnitzels met zout, peper en paprika kruiden. Van ei, meel, kaas, melk, zout, peper en nootmuskaat een uitbakdeeg vervaardigen. De olie/ het frituurvet op 190 °C verhitten. De

schnitzels in het uitbakdeeg omdraaien en ca. 6 min. in het vet drijvend bakken.

Kruiden in wijndeeg

3 eieren, 1/8 l witte wijn, 125 g meel, 1 snufje zout, 1 snufje suiker, 1 EL rum, 1 bosje gladde of kroese peterselie, 1 bosje saliebladeren

Eieren met wijn in een schaal kloppen totdat er schuim ontstaat, bijv. met de ESGE Zauberstab®. Meel, zout en suiker er doorroeren. Het deeg 30 min. laten opzwellen, vervolgens de rum er doorroeren. De olie in de friteuse op 170 °C verhitten. Gewassen, afgedroogde kruiden door het uitbak-deeg halen en drijvend 2-3 min. lang bakken. Op keukenpapier laten afdruipen.

Fritto Misto

4 gambastaarten, geschild, 200 g inktvisringen, gekookt, 400 g vlees van jakobsschelpen, 8 keukenklare sardines, sap van 2 citroenen, enkele druppels worcestersaus, 1 kleine varkensfilet, 2 EL vruchtenazijn, 2 EL sojasaus, 2 EL honing, 1 TL tijm, 4 middelgrote wortels, 1 rode paprika, in blokjes, 1 courgette in schijfjes, 300 g meel, 2 eieren, 1/4 l groentenat, 1 snufje zout, 2 EL gehakte peterselie

De gambastaarten, de inktvisringen, de jakobsschelpen en de sardinen in een schotel doen, met citroensap en worcestersaus bedruppelen en minstens 2 uur marineren. De varkensfilet in schijven snijden. De vruchtenazijn met de sojasaus, de honing en de tijm vermengen, over de filets geven en eveneens 2 uur marineren. De wortels schillen en met de overige groente gereed zetten. Van meel, eieren en groentenat een glad deeg maken, met zout en peterselie kruiden. Alle ingrediënten door het deeg trekken en drijvend in het vet goudbruin bakken, er uit e-men en op keukenpapier laten afdruipen.

Citroensnoekbaars

4 snoekbaarsfilets à 200 g, sap van 1 citroen, zout, peper, 100 g meel, 2 eieren, geklopt, 100 g broodkruimels, 1 EL geraspte schil van een onbehandelde citroen, 2 EL gehakte citroenmelisse, 2 citroen

De snoekbaarsfilets onder stromend water afwassen en droogbedden. Met citroensap bedruipen. De filets zouten, peperen, in meel en ei draaien. De broodkruimels met de citroenschil en de citroenmelisse mengen en de snoekbaarsfilets hiermee paneren. De snoekbaarsfilets ca. 10 min. in vet drijvend uitbakken, er uitnemen en met citroenschijfjes garneren.

Fruit in deegmantel

400 g vers fruit (bijv. ananas, gehalveerde abrikozen, bananen, peren of appels), 150 g tarwebloem, 50 g kokosvlokjes, 1 snufje zout, 2 EL suiker, 150 ml melk, 2 eieren

Uit meel, kokosvlokjes, zout, suiker, melk en ei een glad deeg bereiden en dit ca. 30 min. laten staan. Fruit schillen, in hapklare stukjes verdelen. De olie op 180 °C verhitten. Fruit in het deeg dompelen en portiegewijs goudbruin frituren. Poedersuiker er overheen strooien en puur of met vanillesaus/-eis serveren.

Kwarkkegeltjes

100 g zachte boter, 150 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren, 1 mespunt kaneel, 500 g magere kwark, 250 g meel

Boter, suiker, vanillesuiker, eieren, kwark en meel tot een stevig deeg verwerken. De olie op 180 °C verhitten. Met een eetlepel nokken van het deeg afsteken en in de hete olie doen. Pas

op: Niet te veel nokken in één keer er indoen, omdat het vet sterk schuimt. De nokken per kant ca. 1,5 min. bakken en met een schuimspaan uit het vet nemen. In kaneel-suiker omwentelen.

Oliebollen

500 g meel, 1 pakje (7 g) droge gist, 100 g suiker, 125 ml melk, 100 g zachte boter, 2 eieren, 1 snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 EL rum, 200 g rozebotteljam Van meel, gist, suiker, lauwe melk, boter, eieren, zout, vanillesuiker en rum een deeg, bijv. in de UNOLD® Backmeister kneden en laten rijzen totdat het deeg dubbel zo groot is. Het deeg op een met meel bestrooide plank vingerdik uitrollen en met een glas op de helft van het deeg cirkels indrukken. Op iedere cirkel 1 TL confiture plaatsen, de tweede deegplaat er overheen leggen, om de jamdotjes heen deeg vast aandrukken, de cirkels geheel uitsteken, op een met meel bestrooide plank leggen, met een doek afgedekt 30 min. laten rijzen. Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruik-making van botervet moet u dit in kleine dob-belsteentjes snijden en smelten. De oliebollen portiegewijs in het hete vet ca. 3 min. van alle kanten bakken, met de schuimspaan er uitnemen en er poedersuiker overheen strooien.

Spritskoeken

1/4 l melk, 100 g boter, 2 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 snufje zout, 150 g meel, 4 eieren

De melk met vet, suiker, vanillesuiker en zout op het fornuis in een pan aan de kook brengen. Het meel toevoegen en de massa al roerende „afbranden“. Het deeg is goed wanneer het loskomt van de bodem van de pan. Het deeg iets laten afkoelen. De eieren achtereenvolgens onder het deeg roeren. Het deeg in een spuitzak met groot mondstuk vullen. Gelijkmatige cirkels op bakpapier spuiten. Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruikmaking van botervet moet u dit in kleine dobbelsteentjes snijden en smelten. Spritskoeken met de schuimspaan in het hete vet laten glijden en 2 min. van iedere kant frituren.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

VERHELPEN VAN PROBLEMEN

Mocht u desondanks eens een probleem bij het gebruiken van uw friteuse ondervinden, controleer dan a.u.b. eerst of het apparaat correct op de stroomverzorging aangesloten is resp. of het apparaat door de oververhittingsbeveiliging automatisch uitgeschakeld werd.

Vervolgens controleert u aan de hand van de tabel welke oorzaak uw probleem zou kunnen hebben.

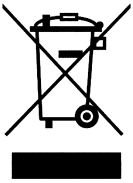
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Sterke geurontwikkeling	Olie of vet zijn verbruikt.	Olie of frituurvet vervangen
	Walmfilter verontreinigd.	Walmfilter reinigen
	Frituurolie of -vet niet hittebestendig	Geen vet- of oliemengsels gebruiken, alleen hoogwaardig, hittebestendig frituurvet gebruiken
Er ontwijkt damp onder het deksel Opmerking: een zekere hoeveelheid damp moet om veiligheidstechnische reden kunnen ontwijken, opdat in de friteuse geen overdruk ontstaat	Het deksel is niet correct gesloten.	Deksel correct aanbrengen.
Vet loopt over	Bij het opvullen van het vet werd de grens „MAX“ overschreden.	Controleer de vethoeveelheid!
	Het te frituren product was niet droog.	Het te frituren product voor het frituren met keukenpapier zorgvuldig droogbedden.
	Frituurmand te snel ingedaald	De frituurmand voorzichtig en langzaam laten zakken
	De vulhoeveelheid werd overschreden.	Reduceer de vulhoeveelheid.
Het te frituren product wordt niet knapperig.	De temperatuur is te laag.	Zet de thermostaat op de juiste temperatuur.
	De frituurmand is te vol	Reduceer de vulhoeveelheid.
	Het vet is ondanks correcte instelling niet heet genoeg.	Thermostaat defect, richt u zich tot onze klantenservice.
	Het frituurvet is verbruikt en bevat te veel water.	Vet vervangen.
Het vet wordt niet heet.	Niet voldoende vet in het reservoir.	Raadpleeg het hoofdstuk Bediening, punt 1-3, voor het opvullen van het frituurvet.
	Frituurreservoir en bedienings- en verwarmingselement zijn niet correct aangebracht.	De componenten zorgvuldig opnieuw aanbrengen.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58606

DATI TECNICI

Potenza:	1.680–2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Struttura/Coperchio:	Acciaio inox, lucidato, componenti in plastica, nero
Cestello:	Metallo
Maniglia:	Plastica, isolata termicamente
Volume:	3,0 litri
Contenuto massimo:	Circa 600–700 g di patatine fritte surgelate o 800 g di patatine fritte fresche in un'unica cottura
Dimensioni L/B/H:	36,4 x 19,3 x 18,8 cm ca.
Peso:	2,65 kg ca.
Lunghezza cavo:	80 cm ca., fissato
Dotazione:	Zona fredda, variazione continua della temperatura fino a 190 °C, sistema di sicurezza: interruttore termico di protezione riarmabile, spia di funzionamento e di controllo
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con scarsa esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

4. Tenere l’apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. ATTENZIONE: Alcune parti di questo apparecchio possono diventare molto calde durante il funzionamento e causare ustioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o persone vulnerabili.
6. L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile, piana, asciutta e resistente al calore. Collocare l’apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di liquidi caldi.
7. Non utilizzare mai l’apparecchio sopra o nelle immediate vicinanze di superfici calde, piastre di cottura accese, fornelli a gas, fonti di calore elettriche, forni riscaldati o fiamme libere.
8. Mantenere una distanza adeguata da materiali infiammabili come tende, tovaglie e oggetti simili.
9. L’apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una rete elettrica in corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta identificativa.
10. Informazioni importanti sul collegamento elettrico
11. Si consiglia di collegare l’apparecchio a una linea elettrica dedicata protetta da un interruttore automatico da 16 A.
12. A causa dell’elevato assorbimento di potenza, non devono essere utilizzate prolunghe, prese multiple o dispositivi di commutazione esterni.
13. L’apparecchio non deve essere utilizzato tramite timer esterni, telecomandi o altri dispositivi di comando esterni.
14. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all‘uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all’utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
15. L’apparecchio non è destinato all’uso commerciale né all’uso all’aperto.
16. Prima di accendere la friggitrice, questa deve essere riempita con la quantità prescritta di olio o grasso liquido.

17. Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio e attivare il sistema di protezione contro il surriscaldamento.
18. Utilizzare esclusivamente oli o grassi adatti alla frittura e che non tendano a produrre eccessiva schiuma.
19. Non surriscaldare mai l'olio o il grasso. L'olio o il grasso surriscaldati possono incendiarsi.
20. Non utilizzare mai acqua per spegnere un incendio causato da olio o grasso.
21. Non inserire alimenti di dimensioni eccessive nella friggitrice. Rispettare le quantità consigliate e i limiti di carico previsti per ciascun tipo di alimento.
22. Durante la frittura viene emesso vapore caldo. Mantenere una distanza di sicurezza per evitare ustioni o altri infortuni.
23. Le superfici metalliche e altre parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il funzionamento. Toccare esclusivamente le impugnature e i comandi previsti a tale scopo.
24. Non spostare o trasportare mai la friggitrice durante il funzionamento o finché l'olio o il grasso sono ancora caldi. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e il suo contenuto prima di spostarlo.
25. Dopo l'uso, impostare il termostato sulla temperatura minima, scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'olio o il grasso.
26. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione, l'elemento riscaldante o l'unità di controllo elettrica in acqua o in altri liquidi.
27. L'elemento riscaldante e i componenti elettrici non devono essere puliti sotto acqua corrente né in lavastoviglie.
28. Non toccare mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
29. Prima della pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica. Eventuali connettori removibili devono essere scollegati prima della pulizia. Assicurarsi che tutti i connettori e gli ingressi dell'apparecchio siano completamente asciutti prima di riutilizzarlo.
30. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 76 17.07.2026 07:36:30

31. Tutte le parti, in particolare il contenitore dell'olio rimovibile, devono essere completamente asciutte prima di rimontare e riutilizzare l'apparecchio.
32. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del piano di lavoro e non venga a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
33. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio per evitare danni al cavo stesso.
34. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con l'apparecchio o approvati dal produttore. Accessori di altri produttori potrebbero causare danni o situazioni di pericolo.
35. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione o collegato alla rete elettrica.
36. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per verificare l'eventuale presenza di usura o danni.
37. Non utilizzare l'apparecchio se risulta danneggiato.
38. Se il cavo di alimentazione o qualsiasi altro componente è danneggiato, deve essere sostituito o riparato dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da personale qualificato equivalente.
39. Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio o di sostituire componenti danneggiati. Riparazioni improprie possono causare gravi pericoli e comportano la perdita del diritto alla garanzia.
40. Non danneggiare l'elemento riscaldante. Non deve essere piegato né deformato.
41. L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che garantisce il funzionamento dell'elemento riscaldante solo quando è correttamente installato nella friggitrice.
42. Inoltre, la friggitrice è dotata di un sistema di protezione contro il surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Ripristino della protezione contro il surriscaldamento

- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

- Premere il tasto “Restart” situato sulla parte anteriore del pannello di comando
- Non riutilizzare l’apparecchio finché non si è completamente raffreddato.

43. Conservare accuratamente queste istruzioni di sicurezza e consegnarle al nuovo proprietario in caso di cessione dell’apparecchio.

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l‘apparecchio diventa molto caldo!
L’acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l’olio bollente provoca spruzzi.
Versare quindi i prodotti da friggere umidi o congelati con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.
In caso di consistente schiuma togliere brevemente il prodotto da friggere, attendere qualche istante e riversarlo nel grasso di frittura.
Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER LE FRIGGITRICI

1. Quando è in funzione, la friggitrice si scalda molto. Gli oli e i grassi di frittura in caso di surriscaldamento possono prendere fuoco. Per questo motivo in caso di uso prolungato è necessario prestare particolare attenzione. Non appena la frittura è pronta e l’apparecchio non è più in uso, spegnere l’apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Utilizzare l’apparecchio solo per friggere le pietanze conformemente alle presenti istruzioni per l’uso. Friggere solamente alimenti adatti.
3. Fare in modo che gli alimenti da friggere siano possibilmente asciutti.
4. Non versare mai acqua nel liquido di frittura.

5. Non accendere mai l'apparecchio se al suo interno non c'è liquido di frittura onde evitare danni all'elemento riscaldante.
6. Accertarsi che il livello del liquido di frittura sia tra MIN e MAX. Non versare per nessun motivo una quantità di liquido superiore, poiché ciò può provocare spruzzi di grasso bollente. Pericolo di bruciatura!
7. Durante la cottura può formarsi del vapore molto caldo. Per questo motivo tenere viso e mani a debita distanza e aprire la friggitrice con molta cautela.
8. Assicurarsi che durante la cottura la stanza sia ben areata.
9. Durante la cottura, l'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
10. L'elemento con i comandi non deve entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi, né deve esservi immerso. Solo la serpentina riscaldante collegata all'elemento di comando, ovvero le parti che durante il funzionamento dell'apparecchio entrano in contatto con l'olio, possono essere pulite con un panno umido.
11. L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi.
12. Versare quindi il prodotto da friggere umido o congelato con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.
13. In caso di consistente schiuma, togliere brevemente il prodotto, attendere qualche istante e riversarlo nel liquido di frittura.
14. Non utilizzare mai il cestello per friggere senza manico.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUI GRASSI

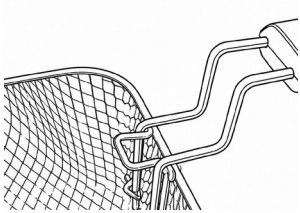
1. **Si consiglia di utilizzare olio per friggere liquido e con una buona resistenza al calore.** Osservare le avvertenze sulla confezione e la data di scadenza. Se dopo la frittura l'olio o il grasso diventano scuri allora non hanno una buona resistenza al calore. Utilizzare un tipo diverso. Non mischiare mai oli e grassi differenti, in quanto i punti di ebollizione possono essere molto diversi.
2. Non mischiare mai grassi nuovi e già usati.
3. Se si usa dell'olio, riempire il contenitore fino all'altezza necessaria (tra le tacche MIN e MAX).
4. Non surriscaldare il grasso, in quanto altrimenti sulla superficie dei fritti si forma una crosta mentre l'interno non cuoce.
5. Gli alimenti da friggere devono galleggiare nel grasso, per cui si consiglia di non friggerne troppi in una volta sola. Infatti se sono troppi il grasso si raffredda eccessivamente e gli alimenti si intridono dello stesso.
6. Si consiglia di sostituire regolarmente il grasso usato. I grassi per friggere usati compromono il sapore dei fritti. Si raccomanda di smaltire gli oli o i grassi usati nel rispetto dell'ambiente, in conformità alle norme locali.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 79 17.07.2026 07:36:30

7. Se si riutilizza il grasso di frittura, si consiglia di lasciarlo raffreddare un po' e successivamente di travasarlo, prima che si solidifichi nuovamente, in un altro contenitore, filtrandolo mediante un colino in cui sia stata inserita della carta da cucina o carta da filtro. Quindi il grasso può essere conservato in frigorifero in un contenitore chiuso. Il grasso non filtrato si deteriora rapidamente.

PRIMA DEL PRIMO IMPIEGO

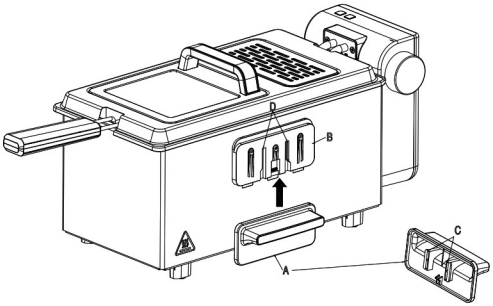
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, i dispositivi di protezione per il trasporto e gli adesivi dall'apparecchio. Non rimuovere la targhetta identificativa né il numero di serie.
2. AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!
3. Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Smaltire i materiali di imballaggio in conformità alle normative locali vigenti.
4. Rimuovere tutte le pellicole protettive e i pezzi di cartone dal coperchio, dall'alloggiamento e dalla protezione in cartone tra l'alloggiamento e il contenitore del grasso.



5. Pulire il coperchio, il contenitore dell'olio, il cestello per friggere e l'alloggiamento con acqua calda e un detergente delicato. Successivamente, asciugare accuratamente tutte le parti. Fissare la maniglia al cestello della friggitrice
6. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.
7. Inserire il contenitore dell'olio nell'alloggiamento. Il contenitore deve essere inserito completamente e appoggiare correttamente sul bordo dell'alloggiamento.
8. Installare l'unità di controllo e il cestello per friggere. Far scorrere l'unità di controllo nell'apposita sede situata sul retro dell'alloggiamento fino a quando non si innesta saldamente in posizione con uno scatto udibile.

Montaggio della maniglia dell'alloggiamento

9. Allineare le guide (C) della maniglia (A) con le scanalature (D) del supporto della maniglia (B).
10. Far scorrere la maniglia verso l'alto nel relativo supporto finché non è completamente inserita e non può essere spinta ulteriormente.
11. La spina di alimentazione e il cavo di alimentazione si trovano nel vano cavi sul retro del pannello di comando. Inserire la spina di alimentazione in una presa elettrica con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta identificativa.
12. NOTA: L'apparecchio può essere acceso solo se l'unità di controllo è inserita correttamente e bloccata saldamente in posizione.



UTILIZZO

Utilizzare la friggitrice solo con il cestello inserito.

ATTENZIONE: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

ATTENZIONE: Prestare attenzione agli spruzzi di olio! E' possibile che dalle fessure del coperchio fuoriesca vapore bollente - pericolo di ustioni!

1. Non utilizzare mai l'apparecchio senza olio o grasso. Non versare altri liquidi o sostanze nel contenitore di frittura.
2. Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Mantenere una distanza sufficiente da pareti, mobili e altri oggetti, poiché l'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento.
3. Utilizzare la friggitrice solo con il cestello inserito.

Frittura

4. Rimuovere il coperchio ed estrarre tutti gli accessori dal contenitore di frittura.
5. Riempire il contenitore di frittura con la quantità desiderata di olio o grasso liquido. Il livello di riempimento deve essere compreso tra i contrassegni MIN e MAX. Se possibile, non mescolare diversi tipi di olio o grasso.
6. Inserire il cestello di frittura nell'apparecchio.
7. Inserire la spina in una presa di corrente idonea. La spia rossa indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
8. Impostare la temperatura desiderata mediante il regolatore di temperatura in base all'alimento da friggere. Durante la fase di riscaldamento, la spia verde rimane accesa. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia verde si spegne. Durante il funzionamento, la spia rossa rimane accesa. La spia verde si accende e si spegne automaticamente in base al controllo della temperatura.

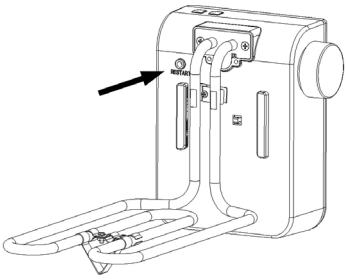
9. Inserire gli alimenti nel cestello di frittura. Per ottenere risultati ottimali, gli alimenti devono essere il più asciutti possibile.
10. Abbassare lentamente il cestello nell'olio o nel grasso caldo per evitare un'eccessiva formazione di schiuma e schizzi.
11. AVVERTENZA – Pericolo di ustioni
12. Prestare attenzione agli schizzi di olio o grasso caldo.
13. Dall'apertura del coperchio e dal filtro può fuoriuscire vapore caldo.
14. Gli alimenti surgelati contengono spesso grandi quantità di acqua e possono provocare schizzi più intensi quando vengono immersi nell'olio o nel grasso caldo.
15. L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde.

