

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A1

(GB) (CY)

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

(BG)

МИНИ ФРИТЮРНИК С ФОНДЮ

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

(RO)

MINI FRITEUZĂ CU FONDUE

Instrucțiuni de utilizare

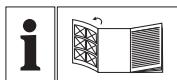
(GR) (CY)

ΜΙΝΙ ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕ ΦΟΝΤΙ

Οδηγίες χρήσης

IAN 274353

(RO) (BG)
(GR)



(GB) (CY)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(RO)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигураните и след това се запознайте с всички функции на уреда.

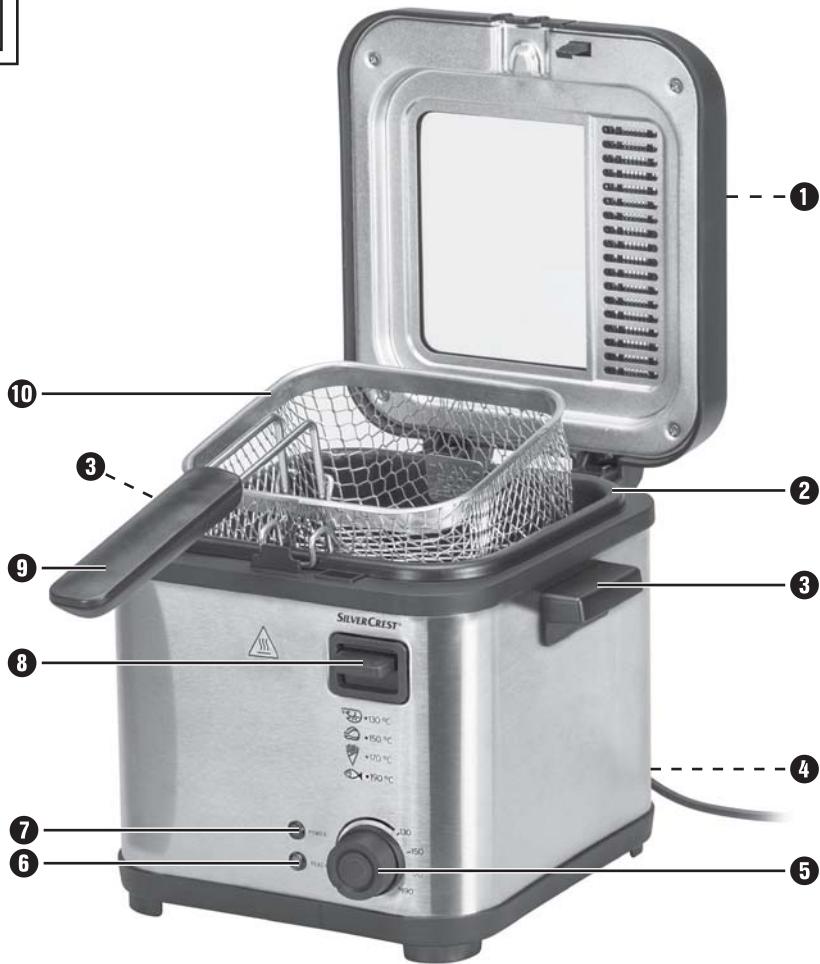
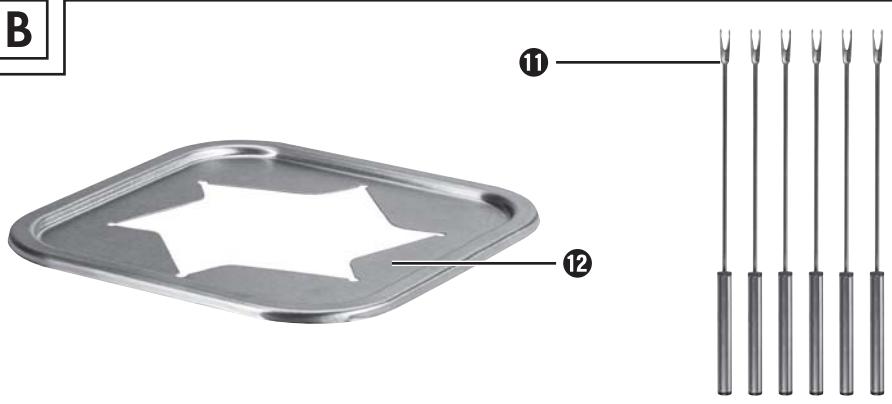
(GR) (CY)

Πριν ζεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/CY	Operating instructions	Page	1
RO	Instructiuni de utilizare	Pagina	23
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	45
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	67
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	89

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents and transport inspection	3
Disposal of the packaging.....	3
Description of the appliance/accessories	4
Technical details	4
Safety information	5
Before first use	8
Low-acrylamide cooking	8
Deep frying	8
Preparations.....	9
Frying foods.....	11
Solid cooking fats	12
After frying	13
Fondue	13
Changing the cooking oil or fat	14
Cleaning and care	15
Storage	16
Tips	17
Home-made chips	17
Deep-frozen foods.....	17
How to prevent unwanted aftertaste	18
Healthy nutrition.....	18
Table – frying times	19
Troubleshooting	20
Appendix	20
Disposal of the device	20
Kompernass Handels GmbH warranty	21

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods and for preparing fondues with fat or stock in domestic households. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

This appliance is not intended for use...

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas;
- by customers in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed & breakfast accommodation;
- on agricultural estates.

WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose or manner than that intended.

- Use the appliance only for its intended purpose.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user. This appliance is not a children's plaything.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Deep Fat Fryer with Fondue
- Frying basket and handle
- Fondue ring
- 6 fondue skewers
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the package is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Kompernass Handels GmbH warranty**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the device from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging of the device for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Description of the appliance/accessories

- ① Permanent metal filter
- ② Frying container
- ③ Handle
- ④ Cable retainer
- ⑤ Temperature control
- ⑥ Ready control lamp
- ⑦ Power control lamp
- ⑧ Lid release button
- ⑨ Handle
- ⑩ Frying basket
- ⑪ Fondue skewers
- ⑫ Fondue ring

Technical details

Mains voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	850 W
Capacity for cooking oil	approx. 1.5 litres to MAX marking
Capacity for solid fats	approx. 1 kg

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
 - ▶ Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
 - ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
-  Never immerse the appliance and the cable in water, and do not clean these components under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Hot steam is released during the deep-frying process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use the appliance near hot surfaces.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.



Caution! Hot surface!

Never use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

- ▶ Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite if overheated. Change the oils or fats regularly. In the case of a fire, remove the plug from the mains power socket and smother the burning fat or oil with a damp towel or fire blanket.

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- ▶ Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.
- ▶ If you use the fondue function on this appliance, bear in mind that you can only do classic fondue with oil/fat or stock. Do not use the appliance for chocolate or cheese fondue.

Before first use

- Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter "Cleaning").

Low-acrylamide cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175 °C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter "Solid cooking fats" for more information.

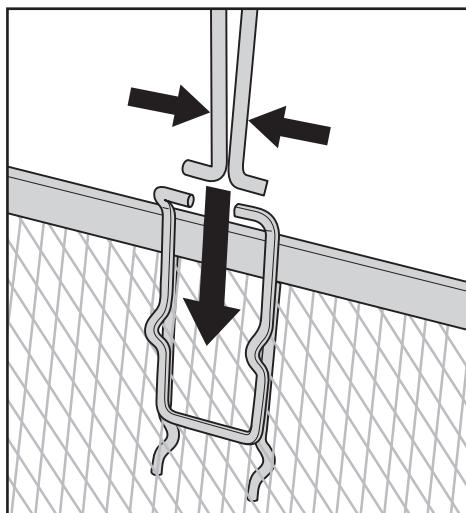
Preparations

- 1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

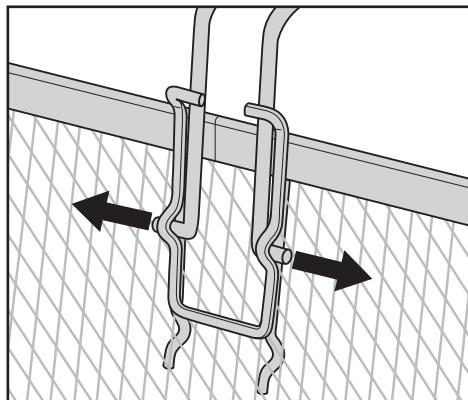
NOTE

- If you wish to place the deep fat fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.

- 2) Unwind all of the power cable from the cable retainer ④.
- 3) Press the lid release button ③. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying basket ⑩ and attach the handle ⑨:
 - press the handles ⑨ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ⑩. The handles ⑨ must lie under the upper end of the connecting piece on the frying basket ⑩:



- Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle ⑨ so that the holding pins project into the holes:



- The handle ⑨ is now seated firmly on the frying basket ⑩.

NOTES

- Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
 - Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.
- 5) Fill the dry and empty frying container ② with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.5 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

- When filling the frying container ② with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Danger of electric shock!
- 6) Replace the frying basket ⑩.
- 7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp **7** lights up.
- 2) Turn the temperature control **3** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp **6** lights up.

NOTE

- We recommend allowing the appliance to heat up for 10 – 15 minute before you start frying.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the "Table – frying times" in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

Symbol	Food	Temperature
	Prawns	130°C
	Chicken	150°C
	Chips (fresh)	170°C
	Fish	190°C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on the properties of the foods and personal taste!

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles ③ during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

3) Press the lid release button ⑧.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Take care when filling the frying basket ⑩! It is extremely hot!

4) Lift the frying basket ⑩ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket ⑩ may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket ⑩ is lowered into the deep fat fryer.

5) Carefully lower the frying basket ⑩ into the hot oil or fat.

6) Close the appliance lid.

NOTE

- The frying process can be monitored through the viewing window in the lid of the appliance.

Solid cooking fats

To prevent fat from spraying and the appliance from becoming too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature. If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating ②.
- To melt the fat, plug in the appliance and set the temperature control ⑤ to 130°C. The Power control lamp ⑦ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ⑥ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Never touch the frying basket 10 directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket 10 out of the deep fat fryer only by the handles 9!

- 1) When the fried food is ready, press the lid release button 8 so that the lid pops open.
- 2) Lift the frying basket 10 and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
- 3) Turn the temperature control 5 to MIN.
- 4) Remove the power plug from the mains power socket. The deep fat fryer is now switched off.
- 5) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket 10 carefully out of the deep fat fryer.
- 6) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

Fondue

You can use this deep fat fryer as a fondue pot.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the appliance to make chocolate or cheese fondues!
Use only fat/oil or stock when preparing a fondue with this appliance.

- 1) Prepare the appliance as described in the section "Preparations".
- 2) Open the appliance lid and place the fondue ring 12 on the edge of the frying container 2 and close the lid again.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp 7 lights up.
- 4) Set the temperature control 5 to the desired temperature level. For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section "Frying foods" as a guide depending on which type of food you want to fry.

- 5) When the set temperature has been reached, open the lid.
- 6) Skewer some food onto the fondue skewers ⑪ and place the fondue skewers ⑪ carefully into the frying container ⑫. You can place one fondue skewer ⑪ in each indentation on the fondue ring ⑫.
Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.
- 7) Take out the fondue skewer ⑪ carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer ⑪ and lower it into the hot oil/stock.
- 8) When you are finished with the fondue, turn the heat level control ⑤ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

Changing the cooking oil or fat

Do not change the oil until it has completely cooled down. Solid fats must still be in a slightly liquid state so that they can be poured.

- 1) Press the lid release button ③ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket ⑩.
- 3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via the rear left corner, which has a pouring notch, into suitable containers such as bottles. Ideally, use a funnel to do this.

NOTE

The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal household refuse is often prohibited. Make enquiries at your local community or town administration office about suitable disposal methods.

- 4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".
- 5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

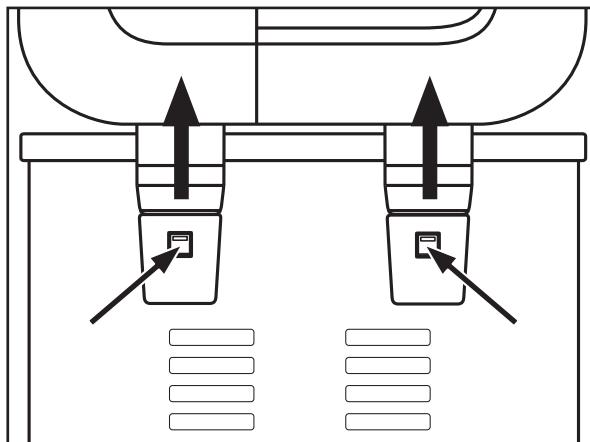
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Open the cover over the permanent metal filter ① and remove it.
- 2) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time

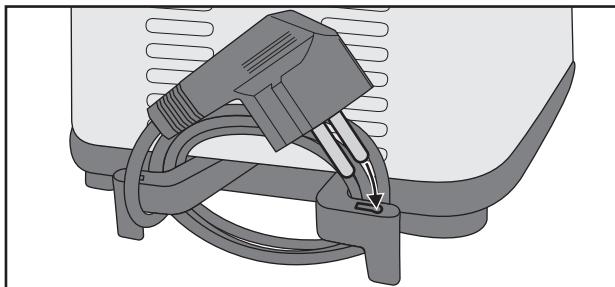


- 3) Remove the frying basket ⑩.
- The frying basket ⑩ can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle ⑨ beforehand.

