SILVERCREST®

STAINLESS STEEL DEEP FRYER SEF3 2000 B2

GR CY

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ

Οδηγίες χρήσης

DE AT CH

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 288182

GR

GR CY

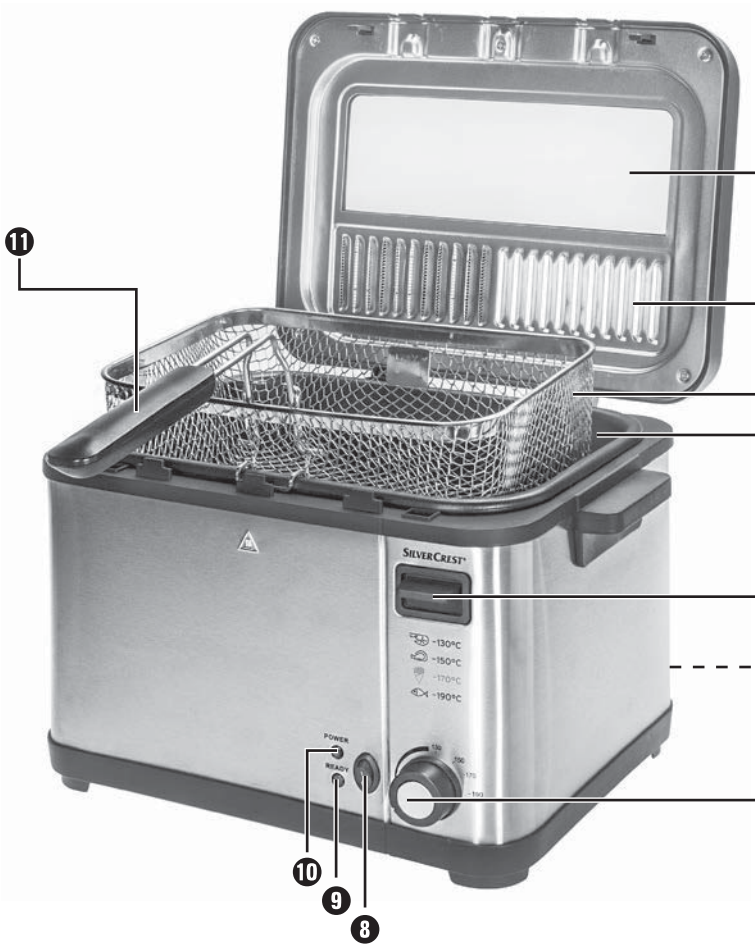
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

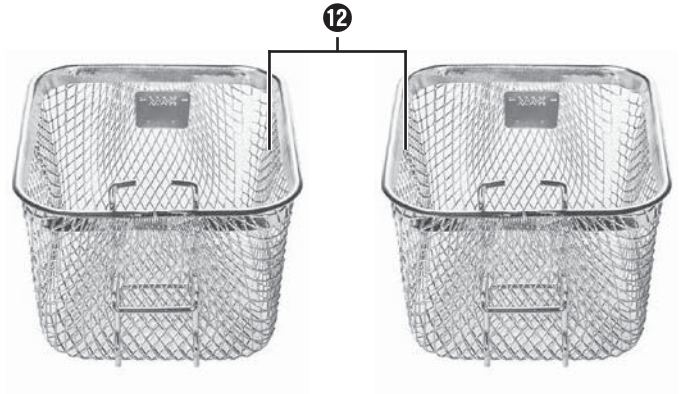
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
SILVERCREST
-130°C
-150°C
-170°C
-190°C
POWER
READY

B


12
MAX
MAX

Περιεχόμενα

Εισαγωγή 2

Προβλεπόμενη χρήση 2

Παραδοτέος εξοπλισμός 3

Απόρριψη της συσκευασίας 3

Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα 4

Τεχνικά χαρακτηριστικά 4

Υποδείξεις ασφαλείας 5

Πριν την πρώτη χρήση 7

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη 7

Τηγάνισμα 8

Προετοιμασίες 8

Τηγάνισμα τροφίμων 10

Στερεό λίπος τηγανίσματος 11

Μετά το τηγάνισμα 12

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος 12

Καθαρισμός και φροντίδα 13

Αποθήκευση 14

Συμβουλές 14

Σπιτικές τηγανητές πατάτες 14

Κατεψυγμένα 15

Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις 15

Υγιεινή διατροφή 16

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος 17

Διόρθωση σφαλμάτων 18

Παράρτημα 18

Απόρριψη συσκευής 18

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 19

Σέρβις 20

Εισαγωγέας 20

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους παραδώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Με αυτή την αγορά αποφασίσατε την απόκτηση ενός μοντέρνου και υψηλής ποιότητας προϊόντος. 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 προϊόν 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 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.

