

SILVERCREST®



MINI FREIDORA / MINI FRIGGITRICE CON SET PER FONDUTA SFM 850 A4

ES

MINI FREIDORA

Instrucciones de uso

GB MT

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

IT MT

MINI FRIGGITRICE CON SET PER FONDUTA

Istruzioni per l'uso

DE AT CH

MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

IAN 326680_1904

ES IT



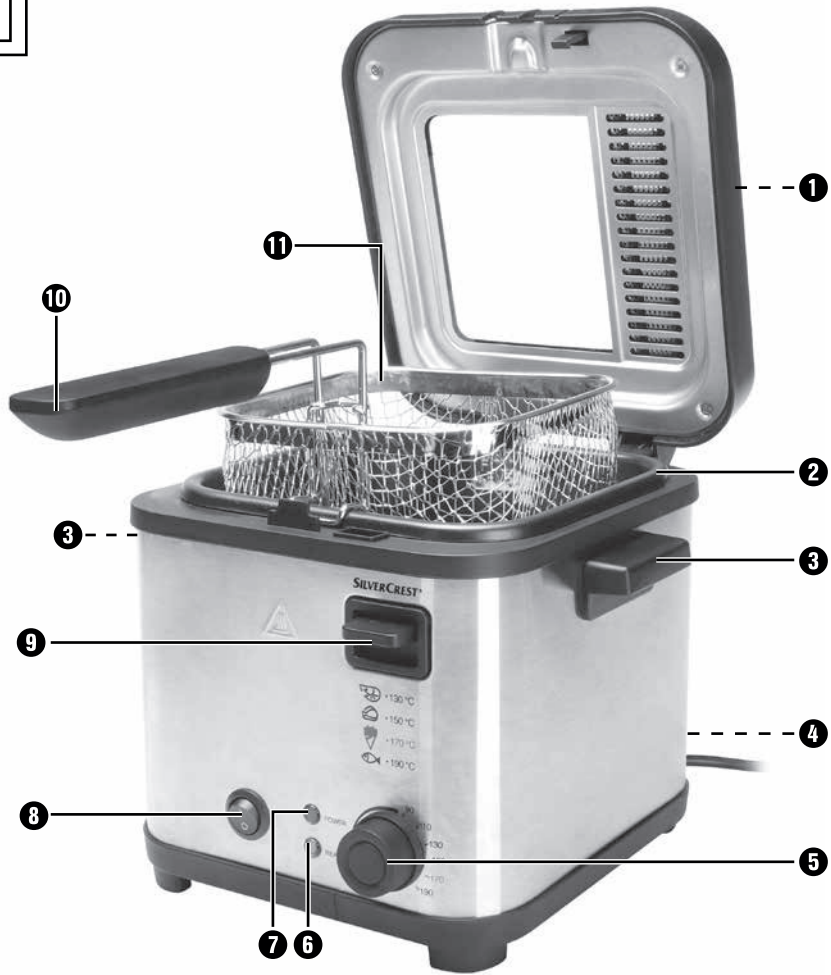
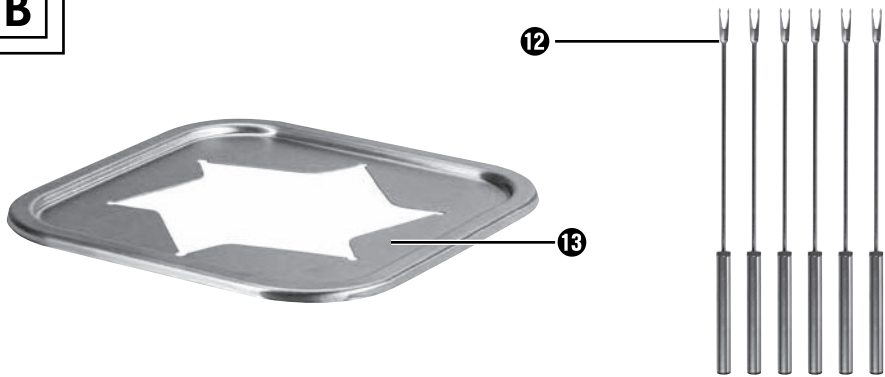
ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	23
GB / MT	Operating instructions	Page	45
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	67

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro e inspección de transporte	3
Descripción del aparato/accesorios	3
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	4
Antes del primer uso	7
Cocina con niveles bajos de acrilamida	7
Fritura	7
Preparativos	8
Fritura de alimentos	10
Grasa sólida para freír	12
Tras la fritura	12
Fondue	13
Cambio de la grasa para freír	14
Limpieza y mantenimiento	14
Almacenamiento	16
Consejos	17
Patatas fritas caseras	17
Alimentos congelados	17
Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada	18
Alimentación sana	18
Tabla de tiempos de fritura	19
Eliminación de fallos	20
Anexo	20
Desecho del embalaje	20
Garantía de Kompennass Handels GmbH	21
Asistencia técnica	22
Importador	22

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para la fritura de alimentos y la preparación de fondues con grasa o caldo concentrado en el entorno doméstico privado. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato solamente en estancias secas y nunca en el exterior.

Este aparato no es apto para los siguientes usos:

- Para su uso en las cocinas destinadas a los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones comerciales,
- Para el uso de los clientes de hoteles, moteles y otras modalidades de hostelería,
- Para el uso de los clientes de pensiones,
- Para su uso en propiedades agrícolas.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ▶ Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ▶ Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- ▶ El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente para el fin previsto. Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no autorizados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario. Este aparato no es un juguete.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Mini freidora
 - Cesta y mango
 - Anillo para la fondue
 - 6 pinchos para la fondue
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.


INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o presenta daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato/accesorios

- ❶ Filtro metálico permanente
- ❷ Recipiente
- ❸ Asas
- ❹ Enrollacables
- ❺ Regulador de temperatura
- ❻ Piloto de control Ready
- ❼ Piloto de control Power
- ❽ Interruptor de encendido/apagado (O/I)
- ❾ Botón de desbloqueo de la tapa
- ❿ Mango
- ⓫ Cesta
- ⓬ Pinchos para la fondue
- ⓭ Anillo para la fondue

Características técnicas

Tensión de red	230 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	850 W
Capacidad de aceite	Aprox. 1,2 litros hasta la marca MAX
Capacidad de grasa sólida	Aprox. 1 kg
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- ▶ Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.



No sumerja nunca el aparato con el cable de red en agua ni limpie sus piezas bajo el agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
- ▶ Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ Mientras se fríen los alimentos, se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- ▶ Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- ▶ Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con especial cautela con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.
- ▶ Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite el contacto para evitar quemaduras.
- ▶ El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y asirse por las asas para evitar un derrame del líquido caliente.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ Nunca funda grasa sólida (bloques de grasa) en la freidora. Debido a la alta temperatura que se genera, puede dañarse la resistencia o provocarse un incendio siempre que la grasa no cubra la resistencia. Derrita la grasa previamente en una olla o similar.
- ▶ No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡No utilice nunca agua para extinguir el fuego en la freidora!

- ▶ La grasa o el aceite viejo o sucio es autoinflamable a altas temperaturas. Cambie el aceite o la grasa a tiempo. En caso de incendio, retire la clavija de red y extinga el fuego de la grasa o del aceite con una tapa.

¡ATENCIÓN: DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ Al rellenar la grasa, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX, pero debe superarse siempre la marca MIN del recipiente. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- ▶ Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.
- ▶ La freidora solo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.
- ▶ Para utilizar la función de fondue de este aparato, tenga en cuenta que solo está previsto para la preparación de una fondue clásica con aceite/grasa o caldo concentrado. No utilice el aparato para preparar fondues de chocolate ni de queso.

Antes del primer uso

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo cada pieza y séquela concienzudamente (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Cocina con niveles bajos de acrilamida

La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se produce al freír alimentos con contenido de almidón a través de una reacción con los aminoácidos. A una temperatura superior a 175 °C, la formación de acrilamida aumenta considerablemente.

Por lo tanto, en la medida de lo posible, evite freír alimentos con almidón, como patatas fritas, a temperaturas superiores a 170 °C. El alimento frito solo debe adquirir un color dorado, no oscuro ni marrón. Solo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.

Fritura

Recomendamos que utilice aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. También puede utilizar grasa sólida para freír. Consulte primero el capítulo "Grasa sólida para freír".

