

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SKF 2800 B3

(RO)

FRITEUZĂ CALZONE

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΦΡΙΤΕΖΑ «ΨΥΧΡΗΣ ΖΩΝΗΣ»

Οδηγίες χρήσης

(BG)

ФРИТЮРНИК СЪС СТУДЕНА ЗОНА

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

KALTZONEN-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 300405

(RO) (BG) (GR)



RO

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

BG

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

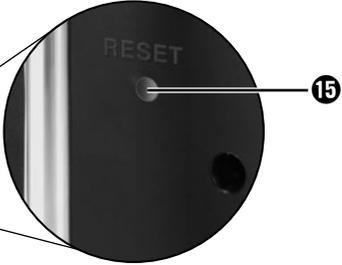
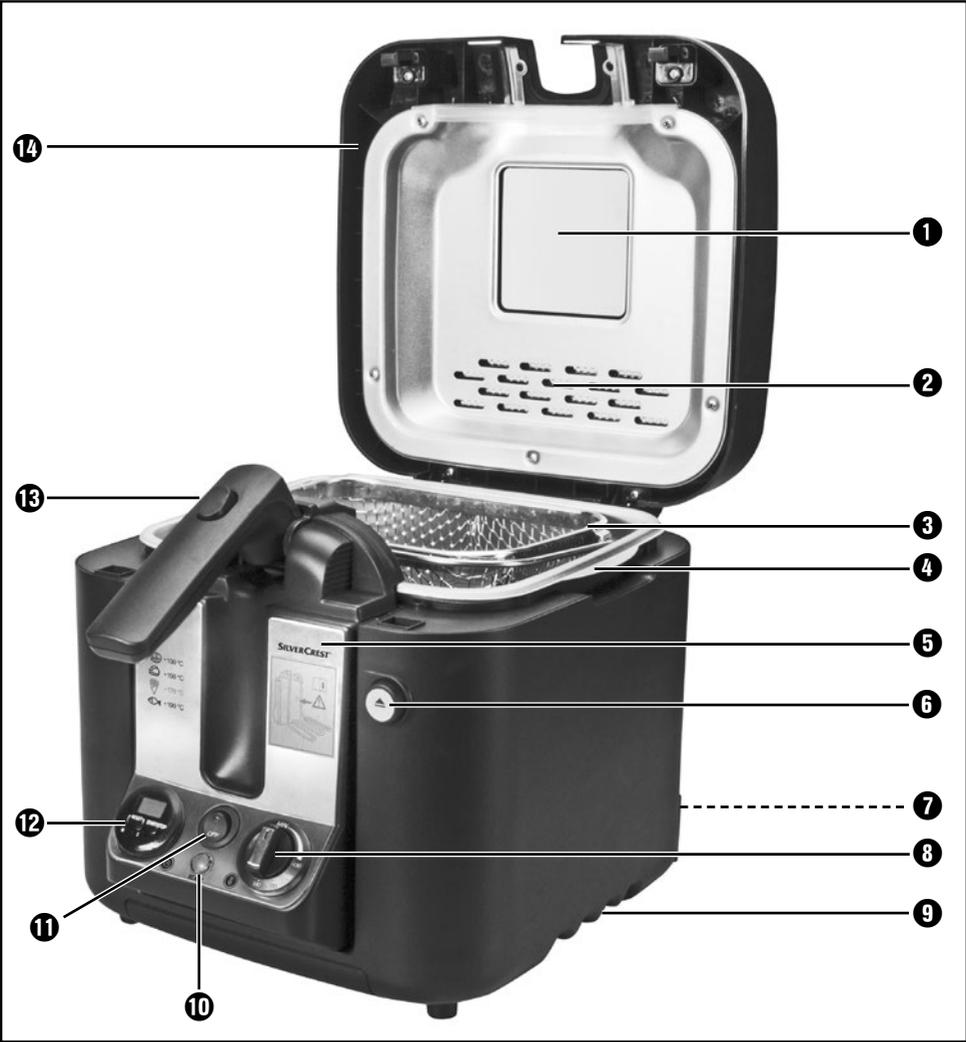
GR CY

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.

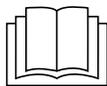
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	23
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



Cuprins

Introducere	2
Utilizarea conform destinației	2
Furnitura	3
Eliminarea ambalajelor	3
Descrierea aparatului / accesoriile	4
Date tehnice	4
Indicații de siguranță	5
Înainte de prima utilizare	8
Prepararea cu puține acrilamide	9
Prăjirea	9
Pregătiri	9
Prăjirea alimentelor	10
Grăsimi de prăjit solidă	11
Setarea temporizatorului	11
Funcția de numărare descrescătoare	12
Funcția de numărare crescătoare	12
După prăjire	13
Înlocuirea grăsimii de prăjit	13
Curățarea și îngrijirea	14
Depozitarea	15
Sfaturi	16
Cartofi prăjiți	16
Semipreparate congelate	16
Cum puteți scăpa de gusturile neplăcute	17
Alimentație sănătoasă	17
Funcția de protecție împotriva temperaturilor ridicate	18
Tabelul cu timpii de prăjire	19
Remediarea defecțiunilor	20
Anexa	20
Eliminarea aparatelor uzate	20
Eliminarea bateriilor/acumulatorilor	20
Garanția Kompnass Handels GmbH	21
Service-ul	22
Importator	22

Introducere



Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs modern și de calitate excepțională.

Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prăjirea alimentelor în gospodării particulare. Acest aparat este destinat exclusiv pentru utilizare în gospodării particulare. A nu se utiliza în scopuri profesionale.

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

AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării neconforme!

Aparatul poate fi periculos în cazul utilizării lui neconforme sau a modificării destinației de utilizare.

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

INDICAȚIE

- ▶ 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 neaprobate. Riscul este suportat în întregime de utilizatorul aparatului.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Friteuză Calzone:
 - Coș de prăjire
 - Element de operare/încălzire cu temporizator
 - Recipient de inox
 - Carcasă cu capac
 - Instrucțiuni de utilizare
- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
 - 2) Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele folii de protecție.

INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care constatați că furnitura este incompletă sau că sunt prezente deteriorări ca urmare a ambalării defectuoase sau a transportului, contactați linia telefonică pentru service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor din timpul transportului. Ambalajele sunt selectate în funcție de compatibilitatea lor cu mediul și pe considerente privind metodele de eliminare fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul de materiale contribuie la economia de materie primă și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați materialele de care nu mai aveți nevoie conform dispozițiilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

- 1-7: materiale plastice,
- 20-22: hârtie și carton,
- 80-98: materiale compozite

INDICAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe toată durata perioadei de garanție, pentru a putea ambala corespunzător aparatul în cazul în care faceți uz de dreptul la reparații în timpul perioadei de garanție.

Descrierea aparatului / accesoriile

- ❶ Geam de control
- ❷ Filtru metalic permanent
- ❸ Coș de prăjire
- ❹ Recipient de inox
- ❺ Element de operare/încălzire demontabil
- ❻ Buton de deblocare capac
- ❼ Suport înfășurare cablu
- ❽ Regulator de temperatură 
- ❾ Concavități de prindere, pe ambele părți
- ❿ Bec de control (verde)
- ⓫ Comutator Pornit/Oprit, inclusiv bec de control (roșu)
- ⓬ Temporizator 
- ⓭ Buton de blocare mâner
- ⓮ Capacul aparatului
- ⓯ Buton de resetare

Date tehnice

Tensiune de rețea	230 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală	2800 W
Capacitate ulei	cca 3 litri
Capacitate grăsimă solidă	cca 2,5 kg
Alimentare temporizator	Baterie tip pastilă AG 13 LR44  (curent continuu) 1,5 V
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Nu permiteți contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia atât timp cât 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 o tensiune de 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat repararea de către personal specializat sau de către serviciul clienți, pentru a evita periclitările.

 Nu introduceți niciodată în apă elementul de operare / încălzire și carcasa și nu le curățați sub jet de apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat de către copii cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani cu condiția ca aceștia să fie supravegheați 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.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- ▶ Asigurați stabilitatea aparatului.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Dacă aparatul a căzut sau dacă este defect, utilizarea nu mai este permisă. În aceste cazuri, aparatul trebuie verificat, resp. reparat de către un specialist calificat.
- ▶ În timpul procesului de prăjire sunt eliberați aburi fierbinți, în special când deschideți capacul. Țineți 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 cald sau grăsimea caldă vă poate stropi.
- ▶ Ștergeți de apă toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar, uleiul cald sau grăsimea caldă vă pot stropi.
- ▶ Procedați cu atenție în special cu alimentele înghețate. Îndepărtați toate bucățile de gheață. Cu cât mai multă gheață se află pe alimente, cu atât cantitatea de ulei sau grăsime împrăscată este mai mare.
- ▶ Componentele aparatului se încălzesc în timpul utilizării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arderea pielii.
- ▶ Aparatul trebuie așezat ținând de concavitățile laterale de prindere într-o poziție stabilă, pentru a evita vărsarea lichidului fierbinte.
- ▶ Nu ridicați niciodată recipientul de inox din carcasă pe durata funcționării.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.
- ▶ Nu topiți niciodată în friteuză grăsimi solide (bucăți de grăsime). Din cauza temperaturii ridicate elementul de încălzire se poate defecta și pot fi provocate incendii! Înainte de a o utiliza, topiți grăsimea într-o oală.
- ▶ Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați aparatul nesupravegheat.



Atenție! Suprafață fierbinte!

Nu utilizați niciodată apă pentru stingerea friteuzei!

- ▶ Grăsimea sau uleiul vechi / 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 înăbușiți flăcările cu un capac.

ATENȚIE! DAUNE ALE APARATULUI!

- ▶ Nu turnați în recipientul de inox niciodată mai multă grăsime decât până la marcajul MAX și nici mai puțină decât marcajul MIN. Înainte de fiecare pornire asigurați-vă că în aparat există o cantitate suficientă de grăsime sau ulei.
- ▶ Nu porniți aparatul dacă în recipient nu se află destul ulei sau grăsime lichidă.
- ▶ Friteuza poate fi utilizată numai pentru prăjirea alimentelor. Nu a fost concepută pentru fierberea lichidelor.

⚠ INDICAȚII PRIVIND MANIPULAREA BATERIILOR

Aparatul utilizează o baterie. Pentru manipularea bateriilor respectați următoarele:

⚠ PERICOL DE EXPLOZIE!

- ▶ Nu aruncați bateriile în foc. Nu reîncărcați bateriile.
- ▶ Nu deschideți niciodată bateriile, nu lipiți cu ciocanul de lipit și nu sudați bateriile. Pericol de explozie și de rănire!
- ▶ Verificați bateriile în mod regulat. Bateriile care se scurg pot provoca defecțiuni ale aparatului.
- ▶ Dacă nu utilizați aparatul un timp mai îndelungat, scoateți bateriile.
- ▶ În cazul curgerii bateriilor purtați mănuși de protecție. Curățați compartimentul de baterii și contactele cu o lavetă uscată.
- ▶ Bateriile nu trebuie să ajungă pe mâna copiilor. Aceștia pot introduce bateriile în gură și le pot înghiți. Dacă s-a înghițit o baterie, consultați imediat un medic.