⚠ 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 περιγραφόμενες σε αυτές τις οδηγίες χρήσης διαδικασίες.

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 τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων εξαρτημάτων αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Φριτέζα ανοξείδωτη
- 3 καλάθια τηγανίσματος
- 3 λαβές συγκράτησης
- 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

► Ελέγχετε 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 **Σέρβις**).

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 δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα

1. Παράθυρο παρακολούθησης
2. Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
3. Καλάθι τηγανίσματος (μεγάλο)
4. Δοχείο τηγανίσματος
5. Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
6. Διάταξη τύλιξης καλωδίου
7. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
8. Διακόπτης On/Off
9. Λυχνία ελέγχου Ready
10. Λυχνία ελέγχου Power
11. Λαβή συγκράτησης
12. Καλάθια τηγανίσματος (μικρά)

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	230 V ~, 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	2000 W
Χωρητικότητα λαδιού	περ. 4 λίτρα
Χωρητικότητα στερεού λίπους	περ. 3,5 kg
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

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 230 V ~, 50 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 το στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο και το περίβλημα με το καλώδιο σε νερό και μην καθαρίζετε αυτά τα τμήματα 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 επιτηρούνται συνεχώς. Μπορεί να γίνεται 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.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- 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.
- 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. Αλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Στεγνώνετε όλα τα τρόφιμα προσεκτικά πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Αλλιώς 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 καίνε. 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 κάτι παρόμοιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

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 τακτικά και 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.

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 της ακρυλαμίδης αυξάνεται αλματωδώς.

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

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

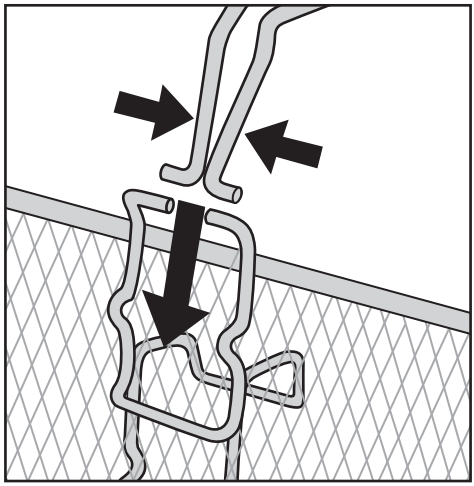
► Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα κάτω από τον απορροφητήρα στο μάτι, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι απενεργοποιημένο.

2) Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❻.

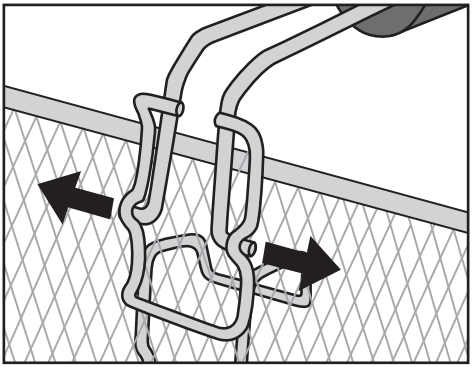
3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ❺. Το καπάκι αναπηδά.

4) Αφαιρέστε τα καλάθια τηγανίσματος ❸/⓬ και στερεώστε τις λαβές συγκράτησης ⓫ στα δύο μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬ και στο μεγάλο καλάθι τηγανίσματος ❸:

   – Πιέστε λίγο μαζί τις ράβδους της λαβής συγκράτησης ⓫, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να μπορούν να ωθούνται από μέσα στις ωτίδες στο καλάθι τηγανίσματος ❸/⓬:



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



– Η λαβή συγκράτησης ⓫ εδράζεται τώρα σφιχτά στο καλάθι τηγανίσματος ❸/⓬.

– Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για τις υπόλοιπες λαβές συγκράτησης.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

► Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητώς ως "μη αφρίζοντα" και ενδείκνυνται 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 κοχλάζει.