Dopo la frittura

16. Al termine del tempo di frittura, sollevare il cestello e lasciare sgocciolare gli alimenti.
17. Non lasciare gli alimenti fritti nella posizione di sgocciolamento per periodi prolungati, poiché il vapore ascendente potrebbe ridurne la croccantezza.
18. Dopo l'uso, scollegare la spina dalla presa di corrente.
19. Pulire il cestello di frittura e l'impugnatura dopo ogni utilizzo e asciugare accuratamente tutte le parti.
20. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Successivamente, il cestello e gli accessori possono essere riposti all'interno dell'apparecchio.
21. Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso in un luogo asciutto, pulito e protetto dalla luce. L'olio o il grasso possono rimanere all'interno dell'apparecchio durante la conservazione.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

1. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento. Se la friggitrice viene accesa senza che sia stato versato il grasso di frittura oppure se la serpentina di riscaldamento non è sufficientemente coperta di grasso, l'apparecchio si spegne automaticamente per evitare che si surriscaldi.
2. Se ciò dovesse succedere, spegnere la friggitrice e staccare la spina. Lasciar raffreddare e premere il pulsante RESTART



58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 82
17.07.2026 07:36:30

PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo l'utilizzo e prima della pulizia mettere il regolatore di temperatura su 0 e staccare la spina.
Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

1. L'apparecchio non deve per nessun motivo essere immerso in acqua o venire a contatto con l'acqua.
2. Tolga il coperchio della friggitrice e rimuova il cestello.
3. Lasci raffreddare il grasso. Prelevi poi la vaschetta per grassi e versi il grasso, prima che solidifichi di nuovo, attraverso un filtro con carta da cucina. Può conservare il grasso in frigorifero e utilizzarlo più volte.
4. Passi sull'apparecchio, all'interno ed all'esterno, un panno umido con del detergente e poi passi un panno umido con acqua pulita. Non utilizzi prodotti di pulizia aggressivi o graffianti. Si assicuri che non penetri acqua nell'apparecchio. Asciughi bene l'apparecchio.
5. Tutte le parti, ad eccezione del pannello di comando, possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato oppure in lavastoviglie, nel cestello superiore, con un programma delicato. Si consiglia il lavaggio a mano. In caso di incrostazioni, lasciare le parti in ammollo in acqua calda.
6. Per pulire il filtro metallico, premere la linguetta situata nella parte inferiore del coperchio, estrarre il filtro, pulirlo e reinserirlo seguendo la procedura inversa. Non utilizzare mai la friggitrice senza il filtro inserito.
7. Se si percepisce che l'efficacia del filtro diminuisce, esso deve essere sostituito con uno nuovo. Si rivolga al nostro servizio di assistenza. Può lavare il filtro per grassi bianco con acqua calda e del detergente, ma non lavare i filtri ai carboni attivi, perché il lavaggio ne ridurrebbe l'efficacia.
8. Asciughi bene tutti i componenti. Riapplichi il coperchio, la vaschetta per grassi e il cestello.
9. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata dell'apparecchio.
10. Conservi l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

PRINCIPIO DELLA ZONA FREDDA

Si riscalda solo fino a circa 85 °C, dato che l'elemento di riscaldamento viene immerso nel grasso di frittura. Nelle friggitrici tradizionali la serpentina di riscaldamento si trova sotto la base, che in questo modo si riscalda fino a 210 °C. Ciò comporta che nelle friggitrici tradizionali le particelle che si depositano sul fondo bruciano e si carbonizzano, producendo fuliggine che si distribuisce nel grasso di frittura e lo rende inutilizzabile molto velocemente. Ciò comporta anche un aumento consistente di acrilamide. Le particelle che per effetto del principio della zona fredda cadono sul fondo non bruciano a causa della temperatura più bassa. La presenza di acrilamide è considerevolmente più bassa e il grasso è utilizzabile più a lungo. Un ulteriore vantaggio del principio della zona fredda è

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 83 17.07.2026 07:36:30

costituito dal riscaldamento più veloce del grasso di frittura. Dato che il dispositivo di riscaldamento viene immerso nel grasso, il rilevatore di temperatura reagisce più velocemente a una modifica di temperatura del grasso, per esempio quando si introduce il prodotto da friggere. Nelle friggitrici tradizionali la fase di riscaldamento viene avviata solo quando la base nella quale è montato il sensore ha raggiunto una temperatura più bassa. Secondo il principio della zona fredda il sensore reagisce direttamente alla temperatura del grasso, evitando che questo si raffreddi così velocemente. Questa procedura consente di risparmiare tempo ed energia e garantisce risultati ottimali. La friggitrice funziona secondo il principio della zona fredda. Ciò significa che la base della friggitrice.

TABELLA DEI TEMPI DI FRITTURA

I tempi indicati nella seguente tabella sono puramente orientativi. Possono variare a seconda del prodotto di frittura, della quantità e del volume. Con i prodotti surgelati si consiglia di impostare una temperatura di 10 °C superiore rispetto a quanto indicato nella tabella. Il tempo di frittura aumenta in caso di alimenti surgelati. Si presti attenzione anche alle indicazioni del produttore sull'imballaggio del prodotto surgelato. Per motivi di salute consigliamo di scongelare i prodotti surgelati e quindi di friggerli a una temperatura massima di 175 °C. Per ridurre la formazione di acrilamide, l'olio di frittura non dovrebbe superare i 175 °C.

Carne, pollame

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Salsiccia	175 °C	3
Hamburger/Polpette	175 °C	3-4
Cotolette impanate	170 °C	5-6
Fettina, non impanata	175 °C	2-3
Fettina, impanata	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Fegato, infarinato	170 °C	2-3
Fegato di pollame, impanato	170 °C	3
Cosce di pollo	170 °C	15
Fettine di pollo, impanate	170 °C	2-3
Insaccato a base di carne o di fegato, fette spesse	175 °C	2-3

Pesce

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Gamberi	175 °C	1-2
Gamberoni	175 °C	5
Filetto di pesce, infarinato	175 °C	4
Filetto di pesce, impanato	170 °C	6
Filetto di pesce in pastella	170 °C	7
Carpa, piccola, infarinata, tagliata in 4 parti	175 °C	8-10
Trota, infarinata	170 °C	5
Trota, impanata	170 °C	6
Filetto di aringa	170 °C	3
Anelli di calamari infarinati	175 °C	3

Verdure

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Carote in striscioline	170 °C	4-6
Porro tagliato ad anelli	170 °C	2-3
Anellini di cipolla, infarinati	170 °C	3
Fagioli precedentemente cotti per 10 min.	170 °C	2
Champignon, impanati	170 °C	3
Rosette di cavolfiore, impanate	160 °C	4
Rape in striscioline	170 °C	2-3
Zucchine, impanate n dischi da 1 cm di ispessore	170 °C	3
Patatine fritte, surgelate, max. 800 g	175 °C	4

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Patatine fritte, fresche, max. 1 kg: sbollentare, togliere e aspettare finché l'olio sia di nuovo bollente, quindi friggere.	175 °C	4
Crocchette di patate	175 °C	2-3
Crocchette, surgelate	175 °C	6-8
Cavoli in pastella	175 °C	1-2

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Dolci / Snack		
Krapfen, per lato	175 °C	3
Frittelle dolci al formaggio, per lato	175 °C	1,5
Biscotti, per lato	175 °C	2
Camembert, impanato	170 °C	2

RICETTE

Le seguenti ricette si intendono per 4 persone.

Polpettine di patate

700 g di patate bollite, 70 g di farina, 1 uovo, 2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente, 1 cucchiaio di erba cipollina, 100 g di formaggio Emmental grattugiato grossolanamente, 1 cucchiaio di semi di zucca o di girasole, sale e pepe

Schiacciare le patate con lo schiacciapatate. Impastare farina, uovo, prezzemolo, erba cipollina, formaggio, semi di zucca, semi di girasole, pepe e sale e formare delle palline. Scaldare l'olio a 170 °C e friggervi le palline per 4-5 minuti, fino a farle diventare croccanti.

Polpettine a base di polpa di granchio

500 g di polpa di granchio, 6 castagne d'acqua (barattolo o castagne), 100 g di pancetta affumicata, pepe, 1 pizzico di zucchero, 2 cucchiai di fecola, 1 albume, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di pan carré, 150 g di pan grattato

Tritare finemente la polpa di granchio, le castagne, la pancetta, l'aglio e il pane da toast con un coltello o con il frullatore ESGE Zauberstab®. Incorporare pepe, sale, 1 cucchiaino di olio e l'albume, quindi lasciar riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Formare piccole palline e passarle nel pan grattato. Portare l'olio a 160 °C. Friggere le polpettine a porzioni, girandole di tanto in tanto.

Porro e pancetta

2 gambi di sedano, 100 g di pancetta affumicata tagliata a fette

Tagliare il porro in pezzi lunghi 5 cm. Avvolgerli in una fetta di pancetta ciascuno, fissarli con stuzzicadenti e friggerli in liquido di cottura bollente, facendoli galleggiare.

Crocchette di carote

400 g di carote grattugiate, 3 uova, 3-4 cucchiai di farina, ½ mazzetto di cerfoglio tritato, sale, pepe, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di zucchero

Con gli ingredienti preparare un impasto compatto e insaporire. Con un cucchiaio ricavare delle palline e friggerle nel liquido bollente, facendole galleggiare.

Cotoletta alla milanese

4 cotolette di maiale, sale, pepe, peperoncino in polvere, 2 uova, 6 cucchiai di parmigiano, 2 cucchiai di farina, un po' di latte, noce moscata

Insaporire le cotolette con sale, pepe e peperoncino. Con uova, farina, formaggio,

latte, sale, pepe e noce moscata preparare una pastella. Portare l'olio/il grasso di frittura a 170 C. Girare le cotolette nella pastella e friggere per circa 6 minuti in abbondante liquido di cottura.

Luccio perca al limone

4 filetti di luccio perca da 200 g, il succo di 1 limone, sale, pepe, 100 g di farina, 1 uovo sbattuto, 100 g di pan grattato, 1 cucchiaio di buccia grattugiata di un limone non trattato, 2 cucchiai di melissa tritata, 2 limoni

Lavare il filetto di luccio perca in acqua corrente e asciugare tamponando. Cospargere di succo di limone. Salare e pepare i filetti, quindi passarli nella farina e nell'uovo.

Mescolare il pan grattato alla scorza di limone e alla melissa, quindi utilizzare il composto per impanare i filetti. Far friggere i filetti per circa 10 minuti accer-tandosi che possano galleggiare, quindi togliere e guarnire con fette di limone.

Fritto Misto

4 code di gambero reale spellate, 200 g di anelli di calamari cotti, 400 g di polpa di cappesante, 8 sardine pronte per la cottura, il succo di 2 limoni, alcune gocce di salsa Worcester, 1 piccolo filetto di maiale, 2 cucchiai di aceto di frutta, 2 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di miele, 1 cucchiaino di timo, 4 carote medio - grandi, 1 peperone rosso tagliato a dadini, 1 zucchina a dischetti

Pastella: 300 g di farina, 2 uova, 3/8 l di brodo vegetale, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di prezzemolo tritato

Versare le code di gambero, gli anelli di calamari, le cappesante e le sardine in una ciotola, cospargere di succo di limone e salsa Worcester e lasciar marinare per almeno 2 ore. Affettare il filetto di maiale. Mescolare l'aceto di frutta con la salsa di soia, il miele e il timo, versare sui filetti e lasciar marinare per 2 ore.

Sbucciare le carote e aggiungerle alle altre verdure. Con la farina, le uova e il brodo formare un impasto e aromatizzarlo con sale e prezzemolo. Passare tutti gli ingredienti nella pastella e friggerli facendoli galleggiare nel liquido di cottura fino a doratura, toglierli e farli sgocciolare su un panno da cucina.