- Clean the handle 9, the permanent metal filter 1, the fondue skewers 11 and the fondue ring 12 in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.
 - Clean the housing and the frying container 2 with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container 2. Dry the housing and the frying container 2 thoroughly.
 - Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
 - Clean the permanent metal filter 1 in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
- 4) Dry all parts well before assembly.
 - 5) Replace the permanent metal filter 1 in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter 1.
 - 6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side handles 3 on the housing.
- 2) Wrap the power cable around the cable retainer 4 on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable retainer 4 to hold the mains plug in place:



- 3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- The potatoes you plan to fry should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are "floury" or "waxy".
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
 - first for 8 - 12 minutes at 150°C then for 3 - 4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Follow the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

Deep-frozen foodstuffs (-16°C to -18°C) cool the oil or fat to a considerable extent, because of this they do not sear fast enough and may therefore soak up too much oil or fat. To avoid this, proceed as follows:

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ⑩ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ⑤ to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted aftertaste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are deep-fried in the same oil or fat afterwards.

Proceed as follows to obtain neutral-tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 150°C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ⑩.
- Lower the frying basket ⑩ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be replaced more frequently. Orient yourself on the following guidelines:

- Replace the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. If these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150°C	2 - 5 minutes
Pork chops (breaded)	150°C	12 - 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150°C	8 - 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150°C	7 - 17 minutes
Chips (fresh)	150°C/170°C	8 - 12 minutes/ 3 - 4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's information	see manufacturer's information
Scampi (fresh)	130°C	2 - 5 minutes
Mushrooms	170°C - 190°C	3 - 5 minutes

NOTE

- Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 - 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- Do not fill the frying basket ⑩ up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp ⑦ does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket. The appliance is damaged.	Connect the appliance to a mains power socket.
The Ready control lamp ⑥ does not light up.		Contact the Customer Service department.
	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Appendix

Disposal of the device



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 274353

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Cuprins

Introducere	24
Utilizarea conform destinației	24
Furnitura și verificarea transportului	25
Eliminarea ambalajului	25
Descrierea aparatului / accesoriiile	26
Date tehnice	26
Indicații de siguranță	27
Înainte de prima utilizare	30
Prepararea cu puține acrilamide	30
Prăjirea în baie de ulei	30
Pregătiri	31
Prăjirea alimentelor în baie de ulei	33
Grăsime de prăjit solidă	34
După prăjirea în baie de ulei	35
Fondue	35
Înlocuirea grăsimii de prăjit	36
Curățarea și îngrijirea	37
Depozitarea	38
Sugestii	39
Cartofi prăjiți preparați acasă	39
Alimente congelate	39
Cum puteți scăpa de gusturile nedorite	40
Alimentație sănătoasă	40
Tabelul cu timpii de prăjire	41
Remedierea defecțiunilor	42
Anexă	42
Eliminarea aparatului	42
Garanția Kompernass Handels GmbH	43

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Acum dețineți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prăjirea alimentelor în baie de ulei și realizarea preparatelor fondue cu grăsime sau supă concentrată, fiind prevăzut pentru uz casnic. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Utilizați aparatul numai în spații uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

Acest aparat nu este indicat pentru utilizarea...

- în bucătării, pentru angajații din magazine, birouri și alte unități comerciale,
- de către clientii din hoteluri, moteluri și alte unități de cazare,
- în pensiuni cu mic dejun,
- în gospodării agricole.

AVERTIZARE

Pericole constituite de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

INDICAȚIE

- În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole. Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația. Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare. Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise și a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este asumat în totalitate de către utilizator. Aparatul nu este o jucărie.

Furnitura și verificarea transportului

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mini friteuză cu fondue
- Coș de prăjire și mâner de prindere
- Inel pentru fondue
- 6 furculițe pentru fondue
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- 2) Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele etichete.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Dacă furnitura nu este completă sau dacă există deteriorări rezultate în urma ambalajului defectuos sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Garanția Kompernass Handels GmbH**).

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese în funcție de aspectele lor ecologice și tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reciclarea ambalajului contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare și garanție.

Descrierea aparatului / accesoriiile

- ① Filtru metalic permanent
- ② Recipient de prăjire
- ③ Mânere
- ④ Suport de înfășurare cablu
- ⑤ Regulator de temperatură
- ⑥ Bec de control Ready
- ⑦ Bec de control Power
- ⑧ Buton deblocare capac
- ⑨ Mâner de prindere
- ⑩ Coș de prăjire
- ⑪ Furculițe pentru fondue
- ⑫ Inel pentru fondue

Date tehnice

Tensiune de rețea	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Putere nominală	850 W
Capacitate ulei	cca 1,5 litri până la marcajul MAX
Capacitate grăsime solidă	cca 1 kg

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Nu permiteți contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia cât timp aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Conectați aparatul la o priză cu tensiunea de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienții a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
 Nu introduceți niciodată în apă aparatul și cablul de alimentare și nu le curătați sub jet de apă.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat de către copii cu vârstă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârstă de 8 ani cu condiția ca aceștia să fie supravegheati permanent. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- ▶ Asigurați stabilitatea aparatului.
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. În aceste cazuri, aparatul trebuie verificat, respectiv reparat de către un specialist calificat.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ În timpul procesului de prăjire sunt eliberăți aburi fierbinti, în special la deschiderea capacului. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- ▶ Înainte de a turna ulei sau grăsime lichidă în friteuză, asigurați-vă că toate părțile componente sunt complet uscate. În caz contrar, uleiul sau grăsimea fierbinte vă poate stropi.
- ▶ Ștergeți de apă toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar, uleiul sau grăsimea fierbinte vă poate stropi.
- ▶ Procedați cu atenție în special cu alimentele congelate. În-depărtați toate bucățile de gheăță. Cu cât mai multă gheăță se află pe alimente, cu atât cantitatea de ulei sau grăsime fierbinte împroșcată este mai mare.
- ▶ Componentele aparatului se încălzesc în timpul utilizării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arsurile.
- ▶ Aparatul trebuie așezat într-un loc stabil, cu ajutorul mânerelor, pentru a evita vărsarea lichidului fierbinte.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.
- ▶ Nu topiți niciodată în friteuză bucăți de grăsime. Cât timp grăsimea nu atinge încă elementul de încălzire, temperatura ridicată generată poate deteriora elementul de încălzire sau provoca incendii! Înainte de a o utiliza, topiți grăsimea într-o oală etc.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.



Atenție! Suprafață fierbinte!

Nu utilizați niciodată apă pentru stingerea friteuzei!

- ▶ Grăsimea sau uleiul uzat, respectiv cu impurități se aprind de la sine în caz de supraîncălzire. Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. În caz de incendiu scoateți ștecărul din priză și stingeți grăsimea sau uleiul aprins cu o pătură.

ATENȚIE - DETERIORAREA APARATULUI!

- ▶ Nu introduceți niciodată în recipientul de prăjire mai multă grăsime decât până la marcajul MAX și nici mai puțină decât până la marcajul MIN. Înainte de fiecare pornire asigurați-vă că în friteuză există o cantitate suficientă de grăsime sau ulei.
- ▶ Nu porniți niciodată aparatul dacă în recipient nu se află deloc ulei sau grăsime lichidă. Altfel, aparatul se poate supraîncălzi.
- ▶ Friteuza este adecvată numai pentru prăjirea alimentelor. Nu a fost concepută pentru fierberea lichidelor.
- ▶ La utilizarea funcției pentru fondue a acestui aparat se va avea în vedere faptul că numai preparate fondue clasice, cu ulei/grăsime sau supă concentrată pot fi realizate cu acest aparat. Nu utilizați aparatul pentru preparate fondue de ciocolată sau brânză.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare a friteuzei, curățați temeinic părțile componente și uscați-le bine (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”).

Prepararea cu puține acrilamide

Acrilamida este o substanță posibil cancerigenă formată la prăjirea alimentelor cu conținut ridicat de amidon, prin reacția chimică cu aminoacizi. La temperaturile mai mari de 175 °C formarea de acrilamidă crește puternic.

De aceea, dacă este posibil, nu prăjiți alimente care conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, la o temperatură mai mare de 170 °C. Produsul ar trebui să aibă culoare auriu-gălbui și nu maroniu închis. Numai astfel veți obține preparate fără multe acrilamide.

Prăjirea în baie de ulei

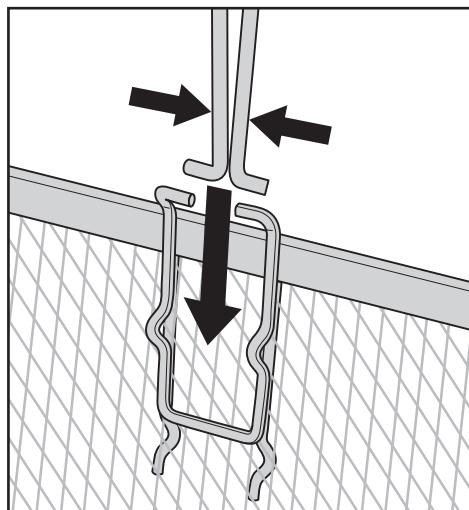
Pentru acest aparat vă recomandăm ulei special pentru friteuză sau grăsime lichidă pentru friteuză. Puteți utiliza, de asemenea, grăsime de prăjit solidă. Pentru aceasta citiți mai întâi capitolul „Grăsime de prăjit solidă”.

Pregătiri

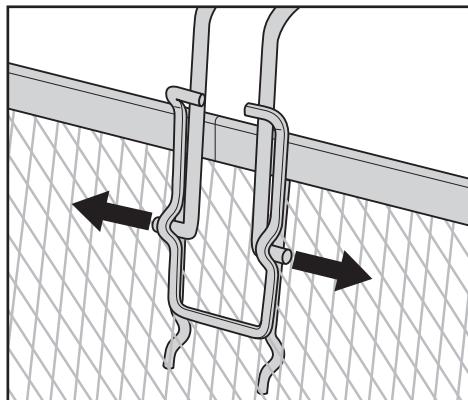
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană, stabilă și termorezistentă.

INDICAȚIE

- Dacă dorîți să așezați friteuza sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie opriță.
- Desfășurați complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare a cablului **4**.
 - Apăsați butonul de deblocare a capacului **8**. Capacul se deschide.
 - Scoateți coșul de prăjire **10** și fixați mânerul de prindere **9**:
 - Apăsați puțin barele mânerului de prindere **9**, astfel încât bolțurile de prindere să poată intra din interior în verigile piesei de conectare de la coșul de prăjire **10**: Barele mânerului de prindere **9** trebuie să fie poziționate sub capetele superioare ale piesei de conectare de la coșul de prăjire **10**:



- Apoi eliberați barele apăsațite ale mânerului de prindere **9**, astfel încât bolțurile de prindere să iasă prin verigi:



- Acum mânerul de prindere 9 este fixat la coșul de prăjire 10.

INDICAȚII

- Utilizați numai uleiuri sau grăsimi care nu produc spumă și care sunt adecvate pentru prăjit. Aceste informații pot fi consultate pe ambalaj sau pe etichetă.
 - Nu amestecați niciodată diferite sortimente de grăsimi sau uleiuri! Continutul friteuzei s-ar putea revârsa spumegând.
- 5) Umpleți recipientul de prăjire 2 uscat și gol numai cu ulei, grăsimi lichidă sau topită (cca 1,5 l ulei sau cca 1 kg grăsimi solidă).

INDICAȚIE

- Nu depășiți niciodată marcajul MAX și nu utilizați o cantitate mai mică de grăsimi sau ulei decât până la marcajul MIN din recipientul de prăjire 2.

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale friteuzei. Pericol de electrocutare!

- 6) Introduceți din nou coșul de prăjire 10.
7) Închideți capacul astfel încât acesta să se înclicheze.

Prăjirea alimentelor în baie de ulei

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei/grăsimile!

- 1) Introduceți ștecărul în priză. Se aprinde becul de control Power **7**.
- 2) Rotiți regulatorul de temperatură **3** la temperatura dorită. Uleiul sau grăsimile este încălzită la temperatura dorită. Atunci când s-a atins temperatura dorită, se aprinde becul de control Ready **6**.

INDICAȚIE

- Vă recomandăm să lăsați aparatul să se încălzească minimum 10 - 15 minute înainte de a începe prăjirea.

INDICAȚIE

Temperatura corectă de prăjire poate fi consultată pe ambalajul produsului pe care doriti să îl prăjiți sau în capitolul „Tabelul cu timpii de prăjire” din aceste instrucții de utilizare. O orientare generală privind temperaturile la care trebuie prăjite diferitele alimente este oferită de imaginile de pe partea frontală a friteuzei:

Simbolul	Alimentul	Temperatura
	Creveți	130 °C
	Pui	150 °C
	Cartofi prăjiți (proaspeti)	170 °C
	Pește	190 °C

Valorile menționate sunt orientative. Temperatura poate varia în funcție de caracteristicile produsului și după gustul personal!

⚠ AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Capacul și friteuza se înfierbântă foarte tare pe durata prăjirii. Din acest motiv, pe durata prăjirii se vor apuca numai mâinile! Pericol de arsuri! Cel mai bine utilizați mănuși de bucătărie.