5) Γεμίστε το στεγνό και άδειο δοχείο τηγανίσματος ❹ με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 4 λίτρα λάδι ή περ. 3,5 κιλά 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 ❹.

6) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

► Το καλώδιο δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της φριτέζας. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

7) Επανατοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬).

8) Κλείστε το καπάκι.

Τηγάνισμα τροφίμων

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μη λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι/λίπος!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για να τηγανίσετε τρόφιμα μπορείτε να αναρτήσετε στη φριτέζα είτε το μεγάλο καλάθι τηγανίσματος ❸, τα δύο μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬ ή μόνο το ένα από τα δύο μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬.
Εδώ περιγράφεται ως παράδειγμα μόνο το μεγάλο καλάθι τηγανίσματος ❸. Η διαδικασία είναι ακριβώς ίδια και για τα μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬.

1) Ενεργοποιήστε τη φριτέζα από το διακόπτη On/Off ❽. Η λυχνία ελέγχου Power ❿ ανάβει.

2) Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η λυχνία ελέγχου Ready ❾.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στο κεφάλαιο "Πίνακας χρόνων τηγανίσματος" των παρουσών οδηγιών 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	Τρόφιμο	Θερμοκρασία
	Γαρίδες	130 °C
	Κοτόπουλο	150 °C
	Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	170 °C
	Ψάρι	190 °C

Οι αναφερόμενες τιμές αποτελούν μόνο κατευθυντήριες 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. Γι' αυτό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος πιάνετε μόνο τις λαβές! Κίνδυνος εγκαύματος! Χρησιμοποιείτε καλύτερα γάντια κουζίνας.

3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ❺.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Να είστε προσεκτικοί κατά το γέμισμα του καλαθιού τηγανίσματος ❸! Είναι πολύ καυτό!

4) Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος ❸ από τη φριτέζα. Βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος ❸ επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος ❸ ή το πολύ μέχρι 1 κιλό. Προσέχετε ωστόσο πάντα την αναφερόμενη ποσότητα τηγανίσματος επάνω στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος!
5) Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ προσεκτικά στο καυτό λάδι ή λίπος.
6) Κλείστε το καπάκι της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πιτσίλισμα του λίπους και υπερβολική αύξηση 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. Μόνο μετά εισάγετε το βύσμα και ενεργοποιείτε 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 εμποδιστεί αυτό κάντε με ένα ξυλάκι ή με μια πλαστική ράβδο μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι σκληρύνει. Προσέξτε ώστε η επίστρωση του δοχείου τηγανίσματος ❹ να μην πάθει βλάβη.

- Για να λιώσετε το λίπος, ενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη On/Off ❽ και θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ στους 130 °C. Η λυχνία ελέγχου Power ❿ ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Η λυχνία ελέγχου Ready ❾ μπορεί τότε 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 ❸ μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ από τη φριτέζα μόνο κρατώντας το από τις λαβές συγκράτησης ⓫!

1) Όταν το προϊόν τηγανίσματος ετοιμαστεί, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ❺, ώστε το καπάκι να αναπηδήσει.
2) Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ και κρεμάστε το στο άκρο της συσκευής, έτσι ώστε να μπορεί να στάζει το υπερβάλλον λίπος.
3) Πιέστε το διακόπτη On/Off ❽. Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη. Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.
4) Όταν το προϊόν τηγανίσματος αποστραγγιστεί, σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ προσεκτικά από τη φριτέζα.
5) 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 κρυώσει 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.

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 ❺ και σηκώστε το καπάκι (βλ. Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα»).
2) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ❸.
3) Πιάστε τη συσκευή από τις πλευρικές λαβές και χύστε το λάδι ή το λίπος μέσω μίας εκ των γωνιών 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. Ενημερωθείτε 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 ή εξαρτήματα αυτής να βυθιστούν σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία 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 καθαριστικά μέσα / υλικά, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτέζα:

1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής όσο γίνεται, πιέστε το λίγο προς τα πίσω και τραβήξτε το στη συνέχεια προς τα επάνω και έξω από τις στηρίξεις μεντεσέδων.

2) Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬).

■ Τα καλάθια τηγανίσματος ❸/⓬ μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων. Σε αυτήν την περίπτωση, όμως, βγάλτε τις λαβές συγκράτησης ⓫.