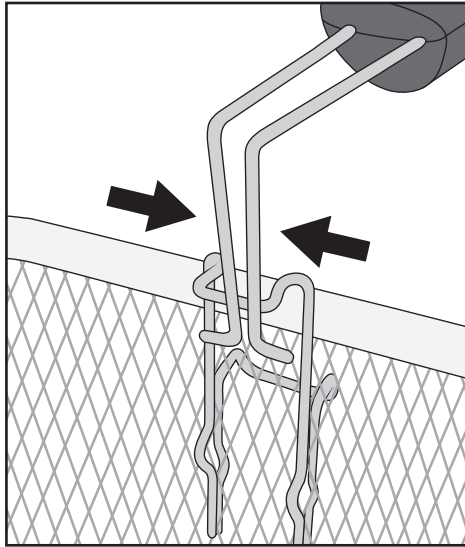
Preparativos

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y termorresistente.

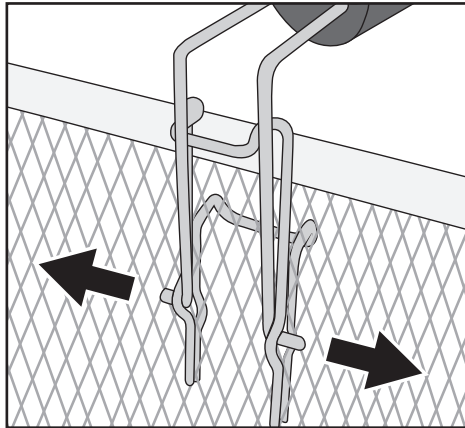
INDICACIÓN

- Si desea colocar la freidora bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.

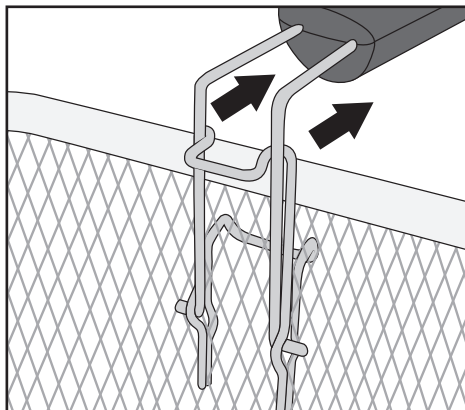
- 2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollables ④.
- 3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ⑨. La tapa se soltará.
- 4) Extraiga la cesta ⑪ y fije el mango ⑩:
 - Presione las barras del mango ⑩ para juntarlas de forma que los salientes de soporte puedan introducirse en los orificios de la cesta ⑪ desde el interior:



- A continuación, suelte las barras presionadas del mango 10 de modo que los salientes de soporte queden encajados en los orificios:



- Tire del mango 10 hacia atrás de forma que quede encastrado:



- Con esto, el mango 10 quedará fijado en la cesta 11.

INDICACIONES

- Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como no espumosos y aptos para freír. Encontrará esta información en el envase o en la etiqueta.
 - ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría llenarse de espuma.
- 5) Rellene el recipiente 2 vacío y seco con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 1,2 l de aceite o aprox. 1 kg de grasa sólida).

INDICACIÓN

- ▶ Al rellenar, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX con la grasa o aceite, pero debe superarse siempre la marca MIN del recipiente **2**.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- 6) Vuelva a colocar la cesta **11**.
 - 7) Cierre la tapa de forma que encastre.

Fritura de alimentos

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!





- ▶ ¡No ponga nunca en funcionamiento la freidora sin aceite/grasa!
- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
 - 2) Ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". Tras esto, se enciende el piloto de control Power **7**.
 - 3) Gire el regulador de temperatura **5** hasta alcanzar la temperatura deseada. El aceite o la grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina el piloto de control Ready **6**.

INDICACIÓN

- ▶ Recomendamos precalentar el aparato durante un mínimo de 10 - 15 minutos antes de comenzar a freír.

INDICACIÓN

Encontrará la temperatura adecuada en el envase del alimento o en la "Tabla de tiempos de fritura" de estas instrucciones. Las imágenes situadas en la parte delantera de la freidora le servirán como guía para ajustar la temperatura a la que deban freírse los alimentos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Gambas	130 °C
	Pollo	150 °C
	Patatas fritas (caseras)	170 °C
	Pescado	190 °C

Los valores indicados son solo orientativos. ¡La temperatura puede variar en función de la consistencia del alimento y del gusto personal!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- La tapa y la freidora están muy calientes durante el proceso de fritura. Por este motivo, solo deben tocarse las asas **3** durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Se recomienda el uso de guantes de cocina.

- 4) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **9**.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Proceda con precaución al llenar la cesta **11**. Está muy caliente.
- 5) Extraiga la cesta **11** de la freidora. Coloque los alimentos que desee freír en el interior de la cesta. Para ello, la cesta **11** debe llenarse como máximo hasta que los alimentos estén completamente cubiertos de grasa al sumergir la cesta **11** en la freidora. No supere la marca MAX de la cesta **11**.
 - 6) Introduzca con cuidado la cesta **11** en el aceite o grasa caliente.
 - 7) Cierre la tapa del aparato.

INDICACIÓN

- ▶ A través del visor de la tapa del aparato, puede supervisarse el proceso de fritura.

Grasa sólida para freír

Para evitar que la grasa salpique y el aparato se caliente demasiado, tome las siguientes medidas de seguridad cuando utilice grasa sólida:

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una olla normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Solo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después de su uso, guarde la freidora a temperatura ambiente cuando la grasa vuelva a solidificarse.
- ¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirse! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa solidificada con una varilla de madera o plástico. Procure no dañar el revestimiento del recipiente **2**.
- Para derretir la grasa, conecte el enchufe a la red eléctrica, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I" y gire el regulador de temperatura **5** para ajustarlo en 130 °C. Al hacerlo, se ilumina el piloto de control Power **7**.
- Espere hasta que se haya derretido toda la grasa. Es posible que el piloto de control Ready **6** se encienda y se apague repetidamente. Cuando se haya derretido toda la grasa, podrá ajustarse la temperatura para freír.

Tras la fritura

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca la cesta **11** tras finalizar el proceso de fritura, ya que está muy caliente. ¡Levante la cesta **11** exclusivamente por el mango **10**!
- 1) Cuando el alimento esté listo, pulse el botón de desbloqueo de la tapa **9** para que se suelte.
 - 2) Eleve la cesta **11** y cuélguela del borde del aparato para escurrir el exceso de grasa.
 - 3) Gire el regulador de temperatura **5** hasta el mínimo.
 - 4) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O".
 - 5) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - 6) Cuando se haya escurrido el exceso de grasa del alimento, eleve con cuidado la cesta **11** para extraerla de la freidora.

- 7) Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!).

Si no utiliza la freidora regularmente, es aconsejable guardar el aceite una vez frío en botellas bien cerradas u otros recipientes, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Rellene las botellas con la ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite.

Fondue

La freidora puede utilizarse para preparar fondues.


¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el aparato para preparar fondues de chocolate ni de queso. Utilice exclusivamente aceite/grasa o caldo concentrado para preparar una fondue con este aparato.

- 1) Prepare el aparato como se describe en el capítulo "Preparativos".
- 2) Abra la tapa del aparato, coloque el anillo para la fondue **13** en el borde del recipiente **2** y vuelva a cerrar la tapa del aparato.
- 3) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 4) Ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". Tras esto, se enciende el piloto de control Power **7**.
- 5) Ajuste el regulador de temperatura **5** en la temperatura deseada.
Para la fondue clásica con aceite/grasa, proceda de la manera siguiente:
Según el tipo de alimentos que desee freír, utilice la tabla del capítulo "Fritura de alimentos" como guía.
Para las fondues con caldo concentrado proceda de la manera siguiente:
Ajuste una temperatura de entre 90 y 110 °C (aprox. 100 °C); el caldo concentrado solo debe burbujear levemente (hervir levemente).
- 6) Una vez alcanzada la temperatura ajustada, abra la tapa del aparato.
- 7) Pinche los alimentos en los pinchos para la fondue **12** y coloque cuidadosamente los pinchos para la fondue **12** en el recipiente **2**. En cada muesca del anillo para la fondue **13**, puede colocarse un pincho para la fondue **12**.
Según el tipo de alimentos y su tamaño, estarán listos en pocos minutos.
- 8) Extraiga cuidadosamente el pincho para la fondue **12** y retire los alimentos fritos. Tras esto, puede pinchar otros alimentos en los pinchos para la fondue **12** y sumergirlos en la grasa/caldo concentrado caliente.
- 9) Para finalizar la fondue, gire el regulador de temperatura **5** al mínimo, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O" y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

Cambio de la grasa para freír

Cambie el aceite después de que se haya enfriado completamente. La grasa sólida debe estar todavía líquida para que se pueda verter.

