

Friteuse EFSP2667i

Deep Fryer EFSP2667i

Freidora EFSP2667i

Fritteuse EFSP2667i

Friteuse EFSP2667i



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

User guide

To help you get the best out of your purchase

Instrucciones de uso

Para alargar la vida útil de su adquisición

Bedienungsanleitung

Damit Sie viel Freude mit Ihrer Neuanschaffung haben

Gebruiksaanwijzing

Voor optimaal gebruiksgemak

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette Friteuse vous donnera entière satisfaction.

sommaire

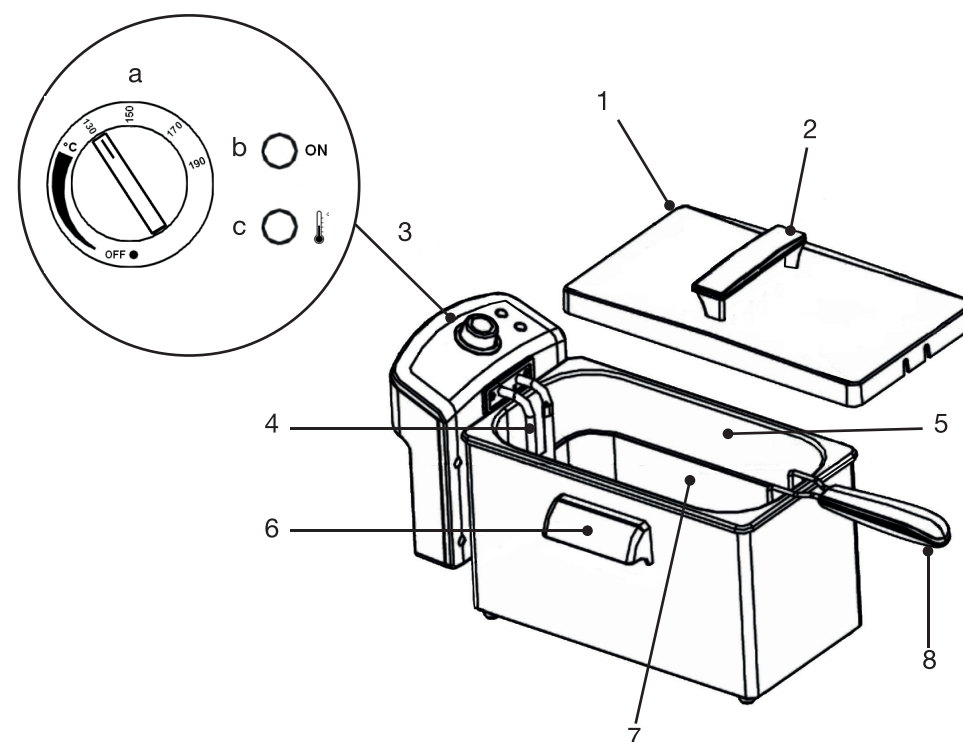
votre produit	3
Contenu de l'emballage	3
Description de l'appareil	3
Caractéristiques techniques	4
avant la première utilisation	4
montage de la Friteuse	4
utilisation	5
Insertion de l'huile dans la cuve	5
Préchauffage	6
Utilisation	6
guide de cuisson	8
Aliments frais	8
Aliments congelés	9
conseils pratiques d'utilisation	9
démontage de la Friteuse	10
dispositif de sécurité / réinitialisation	10
nettoyage et entretien	11
Huile de friture	11
Nettoyage des éléments	11
guide de dépannage	13
recettes	14
Fish & chips	14
Boulettes de poulet	15
Chips de légumes	15
Beignets nature	16
Oreillettes	17

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse
- 1 cuve amovible
- 1 bloc thermostat
- 1 panier à frites avec poignée rabattable
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Couvercle | 4. Résistance chauffante |
| 2. Poignée du couvercle | 5. Cuve amovible |
| 3. Panneau de commande : | 6. Poignées de transport (x 2) |
| a. Bouton de réglage de la température | 7. Panier en inox |
| b. Témoin lumineux de fonctionnement | 8. Poignée remonte-panier |
| c. Témoin lumineux de température | |

Caractéristiques techniques

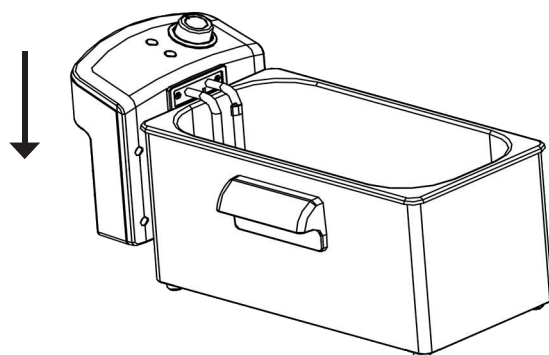
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 2000 W max
- Capacité maximum en frites fraîches : 0,7 kg
- Capacité en huile : 1,8 à 3 L
- Bloc résistance amovible
- Thermostat réglable de 130 à 190°C
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Témoin de régulation de la température
- Panier à frites en inox
- Poignée remonte-panier à frites rabattable
- Poignée de transport
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe

avant la première utilisation

1. Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
2. Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
3. Lavez soigneusement le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce.

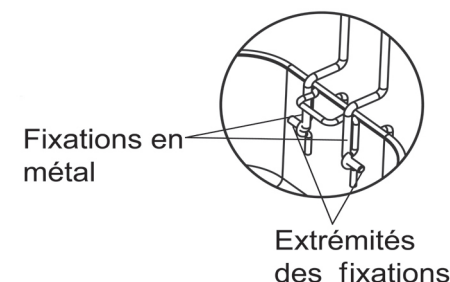
montage de la Friteuse

1. Posez la friteuse sur une surface plane et stable, non recouverte de textile.
2. Insérez la cuve amovible.
3. Insérez le bloc panneau de commande avec résistance chauffante dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve. Assurez-vous que celui-ci est bien fixé.



La friteuse est pourvue d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement si le panneau de commande n'a pas été inséré correctement dans les rainures.

4. Accrochez le panier sur le support de la friteuse.
5. Fixez la poignée sur le panier : pincez les deux tiges de fixation et insérez les extrémités de ces dernières dans les encoches prévues à cet effet sur le panier.



6. Placez ensuite le panier entièrement dans la cuve.

utilisation

ATTENTION :

- Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.
- Ne posez pas la main au-dessus des filtres, ni sur le hublot. La vapeur et le verre du hublot sont brûlants.

Insertion de l'huile dans la cuve

1. Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve. Ne branchez l'appareil que lorsque la résistance chauffante est immergée dans l'huile.

6

- Par la suite, le niveau d'huile devra toujours être maintenu entre les repères MIN (1,8 L) et MAX (3 L) indiqués sur la paroi interne de la cuve.
- Vérifiez le niveau d'huile avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même huile ou matière grasse.

- Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures (vérifiez l'étiquette sur la bouteille).
- Vous pouvez utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre lentement dans une casserole séparée avant de la transférer dans la cuve.
- Nous vous déconseillons d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale. Préférez plutôt l'huile d'arachide ou de l'huile végétale.
- **Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.**

2. Placez le couvercle sur l'appareil. Assurez-vous que la poignée du panier soit correctement insérée dans les encoches du couvercle.

Préchauffage

Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes. L'huile doit obligatoirement être préchauffée avant la cuisson et **le panier doit être installé correctement** :

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre. Le témoin lumineux de fonctionnement "**ON**" s'allume en rouge.
3. Placez le thermostat sur la position 130°C. Le témoin de température  s'allume en vert.
4. Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, patientez 10 à 15 minutes. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de température  s'éteint.

Utilisation

1. Après le préchauffage, placez le thermostat sur la température désirée (jusqu'à 190°C). Reportez-vous à la section "Guide de cuisson et conseils pratiques d'utilisation".
2. Retirez le couvercle à l'aide de la poignée.

3. Remontez le panier et placez-le sur la cuve à l'aide de son support. Placez-y les aliments. **Ils doivent être le plus sec possible ou congelés.**
4. Faites redescendre le panier progressivement dans l'huile pour éviter les éclaboussures d'huile. **Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.**

6

- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.

5. Remontez le couvercle sur la friteuse.
 - Le témoin lumineux de fonctionnement "**ON**" reste allumé. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de température  s'éteint.
 - Lorsque la température baisse, le témoin lumineux de température se rallume et le thermostat se réenclenche jusqu'à ce que la température requise soit de nouveau atteinte.
6. Dès que les aliments sont cuits, retirez le couvercle et remontez le panier.

ATTENTION : lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir un dégagement de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler et soulevez le couvercle délicatement à l'aide de sa poignée.

7. Laissez les aliments égoutter en maintenant le panier au-dessus de la cuve ou en l'accrochant sur le bord de la cuve.
8. En fin d'utilisation, tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "**OFF**", puis débranchez la friteuse.
9. Laissez l'appareil refroidir complètement pendant environ 2 heures avant de le ranger.

guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

Aliments frais

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites	Friture optimale	500	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	700	190	1ère friture	10-12
				2ème friture	2-3
Viande	Steaks boeuf	250	170	5-6	
	Filets poulet	300	170	6-7	
	Boulettes	400	160	7-9	
Légumes	Artichauts	250	150	5-6	
	Choux-fleurs	400	160	8-9	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	
	Champignons	400	160	9-10	
Poisson & Fruits de mer	Calamars	500	160	9-10	
	Coquilles St-Jacques	500	160	9-10	
	Langoustines	600	160	7-10	
	Sardines	500	170	8-10	
	Seiches	500	160	8-10	
	Soles	500	160	6-7	
Beignets/Fruits	Beignets	500	150	12-15	
	Fruits	300	150	10-12	

Aliments congelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites	Friture optimale	180 (*)	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	1000	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets pomme de terre		500	190	7-8	
Viande	Filets poulet	200	180	6-8	
Poisson Fruits de mer	Bâtonnets de morue	300	190	4-6	
	Crevettes	300	190	4-6	

(*) Quantité recommandée pour une friture optimale. Il est possible de frire une quantité plus importante de frites surgelées. Dans ce cas, elles seront légèrement plus grasses compte tenu de la soudaine chute de température de l'huile au moment de l'immersion.

conseils pratiques d'utilisation

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et la faire éventuellement déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Lorsque vous souhaitez frire des aliments surgelés ou congelés, enlevez tout le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement de l'huile et des projections de gouttelettes brûlantes.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin de température s'éteigne avant de mettre des aliments dans le panier.
- Ne surchargez pas votre panier et respectez les quantités limites de sécurité.
- En fin de cuisson, positionnez le panier sur le support de la friteuse pour laisser s'égoutter l'excédent d'huile.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Maniez toujours le panier, pour le monter ou le baisser, à l'aide de sa poignée.

démontage de la Friteuse

La friteuse doit être totalement refroidie avant de procéder à son démontage.

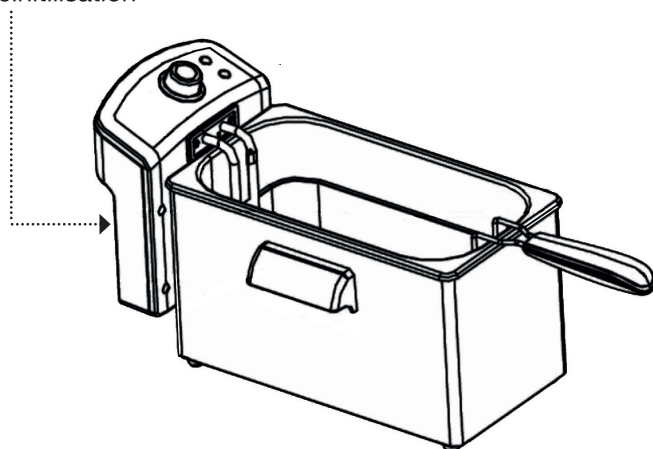
1. Retirez le bloc de commande avec la résistance chauffante de l'appareil en faisant coulisser ce dernier vers le haut.
2. Retirez le panier à l'aide de la poignée.
3. Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.

dispositif de sécurité / réinitialisation

La friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Si, pour une raison quelconque, la friteuse ne chauffe plus, vous devrez la réinitialiser :

1. Éteignez d'abord l'appareil puis débranchez-le de la prise de courant.
 2. Laissez l'appareil et l'huile refroidir complètement.
 3. Soulevez le bloc de commande avec la résistance chauffante de l'appareil. A l'aide d'un stylo à bille ou d'un crayon, appuyez sur le bouton "RESET" situé à l'arrière du bloc de commande pour réinitialiser le thermostat qui se trouve à l'intérieur du bloc.
 4. Remontez le panneau de commande sur la friteuse.
- La friteuse est de nouveau opérationnelle.

Bouton de réinitialisation



nettoyage et entretien

ATTENTION :

- Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc de commande avec la résistance chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.

- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.

Huile de friture

- La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Changez la matière grasse toutes les 8 à 10 utilisations maximum et dès qu'elle commence à "mousser". Une matière grasse "propre" conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- N'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchetterie.



Nettoyage des éléments

1. Démontez la friteuse en vous reportant à la section précédente.
2. Retirez la cuve amovible et videz l'huile.

3. Lavez la cuve, le panier et la poignée du panier avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Vous pouvez également laver ces trois pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon doux et sec.
5. Remontez votre friteuse en vous reportant à la section "Montage de la friteuse".

guide de dépannage

La friteuse ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le panneau de commande est bien enclenché.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

L'huile déborde de la cuve :

- La qualité de l'huile est dégradée et provoque un dégagement de mousse. Renouvelez-la.
- Les aliments placés dans le panier sont humides. Assurez-vous que les aliments à cuire soient le plus sec possible.
- Le panier a été immergé trop rapidement. Veillez à descendre le panier lentement avec précaution.
- Le panier est trop plein. A l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.
- La quantité d'huile est trop importante. Assurez-vous que le niveau d'huile soit compris entre les repères "**MIN**" et "**MAX**".