■ Καθαρίστε τις λαβές συγκράτησης ⓫ σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.

■ Καθαρίστε το περίβλημα και το δοχείο τηγανίσματος ❹ με ένα υγρό πανί. Εάν απαιτείται βάλτε ένα ήπιο καθαριστικό στο πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο δοχείο τηγανίσματος ❹. Στεγνώστε το περίβλημα και το δοχείο τηγανίσματος ❹ καλά.

- Καθαρίστε το καπάκι της συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετέ 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!

3) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.

Αποθήκευση

1) Σηκώστε ή μεταφέρετε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών λαβών στο περίβλημα.
2) Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❻ στην πίσω πλευρά της συσκευής και στερεώστε το με το ειδικό κλιπ.
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 ξεφλουδίσετε τις πατάτες κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις βάζετε στο νερό πριν συνεχίσετε περ. για μια ώρα. Έτσι 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 10 - 14 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 πιθανώς 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 ανώτερο έως τη σήμανση Max στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος ❸ (ή των μικρών καλαθιών τηγανίσματος ⓬).
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ στη θερμοκρασία που δίνεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος.
- 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 κατά το τηγάνισμα υγρά. 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 στους περ. 150 °C και βάζετε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος ❸ (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬).
- Βυθίζετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬) στο λίπος και κλείνετε 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 ελαίων 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 ό,τι άλλα είδη και γι' αυτό πρέπει να αλλάζονται πιο συχνά.
Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

- Αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Όταν με τη φριτέζα παρασκευάζετε κυρίως πατάτες τηγανητές και περνάτε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση από σουρωτήρι, 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.
- Αλλάζετε 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	3 - 5 λεπτά
Χοιρινα φιλέτα (παναρισμένα)	150 °C	15 - 25 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μεγάλα κομμάτια)	150 °C	10 - 18 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μικρά / μεσαία κομμάτια)	150 °C	8 - 18 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	150 °C / 170 °C	10 - 14 λεπτά / 3 - 4 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες)	βλ. Στοιχεία κατασκευαστή	βλ. Στοιχεία κατασκευαστή
Γαρίδες (φρέσκες)	130 °C	3 - 5 λεπτά
Μανιτάρια	170 - 190 °C	5 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας. Οι αναφερόμενες τιμές στον ανωτέρω πίνακα είναι κατευθυντήριες τιμές. Αναφέρονται περίπου σε μια ποσότητα 300 γραμμαρίων. Ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων, μπορεί οι χρόνοι να ποικίλουν.
- Το καλάθι τηγανίσματος ❸ (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος ⓬) επιτρέπεται να γεμίζει(-ουν) με προϊόν τηγανίσματος το πολύ έως τη σήμανση μέγιστου Max στο εσωτερικό.

Διόρθωση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δε λειτουργεί. ή Η λυχνία ελέγχου Power ❿ δεν ανάβει.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
	Ο διακόπτης On/Off ❽ δεν πατήθηκε.	Πιέστε το διακόπτη On/Off ❽.
	Ενεργοποιήθηκε η προστασία έναντι υπερθέρμανσης.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη On/Off ❽ και βγάλτε το βύσμα από την πρίζα. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει.
Η λυχνία ελέγχου Ready ❾ 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 δεν 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 τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών 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 ξεκινάει 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 ελαττωματική 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 ελάττωμα 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 εμφανιζόμενες 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 υποδείξεις 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 υποδείξεις:

- 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 288182

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 22
Bestimmungsgemäße Verwendung 22
Lieferumfang 23
Entsorgung der Verpackung 23
Gerätebeschreibung / Zubehör 24
Technische Daten 24
Sicherheitshinweise 25
Vor dem ersten Gebrauch 27
Acrylamidarme Zubereitung 27
Frittieren 28
Vorbereitungen 28
Lebensmittel frittieren 30
Festes Frittierfett 31
Nach dem Frittieren 32
Frittierfett wechseln 32
Reinigung und Pflege 33
Lagerung 34
Tipps 34
Pommes frites selbst gemacht 34
Tiefkühlkost 35
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 35
Gesunde Ernährung 36
Tabelle Frittierzeiten 37
Fehlerbehebung 38
Anhang 38
Gerät entsorgen 38
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 39
Service 40
Importeur 40

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

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 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.