- 1) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **9** y retire la tapa (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- 2) Retire la cesta **11**.
- 3) Utilice las asas **3** laterales para levantar el aparato y vierta el aceite o la grasa por la esquina trasera izquierda, que cuenta con una muesca de vertido () en un recipiente adecuado, por ejemplo, una botella. Para ello, lo mejor es utilizar un embudo.

INDICACIÓN

- ▶ En cada municipio o ciudad, el desecho de aceites y grasas de cocina está regulado de diferente manera. Generalmente, no suele permitirse el desecho de este tipo de aceites o grasas con la basura doméstica normal. Infórmese sobre las posibilidades de desecho en la administración de su ciudad o localidad.
- 4) Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 - 5) Rellene la freidora con grasa o aceite nuevos como se describe en el capítulo "Fritura".

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe.



¡No sumerja nunca el aparato en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

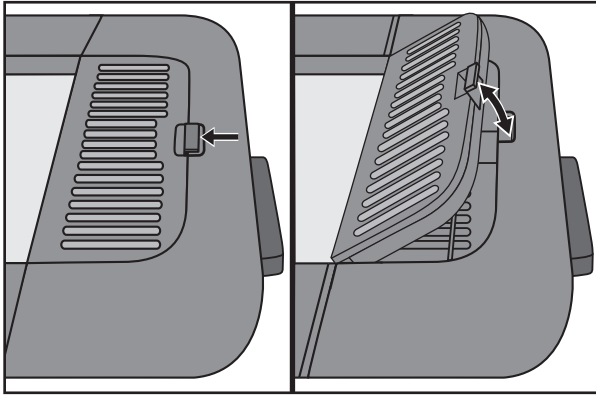
- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

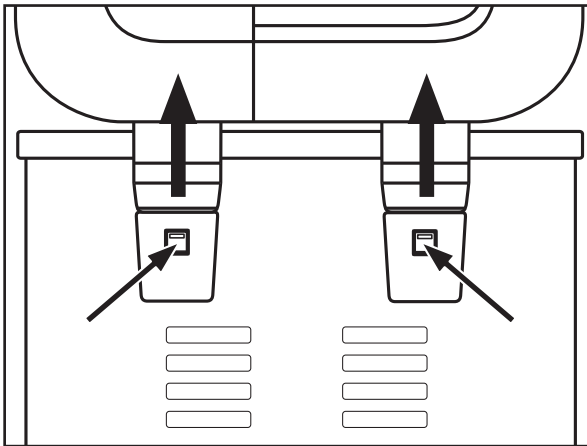
- ▶ Para la limpieza de las piezas, no utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como agentes abrasivos o estropajos de acero. Estos productos podrían dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza, desmonte la freidora:

- 1) Abra la cubierta situada sobre el filtro metálico permanente **1** y retírelo:



- 2) Abra la tapa del aparato. Presione con una varilla o utensilio similar los orificios de las bisagras de la parte trasera del aparato y tire simultáneamente hacia arriba de la tapa del aparato para extraerla de las bisagras:



- 3) Retire la cesta **11**.



La cesta **11** puede lavarse en el lavavajillas, ya que es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello debe retirarse el mango **10**.

INDICACIÓN

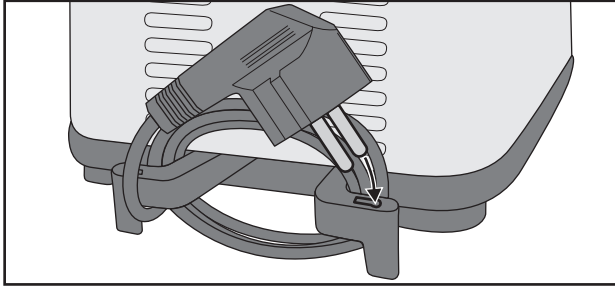
- ▶ Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe limpiarse la cesta ① a mano. Antes de poder limpiar la cesta ① en el lavavajillas, debe haberse sumergido en aceite.
 - ▶ Seque bien la cesta ① antes de volver a utilizarla.
 - En cuanto se enfríe la grasa/aceite, vacíe el recipiente ② (consulte el capítulo "Cambio de la grasa para freír").
 - Limpie el mango ⑩, el filtro metálico permanente ①, los pinchos para la fondue ⑫ y el anillo para la fondue ⑬ en agua caliente con un producto de limpieza suave. Enjuague todas las piezas con agua limpia.
 - Limpie la carcasa y el recipiente ② con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un producto de limpieza suave. A continuación, vuelva a frotarlos con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza en el recipiente ②. Seque bien la carcasa y el recipiente ②.
 - Limpie la tapa del aparato en agua caliente con un producto de limpieza suave. Después, aclárela con agua limpia. Seque bien la tapa del aparato y colóquela verticalmente y ladeada para que pueda vaciarse el agua que pudiese quedar en el interior. ¡Tenga en cuenta que la tapa debe estar completamente seca antes de volver a utilizarla!
 - Limpie el filtro metálico permanente ① en agua caliente con un producto de limpieza suave y enjuáguelo con agua limpia.
- 4) Seque bien todas las piezas antes de volver a montar el aparato.
 - 5) Vuelva a colocar el filtro de metal permanente ① en la moldura de la tapa del aparato y cierre la cubierta sobre el filtro metálico permanente ①.
 - 6) Vuelva a colocar la tapa del aparato sobre el aparato de forma que las bisagras encajen en las fijaciones de las bisagras de la parte posterior del aparato y queden bien fijadas.

INDICACIÓN

- ▶ Otras tareas de mantenimiento deben encomendarse a un taller especializado autorizado o al servicio de atención al cliente.

Almacenamiento

- 1) Levante o transporte el aparato por las asas laterales ③ de la carcasa.
- 2) Enrolle el cable de red en el enrollacables ④ de la parte posterior del aparato. Introduzca uno de los pines de la clavija de red en uno de los orificios del enrollacables ④ para fijar la clavija de red:



- 3) Puede volver a desmontar el mango 10 de la cesta 11 para su almacenamiento e introducirlo en la cesta 11 para poder insertar la cesta 11 en la freidora.
- 4) Guarde el aparato con la tapa cerrada. De esta manera, el interior de la freidora se mantendrá limpio y sin polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no haber germinado.
- Para freír, pueden utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas, córtelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del almidón, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas cuidadosamente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
 - Primero, 8 - 12 minutos a aprox. 150 °C y, después, de 3 a 4 minutos a 170 °C según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por lo tanto, solo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del envase.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados para freír (de -16 °C a -18 °C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa, no se fríen lo suficientemente rápido y, por lo tanto, absorben mucho aceite o grasa. Para evitarlo, haga lo siguiente:

- Evite freír grandes cantidades a la vez. No debe superarse la marca de MAX de la cesta 11 al llenarla con los alimentos.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que desee freír.

- Ajuste el regulador de temperatura ⑤ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envoltorio del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de introducir los alimentos en la freidora.
- Introduzca los alimentos en la freidora de la forma más lenta y cuidadosa posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

Muchos alimentos, especialmente el pescado, sueltan jugo al freírlos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y pueden influir en el olor y sabor del siguiente alimento cocinado en el mismo aceite o grasa.

Siga estas indicaciones para recuperar el sabor neutro del aceite o la grasa:

- Caliente el aceite o la grasa a aprox. 150 °C e introduzca dos rebanadas finas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta ⑩.
- Sumerja la cesta ⑩ en la grasa y cierre la tapa.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa recuperarán ahora su sabor neutro.

Alimentación sana

Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites y grasas vegetales que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo, los ácidos linoleicos). No obstante, estos aceites y grasas pierden sus propiedades beneficiosas más rápido que otros tipos y, por lo tanto, deben cambiarse con más frecuencia. Tome las siguientes indicaciones como guía:

- Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si utiliza la freidora principalmente para preparar patatas fritas y cuele el aceite o la grasa después de cada uso, podrá utilizarlos de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite o la grasa durante más de seis meses. Observe también las instrucciones del envase.
- Por norma general, podrá utilizar el aceite o la grasa durante menos tiempo si frie mayoritariamente alimentos ricos en proteínas, como la carne o el pescado.
- No mezcle el aceite nuevo con el usado.
- Cambie el aceite o la grasa cuando le salga espuma al calentarse, tenga un sabor u olor fuerte, se haya oscurecido y/o muestre una consistencia similar al sirope.