Înainte de prima utilizare

- 1) Înainte de prima utilizare a friteuzei, curățați temeinic părțile componente și uscați-le bine (vezi capitolul "Curățarea și îngrijirea"s).
- 2) Scoateți temporizatorul  12 din friteuză.
- 3) Scoateți banda de izolare din compartimentul de baterii.
- 4) Introduceți din nou temporizatorul  12 în decupajul friteuzei.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă banda de izolare nu poate fi extrasă din compartimentul de baterii, deschideți compartimentul, scoateți bateria și îndepărtați banda de izolare.
- ▶ Introduceți bateria respectând polaritatea indicată pe capacul compartimentului de baterii și închideți capacul.

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 nu prăjiți alimentele care conțin mult 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

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

Pregătiri

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

INDICAȚIE

- ▶ Dacă doriți să așezați friteuza sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie decuplată.
- 2) Desfășurați complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare cablu **7**.
 - 3) Deschideți capacul aparatului **14** prin apăsarea butonului de deblocare a capacului **6**. Capacul aparatului **14** sare în sus.
 - 4) Trageți mânerul în sus până se fixează audibil. Scoateți coșul de prăjire **3**.

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! Conținutul friteuzei s-au putea revărsa spumegând.
- 5) Umpleți friteuza uscată și goală (element de operare/incălzire **5** montat) cu ulei, grăsime lichidă sau topită (cca 3 l ulei sau cca 2,5 kg grăsime solidă).

INDICAȚIE

- ▶ Nu depășiți niciodată marcajul MAX și nu utilizați o cantitate mai mică de grăsime sau ulei decât marcajul MIN din recipientul de inox **4**.

- 6) Introduceți ștecărul în priză.

PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

- 7) Introduceți din nou coșul de prăjire **3**.

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

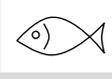
- La închiderea capacului aparatului **14** asigurați-vă întotdeauna că nu îl veți atinge decât pe porțiunea neagră din față. Părțile metalice se încălzesc foarte tare! Pericol de arsuri!
- 8) Închideți capacul aparatului **14**.
 - 9) Pentru a coborî coșul de prăjire **3** apăsați butonul de blocare a mânerului **15** și coborâți mânerul.

Prăjirea alimentelor

- 1) Porniți friteuza de la butonul pornit/oprit **11**. Se aprinde becul de control din butonul pornit / oprit **11**.
- 2) Rotiți regulatorul de temperatură **2** **8** la temperatura dorită. Uleiul sau grăsimea este încălzită la temperatura dorită. Când s-a atins temperatura setată, se aprinde becul verde **10**.

INDICAȚIE

Temperatura corectă de prăjire se găsește pe ambalajul produsului pe care doriți să-l preparați sau în capitolul "Tabelul cu timpii de prăjire" din aceste instrucțiuni. Valori orientative inexacte pentru prăjirea unui anumit produs la o anumită temperatură se găsesc în imaginile de pe partea din spate a aparatului:

Simbolul	Produsul	Temperatura
	Creveți	130 °C
	Pui	150 °C
	Cartofi prăjiți (proaspeți)	170 °C
	Pește	190 °C

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

- 3) Trageți mânerul în sus până se fixează audibil.
- 4) Deschideți capacul aparatului **14** prin apăsarea butonului de deblocare a capacului **6**.

- 5) Ridicați atent coșul de prăjire ③ din friteuză. Adăugați produsele de prăjit. Coșul de prăjire ③ trebuie umplut cu produse de prăjit cel mult până la marcajul Max din interiorul coșului de prăjire ③. Cu toate acestea respectați întotdeauna și cantitatea de prăjire indicată pe ambalajul produsului de prăjit!
- 6) Așezați din nou, cu atenție, coșul de prăjire ③ în friteuză.
- 7) Închideți capacul aparatului ⑭. Acesta trebuie să se fixeze audibil.
- 8) Apăsăți butonul de blocare a mânerului ⑮. Acum mânerul poate fi coborât. Coșul de prăjire ③ este coborât în uleiul sau în grăsimea fierbinte.

INDICAȚIE

- ▶ Prin geamul de control ① din capacul aparatului ⑭ puteți supraveghea procesul de prăjire.

Grăsime de prăjit solidă

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

- La utilizarea de grăsime proaspătă, topiți înainte bucata de grăsime într-o oală la foc încet. Turnați grăsimea topită în friteuză. 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 împrôșcată la o nouă folosire! Pentru a evita acest lucru, împungeți grăsimea solidificată cu un băț de lemn sau plastic. Atenție să nu deteriorați elementul de operare / încălzire ⑤.
- Pentru a topi grăsimea, porniți aparatul de la butonul pornit/oprit ⑪ și setați regulatorul de temperatură ⑩ ③ la 130 °C. Se aprinde becul de control din butonul pornit / oprit ⑪.
- Așteptați până s-a topit toată grăsimea. Între timp, becul verde ⑩ se poate aprinde și stinge de mai multe ori. Setați temperatura de prăjire dorită, numai după topirea grăsimii.

Setarea temporizatorului

INDICAȚIE

- ▶ Dacă bateria este descărcată, schimbați-o. Utilizați întotdeauna o baterie de același tip. La introducerea bateriei se va avea în vedere polaritatea corectă.
- ▶ Orice apăsare a tastelor este confirmată printr-un semnal sonor.

Aveți două posibilități de a utiliza temporizatorul ⑫ ⑫ :

Ca temporizator cu numărare descrescătoare sau ca temporizator cu numărare crescătoare.

Funcția de numărare descrescătoare

- 1) Dacă este cazul, apăsați simultan tastele „M” și „S” (=RESETARE) pentru a reseta temporizatorul  12.
- 2) Apăsați tastele „M” și „S” pentru a seta timpul dorit în minute și secunde. Puteți seta până la 99:59 (min/sec). Apăsați și mențineți apăsat tastele pentru a modifica mai repede cifrele.
- 3) Apăsați tasta „START/STOP” pentru a porni derularea timpului.

INDICAȚIE

- ▶ Puteți întrerupe oricând derularea timpului apăsând orice tastă. Apăsați tasta „START/STOP” pentru a permite derularea în continuare a timpului.
- 4) La expirarea timpului setat se aud câteva semnale acustice. Pe ecran este afișat ultimul timp setat.

INDICAȚIE

- ▶ Puteți întrerupe anticipat semnalul de alarmă apăsând orice tastă. La apăsarea tastei „START/STOP” pe ecran este afișat ultimul timp setat. La apăsarea tastelor „M” sau „S” temporizatorul  12 sare înapoi la 00:00.
- ▶ După scurgerea timpului setat nu se decuplează elementul de încălzire ! Atenție deci la semnalul sonor emis de temporizator  12 pentru a preveni arderea alimentelor.

Funcția de numărare crescătoare

- 1) Dacă pe ecran este afișat ultimul timp setat, apăsați simultan tastele „M” și „S” (=RESETARE) pentru a reseta timpul setat.
- 2) Apăsați tasta „START/STOP” pentru a permite derularea timpului.

INDICAȚIE

- ▶ Puteți întrerupe oricând derularea timpului apăsând orice tastă. Apăsați tasta „START/STOP” pentru a permite derularea în continuare a timpului.

După prăjire

- 1) După prepararea produsului, trageți mânerul în sus, până la fixarea butonului de blocare a mânerului **13**.
- 2) Pentru scurgerea uleiului, lăsați coșul de prăjire **3** în această poziție.
- 3) Apăsați comutatorul pornit/oprit **11**. Friteuza este acum deconectată. Scoateți ștecărul din priză.
- 4) După ce uleiul s-a scurs, deschideți capacul aparatului **14** prin apăsarea tastei de deblocare a capacului **6**.

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu apucați niciodată coșul de prăjire **3** după prăjit. Acesta este foarte fierbinte! Scoateți coșul de prăjire **3** din friteuză ținându-l de mâner!

- 5) Ridicați atent coșul de prăjire **3** din friteuză. Dacă este necesar, scuturați coșul deasupra friteuzei de uleiul sau grăsimea rămasă.
- 6) Așezați produsul prăjit într-un castron sau într-o sită (pe care ați așezat hârtie de bucătărie absorbantă!).

Dacă nu utilizați friteuza periodic, se recomandă păstrarea uleiului răcit în sticle bine închise sau în alte recipiente, ideal în frigider sau într-un alt loc rece. Umpleți sticlele folosind o sită fină, pentru a separa uleiul de resturile alimentare rămase.

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) Deschideți capacul aparatului **14**.
- 2) Scoateți coșul de prăjire **3**.
- 3) Scoateți elementul de operare / încălzire **5**.
- 4) Așezați elementul de operare / încălzire **5** într-un loc curat și uscat.
- 5) Scoateți cu atenție din friteuză recipientul de inox **4** cu ulei sau grăsime.
- 6) Turnați uleiul sau grăsimea în recipiente adecvate, de exemplu în sticle. Pentru aceasta, utilizați adâncitura din colțul recipientului de inox **4**.

INDICAȚIE

În fiecare regiune sau oraș, modul de eliminare a uleiurilor alimentare este reglementat diferit. De obicei, nu este permisă eliminarea în resturile menajere obișnuite. Vă rugăm cereți informații despre posibilitățile de eliminare de la administrația locală.

- 7) Curățați temeinic toate componentele friteuzei în modul descris în capitoul "Curățarea și îngrijirea".
- 8) Turnați ulei sau grăsime proaspătă în friteuză în modul descris în capitoul "Prăjirea".

Curățarea și îngrijirea

AVERTIZARE - PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶  Nu introduceți niciodată în apă elementul de operare/încălzire **5**, cablul de alimentare sau carcasa și nu le curățați sub jet de apă! Aceasta ar provoca defecțiuni iremediabile ale aparatului. La nevoie, curățați aceste componente cu o lavetă umedă.
- ▶ Nu deschideți niciodată elementul de operare/încălzire **5** al 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 aparatului **14** și scoateți-l prin partea de sus.
- 2) Trageți mânerul în sus până se fixează audibil. Scoateți coșul de prăjire **3**.
- 3) Scoateți în sus elementul de operare/încălzire **5** din șina de ghidare. Așezați elementul de operare/încălzire **5** într-un loc curat și uscat.
- 4) Scoateți recipientul de inox **4** și goliți uleiul sau grăsimea.

INDICAȚIE



Coșul de prăjire **3** și recipientul de inox **4** pot fi curățate în mașina de spălat vase. Acestea sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- 5) Curățați carcasa și capacul aparatului **14** cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați pe lavetă un detergent delicat.
- 6) Curățați elementul de operare/încălzire **5** cu o lavetă umedă. Dacă este necesar adăugați un detergent delicat pe lavetă și apoi ștergeți cu o lavetă umezită doar cu apă curată, astfel încât orice resturi de detergent să fie îndepărtate. Ștergeți temeinic elementul de operare/încălzire **5**.

INDICAȚIE

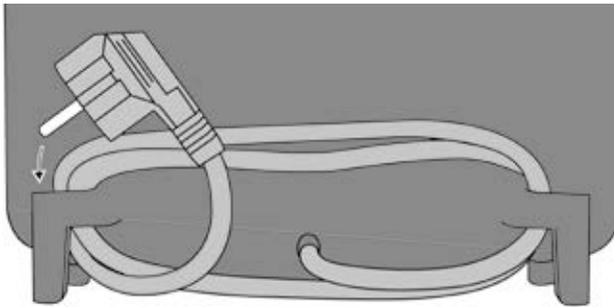
- Dacă doriți să curățați filtrul metalic permanent ② din interiorul capacului aparatului ⑭, introduceți capacul aparatului ⑭ în apă caldută cu detergent delicat.
- Lăsați-l să se înmoaie puțin, apoi mișcați-l încoace și încolo.
- Clătiți capacul aparatului ⑭ cu apă curată.
- Ștergeți-l și poziționați-l vertical pentru a se scurge toată apa rămasă în interiorul capacului aparatului ⑭.
- Ștergeți-l din nou și asigurați-vă că nu mai există urme de umezeală sub buza de cauciuc aflată în partea de jos a capacului aparatului ⑭. Dacă este necesar, ridicați buza de cauciuc pentru a se usca.