⚠ 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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 3 Haltegriffe
- 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 ***Service***).

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. Sichtfenster
2. Permanent-Metallfilter
3. Frittierkorb (groß)
4. Frittier-Behälter
5. Entriegelungstaste Deckel
6. Kabelaufwicklung
7. Temperaturregler
8. Ein- / Aus-Schalter
9. Kontrollleuchte Ready
10. Kontrollleuchte Power
11. Haltegriff
12. Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 4 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 3,5 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- 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 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.

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 Frittiergut 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 Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett".

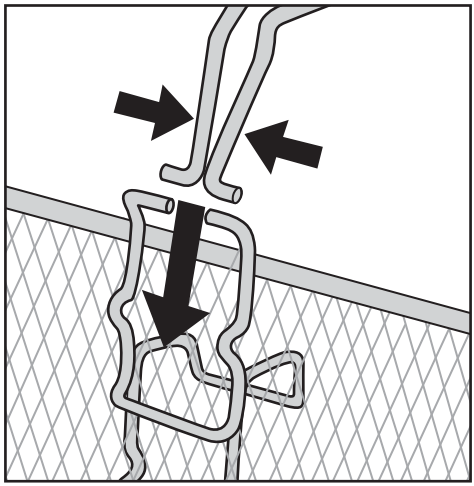
Vorbereitungen

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

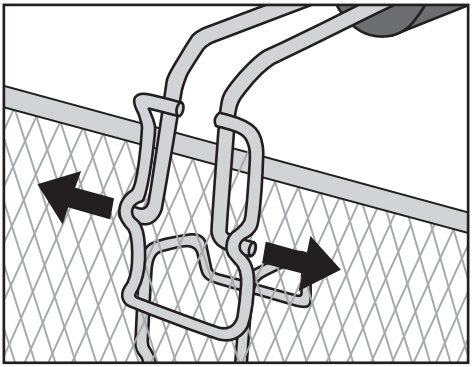
HINWEIS

► 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 ❻.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺. Der Deckel springt auf.
4) Nehmen Sie die Frittierkörbe ❸/⓬ heraus und befestigen Sie die Haltegriffe ⓫ an den beiden kleinen Frittierkörben ⓬ und am großen Frittierkorb ❸:
   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⓫ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ❸/⓬ schieben lassen:



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



– Der Haltegriff ⓫ sitzt nun fest am Frittierkorb ❸/⓬.
– Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

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 ❹ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 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 ❹ ein.

6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

7) Setzen Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) wieder ein.

8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

► Sie können entweder den großen Frittierkorb ❸, beide kleinen Frittierkörbe ⓬ oder nur einen der kleinen Frittierkörbe ⓬ in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.
Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb ❸ beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben ⓬ genauso.

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein- / Aus-Schalter ❽ ein. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.

2) Drehen Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❾ auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts 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 Frittiervorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittiervorganges nur die Griffe an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ❸! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

5) Senken Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

► Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierfett 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 Frittier-Behälters ❹ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein- / Aus-Schalter ❽ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❾ 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 ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur an den Haltegriffen ⓫ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ❸ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drücken Sie den Ein- / Aus-Schalter ❽. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig aus der Fritteuse.
5) Geben Sie das Frittiergut 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.

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 ❺ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken 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 oder Teile davon 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 der Teile 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 den Gerätedeckel so weit wie möglich, drücken Sie ihn ein wenig nach hinten und ziehen Sie ihn dann nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus.
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬).

- Die Frittierkörbe ❸/⓬ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe ⓫ ab.
- Reinigen Sie die Haltegriffe ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ 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 ❹ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ 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!

3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse.
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❻ an der Rückseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.
3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse 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 10 - 14 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 Frittiergut (-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 Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut 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, Frittierguts 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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬).
- Senken Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) 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 ausgewechselt 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 durchseihen, 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 strengen 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 Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	3 - 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150 °C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150 °C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150 °C	8 - 18 Minuten
Pommes frites (frisch)	150 °C / 170 °C	10 - 14 Minuten / 3 - 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130 °C	3 - 5 Minuten
Pilze	170 - 190 °C	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. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein- / Aus-Schalter ❽ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein- / Aus-Schalter ❽.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein- / Aus-Schalter ❽ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
Die Kontrollleuchte Ready ❾ 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 288182

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
05/2017 · Ident.-No.: SEF32000B2-032017-2

IAN 288182