3) Apăsați butonul de deblocare a capacului ⑧.

⚠ AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Procedează cu atenție la umplerea coșului de prăjire ⑩! Acesta este foarte fierbinte!
- 4) Scoateți coșul de prăjire ⑩ din friteuză. Adăugați produsele de prăjit. Coșul de prăjire ⑩ trebuie umplut cel mult până la acoperirea completă a produselor cu grăsime atunci când coșul de prăjire ⑩ este coborât în friteuză.
- 5) Coborâți cu atenție coșul de prăjire ⑩ în uleiul sau grăsimea fierbinte.
- 6) Închideți capacul aparatului.

INDICAȚIE

- ▶ Prin fereastra de control din capacul aparatului poate fi supravegheat procesul de prăjire.

Grăsime de prăjit solidă

Pentru a evita împroșcarea grăsimii și supraîncălzirea aparatului, luați următoarele măsuri atunci când utilizați grăsime de prăjit solidă:

- Înainte de utilizarea de grăsime proaspătă, topiți bucate de grăsime într-o oală obișnuită, la foc mic. Turnați cu atenție în friteuză grăsimea topită. Abia apoi introduceți ștecărul în priză și porniți friteuza.
- După utilizare, păstrați friteuza cu grăsimea solidificată la temperatura camerei. Dacă grăsimea este prea rece, aceasta poate fi împroșcată la topirea din nou! Pentru a evita acest lucru înțepăți în câteva locuri grăsimea solidificată cu o țepușă de lemn sau plastic. Aveți grijă să nu deteriorați învelișul recipientului de prăjire ②!
 - Pentru a topi grăsimea introduceți ștecărul în priză și roțiți regulatorul de temperatură ⑤ la 130°C. Becul de control Power ⑦ se aprinde.
 - Așteptați până când toată grăsimea s-a topit. Becul de control Ready ⑥ se poate aprinde și stinge de mai multe ori. Setați temperatura de prăjire dorită abia după topirea întregii cantități de grăsime.

După prăjirea în baie de ulei

⚠️ AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu atingeți niciodată coșul de prăjire ⑩ după prăjire. Acesta este foarte fierbințel! Ridicați coșul de prăjire ⑩ din friteuză numai ținându-l de mânerul de prindere ⑨!

- 1) După prăjirea produselor apăsați butonul de deblocare a capacului ⑧ pentru a permite deschiderea acestuia.
- 2) Ridicați coșul de prăjire ⑩ și fixați-l de marginea aparatului, astfel încât surplusul de grăsime să se poată scurge în acesta.
- 3) Rotiți regulatorul de temperatură ⑤ pe MIN.
- 4) Scoateți ștecarul din priză. Friteuza este acum deconectată.
- 5) După ce produsul s-a scurs, scoateți cu atenție coșul de prăjire ⑩ din friteuză.
- 6) Așezați produsul într-un castron sau într-o sită (pe care ați așezat hârtie de bucătărie absorbantă!).

Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, se recomandă ca după răcire să păstrați uleiul în sticle bine închise sau în alte recipiente de prăjire, de preferință în frigider sau într-un alt loc răcoros. Umpleți sticile folosind o sită fină pentru a separa uleiul de resturile alimentare.

Fondue

Această friteuză poate fi utilizată ca vas pentru fondue.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul pentru preparate fondue de ciocolată sau brânză! Utilizați numai grăsime/upei sau supă concentrată pentru realizarea de preparate fondue cu acest aparat.

- 1) Pregătiți aparatul conform descrierii din capitolul „Pregătiri”.
- 2) Deschideți capacul aparatului și așezați inelul pentru fondue ⑫ pe marginea recipientului de prăjire ② și închideți la loc capacul aparatului.
- 3) Introduceți ștecarul în priză. Se aprinde becul de control Power ⑦.
- 4) Setați regulatorul de temperatură ⑤ la temperatura dorită. Pentru preparate fondue clasice cu ulei/grăsime: În funcție de alimentele pe care dorii să le prăjiți, ghidați-vă după tabelul din capitolul „Prăjirea alimentelor în baie de ulei”.

- 5) La atingerea temperaturii setate deschideți capacul aparatului.
- 6) Străpungeți alimentele cu furculițele pentru fondue **11** și introduceți cu atenție furculițele pentru fondue **11** în recipientul de prăjire **2**. În fiecare decupaj din inelul pentru fondue **12** poate fi așezată o furculiță pentru fondue **11**.

În funcție de tipul și dimensiunea alimentelor străpunse, acestea sunt gata după câteva minute.

- 7) Scoateți cu atenție furculița pentru fondue **11** și desprindeți preparatul. În continuare puteți străpunge alte alimente cu furculița pentru fondue **11** și le puteți introduce în grăsimea/supa concentrată fierbinte.
- 8) Dacă doriți să terminați prepararea produselor fondue, roțiți regulatorul de temperatură **5** pe MIN și scoateți ștecărul din priză.

Înlocuirea grăsimii de prăjit

Înlocuiți uleiul numai după ce s-a răcit complet. Grăsimea solidă trebuie să fie încă lichidă, pentru a o putea turna.

- 1) Apăsați butonul de deblocare a capacului **8** și scoateți capacul (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”).
- 2) Scoateți coșul de prăjire **10**.
- 3) Apucați aparatul de mânerele laterale și turnați uleiul sau grăsimea prin creștătură de turnare din colțul posterior, stânga, în recipiente adecvate, de exemplu în sticle. Pentru aceasta folosiți, cel mai bine, o pâlnie.

INDICATIE

În fiecare localitate sau oraș, modul de eliminare a uleiurilor sau grăsimilor alimentare este reglementat diferit. Adesea este interzisă eliminarea acestor tipuri de uleiuri sau grăsimi în gunoiul menajer obișnuit. Solicitați informații despre posibilitățile de eliminare de la administrația locală.

- 4) Curățați temeinic toate componentele friteuzei în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- 5) Turnați ulei sau grăsime proaspătă în friteuză în modul descris în capitolul „Prăjirea în baie de ulei”.

Curățarea și îngrijirea

⚠ AVERTIZARE - PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecarul din priză.
- ▶  Aparatul nu trebuie introdus în niciun caz în lichide! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.

⚠ AVERTIZARE - PERICOL DE ARSURI!

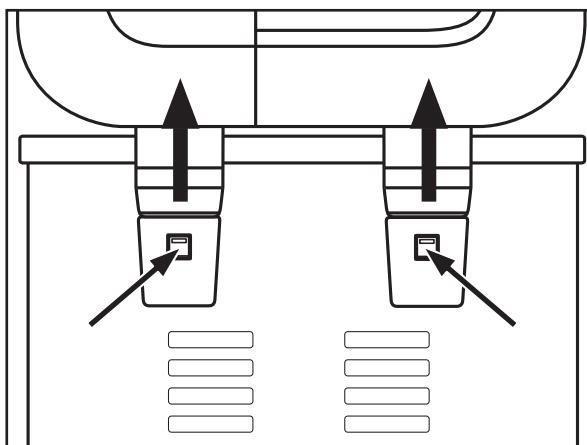
- ▶ Înainte de curățare, așteptați să se răcească aparatul.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru curățarea componentelor nu folosiți agenți/materiale de curățare corozive sau abrazive cum ar fi emulsia de curățat sau buretele de sârmă. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!

Pentru o curățare simplă, demontați friteuza:

- 1) Deschideți capacul de pe filtrul metalic permanent ① și scoateți-l.
- 2) Deschideți capacul aparatului. Cu ajutorul unei tije etc. apăsați în orificiile de la suporturile balamalelor de pe partea posterioară a aparatului și trageți concomitent capacul aparatului în sus din suporturile balamalelor:



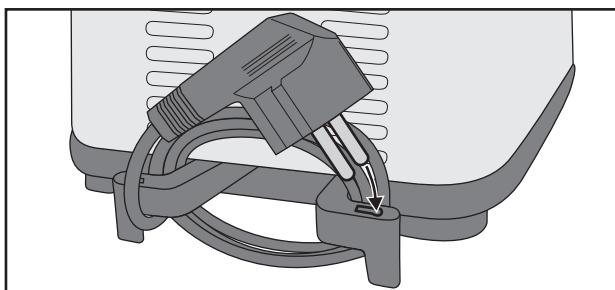
- 3) Scoateți coșul de prăjire ⑩.

■ Coșul de prăjire ⑩ poate fi curățat în mașina de spălat vase. Acesta este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase. Pentru aceasta scoateți totuși mânerul de prindere ⑨.

- Curățați mânerul de prindere ❸, filtrul metalic permanent ❶, furculițele pentru fondue ❻ și inelul pentru fondue ➋ în apă caldă cu detergent delicat. Apoi clătiți toate componentele cu apă curată.
 - Curățați carcasa și recipientul de prăjire ❾ cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați un detergent delicat. Ștergeți apoi temeinic doar cu o lavetă umezită cu apă, astfel încât să nu mai rămână resturi de detergent în recipientul de prăjire ❾. Uscați bine carcasa și recipientul de prăjire ❾.
 - Curățați capacul aparatului în apă caldă cu detergent delicat. Apoi clătiți-le cu apă curată. Uscați bine capacul aparatului și poziționați-l vertical pentru a se scurge toată apa rămasă în interiorul capacului. Înainte de o nouă utilizare, capacul trebuie să fie complet uscat!
 - Curățați filtrul metalic permanent ❶ în apă caldă cu detergent delicat și clătiți-l cu apă curată.
- 4) Înainte de asamblare uscați bine toate componentele.
 - 5) Introduceți filtrul metalic permanent ❶ înapoi în locașul din capacul aparatului și închideți capacul pe filtrul metalic permanent ❶.
 - 6) Poziționați capacul pe aparat astfel încât balamalele să intre în suporturile balamalelor de pe partea posterioară a aparatului și să se fixeze.

Depozitarea

- 1) Ridicați sau transportați aparatul apucându-l de mânerele laterale de prindere ❸ de pe carcăsa.
- 2) Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului ❷ de pe partea posterioară a aparatului. Introduceți unul dintre pinii ștecărului într-un orificiu al suportului de înfășurare a cablului ❷ pentru a fixa ștecărul:



- 3) Depozitați aparatul numai cu capacul închis. Astfel, interiorul friteuzei rămâne curat și fără praf.

Sugestii

Cartofi prăjiți preparați acasă

- Cartofii pe care dorîți să-i prăjiți trebuie să fie sănătoși și neîncolțiti.
- Pentru prăjirea în baie de ulei se recomandă utilizarea de cartofi „făinoși” sau mai duri.
- După curățarea cartofilor, tăiați-i în funcție de modul de preparare dorit (pai sau rondele).
- Înainte de a continua prepararea, lăsați cartofii în apă cca o oră. Astfel este eliberată o parte din zahărul conținut, una din substanțele care contribuie la formarea acrilamidelor.
- Lăsați cartofii să se usuce cu grijă.
- Prăjiți în baie de ulei întotdeauna de două ori cartofii preparați acasă:
 - mai întâi 8 - 12 minute la cca 150 °C, apoi 3 - 4 minute la 170 °C, în funcție de gradul de rumenire dorit.
- Cartofii congelați sunt preferiți și de aceea trebuie prăjiți numai o singură dată. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

Alimente congelate

Alimentele congelate (-16 până la -18 °C) răcesc în mod considerabil uleiul sau grăsimea, iar din acest motiv nu se prăjesc suficient de repede și este posibil să absoarбă prea mult ulei sau grăsimă. Pentru a evita aceste lucruri, procedați astfel:

- Nu prăjiți o cantitate prea mare dintr-o dată. Produsele de prăjit pot fi adăugate până cel mult la marcajul MAX din interiorul coșului de prăjire ⑩.
- Încălzii uleiul cel puțin 15 minute înainte de a introduce produsele de prăjit.
- Rotiți regulatorul de temperatură ⑤ la valoarea de temperatură specificată în aceste instrucțiuni de utilizare sau pe ambalajul produsului.
- De preferință, lăsați alimentele congelate să se dezghețe la temperatura camerei înainte de a le prăji. Îndepărtați cât mai multă apă sau gheăță înainte de a introduce produsele de prăjit în friteuză.
- Introduceți produsele de prăjit cât mai încet și atent în friteuză, deoarece alimentele congelate provoacă cloicotirea bruscă și intensă a uleiului sau grăsimii încinse.

Cum puteți scăpa de gusturile nedorite

Anumite alimente, în special peștele, eliberează lichid când sunt prăjite în baie de ulei. Aceste lichide se acumulează în ulei sau grăsime și pot influența miroslul și gustul produselor pe care le veți prăji ulterior în același ulei sau grăsime.

Procedați în modul următor pentru a obține ulei sau grăsime fără gust:

- Încălziți uleiul sau grăsimea la 150 °C și introduceți două felii subțiri de pâine sau câteva fire de păstrav în coșul de prăjire **10**.
- Introduceți coșul de prăjire **10** în grăsime și închideți capacul.
- Așteptați până când uleiul sau grăsimea nu mai clocotește, apoi scoateți pâinea, respectiv păstravul cu o spumieră. Acum, uleiul sau grăsimea au din nou un gust neutru.