Tabla de tiempos de fritura

En la siguiente tabla se ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben freírse los alimentos correspondientes y el tiempo de fritura necesario. Si las indicaciones que aparecen en el envase del alimento que desee freír son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga las instrucciones del envase.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndigas o filetes rusos (congelados)	150 °C	2 - 5 minutos
Chuletas de cerdo (empanadas)	150 °C	12 - 25 minutos
Porciones de pollo (piezas grandes)	150 °C	8 - 18 minutos
Porciones de pollo (piezas pequeñas/medianas)	150 °C	7 - 17 minutos
Patatas fritas (caseras)	150 °C/170 °C	8 - 12 minutos/ 3 - 4 minutos
Patatas fritas (congeladas)	Consulte las indicaciones del fabricante	Consulte las indicaciones del fabricante
Gambas (frescas)	130 °C	2 - 5 minutos
Setas	170 - 190 °C	3 - 5 minutos

INDICACIÓN

- ▶ En las indicaciones de los grados, pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla anterior son solo orientativos y se refieren a una cantidad de aprox. 150 - 200 gramos. Según la naturaleza del alimento, es posible que varíen estos tiempos de ajuste.
- ▶ Con el alimento introducido en la cesta **11**, no debe superarse la marca MAX situada en el interior.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. o	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El piloto de control Power 7 no se ilumina.	El aparato está desconectado.	Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 8 .
El piloto de control Ready 6 no se ilumina.	Aún no se ha alcanzado la temperatura ajustada para el aceite/grasa.	Espere unos minutos hasta que se alcance la temperatura deseada.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Anexo

Desecho del embalaje



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

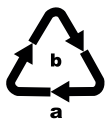
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,
20-22: papel y cartón,
80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 326680_1904

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	24
Uso conforme	24
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto ..	25
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	25
Dati tecnici	26
Indicazioni relative alla sicurezza	26
Prima del primo impiego	29
Preparazione a scarso contenuto di acrilammide	29
Frittura	29
Preparativi	30
Frittura di alimenti	32
Grasso da frittura solido	34
Dopo la frittura	34
Fonduta	35
Sostituzione del grasso da frittura	36
Pulizia e cura	36
Conservazione	38
Consigli	39
Patatine fritte fatte in casa	39
Alimenti surgelati	39
Come eliminare i sapori indesiderati	40
Alimentazione sana	40
Tabella dei tempi di frittura	41
Eliminazione dei guasti	42
Appendice	42
Smaltimento della confezione	42
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	43
Assistenza	44
Importatore	44

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Usare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la frittura di alimenti e per la preparazione di fondute bourguignonne o chinoise in ambiente domestico. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto.

Questo apparecchio non è adatto per l'uso ...

- in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri locali commerciali,
- da parte di clienti in hotel, motel o altre strutture abitative,
- in pensioni,
- in poderi agricoli.

AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

NOTA

- ▶ In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente. L'apparecchio non è un giocattolo.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Mini friggitrice con set per fonduta
 - Cestello e impugnatura
 - Anello per fonduta
 - 6 spiedini per fonduta
 - Manuale di istruzioni
- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
 - 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.


NOTA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio difettoso o causati dal trasporto, rivolgersi al servizio di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

- ❶ Filtro permanente in metallo
- ❷ Recipiente
- ❸ Impugnatura
- ❹ Avvolgicavo
- ❺ Regolatore della temperatura
- ❻ Spia di controllo Ready
- ❼ Spia di controllo Power
- ❽ Interruttore ON/OFF (O/I)
- ❾ Tasto di sbloccaggio coperchio
- ❿ Impugnatura
- ⓫ Cestello
- ⓬ Spiedini per fonduta
- ⓭ Anello per fonduta

Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Tensione nominale	850 W
Capacità olio	circa 1,2 litri fino alla tacca MAX
Capacità grasso solido	circa 1 kg
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Verificare che il cavo di rete non si bagni né si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione compresa tra 230 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua con il cavo di rete né pulirlo sotto l'acqua corrente.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.
- ▶ Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle per evitare ustioni.
- ▶ L'apparecchio deve essere appoggiato con le impugnature in una posizione stabile al fine di evitare che si rovesci del liquido bollente.

ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non sciogliere mai del grasso in blocchi nella friggitrice. Per via delle elevate temperature che si generano, fintantoché il grasso non copre la resistenza quest'ultima potrebbe venire danneggiata o potrebbe svilupparsi un incendio! Sciogliere prima il grasso in un tegame o simili.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.



Attenzione! Superficie bollente!

Non utilizzare mai acqua per spegnere la friggitrice!

- ▶ Il grasso o l'olio vecchio o sporco si infiammano spontaneamente in caso di surriscaldamento. Sostituire l'olio o il grasso tempestivamente. In caso di incendio, staccare subito la spina e soffocare la fiamma con una coperta.

ATTENZIONE! DANNI ALL'APPARECCHIO!

- ▶ Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- ▶ Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- ▶ La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.
- ▶ Se si utilizza la funzione Fonduta dell'apparecchio, ricordare che il presente apparecchio ne consente solo una preparazione classica con olio/grasso o brodo. Non utilizzare l'apparecchio per preparare fondute di cioccolato o formaggio.

Prima del primo impiego

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo "Pulizia e cura").

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi tramite reazioni con gli amminoacidi. La formazione di acrilammide aumenta improvvisamente a temperature superiori a 175°C.

Pertanto, friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, se possibile a temperatura non superiore ai 170° C. L'alimento fritto deve risultare di colore dorato e non scuro o marrone. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

Frittura

Per l'uso in questa friggitrice, consigliamo olio da frittura o grasso da frittura liquido. Si può anche utilizzare grasso da frittura solido. Leggere al riguardo il capitolo "Grasso da frittura solido".

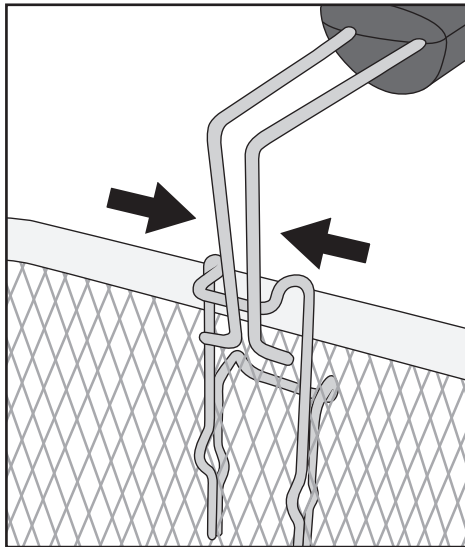
Preparativi

- 1) Collocare l'apparechio su una superficie piana, orizzontale, stabile e resistente al calore.

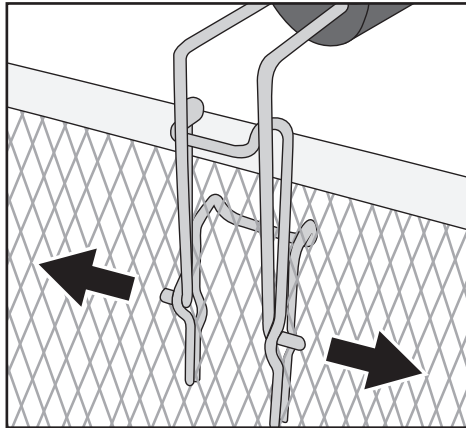
NOTA

► Se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

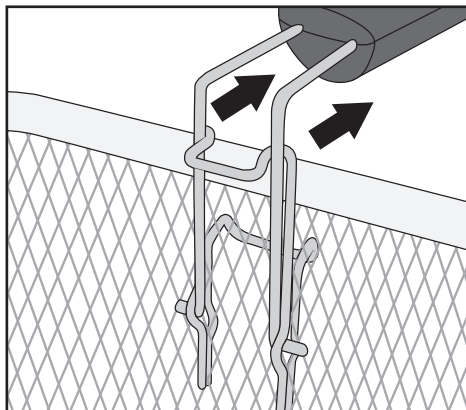
- 2) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo ④.
- 3) Premere il tasto di sbloccaggio del coperchio ⑨. Il coperchio si apre con scatto.
- 4) Estrarre il cestello ⑪ e fissare l'impugnatura ⑩:
 - Premere le barre dell'impugnatura ⑩ riunendole leggermente in modo che i perni di ritenuta possano scorrere dall'interno negli occhielli sul cestello ⑪:



- Allentare quindi le barre riunite dell'impugnatura ⑩, in modo che i perni di ritenuta sporgano attraverso gli occhielli:



- Tirare la maniglia ⑩ all'indietro in modo da innestarla:



- La maniglia ⑩ appoggia ora saldamente sul cestello ⑪.

AVVERTENZE

- ▶ Utilizzare solo oli o grassi espressamente indicati come "non schiumosi" e adatti alla frittura. Queste informazioni sono riportate sulla confezione o sull'etichetta.
- ▶ Non mescolare mai diversi tipi di grasso o olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

- 5) Riempire il recipiente asciutto e vuoto ② con olio, grasso liquido o fuso (circa 1,2 l di olio o circa 1 kg di grasso solido).