Erbe aromatiche in pastella a base di vino

3 uova piccole, 1/8 l di vino bianco, 125 g di farina, 1 cucchiaio di rum, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero, 1 mazzetto di prezzemolo liscio o riccio, 1 mazzetto di foglie di salvia

In una scodella mescolare le uova con il vino fino a formare un impasto cremoso, utilizzando per esempio il frullatore ESGE-Zauberstab®. Aggiungere farina, sale e zucchero. Far riposare l'impasto per 30 minuti, quindi aggiungere il rum. Portare l'olio a 170 °C. Passare le erbe aromatiche lavate e asciugate nella pastella e friggerle per 2-3 minuti, facendole galleggiare. Lasciar sgocciolare su carta da cucina. Consiglio: Questa pastella si sposa benissimo con i fiori di zucca (togliere il pistillo prima della cottura) o con le verdure, per esempio con zucchine tagliate a fettine, champignon, gambi di sedano, carotine, ecc. Se si utilizzano verdure dure, come cavolfiori, cavolini di Bruxelles o broccoli, si consiglia di bollirli prima della cottura.

Frittelle dolci al formaggio

100 g di burro ammorbidito, 150 g di zucchero, 2 bustine di zucchero vanigliato, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 500 g di quark magro, 250 g di farina

Lavorare burro, zucchero, zucchero vanigliato, uova, quark e farina fino a formare un impasto solido. Portare l'olio a 170 °C. Con un cucchiaio togliere delle palline dall'impasto e versarle nell'olio bollente. Attenzione: non versare troppe frittelle in una volta, poiché il grasso produce molta schiuma. Cuocere le frittelle per 1,5 minuti per lato e toglierle dal liquido di frittura utilizzando una schiumarola. Rotolare nello zucchero con la cannella.

Krapfen di Carnevale

500 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 100 g di zucchero, 125 ml di latte, 100 g di burro ammorbidito, 2 uova, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di rum, 200 g di confettura di rosa canina

Con farina, lievito, zucchero, latte tiepido, burro, uova, sale, zucchero vanigliato e rum preparare un impasto, per esempio nell'UNOLD® Backmeister, e lasciare lievitare fino a che l'impasto è raddoppiato. Stendere la pasta su un'asse infarinata fino a raggiungere lo spessore di un dito, quindi su metà dell'impasto ricavare dei cerchi, premendovi un bicchiere. Su ogni cerchio mettere un cucchiaino di confettura, coprire con un secondo dischetto e premere saldamente attorno alla marmellata, togliere il krapfen, appoggiarlo su un'asse infarinata, coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti. Portare l'olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Friggere i krapfen a porzioni nello strutto bollente per circa 3 minuti per lato, togliere con la schiumarola e cospargere di zucchero a velo.

Biscotti

1/4 l di latte, 100 g di burro, 2 cucchiai di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 150 g di farina, 4 uova

Fare cuocere in una padella sul fuoco il latte con il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere la farina e "tostare" la massa mescolando costantemente. L'impasto è pronto quando si stacca dal fondo della pentola. Lasciare raffreddare un po'. Incorporare le uova una dopo l'altra. Riempire di impasto una siringa da pasticceria con il sacchetto grande. Formare dei cerchi omogenei sulla carta da forno. Portare l'olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Adagiare i biscotti con la schiumarola nel grasso bollente e friggere per 2 minuti per parte.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi durante l'uso della friggitrice, verificare innanzitutto che l'apparecchio sia allacciato correttamente alla corrente elettrica o che non si sia spento automaticamente a causa del dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.

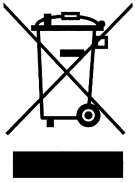
La seguente tabella funge da riferimento per identificare la possibile causa dei problemi riscontrati.

Problema	Causa	Soluzione
Odore forte	L'olio o il grasso è consumato.	Utilizzare olio o grasso nuovo.
	Il filtro antivapore è sporco.	Pulire il filtro.
	L'olio o il grasso di frittura non è resistente all'alta temperatura.	Non usare miscugli di grasso o olio, bensì solo grasso di frittura di elevata qualità e resistente all'alta temperatura.
Sotto al coperchio fuoriesce vapore. Attenzione: per motivi di sicurezza del vapore deve poter fuoriuscire per evitare che si verifichi sovrappressione.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il filtro antivapore è sporco e non lascia più passare il vapore.	Pulire il filtro antivapore.
Il grasso trabocca.	Durante il riempimento è stata superata la marcatura "MAX".	Verificare la quantità di grasso!
	Il prodotto da friggere non era asciutto.	Tamponare con cura il prodotto da friggere con un panno da cucina prima della frittura.
	Il cestello è stato immerso troppo velocemente.	Immergere il cestello con attenzione.
	E' stata superata la quantità massima di prodotto da friggere.	Ridurre la quantità di prodotto da friggere.
La frittura non viene croccante.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare il termostato sulla temperatura giusta.
	Il cestello è sovraccarico.	Ridurre la quantità di prodotto caricato.
	Nonostante l'impostazione sia corretta, il grasso non è sufficientemente caldo.	Il termostato è difettoso, rivolgersi al servizio clienti.
	Il grasso di frittura è consumato e contiene troppa acqua.	Cambiare il grasso.
Il grasso non diventa bollente.	Non c'è abbastanza grasso nel contenitore.	Prestare attenzione al capitolo "Utilizzo della friggitrice", punti 1-3
	Il contenitore di frittura e i dispositivi di comando e di riscaldamento non sono inseriti correttamente.	Inserire nuovamente le parti con attenzione.

NORME DIE GARANZIA

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

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58606

DATOS TÉCNICOS

Rendimiento:	1.680–2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Caja / Tapa:	Acero fino, pulido, piezas de plástico negras
Cesto de freir:	Metal
Mango:	Plástico, aislado para soportar calor
Volumen:	3,0 litros
Cantidad de llenado:	Entre 600 y 700 g de patatas fritas congeladas o 800 g de patatas fritas frescas de una sola vez
Tamaño L/B/H:	Aprox. 36,4 x 19,3 x 18,8 cm
Peso:	Aprox. 2,65 kg
Longitud de cable:	Aprox. 80 cm, montado fijo
Equipamiento:	Efecto zona fría, ajuste regulable de la temperatura hasta190 °C, sistema de seguridad: interruptor de protección térmica con reinicio automático, indicador luminoso de funcionamiento y de estado
Accesorios:	Instrucciones de uso

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

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

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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros derivados de su utilización.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.

3. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. ADVERTENCIA: Algunas partes de este aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento y provocar quemaduras. Se requiere especial precaución cuando haya niños o personas vulnerables presentes.
6. El aparato debe colocarse sobre una superficie estable, plana, seca y resistente al calor. Coloque el aparato de manera que se evite el derrame accidental de líquidos calientes.
7. Nunca utilice el aparato sobre o cerca de superficies calientes, placas de cocina encendidas, cocinas de gas, fuentes de calor eléctricas, hornos calientes o llamas abiertas.
8. Mantenga una distancia suficiente de materiales inflamables como cortinas, manteles u objetos similares.
9. El aparato solo debe conectarse a una corriente alterna con el voltaje indicado en la placa de características.
10. Información importante sobre la conexión eléctrica
11. Recomendamos conectar el aparato a un circuito eléctrico independiente protegido por un interruptor automático de 16 A.
12. Debido al elevado consumo de energía del aparato, no deben utilizarse alargadores, regletas múltiples ni dispositivos de conmutación externos.
13. El aparato no debe funcionar mediante temporizadores externos, mandos a distancia ni otros dispositivos de control externos.
14. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
15. El aparato no está destinado a uso comercial ni al uso en exteriores.

16. Antes de encender la freidora, debe llenarse con la cantidad requerida de aceite o grasa líquida.
17. Nunca utilice la freidora sin aceite o grasa. Esto podría dañar el aparato y activar el sistema de protección contra sobrecalentamiento.
18. Utilice únicamente aceites o grasas aptos para freír y que no produzcan una espuma excesiva.
19. Nunca sobrecaliente el aceite o la grasa. El aceite o la grasa sobrecalentados pueden incendiarse.
20. Nunca utilice agua para apagar un incendio provocado por aceite o grasa.
21. No introduzca alimentos demasiado grandes en la freidora. Respete las cantidades recomendadas y la capacidad máxima para cada tipo de alimento.
22. Durante la fritura se libera vapor caliente. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras u otras lesiones.
23. Las superficies metálicas y otras partes accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Toque únicamente las asas y los elementos de control destinados a tal fin.
24. Nunca mueva ni transporte la freidora durante su funcionamiento o mientras el aceite o la grasa sigan calientes. Deje que el aparato y su contenido se enfríen completamente antes de moverlo.
25. Después de su uso, coloque el regulador de temperatura en la posición mínima, desenchufe el aparato y deje que el aceite o la grasa se enfríen por completo.
26. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación, el elemento calefactor ni la unidad de control eléctrica en agua ni en otros líquidos.
27. El elemento calefactor y los componentes eléctricos no deben limpiarse bajo agua corriente ni en el lavavajillas.
28. Nunca toque el aparato, el enchufe o el cable de alimentación con las manos mojadas.
29. Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica. Cualquier conector desmontable debe retirarse antes de la limpieza. Asegúrese de que todos los conectores y entradas del aparato estén completamente secos antes de volver a utilizarlo.

30. Limpie el aparato después de cada uso.
31. Todas las piezas, especialmente el recipiente de aceite extraíble, deben estar completamente secas antes de volver a montar y utilizar el aparato.
32. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue por el borde de la superficie de trabajo y no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
33. Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato para evitar daños.
34. Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato o aprobados por el fabricante. Los accesorios de otros fabricantes pueden causar daños o situaciones de peligro.
35. Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté funcionando o conectado a la red eléctrica.
36. Compruebe regularmente el aparato, el enchufe y el cable de alimentación para detectar signos de desgaste o daños.
37. No utilice el aparato si está dañado.
38. Si el cable de alimentación o cualquier otro componente está dañado, deberá ser sustituido o reparado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con cualificación equivalente.
39. Nunca intente reparar el aparato usted mismo ni sustituir componentes dañados por su cuenta. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar graves peligros y anular cualquier derecho de garantía.
40. No dañe el elemento calefactor. No debe doblarse ni deformarse.
41. El aparato está equipado con un sistema de seguridad que garantiza que el elemento calefactor solo funcione cuando esté correctamente instalado en la freidora.
42. Además, la freidora dispone de un sistema de protección contra sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, el aparato se apagará automáticamente.
43. Restablecimiento de la protección contra sobrecalentamiento
    - Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
    - Deje que el aparato se enfríe completamente.
    - Pulse el botón «Restart» situado en la parte frontal del panel de control.

- No vuelva a utilizar el aparato hasta que se haya enfriado completamente.

44. Conserve cuidadosamente estas instrucciones de seguridad y entréguelas al nuevo propietario en caso de transferir el aparato.

PRECAUCIÓN: el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.
El agua, también en estado congelado en contacto con aceite caliente produce salpicaduras.
Por eso, colocar muy cuidadosa- y lentamente los productos a fritar en el aceite para evitar salpicaduras y espuma del aceite.
En el caso de mucha espuma de los productos a fritar, sacarlos brevemente y esperar un poco, luego volver a colocar en el aceite.

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA FREIDORAS

1. La freidora se calienta mucho durante su funcionamiento. El aceite u otras grasas para freír pueden incendiarse en el caso de sobrecalentamiento, por lo que debe prestar especial atención durante el uso prolongado. Una vez se hayan preparado los alimentos y no se utilice más el equipo, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente.
2. Utilice el equipo para freír los alimentos según el presente manual de instrucciones. Sólo fría los alimentos aptos para este tipo de preparación.
3. Asegúrese de que los alimentos a freír estén bien secos.
4. Nunca añada agua al aceite para freír.
5. Para evitar daños en el elemento calefactor, nunca conecte el equipo sin haberlo llenado con aceite.
6. El nivel de aceite debe encontrarse entre las marcas MIN y MAX. No rellene el recipiente con más aceite, ya que el aceite caliente puede salpicar. ¡Peligro de quemaduras!
7. Durante el proceso de freír puede generarse vapor caliente, por lo que deberá mantener la cara y las manos a una distancia prudente y abrir la freidora con cuidado.
8. Procure que el espacio esté bien ventilado durante el funcionamiento del equipo.