Les aliments à frire sont détrempés et deviennent gras :

- L'huile n'est pas assez chaude : réglez le bouton du thermostat sur une température plus importante, sans excéder 180°C.
- Le panier est trop plein. A l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.

L'huile mousse, émet de la fumée ou une odeur nauséabonde :

- L'huile est usagée : laissez-la refroidir complètement avant de procéder à son renouvellement. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "**MIN**" et "**MAX**" de la cuve.

Si les problèmes persistent, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

recettes

Fish & chips (pour 3 personnes)

INGRÉDIENTS

- 3 filets de cabillaud
- 20 cl de bière blonde
- 700 g de pommes de terre
- 1 oeuf
- 220 g de farine avec levure incorporée
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Pelez et coupez les pommes de terre en forme de frites puis faites-les tremper dans l'eau.
2. Préchauffez la friteuse à 150°C.
3. Égouttez et séchez les frites, puis versez-les dans la friteuse. Laissez cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, puis égouttez-les et mettez-les de côté.
4. Dans un saladier, mélangez la bière, l'oeuf entier, la farine et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis laissez reposer 1 heure.
5. Dans un plat séparé, mélangez un peu de farine avec du sel et du poivre.
6. Placez délicatement les filets de cabillaud un à un dans le mélange farine/sel/poivre et retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine pellicule de farine.
7. Placez ensuite les filets un à un dans le mélange bière/oeuf/farine jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
8. Préchauffez la friteuse à 180°C.
9. Versez les filets de cabillaud dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Lorsque la cuisson est terminée, sortez les filets délicatement à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.
11. Plongez à nouveau les frites dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
12. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les frites et servez-les rapidement avec les filets de cabillaud.

Vous pouvez également agrémenter ce plat d'une sauce tartare fraîche.

Boulettes de poulet (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 200 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 oignon
- 1/2 poivron (vert, rouge ou jaune)
- Chapelure
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Versez le lait dans un saladier et faites tremper les escalopes dans le lait pendant 30 minutes pour attendrir la viande.
2. Coupez la viande puis hachez-la à l'aide d'un mixer.
3. Pelez et émincez l'oignon et le poivron.
4. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les oeufs entiers, l'oignon et le poivron, puis réservez.
5. Versez la farine dans une assiette plate et la chapelure dans une autre assiette.
6. Faites des petites boulettes de viande à la main puis roulez-les successivement dans la farine puis dans la chapelure.
7. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
8. Versez les boulettes dans la friteuse et laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture dorée et croustillante.
9. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les boulettes sur du papier absorbant. Salez et poivrez, puis servez rapidement.

Chips de légumes (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 betterave
- 2 grosses carottes

PRÉPARATION

1. Lavez et épluchez les légumes.
2. Coupez les légumes en fines rondelles.
3. Préchauffez la friteuse à 170°C.
4. Versez les rondelles de légumes dans la friteuse et laissez-les cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
5. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les chips sur du papier absorbant.
6. Salez et poivrez.

Vous pouvez servir les chips de légumes froides ou tièdes, en apéritif ou en accompagnement d'un plat.

Beignets nature (pour 4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 150 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajoutez le lait, les oeufs entiers et la fleur d'oranger, puis mélangez jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.
3. Formez des petites boules de pâte et réservez.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C.
5. Plongez les boules de pâte dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les beignets sur du papier absorbant.
7. Saupoudrez-les de sucre ou de cannelle et servez tiède ou froid.

Avant de cuire les beignets, vous pouvez introduire des petits morceaux de fruits (pomme, framboise, etc.) à l'intérieur des boules de pâte.

Oreillettes (pour 4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS

- 750 g de farine
- 5 cl de lait
- 6 oeufs
- 25 grammes de beurre fondu
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Sucre glace (pour la décoration)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
2. Ajoutez les oeufs entiers, le beurre fondu, le lait et la fleur d'oranger.
3. Pétrissez à la main ou au robot, puis formez une boule.
4. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez la pâte reposer pendant 2 heures minimum.
5. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
6. Après repos de la pâte, divisez-la en petites boules et étalez-les une à une très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Coupez des rectangles de 10 x 15 cm environ dans la pâte.
8. Soulevez les rectangles très délicatement et plongez-les dans la friteuse.
9. Faites-les dorer 1 à 2 minutes.
10. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les oreillettes sur du papier absorbant.
11. Placez les oreillettes dans un plat et saupoudrez-les de sucre glace.

Les oreillettes se conservent facilement pendant plusieurs jours dans une boîte hermétique.

We thank you for purchasing an Essentiel b brand product. We pay special attention to the **RELIABILITY**, the **EASE OF USE** and the **DESIGN** of our products.

We hope that you will be completely satisfied with this Fryer.

contents

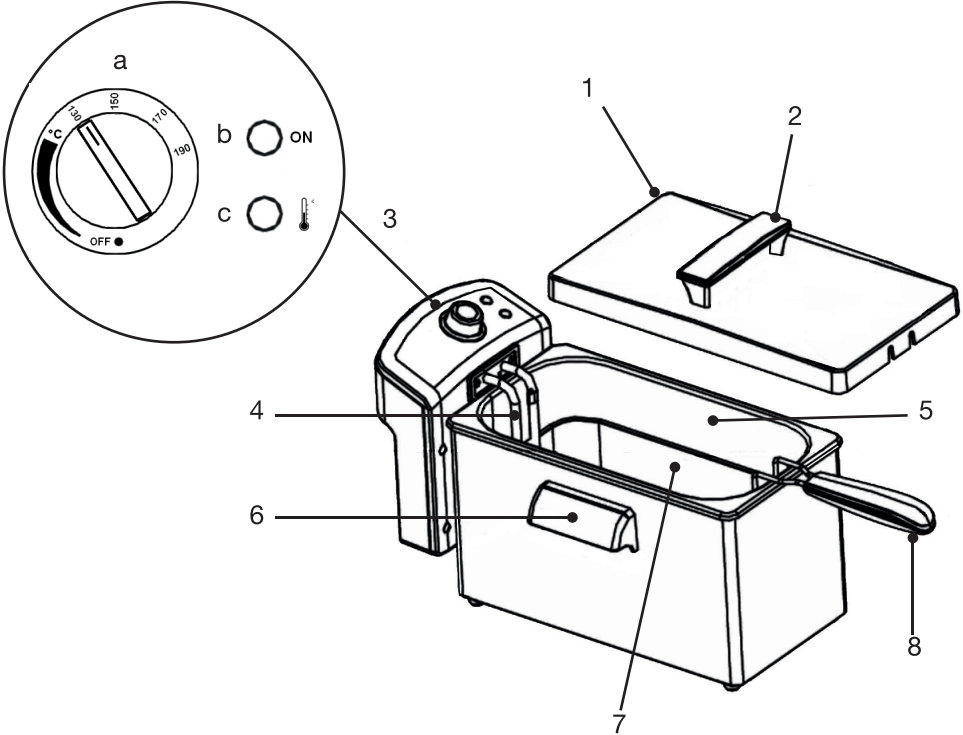
your product	19
Box contents	19
Appliance description	19
Technical features	20
before initial use	20
assembling the Fryer	20
use	21
Filling the tank with oil	21
Preheating	22
Use	22
cooking guide	24
Fresh food	24
Frozen food	25
useful operating tips	25
disassembling the Fryer	26
safety system / reset	26
cleaning and maintenance	27
Frying oil	27
Cleaning the parts	27
troubleshooting guide	29
recipes	30
Fish & chips	30
Chicken balls	31
Vegetable chips	32
Plain doughnuts	32
Oreillettes	33

your product

Box contents

- 1 deep fryer
- 1 detachable tank
- 1 thermostat unit
- 1 chip basket with fold-down handle
- 1 user manual

Appliance description



- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Lid | 4. Heating element |
| 2. Lid handle | 5. Detachable tank |
| 3. Control panel: | 6. Carrying handles (x 2) |
| a. Temperature control knob | 7. Stainless steel basket |
| b. Power on indicator light | 8. Basket lifting handle |
| c. Temperature indicator light | |

Technical features

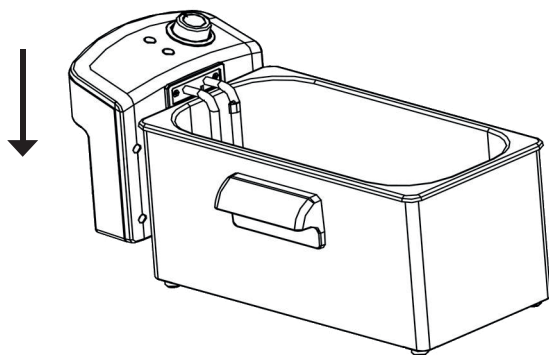
- Voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Power: 2000 W max
- Maximum fresh chip capacity: 700 g
- Oil capacity: 1,8 L to 3 L
- Detachable heating unit
- Adjustable 130 to 190°C thermostat
- Power on indicator light
- Temperature control indicator light
- Stainless steel chip basket
- Fold down chip basket lifting handle
- Carrying handle
- Safety thermostat to prevent overheating

before initial use

1. Remove all packaging materials from the appliance.
2. Remove the lid, basket, handle and accessories from the appliance.
3. Carefully clean the lid, tank, basket, handle and exterior of the appliance with warm soapy water and a soft sponge.

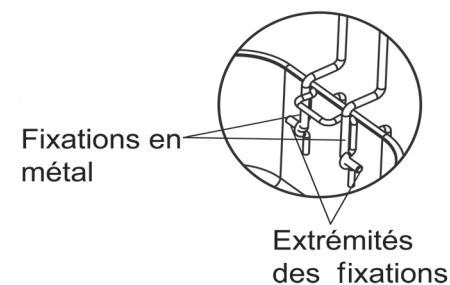
assembling the Fryer

1. Place the fryer on a flat, stable surface with no cloth covering.
2. Insert the detachable tank.
3. Insert the control panel unit with heating element into the grooves provided on the outside of the tank. Make sure that it is securely fixed in place.



The fryer is equipped with a safety system that prevents it from operating if the control panel has not been inserted correctly into the grooves.

4. Hook the basket onto the fryer rest.
5. Fix the handle to the basket by pinching the two fixing rods together and inserting the ends into the notches provided on the basket.



6. Lower the basket all the way into the tank.

use

WARNING:

- Never plug the fryer in when the tank is empty. Always fill with oil before plugging the appliance in.

Filling the tank with oil

1. When you use the appliance for the first time, fill the oil tank to a level between the minimum and maximum marks on the tank. Only plug the appliance in when the heating element is immersed in the oil.



- It is important to never let the oil level go below/above the MIN (1.8 L) or MAX (3 L) marks on the inner tank wall.
- Before each use, check the oil level and top up with the same oil or fat as needed.

- We recommend using special frying oil (check the label on the bottle).
- You can use solid cooking fat, but it must be melted slowly in a separate pan before being transferred to the tank.
- We recommend against using butter, margarine, olive oil or animal fat. For best results, use peanut oil or vegetable oil.
- **Never mix different types of fat.**

2. Put the lid on the appliance. Make sure that the basket handle is correctly lined up with the notches on the lid.

Preheating

Proper preheating will allow you to make crispy, golden brown chips.

The oil must be preheated before cooking and **the basket must be installed correctly:**

1. Fully unwind the power cord.
2. Plug your appliance into an earthed mains outlet. The red “ON” indicator comes on.
3. Turn the thermostat to 130°C. The green temperature indicator  comes on.
4. Wait 10 to 15 minutes for the appliance to come up to the desired temperature and stabilise. When the desired temperature is reached, the temperature indicator  goes out.

Use

1. When preheating is finished, turn the thermostat to the desired frying temperature (up to a maximum of 190°C). Refer to the “Cooking guide and useful operating tips” section.
2. Remove the lid by the handle.

3. Lift the basket up and hook it over the tank using the rest. **Fill with ingredients that are as dry as possible.**
4. Lower the basket into the oil progressively to prevent splashing. **Never fill the basket when it is immersed in the oil.**



- Thoroughly shake frozen ingredients to detach stuck-on ice, keeping away from the fryer.
- Chop the ingredients to the same size for more uniform cooking. Do not make the pieces too thick.
- Reduce the quantities when using frozen ingredients.
- Never overfill your basket or exceed the safe limits.

5. Put the lid on the fryer.
 - The “ON” indicator light stays lit. When the desired temperature is reached, the temperature indicator  goes out.
 - When the temperature drops, the temperature indicator light comes on until the set temperature is reached again.
6. When the ingredients are done, remove the lid and lift the basket up.

WARNING: when you lift the lid, extremely hot steam may be released. Take care not to get burned and lift up the lid gently by its handle.

7. Allow the ingredients to drain by holding the basket over the tank or hooking it onto the side.
8. When you have finished frying, turn the thermostat button anticlockwise to the “OFF” position and unplug the deep fryer.
9. Allow the appliance to cool for approximately 2 hours before putting it away.

cooking guide

Cooking times are provided for information only. These can vary according to ingredient quantity and thickness and are subject to individual tastes.