Aveți grijă ca înainte de o nouă utilizare capacul aparatului ⑭ să fie complet uscat!

- 7) Înainte de asamblare ștergeți bine toate componentele.
- 8) Montați din nou friteuza în ordine inversă.

Depozitarea

- 1) Ridicați sau transportați aparatul prinzând de concavitățile laterale de prindere ⑤ de pe carcasă.
- 2) Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului ⑦ de pe partea posterioară a aparatului. Introduceți unul dintre pinii ștecărilor într-un orificiu al suportului de înfășurare a cablului ⑦ pentru a fixa ștecărul:



- 3) Depozitați aparatul numai cu capacul închis ⑭. Astfel, interiorul friteuzei rămâne curat și fără praf.

Sfaturi

Cartofi prăjiți

- Cartofii pe care doriți să-i prăjiți trebuie să fie sănătoși și neîncolțiți.
- Pentru prăjire se recomandă utilizarea de cartofi "făinoși" sau mai duri.
- După curățarea cartofilor, tăiați-i în funcție de modul de preparare dorit (rondele sau pai).
- 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 apoi cartofii să se usuce.
- Prăjiți cartofii tăiați acasă întotdeauna de două ori:
 - întâi 10 - 14 minute la 150 °C, apoi 3-4 minute la 170 °C, în funcție de gradul de rumenire dorit.
- Cartofii congelați sunt pre-prăjiți și trebuie prăjiți numai o singură dată. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

Semipreparate congelate

Produsele congelate (-16 până la -18 °C) răcesc excesiv de mult uleiul sau grăsimea din friteuză, nu se prăjesc destul de repede și absorb o cantitate mare de ulei sau grăsime. Pentru a evita aceste lucruri, procedați astfel:

- Nu prăjiți o cantitate prea mare dintr-o dată. Produsul de preparat poate fi adăugat până cel mult la marcajul MAX din interiorul coșului de prăjire ③. Produsele trebuie să fie complet acoperite de ulei / grăsime după coborârea coșului de prăjire ③.
- Încălziți uleiul cel puțin 15 minute înainte de a introduce produsul pe care doriți să-l prăjiți.
- Roțiți regulatorul de temperatură ⑧ la valoarea specificată în aceste instrucțiuni sau pe ambalajul produsului.
- De preferință, lăsați produsele congelate să se dezghețe la temperatura camerei înainte de a le prăji. Îndepărtați cât mai multă apă sau gheață înainte de a introduce produsul în friteuză.

AVERTIZARE - PERICOL DE ARSURI!

Închideți întotdeauna capacul aparatului ⑭ înainte de a coborî coșul de prăjire ③ în grăsimea încinsă. Pericol de arsuri cauzat de grăsime!

- Introduceți produsul încet și atent în friteuză, deoarece alimentele congelate provoacă clocotirea abruptă și intensă a uleiului sau grăsimii încinse.

Cum puteți scăpa de gusturile neplăcute

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

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 pătrunjel în coșul de prăjire ③.

AVERTIZARE - PERICOL DE ARSURI!

Închideți neapărat capacul aparatului ⑭ înainte de a coborî coșul de prăjire ③ cu pătrunjelul sau pâinea în grăsimea încinsă. Grăsimea împroșcată provoacă arsuri.

- Închideți capacul aparatului ⑭ și coborâți coșul de prăjire ③ în grăsimea încinsă.
- Așteptați până când uleiul nu mai clocotește apoi scoateți pâinea, resp. pătrunjelul cu o lingură perforată. Uleiul sau grăsimea sunt acum neutre.

Alimentație sănătoasă

Nutriționiștii recomandă utilizarea de uleiuri și grăsimi vegetale care conțin acizi grași nesaturați (de ex., acid linoleic). Totuși, aceste uleiuri și grăsimi își pierd proprietățile benefice mai repede decât alte sortimente și trebuie de aceea înlocuite mai des.

Ghidați-vă după următoarele directive:

- Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. Dacă pregătiți în principal cartofi prăjiți și strecurați de fiecare dată uleiul, acesta poate fi folosit de până la 10 - 12 ori.
- Totuși nu utilizați uleiul sau grăsimea mai mult de șase luni. Respectați de asemenea și indicațiile de pe ambalaj.
- În general, uleiul sau grăsimea se pot utiliza un timp mult mai scurt, dacă prăjiți alimente cu proteine precum carne sau pește.
- Nu amestecați ulei proaspăt cu ulei folosit.
- Înlocuiți uleiul sau grăsimea dacă face spumă când îl încălziți, dacă dezvoltă un gust puternic sau miros sau dacă devine închis la culoare și/sau consistența unui sirop.

Funcția de protecție împotriva temperaturilor ridicate

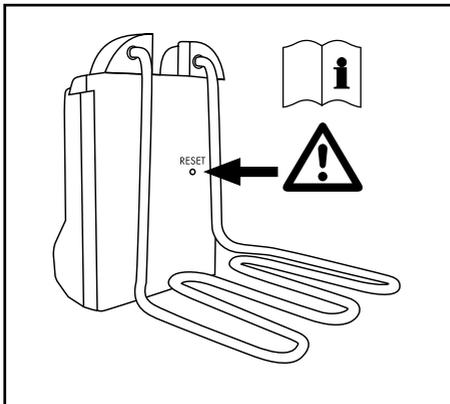
În caz de supraîncălzire, această funcție oprește automat aparatul.

Supraîncălzirea se produce dacă în friteuză nu există ulei sau există într-o cantitate insuficientă sau când în friteuză se topește grăsime solidă.

În cazul grăsimilor solide, elementul de operare / încălzire ⑤ nu poate ceda destul de repede căldura generată.

Dacă siguranța la supraîncălzire a oprit aparatul, procedați în următorul mod:

- 1) Lăsați aparatul să se răcească.
- 2) Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească (grăsimea să mai fie ușor fluidă).
- 3) Deschideți capacul aparatului ⑭ prin apăsarea butonului de deblocare a capacului ⑥.
- 4) Scoateți coșul pentru prăjit ③.
- 5) Scoateți elementul de operare / de încălzire ⑤.
- 6) Așezați elementul de operare / încălzire ⑤ într-un loc curat și uscat.
- 7) Cu un obiect ascuțit apăsați cu atenție butonul Reset ⑮ de la elementul de operare / încălzire ⑤.



Acum, aparatul poate fi utilizat din nou.

Tabelul cu timpii de prăjire

Tabelul vă indică exemple de temperaturi la care se prăjesc diferitele produse și timpul necesar pentru prăjirea acestora. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului diferă de cele din acest tabel, vă rugăm respectați indicațiile de pe ambalaj.

Produsul	Temperatura (cca)	Timpul în minute
Chiftele (înghețate)	150 °C	3 - 5 minute
Cotlet de porc (pane)	150 °C	15 - 25 minute
Porții de pui (bucăți mari)	150 °C	10 - 18 minute
Porții de pui (bucăți mici / medii)	150 °C	8 - 18 minute
Cartofi prăjiți (proaspeți)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minute / 3 - 4 minute
Cartofi prăjiți (congețați)	vezi specificațiile producătorului	vezi specificațiile producătorului
Scampi (proaspeți)	130 °C	3 - 5 minute
Ciuperci	170 - 190 °C	5 minute

INDICAȚIE

- ▶ În cazul indicațiilor de grade termice, pot exista variații reduse de temperatură. Valorile amintite în tabelul de mai sus sunt valori orientative. Se raportează la o cantitate de cca 300 de grame. În funcție de caracteristicile alimentelor, timpul de prăjire poate varia.
- ▶ Coșul **3** poate fi umplut până la marcajul Max aflat în interiorul coșului de prăjire **3**.
- ▶ În cazul cantităților mai mari, produsele trebuie să fie complet acoperite de grăsime / ulei după coborârea coșului de prăjire **3** în friteuză.

Remedierea defecțiunilor

PROBLEMA	CAUZE POSIBILE	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu funcționează. sau Becul de control din butonul pornire / oprire 11 nu se aprinde.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
	Butonul pornire / oprire 11 nu a fost acționat.	Apăsăți butonul pornire / oprire 11.
Aparatul s-a oprit în timpul funcționării, iar acum nu mai poate fi pornit.	S-a declanșat funcția de încălzire.	1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. 2. Apăsăți butonul Reset 15 de la elementul de operare / încălzire 5.
	S-a declanșat funcția de încălzire.	1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. 2. Apăsăți butonul Reset 15 de la elementul de operare / încălzire 5.
Becul verde 10 nu este aprins.	Nu s-a atins temperatura setată a uleiului / grăsimii.	Așteptați câteva minute până se atinge temperatura dorită.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Anexa

Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați în niciun caz antena împreună cu resturile menajere. Acest produs intră sub incidența directivei europene 2012/19/EU.

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



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea bateriilor/acumulatorilor



Este interzisă eliminarea bateriilor/acumulatorilor în resturile menajere.

Fiecare consumator are obligația legală de a preda bateriile / acumulatorii la un centru de colectare local. Această obligație are scopul de a asigura eliminarea ecologică a bateriilor / acumulatorilor. Predați bateriile/acumulatorii numai dacă sunt descărcați.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați 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 grijă 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 scurtă descriere în scris, în care să se specifice 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 grijă, 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 componentele 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 strictețe 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 îndemână 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



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 300405

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

DE-44867 BOCHUM

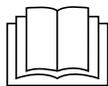
GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	24
Употреба по предназначение	24
Окомплектовка на доставката	25
Изхвърляне на опаковката	25
Описание на уреда/Аксесоари	26
Технически характеристики	26
Указания за безопасност	27
Преди първата употреба	31
Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид	31
Фритиране	31
Подготовка	32
Фритиране на хранителни продукти	33
Твърда мазнина за фритюрници	34
Настройване на таймера	34
Функция Count down	35
Функция Count up	35
След фритирането	36
Смяна на мазнината за фритиране	36
Почистване и поддръжка	37
Съхранение	39
Съвети	39
Домашно приготвени пом фри (пържени картофи)	39
Дълбоко замразени храни	40
Как да премахнете нежелания привкус	41
Здравословно хранене	41
Функция за защита от прегряване	42
Таблица на времената за фритиране	43
Отстраняване на повреди	44
Приложение	45
Изхвърляне на уреда	45
Изхвърляне на батерии/акумулаторни батерии	45
Гаранция	45
Сервизно обслужване	47
Вносител	47

Въведение



Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

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

Употреба по предназначение

Този уред е разработен само за фритиране на хранителни продукти в домашни условия. Този уред е предназначен само за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Използвайте уреда само в сухи помещения и никога на открито.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност при употреба не по предназначение!

При нецелесъобразна употреба и/или друг вид използване уредът може да причини опасности.