NOTA

- ▶ Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente ❷.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice. Pericolo di scossa elettrica!

- 6) Reintrodurre il cestello di frittura ❶.
- 7) Chiudere il coperchio in modo che si innesti a scatto.

Frittura di alimenti

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso!





- 1) Inserire la spina di rete in una presa di corrente.
- 2) Portare l'interruttore ON/OFF ❸ in posizione "I". La spia di controllo Power ❷ si accende.
- 3) Ruotare il regolatore di temperatura ❹ portandolo alla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo Ready ❺ si accende.

NOTA

- ▶ Consigliamo di far riscaldare l'apparecchio per almeno 10 - 15 minuti prima di iniziare a friggere.

NOTA

La temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nel capitolo "Tempi di frittura" del presente manuale di istruzioni. Per un orientamento approssimativo sulla temperatura a cui friggere gli alimenti, fare riferimento alle illustrazioni sul fronte della friggitrice:

Simbolo	Alimento	Temperatura
	Gamberi	130 °C
	Pollo	150 °C
	Patatine fritte (fresche)	170 °C
	Pesce	190 °C

I valori indicati sono solo orientativi. La temperatura può variare in base alle caratteristiche dei cibi e ai gusti personali!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Durante il processo di frittura il coperchio e la friggitrice sono molto caldi. Pertanto, durante la frittura, afferrare solo le impugnature **3**. Pericolo di ustioni! Si consiglia di utilizzare presine per tegami.

- 4) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio **9**.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prestare attenzione quando si riempie il cestello **1**! È bollente!
- 5) Prelevare il cestello **1** dalla friggitrice. Introdurre gli alimenti da friggere. Quando viene calato il cestello **1** nella friggitrice, il cestello **1** può essere riempito al massimo fino a coprire completamente l'alimento con grasso. Inoltre non superare mai la marcatura MAX che si trova sul cestello **1**.
 - 6) Calare con cautela il cestello **1** nell'olio o grasso bollente.
 - 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

NOTA

- ▶ Dall'oblò situato sul coperchio dell'apparecchio si può controllare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparecchio si surriscaldi, adottare le seguenti precauzioni in caso di impiego di grasso da frittura solido:

- Nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.
- Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Badare che il rivestimento del recipiente ② non si danneggi!
- Per fondere il grasso, inserire la spina di rete in una presa di corrente, portare l'interruttore ON/OFF ③ in posizione "I" e impostare il regolatore della temperatura ⑤ a 130 °C. La spia di controllo Power ⑦ si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo Ready ⑥ potrebbe spegnersi e riaccendersi costantemente. Impostare la temperatura di frittura desiderata solo quando tutto il grasso si è sciolto.

Dopo la frittura

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai il cestello ① al termine della frittura. È bollente! Sollevare il cestello ① per estrarlo dalla friggitrice afferrando solo dall'impugnatura ⑩.
- 1) Una volta terminata la frittura, premere il tasto di sbloccaggio coperchio ④ in modo tale che il coperchio si apra con scatto.
 - 2) Sollevare il cestello ① e appenderlo al bordo dell'apparecchio, in modo tale che il grasso in eccesso possa sgocciolare.
 - 3) Ruotare il regolatore di temperatura ⑤ su Min.
 - 4) Per spegnere l'apparecchio spostare l'interruttore ON/OFF ③ in posizione "O"
 - 5) Staccare la spina di rete dalla presa di corrente.
 - 6) Una volta che il grasso o l'olio è completamente sgocciolato dagli alimenti fritti, sollevare con cautela il cestello ① dalla friggitrice.

- 7) Scolare gli alimenti fritti in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido raffreddato in bottiglie o altri recipienti ben chiusi, possibilmente in frigorifero o altro luogo fresco. Riempire le bottiglie aiutandosi con un colino fine per rimuovere le particelle di cibo presenti nell'olio.

Fonduta

La friggitrice può essere utilizzata come pentola per fonduta

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per preparare fondute di cioccolato o formaggio. Utilizzare esclusivamente grasso/olio o brodo per preparare una fonduta con il presente apparecchio.


- 1) Predisporre l'apparecchio come descritto nel capitolo "Preparativi".
- 2) Aprire il coperchio e posizionare l'anello per fonduta **13** sul bordo del contenitore **2** e richiudere il coperchio.
- 3) Inserire la spina di rete in una presa di corrente.
- 4) Portare l'interruttore ON/OFF **8** in posizione "I". La spia di controllo Power **7** si accende.
- 5) Impostare il regolatore di temperatura **5** sulla temperatura desiderata.
In caso di fonduta bourguignonne: in base al tipo di alimento da friggere, fare affidamento alla tabella del capitolo "Frittura di alimenti".
Nel caso di fonduta con brodo: Impostare una temperatura compresa fra 90 e 110 °C (circa 100 °C); il brodo deve solamente sobbollire.
- 6) Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, aprire il coperchio.
- 7) Infilzare l'alimento con lo spiedino **12** e immergere lo spiedino **12** nel contenitore **2** prestando particolare attenzione. In ogni intaglio dell'anello per fonduta **13** è possibile alloggiare uno spiedino **12**.

Gli alimenti infilzati cuociono in pochi minuti in base al tipo e alle dimensioni.

- 8) Prelevare con cautela lo spiedino **12** e rimuovere l'alimento cotto. Ora è possibile infilzare gli altri alimenti con lo spiedino **12** e immergerli nel grasso/brodo bollente.
- 9) Se si desidera concludere la cottura, portare il regolatore della temperatura **5** su Min, portare l'interruttore ON/OFF **8** in posizione "O" e staccare la spina di rete dalla presa.

Sostituzione del grasso da frittura

Sostituire l'olio solo quando si è raffreddato completamente. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

- 1) Premere il tasto di sbloccaggio del coperchio **9** e rimuovere il coperchio stesso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").
- 2) Prelevare il cestello **11**.
- 3) Afferrare l'apparecchio dalle maniglie **3** laterali e versare l'olio o il grasso dall'angolo posteriore sinistro, dove si trova una scanalatura di scarico () in recipienti adeguati, per esempio bottiglie. Si consiglia di utilizzare a tale scopo un imbuto.


NOTA

- Lo smaltimento di oli e/o grassi è regolato diversamente a seconda del comune o città. Spesso non è consentito smaltire tali oli o grassi insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sulle possibilità di smaltimento.
- 4) Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
 - 5) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo "Frittura".

Pulizia e cura

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

 Non immergere in nessun caso l'apparecchio in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica con danni conseguenti all'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!

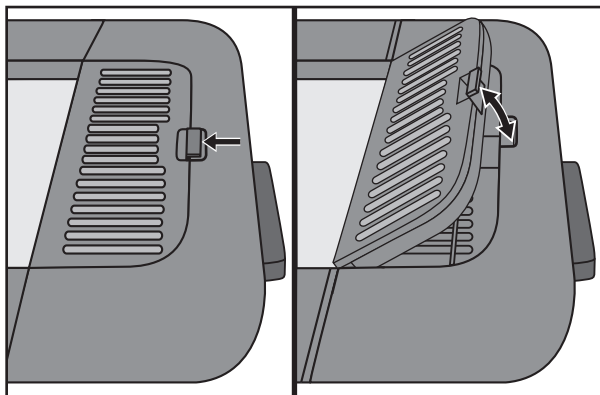
- Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

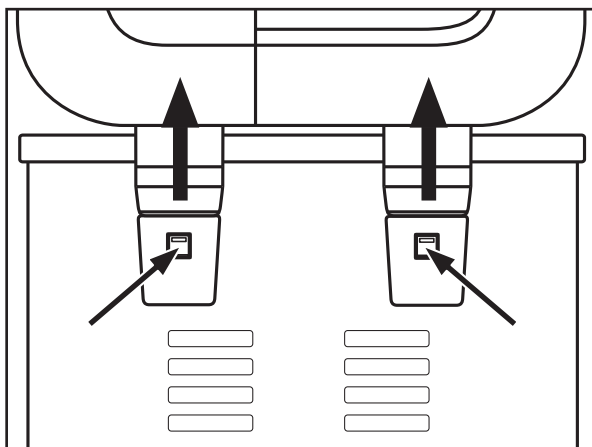
- Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detersivi/materiali corrosivi o abrasivi, come creme abrasive o paglia d'acciaio. Possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:


- 1) Aprire la copertura che si trova sopra il filtro permanente in metallo ❶ e sfilare quest'ultimo:



- 2) Aprire il coperchio dell'apparecchio. Infilare esercitando pressione una bacchetta o simile nei fori dei supporti delle cerniere che si trovano sul retro dell'apparecchio e contemporaneamente sfilare il coperchio dai supporti tirandolo verso l'alto:



- 3) Prelevare il cestello ❶.