Fresh food

Food type		Max quantity* (g)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	
Chips	For best frying results	500	190	1st fry	6-7
				2nd fry	1-2
	MAX quantity	700	190	1st fry	10-12
				2nd fry	2-3
Meat	Beef steaks	250	170	5-6	
	Chicken fillets	300	170	6-7	
	Meat balls	400	160	7-9	
Vegetables	Artichokes	250	150	5-6	
	Cauliflower	400	160	8-9	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	
	Mushrooms	400	160	9-10	
Fish & Seafood	Squid	500	160	9-10	
	Coquilles St-Jacques (Scallops)	500	160	9-10	
	Langoustines (Scampi)	600	160	7-10	
	Sardines	500	170	8-10	
	Cuttlefish	500	160	8-10	
	Sole	500	160	6-7	
	Doughnuts	500	150	12-15	
Doughnuts/ Fruit	Fruit	300	150	10-12	

Frozen food

Food type		Max quantity* (g)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	
Chips	For best frying results	180 (*)	190	1st fry	3-4
				2nd fry	1-2
	MAX quantity	1000	190	1st fry	6-7
				2nd fry	1-2
Potato croquettes		500	190	7-8	
Meat	Chicken fillets	200	180	6-8	
Fish Seafood	Cod fish fingers	300	190	4-6	
	Prawns	300	190	4-6	

(*) Recommended quantity for best frying results. A higher quantity of frozen chips can be fried. However, they will be slightly greasier because of the sudden temperature drop in the oil when they are immersed in it.

useful operating tips

- Dry your ingredients before putting them in the deep fryer. Ingredients that are too moist can make the oil bubble and may cause it to spill over the sides.
- Make sure that all the ingredients are approximately the same size so that they cook uniformly.
- When cooking frozen or deep frozen ingredients, remove the frost and ice crystals which can cause the oil to bubble and scalding splashes of oil to be ejected.
- Certain ingredients may be covered in breadcrumbs or covered in batter for frying.
- Wait until the appliance has finished preheating and the temperature indicator light has gone out before putting these ingredients into the basket.
- Never overfill your basket or exceed the safe limits.
- When cooking is finished, place the basket on its rest so that the excess oil can drain into the tank.
- Make sure the room is well ventilated when the appliance is operating.
- Always use the handle when raising or lowering the basket.

disassembling the fryer

The fryer must be allowed to cool completely before it is disassembled.

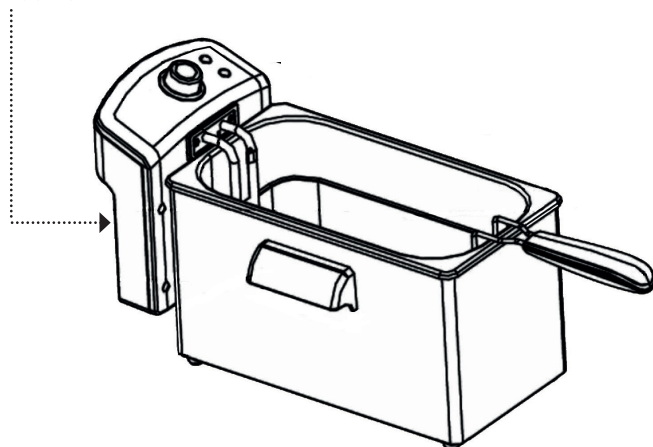
1. Remove the control unit and integral heating element by sliding it upwards.
2. Remove the basket by the handle.
3. Grasp both sides of the tank and gently lift it out.

safety system / reset

The fryer is fitted with a safety system that shuts it down if it overheats. If the fryer is not heating up for some reason, you will need to reset it:

1. Start by switching it off and unplugging it from the mains.
 2. Leave the appliance and oil to cool down completely.
 3. Lift the control unit and integral heating element out of the appliance. Use a ballpoint pen or pencil to press the “RESET” button on the back of the control unit to reset the thermostat inside the unit.
 4. Refit the control panel to the deep fryer.
- The appliance should now work again.

Reset button



cleaning and maintenance

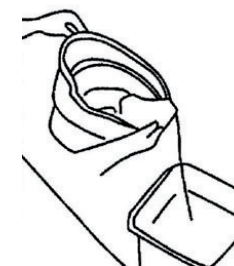
WARNING:

- Make sure that the appliance is off, unplugged and fully cooled down before cleaning.
- Never immerse the control unit and integral heating element in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners, scouring sponges or sharp objects to avoid damaging the coating.

- Use a skimmer to remove any food scraps left behind in the fat.

Frying oil

- The cooking fat must be filtered through a paper filter after each use.
 - Change the cooking fat after every 8 to 10 uses at the most or when it begins to “froth”. Using “clean” cooking fat preserves the flavour and lightness of the ingredients.
 - Never use the same oil for more than 6 months.
-
- Never pour used fat down the sink. Empty it into a container and take it to the recycling centre instead.



Cleaning the parts

1. Disassemble the deep fryer as described in the previous section.
2. Remove the detachable tank and empty the oil.
3. Clean the tank, basket and basket handle with a non-abrasive sponge and hot soapy water. Rinse and dry carefully. These three parts can also be cleaned in a dishwasher.
4. Wipe the stainless steel surfaces with a soft dry cloth.
5. Reassemble the deep fryer by referring to the “Assembling the deep fryer” section.

troubleshooting guide

The deep fryer is not working:

- Check that the control panel has engaged properly.
- Check to see if you are experiencing a power outage.
- Check the condition of the fuses.

Oil is spilling over the tank slides:

- Oil quality has dropped causing it to froth. Replace the oil.
- The ingredients placed in the basket are humid. Make sure the ingredients you want to cook are as dry as possible.
- The basket has been lowered into the oil too quickly. Always lower the basket slowly and carefully.
- The basket is too full. Use a skimmer to remove some of the ingredients, taking care not to burn yourself.
- There is too much oil. Make sure that the oil level is between the “**MIN**” and “**MAX**” marks.

The fried ingredients are soggy and becoming greasy:

- The oil is not hot enough: set the thermostat knob to a higher temperature but do not exceed 180°C.
- The basket is too full. Use a skimmer to remove some of the ingredients, taking care not to burn yourself.

The oil is frothing and giving off smoke or an unpleasant smell:

- The oil is spent: allow it to cool completely and replace. Make sure that the oil level stays between the “**MIN**” and “**MAX**” marks on the tank.

If the problem persists, contact your retail store’s customer service department.

recipes

Fish & chips (for 3 people)

INGREDIENTS

- 3 cod fillets
- 700 g of potatoes
- 220 g of self-raising flour
- 20 cl of lager
- 1 egg
- Salt and pepper

PREPARATION

1. Peel and chop the potatoes into chips and soak them in water.
2. Preheat the fryer to 150°C.
3. Drain and dry the chips, then tip them into the fryer. Leave them to cook until golden brown, then drain them and put aside.
4. Mix the beer, whole egg, flour and a pinch of salt in a mixing bowl until you obtain a uniform paste, then allow to rest for 1 hour.
5. Mix a little flour with some salt and pepper in a separate dish.
6. Carefully place the cod fillets one at a time in the flour/salt/pepper mixture and turn them over until they are covered with a fine film of flour.
7. Now put the fillets one at a time into the beer/egg/flour mixture until they are completely enveloped.
8. Preheat the fryer to 180°C.
9. Tip the cod fillets into the fryer and allow to cook until golden brown.
10. When they have finished cooking, carefully remove the fillets using a skimmer and dry them on some kitchen roll.
11. Put the chips back into the fryer and allow them to cook until crispy.
12. When they have finished cooking, drain the chips and serve them as quickly as possible with the cod fillets.

Fresh tartare sauce makes an excellent accompaniment to this dish.

Chicken balls (for 4 people)

INGREDIENTS

- 4 chicken cutlets
- 200 ml of milk
- 3 tablespoons of flour
- 3 eggs
- 1 onion
- 1/2 a green, red or yellow pepper
- Breadcrumbs
- Salt and pepper

PREPARATION

1. Pour some milk into a mixing bowl and dip the chicken into it for approximately 30 minutes to tenderise the meat.
2. Chop up the meat and mince in a mixer.
3. Peel and finely chop the onion and pepper.
4. Mix the mince, whole eggs, onion and pepper in a mixing bowl and put aside.
5. Pour the flour onto one flat plate and the breadcrumbs onto another.
6. Make small mince balls with your hands and roll them first in the flour, then in the breadcrumbs.
7. Preheat the fryer to 180°C.
8. Tip the chicken balls into the fryer and allow to cook for a few minutes until crispy and golden brown.
9. When they have finished cooking, drain the chicken balls on some kitchen roll. Season and serve as quickly as possible.

Vegetable chips (for 4 people)

INGREDIENTS

- 2 potatoes
- 1 beetroot
- 1 courgette
- 2 large carrots

PREPARATION

1. Wash and peel the vegetables.
2. Chop the vegetables into thin rings.
3. Preheat the fryer to 170°C.
4. Tip the vegetable rings into the fryer and allow to cook for a few minutes until crispy.
5. When they have finished cooking, drain the chips on some kitchen roll.
6. Season.

The vegetable chips can be served cold or warm as an appetiser or a side dish.

Plain doughnuts (for 4 to 6 people)

INGREDIENTS

- 250 g of flour
- 150 ml of milk
- 3 tablespoons of sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1/2 sachet of baking powder
- 2 eggs
- 1 tablespoon of orange flower (optional)

PREPARATION

1. Mix the flour, yeast, sugar and vanilla sugar in a mixing bowl.
2. Add the milk, whole eggs and orange flower and mix together until you the dough is smooth and uniform.
3. Make small balls out of the dough and put aside.
4. Preheat the fryer to 180°C.
5. Tip the dough balls into the fryer and allow to cook until crispy and golden brown.
6. When they have finished cooking, drain the doughnuts on some kitchen roll.
7. Sprinkle with sugar or cinnamon and serve warm or cold.

You can also insert small pieces of fruit such as apple, raspberries, etc. into the dough balls before cooking.

Oreillettes (for 4 to 6 people)

INGREDIENTS

- 750 g of flour
- 5 cl of milk
- 6 eggs
- 25 g of melted butter
- 5 tablespoons of sugar
- 2 teaspoons of orange flower
- 1 sachet of baking powder
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- Icing sugar (for decoration)

PREPARATION

1. Mix the flour, sugar, vanilla sugar, yeast and salt in a mixing bowl.
2. Add the whole eggs, melted butter, milk and orange flower.
3. Knead the dough by hand or machine and form into a ball.
4. Cover the mixing bowl with a clean cloth and allow the dough to prove for at least 2 hours.
5. Preheat the fryer to 180°C.
6. When the dough has finished proving, divide it into small balls and roll them out very finely one by one using a rolling pin.
7. Cut roughly 10 x 15 cm rectangles out of the dough.
8. Very gently lift out the rectangles and put them in the fryer.
9. Cook for 1 to 2 minutes until golden brown.
10. When they have finished cooking, drain the Oreillettes on some kitchen roll.
11. Arrange on a dish and sprinkle with icing sugar.

Oreillettes keep very well for several days when stored in a hermetically sealed container.

Agradecemos su confianza al adquirir un producto de la marca Essentiel b. Prestamos especial atención a la **FIABILIDAD**, a la **SENCILLEZ DE USO** y al **DISEÑO** de nuestros productos.

Esperamos que esta Freidora sea de su entera satisfacción.

índice

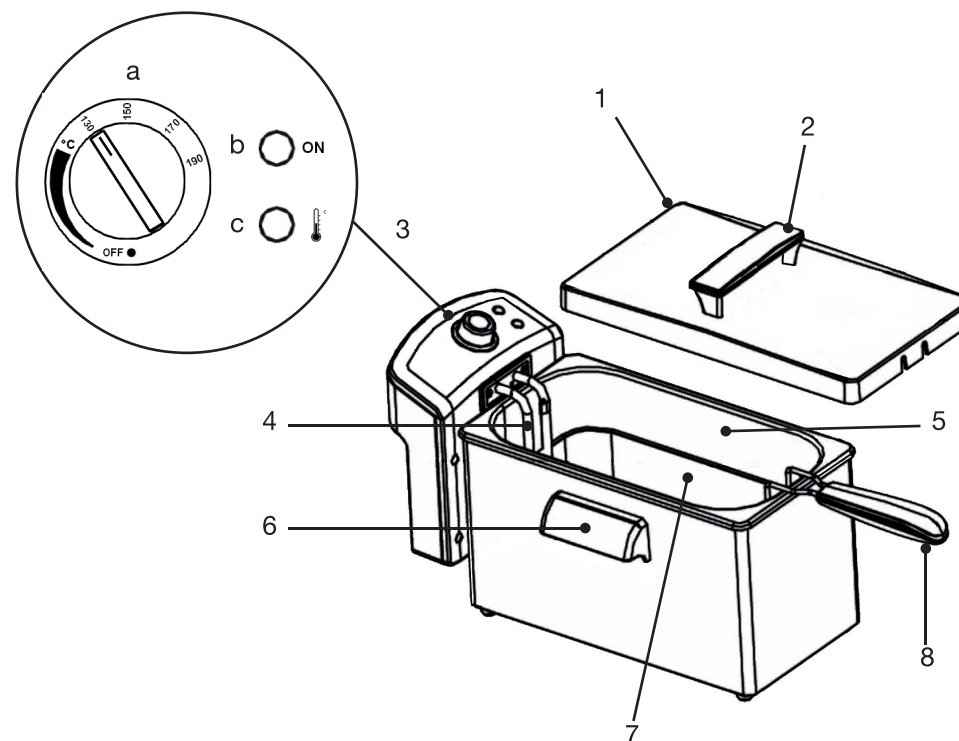
su producto	35
Contenido del paquete	35
Descripción del electrodoméstico	35
Características técnicas	36
antes del primer uso	36
montaje de la Freidora	36
uso	37
Introducción del aceite en el depósito	37
Precalentamiento	38
Uso	38
guía de cocinado	40
Alimentos frescos	40
Alimentos congelados	41
consejos prácticos de uso	41
desmontaje de la Freidora	42
dispositivo de seguridad/reinicio	42
limpieza y mantenimiento	43
Aceite para freír	43
Limpieza de los elementos	44
guía de solución de problemas	45
recetas	46
Fish & chips	46
Albóndigas de pollo	47
Chips de verduras	48
Buñuelos	48
Hojuelas	49

su producto

Contenido del paquete

- 1 freidora
- 1 depósito extraíble
- 1 bloque termostato
- 1 cesta para freír con mango plegable
- 1 manual de instrucciones