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

УКАЗАНИЕ

- ▶ Претенции от всякакъв вид поради повреди вследствие на нецелесъобразна употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

Окомплектовка на доставката

Обикновено уредът се доставя със следните компоненти:

- Фритюрник със студена зона:
 - Кошничка за фритиране
 - Обслужващ/Нагревателен елемент с таймер
 - Съд от висококачествена стомана
 - Корпус с капак
 - Ръководство за потребителя
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кашона.
 - 2) Отстранете всички опаковъчни материали и стикери.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди вследствие на лоша опаковка или получени при транспорта, се обадете на горещата линия на сервиса (виж глава **Сервизно обслужване**).

Изхвърляне на опаковката

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспорта. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологията и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите пести суровини и намалява образуването на отпадъци. Изхвърляйте опаковъчните материали, които вече не са ви необходими, съгласно действащите местни разпоредби.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

- 1–7: пластмаси,
- 20–22: хартия и картон,,
- 80–98: композитни материали

УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда в гаранционен случай.

Описание на уреда/Акcesoари

- 1 Контролно прозорче
- 2 Постоянен метален филтър
- 3 Кошничка за фритиране
- 4 Съд от висококачествена стомана
- 5 Свляящ се панел за управление/нагревател
- 6 Бутон за деблокиране на капака
- 7 Място за навиване на кабела
- 8 Регулатор на температурата 
- 9 Вдлъбнатини за хващане, от двете страни
- 10 Контролен индикатор (зелен)
- 11 Превключвател за включване/изключване, включително контролен индикатор (червен)
- 12 Таймер 
- 13 Бутон за блокиране на дръжката
- 14 Капак на уреда
- 15 Бутон ресет (Reset)

Технически характеристики

Мрежово напрежение	230 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Номинална мощност	2800 W
Вместимост олио	около 3 литра
Вместимост твърда мазнина	прибл. 2,5 kg
Захранване с ток на таймера	Батерия тип „копче“ AG 13 LR44  (Прав ток) 1,5 V
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ По време на работа внимавайте мрежовият кабел никога да не се мокри или навлажнява. Прекарайте го така, че никога да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Свържете уреда към контакт с мрежово напрежение 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Повредените щепсели или кабели трябва да се сменят веднага от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.



Никога не потапяйте панела за управление/нагревателя и корпуса с мрежовия кабел във вода и не почиствайте тези части 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 нарушени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или умения само при условие че са под наблюдение или са инструктирани относно 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 паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Уредът трябва да се провери от квалифициран специалист и при необходимост да се ремонтира.

⚠ 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 горещото олиото или горещата мазнина ще пръснат.
- ▶ Подсушавайте старателно всички хранителни продукти, преди да ги сложите във фритюрника. В противен случай горещото олиото или горещата мазнина ще пръснат.
- ▶ 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 нагорещават. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния.
- ▶ Уредът трябва да се поставя в стабилно положение посредством страничните вдлъбнати дръжки, за да се избегне разливане на горещата течност.
- ▶ По време на експлоатация никога не повдигайте от корпуса съда от висококачествена стомана.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ Никога не разтопявайте твърда мазнина (парчета мазнина) във фритюрника. Поради високата температура нагревателят може да се повреди или да се причини пожар! Разтопете мазнината предварително в тенджерата или подобен съд.
- ▶ Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.



Внимание! Гореща повърхност!

Никога не използвайте вода за гасене на фритюрника!

- ▶ При прегряване старата респ. замърсената мазнина се самозапалва. Сменяйте навреме 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 от неръждаема стомана мазнина над маркировката MAX и под маркировката MIN. При всяко включване внимавайте във фритюрника да има достатъчно мазнина или олио.
- ▶ Никога не включвайте уреда, ако в него няма олио или течна мазнина.
- ▶ Фритюрникът е подходящ само за фритиране на хранителни продукти. Той не е разработен за готвене на течни храни.

⚠ УКАЗАНИЯ ЗА РАБОТА С БАТЕРИИ

За сохранване на уреда се използва една батерия. При работата с батерии обърнете внимание на следното:

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ЕКСПЛОЗИЯ!

- ▶ Не хвърляйте батерии в огън. Не презареждайте батерии.
- ▶ Батериите никога не трябва да се отварят, запояват или заваряват. Съществува опасност от експлозия и нараняване!
- ▶ Проверявайте редовно батериите. Изтеклите батерии могат да причинят повреди на уреда.
- ▶ Извадете батериите, в случай че няма да използвате уреда за по-продължителен период от време.
- ▶ При изтекли батерии използвайте защитни ръкавици. Почистете със суха кърпа отделението за батерии и контактните повърхности на батериите.
- ▶ Батериите не трябва да попадат в ръцете на деца. Децата могат да поставят батериите в устата си и да ги погълнат. При поглъщане на батерия незабавно трябва да се потърси медицинска помощ.

Преди първата употреба

- 1) Преди да използвате фритюрника за първи път, измийте основно отделните части и ги подсушете старателно (виж глава "Почистяване и поддръжка").
- 2) Издърпайте таймера  **12** от фритюрника.
- 3) Издърпайте изолиращата лента от отделението за батериите.
- 4) Поставете отново таймера  **12** в гнездото на фритюрника.

УКАЗАНИЯ

- ▶ В случай че изолиращата лента не може да се издърпа от отделението за батериите, отворете отделението за батериите, извадете батерията и след това отстранете изолиращата лента.
- ▶ Поставете батерията в отделението за батериите съгласно посочените на капака на отделението за батериите полюси и избутайте капака на отделението за батериите отгоре.

Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е 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. помфри, при температура над 170 °C. Продуктите за фритиране трябва да се фритират само до златисто жълто, а не до тъмно жълто или кафяво. Само така ще приготвите продукти с ниско съдържание на акриламид.

Фритиране

В този фритюрник препоръчваме използването на олио за фритюрници или течна мазнина за фритюрници. Можете да използвате и твърда мазнина за фритюрници. По този въпрос първо прочетете глава "Твърда мазнина за фритюрници".

Подготовка

- 1) 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.
- 2) Отвийте изцяло кабела за свързване към мрежата от мястото за навиване на кабела **7**.
 - 3) Отворете капака на уреда **14**, като натиснете бутона за деблокиране на капака **6**. Капакът на уреда **14** се отваря.
 - 4) Изтеглете дръжката нагоре, докато се фиксира с щракване. Извадете кошничката за фритиране **3**.

УКАЗАНИЯ

- ▶ Използвайте само олио или мазнина, които са специално обозначени като непенещи се и са подходящи за фритиране. Тази информация ще намерите на опаковката или на етикета.
 - ▶ Никога не смесвайте различни видове мазнина или олио! От фритюрника може да прелее пена.
- 5) Напълнете сухия и празен фритюрник **w** (при поставен панел за управление/нагревател **5**) с олио, течна или разтопена мазнина (прибл. 3 l олио или прибл. 2,5 kg твърда мазнина).

УКАЗАНИЕ

- ▶ Никога не наливайте мазнина или олио над маркировката MAX и под маркировката MIN на съда от висококачествена стомана **4**.
- 6) Включете щепсела в контакта.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Кабелът за свързване към мрежата не трябва да влиза в допир с горещите части на фритюрника. Опасност от токов удар!
- 7) Поставете отново кошничката за фритиране **3**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ При затваряне на капака на уреда **14** винаги докосвайте само предната черна част. Металните части се нагорещават силно! Опасност от изгаряне!
- 8) Затворете капака на уреда **14**.
 - 9) За да спуснете кошничката за фритиране **3**, натиснете бутона за блокиране на дръжката **15** и спуснете дръжката.

Фритиране на хранителни продукти

- 1) Включете фритюрника с бутона за включване/изключване **11**. Вградената в бутона за включване/изключване **11** контролна лампичка светва.
- 2) Завъртете регулатора на температурата **12** **13** на желаната температура. Олиото или мазнината се загряват до желаната температура. Щом се достигне настроената температура, зелената контролна лампичка **10** светва.

УКАЗАНИЕ

Правилната температура за фритиране ще намерите на опаковката на продукта за фритиране или в глава "Таблица на времената за фритиране" в това ръководства за потребителя. Можете да се ориентирате приблизително за температурите на фритиране на хранителните продукти и от 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 помощ за ориентирание. Температурата може да бъде различна според качествата на продуктите и личния вкус!

- 3) Изтеглете дръжката нагоре, докато се фиксира с щракване.
- 4) Отворете капака на уреда **14**, като натиснете бутона за деблокиране на капака **6**.
- 5) Извадете кошничката за фритиране **3** от фритюрника. Поставете продуктите за фритиране. Кошничката за фритиране **3** трябва да е напълнена с продукти за фритиране максимум до маркировката Max на вътрешната страна на кошничката за фритиране **3**. Винаги вземайте под внимание и количеството за фритиране, посочено на опаковката на продуктите за фритиране!
- 6) Внимателно поставете отново кошничката за фритиране **3** във фритюрника.
- 7) Затворете капака на уреда **14**. Той трябва да се фиксира с щракване.

- 8) Натиснете бутона за блокиране на дръжката **13**. След това дръжката може да се спусне. Кошничката за фритиране **3** се спуска в горещото олио или мазнина.

УКАЗАНИЕ

- Можете да следите процеса на фритиране през контролното прозорче **1** на капака на уреда **14**.

Твърда мазнина за фритюрници

За да се предотврати пръскане на мазнината и прекалено нагриване на уреда, при използване на твърда мазнина за фритюрници спазвайте следните предпазни мерки:

- При използване на нова мазнина, първо бавно разтопете парчетата мазнина при ниска температура в обикновена тенджерка. Налейте разтопената мазнина внимателно 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 включване/изключване **5**.

- За да разтопите мазнината, включете уреда с бутона за включване/изключване **11** и поставете регулатора на температурата **10** **8** на 130 °C. Вградената в бутона за включване/изключване **11** контролна лампичка светва.
- Изчакайте, докато се разтопи цялата мазнина. Зелената контролна лампичка **10** може да светва и изгасва многократно. Едва когато се разтопи цялата мазнина, настройте желаната температура за фритиране.

Настройване на таймера

УКАЗАНИЕ

- Ако батерията е изтощена, я сменете. Винаги използвайте батерия от същия тип. При поставянето спазвайте полюсите.
- Всяко натискане на бутон се потвърждава със звуков сигнал.

Имате две възможности за използване на таймера **12**: като Count down или Count up таймер.

Функция Count down

- 1) При необходимост натиснете едновременно бутоните „M“ и „S“ (= RESET), за да нулирате таймера  12.
- 2) Натиснете бутоните „M“ и „S“, за да настроите желаното време в минути и секунди. Можете да настроите до 99:59 (min/s).
Натиснете и задръжте бутоните за по-бързо променяне на числата.
- 3) Натиснете бутона „START/STOP“, за да стартирате отброяването на времето.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да прекъснете отброяването на времето във всеки момент, като натиснете произволен бутон. За да продължите отброяването на времето, натиснете бутона „START/STOP“.
- 4) След отброяване на настроеното време се чуват няколко звукови сигнала. Дисплеят показва последно настроеното време.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да прекъснете преждевременно алармения сигнал, като натиснете произволен бутон.
При натискане на бутона „START/STOP“ дисплеят показва последно настроеното време.
При натискане на бутоните „M“ или „S“ таймерът  се връща на 00:00.
- ▶ След изтичане на настроеното време нагревателният елемент  не се изключва! Поради това внимавайте за сигнала на таймера  12, за да предотвратите неправилно фритиране на ястията.

Функция Count up

- 1) Докато дисплеят показва последно настроеното време, натиснете едновременно бутоните „M“ и „S“ (= RESET), за да нулирате настроеното време.
- 2) Натиснете бутона „START/STOP“, за да продължи отброяването на времето.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да прекъснете отброяването на времето във всеки момент, като натиснете произволен бутон. За да продължите отброяването на времето, натиснете бутона „START/STOP“.