-  Il cestello ❶ può venire lavato in lavastoviglie, in quanto è compatibile. In tal caso rimuovere però l'impugnatura ❷.

AVVERTENZA

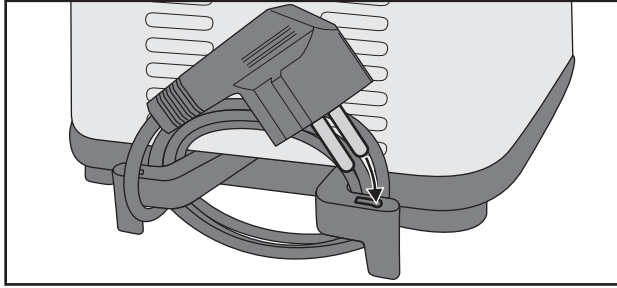
- ▶ Prima del primo impiego è necessario lavare a mano il cestello **11**. Prima di poter lavare il cestello **11** in lavastoviglie, è necessario averlo immerso in olio.
 - ▶ Prima di un nuovo utilizzo, asciugare bene il cestello **11**.
 - Non appena il grasso/l'olio si è raffreddato, rimuoverlo dal recipiente **2** (v. capitolo "Sostituzione del grasso da frittura").
 - Pulire l'impugnatura **10**, il filtro permanente in metallo **1**, gli spiedini **12** e l'anello per fonduta **13** in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita.
 - Pulire l'alloggiamento e il recipiente **2** con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano più residui di detergente nel recipiente **2**. Asciugare bene l'alloggiamento e il recipiente **2**.
 - Pulire il coperchio dell'apparecchio in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita. Asciugare bene il coperchio dell'apparecchio e collocarlo di lato verticalmente, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio. Assicurarsi che prima del riutilizzo il coperchio sia completamente asciutto!
 - Lavare il filtro permanente in metallo **1** in acqua calda con detergente delicato e risciacquarlo con acqua corrente.
- 4) Asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di rimontarlo.
 - 5) Inserire nuovamente il filtro permanente in metallo **1** nell'incavo presente sul coperchio dell'apparecchio e chiudere la copertura sopra il filtro permanente in metallo **1**.
 - 6) Infilare nuovamente il coperchio sull'apparecchio in modo tale che le cerniere si inseriscano nei supporti a cerniera sul retro dell'apparecchio e siano saldamente posizionate.

AVVERTENZA

- ▶ Gli altri lavori di manutenzione devono essere eseguiti da un'azienda specializzata o dal servizio ai clienti.

Conservazione

- 1) Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'ausilio delle maniglie laterali **3** presenti sull'alloggiamento.
- 2) Avvolgere il cavo intorno all'avvolgicavo **4** sul retro dell'apparecchio. Per fissare la spina, infilare uno dei suoi perni in uno dei fori dell'avvolgicavo **4**:



- 3) L'impugnatura 10 del cestello 11 può essere smontata per la conservazione e collocata nel cestello 11, per poter poi inserire il cestello 11 nella friggitrice.
- 4) Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e privo di polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate "farinosa" o "semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
 - prima per 8 - 12 minuti a circa 150 °C, poi per 3 - 4 minuti a 170 °C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati da friggere (conservati a -16/-18° C) raffreddano sensibilmente l'olio o il grasso, per cui non cuociono molto velocemente e assorbono spesso troppo olio o grasso. Per evitare questo inconveniente, procedere come segue:

- Cuocere quantità ridotte ripartendole in più fasi. Gli alimenti da friggere non devono superare la tacca Max indicata all'interno del cestello di frittura 11.
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.

- Impostare il regolatore di temperatura **5** sulla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.
- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

Alcuni alimenti, in particolare il pesce, durante la frittura rilasciano del liquido. Questo liquido si raccoglie nell'olio o nel grasso di cottura e può compromettere l'odore e il sapore degli alimenti cotti successivamente nello stesso olio o grasso.

Procedere come segue, per ottenere nuovamente un olio o grasso dal sapore neutrale:

- Riscaldare l'olio o il grasso a circa 150 °C e inserire due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo nel cestello **1**.
- Calare il cestello **1** nel grasso e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale.

Alimentazione sana

I dietologi consigliano di utilizzare oli e grassi vegetali che contengono acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Tuttavia, questi oli e grassi perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri e quindi devono essere sostituiti più spesso. Orientarsi alle seguenti direttive:

- Sostituire l'olio o il grasso regolarmente. Se si preparano soprattutto patatine fritte e l'olio o il grasso viene filtrato dopo ogni cottura, è possibile utilizzarlo per 10 - 12 volte.
- Non utilizzare tuttavia l'olio o il grasso per oltre sei mesi. Rispettare inoltre sempre le indicazioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio o il grasso dev'essere utilizzato meno a lungo se si friggono alimenti contenenti proteine, come carne o pesce.
- Non mescolare olio nuovo con olio usato.
- Sostituire l'olio o il grasso se si forma schiuma durante il riscaldamento, se si sviluppano odori o sapori troppo forti, se diviene scuro o sviluppa una consistenza sciroposa.

Tabella dei tempi di frittura

La tabella fornisce esempi dei cibi, relativo tempo e temperatura di frittura. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento differiscano da quelle riportate in tabella, seguire le indicazioni della confezione.

Alimento	Temperatura (circa)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	150 °C	2 - 5 minuti
Costolette di maiale (impanate)	150 °C	12 - 25 minuti
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	150 °C	8 - 18 minuti
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	150 °C	7 - 17 minuti
Patatine fritte (fresche)	150 °C/170 °C	8 - 12 minuti/ 3 - 4 minuti
Patatine fritte (surgelate)	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	130 °C	2 - 5 minuti
Funghi	170 - 190 °C	3 - 5 minuti

NOTA

- Nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella precedente tabella sono valori orientativi. Si riferiscono a una quantità di circa 150 - 200 grammi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento.
- Il cestello **1** può venire riempito con gli alimenti da friggere al massimo fino alla tacca Max indicata all'interno del cestello stesso.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
oppure	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
La spia di controllo Power 7 non si accende.	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF 8 .
La spia di controllo Ready 6 non si accende.	La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Appendice

Smaltimento della confezione



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.

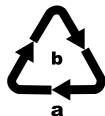
Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per smaltire il prodotto al termine della sua vita utile, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

- 1-7: materie plastiche,
- 20-22: carta e cartone,
- 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espone nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 326680_1904

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Contents

Introduction	46
Intended use	46
Package contents and transport inspection	47
Description of the appliance/accessories	47
Technical details	48
Safety information	48
Before first use	51
Low-acrylamide cooking	51
Deep frying	51
Preparations	52
Frying foods	54
Solid cooking fats	56
After frying	56
Fondue	57
Changing the cooking oil or fat	58
Cleaning and care	58
Storage	60
Tips	61
Home-made chips	61
Deep-frozen foods	62
How to prevent unwanted aftertaste	62
Healthy nutrition	62
Table – frying times	63
Troubleshooting	64
Appendix	64
Disposal of the packaging	64
Kompernass Handels GmbH warranty	65
Service	66
Importer	66

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

This appliance is not intended for use...

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

WARNING

Danger if not used as intended!

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

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

NOTE

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

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

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


NOTE

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

Description of the appliance/accessories

- 1 Permanent metal filter
- 2 Frying container
- 3 Handle
- 4 Cable retainer
- 5 Temperature control
- 6 Ready control lamp
- 7 Power control lamp
- 8 On/off switch (O/I)
- 9 Lid release button
- 10 Handle
- 11 Frying basket
- 12 Fondue skewers
- 13 Fondue ring

Technical details

Mains voltage	230 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Rated power	850 W
Capacity for cooking oil	approx. 1.2 litres to MAX marking
Capacity for solid fats	approx. 1 kg
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 230 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.



Never immerse the appliance and the cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance must not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ Hot steam is released during the deep-frying process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

WARNING! RISK OF FIRE!

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



Caution! Hot surface!