Descripción del electrodoméstico



1. Tapa
2. Asa de la tapa
3. Panel de control:
 - a. Selector de temperatura
 - b. Indicador luminoso de funcionamiento
 - c. Indicador luminoso de temperatura
4. Resistencia de calentamiento
5. Depósito extraíble
6. Asas de transporte (x 2)
7. Cesta de acero inoxidable
8. Mango de la cesta

Características técnicas

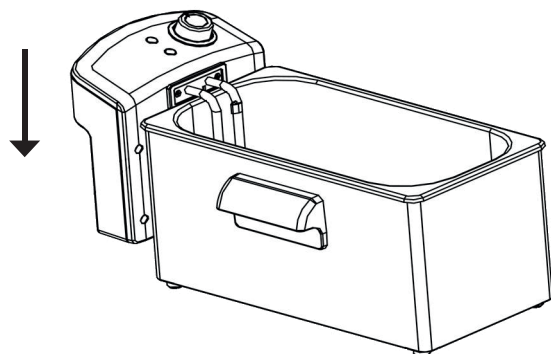
- Alimentación: 220-240 V~50/60 Hz
- Potencia: 2000 W máx.
- Capacidad máxima de patatas fritas frescas: 700 g
- Capacidad de aceite: 1,8 L a 3 L
- Bloque de resistencia extraíble
- Termostato regulable de 130 °C a 190 °C
- Indicador luminoso de funcionamiento
- Indicador de regulación de la temperatura
- Cesta para freír de acero inoxidable
- Mango de la cesta plegable
- Asa de transporte
- Termostato de seguridad en caso de sobrecalentamiento

antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje.
2. Retire la tapa, la cesta, el mango y todos los accesorios.
3. Lave a fondo la tapa, la cuba, el depósito, la cesta, el mango y el exterior con agua caliente con jabón con una esponja suave.

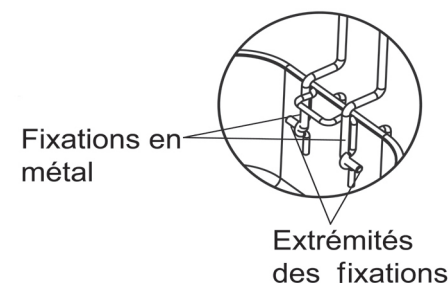
montaje de la Freidora

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana y estable, no cubierta de tela.
2. Introduzca el depósito extraíble.
3. Inserte el bloque del panel de control con la resistencia de calentamiento en las ranuras previstas a tal efecto en el exterior del depósito. Asegúrese de que se fije bien.



La freidora está equipada con un sistema de seguridad que impide su funcionamiento si el panel de control no se ha introducido correctamente en las ranuras.

4. Enganche la cesta en el soporte de la freidora.
5. Fije el mango a la cesta: presione las dos varillas de fijación e introduzca los extremos en las ranuras de la cesta previstas a tal efecto.



6. A continuación, introduzca la cesta completamente en el depósito.

uso

ATENCIÓN:

- Nunca enchufe la freidora con el depósito vacío. Ponga siempre el aceite antes de conectarla.

Introducción del aceite en el depósito

1. Cuando la utilice por primera vez, llene el depósito con aceite entre el nivel mínimo y el máximo indicado. Conecte el aparato únicamente cuando la resistencia de calentamiento esté sumergida en aceite.



- El nivel de aceite debe mantenerse siempre entre las marcas de MIN (1,8 L) y MAX (3 L) indicadas en la pared interior del depósito.
- Compruebe el nivel de aceite antes de cada fritura y añada si es necesario el mismo tipo de aceite o grasa.

- Utilice preferiblemente aceite especial para freír (compruebe la etiqueta de la botella).
- Puede utilizar una grasa sólida, en cuyo caso debe derretirla lentamente en una cacerola aparte antes de introducirla en el depósito.
- No recomendamos el uso de mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal. Es preferible el uso de aceite de cacahuete o aceite vegetal.
- **No mezcle diferentes tipos de grasas.**

2. Coloque la tapa. Asegúrese de que el mango de la cesta esté correctamente colocado en las ranuras de la tapa.

Precalentamiento

Un buen precalentamiento le permitirá obtener patatas fritas doradas y crujientes. El aceite debe precalentarse antes de comenzar a freír y **la cesta debe estar colocada correctamente:**

1. Desenrolle el cable completamente.
2. Conecte el electrodoméstico a un enchufe de pared con toma a tierra. La luz indicadora de funcionamiento «ON» (encendido) se ilumina en rojo.
3. Coloque el termostato en la posición de 130 °C. El indicador de temperatura  se ilumina en verde.
4. Para lograr una temperatura óptima y estable, espere entre 10 y 15 minutos. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora de temperatura se  apaga.

Uso

1. Después del precalentamiento, seleccione la temperatura deseada (hasta 190 °C). Consulte la sección «Guía de cocinado y consejos prácticos de uso».
2. Retire la tapa por el asa.

3. Suba la cesta y déjela sobre el depósito con la ayuda del soporte. Introduzca los alimentos. **Deben estar lo más secos posible o congelados.**
4. Baje la cesta despacio hasta sumergirla en el aceite para evitar salpicaduras. **Nunca llene la cesta si está sumergida en aceite.**



- Sacuda bien los alimentos congelados para quitar los pedazos de hielo y dejarlos fuera de la freidora.
- Corte los alimentos del mismo tamaño para que se fríen de manera uniforme. Evite cortar trozos grandes.
- Reduzca las cantidades para alimentos congelados.
- No sobrecargue la cesta, respete las cantidades límite de seguridad.

5. Vuelva a colocar la tapa de la freidora.
 - La luz indicadora de funcionamiento «ON» permanece encendida. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora de temperatura se  apaga.
 - Si la temperatura baja, la luz indicadora de temperatura se enciende de nuevo y el termostato se pone en funcionamiento de nuevo hasta alcanzar la temperatura requerida.
6. En cuanto los alimentos se fríen, retire la tapa y vuelva a subir la cesta.

PRECAUCIÓN: al retirar la tapa, puede salir vapor muy caliente. Tenga cuidado de no quemarse y levante suavemente la tapa por el asa.

7. Deje escurrir sosteniendo la cesta por encima del depósito o colocándola en el borde del depósito.
8. Al final del uso, gire el selector del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición «OFF» (apagado), luego desenchufe la freidora.
9. Deje que se enfríe completamente durante unas 2 horas antes de guardarla.

guía de cocinado

Los tiempos de cocción se indican a título indicativo. Pueden variar según la cantidad, el grosor de la comida y el gusto de cada persona.

Alimentos frescos

Tipo de alimento		Cantidad máxima* (g)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)	
Patatas fritas	Fritura óptima	500	190	1ª fritura	6-7
				2ª fritura	1-2
	Cantidad MÁXIMA	700	190	1ª fritura	10-12
				2ª fritura	2-3
Carne	Filetes de ternera	250	170	5-6	
	Filetes de pollo	300	170	6-7	
	Albóndigas	400	160	7-9	
Verduras	Alcachofas	250	150	5-6	
	Coliflor	400	160	8-9	
	Berenjenas	300	170	11-12	
	Calabacines	200	170	8-10	
	Champiñones	400	160	9-10	
Pescado y Marisco	Calamares	500	160	9-10	
	Vieiras	500	160	9-10	
	Cigalas	600	160	7-10	
	Sardinas	500	170	8-10	
	Sepias	500	160	8-10	
	Lenguados	500	160	6-7	
Rosquillas/ Fruta	Rosquillas	500	150	12-15	
	Frutas	300	150	10-12	

Alimentos congelados

Tipo de alimento		Cantidad máxima* (g)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)	
Patatas fritas	Fritura óptima	180 (*)	190	1ª fritura	3-4
				2ª fritura	1-2
	Cantidad MÁXIMA	1000	190	1ª fritura	6-7
				2ª fritura	1-2
Bastoncitos de patata		500	190	7-8	
Carne	Filetes de pollo	200	180	6-8	
Pescado Marisco	Palitos de pescado	300	190	4-6	
	Gambas	300	190	4-6	

(*) Cantidad recomendada para una fritura óptima. Se puede freír una cantidad mayor de patatas fritas congeladas. En este caso, resultarán algo más grasientas debido a la repentina caída de la temperatura del aceite en el momento de la inmersión.

consejos prácticos de uso

- Seque los alimentos antes de meterlos en la freidora. Los alimentos que estén demasiado húmedos pueden hacer que el aceite hierva y se desborde.
- Procure que los alimentos sean del mismo tamaño para conseguir una fritura uniforme.
- Cuando desee freír alimentos congelados o ultracongelados, retire el hielo y la escarcha para evitar que el aceite hierva y salpique.
- Algunos alimentos pueden estar empanados o rebozados.
- Espere hasta que el precalentamiento haya terminado y el indicador de temperatura se apague antes de meter los alimentos en la cesta.
- No sobrecargue la cesta y respete las cantidades límite de seguridad.
- Al final de la fritura, coloque la cesta sobre el soporte de la freidora para que se escurra el exceso de aceite.
- Ventile la habitación mientras fríe.
- Agarre siempre la cesta, para subirla o bajarla, por el mango.

desmontaje de la Freidora

La freidora debe estar completamente fría antes de desmontarla.

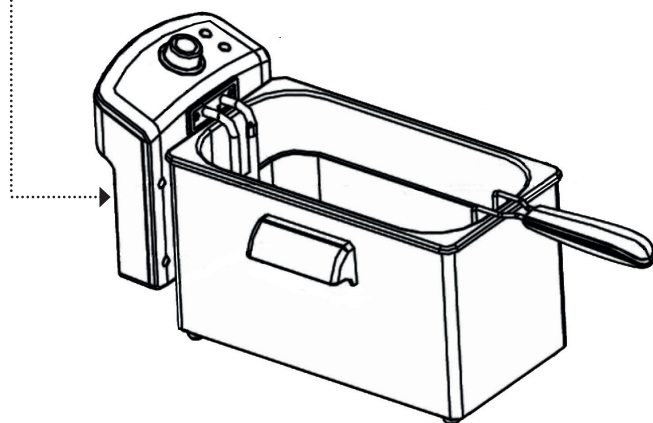
1. Retire el bloque de control con la resistencia de calentamiento deslizándolo hacia arriba.
2. Retire la cesta por el mango.
3. Agarre el depósito por ambos lados y levántelo suavemente.

dispositivo de seguridad/reinicio

La freidora está equipada con un sistema de seguridad que detiene el aparato en caso de sobrecalentamiento. Si, por cualquier razón, la freidora ya no se calienta, tendrá que reiniciarla:

1. Primero apáguela y luego desenchúfela.
2. Deje que el aparato y el aceite se enfrien completamente.
3. Levante el bloque de control con la resistencia de calentamiento. Con ayuda de un bolígrafo o un lápiz, apriete el botón «RESET» (reinicio) situado en la parte posterior del bloque de control para reiniciar el termostato que está en el interior del bloque.
4. Suba el panel de control de la freidora.
La freidora ya puede volver a funcionar.

Botón de reinicio



limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado, desenchufado y totalmente frío antes de proceder a limpiarlo.
- Nunca sumerja el bloque de control con la resistencia de calentamiento en agua u otro líquido.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, ni estropajos ni objetos afilados, para no dañar el revestimiento.

- Retire los trozos pequeños de comida que quedan flotando en el aceite con una espumadera.

Aceite para freír

- El aceite se debe filtrar después de cada uso con un papel de filtro.
- Cambie el aceite cada 8 a 10 usos como máximo y cuando empiece a hacer «espuma». Un aceite «limpio» conserva la ligereza y el sabor de los alimentos.
- No utilice el mismo aceite durante más de 6 meses.

- Nunca vierta el aceite usado por el fregadero. Vacíelo en un recipiente y llévelo a un centro de recogida de residuos.



Limpieza de los elementos

1. Desmonte la freidora como se describe en la sección anterior.
2. Retire el depósito extraíble y vacíe el aceite.
3. Lave el depósito, la cesta y el mango con una esponja no abrasiva y agua caliente con jabón. Enjuáguelos y séquelos bien. También puede meter estas tres piezas en el lavavajillas.
4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño suave y seco.
5. Vuelva a montar su freidora consultando la sección «Montaje de la freidora».

guía de solución de problemas

La freidora no funciona:

- Compruebe que el panel de control está conectado.
- Compruebe que no haya ningún corte de corriente.
- Compruebe que los fusibles estén en buenas condiciones.