Alimentație sănătoasă

Nutriționistii recomandă utilizarea de uleiuri și grăsimi vegetale cu conținut de acizi grași nesaturați (de exemplu, acid linoleic). Totuși, aceste uleiuri și grăsimi își pierd proprietățile benefice mai repede decât alte sortimente și de aceea trebuie înlocuite mai des. Ghidați-vă după următoarele orientări:

- Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. Dacă în friteuză pregătiți în principal cartofi prăjiți și strecuți de fiecare dată uleiul sau grăsimea, acestea pot fi folosite de până la 10 - 12 ori.
- Totuși nu utilizați uleiul sau grăsimea mai mult de șase luni. Respectați întotdeauna și indicațiile de pe ambalaj.
- În general, uleiul sau grăsimea se pot utiliza un timp mai scurt dacă în acestea s-au prăjit în special alimente cu conținut de proteine, precum carne sau pește.
- Nu amestecați ulei proaspăt cu ulei folosit.
- Înlocuiți uleiul sau grăsimea dacă fac spumă când le încălziți, dacă dezvoltă un gust sau miros puternic sau dacă devin închise la culoare și/sau capătă consistența unui sirop.

Tabelul cu timpii de prăjire

În tabel sunt prezentate exemple de alimente cu temperaturile de prăjire aferente și timpul de prăjire necesar. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului diferă de cele din acest tabel, respectați indicațiile de pe ambalaj.

Alimentul	Temperatura (cca)	Timpul în minute
Chiftele (congelate)	150 °C	2 - 5 minute
Cotlete de porc (pané)	150 °C	12 - 25 minute
Portii de pui (bucăți mari)	150 °C	8 - 18 minute
Portii de pui (bucăți mici / medii)	150 °C	7 - 17 minute
Cartofi prăjiți (proaspeti)	150 °C / 170 °C	8 - 12 minute / 3 - 4 minute
Cartofi prăjiți (congelati)	a se vedea specificațiile producătorului	a se vedea specificațiile producătorului
Langustine (proaspete)	130 °C	2 - 5 minute
Ciuperci	170 - 190 °C	3 - 5 minute

INDICAȚIE

- În privința gradelor pot exista mici variații de temperatură. Valorile menționate în tabelul de mai sus sunt orientative. Acestea se raportează la o cantitate de cca 150 - 200 de grame. În funcție de caracteristicile alimentelor, timpul poate varia.
- Coșul de prăjire **10** poate fi umplut cu produse de prăjit cel mult până la marcapajul MAX aflat în interior.

Remedierea defectiunilor

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu funcționează. sau Nu se aprinde becul de control Power 7 .	Aparatul nu este conectat la o priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
Nu se aprinde becul de control Ready 6 .	Nu s-a atins încă temperatura setată a uleiului / grăsimii.	Așteptați câteva minute până se atinge temperatura dorită.

Dacă defectiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Anexă

Eliminarea aparatului



**În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit.
Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.**

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimulate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiati de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grija bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scură descriere în scris, în care să se specifică în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grija, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componente fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictete toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemâna bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 274353

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение.....	46
Употреба по предназначение.....	46
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	47
Предаване на опаковката за отпадъци.	47
Описание на уреда/Принадлежности	48
Технически характеристики	48
Указания за безопасност	49
Преди първата употреба	52
Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид	52
Фритиране	52
Подготовка	53
Фритиране на хранителни продукти.	55
Твърда мазнина за фритюрници	56
След фритирането.....	57
Фондю.....	57
Смяна на мазнината за фритиране	58
Почистване и поддръжка.	59
Съхранение	60
Съвети	61
Домашно пригответи пом фри (пържени картофи).	61
Дълбоко замразени храни.....	61
Как да премахнете нежелан привкус	62
Здравословно хранене	62
Таблица на времената за фритиране.....	63
Отстраняване на неизправности.....	64
Приложение.....	64
Предаване на уреда за отпадъци	64
Гаранция от Kompernass Handels GmbH	65

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описаните и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е разработен единствено за фритиране на хранителни продукти и приготвяне на фондю с мазнина или бульон в домашни условия. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Използвайте уреда само в сухи помещения и никога не го употребявайте на открito.

Този уред не е подходящ за употреба...

- в кухни за служители в магазини, офиси и други служебни заведения,
- от клиенти в хотели, мотели и други сгради за временно обитаване,
- в пансиони със закуска,
- в сгради на селскостопански дворове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

УКАЗАНИЕ

- Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност. Използвайте уреда единствено по предназначение. Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части са изключени. Рискът се поема единствено от потребителя. Уредът не е детска играчка.

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Мини фритюрник с фондю
 - Кошница за фритиране и дръжка
 - Поставка за вилици за фондю
 - 6 вилици за фондю
 - Ръководство за потребителя
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
 - 2) Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди в резултат на лоша опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Гаранция от Kompernass Handels GmbH**).

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява сировини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гарантията.

Описание на уреда/Принадлежности

- ① Постоянен метален филтър
- ② Съд за фритиране
- ③ Дръжки
- ④ място за навиване на кабела
- ⑤ Регулатор на температурата
- ⑥ Контролен индикатор Ready
- ⑦ Контролен индикатор Power
- ⑧ Бутона за деблокиране на капака
- ⑨ Дръжка
- ⑩ Кошница за фритиране
- ⑪ Вилици за фондю
- ⑫ Поставка за вилици за фондю

Технически характеристики

Напрежение на мрежата	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Номинална мощност	850 W
Вместимост олио	около 1,5 l до маркировката MAX
Вместимост твърда мазнина	около 1 kg

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ По време на работа внимавайте кабелът за свързване към мрежата да не се мокри или навлажнява. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Свържете уреда към контакт с мрежово напрежение 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервис, за да се избегнат опасности.

 Никога не потапяйте във вода уреда с кабела за свързване към мрежата и не го почиствайте под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца на възраст под 8 години. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години само при условие че са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Почистването и техническото обслужване от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
- ▶ Осигурете стабилно положение на уреда.
- ▶ В случай че уредът е падал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.

**△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ По време на фритиране се отделя гореща пара, особено когато отворите капака. Спазвайте безопасно разстояние до парата.
- ▶ Уверете се, че частите са напълно сухи, преди да налеете олио или течна мазнина във фритюрника. В противен случай се образуват пръски горещо олио или гореща мазнина.
- ▶ Подсушавайте старателно всички хранителни продукти, преди да ги сложите във фритюрника. В противен случай се образуват пръски горещо олио или гореща мазнина.
- ▶ Подхождайте особено внимателно към замразените хранителни продукти. Отстранявайте всички парченца лед. Колкото повече лед има по хранителните продукти, толкова повече ще пръска горещото олио или горещата мазнина.
- ▶ По време на работа частите на уреда се нагорещват. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния.
- ▶ Уредът трябва да се поставя в стабилно положение посредством дръжките, за да се избегне разливане на горещата течност.

△ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление при работа с уреда.
- ▶ Никога не разтопявайте парчета мазнина във фритюрника. Поради високата температура, получаваща се, когато нагревателят не се покрива от мазнината, нагревателят може да се повреди или да възникне пожар! Разтопете мазнината предварително в тенджера или подобен съд.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.



Внимание! Гореща повърхност!

Никога не използвайте вода за гасене на фритюрника!

- ▶ При прегряване старата респ. замърсената мазнина се самозапалва. Сменяйте своевременно олиото или мазнината. В случай на пожар изключете щепсела от контакта и задушете горящата мазнина или горящото олио с одеяло.

ВНИМАНИЕ - ПОВРЕДИ НА УРЕДА!

- ▶ Никога не наливайте в съда за фритиране мазнина над маркировката MAX и под маркировката MIN. При всяко включване внимавайте във фритюрника да има достатъчно мазнина или олио.
- ▶ Никога не включвате уреда, ако в него няма олио или течна мазнина. В противен случай уредът може да прегрее.
- ▶ Фритюрникът е подходящ само за фритиране на хранителни продукти. Той не е разработен за готовене на течни храни.
- ▶ Когато използвате функцията фондю на този уред, имайте предвид, че с този уред може да се пригответя само класическо фондю с олио/мазнина или бульон. Не използвайте уреда за пригответяне на фондю с шоколад или сирене.

Преди първата употреба

- Преди да използвате фритюрника за пръв път, измийте основно отделните части и ги подсушете старательно (вж. глава „Почистване и поддръжка“).

Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, което се образува в големи количества при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти вследствие на реакции с аминокиселини. Образуването на акриламид се засилва рязко при температура над 175 °C.

Затова по възможност не фритирайте съдържащи нишесте хранителни продукти, като напр. пом фри, при температура над 170 °C. Продуктите за фритиране трябва да се фритират само до златистожълто, а не до тъмно-жълто или кафяво. Само така ще пригответе продукти с ниско съдържание на акриламид.

Фритиране

Препоръчваме в този фритюрник да използвате олио за фритюрници или течна мазнина за фритюрници. Можете да използвате и твърда мазнина за фритюрници. В тази връзка първо прочетете глава „Твърда мазнина за фритюрници“.

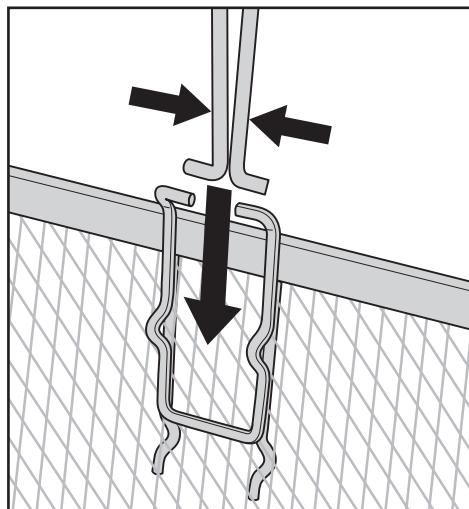
Подготовка

- Поставете уреда на хоризонтална, равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.

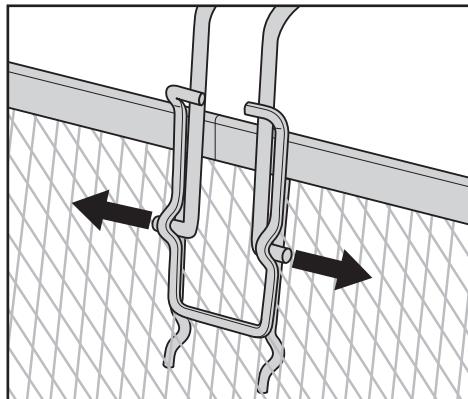
УКАЗАНИЕ

- Ако желаете да поставите фритюрника върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.

- Развийте изцяло кабела за свързване към мрежата от мястото за навиване на кабела **4**.
- Натиснете бутона за деблокиране на капака **8**. Капакът се отваря с отскочане.
- Извадете кошницата за фритиране **10** и закрепете дръжката **9**:
 - Стиснете леко пръчките на дръжката **9**, така че фиксаторите да могат да се пъхнат отвътре в ушите на съединителния елемент на кошницата за фритиране **10**. Пръчките на дръжката **9** трябва да се намират под горните краища на съединителния елемент на кошницата за фритиране **10**:



- След това отпуснете стиснатите пръчки на дръжката **9**, така че фиксаторите да влязат през ушите:



- Дръжката **9** стои стабилно на кошницата за фритиране **10**.

УКАЗАНИЯ

- Използвайте само олия или мазнини, изрично обозначени като непенещи се и годни за фритиране. Тази информация ще намерите на опаковката или етикета.
 - Никога не смесвайте различни видове мазнина или олио! От фритюрника може да прелее пяна.
- 5) Напълнете сухия и празен съд за фритиране **2** с олио, течна или разтопена мазнина (около 1,5 l олио или около 1 kg твърда мазнина).

УКАЗАНИЕ

- Никога не наливайте мазнина или олио над маркировката MAX и под маркировката MIN на съда за фритиране **2**.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Кабелът за свързване към мрежата не трябва да влезе в допир с горещите части на фритюрника. Опасност от токов удар!
- 6) Поставете отново кошницата за фритиране **10** във фритюрника.
- 7) Затворете капака, така че да се фиксира.

Фритиране на хранителни продукти

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не използвайте фритюрника без олио/мазнина!

- 1) Включете щепсела в контакт. Контролният индикатор Power **7** светва.
- 2) Завъртете регулатора на температурата **5** на желаната температура. Олиото или мазнината се загряват до желаната температура. При достигане на настроената температура контролният индикатор Ready **6** светва.

УКАЗАНИЕ

- Препоръчваме да оставите уреда да запре минимум 10 – 15 минути, преди да започнете фритирането.

УКАЗАНИЕ

Правилната температура за фритиране е посочена на опаковката на продукта за фритиране или в глава „Таблица на времената за фритиране“ на това ръководство за потребителя. Груба ориентация за температурата, при която трябва да се фритират някои хранителни продукти, ви предоставят изображенията на предната страна на фритюрника:

Символ	Хранителен продукт	Температура
	Скариди	130 °C
	Пиле	150 °C
	Пом фри (пресни картофи)	170 °C
	Риба	190 °C

Посочените стойности са само ориентировъчни. Температурата може да бъде различна според качествата на продуктите и личния вкус!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По време на фритиране капакът и фритюрникът са много горещи. Затова по време на фритиране хващайте само дръжките **❸**! Опасност от изгаряне! Препоръчваме да използвате готварски ръкавици.

