

SILVERCREST®



MINI DEEP FAT FRYER SFM 850 A5

GB IE NI CY

MINI DEEP FAT FRYER

Operating instructions

DE AT CH

MINI-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

GR CY

ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΙΝΙ

Οδηγίες χρήσης

IAN 352648_2010

GB IE NI CY



GB IE NI CY

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

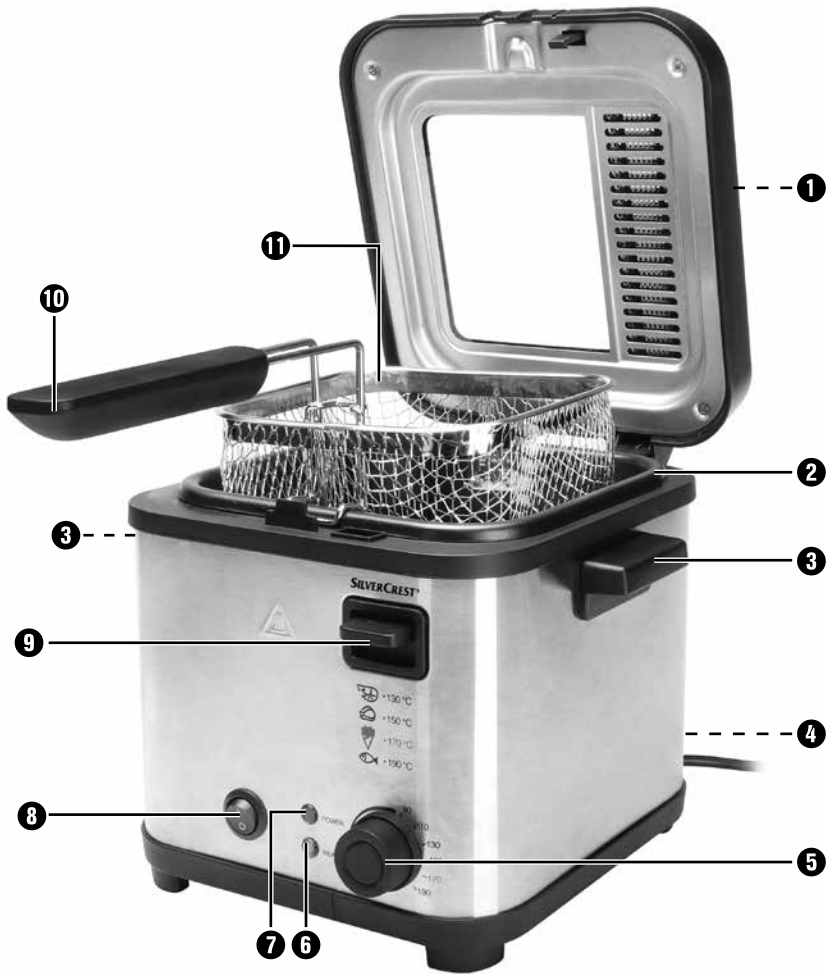
GR CY

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	23
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents and transport inspection	3
Description of the appliance/accessories	3
Technical details	4
Safety information	4
Before first use	7
Low-acrylamide cooking	7
Deep frying	7
Preparations	8
Frying foods	10
Solid cooking fats	12
After frying	12
Changing the cooking oil or fat	13
Cleaning and care	13
Storage	16
Tips	16
Home-made chips	16
Deep-frozen foods	17
How to prevent unwanted aftertaste	17
Healthy nutrition	17
Table – frying times	18
Troubleshooting	19
Appendix	19
Disposal	19
Kompernass Handels GmbH warranty	20
Service	21
Importer	21

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

WARNING!

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if it is not used for its intended purpose and/or used for any other purpose.

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

This appliance is intended exclusively for deep-frying food in private households. Not for commercial use.

Use the appliance only in dry indoor areas.

This appliance is not intended for use...

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

NOTE

- ▶ Claims of any kind for damage resulting from misuse, incorrect repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk is borne solely by the user.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Deep Fat Fryer
- Frying basket and handle
- 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

- ❶ Permanent metal filter
- ❷ Frying container
- ❸ Handle
- ❹ Cable retainer
- ❺ Temperature control
- ❻ Ready control lamp
- ❼ Power control lamp
- ❽ On/off switch (O/I)
- ❾ Lid release button
- ❿ Handle
- ⓫ Frying basket

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.
- ▶ Avoid splashing oil or grease onto the floor.
There is a risk of slipping!

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.

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

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.