9. Para evitar el sobrecalentamiento de la freidora, no la cubra nunca durante el funcionamiento.
10. El elemento de mando no debe estar en contacto con agua u otros líquidos ni sumergirse en los mismos. Sólo podrá limpiarse con un paño humedecido el serpentín de calefacción, es decir, las piezas fijamente unidas al elemento de mando que durante el funcionamiento estén en contacto con el aceite.
11. En combinación con aceite caliente el agua, incluso en estado congelado, causa salpicaduras.
12. Los alimentos húmedos o congelados deben introducirse lentamente y con cuidado al aceite caliente para evitar las salpicaduras y que el aceite genere espuma.
13. Si el aceite generara mucha espuma, retire los alimentos y espere un poco antes de volver a introducirlos en el aceite.
14. No utilices nunca la cesta de la freidora sin el asa.

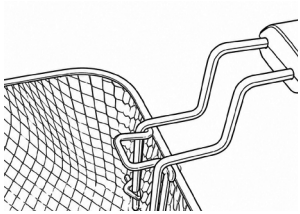
INFORMACIONES ACERCA DEL ACEITE

1. **Para freír recomendamos la utilización de aceite líquido resistente al calor.** Observe las indicaciones correspondientes en el embalaje, así como la fecha mínima de caducidad. Si el aceite o la grasa adoptan un color marrón después de freír, no son resistentes al calor y debería probar con otra marca. No mezcle nunca diferentes aceites y grasas, ya que el punto de ebullición de los mismos varía mucho.
2. Nunca mezcle el aceite nuevo con el usado.
3. Si utiliza aceite, rellene el recipiente hasta alcanzar el nivel necesario (entre las marcas MIN y MAX).
4. No sobrecaliente el aceite dado que, de lo contrario, los alimentos se quemarán por fuera y se quedarán crudos por dentro.
5. Los alimentos deben flotar en el aceite, por lo que no debe añadir demasiada cantidad de alimento. Si la cantidad es excesiva, el aceite se enfría demasiado y los alimentos se empapan con aceite.
6. Sustituya periódicamente el aceite utilizado. El aceite usado perjudica el buen sabor de los alimentos. Deseche el aceite o la grasa usados respetando el medio ambiente de acuerdo con las prescripciones locales.
7. Si reutiliza la grasa, deje que se enfríe un poco y viértala en otro recipiente a través de un colador revestido con papel de cocina o de filtrado antes de que vuelva a endurecerse. Después, puede guardar la grasa en un recipiente cerrado en el frigorífico. La grasa no filtrada se deteriora rápidamente.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 95 17.07.2026 07:36:32

PUESTA EN SERVICIO

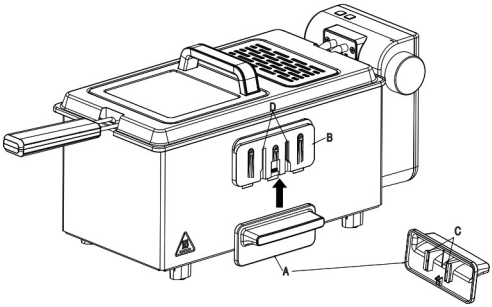
1. Retire todos los materiales de embalaje, los elementos de protección para el transporte y las etiquetas del aparato. No retire la placa de características ni el número de serie.
2. ADVERTENCIA – ¡Peligro de asfixia!
3. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con la normativa local vigente.
4. Retira todas las láminas protectoras y las piezas de cartón de la tapa, de la carcasa y la protección de cartón situada entre la carcasa y el depósito de grasa.
5. Limpie la tapa, el recipiente para el aceite, la cesta de fritura y la carcasa con agua tibia y un detergente suave. A continuación, seque cuidadosamente todas las piezas. Fija el asa a la cesta de la freidora



6. Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana, estable y resistente al calor.
7. Inserte el recipiente para el aceite en la carcasa. El recipiente debe estar completamente colocado y apoyarse correctamente sobre el borde de la carcasa.
8. Instale la unidad de control y la cesta de fritura. Deslice la unidad de control en la ranura situada en la parte posterior de la carcasa hasta que encaje de forma segura con un clic audible.

Montaje del asa de la carcasa

9. Alinee los rieles guía (C) del asa (A) con las ranuras (D) del soporte del asa (B).
10. Deslice el asa hacia arriba dentro de su soporte hasta que quede completamente encajada y no pueda introducirse más.
11. El enchufe de red y el cable de alimentación se encuentran en el compartimento para cables situado en la parte trasera del panel de control. Conecte el enchufe a una toma de corriente cuyo voltaje corresponda al indicado en la placa de características.
12. NOTA: El aparato solo puede encenderse cuando la unidad de control esté correctamente instalada y bloqueada de manera segura en su posición.



58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 96
17.07.2026 07:36:32

MANEJO

Utilice la freidora únicamente con la cesta de fritura colocada.

CUIDADO: ¡Cuidar por salpicaduras de aceite! Atención: Puede salir vapor caliente de la abertura de tapa. ¡Peligro de quemaduras!

PRECAUCIÓN: el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

1. Non utilizzare mai l'apparecchio senza olio o grasso. Non versare altri liquidi o sostanze nel contenitore di frittura.
2. Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Mantenere una distanza sufficiente da pareti, mobili e altri oggetti, poiché l'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento.
3. Utilizzare la friggitrice solo con il cestello inserito.

Frittura

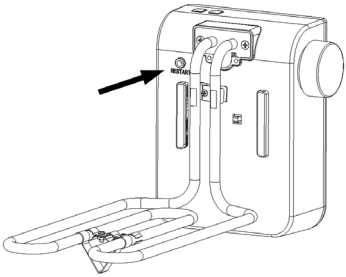
4. Rimuovere il coperchio ed estrarre tutti gli accessori dal contenitore di frittura.
5. Riempire il contenitore di frittura con la quantità desiderata di olio o grasso liquido. Il livello di riempimento deve essere compreso tra i contrassegni MIN e MAX. Se possibile, non mescolare diversi tipi di olio o grasso.
6. Inserire il cestello di frittura nell'apparecchio.
7. Inserire la spina in una presa di corrente idonea. La spia rossa indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
8. Impostare la temperatura desiderata mediante il regolatore di temperatura in base all'alimento da friggere. Durante la fase di riscaldamento, la spia verde rimane accesa. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia verde si spegne. Durante il funzionamento, la spia rossa rimane accesa. La spia verde si accende e si spegne automaticamente in base al controllo della temperatura.
9. Inserire gli alimenti nel cestello di frittura. Per ottenere risultati ottimali, gli alimenti devono essere il più asciutti possibile.
10. Abbassare lentamente il cestello nell'olio o nel grasso caldo per evitare un'eccessiva formazione di schiuma e schizzi.
11. AVVERTENZA – Pericolo di ustioni Prestare attenzione agli schizzi di olio o grasso caldo.
12. Dall'apertura del coperchio e dal filtro può fuoriuscire vapore caldo.
13. Gli alimenti surgelati contengono spesso grandi quantità di acqua e possono provocare schizzi più intensi quando vengono immersi nell'olio o nel grasso caldo.
14. L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde.

Dopo la frittura

15. Al termine del tempo di frittura, sollevare il cestello e lasciare sgocciolare gli alimenti.
16. Non lasciare gli alimenti fritti nella posizione di sgocciolamento per periodi prolungati, poiché il vapore ascendente potrebbe ridurne la croccantezza.
17. Dopo l'uso, scollegare la spina dalla presa di corrente.
18. Pulire il cestello di frittura e l'impugnatura dopo ogni utilizzo e asciugare accuratamente tutte le parti.
19. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Successivamente, il cestello e gli accessori possono essere riposti all'interno dell'apparecchio.
20. Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso in un luogo asciutto, pulito e protetto dalla luce. L'olio o il grasso possono rimanere all'interno dell'apparecchio durante la conservazione.

PARADA DE SEGURIDAD

1. El aparato consta de una protección de sobrecalentamiento. Si el aparato se enciende cuando no hay grasa de freír dentro o el serpentín térmico no está recubierto suficientemente con grasa, se desconecta automáticamente para evitar sobrecalentamiento.
2. Si esto sucediera, primero apagar el aparato y desenchufar. Dejar enfriar el aparato y apretar el botón con el texto RESTART.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar retirar enchufe de la red.
Dejar enfriar totalmente el aparato. No tocar el serpentín térmico, ya que se mantiene caliente largo tiempo después.

1. Retirar el elemento de manejo, retirándolo con cuidado hacia arriba.
2. Nunca sumergir el elemento de manejo y calentamiento en agua y tampoco debe entrar en contacto con agua en su totalidad.
3. Retirar el recipiente interno con ambas manos. Si Ud. quiere utilizar la grasa nuevamente, vertirla sobre un filtro recubierto con un papel de cocina. Guarde la grasa en la heladera, por ej. en el recipiente de freír cubierto.
4. Intercambiar regularmente la grasa de freír. Disponer de aceite o grasa usada de forma ecológica según las disposiciones locales.

5. Para limpiar el recipiente de freír esmaltado no utilizar detergentes muy fuertes de fricción, ya que puede deteriorarse el esmaltado.
6. Todas las piezas, excepto el elemento de control, pueden lavarse en agua tibia con un detergente suave o en el lavavajillas, en la cesta superior, con un programa delicado. Recomendamos el lavado a mano. Si hay restos incrustados, remoje las piezas en agua tibia.
7. Per pulire il filtro metallico, premere la linguetta situata nella parte inferiore del coperchio, estrarre il filtro, pulirlo e reinserirlo seguendo la procedura inversa. Non utilizzare mai la friggitrice senza il filtro inserito.
8. Limpiar los elementos de manejo con un trapo seco. El serpentín de calefacción, es decir la pieza del elemento de manejo que entra en contacto con el aceite durante el uso, puede lavarse con cuidado, por ej. con un trapo húmedo y blando y un detergente suave. Cuide que las otras piezas del elemento de manejo no entren en contacto con agua.
9. Secar todas las piezas a fondo.
10. Limpiar el aparato regularmente. Esto prolonga la duración del aparato.
11. Volver a armar el aparato según las instrucciones “Puesta en marcha”.

PRINCIPIO DE ZONA FRAÍA

La freidora trabaja según el principio de zona fría. Esto significa, que el piso de la freidora se calienta sólo hasta 85 °C, ya que el elemento de calentamiento se encuentra libremente dentro de la grasa de freir. En el caso de freidoras comunes, el serpentín de calefacción se encuentra por debajo del piso, que se calienta por esta razón hasta 210 ºC. Esto tiene como consecuencia, que en las freidoras comunes las partículas que caen al piso, se queman en el piso, es decir, se produce hollín, que se distribuye en la grasa de freir y hace que esta ya no pueda utilizarse en poco tiempo. También en ese caso aumenta la carga de acrilamida.