След фритирането

- 1) Когато продуктите за фритиране са готови, изтеглете дръжката нагоре, докато бутонът за блокиране на дръжката **16** се фиксира.
- 2) Оставете кошничката за фритиране **3** в тази позиция, за да се отцеди.
- 3) Натиснете бутона за включване/изключване **11**. Сега фритюрникът е изключен. Изключете щепсела от контакта.
- 4) Когато продуктите за фритиране се отцедят, отворете капака на уреда **14**, като натиснете бутона за деблокиране на капака **6**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ След фритиране никога не докосвайте кошничката за фритиране **3**. Тя е много гореща! Вдигайте кошничката за фритиране **3** от фритюрника само за дръжката!
- 5) Извадете внимателно кошничката за фритиране **3** от фритюрника. Ако е необходимо, излейте излишното олио или излишната мазнина от фритюрника.
 - 6) Сипете фритираните продукти в купа или сито (застелете с кухненска хартия с попиваща способност!).

Ако не използвате редовно фритюрника, е препоръчително след изстиване да държите олиото в добре затворени бутилки или други съдове, за предпочитане в хладилник или на друго хладно място. Пълнете бутилките посредством фин филтър, за да отстраните частици от хранителни продукти от олиото.

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) Отворете капака на уреда **14**.
- 2) Извадете кошничката за фритиране **3**.
- 3) Извадете панела за управление/нагревателя **5**.
- 4) Оставете панела за управление/нагревателя **5** на чисто и сухо място.
- 5) Извадете внимателно от фритюрника съда от висококачествена стомана **4** с олиото или мазнината.
- 6) Прелейте олиото или мазнината в подходящи съдове, напр. в бутилки. За целта използвайте улея за изливане в ъгъла на съда от неръждаема стомана **4**.

УКАЗАНИЕ

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

- 7) Почистете основно всички части на фритюрника, както е описано в глава "Почистване и поддръжка".
- 8) 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.
- ▶  Никога не потапяйте във вода панела за управление/нагревателя **5**, кабела за свързване към мрежата или корпуса и никога не ги почиствайте под течаща вода! Това води до непоправими повреди на уреда. При нужда почиствайте тези части с влажна кърпа.
- ▶ Никога не отваряйте панела за управление/нагревателя **5** на уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване първо оставете уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ В никакъв случай не почиствайте с абразивни или разяждащи 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 на уреда **14** и го издърпайте нагоре.
- 2) Изтеглете дръжката нагоре, докато се фиксира с щракване. Извадете кошничката за фритиране **3**.
- 3) Издърпайте нагоре панела за управление/нагревателя **5** от направляващата релса. Оставете панела за управление/нагревателя **5** на чисто и сухо място.
- 4) Извадете съда от висококачествена стомана **4** и отстранете мазнината или олиото.

УКАЗАНИЕ



Можете да измиете кошничката за фритиране **3** и съда от висококачествена стомана **4** в съдомиялна машина. Те са годни за миене в съдомиялна машина.

- 5) Почистете корпуса и капака на уреда **14** с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата.
- 6) Почистете панела за управление/нагревателя **5** с влажна кърпа. При необходимост добавете мек препарат за миене на чинии върху кърпата и след това избършете с навлажнена с чиста вода кърпа, за

да се отстранят всякакви остатъци от препаратите за миене на чинии.
Подсушете добре панела за управление/нагревателя **5**.

УКАЗАНИЕ

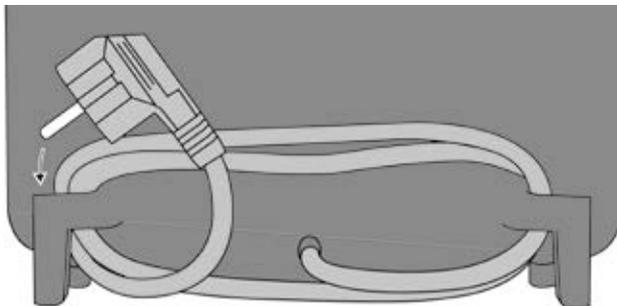
- Ако желаете да почистите постоянния метален филтър **2** във вътрешността на капака на уреда **14**, поставете капака на уреда **14** в разтвор от топла вода и мек почистващ препарат.
- Накиснете го за кратко и го разклатете.
- Изплакнете капака на уреда **14** с чиста вода.
- Подсушете го и го поставете изправен на една страна, за да може да изтече водата, останала във вътрешността на капака на уреда **14**.
- Подсушете го отново и се уверете, че под гуменото уплътнение на долната страна на капака на уреда **14** няма повече влага. При необходимост повдигнете гуменото уплътнение, за да изсъхне.

Преди повторна употреба се уверете, че капакът на уреда **14** е напълно сух!

- 7) Преди сглобяването подсушете добре всички части.
- 8) Сглобете отново фритюрника в обратна последователност.

Съхранение

- 1) Повдигайте или носете уреда посредством страничните вдлъбнати за хващане **9** на корпуса.
- 2) Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **7** на задната страна на уреда. Пъхнете един от щифтовете на щепсела в една от дупките на мястото за навиване на кабела **7**, за да фиксирате щепсела:



- 3) Съхранявайте уреда със затворен капак на уреда **14**. 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 приготвяне (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 10-14 минути при 150 °C и след това 3-4 минути при 170 °C, в зависимост от желаната степен на зачервяване.
- Дълбоко замразените пом фри са предварително сварени и затова 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. Кошничката за фритиране **1** трябва да е напълнена с продукти за фритиране максимум до маркировката Max от вътрешната страна на кошничката. Продуктите за фритиране трябва да са покрити изцяло с олио/мазнина след спускане на кошничката за фритиране **3**.
- Загрявайте олиото минимум 15 минути, преди да поставите в него продуктите за фритиране.
- Настройте регулатора на температурата **4** **8** 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Винаги затваряйте капака на уреда **14**, преди да спуснете кошничката за фритиране **3** в горещата мазнина. Опасност от изгаряне от пръскаща мазнина!

- Поставяйте продуктите за фритиране възможно най-бавно и внимателно във фритюрника, тъй като при рязко поставяне на дълбоко замразени храни горещото олио или горещата мазнина могат да прелят.

Как да премахнете нежелания 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 окаже неблагоприятно влияние върху 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 150 °C и пуснете в кошничката за фритиране **3** две тънки филии хляб или няколко клончета магданоз.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Непременно затворете капака на уреда **14**, преди да спуснете кошничката за фритиране **3** с магданоза или хляба в горещата мазнина. Пръскащата мазнина причинява изгаряния.

- Затворете капака на уреда **14** и спуснете кошничката за фритиране **3** в мазнината.
- Изчакайте, докато олиото или мазнината вече не кипят и извадете хляба респ. магданоза с решетъчна лъжица. Маслото или мазнината са отново с неутрален вкус.

Здравословно хранене

Диетолозите препоръчват използването на растителни видове олио и мазнина, които съдържат ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина). Тези мазнини губят положителните си качества наистина по-бързо от другите видове и затова трябва да се сменят по-често.

Следвайте следните препоръки:

- Сменяйте редовно олиото или мазнината. Ако приготвяте главно пом фри във фритюрника и прецеждате мазнината всеки път след употреба, можете да я 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, ако имат остър вкус или мирис или ако потъмнеят и/или добият подобна на сироп гъстота.

Функция за защита от прегряване

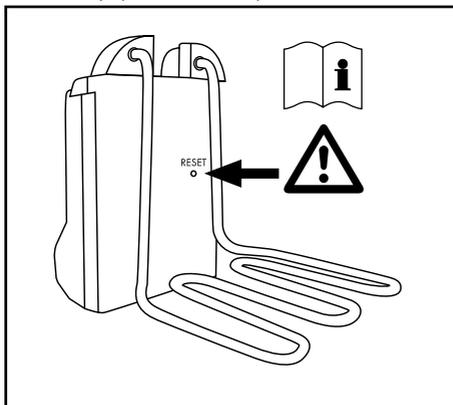
При прегряване функцията за защита от прегряване изключва уреда.

Това може да се получи, ако във фритюрника няма или има недостатъчно олио или мазнина или когато във фритюрника се разтопява твърда мазнина за фритиране.

При използване на твърда мазнина панелът за управление/нагревателят **5** не може да отдели достатъчно бързо образуваната топлина.

Ако функцията за защита от прегряване е изключила уреда, постъпете както следва:

- 1) Оставете уреда да се охлади.
- 2) Оставете олиото или мазнината да се охладят (мазнината трябва да остане все още течна).
- 3) Отворете капака на уреда **14**, като натиснете бутона за деблокиране на капака **6**.
- 4) Извадете кошничката за фритиране **3**.
- 5) Извадете панела за управление/нагревателя **5**.
- 6) Оставете панела за управление/нагревателя **5** на чисто и сухо място.
- 7) Внимателно натиснете с малък остър предмет бутона ресет **15** на панела за управление/нагревателя **5**.



След това уредът може да се използва отново.

Таблица на времената за фритиране

Таблицата дава примери за това кои хранителни продукти при какви температури трябва да се фритират и колко време за фритиране ще ви е необходимо за това. 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	3 - 5 минути
Свински котлети (панирани)	150 °C	15 - 25 минути
Пиле на порции (големи парчета)	150 °C	10 - 18 минути
Пиле на порции (малки/средни парчета)	150 °C	8 - 18 минути
Пом фри (пресни картофи)	150 °C / 170 °C	10 - 14 минути / 3 - 4 минути
Пом фри (замразени картофи)	вижте указанията на производителя	вижте указанията на производителя
Норвежки омари (пресни)	130 °C	3 - 5 минути
Гъби	170 - 190 °C	5 минути

УКАЗАНИЕ

- ▶ При данните за градусите са възможни малки разлики в температурите. Посочените в горната таблица стойности са само ориентировъчни. Те се отнасят за количество от около 300 грама. Времената могат да се различават според качествата на хранителните продукти.
- ▶ Кошничката за фритиране **3** трябва да се пълни с продукти за фритиране най-много до маркировката Max на вътрешната страна на кошничката за фритиране **3**.
- ▶ При по-големи количества винаги внимавайте продуктите за фритиране да са покрити изцяло с мазнина/олио след спускане на кошничката за фритиране **3**.

Отстраняване на повреди

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ
Уредът не функционира. или	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Контролната лампичка в бутона за включване/изключване 11 не свети.	Бутонът за включване/изключване 11 не е натиснат.	Натиснете бутона за включване/изключване 11 .
	Функцията за защита от прегреване е задействана.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади. 2. Натиснете бутона ресет 15 на панела за управление/нагревателя 5.
Уредът се е изключил по време на работа и вече не може да се включи.	Функцията за защита от прегреване е задействана.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади. 2. Натиснете бутона ресет 15 на панела за управление/нагревателя 5.
Зелената контролна лампичка 10 не свети.	Настроената температура на олиото/мазнината още не е достигната.	Изчакайте няколко минути, докато се достигне желаната температура.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Приложение

Изхвърляне на уреда



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

Изхвърляйте уреда чрез лицензирана фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската служба за изхвърляне на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се свържете със службата за изхвърляне на отпадъци.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

Изхвърляне на батерии/акумулаторни батерии



Батериите/Акумулаторните батерии не трябва да се изхвърлят заедно с битовите отпадъци.