El aceite se desborda del tanque:

- La calidad del aceite se ha degradado y produce espuma. Renuévelo.
- Los alimentos de la cesta están húmedos. Asegúrese de que los alimentos a cocinar estén lo más secos posible.
- La cesta se ha sumergido demasiado rápido. Baje la cesta lentamente y con cuidado.
- La cesta está demasiado llena. Con ayuda de una espumadera, retire los alimentos, teniendo cuidado de no quemarse.
- Hay demasiada cantidad de aceite. Asegúrese de que el nivel de aceite esté entre las marcas «**MIN**» y «**MAX**».

Los alimentos han absorbido demasiado aceite y están grasientos:

- El aceite no está lo suficientemente caliente: ajuste el termostato a una temperatura más alta, sin sobrepasar los 180 °C.
- La cesta está demasiado llena. Con ayuda de una espumadera, retire los alimentos, teniendo cuidado de no quemarse.

Aceite con espuma, emite humo u olores desagradables:

- El aceite está muy usado: déjelo enfriar completamente antes de renovarlo. Asegúrese de que el nivel de aceite permanezca entre las marcas «**MIN**» y «**MAX**» del depósito.

Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de su distribuidor.

recetas

Fish & chips (para 3 personas)

INGREDIENTES

- 3 filetes de bacalao
- 1 kg de patatas
- 220 g de harina con levadura incorporada
- 20 cl de cerveza rubia
- 1 huevo
- Sal, pimienta

ELABORACIÓN

1. Pele y corte las patatas en tiras y póngalas a remojo en agua.
2. Precaliente la freidora a 150 °C.
3. Escorra y seque las patatas fritas y luego métalas en la freidora. Fríalas hasta que se doren, luego escúrralas y reserve.
4. En un bol, mezcle la cerveza, el huevo entero, la harina y una pizca de sal hasta obtener una masa homogénea y déjela reposar durante 1 hora.
5. En una fuente aparte, mezcle un poco de harina con sal y pimienta.
6. Ponga con cuidado los filetes de bacalao uno a uno en la mezcla de harina/sal/pimienta y deles la vuelta hasta que estén cubiertos con una fina capa de harina.
7. A continuación, coloque los filetes uno a uno en la mezcla de cerveza/huevo/harina hasta que estén bien cubiertos.
8. Precaliente la freidora a 180 °C.
9. Meta los filetes de bacalao en la freidora y cocínelos hasta que estén dorados.
10. Una vez fritos, saque con cuidado los filetes con una espumadera y escúrralos sobre papel absorbente.
11. Vuelva a sumergir las patatas fritas en la freidora y cocínelas hasta que estén crujientes.
12. Una vez fritos, escúrralas sívalas inmediatamente junto con los filetes de bacalao.

También puede acompañar este plato con salsa tártara fresca.

Albóndigas de pollo (para 4 personas)

INGREDIENTES

- 4 escalopes de pollo
- 200 ml de leche
- 3 cucharadas de harina
- 3 huevos
- 1 cebolla
- 1/2 pimienta (verde, rojo o amarillo)
- Pan rallado
- Sal, pimienta

ELABORACIÓN

1. Vierta la leche en un bol y ponga a remojo los escalopes en la leche durante 30 minutos para que la carne se ablande.
2. Corte la carne y píquela con la picadora.
3. Pele y pique finamente la cebolla y el pimienta.
4. En un bol, mezcle la carne picada, los huevos enteros, la cebolla y el pimienta, y reserve.
5. Vierta la harina en un plato llano y el pan rallado en otro.
6. Forme pequeñas bolas a mano y páselas por la harina y en pan rallado.
7. Precaliente la freidora a 180 °C.
8. Meta las albóndigas en la freidora y fríalas durante unos minutos hasta obtener una textura dorada y crujiente.
9. Una vez fritos, escurra el exceso de aceite en papel absorbente. Sazone con sal y pimienta y sirva inmediatamente.

Chips de verduras (para 4 personas)

INGREDIENTES

- 2 patatas
- 1 calabacín
- 1 remolacha
- 2 zanahorias grandes

ELABORACIÓN

1. Lave y pele las verduras.
2. Córtelas en rodajas finas.
3. Precaliente la freidora a 170 °C.
4. Meta las rodajas de verdura en la freidora y fríaslas durante unos minutos hasta que estén crujientes.
5. Una vez fritas, escurra el exceso de aceite en papel absorbente.
6. Sazone con sal y pimienta.

Puede servir las chips de verduras frías o calientes, como aperitivo o como guarnición.

Buñuelos (para 4 a 6 personas)

INGREDIENTES

- 250 g de harina
- 150 ml de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1/2 sobre de levadura química
- 2 huevos
- 1 cucharada sopera de agua de azahar (opcional)

ELABORACIÓN

1. En un bol, mezcle la harina, la levadura, el azúcar y el azúcar vainillado.
2. Añada la leche, los huevos enteros y el agua de azahar y mezcle hasta obtener una masa lisa y homogénea.
3. Forme bolas pequeñas de masa y reserve.
4. Precaliente la freidora a 180 °C.
5. Meta las bolas de masa en la freidora y fríaslas hasta que estén doradas y crujientes.
6. Una vez fritas, escurra el exceso de aceite en papel absorbente.
7. Espolvoréelas con azúcar o canela y sívalas calientes o frías.

Antes de freír los buñuelos, se pueden introducir pequeños trozos de fruta (manzana, frambuesa, etc.) en las bolas de masa.

Hojuelas (para 4 a 6 personas)

INGREDIENTES

- 750 g de harina
- 5 cl de leche
- 6 huevos
- 25 g de mantequilla derretida
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de agua de azahar
- 1 sobre de levadura química
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pizca de sal
- Azúcar glas (para decorar)

ELABORACIÓN

1. En un bol, mezcle la harina, el azúcar, el azúcar vainillado, la levadura y la sal.
2. Añada los huevos enteros, la mantequilla derretida, la leche y el agua de azahar.
3. Amase con la mano o con un robot de cocina y forme una bola.
4. Cubra el bol con un paño limpio y deje reposar la masa durante al menos 2 horas.
5. Precaliente la freidora a 180 °C.
6. Después de que la masa haya reposado, divídala en bolitas y extiéndalas una a una con un rodillo.
7. Corte rectángulos de unos 10 x 15 cm.
8. Levante los rectángulos con cuidado y métalos en la freidora.
9. Dórelos entre 1 y 2 minutos.
10. Una vez fritos, escurra el exceso de aceite en papel absorbente.
11. Coloque las hojuelas en un plato y espolvoréelas con azúcar glas.

Las hojuelas se pueden conservar fácilmente durante varios días en una caja hermética.

Sie haben sich für ein Produkt der Marke Essentiel b entschieden, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir legen ganz besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, der **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte. Wir hoffen, dass diese Fritteuse Sie rundum zufriedenstellt.

Übersicht

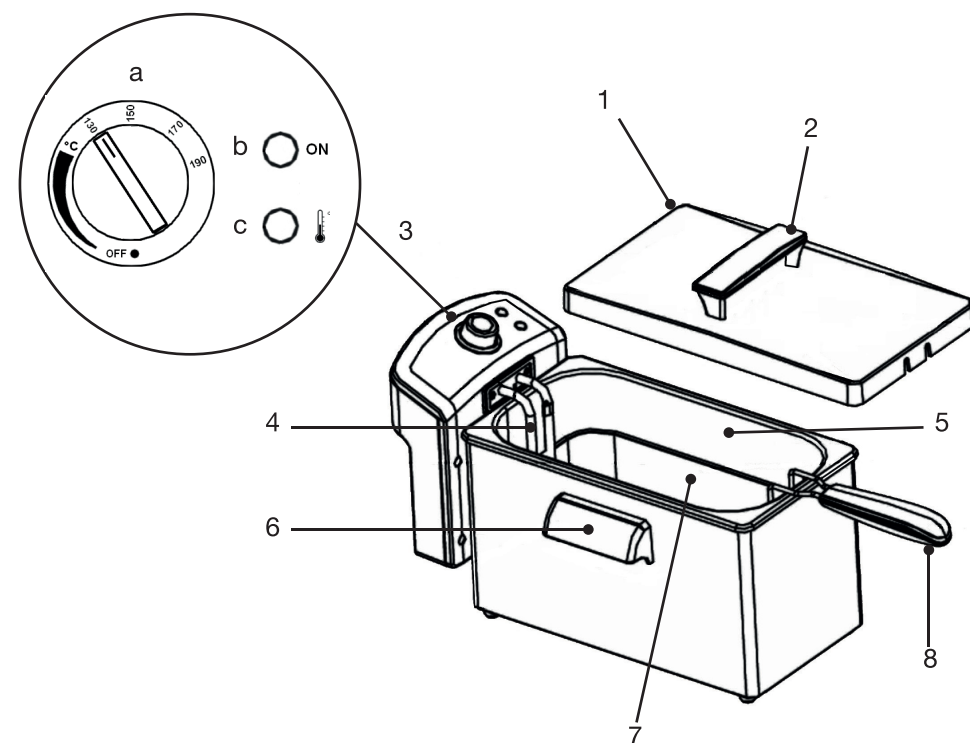
Ihr Produkt	51
Verpackungsinhalt	51
Beschreibung des Geräts	51
Kenndaten	52
vor dem ersten Gebrauch	52
Aufbau der Fritteuse	52
Gebrauch	53
Füllen des Behälters mit Öl	53
Vorheizen	54
Gebrauch	54
Garanleitung	56
Frische Lebensmittel	56
Gefrorene Lebensmittel	57
Praktische Hinweise zum Gebrauch	57
Abbau der Fritteuse	58
Sicherheitssystem / Reset	58
Reinigung und Instandhaltung	59
Frittieröl	59
Reinigung der Bestandteile	60
Fehlerbehebung	61
Rezepte	62
Fish & Chips	62
Hähnchenbällchen	63
Gemüsechips	64
Einfaches Schmalzgebäck	64
Oreillettes	65

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Fritteuse
- 1 herausnehmbarer Behälter
- 1 Thermostatblock
- 1 Frittierkorb mit Klappgriff
- 1 Bedienungsanleitung

Beschreibung des Geräts



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1. Deckel | 4. Heizelement |
| 2. Deckelgriff | 5. Herausnehmbarer Behälter |
| 3. Bedienfeld: | 6. Transportgriffe (x 2) |
| a. Temperatureinstellknopf | 7. Edelstahlkorb |
| b. Betriebskontrollleuchte | 8. Griff zum Herausheben des Korbs |
| c. Temperaturkontrollleuchte | |

Kenndaten

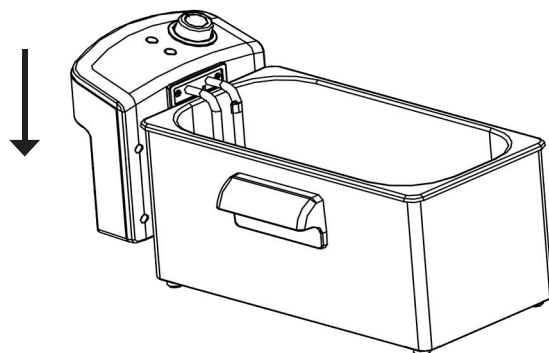
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Leistung: Max. 2000 W
- Maximales Fassungsvermögen von frischen Pommes Frites: 700 g
- Fassungsvermögen Öl: 1,8 L bis 3 L
- Abnehmbarer Heizelementblock
- Thermostat, einstellbar von 130 bis 190 °C
- Betriebskontrollleuchte
- Temperaturkontrollleuchte
- Edelstahlkorb für Pommes Frites
- Klappgriff zum Herausheben des Frittierkorbs
- Transportgriff
- Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Überhitzung

vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von dem Gerät.
2. Entfernen Sie den Deckel, den Korb, den Griff und sämtliches Zubehör von dem Gerät.
3. Waschen Sie den Deckel, den Behälter, den Korb, den Griff und die Außenseite des Geräts mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm ab.

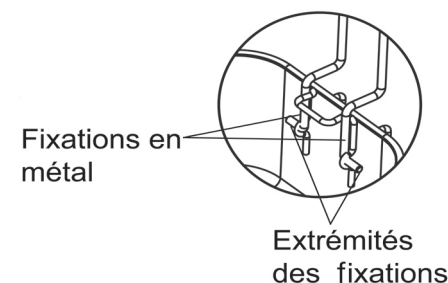
Aufbau der Fritteuse

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine gerade und stabile Oberfläche.
2. Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter ein.
3. Setzen Sie den Bedienfeldblock mit dem Heizelement in die dazu vorgesehenen Nuten außen am Behälter ein. Vergewissern Sie sich, dass der Block richtig befestigt ist.



Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Inbetriebnahme verhindert, wenn das Bedienfeld nicht richtig in die Nuten eingesetzt wurde.

4. Hängen Sie den Korb in die Halterung der Fritteuse.
5. Befestigen Sie den Griff am Korb: Drücken Sie die zwei Sicherungsstifte zusammen und fügen sie ihre Ende in die hierzu vorgesehenen Schlitzte am Korb ein.



6. Versenken Sie den Korb dann vollständig im Behälter.

Gebrauch

ACHTUNG:

- Schließen Sie die Fritteuse nie an eine Steckdose an, wenn der Behälter leer ist. Füllen Sie das Gerät vor dem Einschalten immer zuerst mit Öl.

Füllen des Behälters mit Öl

1. Füllen Sie den Behälter beim ersten Gebrauch mit Öl; der Ölstand muss zwischen der im Behälter angegebenen Minimum- und Maximum-Markierung liegen. Schließen Sie das Gerät erst an eine Steckdose an, wenn das Heizelement von Öl bedeckt ist.