3) Натиснете бутона за деблокиране на капака **❸**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Бъдете предпазливи при пълненето на кошницата за фритиране **❽**! Тя е много гореща!

- 4) Извадете кошницата за фритиране **❽** от фритюрника. Поставете продуктите за фритиране. Кошницата за фритиране **❽** трябва да се пълни максимум толкова, че когато кошницата за фритиране **❽** се спусне във фритюрника, поставените продукти да се покрият изцяло от мазнината.
- 5) Спуснете внимателно кошницата за фритиране **❽** в горещото олио или горещата мазнина.
- 6) Затворете капака на уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да следите процеса на фритиране през контролното прозорче на капака на уреда.

Твърда мазнина за фритюрници

За да предотвратите пръскане на мазнината и твърде силно загряване на уреда, когато използвате твърда мазнина за фритюрници, вземете следните предпазни мерки:

- При използване на нова мазнина, първо бавно разтопете парчетата мазнина при ниска температура в обикновена тенджера. Внимателно излейте разтопената мазнина във фритюрника. След това поставете щепсела в контакта и включете фритюрника.
- След употреба съхранявайте фритюрника с отново втвърдената мазнина при стайна температура.

Ако мазнината е твърде студена, при повторно разтопяване тя може да пръска! За да предотвратите това, направете няколко дупки с дървена или пластмасова клечка във втвърдилата се отново мазнина. Внимавайте да не се повреди покритието на съда за фритиране **❷**!

- За да разтопите мазнината, включете щепсела в контакта и поставете регулатора на температурата **❸** на 130 °C. Контролният индикатор Power **❷** светва.
- Изчакайте, докато се разтопи цялата мазнина. При това е възможно контролният индикатор Ready **❶** да светва и угасва непрекъснато. Настройте желаната температура за фритиране едва след като се разтопи цялата мазнина.

След фритирането

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- След фритиране никога не докосвайте кошницата за фритиране **⑩**. Тя е много гореща! Изваждайте кошницата за фритиране **⑩** от фритюрника само с помощта на дръжката **⑨**!

- 1) Когато продуктите за фритиране са готови, натиснете бутона за деблокиране на капака **⑧** така, че капакът да се отвори с отскачане.
- 2) Повдигнете кошницата за фритиране **⑩** и я закачете на ръба на уреда, така че излишната мазнина да може да се отцеди.
- 3) Завъртете регулатора на температурата **⑤** на Min.
- 4) Изключете щепсела от контакта. Сега фритюрникът е изключен.
- 5) След отеждане на излишната мазнина извадете внимателно кошницата за фритиране **⑩** от фритюрника.
- 6) Сипете фритираните продукти в купа или гевгир (застелете с хигроскопична кухненска хартия!).

Ако не използвате редовно фритюрника, е препоръчително след изстиване да държите олиото в добре затворени бутилки или други съдове за фритиране, за предпочтение в хладилник или на друго хладно място. Пълнете бутилките през ситна цедка, за да отстраните частици от хранителни продукти от олиото.

Фондю

Можете да използвате този фритюрник като тенджера за фондю.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте този уред за приготвяне на фондю с шоколад или сирене! За приготвяне на фондю с този уред използвайте единствено мазнина/olio или бульон.

- 1) Подгответе уреда според описание в глава „Подготовка“.
- 2) Отворете капака на уреда и поставете поставката за вилици за фондю **⑫** на ръба на съда за фритиране **②** и отново затворете капака на уреда.
- 3) Включете щепсела в контакт. Контролният индикатор Power **⑦** свети.
- 4) Поставете регулатора на температурата **⑤** на желаната температура. При класическо фондю с олио/мазнина: В зависимост от вида на хранителния продукт, който желаете да фритирате, се ориентирайте по таблицата в глава „Фритиране на хранителни продукти“.

- 5) След достигане на настроената температура отворете капака на уреда.
- 6) Набучете хранителните продукти на вилиците за фондю **11** и внимателно поставете вилиците за фондю **11** в съда за фритиране **2**. Във всеки прорез на поставката за вилици за фондю **12** може да се постави вилица за фондю **11**.

Само след няколко минути, в зависимост от вида и размера, набучените хранителни продукти са сгответни.

- 7) Извадете внимателно вилицата за фондю **11** и свалете сгответната храна. След това можете да набучите други хранителни продукти на вилицата за фондю **11** и да ги поставите в горещата мазнина/бульона.
- 8) Когато желаете да прекратите приготвянето на фондю, завъртете регулатора на температурата **5** на Min и издърпайте щепсела от контакта.

Смяна на мазнината за фритиране

Сменяйте олиото само след като е изстинало напълно. Твърдата мазнина трябва да е още течна, за да може да се прелее.

- 1) Натиснете бутона за деблокиране на капака **8** и свалете капака (вж. глава „Почистване и поддръжка“).
- 2) Извадете кошницата за фритиране **10**.
- 3) Хванете уреда за страничните дръжки и излейте олиото или мазнината през задния ляв ъгъл с прорез за изливане в подходящи съдове, например бутилки. За целта препоръчваме да използвате фуния.

УКАЗАНИЕ

Във всяка община или град изхвърлянето на течни или твърди хранителни мазнини е регламентирано различно. Често не е позволено изхвърляне на такива мазнини заедно с битовите отпадъци. Осведомете се от управата на вашата община или на вашия град относно възможностите за изхвърляне.

- 4) Почистете старателно всички части на фритюрника, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
- 5) Налейте ново олио или нова мазнина във фритюрника, както е описано в глава „Фритиране“.

Почистване и поддръжка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ В никакъв случай не потапяйте уреда в течности! Това може да причини опасност за живота от токов удар и повреждане на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

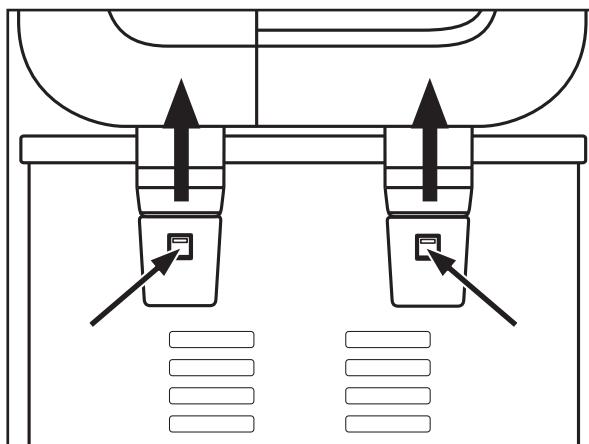
- ▶ Преди почистване първо оставете уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ В никакъв случай не почиствайте с абразивни или разряждащи почистващи средства/материали, като напр. абразивен почистващ препарат или стоманена домакинска тел. Те могат да повредят повърхността на уреда!

За по-лесно почистване разглобете фритюрника:

- 1) Отворете капака над постоянния метален филтър ① и го извадете.
- 2) Отворете капака на уреда. Натиснете с пръчка или др.п. в отворите на шарнирните държачи от задната страна на уреда и същевременно издърпайте капака на уреда нагоре от шарнирните държачи:

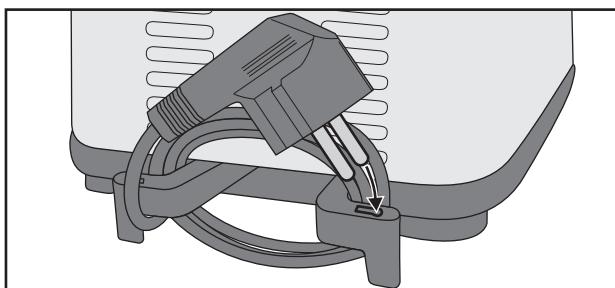


- 3) Извадете кошница за фритиране ⑩.
- Можете да миете кошницата за фритиране ⑩ в съдомиялна машина. Тя е годна за миене в съдомиялна машина. Предварително свалете дръжката ⑨.

- Измийте дръжката ⑨, постоянния метален филтър ①, вилиците за фондю ⑩ и поставката за вилици за фондю ⑫ с топла вода и мек миещ препарат. След това изплакнете всички части с чиста вода.
 - Почистете корпуса и съда за фритиране ② с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След това допълнително избършете старателно с навлажнена само с вода кърпа, за да не се задържат остатъци от миещия препарат в съда за фритиране ②. Подсушете добре корпуса и съда за фритиране ②.
 - Измийте капака на уреда с топла вода и мек миещ препарат. След това изплакнете с чиста вода. Подсушете добре капака на уреда и го поставете изправен на една страна, така че да може да изтече останалата във вътрешността на капака вода. Внимавайте преди следващото използване капакът да е изсъхнал напълно!
 - Измийте постоянния метален филтър ① с топла вода и мек миещ препарат и изплакнете с чиста вода.
- 4) Преди сглобяването подсушете добре всички части.
 - 5) Поставете постоянния метален филтър ① отново във вдълбнатината в капака на уреда и затворете капака над постоянния метален филтър ①.
 - 6) Поставете капака на уреда отново на уреда така, че шарнирите да влязат и стоят стабилно в шарнирните държачи на задната страна на уреда.

Съхранение

- 1) Повдигайте или носете уреда с помощта на страничните дръжки ③ на корпуса.
- 2) Навивайте кабела за свързване към мрежата на мястото за навиване на кабела ④ на задната страна на уреда. Пъхнете един от щифтовете на щепсела в една от дупките на мястото за навиване на кабела ④, за да фиксирате щепсела:



- 3) Съхранявайте уреда със затворен капак на уреда. Така вътрешността на фритюрника остава чиста и защитена от прах.

Съвети

Домашно приготвени пом фри (пържени картофи)

- Предвидените за фритиране картофи трябва да са в добро състояние и да не са прораснали.
- За фритиране трябва да се използват „брашнени“ или „неразваряващи се“ сортове картофи.
- След обелване нарежете картофите според желания начин на пригответяне (на пръчици или филийки).
- Преди да продължите обработката, оставете картофите във вода за около час. По този начин се извлича част от захарта, един от изходните продукти за образуване на акриламид.
- Подсушете старателно картофите.
- Фритирайте домашно приготвените пом фри винаги два пъти:
 - първо 8 – 12 минути при около 150 °C, след това 3 – 4 минути при 170 °C, в зависимост от желаната степен на изпържване.
- Дълбоко замразените пом фри са бланширани и затова трябва да се фритират само веднъж. Следвайте инструкциите на опаковката.

Дълбоко замразени храни

Дълбоко замразените продукти за фритиране (-16 до -18 °C) охлаждат значително олиото или мазнината, не се изпържват достатъчно бързо и затова е възможно да поемат твърде много олио или мазнина. За да избегнете това, постъпете както следва:

- Не фритирайте големи количества наведнъж. Кошницата за фритиране трябва да е напълнена с продукти за фритиране най-много до маркировката Max на вътрешната страна на кошницата ⑩.
- Загрейте олиото минимум 15 минути, преди да поставите в него продуктите за фритиране.
- Настройте регулатора на температурата ⑤ на посочената в това ръководство за потребителя или на опаковката на продукта за фритиране температура.
- За предпочитане е преди фритиране дълбоко замразените храни да се размразят до стайна температура. Преди да поставите продуктите за фритиране във фритюрника, отстранете от тях възможно най-много лед и вода.
- Поставете продуктите за фритиране възможно най-бавно и внимателно във фритюрника, тъй като при рязко поставяне на дълбоко замразени храни е възможно горещото олио или горещата мазнина да кипнат.

Как да премахнете нежелан привкус

Някои хранителни продукти, особено риба, отделят твърде много течност при фритиране. Тази течност се събира в олиото или мазнината за фритиране и може да влоши мириса и вкуса на следващите продукти, които се фритират в същото олио или същата мазнина.

Постъпете както следва, за да запазите неутралния вкус на олиото или мазнината:

- Загрейте олиото или мазнината до около 150 °C и пуснете две тънки филип хляб или няколко малки стръка магданоз в кошницата за фритиране **10**.
- Спуснете кошницата за фритиране **10** в мазнината и затворете капака.
- Изчакайте, докато олиото или мазнината вече не кипят и извадете хлябаresp. магданоза с решетъчна лъжица. Маслото или мазнината са отново с неутрален вкус.

Здравословно хранене

Диетолозите препоръчват използването на растителни олиа и мазнини, съдържащи ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина). Но тези олиа и мазнини губят положителните си качества по-бързо от другите видове и затова трябва да се сменят по-често. Следвайте следните препоръки:

- Сменяйте редовно олиото или мазнината. Ако във фритюренка пригответе главно пом фри и след всяка употреба прецеждате олиото или мазнината, можете да ги използвате 10 до 12 пъти.
- Все пак не използвайте олиото или мазнината повече от шест месеца. Винаги спазвайте и инструкциите на опаковката.
- Обикновено олиото или мазнината трябва да се използват по-кратко време, ако фритирате главно съдържащи протеини хранителни продукти като месо или риба.
- Не смесвайте ново олио с употребявано.
- Сменяйте олиото или мазнината, ако се пенят при загряване, имат остръ вкус или мирис или потъмняят и/или добият подобна на сироп гъстота.