По закон всеки потребител е длъжен да предава батериите/акумулаторните батерии в събирателен пункт в общината, квартала или търговската мрежа. Това задължение е в услуга на екологосъобразното предаване за отпадъци на батерии/акумулаторни батерии. Връщайте батериите/акумулаторните батерии само в разрежено състояние.

Гаранция

Уважаеми клиенти,
за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **300405**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompnass@lidl.bg

IAN 300405

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЯ
www.kompnass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предаде рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предидшна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

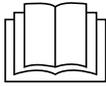
Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	50
Προβλεπόμενη χρήση	50
Παραδοτέος εξοπλισμός	51
Απόρριψη της συσκευασίας	51
Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα	52
Τεχνικά χαρακτηριστικά	52
Υποδείξεις ασφαλείας	53
Πριν την πρώτη χρήση	57
Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη	57
Τηγάνισμα	57
Προετοιμασίες	58
Τηγάνισμα τροφίμων	59
Στερεό λίπος τηγανίσματος	60
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη	60
Λειτουργία αντίστροφης μέτρησης	61
Λειτουργία κανονικής μέτρησης	61
Μετά το τηγάνισμα	62
Αλλαγή λίπους τηγανίσματος	62
Καθαρισμός και φροντίδα	63
Αποθήκευση	64
Συμβουλές	65
Σπιτικές πατάτες τηγανητές	65
Κατεψυγμένα	65
Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις	66
Υγιεινή διατροφή	66
Λειτουργία προστασίας από υψηλή θερμοκρασία	67
Πίνακας χρόνων τηγανίσματος	68
Διόρθωση σφαλμάτων	69
Παράρτημα	70
Απόρριψη συσκευής	70
Απόρριψη μπαταριών/συσσωρευτών	70
Εγγύηση της Kompemass Handels GmbH	70
Σέρβις	72
Εισαγωγέας	72

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 στο ιδιωτικό νοικοκυριό. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

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

- ▶ 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:

- Φριτζά «ψυχρής ζώνης»:
 - Καλάθι τηγανίσματος
 - Στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο με χρονοδιακόπτη
 - Ανοξείδωτο δοχείο
 - Περιβλήμα με καπάκι
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κιβώτιο.
 - 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

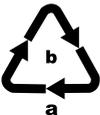
- ▶ Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθύνεστε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

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. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

- 1-7: Πλαστικά,
- 20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
- 80-98: Συνθετικά υλικά

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
- 4 Ανοξείδωτο δοχείο
- 5 Αποσπώμενο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο
- 6 Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- 7 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 8 Ρυθμιστής θερμοκρασίας 
- 9 Κοιλότητες λαβών, και στις δύο πλευρές
- 10 Λυχνία ελέγχου (πράσινη)
- 11 Διακόπτης On/Off συμπεριλ. λυχνίας ελέγχου (κόκκινη)
- 12 Χρονοδιακόπτης 
- 13 Πλήκτρο ασφάλισης της λαβής
- 14 Καπάκι συσκευής
- 15 Πλήκτρο Reset [επαναφοράς]

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	230 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	2800 W
Χωρητικότητα λαδιού	περ. 3 λίτρα
Χωρητικότητα στερεού λίπους	περ. 2,5 κιλά
Τροφοδοσία ρεύματος χρονοδιακόπτη	Επίπεδη μπαταρία AG 13 LR44  (Συνεχές ρεύμα) 1,5 V
	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 υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
 - ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα δικτύου με μια τάση δικτύου 230 V ~, 50 Hz.
 - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας 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/θερμαντικό στοιχείο και το περίβλημα με τον αγωγό δικτύου σε νερό και μην καθαρίζετε αυτά τα τμήματα κάτω από ρέον 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.
- ▶ Φροντίστε για μια σίγουρη θέση της συσκευής.
- ▶ Στην περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, δεν επιτρέπεται να τη θέτετε άλλο σε λειτουργία. Παραδίδτε 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.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι όλα τα τμήματα 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 τεμάχια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Κατά τη χρήση κάποια τμήματα της συσκευής καίνε. Μην τα αγγίζετε ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε μια σταθερή θέση με τις πλευρικές κοιλότητες λαβών, ώστε να αποφεύγεται χύσιμο του καυτού υγρού.
- ▶ Ποτέ μην σηκώνετε το ανοξείδωτο δοχείο από το περίβλημα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μη λιώνετε το στερεό λίπος (κομμάτια λίπους) μέσα στη φριτέζα. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας μπορεί να καταστραφεί το θερμαντικό στοιχείο ή να προκληθεί πυρκαγιά! Λιώστε προηγουμένως το λίπος σε ένα δοχείο ή σε κάτι παρόμοιο.
- ▶ 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 υπερ-θέρμανσης. Αλλάζετε τακτικά και έγκαιρα το λάδι και το λίπος. Σε περίπτωση πυρκαγιάς τραβήξτε το βύσμα και περιορίστε το φλεγόμενο λίπος και λάδι καλύπτοντας τα.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο ανοξείδωτο δοχείο. 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.
- ▶ Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα υγρών.

⚠ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΜΠΑΤΑΡΙΩΝ

Η συσκευή χρησιμοποιεί μία μπαταρία. Σχετικά με το χειρισμό των μπαταριών προσέχετε τα ακόλουθα:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΡΗΞΗΣ!

- ▶ Μην πετάτε τις μπαταρίες στη φωτιά. Μην επαναφορτίζετε τις μπαταρίες.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ τις μπαταρίες, μην τις συγκολλάτε και μην πραγματοποιείτε κολλήσεις σε αυτές. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης και τραυματισμού!
- ▶ Ελέγχετε τακτικά τις μπαταρίες. Μπαταρίες με διαρροή μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στη συσκευή.
- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε επί μακρόν μια συσκευή, αφαιρείτε τις μπαταρίες.
- ▶ Σε περίπτωση μπαταριών με διαρροή, φοράτε προστατευτικά γάντια. Καθαρίζετε τη θήκη και τις επαφές των μπαταριών με ένα στεγνό πανί.
- ▶ Οι μπαταρίες δεν επιτρέπεται να καταλήγουν στα χέρια των παιδιών. Τα παιδιά μπορεί να βάλουν τις μπαταρίες στο στόμα και να τις καταπιούν. Σε περίπτωση κατάποσης, θα πρέπει να αναζητηθεί αμέσως ιατρική βοήθεια.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Προτού χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μεμονωμένα τμήματα λεπτομερώς και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλ. Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- 2) Βγάλτε το χρονοδιακόπτη  12 από τη φριτέζα.
- 3) Τραβήξτε έξω την μονωτική λωρίδα από τη θήκη μπαταριών.
- 4) Ωθήστε το χρονοδιακόπτη  12 πάλι στην εσοχή της φριτέζας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Στην περίπτωση που η μονωτική λωρίδα δεν αφαιρείται από την θήκη μπαταριών, ανοίξτε την θήκη μπαταριών, αφαιρέστε την μπαταρία και απομακρύνετε στη συνέχεια την μονωτική λωρίδα.
- Τοποθετήστε την μπαταρία στη θήκη μπαταριών σύμφωνα με την πολικότητα που αναγράφεται στο κάλυμμα της θήκης μπαταριών και σπρώξτε από πάνω το κάλυμμα της θήκης μπαταριών.

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 αποκτήσει 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. Για αυτό διαβάστε πρώτα το Κεφάλαιο «Στερεό λίπος τηγανίσματος».

Προετοιμασίες

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και θερμοθετική 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 δικτύου από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ⑦.
 - 3) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής ⑭, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού ⑥. Το καπάκι της συσκευής ⑭ αναπηδά.
 - 4) Τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου την ακούσετε να κουμπώνει. Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ③.

ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητά 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 τη στεγνή και άδεια φριτέζα (στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο ⑤ τοποθετημένο) με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 3 λίτρα λάδι ή περ. 2,5 κιλά στερεό λίπος).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος ή λάδι από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο ανοξείδωτο δοχείο ④.

- 6) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

- 7) Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ③.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά το σφράγισμα του καπακιού της συσκευής ⑭ φροντίστε πάντα ώστε να το αγγίζετε μόνο από το μπροστινό μαύρο μέρος. Τα μεταλλικά μέρη αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία! Κίνδυνος εγκαύματος!

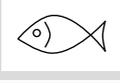
- 8) Κλείστε το καπάκι της συσκευής ⑭.
- 9) Για να κατεβάσετε το καλάθι τηγανίσματος ③, πιέστε το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής ⑬ και κατεβάστε τη λαβή.

Τηγάνισμα τροφίμων

- 1) Ενεργοποιήστε τη φριτέζα από το διακόπτη On/Off **11**. Η ενσωματωμένη στον διακόπτη On/Off **11** λυχνία ελέγχου ανάβει.
- 2) Περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **9** **3** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου **10**.

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 στην 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!

- 3) Τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου την ακούσετε να κουμπώνει.
- 4) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **14**, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού **6**.
- 5) Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος **3** από τη φριτέζα. Βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος **3** επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλάθιου τηγανίσματος **3**. Προσέχετε ωστόσο πάντα την αναφερόμενη ποσότητα τηγανίσματος επάνω στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος!
- 6) Τοποθετήστε πάλι προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος **3** στη φριτέζα.
- 7) Κλείστε το καπάκι της συσκευής **14**. Πρέπει να το ακούσετε να κουμπώνει.

- 8) Πιέστε το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής **13**. Τώρα η λαβή κατεβαίνει. Το καλάθι τηγανίσματος **4** βυθίζεται στο καυτό λάδι ή λίπος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης **1** στο καπάκι της συσκευής **14** μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πισίλισμα του λίπους και υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας, λάβετε 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 πισιλάει! Για να εμποδιστεί αυτό κάντε με ένα ξυλάκι ή με μια πλαστική ράβδο μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι σκληρύνει. Προσέξτε ώστε το θερμαντικό στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο **5** να μην πάθει βλάβη.

- Για να λιώσετε το λίπος, ενεργοποιήστε τη συσκευή στο διακόπτη On/Off **11** και θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **6** **8** στους 130°C. Η ενσωματωμένη στο διακόπτη On/Off **11** λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Η πράσινη λυχνία ελέγχου **10** μπορεί τότε να ανάβει και να σβήνει πάλι. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος μόνο όταν έχει λιώσει ολόκληρο το λίπος.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όταν αδειάσει η μπαταρία, αντικαταστήστε την. Χρησιμοποιείτε πάντα μπαταρία του ίδιου τύπου. Προσέχετε κατά την τοποθέτηση για τη σωστή πολικότητα.
- Κάθε πάτημα πλήκτρου επιβεβαιώνεται με έναν ήχο σήματος.

Έχετε δύο δυνατότητες χρήσης του χρονοδιακόπτη **12** **12** :
Για αντίστροφη μέτρηση ή κανονική μέτρηση.