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

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

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

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

Before first use

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

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

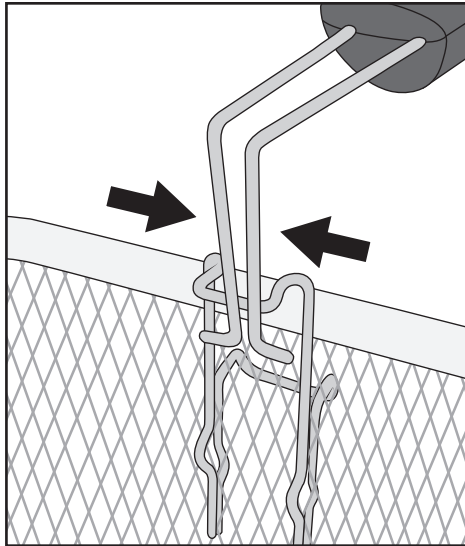
Preparations

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

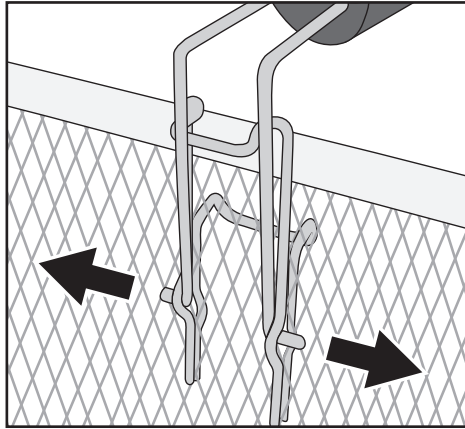
NOTE

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

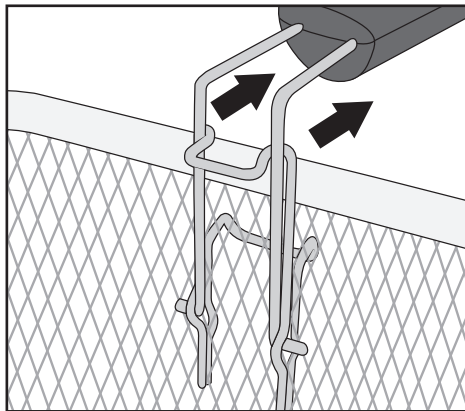
- 2) Unwind all of the power cable from the cable retainer **4**.
- 3) Press the lid release button **9**. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying basket **11** and attach the handle **10**:
 - Press the handle rods **10** together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket **11**:



- Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle 10 so that the holding pins project into the holes:



- Pull the handle 10 backwards so that it clicks into place:



- The handle 10 is now seated firmly on the frying basket 11.

NOTE

- ▶ Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
- ▶ Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

- 5) Fill the dry and empty frying container 2 with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.2 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

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

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Danger of electric shock!

- 6) Replace the frying basket **11**.
- 7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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





- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Set the on/off switch **8** to the position "I". The Power control lamp **7** lights up.
- 3) Turn the temperature control **5** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp **6** lights up.

NOTE

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

NOTE

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

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

4) Press the lid release button **9**.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when filling the frying basket **11**! It is extremely hot!

- Lift the frying basket **11** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **11** may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket **11** is lowered into the deep fat fryer. Do not exceed the MAX marking on the frying basket **11**.
- Carefully lower the frying basket **11** into the hot oil or fat.
- Close the appliance lid.

NOTE

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

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.
- If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating ②.
- To melt the fat, plug the appliance into the mains power socket, set the on/off switch ⑧ to the "I" position and turn the temperature control ⑤ to 130 °C. The Power control lamp ⑦ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ⑥ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the frying basket ① directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket ① out of the deep fat fryer only by the handles ⑩!

- 1) When the fried food is ready, press the lid release button ⑨ so that the lid pops open.
- 2) Lift the frying basket ① and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
- 3) Turn the temperature control ⑤ to MIN.
- 4) To switch the appliance off, set the on/off switch ⑧ to the "O" position.
- 5) Pull the plug out of the power socket.
- 6) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket ① carefully out of the deep fat fryer.

- 7) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).
- If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

Fondue

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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


- 1) Prepare the appliance as described in the section “Preparations”.
- 2) Open the appliance lid and place the fondue ring **13** on the edge of the frying container **2** and close the lid again.
- 3) Insert the plug into a power socket.
- 4) Set the on/off switch **8** to the “I” position. The Power control lamp **7** lights up.
- 5) Set the temperature control **5** to the desired temperature level.
For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section “Frying foods” as a guide depending on which type of food you want to fry.
For fondue with stock: Set a temperature between 90 and 110°C (around 100°C); the stock should just simmer (not boil).
- 6) When the set temperature has been reached, open the lid.
- 7) Skewer some food onto the fondue skewers **12** and place the fondue skewers **12** carefully into the frying container **2**. You can place one fondue skewer **12** in each indentation on the fondue ring **13**.

Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.

- 8) Take out the fondue skewer **12** carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer **12** and lower it into the hot oil/stock.
- 9) When you are finished with the fondue, turn the temperature control **5** to Min, set the on/off switch **8** to the “O” position and pull the plug out of the mains power socket.

Changing the cooking oil or fat

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

- 1) Press the lid release button **9** and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket **11**.
- 3) Hold the appliance by the side handles **3** and pour out the oil or fat via the rear left corner, which has a pouring notch () into suitable containers such as bottles. Ideally, use a funnel to do this.

NOTE

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

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

Cleaning and care

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

WARNING! RISK OF BURNS!

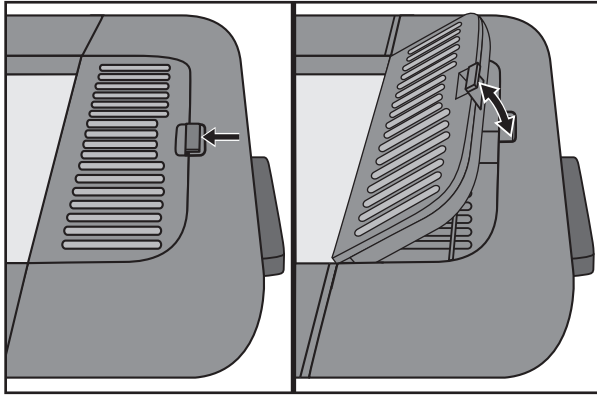
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

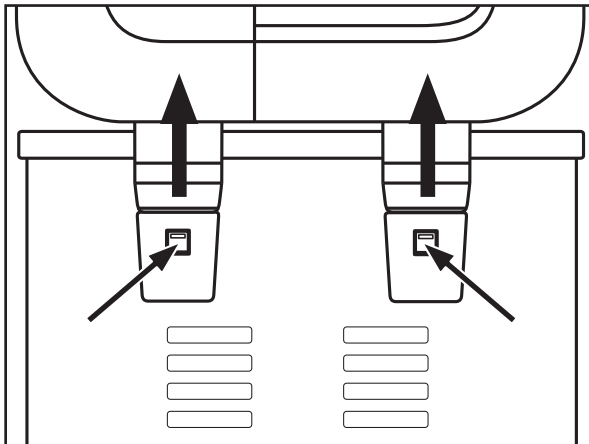
- ▶ When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Open the cover over the permanent metal filter **11** and remove it:



- 2) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time



- 3) Remove the frying basket **11**.



- The frying basket **11** can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle **10** beforehand.

NOTE

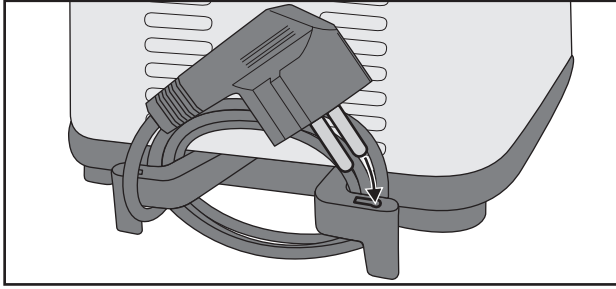
- ▶ Before first use, the frying basket **11** must be rinsed by hand. Before cleaning the frying basket **11** in the dishwasher, it must be dipped into oil.
 - ▶ Dry the frying basket **11** well before re-use.
 - As soon as the fat/oil has cooled down, tip it out of the frying container **2** (see section "Changing the cooking oil or fat").
 - Clean the handle **10**, the permanent metal filter **1**, the fondue skewers **12** and the fondue ring **13** in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.
 - Clean the housing and the frying container **2** with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **2**. Dry the housing and the frying container **2** thoroughly.
 - Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
 - Clean the permanent metal filter **1** in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
- 4) Dry all parts well before assembly.
 - 5) Replace the permanent metal filter **1** in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter **1**.
 - 6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

NOTE

- ▶ Any other servicing should be performed by an authorized service representative or Customer Service.

Storage

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



- 3) The handle ⑩ of the frying basket ① can be removed for storage and laid in the frying basket ① so that frying basket ① can be placed in the deep fat fryer.
- 4) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

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

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket **11** to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control **5** to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted aftertaste

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

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

- Heat the fat or oil to 150°C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket **11**.
- Lower the frying basket **11** into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

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

- Replace the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.

- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Table – frying times

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

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

NOTE

- ▶ Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 - 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ Do not fill the frying basket **11** up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
or	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The Power control lamp 7 does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance using the on/off switch 8.
The Ready control lamp 6 does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

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

Appendix

Disposal of the packaging



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

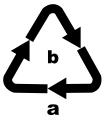
Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1-7: Plastics,
- 20-22: Paper and cardboard,
- 80-98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 326680_1904

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	68
Bestimmungsgemäße Verwendung	68
Lieferumfang und Transportinspektion	69
Gerätebeschreibung/Zubehör	69
Technische Daten	70
Sicherheitshinweise	70
Vor dem ersten Gebrauch	73
Acrylamidarme Zubereitung	74
Frittieren	74
Vorbereitungen	74
Lebensmittel frittieren	76
Festes Frittierfett	78
Nach dem Frittieren	78
Fondue	79
Frittierfett wechseln	80
Reinigung und Pflege	80
Lagerung	82
Tipps	83
Pommes frites selbst gemacht	83
Tiefkühlkost	84
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	84
Gesunde Ernährung	84
Tabelle Frittierzeiten	85
Fehlerbehebung	86
Anhang	86
Entsorgung	86
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	87
Service	88
Importeur	88

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
 - Frittierkorb und Haltegriff
 - Fondueing
 - 6 Fonduespieße
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.


HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- 1 Permanent-Metallfilter
- 2 Frittier-Behälter
- 3 Handgriffe
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Temperaturregler
- 6 Kontrollleuchte Ready
- 7 Kontrollleuchte Power
- 8 Ein-/Aus-Schalter (O/I)
- 9 Entriegelungstaste Deckel
- 10 Haltegriff
- 11 Frittierkorb
- 12 Fonduespieße
- 13 Fondueing

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,2 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!**

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

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das 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“.

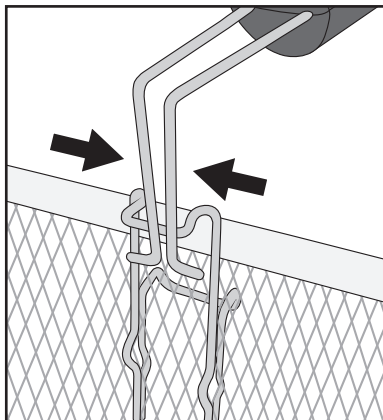
Vorbereitungen

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

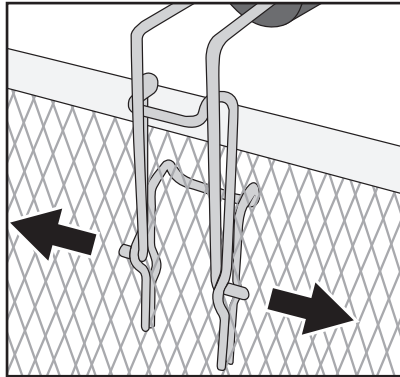
HINWEIS

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

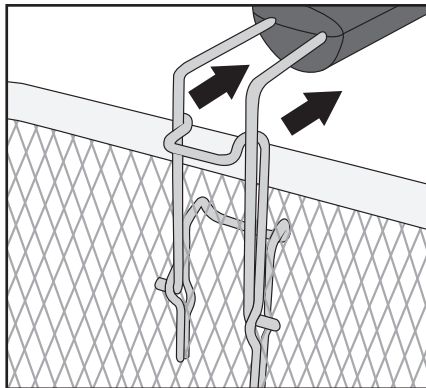
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑨. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑪ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑩:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ⑪ schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs 10, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Ziehen Sie den Haltegriff 10 nach hinten, so dass dieser einrastet:



- Der Haltegriff 10 sitzt nun fest am Frittierkorb 11.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **1** wieder ein.
 - 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!





- ▶ Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
 - 2) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
 - 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **6** auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **1**! Dieser ist sehr heiß!
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **1** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **1** darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb **1** in die Fritteuse absenkt. Überschreiten Sie zudem nicht die MAX-Markierung am Frittierkorb **1**.
 - 6) Senken Sie den Frittierkorb **1** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
 - 7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

- ▶ Durch das Sichtfenster im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters **2** nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“ und drehen Sie den Temperaturregler **5** auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **6** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **11** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **11** nur an dem Haltegriff **10** aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**, so dass der Deckel aufspringt.
 - 2) Heben Sie den Frittierkorb **11** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
 - 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
 - 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten.
 - 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **11** vorsichtig aus der Fritteuse.

- 7) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!

Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.


- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduring **13** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 5) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).
- 6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße **12** und stellen Sie die Fonduespieße **12** vorsichtig in den Frittierbehälter **2**. In jeder Einkerbung am Fonduring **13** kann ein Fonduespieß **12** stehen.

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

- 8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß **12** und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieße **12** spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen **3** an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe () befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

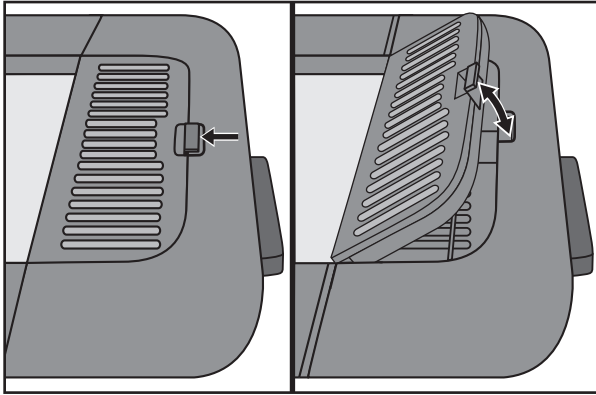
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

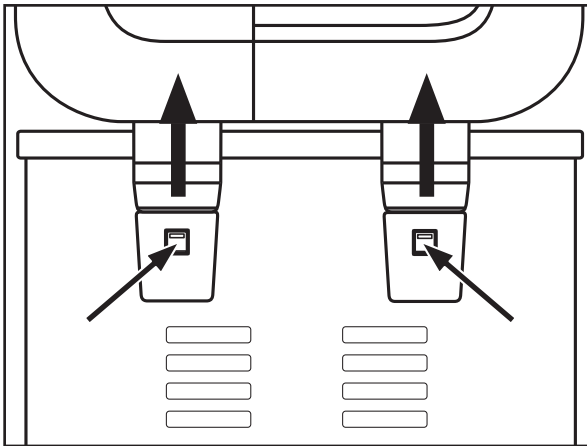
► Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:


- 1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1** und nehmen Sie diesen heraus:



- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o. ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:



- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.

-  Den Frittierkorb **11** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff **10** ab.

HINWEIS

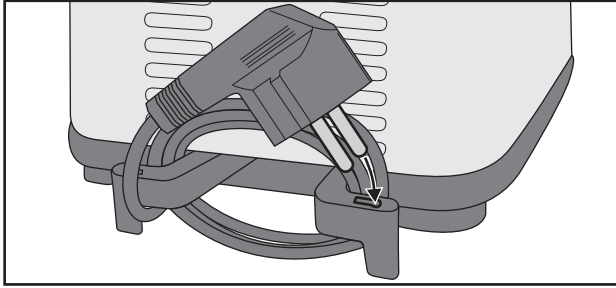
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb **11** von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb **11** in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein. Trocknen Sie den Frittierkorb **11** vor einer erneuten Benutzung gut ab.
 - Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter **2** (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln“).
 - Reinigen Sie den Haltegriff **10**, den Permanent-Metallfilter **1**, die Fondue-spieße **12** und den Fondueing **13** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **2** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter **2** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **2** gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
 - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter **1** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
 - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter **1** wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1**.
 - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

HINWEIS

- ▶ Andere Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Fachbetrieb oder dem Kundendienst durchgeführt werden.

Lagerung

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



- 3) Den Haltegriff ⑩ des Frittierkorbs ① können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ① legen, so dass der Frittierkorb ① in die Fritteuse gestellt werden kann.
- 4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes 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 zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **11** gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiertgut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** 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.
- 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, Frittiertguts 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 **11**.
- Senken Sie den Frittierkorb **11** in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch 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.

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

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 – 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **11** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
oder	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Power 7 leuchtet nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 8 ein.
Die Kontrollleuchte Ready 6 leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

Anhang

Entsorgung



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

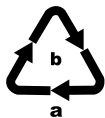
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



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.

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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 Serviceniederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 326680_1904

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Last Information Update
Stand der Informationen: 05 / 2019 · Ident.-No.: SFM850A4-052019-1

IAN 326680_1904