Las partículas que caen en el piso en el principio de zona fría, no pueden quemarse a causa de las bajas temperaturas. Se produce mucho menos acrilamida y la grasa es más durable. Otra ventaja del principio de zona fría es el calentamiento más rápido de la grasa de freir. Como el elemento de calefacción se encuentra libre dentro de la grasa, el medidor de temperatura reacciona más rápido a un cambio de la temperatura de la grasa, por ej. al sumergir los productos a freir. En el caso de freidoras tradicionales, la calefacción recién vuelve a conectarse cuando el piso en el que está incorporado el medidor se ha enfriado a una temperatura más baja. En el principio de zona fría, el medidor reacciona directamente a la temperatura de la grasa, de manera que esta no se enfría tanto. Este procedimiento ahorra tiempo y energía y garantiza resultados exactos de fritura.

TABLA DE TIEMPOS DE FRITURA

Carne, aves

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Chorizo alemán	175 °C	3
Hamburguesas/albóndigas	175 °C	3-4
Costillas, empanadas	170 °C	5-6
Milanesas, sin empanar	175 °C	2-3
Milanesas, empanadas	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Hígado, con harina	170 °C	2-3
Hígados de aves,empanados	170 °C	3
Muslos de pollo	170 °C	15
Milanesa de pollo, empanada	170 °C	2-3
Perdices	175 °C	4
Pollo al horno, empanado en 4 piezas	170 °C	17
Paté de carne o hígado, tajadas gruesas	175 °C	2-3

Pescado

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Cangrejos	175 °C	1-2
Gambas enormes	175 °C	5
Filet de pescado,enharinado	175 °C	4
Filet de pescado, empanado	170 °C	6
Filet de pescado en masa para hornear	170 °C	7
Palitos de pescado	160 °C	5-8
Platija, enharinada	175 °C	8-10
Carpa, pequeña, enhari-nada, dividida en 4 partes	175 °C	8-10
Trucha, enharinada	170 °C	5
Trucha, empanada	170 °C	6
Filet de arenque	170 °C	3

Verduras

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Zanahorias en tiras finas	170 °C	4-6
Puerro en anillos	170 °C	2-3
Anillos de cebolla, enharinados	170 °C	3
Chauchas, precocidas 10 min.	170 °C	2
Champiñones, empanados	170 °C	3
Bruselas, empanadas	160 °C	4
Colinabo en tiras finas	170 °C	2-3
Zucchini, tajadas de 1 cm de grosor, empanadas	170 °C	3
Rosetas de bróccoli, precocidas 5 min.	170 °C	2
Papas fritas, congeladas, máx. 800 g	175 °C	4
Papas fritas, frescas, máx. 1 kg: blanquear, luego retirar y esperar hasta que el aceite vuelva a calentarse, luego freír	175 °C	4
Croquetas, de masa depapa	175 °C	2-3
Croquetas, congeladas	175 °C	6-8
Hierbas en masa para hornear	175 °C	1-2

Pastelería/ Snacks

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Berliner, de cada lado	175 °C	3
Piezas de queso blanco, por lado	175 °C	1,5
Pasteles de masa para freir, de cada lado	175 °C	2
Camembert, empanado	170 °C	2

RECETAS

Las recetas se han calculado en cada caso para 4 personas.

Bolitas de patata

700 g de patatas cocidas, 70 g de harina, 1 huevo, 2 cs de perejil picado finamente, 1 cs de cebollino, 100 g de queso emmental rallado, 1 cs de pepitas de calabaza o pipas de girasol, sal y pimienta

Pase las patatas por el pasapurés. Forme una masa con la harina, el huevo, el perejil, el cebollino, el queso, las pepitas de calabaza, las pipas de girasol, la pimienta y la sal, y a continuación haga bolitas. Caliente el aceite a 175 ºC y fría las bolitas durante 4-5 minutos, hasta que estén crujientes.

Bolitas de carne de gambas

500 g de carne de gambas, 6 castañas de agua (en lata, o castañas), 100 g de bacon (tocineta) pimienta, 1 pizca de azúcar, 2 ct de fécula, 1 clara de huevo, 1 diente de ajo, 1 rebanada de pan de molde, 150 g de pan rallado

Pique finamente la carne de gambas, las castañas, el beicon, el ajo y el pan de molde con un cuchillo o con la batidora de brazo ESGE®. Mezcle la pimienta, la sal, 1 ct de aceite y la clara de huevo. Deje que se esponje 30 min. en un sitio fresco. A continuación forme pequeñas bolitas, y empánelas. Caliente el aceite a 160 ºC. Fría las bolitas en varias tandas, sin dejar de darles la vuelta hasta que queden de color marrón dorado.

Puerro con beicon

2 tallos de puerro, 100 g de tocineta en lonchas

Corte el puerro en trozos de 5 cm de largo. Envuelva cada uno con una loncha de tocineta, pínchelos con palillos y fríalos en aceite caliente.

Escalopes a la milanesa

4 escalopes de cerdo, sal, pimienta, pimienta en polvo, 2 huevos, 6 cs de parmesano, 2 cs de harina, un poco de leche, nuez moscada

Sazone los escalopes con sal, pimienta y pimentón. Elabore una masa de rebozado con los huevos, harina, queso, leche, sal, pimienta y nuez moscada. Caliente el aceite/ grasa para freír a 175 ºC. Voltee los escalopes en la masa de rebozado y fríalos aprox. 6 min., flotando en el aceite.

Lucioperca al limón

4 filetes de lucioperca de 200 g cada uno, el zumo de 1 limón, sal, pimienta, 100 g de harina, 1 huevo, batido, 100 g de pan rallado, 1 cs de ralladura de limón sin manipular, 2 cs de melisa picada, 2 limones

Lave los filetes de lucioperca en agua corriente y séquelos con papel de cocina. Salpique con unas gotas de zumo de limón. Salpimiente los filetes y reboce en harina y huevo. Mezcle el pan rallado con la piel de limón y la melisa y empane con esta mezcla los filetes de lucioperca. Fría los filetes de lucioperca aprox. 10 minutos en el aceite, dejando que floten, retírelos y adórnelos con rodajas de limón.

Fritto Misto

4 colas de langostinos peladas, 200 g de anillas de calamar cocidas, 400 g de carne de vieiras, 8 sardinas listas para cocinar, el zumo de 2 limones, unas gotas de salsa worcester, 1 filete pequeño de cerdo, 2 cs de vinagre de frutas, 2 cs de salsa de soja, 2 cs de miel, 1 ct

de tomillo, 4 zanahorias medianas, 1 pimiento morrón rojo en dados, 1 calabacín en rodajas

Masa de rebozado: 300 g de harina, 2 huevos, 3/8 l caldo de verduras, 1 pellizco de sal, 2 cs de melisa picada

Añada las colas de langostino, las anillas de calamar, las vieiras y las sardinas a una fuente, salpique con unas gotas de zumo de limón y salsa worcester y deje marinar al menos 2 horas. Corte el filete de cerdo en lonchas. Mezcle el vinagre de frutas con la salsa de soja, la miel y el tomillo, añádalo sobre los filetes y deje marinar 2 horas. Pele las verduras, córtelas en pedazos de bocado. Elabore una masa fina con la harina, los huevos y el caldo, sazone con sal y perejil.

Pase todos los ingredientes por la masa y fríalos en el aceite, deje que floten hasta que se vuelvan de color amarillo dorado, sáquelos y deje escurrir sobre papel de cocina.

Buñuelos de carnaval

500 g de harina, 1 sobre de levadura seca, 100 g de azúcar, 125 ml de leche, 100 g de mantequilla blanda, 2 huevos, 1 pellizco de sal, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 cs de ron, 200 g de confitura de escaramujo

Haga una masa con la harina, la levadura, el azúcar, la leche tibia, la mantequilla, los huevos, la sal, la vainilla azucarada y el ron. Deje que se esponje hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Para la elaboración de masa de levadura son ideales los UNOLD®-Backmeister con programa de amasado. Extienda la masa sobre una tabla con harina hasta que tenga un dedo de grosor y haga círculos con un vaso en una mitad de la masa. Ponga 1 ct de confitura sobre cada círculo, coloque encima la segunda lámina de la masa para que los montoncitos de mermelada queden presionados firmemente en la masa, extraiga los círculos totalmente, colóquelos sobre una tabla enharinada y deje que se esponjen 30 min. cubiertos con un trapo. Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 °C. Si va a usar mantequilla derretida, córtela en pequeños dados y derrítalos. Fría los buñuelos por tandas en el aceite caliente durante 3 min. por cada lado, retírelos con la espumadera y espolvoréelos con azúcar glasé.

Buñuelos

1/4 l de leche, 100 g de mantequilla, 2 cs de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 pellizco de sal, 150 g de harina, 4 huevos

En una olla al fuego hierva la leche junto con la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y la sal. Incorpore la harina y caliente la masa sin dejar de remover. La masa estará bien cuando se desprenda del fondo de la olla. Deje que la masa se enfríe un poco. Incorpore los huevos, de uno en uno, a la masa. Llene con la masa una manga pastelera con embocadura grande. Extienda círculos uniformes con la manga pastelera. Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 °C. Si va a usar mantequilla derretida, tiene que cortar ésta en pequeños dados y derretirlos. Vaya deslizando los buñuelos con ayuda de la espumadera hacia aceite caliente y fríalos 2 min. por cada lado.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

ELIMINAR PROBLEMAS

Si tuviera problemas en el manejo de la freidora, revise primero si el aparato está conectado correctamente a la red de corriente eléctrica o si el aparato fue apagado automáticamente por la protección ante sobrecalentamiento. Por favor revise utilizando esta lista cuál podría ser la causa de su problema.

Problema	Causa	Solución
Mucho olor	El aceite o la grasa se consumieron	Renovar aceite o grasa de freir
	El filtro de vaho está sucio	Limpiar el filtro
	El aceite o grasa de freir no son resistentes al calor	No utilizar mezclas de aceite o grasa, sólo grasa de freir de alta calidad y resistente al calor
Sale vapor por debajo de la tapa Nota: Algo de vapor tiene que poder salir por motivos de seguridad, para que no haya presión excesiva.	La tapa no está bien cerrada.	Colocar bien la tapa.
	El filtro de vaho está sucio y no permite pasar más vapor.	Limpiar el filtro.
La grasa se desborda	Al llenar se sobrepasó la marca „MAX“ .	¡Revise la cantidad de grasa!
	El producto a freir no estaba del todo seco.	Secar bien los productos antes de freir con papel de cocina.
	El cesto de freir se sumergió demasiado rápido.	Sumergir con cuidado el cesto de freir.
	La cantidad de productos de freir se excedió.	Disminuya la cantidad de productos a freir.
Los productos a freir no están crocantes.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste el termostato a la temperatura correcta.
	El cesto de freir está sobrecargado.	Reduzca la cantidad a freir.
	La grasa, a pesar del ajuste correcto no está suficientemente caliente.	El termostato está defectuoso, diríjase al servicio al cliente.
	La grasa de freir se ha consumido y contiene demasiada agua.	Cambiar grasa.

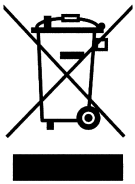
Problema	Causa	Solución
La grasa no se calienta.	No hay suficiente grasa en el recipiente.	Considere el párrafo Manejo, puntos 1 -3, para llenar la grasa de freir.
	El recipiente de freir y el elemento de calefacción no están bien colocados.	Volver a colocar con cuidado las piezas.