Λειτουργία αντίστροφης μέτρησης

- 1) Πιέστε εάν χρειάζεται τα πλήκτρα «M» και «S» ταυτόχρονα (=RESET) για να επαναφέρετε τον χρονοδιακόπτη  12.
- 2) Πιέστε τα πλήκτρα «M» και «S», για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο σε λεπτά και δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ρυθμίσετε έως και 99:59 (λεπτά/δευτερόλεπτα).
Πιέστε και κρατήστε τα πλήκτρα για να αλλάζετε γρηγορότερα τους αριθμούς.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο «START/STOP», για να εκκινήσετε την εκτέλεση του χρόνου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να διακόψετε την εκτέλεση του χρόνου πατώντας ένα επιθυμητό πλήκτρο. Για να συνεχίσετε την εκτέλεση του χρόνου, πιέστε το πλήκτρο «START/STOP».
- 4) Ακούγονται ήχοι σήματος όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος. Η οθόνη προβάλλει τον τελευταίο ρυθμισμένο χρόνο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορείτε να διακόψετε το σήμα συναγερμού πρόωρα πατώντας ένα επιθυμητό πλήκτρο.
Εάν πιέσετε το πλήκτρο «START/STOP» η οθόνη προβάλλει τον τελευταίο ρυθμισμένο χρόνο.
Εάν πιέσετε τα πλήκτρα «M» ή «S», ο χρονοδιακόπτης  12 επανέρχεται στο 00:00.
- ▶ Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου το θερμαντικό στοιχείο  5 δεν απενεργοποιείται! Προσέξτε, για το λόγο αυτό, το σήμα του χρονοδιακόπτη  12, ώστε να εμποδίσετε αλλοίωση των τροφίμων.

Λειτουργία κανονικής μέτρησης

- 1) Εάν η οθόνη προβάλλει τον τελευταίο ρυθμισμένο χρόνο, πιέστε τα πλήκτρα «M» και «S» ταυτόχρονα (=RESET), για να επαναφέρετε τον ρυθμισμένο χρόνο.
- 2) Για να συνεχίσετε την εκτέλεση του χρόνου, πιέστε το πλήκτρο «START/STOP».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να διακόψετε την εκτέλεση του χρόνου πατώντας ένα επιθυμητό πλήκτρο. Για να συνεχίσετε την εκτέλεση του χρόνου, πιέστε το πλήκτρο «START/STOP».

Μετά το τηγάνισμα

- 1) Όταν το προϊόν τηγανίσματος είναι έτοιμο, τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής **13** ασφαλίσει.
- 2) Αφήστε το καλάθι τηγανίσματος **3** να στραγγίξει σε αυτή τη θέση.
- 3) Πιέστε το διακόπτη On/Off **11**. Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη. Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.
- 4) Όταν το προϊόν τηγανίσματος έχει στραγγίξει, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **14**, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **6**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος **3** μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώνετε το καλάθι τηγανίσματος **3** από τη φριτέζα μόνο κρατώντας το από τη λαβή!
- 5) Σηκώστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος **3** από τη φριτέζα. Εάν είναι απαραίτητο τινάζτε το παραπάνω λάδι ή λίπος 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, φυλάτε το λάδι μόλις κρυώσει σε καλά κλεισμένες φιάλες ή σε άλλα δοχεία, 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

Αλλάζτε το λάδι μόνο όταν έχει κρυώσει εντελώς. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό έτσι ώστε να μπορείτε να το χύσετε.

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **14**.
- 2) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **3**.
- 3) Απομακρύνετε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5**.
- 4) Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- 5) Απομακρύνετε προσεκτικά από τη φριτέζα το ανοξείδωτο δοχείο **4** με το λάδι ή το λίπος.
- 6) Χύστε το λάδι ή το λίπος σε κατάλληλα δοχεία, για παράδειγμα σε φιάλες. Για αυτό χρησιμοποιήστε την εγκοπτή έκχυσης στη γωνία του ανοξείδωτου δοχείου **4**.

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. Παρακαλούμε ενημερωθείτε από τη διαχείριση της κοινότητας ή της πόλης σας για τα σημεία απόρριψης.

- 7) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 8) 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.
- ▶  Μην βυθίζετε ποτέ το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5**, το καλώδιο δικτύου ή το περίβλημα στο νερό και μην τα καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό! Κάτι τέτοιο προκαλεί ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή. Καθαρίζετε αυτά τα μέρη, εάν απαιτείται, με ένα νωπό πανί.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** της συσκευής.

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 φριτέζα:

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **14** και βγάλτε το, τραβώντας το προς τα επάνω.
- 2) Τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου την ακούσετε να κουμπώνει. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **3**.
- 3) Τραβήξτε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** προς τα επάνω έξω από τον οδηγό. Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- 4) Αφαιρέστε το ανοξείδωτο δοχείο **4** και απομακρύνετε το λίπος ή το λάδι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος **3** και το ανοξείδωτο δοχείο **4** στο πλυντήριο πιάτων. Είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.

- 5) Καθαρίστε το περίβλημα και το καπάκι της συσκευής **14** με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.

- 6) Καθαρίστε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** με ένα νωπό πανί. Εάν απαιτείται βάλτε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και σκουπίστε με ένα πανί που θα έχετε βρέξει μόνο με καθαρό νερό, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε καλά το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

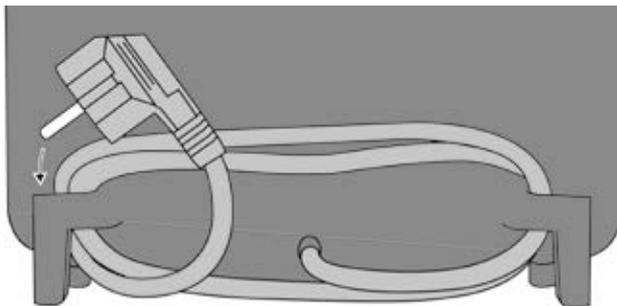
- Εάν θέλετε να καθαρίσετε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο **2** στο εσωτερικό του καπακιού της συσκευής **14**, τοποθετήστε το καπάκι της συσκευής **14** σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Αφήστε το να μουλιάσει για μια στιγμή, κουνώντας το πέρα-δώθε.
- Ξεπλύνετε το καπάκι της συσκευής **14** με καθαρό νερό.
- Στεγνώστε το και τοποθετήστε το όρθιο στο πλαίσι, έτσι ώστε να μπορεί να τρέξει προς τα έξω το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού της συσκευής **14**.
- Στεγνώστε το ξανά, φροντίζοντας ώστε να μην μείνει υγρασία στο λαστιχένιο χείλος στην κάτω πλευρά του καπακιού της συσκευής **14**. Εάν χρειάζεται, σηκώστε το λαστιχένιο χείλος για να στεγνώσει.

Προσέξτε ώστε το καπάκι της συσκευής **14** να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση!

- 7) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.
8) Συναρμολογήστε πάλι τη φριτζά ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

Αποθήκευση

- 1) Σηκώστε ή μεταφέρετε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών κοιλοτήτων λαβών **9** στο περιβλήμα.
- 2) Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **7** στην πίσω πλευρά της συσκευής. Εισάγετε έναν από τους πείρους των βυσμάτων δικτύου σε μια από τις οπές της διάταξης τύλιξης καλωδίου **7**, για να στερεώσετε το βύσμα δικτύου:



- 3) Αποθηκεύστε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι της **14**. Έτσι το εσωτερικό της φριτζάς παραμένει καθαρό και χωρίς σκόνη.

Συμβουλές

Σπιτικές πατάτες τηγανητές

- 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.
- Αφήστε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε πάντα τις σπιτικές πατάτες δύο φορές:
 - πρώτα για 10 - 14 λεπτά 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. Ακολουθείστε 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, ακολουθείστε την εξής διαδικασία:

- Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες σε μια δόση. Πρέπει να γεμίζετε με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος ❸. Το προϊόν τηγανίσματος πρέπει μετά τη βύθιση του καλαθιού τηγανίσματος ❹ να καλύπτεται πλήρως με λάδι/λίπος.
- Ζεσταίνεται το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❷ ❸ στη δοθείσα στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος θερμοκρασία.
- Κατά πρότιμηση αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν πριν από το τηγάνισμα να ζεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

Κλείνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ❹, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ στο καυτό λάδι. Κίνδυνος εγκαύματος λόγω του εκτοξευόμενου λίπους!

- Βάζετε 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.

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

- Ζεσταίνετε το λάδι ή λίπος στους 150°C και βάλτε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος ③.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

Κλείνετε οπωσδήποτε το καπάκι της συσκευής ⑭, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος ③ με το μαϊντανό ή το ψωμί στο καυτό λίπος.

Το εκτοξευόμενο λίπος προκαλεί εγκαύματα.

- Κλείστε το καπάκι της συσκευής ⑭ και βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος ③ στο λίπος.
- 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 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. λιγνελαιϊκό 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.

Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

- Αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Όταν με τη φριτζα 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.

Λειτουργία προστασίας από υψηλή θερμοκρασία

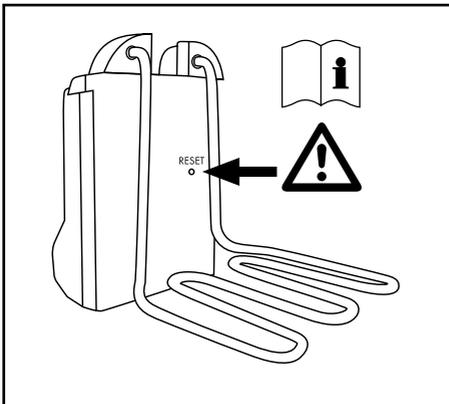
Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία απενεργοποιεί τη συσκευή.

Αυτό μπορεί να συμβεί όταν δεν υπάρχει ή υπάρχει ανεπαρκές λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα ή όταν λιώνει στερεό λίπος τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.

Με το στερεό λίπος το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** δεν μπορεί να αποδεσμεύσει αρκετά γρήγορα τη θερμότητα που δημιουργείται.

Όταν η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία έχει απενεργοποιηθεί τη συσκευή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 2) Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει (το λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό).
- 3) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **14**, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού **6**.
- 4) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **3**.
- 5) Απομακρύνετε το στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο **5**.
- 6) Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5** σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- 7) Πιέστε με ένα μικρό αιχμηρό αντικείμενο προσεκτικά το πλήκτρο Reset **15** στο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **5**.



Η συσκευή μπορεί τώρα να χρησιμοποιηθεί πάλι.

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δίνει παραδείγματα για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανιστούν και πόσος χρόνος τηγανίσματος απαιτείται για αυτό. Στην περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος αποκλίνουν από αυτόν τον πίνακα, παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία (περ.)	Χρόνος σε λεπτά
Κεφτές (κατεψυγμένος)	150°C	3 - 5 λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες (παναρισμένες)	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)	βλέπε τα στοιχεία του κατασκευαστή	βλέπε τα στοιχεία του 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 **3** επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως το σύμβολο μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλάθιού τηγανίσματος **3**.
- ▶ Προσέχετε πάντα σε μεγαλύτερες ποσότητες, ώστε το προϊόν τηγανίσματος, μετά τη βύθιση του καλάθιού τηγανίσματος **3**, να καλύπτεται πλήρως από λίπος/λάδι.