- Der Ölstand muss immer zwischen den Markierungen MIN (1,8 l) und MAX (3 l) an der Innenwand des Behälters liegen.
- Überprüfen Sie den Ölstand vor jedem Frittivorgang und füllen Sie bei Bedarf etwas von demselben Öl oder Frittierfett nach.

- Verwenden Sie vorzugsweise ein spezielles Frittieröl (lesen Sie das Etikett auf der Flasche).
- Sie können auch festes Frittierfett verwenden. Es muss jedoch langsam in einem separaten Topf geschmolzen werden, bevor Sie es in den Behälter füllen.
- Von Butter, Margarine, Olivenöl oder tierischem Fett wird abgeraten. Verwenden Sie vorzugsweise Erdnussöl oder Pflanzenöl.
- **Mischen Sie keine verschiedenen Fettarten.**

2. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Stellen Sie sicher, dass der Griff des Korbs korrekt in die Schlitze am Deckel eingefügt wurde.

Vorheizen

Das Vorheizen der Fritteuse garantiert goldbraune und knusprige Pommes Frites. Das Öl muss vor dem Frittieren unbedingt vorgeheizt werden und **der Korb muss richtig angebracht sein:**

1. Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab.
2. Schließen Sie Ihr Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Die Betriebskontrollleuchte „**ON**“ geht an und leuchtet rot.
3. Platzieren Sie den Thermostat auf der Position 130 °C. Die Temperaturkontrollleuchte  leuchtet grün.
4. Warten Sie 10 bis 15 Minuten, um eine korrekte und stabile Betriebstemperatur zu erreichen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, erlischt die Temperaturkontrollleuchte .

Gebrauch

1. Stellen Sie den Thermostat nach dem Vorheizen auf die gewünschte Temperatur ein (bis 190 °C). Beziehen Sie sich auf den Abschnitt „Garanleitung und praktische Tipps zum Gebrauch“.
2. Entfernen Sie den Deckel mithilfe des Griffs.
3. Heben Sie den Korb heraus und setzen Sie ihn mithilfe der Halterung auf den Behälter. Geben Sie die Lebensmittel hinein. **Sie müssen möglichst**

trocken oder gefroren sein.

4. Versenken Sie den Korb langsam im Öl, um Ölspritzer zu verhindern. **Füllen Sie den Korb niemals, wenn er von Öl bedeckt ist.**



- Schütteln Sie gefrorene Lebensmittel gut ab, um Eisstücke zu entfernen, damit sie nicht in die Fritteuse gelangen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel auf dieselbe Größe zu, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Achten Sie darauf, dass die Stücke nicht zu dick sind.
- Verringern Sie die Mengen für tiefgefrorene Lebensmittel.
- Überladen Sie den Korb nicht, halten Sie sich an die maximalen Mengen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

5. Setzen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.
 - Die Betriebskontrollleuchte „**ON**“ bleibt eingeschaltet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, erlischt die Temperaturkontrollleuchte .
 - Wenn die Temperatur sinkt, geht die Temperaturkontrollleuchte wieder an und der Thermostat schaltet sich wieder ein, bis die erforderliche Temperatur erneut erreicht wurde.
6. Sobald die Lebensmittel gegart sind, nehmen Sie den Deckel ab und heben Sie den Korb heraus.

ACHTUNG: Wenn Sie den Deckel abnehmen, kann sehr heißer Dampf entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen, und nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, indem Sie ihn am Griff anfassen.

7. Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen, indem Sie den Korb über den Behälter halten oder am Rand des Behälters befestigen.
8. Wenn der Frittivorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Thermostatknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „**OFF**“ und ziehen Sie den Stecker der Fritteuse.
9. Lassen Sie das Gerät circa 2 Stunden lang vollständig abkühlen, bevor Sie es wegräumen.

Garanleitung

Bei den Angaben für die Garzeit handelt es sich um Richtwerte. Sie können je nach Menge und Dicke der Lebensmittel und persönlichen Vorlieben variieren.

Frische Lebensmittel

Lebensmittelart		Max. Menge* (g)	Temperatur (°C)	Garzeiten (Min.)	
Pommes Frites	Optimales Frittierergebnis	500	190	1. Frittiervorgang	6-7
				2. Frittiervorgang	1-2
	MAX. Menge	700	190	1. Frittiervorgang	10-12
				2. Frittiervorgang	2-3
Fleisch	Rindersteaks	250	170	5-6	
	Hähnchenfilets	300	170	6-7	
	Fleischbällchen	400	160	7-9	
Gemüse	Artischocken	250	150	5-6	
	Blumenkohl	400	160	8-9	
	Auberginen	300	170	11-12	
	Zucchini	200	170	8-10	
	Pilze	400	160	9-10	
Fisch & Meeresfrüchte	Tintenfisch	500	160	9-10	
	Jakobs-muscheln	500	160	9-10	
	Langusten	600	160	7-10	
	Sardinen	500	170	8-10	
	Sepia	500	160	8-10	
	Seezunge	500	160	6-7	
Schmalzgebäck/ Früchte	Schmalzgebäck	500	150	12-15	
	Früchte	300	150	10-12	

Gefrorene Lebensmittel

Lebensmittelart		Max. Menge* (g)	Tempera- tur (°C)	Garzeiten (Min.)	
Pommes Frites	Optimales Frittierergebnis	180 (*)	190	1. Frittiervorgang	3-4
				2. Frittiervorgang	1-2
	MAX. Menge	1000	190	1. Frittiervorgang	6-7
				2. Frittiervorgang	1-2
Kartoffelstäbchen		500	190	7-8	
Fleisch	Hähnchenfilets	200	180	6-8	
Fisch Meeres- früchte	Fischstäbchen	300	190	4-6	
	Garnelen	300	190	4-6	

(*) Empfohlene Menge für ein optimales Frittierergebnis. Bei gefrorenen Pommes Frites kann eine größere Menge frittiert werden. In diesem Fall werden sie etwas fettiger, da die Temperatur des Öls beim Eintauchen plötzlich abfällt.

Praktische Hinweise zum Gebrauch

- Trocknen Sie die Lebensmittel, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Wenn sie zu feucht sind, kann das Öl sprudeln und eventuell überkochen.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel ungefähr gleich groß sind, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.
- Wenn Sie gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel frittieren möchten, entfernen Sie zuvor Reif und Eiskristalle, die das Öl zum Sprudeln bringen können. Es besteht Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer.
- Manche Lebensmittel sind paniert oder mit einem Backteig umhüllt.
- Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist und die Temperaturkontrollleuchte erlischt, bevor Sie sie in den Korb geben.
- Überladen Sie den Korb nicht, halten Sie sich an die maximalen Mengen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Korb am Ende des Frittiervorgangs auf die Halterung der Fritteuse und lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen.
- Achten Sie darauf, den Raum während des Gebrauchs zu lüften.
- Fassen Sie den Korb immer am Griff an, um ihn herauszuheben oder zu versenken.

Abbau der Fritteuse

Die Fritteuse muss vor dem Abbau vollständig abkühlen.

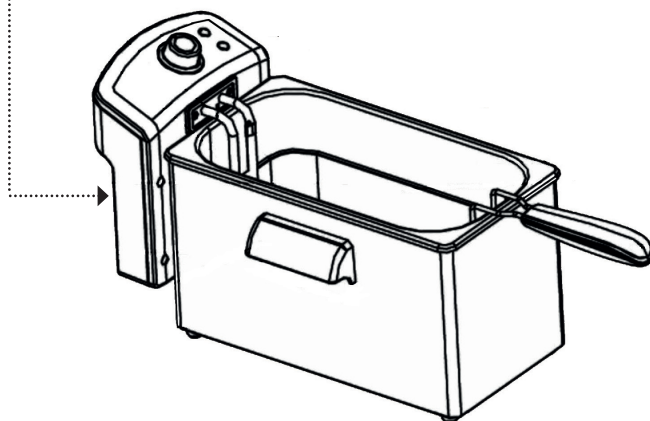
1. Entfernen Sie den Bedienblock mit dem Heizelement des Geräts, indem Sie letzteres nach oben schieben.
2. Entfernen Sie den Korb mithilfe des Griffs.
3. Fassen Sie den Behälter an beiden Seiten an und heben Sie ihn vorsichtig hoch.

Sicherheitssystem / Reset

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das das Gerät bei Überhitzung abschaltet. Wenn sich die Fritteuse aus irgendeinem Grund nicht mehr aufheizt, müssen Sie sie zurücksetzen:

1. Schalten Sie das Gerät zunächst aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen.
3. Entfernen Sie den Bedienblock mit dem Heizelement von dem Gerät ab. Drücken Sie mithilfe eines Kugelschreibers oder eines Bleistifts die Taste „RESET“ hinten am Bedienblock, um den Thermostat im Inneren des Blocks zurückzusetzen.
4. Befestigen Sie das Bedienfeld wieder an der Fritteuse.
Die Fritteuse ist wieder betriebsbereit.

Reset-Taste



Reinigung und Instandhaltung

ACHTUNG:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Tauchen Sie den Bedienblock mit dem Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfe Gegenstände für die Reinigung, verwenden, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.

- Fischen Sie kleine Lebensmittelstücke mit einer Schaumkelle aus dem Fett.

Frittieröl

- Das Fett muss nach jedem Gebrauch mit Filterpapier gefiltert werden.
- Wechseln Sie das Fett nach maximal 8 bis 10 Frittiervorgängen und sobald es zu „schäumen“ beginnt. Indem Sie immer „sauberes“ Fett verwenden, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel ihre Leichtigkeit und ihr volles Aroma bewahren.
- Verwenden Sie nicht länger als 6 Monate dasselbe Öl/ bzw. Fett.

- Gießen Sie gebrauchtes Öl niemals in den Abfluss. Füllen Sie es in einen Kanister und bringen Sie ihn an eine Sammelstelle.



Reinigung der Bestandteile

1. Beziehen Sie sich beim Abbau der Fritteuse auf den voranstehenden Abschnitt.
2. Entfernen Sie den herausnehmbaren Behälter und leeren Sie das Öl aus.
3. Reinigen Sie den Behälter, den Korb und den Griff des Korbs mit einem nicht scheuernden Schwamm und warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile ab und lassen Sie sie gründlich trocknen. Diese drei Teile sind außerdem spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Oberflächen aus Edelstahl mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
5. Beziehen Sie sich beim erneuten Aufbau der Fritteuse auf den Abschnitt „Aufbau der Fritteuse“.

Fehlerbehebung

Die Fritteuse lässt sich nicht in Betrieb setzen:

- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld richtig eingerastet ist.
- Stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungen in guten Zustand sind.

Das Öl im Behälter läuft über:

- Die Ölqualität ist beeinträchtigt und führt dazu, dass sich Schaum bildet. Wechseln Sie es aus.
- Die Lebensmittel im Korb sind feucht. Sorgen Sie dafür, dass die zu garenden Lebensmittel so trocken wie möglich sind.
- Der Korb wurde zu schnell eingetaucht. Senken Sie den Korb langsam und vorsichtig ab.
- Der Korb ist zu voll. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einer Schaumkelle heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Es ist zu viel Öl im Behälter. Achten Sie darauf, dass der Ölstand zwischen den Markierungen „**MIN**“ und „**MAX**“ liegt.

Die zu frittierenden Lebensmittel sind nass und fettig:

- Das Öl ist nicht heiß genug: Stellen Sie den Thermostatkopf auf eine höhere Temperatur ein, ohne 180 °C zu überschreiten.
- Der Korb ist zu voll. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einer Schaumkelle heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

Das Öl schäumt, raucht oder riecht unangenehm:

- Das Öl ist alt: Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es wechseln. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand zwischen den Markierungen „**MIN**“ und „**MAX**“ des Behälters liegt.

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers.

Rezepte

Fish & Chips (für 3 Personen)

ZUTATEN

- 3 Kabeljaufilets
- 700 g Kartoffeln
- 220 g Mehl mit Hefezusatz
- 20 cl helles Bier
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. In Wasser einweichen.
2. Die Fritteuse auf 150 °C vorheizen.
3. Die Pommes Frites abtropfen und trocknen lassen und dann in die Fritteuse geben. Goldbraun frittieren, abtropfen lassen und beiseite stellen.
4. Das Bier, das ganze Ei, das Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem gleichmäßigen Teig verrühren; den Teig 1 Stunde lang ruhen lassen.
5. Auf einem Teller etwas Mehl mit Salz und Pfeffer mischen.
6. Die Kabeljaufilets vorsichtig nacheinander in der Mischung aus Mehl, Salz und Pfeffer wenden, bis sie von einer feinen Mehlhülle bedeckt sind.
7. Den Fisch dann in der Mischung aus Bier, Ei und Mehl wenden, bis er vollständig bedeckt ist.
8. Die Fritteuse auf 180 °C vorheizen.
9. Die Kabeljaufilets in die Fritteuse geben und goldbraun frittieren.
10. Die fertigen Filets vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und lassen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
11. Die Pommes Frites erneut in die Fritteuse geben und ein zweites Mal frittieren, bis sie schön knusprig sind.
12. Die fertigen Pommes Frites abtropfen lassen und rasch mit den Kabeljaufilets servieren.

Dazu passt eine frische Sauce tartare.