CONDICIONES DE GARANTIA

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

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58606

DANE TECHNICZNE

Moc:	1.680–2.000 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Wymiary:	Około 36,4 x 19,3 x 18,8 cm (szer./ głęb. /wys.)
Przewód zasilający:	Ok. 80 cm
Ciężar:	Ok. 2,65 kg
Obudowa/pokrywa	Stal wysokiej jakości, polerowana/części z tworzywa sztucznego czarne
Kosz do frytowania:	Metalowy
Pojemność:	Ilość tłuszczu max. 3,0 l, Około 600–700 g mrożonych lub 800 g świeżych frytek w jednej partii
Wyposażenie:	Efekt zimnej strefy, bezstopniowa regulacja temperatury do 190 °C, system bezpieczeństwa: wyłącznik termiczny z możliwością ponownego włączenia, kontrolka pracy i kontrolka działania
Akcesoria:	Kosz do frytowania, instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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

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

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

4. Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. OSTRZEŻENIE: Niektóre części urządzenia mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać i powodować oparzenia. Szczególną ostrożność należy zachować w obecności dzieci oraz osób wymagających szczególnej opieki.
6. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby zapobiec przypadkowemu rozlaniu gorących cieczy.
7. Nigdy nie używaj urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich bezpośrednim sąsiedztwie, w pobliżu włączonych płyt grzewczych, kuchenek gazowych, elektrycznych źródeł ciepła, nagrzanych piekarników lub otwartego ognia.
8. Zachowaj odpowiednią odległość od materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, obrusy lub podobne przedmioty.
9. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do źródła prądu przemiennego o napięciu zgodnym z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
10. Ważne informacje dotyczące podłączenia elektrycznego
11. Zalecamy podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego zabezpieczonego wyłącznikiem nadprądowym 16 A.
12. Ze względu na wysoką moc urządzenia nie wolno stosować przedłużaczy, listew wielogniazdowych ani zewnętrznych urządzeń przełączających.
13. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera, pilota zdalnego sterowania ani innych zewnętrznych urządzeń sterujących.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach, w pensjonatach prywatnych lub domach wypoczynkowych.
15. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

16. Przed włączeniem frytownica musi zostać napełniona wymaganą ilością oleju lub płynnego tłuszczu.
17. Nigdy nie używaj frytownicy bez oleju lub tłuszczu. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia oraz uruchomienie zabezpieczenia przed przegrzaniem.
18. Używaj wyłącznie olejów lub tłuszczów przeznaczonych do smażenia w głębokim tłuszczu, które nie mają skłonności do nadmiernego pienienia się.
19. Nigdy nie przegrzewaj oleju lub tłuszczu. Przegrzany olej lub tłuszcz mogą się zapalić.
20. Nigdy nie używaj wody do gaszenia pożaru oleju lub tłuszczu.
21. Nie wkładaj do frytownicy zbyt dużych kawałków żywności. Przestrzegaj zalecanych ilości oraz maksymalnych pojemności dla poszczególnych produktów.
22. Podczas smażenia wydziela się gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość, aby uniknąć oparzeń lub innych obrażeń.
23. Metalowe powierzchnie oraz inne dostępne części urządzenia mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Dotykaj wyłącznie przeznaczonych do tego uchwytów i elementów sterujących.
24. Nigdy nie przemieszczaj ani nie przenoś frytownicy podczas pracy lub gdy olej albo tłuszcz są jeszcze gorące. Przed przeniesieniem urządzenia poczekaj, aż urządzenie i jego zawartość całkowicie ostygną.
25. Po zakończeniu użytkowania ustaw regulator temperatury na najniższe ustawienie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozostaw olej lub tłuszcz do całkowitego ostygnięcia.
26. Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego, elementu grzejnego ani jednostki sterującej w wodzie lub innych cieczach.
27. Element grzejny i części elektryczne nie mogą być czyszczone pod bieżącą wodą ani w zmywarce.
28. Nigdy nie dotykaj urządzenia, wtyczki ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
29. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Wszelkie odłączane złącza należy usunąć przed rozpoczęciem czyszczenia. Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie złącza i gniazda urządzenia są całkowicie suche.
30. Czyść urządzenie po każdym użyciu.

31. Wszystkie części, a w szczególności wyjmowany pojemnik na olej, muszą być całkowicie suche przed ponownym złożeniem i uruchomieniem urządzenia.
32. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa z krawędzi blatu roboczego i nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
33. Nigdy nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia, aby uniknąć jego uszkodzenia.
34. Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zatwierdzonych przez producenta. Akcesoria innych producentów mogą powodować uszkodzenia lub stwarzać zagrożenie.
35. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy ani wtedy, gdy jest podłączone do zasilania.
36. Regularnie sprawdzaj urządzenie, wtyczkę oraz przewód zasilający pod kątem oznak zużycia lub uszkodzeń.
37. Nie używaj uszkodzonego urządzenia.
38. Jeżeli przewód zasilający lub którykolwiek z elementów urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony lub naprawiony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
39. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia ani wymieniać uszkodzonych części. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą prowadzić do poważnych zagrożeń oraz utraty uprawnień gwarancyjnych.
40. Nie uszkadzaj elementu grzejnego. Nie wolno go wyginać ani odkształcać.
41. Urządzenie wyposażone jest w blokadę bezpieczeństwa, która zapewnia działanie elementu grzejnego wyłącznie wtedy, gdy jest on prawidłowo zamontowany we frytownicy.
42. Ponadto frytownica wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania urządzenie wyłączy się automatycznie.

Resetowanie zabezpieczenia przed przegrzaniem

- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Naciśnij przycisk „Restart” znajdujący się z przodu panelu sterowania.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 109 17.07.2026 07:36:34

■ Nie używaj urządzenia ponownie, dopóki całkowicie nie ostygnie.

43. Należy zachować niniejsze instrukcje bezpieczeństwa i przekazać je nowemu użytkownikowi w przypadku przekazania urządzenia.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!
Woda, także w stanie zamrożonym, w połączeniu z gorącym olejem powoduje rozpryski.
Wilgotne i zamrożone produkty bardzo ostrożnie i powoli opuszczać w gorący olej, aby uniknąć rozprysków i pienienia się tłuszczu.
Przy silnym pienieniu frytowany produkt na krótko wyjąć, trochę odczekać i ponownie zanurzyć w tłuszczu.
W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

SPECJALNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE FRYTOWNICY

1. Frytownica podczas pracy jest bardzo gorąca. W przypadku przegrzania olej i inne tłuszcze mogą zapalić się. Dlatego szczególnie uważać przy długotrwałej pracy. Gdy frytowany produkt jest już gotowy i frytownica nie jest już potrzebna, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenia używać wyłącznie do frytowania potraw zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Frytować tylko odpowiednie produkty spożywcze.
3. Upewnić się, że frytownica jest możliwie sucha.
4. Do tłuszczu nigdy nie dodawać wody.
5. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy nie jest wlany tłuszcz, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.
6. Poziom tłuszczu musi znajdować się pomiędzy znakami MIN i MAX. W żadnym wypadku nie wlewać więcej tłuszczu, gdyż gorący tłuszcz może wyprysnąć - niebezpieczeństwo obrażeń!
7. Podczas frytowania może wytwarzać się gorąca para, dlatego twarz i ręce powinny znajdować się w bezpiecznej odległości i otwierać frytownicę ze szczególną ostrożnością.
8. Podczas frytowania zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.

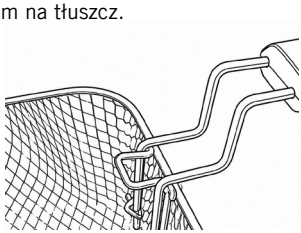
9. Nigdy nie przykrywać frytownicy podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
10. Element obsługi w całości nie może stykać się z wodą lub inną cieczą ani nie może być zanurzony w niej. Tylko wężownicę grzejną, połączoną na stałe z elementem obsługi, tzn. części, które stykają się z olejem podczas pracy, można czyścić wilgotną szmatką.
11. Woda, także w stanie zamrożonym, w połączeniu z gorącym olejem powoduje rozpryski.
12. Wilgotne i zamrożone produkty bardzo ostrożnie i powoli opuszczać w gorący tłuszcz, aby uniknąć rozprysków i pienienia się tłuszczu.
13. Przy silnym pienieniu frytowany produkt na krótko wyjąć, trochę odczekać i ponownie zanurzyć w tłuszczu.
14. Nigdy nie używaj koszyka do smażenia bez uchwytu.

WIADOMOŚCI NA TEMAT TŁUSZCZU

1. **Do smażenia w głębokim tłuszczu zalecamy używać oleju odpornego na wysokie temperatury.** Przestrzegać odpowiednich wskazówek na opakowaniu oraz daty przydatności do spożycia. Gdy olej lub tłuszcz zbrązowieje po smażeniu, oznacza to, że nie jest odporny na wysokie temperatury. Użyć wtedy innego rodzaju tłuszczu. Nie mieszać ze sobą różnych olejów i tłuszczów, gdyż temperatura wrzenia tłuszczów jest bardzo różna.
2. Nigdy nie mieszać nowego tłuszczu ze starym.
3. Jeśli używa się oleju, wlać go do wymaganej wysokości (między oznaczeniami MIN i MAX).
4. Nie przegrzewać tłuszczu, gdyż w przeciwnym wypadku na powierzchni produktu utworzy się skorupa, a wnętrze nie będzie usmażone.
5. Produkt musi pływać w oleju, dlatego nigdy nie wkładać za dużo na raz. Podczas smażenia zbyt dużej ilości produktu, olej zbyt mocno ochładza się i produkt nasiąka tłuszczem.
6. Regularnie wymieniać zużyty olej do smażenia. Zużyty olej pogarsza smak smażonego produktu. Zużyty olej lub tłuszcz należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami w sposób nieszkodliwy dla środowiska.
7. Jeśli ponownie używa się tłuszczu do smażenia, należy go najpierw nieco ochłodzić i zanim stężeje przelać przez sitko wyłożone ręcznikiem kuchennym lub papierem filtracyjnym do innego pojemnika. Tak przelany tłuszcz przechowywać w lodówce w zamkniętym pojemniku. Nieprzefiltrowany tłuszcz szybko się psuje.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

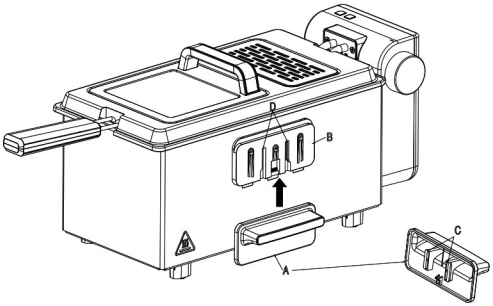
1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, zabezpieczenia transportowe oraz naklejki z urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej ani numeru seryjnego.
2. OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo uduszenia!
3. Przechowuj materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci. Zutylizuj materiały opakowaniowe zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.
4. Należy usunąć wszystkie folie ochronne i elementy kartonowe z pokrywy, obudowy oraz kartonową wkładkę ochronną znajdującą się między obudową a pojemnikiem na tłuszcz.
5. Wyczyść pokrywę, pojemnik na olej, kosz do smażenia oraz obudowę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Następnie dokładnie osusz wszystkie części. Przymocuj uchwyt do koszyka do smażenia



6. Ustaw urządzenie na suchej, równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
7. Włóż pojemnik na olej do obudowy. Pojemnik musi być całkowicie wsunięty i opierać się na krawędzi obudowy.
8. Zamontuj moduł sterujący oraz kosz do smażenia. Wsuń moduł sterujący w wycięcie znajdujące się z tyłu obudowy, aż zatrzaśnie się w prawidłowej pozycji z wyraźnie słyszalnym kliknięciem.