Διόρθωση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
<p>Η συσκευή δε λειτουργεί.</p> <p>ή</p> <p>Η λυχνία ελέγχου στον διακόπτη On/Off 11 δεν ανάβει.</p>	<p>Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με μια πρίζα δικτύου.</p>	<p>Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα δικτύου.</p>
	<p>Η συσκευή έχει υποστεί ζημιά.</p> <p>Ο διακόπτης On/Off 11 δεν πατήθηκε.</p> <p>Η λειτουργία προστασίας υψηλής θερμοκρασίας έχει ενεργοποιηθεί.</p>	<p>Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.</p> <p>Πιέστε το διακόπτη On/Off 11.</p> <p>1. Τραβήξτε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. 2. Πιέστε το πλήκτρο Reset 15 στο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο 5.</p>
<p>Η συσκευή απενεργοποιήθηκε κατά τη χρήση και δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πάλι.</p>	<p>Η λειτουργία προστασίας υψηλής θερμοκρασίας έχει ενεργοποιηθεί.</p>	<p>1. Τραβήξτε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. 2. Πιέστε το πλήκτρο Reset 15 στο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο 5.</p>
<p>Η πράσινη λυχνία ελέγχου 10 δεν ανάβει.</p>	<p>Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού / του λίπους δεν έχει επιτευχθεί ακόμα.</p>	<p>Περιμένετε μερικά λεπτά, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.</p>

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 απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε 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.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη μπαταριών/συσσωρευτών



Οι μπαταρίες/οι συσσωρευτές δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα.

Κάθε καταναλωτής είναι νομικά υποχρεωμένος να παραδίδει τις μπαταρίες/τους συσσωρευτές σε ένα σημείο συγκέντρωσης της κοινότητας/της πόλης του ή στο εμπόριο. Αυτή η υποχρέωση εξυπηρετεί στο να απομακρύνονται οι μπαταρίες/οι συσσωρευτές με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο. Επιστρέψτε τις μπαταρίες/τους συσσωρευτές μόνο σε αποφορτισμένη κατάσταση.

Εγγύηση της Kompennass 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 τότε 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 ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε 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: kompennass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompennass@lidl.com.cy

IAN 300405

Εισαγωγέας

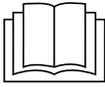
Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang	75
Entsorgung der Verpackung	75
Gerätebeschreibung / Zubehör	76
Technische Daten	76
Sicherheitshinweise	77
Vor dem ersten Gebrauch	81
Acrylamidarme Zubereitung	81
Frittieren	81
Vorbereitungen	82
Lebensmittel frittieren	83
Festes Frittierfett	84
Timer stellen	84
Count-down-Funktion	85
Count-up-Funktion	85
Nach dem Frittieren	86
Frittierfett wechseln	86
Reinigung und Pflege	87
Lagerung	88
Tipps	89
Pommes frites selbst gemacht	89
Tiefkühlkost	89
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	90
Gesunde Ernährung	90
Hitzeschutzfunktion	91
Tabelle Frittierzeiten	92
Fehlerbehebung	93
Anhang	94
Gerät entsorgen	94
Batterien/Akkus entsorgen	94
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96

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

- ▶ 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:

- Kaltzonen-Fritteuse:
 - Frittierkorb
 - Bedien-/Heizelement mit Timer
 - Edelstahl-Behälter
 - Gehäuse mit Deckel
- 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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb
- ❹ Edelstahl-Behälter
- ❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
- ❻ Entriegelungstaste Deckel
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Temperaturregler 
- ❾ Griffmulden, beidseitig
- ❿ Kontrollleuchte (grün)
- ⓫ Ein-/Aus-Schalter inkl. Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Timer 
- ⓭ Verriegelungstaste Griff
- ⓮ Gerätedeckel
- ⓯ Reset-Taste

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	2800 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 3 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 2,5 kg
Stromversorgung Timer	Knopfzelle AG 13 LR44  (Gleichstrom) 1,5 V
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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.

⚠️ 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 insbesondere 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 seitlichen Griffmulden aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Heben Sie niemals den Edelstahl-Behälter während des Betriebs aus dem Gehäuse.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Schmelzen Sie festes Fett (Fettblöcke) niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur 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 Edelstahl-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.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

⚠ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN

Das Gerät verwendet eine Batterie. Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

⚠ EXPLOSIONSGEFAHR!

- ▶ Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie Batterien nicht wieder auf.
- ▶ Öffnen Sie die Batterien niemals, löten oder schweißen Sie nie an Batterien. Es besteht Explosions- und Verletzungsgefahr!
- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können Beschädigungen am Gerät verursachen.
- ▶ Wenn Sie ein Gerät längere Zeit nicht benutzen, entnehmen Sie die Batterien.
- ▶ Bei ausgelaufenen Batterien, ziehen Sie Schutzhandschuhe an. Reinigen Sie das Batteriefach und die Batteriekontakte mit einem trockenen Tuch.
- ▶ Batterien dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Sollte eine Batterie verschluckt worden sein, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) 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“).
- 2) Ziehen Sie den Timer  12 aus der Fritteuse heraus.
- 3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
- 4) Schieben Sie den Timer  12 wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

HINWEIS

- ▶ Falls sich der Isolierstreifen nicht aus dem Batteriefach herausziehen lässt, öffnen Sie das Batteriefach, entnehmen Sie die Batterie und entfernen Sie dann den Isolierstreifen.
- ▶ Legen Sie die Batterie gemäß der am Batteriefachdeckel angegebenen Polarität in das Batteriefach ein und schieben Sie den Batteriefachdeckel darauf.

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 **7**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken. Der Gerätedeckel **14** springt auf.
- 4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb **3** heraus.

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 die trockene und leere Fritteuse (Bedien-/Heizelement **5** eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 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 Edelstahl-Behälter **4** 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 **3** wieder ein.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Achten Sie beim Verschließen des Gerätedeckels **14** immer darauf, dass Sie ihn nur am vorderen schwarzen Teil berühren. Die Metallteile werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

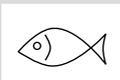
- 8) Schließen Sie den Gerätedeckel **14**.
- 9) Um den Frittierkorb **3** abzusenken, drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13** und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter **11** ein. Die im Ein-/Aus-Schalter **11** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **13** **14** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **10** auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittieretemperatur 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
	Hähnchen	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!

- 3) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
- 4) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel **14**. Dieser muss hörbar einrasten.

- 8) Drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13**. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb **3** wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

HINWEIS

- Durch das Sichtfenster **1** im Gerätedeckel **14** 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 das Bedien-/Heizelement **5** nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **11** an, und stellen Sie den Temperaturregler **8** auf 130 °C. Die im Ein-/Aus-Schalter **11** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **10** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Timer stellen

HINWEIS

- Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.
- Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Timer **12** zu benutzen:
Als Count-down- oder als Count-up-Timer.

Count-down-Funktion

- 1) Drücken Sie ggf. die Tasten „M“ und „S“ gleichzeitig (=RESET), um den Timer  **12** zurückzusetzen.
- 2) Drücken Sie die Tasten „M“ und „S“, um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden einzustellen. Sie können bis zu 99:59 (min/sec) einstellen. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Zahlen schneller zu ändern.
- 3) Drücken Sie auf die Taste „START/STOP“, um das Ablaufen der Zeit zu starten.

HINWEIS

- ▶ Sie können das Ablaufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter ablaufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.
- 4) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen einige Signaltöne. Das Display zeigt die zuletzt eingestellte Zeit an.

HINWEIS

- ▶ Sie können das Alarmsignal vorzeitig abbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Drücken Sie die Taste „START/STOP“, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an. Drücken Sie die Tasten „M“ oder „S“, springt der Timer  **12** zurück auf 00:00.
- ▶ Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement **5** ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Timers  **12**, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.

Count-up-Funktion

- 1) Zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an, drücken Sie die Tasten „M“ und „S“ gleichzeitig (=RESET), um die eingestellte Zeit zurückzusetzen.
- 2) Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um die Zeit laufen zu lassen.

HINWEIS

- ▶ Sie können das Laufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter laufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.

Nach dem Frittieren

- 1) Wenn das Frittiertgut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff **13** einrastet.
- 2) Lassen Sie den Frittierkorb **3** zum Abtropfen in dieser Position.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **11**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiertgut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur am Griff aus der Fritteuse!
- 5) Heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
 - 6) Geben Sie das Frittiertgut 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 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 erkalte ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**.
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement **5**.
- 4) Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 5) Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter **4** mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- 6) Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters **4**.

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.

- 7) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 8) 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.
- ▶  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **5**, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät. Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Bedien-/Heizelement **5** des Gerätes.

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 **14** und ziehen Sie ihn nach oben heraus.
- 2) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement **5** nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 4) Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter **4** und entfernen Sie das Fett oder Öl.

HINWEIS



Den Frittierkorb **3** und den Edelstahl-Behälter **4** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.

- 5) Reinigen Sie das Gehäuse und den Gerätedeckel **14** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

- 6) Reinigen Sie das Bedien-/Heizelement **5** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass jegliche Spülmittelreste entfernt sind. Trocknen Sie das Bedien-/Heizelement **5** gut ab.

HINWEIS

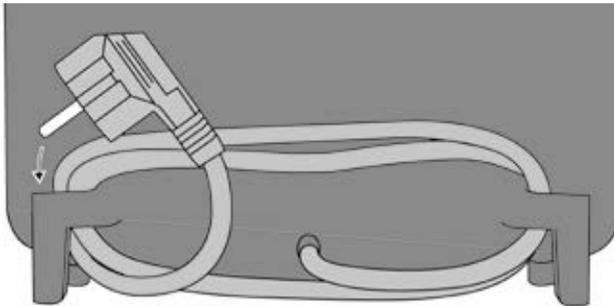
- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter **2** im Inneren des Gerätedeckels **14** reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel **14** in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel **14** mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie ihn ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Gerätedeckels **14** verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
- Trocknen Sie ihn erneut ab und achten Sie darauf, dass sich unter der Gummilippe an der Unterseite des Gerätedeckels **14** keine Feuchtigkeit mehr befindet. Heben Sie die Gummilippe gegebenenfalls zum Abtrocknen an.

Achten Sie darauf, dass der Gerätedeckel **14** vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken ist!

- 7) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
8) Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden **9** am Gehäuse.
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **7** an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung **7**, um den Netzstecker zu fixieren:



- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel **14**. 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 gewünschtem Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiertgut (-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 Frittiertgut darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ gefüllt sein. Das Frittiertgut muss nach Absenken des Frittierkorbes ③ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiertgut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑧ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiertguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiertgut in die Fritteuse geben.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⑫, bevor Sie den Frittierkorb ③ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiertgut 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 ③.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⑭, bevor Sie den Frittierkorb ③ mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Schließen Sie den Gerätedeckel ⑭ und senken Sie den Frittierkorb ③ in das Fett ab.
- 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 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 strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Hitzeschutzfunktion

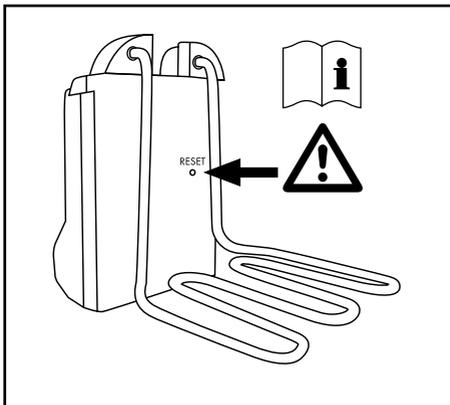
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.

Bei festem Fett kann das Bedien-/Heizelement ⑤ die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.

Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2) Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen (das Fett sollte gerade noch flüssig sein).
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel ⑭, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑥ drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb ③.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ⑤.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement ⑤ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen, spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

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 etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **3** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein.
- ▶ Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes **3**, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter ① 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 ① wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ①.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und läßt sich nicht wieder einschalten.	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.
	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.
Die grüne Kontrollleuchte ⑩ 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.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Batterien/Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

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 300405

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

Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

03/2018 · Ident.-No.: SKF2800B3-012018-1

IAN 300405