Таблица на времената за фритиране

Таблицата дава примери за това кои хранителни продукти при какви температури трябва да се фритират и колко време ви е необходимо за фритирането. В случай че инструкциите на опаковката на продуктите за фритиране се различават от тази таблица, следвайте инструкциите на опаковката.

Хранителен продукт	Температура (около)	Време в минути
Кюфтета (замразени)	150 °C	2 – 5 минути
Свински котлети (панирани)	150 °C	12 – 25 минути
Пилешки разфасовки (големи парчета)	150 °C	8 – 18 минути
Пилешки разфасовки (малки/средно големи парчета)	150 °C	7 – 17 минути
Пом фри (пресни картофи)	150 °C/170 °C	8 – 12 минути/ 3 – 4 минути
Пом фри (замразени картофи)	вж. указанията на производителя	вж. указанията на производителя
Норвежки омари (пресни)	130 °C	2 – 5 минути
Гъби	170 – 190 °C	3 – 5 минути

УКАЗАНИЕ

- При данните за градусите са възможни незначителни разлики в температурите. Посочените в горната таблица стойности са ориентировъчни. Те се отнасят за количество от около 150 – 200 g. В зависимост от качествата на хранителните продукти времената могат да варират.
- Кошницата за фритиране **10** трябва да се пълни с продукти за фритиране най-много до маркировката Max на вътрешната страна на кошницата.

Отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНИ НАЧИНИ НА ОТСТРАНЯВАНЕ
Уредът не функционира. или Контролният индикатор Power  не свети.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Контролният индикатор Ready  не свети.	Настроената температура на олио/мазнината още не е достигната.	Изчакайте няколко минути, докато се достигне желаната температура.

Ако неизправностите не могат да се отстраният по горепосочените начини или установените други видове неизправности, се обърнете към нашия сервис.

Приложение

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

Гаранция от Kompernass Handels GmbH

Уважаеми клиенти,

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. В случай на дефекти на този продукт ви се полагат законови права спрямо продавача на продукта. Тези законови права не се ограничават от нашата представена по-долу гаранция.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва от датата на закупуване. Моля съхранявайте добре оригиналния касов бон. Този документ е необходим като доказателство за покупката.

В случай че в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появии материален или фабричен дефект, продуктът се ремонтира или заменя – по наш избор – безплатно от нас за вас. Условие за тази гаранционна услуга е в рамките на тригодишния срок да ни бъдат представени дефектният уред, касовата бележка (касовият бон) и кратко писмено описание в какво се състои дефектът и кога се е появил.

В случай че дефектът се покрива от нашата гаранция, вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. След ремонта или смяната на продукта не започва нов гаранционен период.

Продължителност на гаранцията и законови искания за отстраняване на дефекти

Продължителността на гаранцията не се удължава от гаранционната услуга. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Евентуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането. След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

Гаранционен обем

Уредът е произведен старательно съгласно строги директиви за качество и е проверен добросъвестно преди доставката.

Даването на гаранция важи за материални или фабрични дефекти. Гаранцията не се простира върху части на продукта, които са изложени на нормално износване и затова могат да се разглеждат като износващи се части, или за повреди на чупливи елементи, напр. превключватели, акумулаторни батерии, форми за печене или стъклени части.

Тази гаранция отпада, когато продуктът е бил повреден, неправилно използван или поддържан. За правилно използване на продукта трябва точно да се спазват всички инструкции, посочени в ръководството за потребителя. Цели на приложение и действия, които не се препоръчват или за които се предупреждава в ръководството за потребителя, трябва непременно да се избягват.

Продуктът е предназначен само за лична, а не за професионална употреба. При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Процедура в гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на вашето искане, моля следвайте следните указания:

- За всички запитвания имайте готовност да представите касовия бон и да съобщите артикулния номер (напр. IAN 12345) като доказателство за покупката.
- Артикулният номер е посочен на фабричната табелка, на гравюра, на заглавния лист на ръководството (долу вляво) или като стикер на гърба или долната страна.
- В случаи че се появят функционални повреди или други дефекти, първо се свържете с допускання сервизен отдел **по телефона** или **по имейл**.
- След това можете да изпратите регистрирания като дефектен продукт на съобщения ви адрес на сервис, като приложите касовата бележка (касовия бон) и информация в какво се състои дефектът и кога се е появил, без да заплащате пощенска такса.



От www.lidl-service.com можете да изтеглите това и много други ръководства, видеоклипове за продукти и софтуер.

Сервиз

Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 274353

Вносител

Моля обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервис.
Най-напред се свържете с посочения сервисен пункт.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	68
Προβλεπόμενη χρήση	68
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	69
Απόρριψη της συσκευασίας	69
Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα	70
Τεχνικά χαρακτηριστικά	70
Υποδείξεις ασφαλείας	71
Πριν την πρώτη χρήση	74
Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη	74
Τηγάνισμα	74
Προετοιμασίες	75
Τηγάνισμα τροφίμων	77
Στερεό λίπος τηγανίσματος	78
Μετά το τηγάνισμα	79
Φοντύ	79
Αλλαγή λίπους τηγανίσματος	80
Καθαρισμός και φροντίδα	81
Αποθήκευση	82
Συμβουλές	83
Σπιτικές τηγανητές πατάτες	83
Κατεψυγμένα	83
Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις	84
Υγιεινή διατροφή	84
Πίνακας χρόνων τηγανίσματος	85
Διόρθωση σφαλμάτων	86
Παράρτημα	86
Απόρριψη συσκευής	86
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	87

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόντος μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το τηγάνισμα τροφίμων και την προετοιμασία φοντών με λίπος ή ζωμό σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση...

- σε κουζίνες για εργαζόμενους σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς τομείς,
- από πελάτες σε ζενοδοχεία, μοτέλ και άλλους τύπους καταλυμάτων,
- σε πανσίόν με πρωϊνό,
- σε αγροκτήματα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος λόγω μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με την προβλεπόμενη, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης. Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι για παιδιά.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Μίνι φριτέζα με φοντί
 - Καλάθι τηγανίσματος και λαβή συγκράτησης
 - Δαχτυλίδι φοντύ
 - 6 πιρούνια φοντύ
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
 - 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε, σε περίπτωση εγγύησης, να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα

- ① Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
- ② Δοχείο τηγανίσματος
- ③ Λαβές συγκράτησης
- ④ Τύλιξη καλωδίου
- ⑤ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- ⑥ Λυχνία ελέγχου Ready
- ⑦ Λυχνία ελέγχου Power
- ⑧ Γλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- ⑨ Λαβή συγκράτησης
- ⑩ Καλάθι τηγανίσματος
- ⑪ Πιρούνια φοντύ
- ⑫ Δαχτυλίδι φοντύ

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	850 W
Χωρητικότητα λαδιού	περ. 1,5 λίτρο έως τη σήμανση MAX
Χωρητικότητα στερεού λίπους	περ. 1 κιλό

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή με το καλώδιο σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας μεταξύ 0 και 8 ετών. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον επιτρούνται συνεχώς. Επιτρέπεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- ▶ Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.
- ▶ Στην περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, δεν επιτρέπεται να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Παραδώστε τη συσκευή προς έλεγχο και εάν απαιτείται επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶ Βεβαιώνεστε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν βάλετε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα. Άλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Στεγνώνετε όλα τα τρόφιμα προσεκτικά πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Άλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απομακρύνετε όλα τα κομμάτια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο καυτό λάδι ή λίπος εκτοξεύεται.
- ▶ Κατά τη χρήση κάποια μέρη της συσκευής καινέ. Μην τα αγγίζετε ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε μια σταθερή θέση με τις λαβές, ώστε να αποφεύγεται χύσιμο του καυτού υγρού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μη λιώνετε κομμάτια λίπους μέσα στη φριτέζα. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που δημιουργείται όσο το λίπος δεν έχει ακόμη καλύψει το θερμαντικό στοιχείο, το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καταστραφεί ή να προκληθεί πυρκαγιά! Λιώστε προηγουμένως το λίπος σε μια κατσαρόλα ή σε κάπι παρόμοιο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο της φριτέζας!

- ▶ Το παλιό ή ακάθαρτο λίπος ή λάδι αυτο-αναφλέγεται σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αλλάζετε έγκαιρα το λάδι ή το λίπος. Σε περίπτωση πυρκαγιάς, αποσυνδέστε το βύσμα και περιορίστε το φλεγόμενο λίπος ή λάδι καλύπτοντάς τα με μια κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος από ό,τι έως τη σήμανση μέγιστου, MAX, και ποτέ λιγότερο από ό,τι δείχνει η σήμανση ελάχιστου, MIN, στο δοχείο τηγανίσματος. Προσέχετε σε κάθε ενεργοποίηση ώστε να υπάρχει επαρκές λίπος ή λάδι στη φριτέζα.
- ▶ Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν μέσα λάδι ή υγρό λίπος. Σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.
- ▶ Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα υγρών.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία φοντύ αυτής της συσκευής, προσέξτε ότι με αυτή τη συσκευή μπορεί να παρασκευαστεί μόνο κλασσικό φοντύ με λάδι/λίπος ή με ζωμό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την παρασκευή φοντύ σοκολάτας ή τυριού.

Πριν την πρώτη χρήση

- Προτού χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μεμονωμένα μέρη λεπτομερώς και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλ. Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα»).

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

Η ακρυλαμίδη είναι πιθανώς μια καρκινογόνος ουσία, η οποία σχηματίζεται έντονα κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο μέσω αντιδράσεων με αμινοξέα. Σε περίπτωση θερμοκρασιών μεγαλύτερων των 175°C, ο σχηματισμός ακρυλαμίδης αυξάνεται αλματιδώς.

Για το λόγο αυτό, τηγανίζετε τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα πατάτες τηγανητές, όσο γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 170°C. Το προϊόν τηγανίσματος πρέπει κατά το τηγάνισμα να αποκτά ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκουρόχρωμο ή καφέ. Μόνο έτσι παραμένει μικρό το ποσοτό ακρυλαμίδης.

Τηγάνισμα

Για τη χρήση σε αυτή τη φριτέζα προτείνουμε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος. Σχετικά διαβάστε πρώτα το Κεφάλαιο "Στερεό λίπος τηγανίσματος".

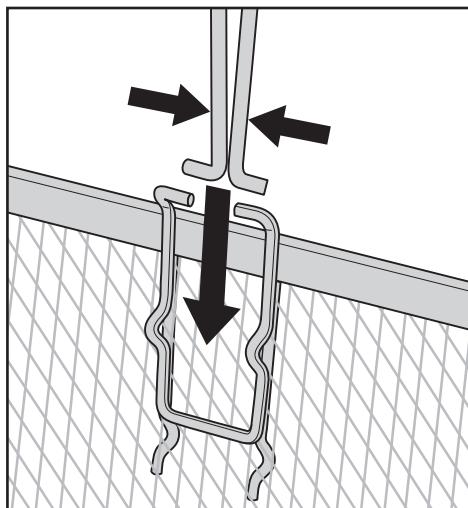
Προετοιμασίες

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και θερμανθεκτική επιφάνεια.

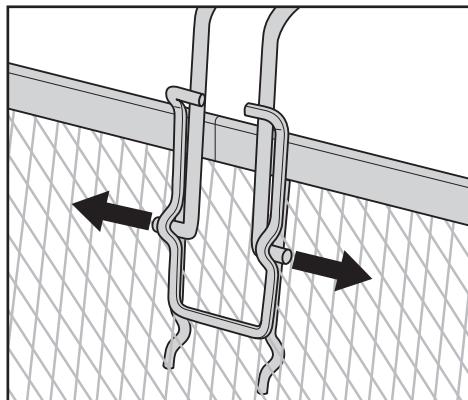
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα κάτω από τον απορροφητήρα στο μάτι, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι απενεργοποιημένο.

- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ④.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ⑧. Το καπάκι αναπηδά.
- Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ⑩ και στερεώστε τη λαβή συγκράτησης ⑨:
 - Πιέστε λίγο μαζί τις ράβδους της λαβής συγκράτησης ⑨, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να μπορούν να ωθούνται από μέσα στις ωτίδες του τεμαχίου σύνδεσης στο καλάθι τηγανίσματος ⑩. Οι ράβδοι της λαβής συγκράτησης ⑨ πρέπει να εδράζονται στα άνω άκρα του τεμαχίου σύνδεσης στο καλάθι τηγανίσματος ⑩:



- Στη συνέχεια, λασκάρετε τις πιεσμένες ράβδους της λαβής συγκράτησης ⑨, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να προεξέχουν μέσα από τις ωτίδες:



- Η λαβή συγκράτησης ⑨ εδράζεται τώρα σφιχτά στο καλάθι τηγανίσματος ⑩.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

- Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητώς ως "μη αφρίζοντα" και ενδέικνυνται για τηγάνισμα. Αυτή την πληροφορία θα τη βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.
 - Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να αφρίζει.
- 5) Γεμίστε το στεγνό και άδειο δοχείο τηγανίσματος ② με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 1,5 λίτρο λάδι ή περ. 1 κιλό στερεό λίπος).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος ή λάδι από ό,τι έως τη σήμανση μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ό,τι δείχνει η σήμανση ελάχιστου MIN στο δοχείο τηγανίσματος ②.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Το καλώδιο δικτύου δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της φριτέζας. Κινδυνος ηλεκτροπληξίας!
- 6) Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ⑩.
- 7) Κλείστε το καπάκι, έτσι ώστε να κουμπώσει.