Hähnchenbällchen (für 4 Personen)

ZUTATEN

- 4 Hähnchenschnitzel
- 200 ml Milch
- 3 Esslöffel Mehl
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 1/2 Paprika (grün, gelb oder rot)
- Paniermehl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Milch in eine Schüssel geben und die Schnitzel 30 Minuten in der Milch einweichen, damit das Fleisch schön zart wird.
2. Das Fleisch schneiden und dann in einem Mixer hacken.
3. Die Zwiebel und die Paprika schälen und hacken.
4. Das Hackfleisch, die ganzen Eier, die Zwiebel und die Paprika in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.
5. Das Mehl auf einen flachen Teller geben und das Paniermehl auf einen weiteren Teller.
6. Mit der Hand kleine Fleischbällchen formen und nacheinander im Mehl und dann im Paniermehl rollen.
7. Die Fritteuse auf 180 °C vorheizen.
8. Die Frikadellen in die Fritteuse geben und einige Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.
9. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rasch servieren.

Gemüsechips (für 4 Personen)

ZUTATEN

- 2 Kartoffeln
- 1 Rote Bete
- 1 Zucchini
- 2 große Karotten

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen und schälen.
2. Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Fritteuse auf 170 °C vorheizen.
4. Die Gemüsescheiben in die Fritteuse geben und einige Minuten frittieren, bis sie knusprig sind.
5. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Salzen und pfeffern.

Kalt oder lauwarm servieren, zum Aperitif oder als Beilage.

Einfaches Schmalzgebäck (für 4 bis 6 Personen)

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 1/2 Beutel Backpulver
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Orangenblütenwasser
- 1 Beutel Vanillezucker
- (optional)

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, die Hefe, den Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
2. Die Milch und die Eier und das Orangenblütenwasser hinzufügen. Zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verrühren.
3. Kleine Teigbällchen formen und beiseite stellen.
4. Die Fritteuse auf 180 °C vorheizen.
5. Die Teigbällchen in die Fritteuse geben und frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Wenn sie fertig sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Mit Zucker und/oder Zimt bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Vor dem Frittieren können Sie die Teigbällchen mit kleinen Fruchtstückchen (Apfel, Himbeeren usw.) füllen.

Oreillettes (für 4 bis 6 Personen)

ZUTATEN

- 750 g Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- 5 ml Milch
- 1 Beutel Vanillezucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 25 Gramm geschmolzene Butter
- Puderzucker (zum Dekorieren)
- 5 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Orangenblütenwasser (optional)

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, die Hefe und das Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Die Eier, die geschmolzene Butter, die Milch und das Orangenblütenwasser hinzufügen.
3. Mit der Hand oder dem Mixer kneten und eine Kugel formen.
4. Die Schüssel mit einem sauberen Handtuch abdecken und den Teig mindestens 2 Stunden gehen lassen.
5. Die Fritteuse auf 180 °C vorheizen.
6. Wenn der Teig aufgegangen ist, in kleine Kugeln teilen und mit einem Nudelholz hauchdünn ausrollen.
7. Circa 10 x 15 cm große Rechtecke aus dem Teig ausschneiden.
8. Die Rechtecke vorsichtig in die Fritteuse geben.
9. 1 bis 2 Minuten goldbraun frittieren.
10. Wenn sie fertig sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
11. Die Oreillettes auf einen Teller legen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Oreillettes können mehrere Tage in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

U hebt een product van het merk Essentiel b gekocht en we danken u daarvoor. We besteden veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **ONTWERP** van onze producten. Wij hopen dat deze Friteuse volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

overzicht

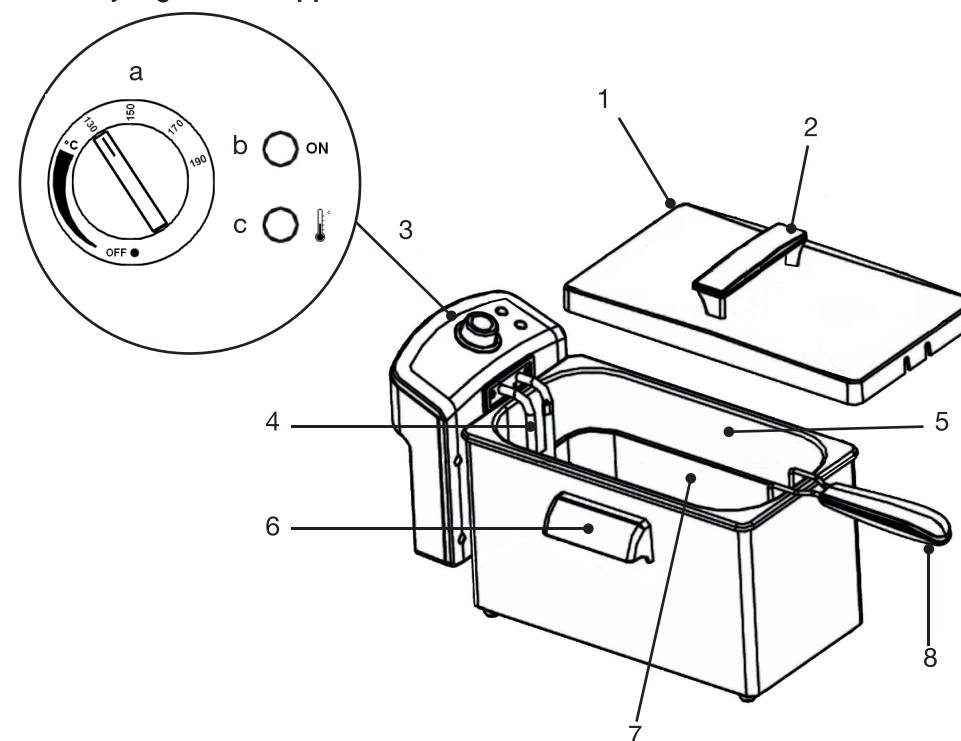
uw product	67
Inhoud van de verpakking	67
Beschrijving van het apparaat	67
Technische kenmerken	68
voor het eerste gebruik	68
montage van de Friteuse	68
gebruik	69
De kuip vullen met olie	69
Voorverwarmen	70
Gebruik	70
Frituurgids	72
Verse voedingswaren	72
Diepgevroren voedingswaren	73
praktische gebruikstips	73
demontage van de Friteuse	74
veiligheidssysteem / reset	74
schoonmaak en onderhoud	75
Frituurolie	75
Reiniging van de elementen	76
probleemoplossing	77
recepten	78
Fish & chips	78
Nuggets	79
Groentenchips	80
Naturel beignets	80
Oreillettes	81

uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 friteuse
- 1 uitneembare kuip
- 1 thermostaatblok
- 1 frietmand met inklapbare handgreep
- 1 handleiding

Beschrijving van het apparaat



1. Deksel
2. Handgreep van de deksel
3. Bedieningspaneel:
 - a. Regelknop van de temperatuur
 - b. Lampje dat aangeeft dat het apparaat werkt
 - c. Temperatuurlampje
4. Verwarmingsweerstand
5. Uitneembare kuip
6. Transporthandgrepen (x 2)
7. RVS mand
8. Handgreep van de mand

Technische kenmerken

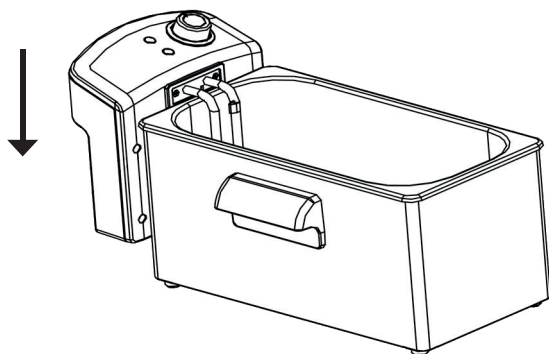
- Voeding: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Vermogen: Max. 2000 W
- Maximale inhoud verse friet: 700 g
- Inhoud olie: 1,8 L tot 3 L
- Uitneembaar weerstandblok
- Instelbare thermostaat van 130 tot 190°C
- Lampje dat aangeeft dat het toestel werkt
- Temperatuurlampje
- RVS frietmand
- Inklapbare handgreep frietmand
- Transporthandgreep
- Veiligheidsthermostaat in geval van oververhitting

voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
2. Verwijder de deksel, de mand, de handgreep en alle accessoires van het apparaat.
3. Reinig zorgvuldig de deksel, de kuip, de mand, de handgreep en de buitenzijde van het apparaat met warm zeepsop met behulp van een zachte spons.

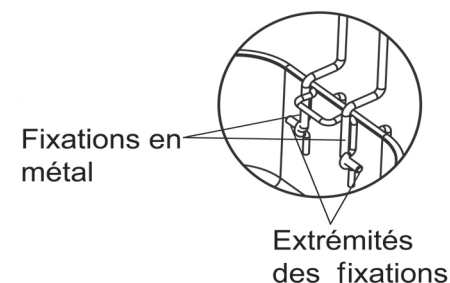
montage van de Friteuse

1. Zet de friteuse op een vlakke en stabiele ondergrond die niet bedekt is met textiel.
2. Plaats de uitneembare kuip in het apparaat.
3. Plaats het blok met het bedieningspaneel en de verwarmingsweerstand in de daartoe bestemde gleuven aan de buitenzijde van de kuip. Controleer of het blok goed bevestigd is.



De friteuse is voorzien van een veiligheidssysteem die de werking blokkeert als het bedieningspaneel niet goed aangebracht is in de gleuven.

4. Bevestig de mand op de houder van de friteuse.
5. Bevestig de handgreep aan de mand: knijp de twee bevestigingsstangen in en steek de uiteinden daarvan in de daartoe bestemde openingen van de mand.



6. Plaats daarna de mand geheel in de kuip.

gebruik

ATTENTIE:

- Sluit de friteuse nooit aan als de kuip leeg is. Vul de kuip met olie alvorens het apparaat aan te sluiten.

De kuip vullen met olie

1. Vul tijdens het eerste gebruik de kuip met olie tussen het in de kuip aangegeven minimumpeil en maximumpeil. Sluit het apparaat pas aan als de verwarmingsweerstand ondergedompeld is in de olie.



- Het oliepeil dient zich altijd tussen de op de binnenzijde van de kuip aangegeven aanduidingen MIN (1,8 L) en MAX (3 L) te bevinden.
- Controleer vóór elk gebruik het oliepeil en vul dit zo nodig aan met dezelfde olie of hetzelfde vet.

- Gebruik bij voorkeur olie dat speciaal bestemd is voor frituren (controleer het etiket op de fles).
- U kunt vaste vetten gebruiken, in welk geval dit langzaam gesmolten moet worden in een aparte pan alvorens het over te gieten in de kuip.
- Wij raden het gebruik van boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten af. Gebruik bij voorkeur pindaolie of plantaardige olie.
- **Meng geen verschillende soorten vetten.**

- Plaats de deksel op het apparaat. Controleer of de handgreep van de mand goed aangebracht is in de openingen van de deksel.

Voorverwarmen

Door een goede voorverwarming, verkrijgt men goudbruine, krokante frieten.

De olie dient verplicht voor het frituren verwarmd te worden en **de mand dient goed aangebracht te zijn**:

- Rol de voedingskabel volledig uit.
- Sluit het apparaat aan op een geaard wandstopcontact. Het lampje “ON” gaat rood branden.
- Stel de thermostaat in op 130°C. Het temperatuurlampje  gaat groen branden.
- Wacht 10 tot 15 minuten tot een goede en stabiele gebruikstemperatuur verkregen wordt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, dooft het temperatuurlampje .

Gebruik

- Zet de thermostaat na het voorverwarmen op de gewenste stand (tot 190°C). Raadpleeg de paragraaf “Frituurgids en praktische gebruikstips”.
- Verwijder de deksel met behulp van de handgreep.
- Haal de mand omhoog en zet deze op de kuip met behulp van de houder. Giet de voedingswaren in de mand. **Deze moeten zo droog mogelijk of diepgevroren te zijn.**

- Laat de mand geleidelijk zakken in de olie om oliespatten te voorkomen. **Vul de mand nooit wanneer deze ondergedompeld is in de olie.**



- Schudt diepgevroren etenswaren grondig om ze buiten de friteuse te ontdoen van stukjes ijs.
- Snij de voedingswaren in dezelfde grootte, zodat ze gelijkmatig gaar worden. Vermijd te dikke stukken.
- Beperk de hoeveelheid als de etenswaren bevroren zijn.
- Vul de mand niet te vol en neem de grenzen van de veiligheidshoeveelheden in acht.

- Dek het apparaat weer af met de deksel.
 - Het signaallampje “ON” blijft branden. Als de gewenste temperatuur bereikt is, dooft het temperatuurlampje .
 - Wanneer de temperatuur daalt, gaat het temperatuurlampje weer branden en wordt de thermostaat weer ingeschakeld tot de vereiste temperatuur weer bereikt wordt.
- Neem wanneer de voedingswaren gaar zijn de deksel van het apparaat en haal de mand omhoog.

OPGELET: wanneer u de deksel van het apparaat afhaalt, kan er zeer hete damp vrijkomen. Pas op dat u zich niet verbrandt en haal de deksel voorzichtig van het apparaat af met behulp van de handgreep.

- Laat de voedingswaren uitlekken door de mand boven de kuip te houden of door hem vast te haken aan de rand van de kuip.
- Draai na afloop van het gebruik de thermostaat tegen de wijzers van de klok in tot aan de stand “OFF” en koppel daarna de friteuse af.
- Laat het apparaat gedurende circa 2 uur volledig afkoelen alvorens hem op te bergen.

Frituurgids

De frituurtijden worden ter informatie aangegeven. Deze kunnen variëren naargelang de hoeveelheden, de dikte van de voedingswaren en ieders persoonlijke smaak.