Montaż uchwytu obudowy

9. Wyrównaj prowadnice (C) uchwytu (A) ze szczelinami (D) uchwytu mocującego (B).
10. Wsuń uchwyt do góry w uchwyt mocujący, aż zostanie całkowicie zatrzaśnięty i nie będzie można go wsunąć dalej.
11. Wtyczka zasilająca i przewód zasilający znajdują się w schowku na kable z tyłu panelu sterowania. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazda elektrycznego o napięciu zgodnym z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
12. UWAGA: Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy moduł sterujący jest prawidłowo zamontowany i bezpiecznie zablokowany na swoim miejscu.



58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 112
17.07.2026 07:36:34

OBSŁUGA

Z frytkownicy należy korzystać wyłącznie z włożonym koszykiem do smażenia.

OSTROŻNIE: Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!
OSTROŻNIE: Uważać na rozpryski oleju! Uwaga: Z otworu w pokrywie może uchodzić gorąca para – niebezpieczeństwo poparzenia!

1. Nigdy nie używaj urządzenia bez oleju lub tłuszczu. Nie wlewaj do zbiornika frytownicy żadnych innych płynów ani substancji.
2. Ustaw frytownicę na suchej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zachowaj odpowiednią odległość od ścian, mebli i innych przedmiotów, ponieważ urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
3. Używaj frytownicy wyłącznie z zamontowanym koszem do smażenia.

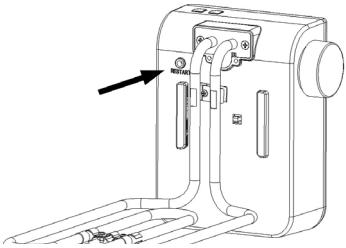
Smażenie

4. Zdejmij pokrywę i wyjmij wszystkie akcesoria ze zbiornika frytownicy.
5. Napełnij zbiornik frytownicy wymaganą ilością oleju lub płynnego tłuszczu. Poziom napełnienia musi znajdować się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX. W miarę możliwości nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
6. Umieść kosz do smażenia w urządzeniu.
7. Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazda sieciowego. Czerwona lampka kontrolna wskazuje, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
8. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury zgodnie z rodzajem smażonej żywności. Podczas nagrzewania świeci się zielona lampka kontrolna. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka gaśnie. Podczas pracy czerwona lampka kontrolna pozostaje włączona. Zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza zgodnie z działaniem regulatora temperatury.
9. Umieść produkty przeznaczone do smażenia w koszu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia, produkty powinny być możliwie jak najbardziej suche.
10. Powoli opuść kosz do gorącego oleju lub tłuszczu, aby uniknąć nadmiernego pienienia się i rozpryskiwania.
11. OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo oparzeń. Uważaj na gorące krople oleju lub tłuszczu.
12. Przez otwór w pokrywie i filtr może wydobywać się gorąca para.
13. Produkty mrożone często zawierają duże ilości wody i mogą powodować silniejsze rozpryski po zanurzeniu w gorącym oleju lub tłuszczu.
14. Urządzenie bardzo się nagrzewa podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni.
15. Po zakończeniu smażenia

16. Po upływie czasu smażenia podnieś kosz i pozostaw produkty do odsączenia.
17. Nie pozostawiaj usmażonych produktów zbyt długo w pozycji ociekania, ponieważ unosząca się para może zmniejszyć ich chrupkość.
18. Po zakończeniu użytkowania wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
19. Po każdym użyciu wyczyść kosz do smażenia i uchwyt oraz dokładnie wysusz wszystkie części.
20. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Następnie kosz do smażenia i akcesoria można przechowywać wewnątrz urządzenia.
21. Przechowuj frytownicę z zamkniętą pokrywą w suchym, czystym miejscu, chronionym przed światłem. Podczas przechowywania olej lub tłuszcz może pozostać w urządzeniu.

WYŁĄCZENIE BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenie posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gdy urządzenie włączy się bez napełnienia tłuszczem lub gdy wężownica grzejna nie jest dostatecznie przykryta tłuszczem, urządzenie zostanie automatycznie wyłączone, aby zapobiec przegrzaniu.
2. Jeśli nastąpi przegrzanie, najpierw wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Odczekać na ochłodzenie się urządzenia i nacisnąć przycisk z napisem RESTART



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka.
Urządzenie całkowicie ochłodzić. Wężownicy grzejnej nie dotykać, gdyż jest gorąca przez dłuższy czas po wyłączeniu.

1. Element obsługi ostrożnie wyciągnąć do góry.
2. Elementu grzejnego i obsługi nie wolno zanurzać w wodzie ani całość nie może mieć kontaktu z wodą.
3. Misę na tłuszcz wyjąć obydwoma rękoma. Gdy tłuszcz chce się ponownie użyć, przelać go przez sito wyłożone ręcznikiem papierowym. Tłuszcz przechowywać w lodówce, np. w przykrytym pojemniku. Zestalony tłuszcz można w pojemniku krótko podgrzać w piecu, aż będzie dostatecznie płynny tak, aby można było włożyć element grzejny. Tłuszcz do frytowania należy regularnie wymieniać. Zużyty olej lub tłuszcz usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami w sposób nieszkodliwy dla środowiska.
4. Do czyszczenia emaliowanej misy nie używać ostrych ani szorujących środków, gdyż można uszkodzić emaliowanie.

5. Wszystkie części, za wyjątkiem elementu grzejnego i obsługi można myć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do naczyń lub w zmywarce. W przypadku zasklepień namoczyć części w ciepłej wodzie.
6. Wszystkie elementy, z wyjątkiem panelu sterowania, można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń lub w zmywarce, w górnym koszu, w programie delikatnym. Zalecamy mycie ręczne. W przypadku osadów należy namoczyć elementy w ciepłej wodzie.
7. Aby wyczyścić metalowy filtr, należy wcisnąć zatrzask znajdujący się na spodzie pokrywy, wyjąć filtr, wyczyścić go i włożyć z powrotem, wykonując czynności w odwrotnej kolejności. Nigdy nie należy używać frytkownicy bez założonego filtra.
8. Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
9. Włożyć do urządzenia misę na tłuszcz, kosz i pokrywę.
10. Regularne czyszczenie przedłuża trwałość urządzenia.
11. Urządzenie przechowywać w suchym, niezapylonym miejscu.

ZASADA ZIMNEJ STREFY

Frytownica pracuje według zasady zimnej strefy. Oznacza to, że dno frytownicy nagrzewa się tylko do około 85 °C, ponieważ element grzejny umieszczony jest swobodnie w tłuszczu. W konwencjonalnych frytownicach wężownica grzejna znajduje się pod dnem, które nagrzewa się wtedy do 210 °C. Skutek jest taki, że w typowych frytownicach cząstki, które opadły na dno, przypalają się do dna, tzn. powstaje sadza. która przedostaje się do tłuszczu, który szybciej staje się nieużyteczny. Powoduje to znaczy wzrost obciążenia akrylamidem.

W urządzeniu pracującym według zasady zimnej strefy cząstki, które opadną na dno nie przypalą się z powodu niskiej temperatury. Powstaje znacznie mniej akrylamidu i tłuszcz można dłużej używać. Inną zaletą zasady zimnej strefy jest szybsze nagrzewanie się tłuszczu. Ponieważ element grzejny znajduje się swobodnie w tłuszczu, czujnik temperatury reaguje szybciej na zmiany temperatury tłuszczu, np. podczas zanurzania produktu do frytowania. W konwencjonalnych frytownicach ogrzewanie włączy się dopiero wtedy, gdy dno, w którym umieszczony jest czujnik, ochłodzi się do niskiej temperatury. Zasada zimnej strefy powoduje, że czujnik reaguje bezpośrednio na temperaturę tłuszczu, który nie ochłodzi się zbyt mocno. Proces ten oszczędza czas i prąd i gwarantuje dokładne wyniki frytowania.

TABELA CZASÓW FRYTOWANIA

Czasy podane w poniższej tabeli są jedynie wartościami zalecanymi. Można je zmieniać zależnie od produktu, jego ilości i objętości. W przypadku produktów spożywczych głęboko zamrożonych temperatury ustawić o 10°C więcej niż podano w tabeli. Czas frytowania zwiększa się w przypadku produktów głęboko zamrożonych. Prosimy przestrzegać wskazówek producenta na opakowaniu produktu głęboko zamrożonego. Ze względów zdrowotnych produkty głęboko zamrożone zalecamy najpierw rozmrozić i następnie frytować w temperaturze max. 175 °C. Aby zmniejszyć powstawanie akrylamidu, oleju do frytowania z zasady nie podgrzewać powyżej 175 °C.

Mięso, drób

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Kiełbasa grillowa	175 °C	3
Frykadelki/klopsiki	175 °C	3-4
Kotlet panierowany	170 °C	5-6
Sznycel niepanierowany	175 °C	2-3
Sznycel panierowany	170 °C	5
Kotlet Cordon bleu	160 °C	8-10
Wątróbka w mące	170 °C	2-3
Wątróbka drobiowa panierowana	170 °C	3
Udko kurczaka	170 °C	15
Sznycel drobiowy panierowany	170 °C	2-3
Przepiórki	175 °C	4
Pieczony kurczak panierowany w 4 porcjach	170 °C	17
Grube plastry pieczeni rzymskiej lub pasztetu	175 °C	2-3

Ryba

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Kraby	175 °C	1-2
Krewetki olbrzymie	175 °C	5
Filet rybny obtoczony w mące	175 °C	4
Filet rybny panierowany	170 °C	6
Filet rybny w cieście	170 °C	7
Paluszki rybne	160 °C	5-8
Gładzica obtoczona w mące	175 °C	8-10
Karp mały, obtoczony w mące, podzielony na 4 kawałki	175 °C	8-10
Pstrąg obtoczony w mące	170 °C	5
Pstrąg panierowany	170 °C	6
Filet śledziowy	170 °C	3
Mątwa obtoczona w mące	175 °C	3

Warzywa

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Cienkie słupki marchwi	170 °C	4-6
Krążki pora	170 °C	2-3
Krążki cebuli obtoczone w mące	170 °C	3
Fasolka wstępnie gotowana 10 minut	170 °C	2
Pieczarki panierowane	170 °C	3
Różyczki kalafiora panierowane	160 °C	4
Cienkie słupki kalarepy	170 °C	2-3
Cukinia panierowana, plastry 1 cm grubości	170 °C	3
Różyczki brokuła 5 min. wstępnie gotowane	170 °C	2
Frytki głęboko zamrożone max. 800 g	175 °C	4
Frytki świeże max. 1 kg: blanszowane, następnie wyjęte i frytowane w gorącym oleju	175 °C	4

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Krokiety ziemniaczane	175 °C	2-3
Krokiety głęboko zamrożone	175 °C	6-8
Zioła w cieście	175 °C	1-2

Pieczywo / snacki

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Pączki, na stronę	175 °C	3
Placuszki serowe, na stronę	175 °C	1,5
Kruche ciasteczka świąteczne, na stronę	175 °C	2
Ser camembert panierowany	170 °C	2

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

58606 Fritteuse_IM_06-2026.indd 117
17.07.2026 07:36:34

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®