Τηγάνισμα τροφίμων

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι/λίπος!

- 1) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η λυχνία ελέγχου Power **7** ανάβει.
- 2) Περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **5** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η λυχνία ελέγχου Ready **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συστήνουμε να επιτρέπετε η συσκευή να θερμαίνεται τουλάχιστον για 10 - 15 λεπτά προτού ζεκινήσετε με τη τηγάνισμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στο κεφάλαιο «Πίνακας χρόνων τηγανίσματος» στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Ένας χονδρικός προσανατολισμός για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται σας δίνουν οι εικόνες στη μπροστινή πλευρά της φριτέζας:

Σύμβολο	Τρόφιμα	Θερμοκρασία
	Γαρίδες	130°C
	Κοτόπουλο	150°C
	Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	170°C
	Ψάρι	190°C

Οι αναφερόμενες τιμές αποτελούν μόνο κατεύθυντήριες τιμές. Η θερμοκρασία μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη σύνθεση και την προσωπική γεύση!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Το καπάκι και η φριτέζα είναι πολύ καυτά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος. Γ' αυτό, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος πιάνετε μόνο τις λαβές ③! Κινδυνος εγκαύματος! Χρησιμοποιείτε καλύτερα γάντια κουζίνας.

3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ⑧.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Να είστε προσεκτικοί κατά την πλήρωση του καλαθιού τηγανίσματος ⑩! Είναι πολύ καυτό!

- 4) Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος ⑩ από τη φριτέζα. Βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος ⑩ πρέπει να γεμίσει το μέγιστο τόσο, ώστε το είδος που τηγανίζεται να σκεπάζεται πλήρως με λίπος, όταν το καλάθι τηγανίσματος ⑩ βυθίζεται στη φριτέζα.
- 5) Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος ⑩ προσεκτικά στο καυτό λάδι ή λίπος.
- 6) Κλείστε το καπάκι της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης στο καπάκι της συσκευής μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πιπίλισμα του λίπους και υπερβολική αιλίζηση της θερμοκρασίας, λαμβάνετε τα ακόλουθα προληπτικά μέτρα όταν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος:

- Κατά τη χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε τους κύβους λίπους πρώτα αργά σε μικρή θερμοκρασία σε μία κανονική κατσαρόλα. Χύστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Κατόπιν, συνδέστε το βύσμα και ενεργοποιήστε τη φριτέζα.
- Μετά τη χρήση, φυλάτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει πάλι γίνει στερεό σε θερμοκρασία δωματίου.

Όταν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί σε εκ νέου λιώσιμο να πιτσιλάει! Για να εμποδίσετε αυτό, κάντε με ένα ξυλάκι ή με μια πλαστική ράβδο μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι σκληρούνει. Προσέξτε ώστε η επίστρωση του δοχείου τηγανίσματος ② να μην πάθει βλάβη.

- Για να λιώσετε το λίπος, βάλτε το βύσμα στην πρίζα και θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ⑤ στους 130°C. Η λυχνία ελέγχου Power ⑦ ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Η λυχνία ελέγχου Ready ⑥ μπορεί να ανάβει και να σβήνει πάλι. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος μόνο όταν έχει λιώσει ολόκληρο το λίπος.

Μετά το τηγάνισμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος **⑩** μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **⑩** μόνο κρατώντας το από τη λαβή συγκράτησης **⑨**!

- 1) Όταν το προϊόν τηγανίσματος ετοιμαστεί, πίεστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **⑧**, ώστε το καπάκι να αναπηδήσει.
- 2) Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **⑩** και κρεμάστε το στο άκρο της συσκευής, έτσι ώστε να μπορεί να στάζει το υπερβάλλον λίπος.
- 3) Περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **⑤** στη σήμανση Min.
- 4) Τραβήξτε το βύσμα από την πριζα. Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη.
- 5) Όταν το προϊόν τηγανίσματος αποστραγγιστεί, σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **⑩** προσεκτικά από τη φριτέζα.
- 6) Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (στρώστε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!).

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, είναι προτιμότερο να φυλάτε το λάδι μόλις κρωστεί σε καλά κλεισμένες φιάλες ή σε άλλα δοχεία τηγανίσματος, κατά προτίμηση μέσα στο ψυγείο ή σε ένα άλλο δροσερό σημείο. Γεμίζετε τις φιάλες μέσω ενός λεπτού σουρωτηριού, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα τροφίμων από το λάδι.

Φοντύ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη φριτέζα ως δοχείο φοντύ.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για την παρασκευή φοντύ σοκολάτας ή τυριού! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά λίπος/λάδι ή ζωμό για να παρασκευάσετε φοντύ με αυτή τη συσκευή.

- 1) Προετοιμάστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Προετοιμασίες».
- 2) Ανοίξτε το καπάκι συσκευής, τοποθετήστε το δαχτυλίδι φοντύ **⑫** στο άκρο του δοχείου τηγανίσματος **②** και κλείστε πάλι το καπάκι συσκευής.
- 3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η λυχνία ελέγχου Power **⑦** ανάβει.
- 4) Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **⑤** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Στο κλασσικό φοντύ με λάδι/λίπος: Ανάλογα με το τι είδος τροφίμων θέλετε να τηγανίσετε, ανατρέξτε στον πίνακα στο κεφάλαιο «Τηγάνισμα τροφίμων».

- 5) Όταν έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.
 - 6) Τρυπήστε τα τρόφιμα στα πιρούνια φοντύ ⑪ και τοποθετήστε τα πιρούνια φοντύ ⑪ προσεκτικά στο δοχείο τηγανίσματος ②. Σε κάθε εσοχή στο δαχτυλίδι φοντύ ⑫ μπορεί να στέκεται ένα πιρούνι φοντύ ⑪.
- Ανάλογα με το είδος και το μέγεθος, μετά από μερικά λεπτά τα τρόφιμα που έχετε τρυπήσει είναι έτοιμα.
- 7) Αφαιρέστε προσεκτικά το πιρούνι φοντύ ⑪ και απομακρύνετε το μαγειρεμένο είδος. Στη συνέχεια, μπορείτε να τρυπήσετε και άλλα τρόφιμα στο πιρούνι φοντύ ⑪ και να τα βάλετε στο καυτό λίπος/το ζωμό.
 - 8) Όταν θέλετε να τελειώσετε με το φοντύ, περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ⑤ στη σήμανση Min και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

Αλλάξτε το λάδι μόνο αφού έχει κρυώσει εντελώς. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό, έτσι ώστε να μπορείτε να το χύσετε.

- 1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ⑧ και σηκώστε το καπάκι (βλ. Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- 2) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ⑩.
- 3) Πιάστε τη συσκευή από τις πλευρικές λαβές και χύστε το λάδι ή το λίπος από την πίσω αριστερή γωνία, στην οποία υπάρχει ένα στόμιο εκρόής, σε κατάλληλα δοχεία, π.χ. φιάλες. Χρησιμοποιείτε καλύτερα ένα χωνί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Σε κάθε κοινότητα ή πόλη υπάρχουν διαφορετικοί κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη των λαδιών μαγειρικής ή του λίπους. Συχνά δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται τέτοια λάδια ή λίπη στα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Ενημερώθείτε από το δήμο ή την κοινότητά σας για τα σημεία απόρριψης.

- 4) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 5) Γεμίζετε με νέο λάδι ή λίπος τη φριτέζα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Τηγάνισμα».

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
- ▶  Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η συσκευή να βυθίστε σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπλήξια και η συσκευή να υποστεί φθορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

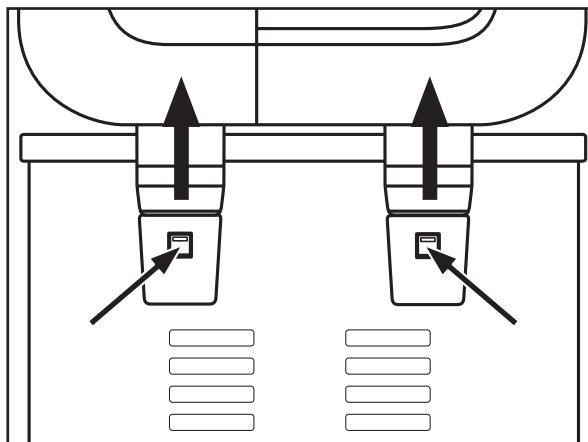
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά απορρυπαντικά/υλικά, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φρίτεζα:

- 1) Ανοίξτε το κάλυμμα πάνω από το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο **1** και απομακρύνετε τό.
- 2) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής. Με μια ράβδο ή κάτι παρόμοιο πιέστε στις οπές των στηρίζεων μεντεσέδων στην πίσω πλευρά της συσκευής και τραβήξτε ταυτόχρονα το καπάκι συσκευής προς τα επάνω και έξω από τις στηρίζεις μεντεσέδων:



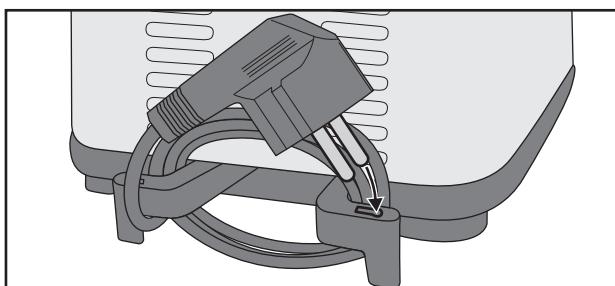
- 3) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **10**.

- Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος **10** στο πλυντήριο πιάτων. Ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε ωστόσο τη λαβή συγκράτησης **9**.

- Καθαρίστε τη λαβή συγκράτησης ⑨, το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ① τα πιρούνια φοντύ ⑪ και το δαχτυλίδι φοντύ ⑫ σε ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλένετε στη συνέχεια όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
 - Καθαρίστε το περιβλήμα και το δοχείο τηγανίσματος ② με ένα υγρό πανί. Εάν απαιτείται βάλτε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο δοχείο τηγανίσματος ②. Στεγνώστε το περιβλήμα και το δοχείο τηγανίσματος ② καλά.
 - Καθαρίστε το καπάκι της συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε το στη συνέχεια με καθαρό νερό. Στεγνώστε το καπάκι της συσκευής καλά και τοποθετήστε το όρθιο στο πλάι, έτσι ώστε να μπορεί να αδειάσει το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού. Το καπάκι πρέπει να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση!
 - Καθαρίστε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ① σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετε το με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.
 - 5) Τοποθετήστε πάλι το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ① στην υποδοχή στο καπάκι συσκευής και κλείστε το κάλυμμα πάνω από το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ①.
 - 6) Τοποθετήστε πάλι το καπάκι συσκευής έτσι επάνω στη συσκευή, ώστε οι μεντεσέδες να πιάνουν και να εδράζονται σφιχτά στις στηρίζεις μεντεσέδων στην πίσω πλευρά της συσκευής.

Αποθήκευση

- 1) Σηκώστε ή μεταφέρετε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών λαβών συγκράτησης ③ στο περιβλήμα.
- 2) Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ④ στην πίσω πλευρά της συσκευής. Εισάγετε έναν από τους πείρους των βυσμάτων δικτύου σε μια από τις οπές της διάταξης τύλιξης καλωδίου ④, για να στερεώσετε το βύσμα δικτύου:



- 3) Αποθηκεύστε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι της. Έτσι, το εσωτερικό της φριτέζας παραμένει καθαρό και χωρίς σκόνη.

Συμβουλές

Σπιτικές τηγανητές πατάτες

- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο «ώριμα» ή «κυρίως σκληρά».
- Αφού ζεφλουδίσετε τις πατάτες, κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις βάζετε στο νερό, πριν συνεχίσετε, περ. για μια ώρα. Ήτσι φεύγει ένα τμήμα της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες, στην οποία οφείλεται ο σχηματισμός της ακρυλαμίδης.
- Αφήνετε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε πάντα τις σπιτικές πατάτες δύο φορές:
 - πρώτα για 8 - 12 λεπτά περ. στους 150°C και μετά για 3 - 4 λεπτά στους 170°C, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.
- Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και για το λόγο αυτό πρέπει να τηγανιστούν μόνο μια φορά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Κατεψυγμένα

Τα κατεψυγμένα προϊόντα τηγανίσματος (-16°C έως -18°C) κρυώνουν το λάδι ή το λίπος αρκετά, έτσι αυτό δεν ζεσταίνεται αρκετά γρήγορα και γι' αυτό αυτά τα τρόφιμα απορροφούν πιθανάς πάρα πολύ λάδι ή λίπος. Για να το αποφύγετε αυτό, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες σε μια δόση. Πρέπει να γεμίζετε με προϊόν τηγανίσματος το αινώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος **10**.
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **5** στη δοθείσα στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος θερμοκρασία.
- Κατά προτίμηση, αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν πριν από το τηγάνισμα να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.
- Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να εκτοξευθεί απότομα και με δύναμη.

Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις

Μερικά τρόφιμα, κυρίως το ψάρι, βγάζουν υγρά κατά το τηγάνισμα. Αυτά τα υγρά μαζεύονται στο λάδι τηγανίσματος ή στο λίπος και μπορούν να επηρεάσουν την οσμή ή τη γεύση του επόμενου προϊόντος τηγανίσματος που θα τοποθετηθεί για τηγάνισμα μέσα στο ίδιο λάδι ή λίπος.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία ώστε να έχετε πάλι γευστικά ουδέτερο λάδι ή λίπος:

- Ζεσταίνετε το λάδι ή λίπος περ. στους 150 °C και βάζετε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος **10**.
- Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος **10** στο λίπος και κλείστε το καπάκι.
- Περιμένετε, έως ότου το λάδι ή το λίπος δεν κοχλάζει άλλο και απομακρύνετε το ψωμί ή το μαϊντανό με μια τρυπητή κουτάλα. Το λάδι ή το λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

Υγιεινή διατροφή

Οι διατροφολόγοι προτείνουν τη χρήση φυτικών ελαιώνων και λιπών, τα οποία περιέχουν μη κορεσμένα λιπαρά οξέα (π.χ. λινελαϊκό οξύ). Ωστόσο, αυτά τα λάδια και λίπη χάνουν γρηγορότερα τις θετικές τους ιδιότητες από ότι άλλα είδη και γι' αυτό πρέπει να αλλάζονται πιο συχνά. Ακολουθήστε τις κατωτέρω οδηγίες:

- Άλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Όταν παρασκευάζετε με τη φριτέζα κυρίως πατάτες τηγανητές και περνάτε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση από σουφράτηρι, μπορείτε να το χρησιμοποιείτε 10 έως 12 φορές.
- Ωστόσο, μη χρησιμοποιείτε το λάδι ή το λίπος περισσότερο από έξι μήνες. Προσέχετε πάντα τις υποδείξεις επάνω στη συσκευασία.
- Γενικά, το λάδι ή το λίπος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λιγότερο χρόνο, όταν τηγανίζετε κυρίως τρόφιμα με πρωτεΐνες, όπως κρέας ή ψάρι.
- Μην αναμιγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο.
- Άλλάζετε το λάδι ή το λίπος όταν κατά το ζέσταμα βγάζει αφρό, όταν παρουσιάζει οξεία γεύση ή οσμή ή όταν σκουραίνει και / ή παρουσιάζει πυκνότητα όπως το σιρόπι.

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δίνει παραδείγματα για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανιστούν και πόσος χρόνος τηγανίσματος απαιτείται για αυτά.

Στην περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος αποκλίνουν από αυτόν τον πίνακα, παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τρόφιμα	Θερμοκρασία (περ.)	Χρόνος σε λεπτά
Κεφτές (κατεψυγμένος)	150°C	2 - 5 λεπτά
Χοιρινά φιλέτα (παναρισμένα)	150°C	12 - 25 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μεγάλα κομμάτια)	150°C	8 - 18 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μικρά / μεσαία κομμάτια)	150°C	7 - 17 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	150°C / 170°C	8 - 12 λεπτά / 3 - 4 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες)	βλ. Στοιχεία κατασκευαστή	βλ. Στοιχεία κατασκευαστή
Γαρίδες (φρέσκες)	130°C	2 - 5 λεπτά
Μανιτάρια	170 - 190°C	3 - 5 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας. Οι αναφερόμενες στον ανωτέρω πίνακα τιμές είναι κατευθυντήριες τιμές. Αναφέρονται περίπου σε μια ποσότητα 150 - 200 γραμμαρίων. Ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων, μπορεί οι χρόνοι να ποικίλουν.
- ▶ Το καλάθι τηγανίσματος ⑩ επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως το σύμβολο μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού.

Διόρθωση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δε λειτουργεί. ή	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
Η λυχνία ελέγχου Power 7 δεν ανάβει.	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λυχνία ελέγχου Ready 6 δεν ανάβει.	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού / του λίπους δεν έχει επιτευχθεί ακόμα.	Περιμένετε μερικά λεπτά, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Εάν οι βλάβες δε διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

Παράρτημα

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφίβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.

Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ζεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαπτωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και πότε προέκυψε.

Εάν το ελάπτωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανίζομενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδειξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδειξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαπωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

(GR) Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 274353

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	90
Bestimmungsgemäße Verwendung	90
Lieferumfang und Transportinspektion	91
Entsorgung der Verpackung	91
Gerätebeschreibung / Zubehör	92
Technische Daten	92
Sicherheitshinweise	93
Vor dem ersten Gebrauch	96
Acrylamidarme Zubereitung	96
Frittieren	96
Vorbereitungen	97
Lebensmittel frittieren	99
Festes Frittierfett	100
Nach dem Frittieren	101
Fondue	101
Frittierfett wechseln	102
Reinigung und Pflege	103
Lagerung	104
Tipps	105
Pommes frites selbst gemacht	105
Tiefkühlkost	105
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	106
Gesunde Ernährung	106
Tabelle Frittierzeiten	107
Fehlerbehebung	108
Anhang	108
Gerät entsorgen	108
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	109

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln und für das Zubereiten von Fondues mit Fett oder Brühe im privaten Haushalt konzipiert. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien.

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch...

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
- Frittierkorb und Haltegriff
- Fonduering
- 6 Fonduespieße
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Garantie der Kompernaß Handels GmbH**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ① Permanent-Metallfilter
- ② Frittier-Behälter
- ③ Handgriffe
- ④ Kabelaufwicklung
- ⑤ Temperaturregler
- ⑥ Kontrollleuchte Ready
- ⑦ Kontrollleuchte Power
- ⑧ Entriegelungstaste Deckel
- ⑨ Haltegriff
- ⑩ Frittierkorb
- ⑪ Fonduespieße
- ⑫ Fonduering

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,5 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 kg

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht einge-klemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~, 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Tauchen Sie das Gerät mit der Netzleitung niemals unter
 Wasser und reinigen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenen-falls reparieren.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

- ▶ Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.
- ▶ Wenn Sie die Fondué-Funktion dieses Gerätes benutzen, beachten Sie, dass nur klassisches Fondué mit Öl/Fett oder mit Brühe mit diesem Gerät betrieben werden kann. Benutzen Sie das Gerät nicht um Schokoladen- oder Käse-Fondue herzustellen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln durch Reaktionen mit Aminosäuren verstärkt gebildet wird. Bei Temperaturen von mehr als 175 °C steigt die Bildung von Acrylamid sprunghaft an.

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das Frittiergeflügel sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittiergeflügel. Sie können auch festes Frittiergeflügel benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittiergeflügel“.

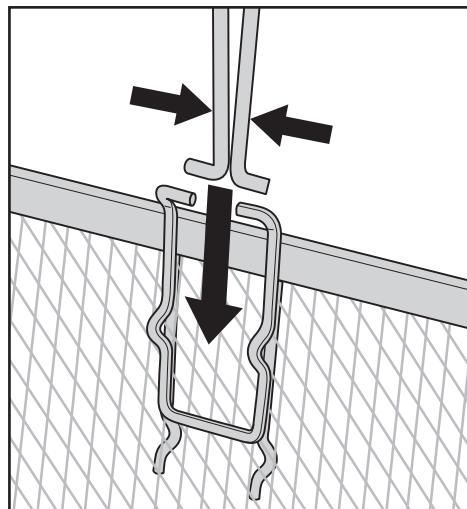
Vorbereitungen

- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

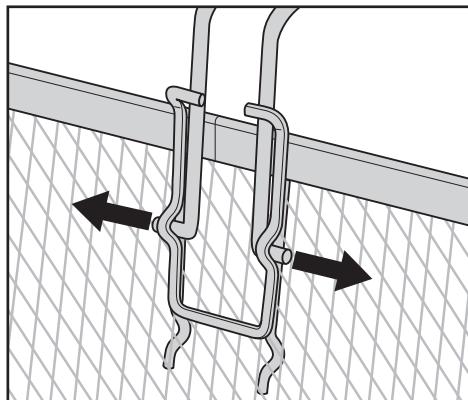
HINWEIS

- Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ③. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑩ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑨:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑨ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen des Verbindungsstückes am Frittierkorb ⑩ schieben lassen. Die Stäbe des Haltegriffs ⑨ müssen unter den oberen Enden des Verbindungsstückes am Frittierkorb ⑩ liegen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs ⑨, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Der Haltegriff ⑨ sitzt nun fest am Frittierkorb ⑩.

HINWEISE

- Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
 - Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.
- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter ② mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,5 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).

HINWEIS

- Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ② ein.

STROMSCHLAGGEFAHR

- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- 6) Setzen Sie den Frittierkorb ⑩ wieder ein.
- 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **6** auf.

HINWEIS

Wir empfehlen das Gerät mindestens 10 - 15 Minuten aufheizen zu lassen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

HINWEIS

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittiergeuts oder im Kapitel „Tabelle Frittierzeiten“ in dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130°C
	Hühnchen	150°C
	Pommes Frites (frisch)	170°C
	Fisch	190°C

Die genannten Werte sind nur Orientierungshilfen. Die Temperatur kann je nach Beschaffenheit und persönlichem Geschmack variieren!

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittivorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittivorganges nur die Griffe 3 an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am Besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel 8.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes 10! Dieser ist sehr heiß!
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb 10 aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittigut hinein. Der Frittierkorb 10 darf dabei maximal so gefüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb 10 in die Fritteuse absenkt.
- 5) Senken Sie den Frittierkorb 10 vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

- Durch das Sichtfenster im Gerätedeckel können Sie den Frittivorgang überwachen.

Festes Frittierzett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierzett benutzen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittierbehälters 2 nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler 5 auf 130°C. Die Kontrollleuchte Power 7 leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready 6 kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **10** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **10** nur an dem Haltegriff **9** aus der Fritteuse!

- 1) Wenn das Frittiergeut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb **10** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
- 4) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet.
- 5) Wenn das Frittiergeut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **10** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 6) Geben Sie das Frittiergeut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen, oder anderen Frittier-Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl zu entfernen.

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.

- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduering **12** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet.
- 4) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.

- 5) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 6) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße **11** und stellen Sie die Fonduespieße **11** vorsichtig in den Frittierbehälter **2**. In jeder Einkerbung am Fonduering **12** kann ein Fonduespieß **11** stehen.

Je nach Art und Größe sind die aufgespießten Lebensmittel nach wenigen Minuten gar.

- 7) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß **11** und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß **11** spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 8) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **10**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

- 4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

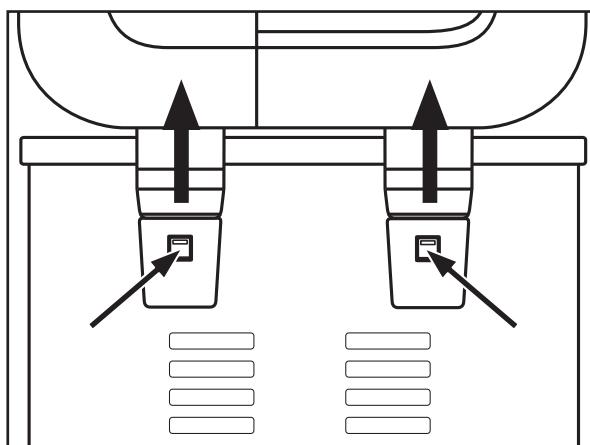
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ① und nehmen Sie diesen heraus.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o.ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:



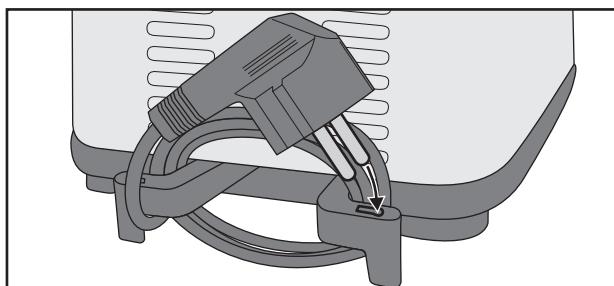
- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⑩.

- Den Frittierkorb ⑩ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ⑨ ab.

- Reinigen Sie den Haltegriff **⑨**, den Permanent-Metallfilter **①** die Fondue-spieße **⑩** und den Fonduering **⑫** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **②** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter **②** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **②** gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
 - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter **①** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
 - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter **①** wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **①**.
 - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Handgriffe **③** am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **④** an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stife des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung **④**, um den Netzstecker zu fixieren:



- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Friteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 8 - 12 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 - 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergehalt (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergehalt darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ⑩ gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergehalt hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiergehals angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergehalt in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergehalt möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittiergeuts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150°C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ⑩.
- Senken Sie den Frittierkorb ⑩ in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z. B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgetauscht werden.

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchsehen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen starken Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und / oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittiergeuts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150°C	2 - 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150°C	12 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150°C	8 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150°C	7 - 17 Minuten
Pommes frites (frisch)	150°C / 170°C	8 - 12 Minuten / 3 - 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130°C	2 - 5 Minuten
Pilze	170 - 190°C	3 - 5 Minuten

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 - 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb 10 darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergeut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSAUCE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power ⑦ leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden. Das Gerät ist beschädigt.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Ready ⑥ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie
2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 274353

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 05 / 2016 · Ident.-No.: SFM850A1-022016-2

IAN 274353

7 +