Verse voedingswaren

Type voedingswaren	Max. hoeveelheid* (g)	Temperatuur (°C)	Frituurtijd (min)	
Friet	Optimaal frituren	500	190	1ste maal frituren 6-7
			190	2e maal frituren 1-2
	MAX hoeveelheid	700	190	1ste maal frituren 10-12
			190	2e maal frituren 2-3
Vlees	Rundersteaks	250	170	5-6
	Kipfilet	300	170	6-7
	Gehakt-balletjes	400	160	7-9
Groenten	Artisjokken	250	150	5-6
	Bloemkool	400	160	8-9
	Aubergine	300	170	11-12
	Courgette	200	170	8-10
	Champignons	400	160	9-10
Vis & Zeevruchten	Calamaris	500	160	9-10
	Jakobs-schelpen	500	160	9-10
	Langoustine	600	160	7-10
	Sardinen	500	170	8-10
	Inktvis	500	160	8-10
	Tong	500	160	6-7
Beignets/Vruchten	Beignets	500	150	12-15
	Vruchten	300	150	10-12

Diepgevroren voedingswaren

Type voedingswaren		Max. hoeveelheid* (g)	Temperatuur (°C)	Frituurtijd (min)	
Friet	Optimaal frituren	180 (*)	190	1ste maal frituren	3-4
				2e maal frituren	1-2
	MAX hoeveelheid	1000	190	1ste maal frituren	6-7
				2e maal frituren	1-2
Aardappelkoekjes		500	190	7-8	
Vlees	Kipfilet	200	180	6-8	
Vis	Vissticks	300	190	4-6	
Zeevruchten	Garnalen	300	190	4-6	

(*) Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat. Het is mogelijk om een grotere hoeveelheid diepgevroren friet te frituren. In dat geval zal de friet iets vetter zijn vanwege de plotselinge temperatuurdaling wanneer de frieten in de olie ondergedompeld worden.

praktische gebruikstips

- Droog uw voedingswaren alvorens ze te frituren. Als de voedingswaren te vochtig zijn, kan de olie aan de kook komen en eventueel overlopen.
- Zorg dat de voedingswaren ongeveer van dezelfde grootte zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.
- Verwijder als u diepgevroren of bevroren voedingswaren wilt frituren alle ijskristallen om te vermijden dat de olie aan de kook kan komen en hete oliespatten te voorkomen.
- Sommige voedingswaren kunnen gepaneerd of bedekt zijn met frituurdeeg.
- Wacht tot de olie voorverwarmd is en het temperatuurlampje dooft alvorens de voedingswaren in de mand te doen.
- Vul de mand niet te vol en neem de grenzen van de veiligheidshoeveelheden in acht.
- Zet na het frituren de mand op de houder van de friteuse om overtollige olie uit te laten lekken.
- Zorg voor ventilatie van het vertrek tijdens de werking.
- Gebruik altijd de handgreep om de mand te laten zakken of omhoog te halen.

demontage van de Friteuse

De friteuse dient volledig afgekoeld te zijn alvorens het apparaat te demonteren.

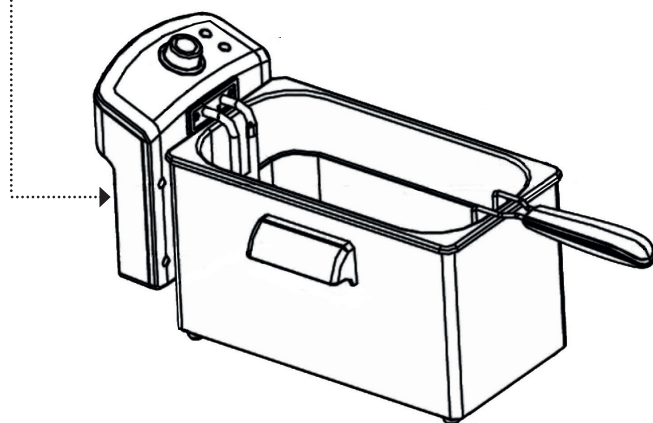
1. Verwijder het bedieningsblok met de verwarmingsweerstand van het apparaat door het naar boven te schuiven.
2. Verwijder de mand met behulp van de handgreep.
3. Neem de kuip aan beide zijden vast en til hem voorzichtig op.

veiligheidssysteem / reset

De friteuse is voorzien van een veiligheidssysteem dat het apparaat uitschakelt in geval van oververhitting. Als om de een of andere reden de friteuse niet meer mocht verwarmen, dient de friteuse gereset te worden:

1. Schakel eerst het apparaat uit en koppel het af van het stopcontact.
 2. Laat het apparaat en de olie volledig afkoelen.
 3. Til het bedieningsblok met de verwarmingsweerstand omhoog. Druk met behulp van een balpen of potlood op de knop "RESET" aan de achterzijde van het bedieningsblok om de thermostaat aan de binnenzijde van het blok te resetten.
 4. Breng het bedieningsblok weer aan op de friteuse.
- De friteuse is weer gebruiksklaar.

Resetknop



schoonmaak en onderhoud

ATTENTIE:

- Verzeker u ervan dat het apparaat uitgeschakeld, afgekoppeld en volledig afgekoeld is voordat u begint met het reinigen ervan.
- Het bedieningsblok met de verwarmingsweerstand nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsje of scherpe voorwerpen om de bekleding niet te beschadigen.
- Verwijder voedingsresten in de olie met een schuimspaan.

Frituurolie

- De olie dient na elk gebruik gefilterd te worden met behulp van een papieren filter.
- Vervang de olie na het maximaal 8 tot 10 maal gebruikt te hebben en zodra de olie begint te "schuimen". Door "schone" olie te gebruiken worden de voedingswaren niet te vet en behouden zij een goede smaak.
- Gebruik niet dezelfde olie langer dan 6 maanden.
- Giet nooit oude olie weg in het aanrecht. Giet het over in een fles en breng het naar een vuilnisbelt.



Reiniging van de elementen

1. Demonteer de friteuse volgens de aanwijzingen van de voorgaande paragraaf.
2. Verwijder de uitneembare kuip en giet de olie weg.
3. Reinig de kuip, de mand en de handgreep van de mand met een zachte spons en warm zeepsop. Spoel het af en droog het grondig na. U kunt deze drie onderdelen ook in de afwasmachine reinigen.
4. Veeg de roestvrijstalen oppervlakken af met een zachte en droge doek.
5. Zet uw friteuse weer in elkaar volgens de aanwijzingen van de paragraaf "Montage de friteuse".

probleemoplossing

De friteuse werkt niet:

- Controleer of het bedieningspaneel goed bevestigd is.
- Controleer of er geen stroomstoring is.
- Controleer of de zekeringen in goede staat verkeren.

De olie loopt over de kuip heen:

- De kwaliteit van de olie is achteruit gegaan en veroorzaakt schuimvorming. Vervang de olie.
- De voedingswaren in de mand zijn vochtig. Zorg dat de te frituren voedingswaren zo droog mogelijk zijn.
- De mand werd te snel ondergedompeld. Laat de mand voorzichtig en langzaam zakken.
- De mand is te vol. Verwijder met een schuimspaan de voedingswaren en pas op dat u zich niet verbrandt.
- Er zit teveel olie in de kuip. Zorg dat het oliepeil tussen de merktekens "**MIN**" en "**MAX**" staat.

De te frituren voedingswaren zijn doorweekt en worden vet:

- De olie is niet heet genoeg: stel de knop van de thermostaat in op een hogere temperatuur zonder de 180°C te overschrijden.
- De mand is te vol. Verwijder met een schuimspaan de voedingswaren en pas op dat u zich niet verbrandt.

De olie schuimt, er komt rook of een onaangename geur vrij:

- De olie is oud: laat de olie volledig afkoelen alvorens de oude olie te vervangen. Zorg dat het oliepeil tussen de merktekens "**MIN**" en "**MAX**" blijft staan.

Neem als het probleem aanhoudt contact op met de serviceafdeling van uw verkoper.

recepten

Fish & chips (voor 3 personen)

INGREDIËNTEN

- 3 kabeljauwfilets
- 20 cl blond bier
- 700 g aardappelen
- 1 ei
- 220 g bloem met gist
- Zout, peper

VOORBEREIDING

1. Schil de aardappelen en snij ze in de vorm van frites en dompel ze daarna onder in water.
2. Verwarm de friteuse voor op 150°C.
3. Laat de frites uitlekken en drogen en doe ze daarna in de friteuse. Laat ze frituren tot ze goudbruin zijn, laat ze daarna uitlekken en leg ze apart.
4. Meng in een slakom de bier, het hele ei, de bloem en een snufje zout tot een gelijkvormig deeg verkregen wordt en laat het daarna 1 uur rusten.
5. Meng in een aparte schaal een beetje bloem met zout en peper.
6. Leg de kabeljauwfilets voorzichtig in het mengsel van bloem/zout/peper en keer ze om tot ze geheel bedekt zijn met een laagje bloem.
7. Leg vervolgens de filets in het mengsel van bier/ei/bloem tot ze geheel bedekt zijn.
8. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
9. Frituur de kabeljauwfilets in de friteuse tot ze goudbruin zijn.
10. Haal wanneer ze goudbruin zijn de filets voorzichtig met een schuimspaan uit de friteuse en laat ze uitlekken op keukenpapier.
11. Doe de frites opnieuw in de friteuse en laat ze frituren tot ze krokant zijn.
12. Laat de frites vervolgens uitlekken en dien ze snel op met de kabeljauwfilets.

U kunt dit gerecht ook combineren met een verse tartaarsaus.

Nuggets (voor 4 personen)

INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 200 ml melk
- 3 eetlepels bloem
- 3 eieren
- 1 ui
- 1/2 paprika (groen, rood of geel)
- Paneermeel
- Zout, peper

VOORBEREIDING

1. Giet de melk in een slakom en laat de kipfilets 30 minuten in de melk weken zodat het vlees mals wordt.
2. Snij het vlees in stukjes en hak het fijn met behulp van een mixer.
3. Schil de ui en de paprika en snij ze in dunne plakjes.
4. Meng in een slakom het gehakt, de hele eieren, de ui en de paprika en zet het weg.
5. Giet de bloem in een plat bord en het paneermeel in een ander bord.
6. Rol het gehakt tussen uw handen tot balletjes en rol ze vervolgens door de bloem en vervolgens het paneermeel.
7. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
8. Doe de nuggets in de friteuse en laat ze enkele minuten frituren tot ze goudbruin en krokant zijn.
9. Laat de nuggets vervolgens uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout en peper en dien ze daarna snel op.

Groentenchips (voor 4 personen)

INGREDIËNTEN

- 2 aardappelen
- 1 courgette
- 1 biet
- 2 grote wortels

VOORBEREIDING

1. Was en schil de groenten.
2. Snij de groenten in fijne schijfjes.
3. Verwarm de friteuse voor op 170°C.
4. Doe de groentenschijfjes in de friteuse en laat ze enkele minuten frituren tot ze krokant zijn.
5. Laat de chips vervolgens uitlekken op keukenpapier.
6. Breng op smaak met zout en peper.

U kunt de groentenchips lauw of koud serveren als voorafje of bij een maaltijd.

Naturel beignets (voor 4 tot 6 personen)

INGREDIËNTEN

- 250 g bloem
- 150 ml melk
- 3 eetlepels suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 zakje rijsmiddel
- 2 eieren
- 1 eetlepel oranjebloesem (naar keuze)

VOORBEREIDING

1. Meng in een slakom de bloem, het gist, de suiker en de vanillesuiker.
2. Voeg de melk, de hele eieren en de oranjebloesem toe en meng dit tot een glad en gelijkvormig deeg verkregen wordt.
3. Rol ze tot kleine deegballetjes en zet ze weg.
4. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
5. Frituur de deegballetjes in de friteuse tot ze goudbruin en krokant zijn.
6. Laat de beignets vervolgens uitlekken op keukenpapier.
7. Bestrooi ze met suiker of kaneel en dien ze lauw of koud op.

Alvorens de beignets te frituren, kunt u kleine stukjes fruit (appel, framboos, enz.) in de deegballetjes steken.

Oreillettes (voor 4 tot 6 personen)

INGREDIËNTEN

- 750 g bloem
- 5 cl melk
- 6 eieren
- 25 gram gesmolten boter
- 5 eetlepels suiker
- 2 eetlepels oranjebloesem
- 1 zakje rijsmiddel
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- Poedersuiker (voor de decoratie)

VOORBEREIDING

1. Meng in een slakom de bloem, de suiker, de vanillesuiker, het gist en het zout.
2. Voeg de hele eieren toe, de gesmolten boter, de melk en de oranjebloesem.
3. Kneed het met de hand of een mixer en rol het tot een bal.
4. Dek de slakom af met een schone theedoek en laat het deeg minstens 2 uur rusten.
5. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
6. Verdeel het deeg nadat het gerust heeft in kleine bolletjes en rol ze een voor een zeer fijn uit met behulp van een deegrol.
7. Snij uit de uitgerolde deeg rechthoeken van circa 10 x 15 cm.
8. Haal de rechthoeken voorzichtig los en frituur ze in de friteuse.
9. Laat ze 1 tot 2 minuten goudbruin worden.
10. Laat de oreillettes vervolgens uitlekken op keukenpapier.
11. Leg de oreillettes in een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.

Oreillettes kunnen eenvoudig enkele dagen bewaard worden in een hermetisch afsluitbare bus.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

Friteuse EFSP2667i

Deep Fryer EFSP2667i

Freidora EFSP2667i

Fritteuse EFSP2667i

Friteuse EFSP2667i



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschoff) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie.
Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.
Seu un ciudadano responsável con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.
Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.
Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