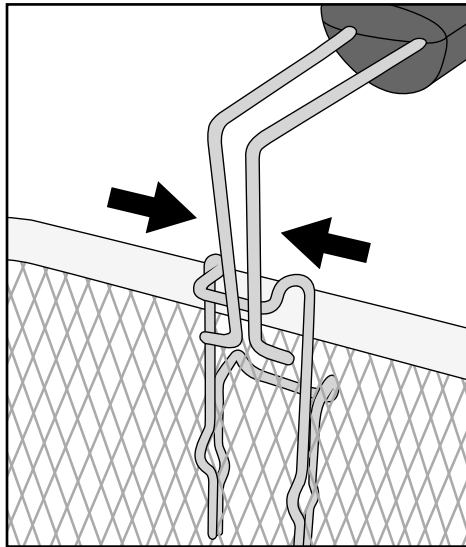
Preparations

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

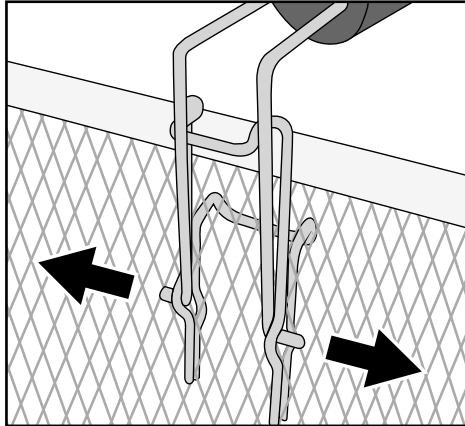
NOTE

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

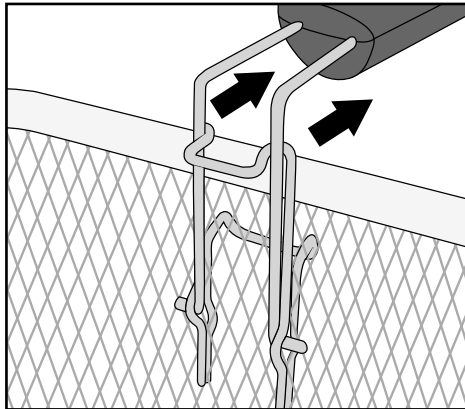
- 2) Unwind all of the power cable from the cable retainer ④.
- 3) Press the lid release button ⑨. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying basket ⑪ and attach the handle ⑩:
 - Press the handle rods ⑩ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket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

- 5) 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**.
- 6) Carefully lower the frying basket **11** into the hot oil or fat.
- 7) 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 ③ 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 ⑪ directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket ⑪ 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 ⑪ 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 ③ 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 ⑪ 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.

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 **⑩**.
- 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!

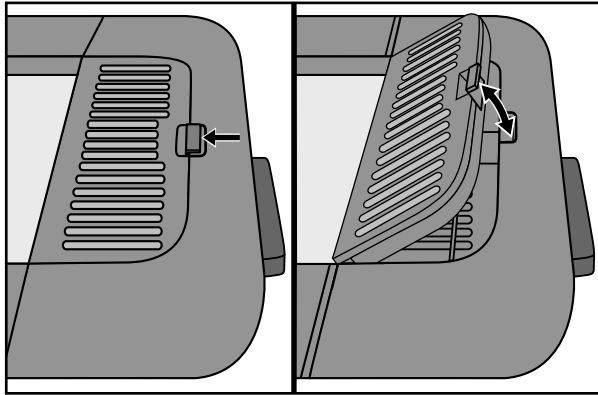
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

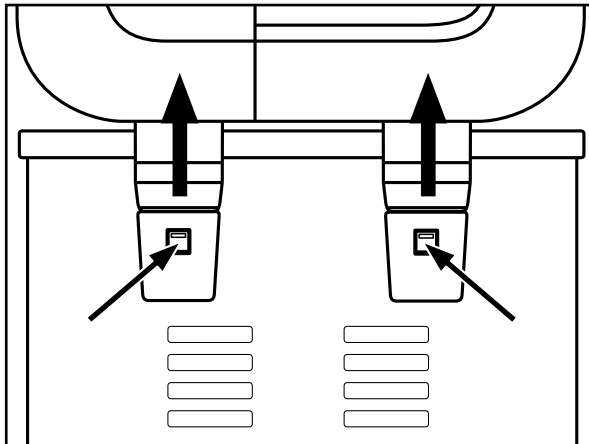
- ▶ When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

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



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



- 3) Remove the frying basket **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.

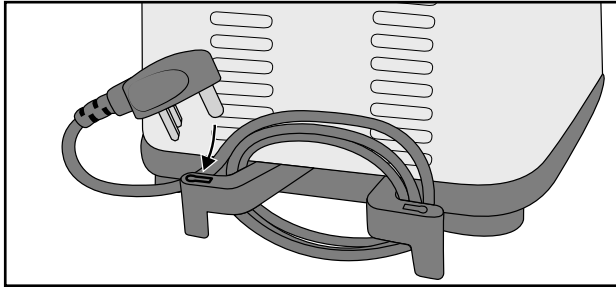
 - As soon as the fat/oil has cooled down, tip it out of the frying container **2** (see section "Changing the cooking oil or fat").
 - Clean the handle **10** and the permanent metal filter **1** in warm water with a mild detergent. Rinse all the parts off using clean water.
 - Clean the housing and 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 **11** can be removed for storage and laid in the frying basket **11** so that frying basket **11** 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

NOTE

- ▶ Approx. 450 g of freshly cut chips can be added to the frying basket **11** (up to the MAX mark).
- 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.

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 ① to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket. This equates to around 450 g of frozen chips.
- 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 ①.
- Lower the frying basket ① 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

The table provides details of the temperatures at which specific foods must be fried and how much frying time is required for them.

The values given are only guidelines, however. The times can vary depending on personal taste and the quantity and composition of the food.

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	Quantity (approx.)	Temperature (approx.)	Time (approx.)
Pork chop (fresh, breaded)	180 g	150°C	17 mins.
Chicken breast fillet (fresh)	180 g	150°C	15 mins.
Chicken drumstick (fresh)	200 g	150°C	17 mins.
Chips (fresh)	200 g	170°C	8 mins.
Chips (frozen)	200 g	170°C	9 mins.
Prawns (frozen)	200 g	130°C	7 mins.
Sheep's cheese (frozen, breaded)	200 g	150°C	8 mins.

NOTE

- ▶ It is possible that there will be minor variations in the temperatures.
- ▶ Do not fill the frying basket **11** up to more than the max. mark on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp 7 does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The Ready control lamp 6 does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance using the on/off switch 8.
	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



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

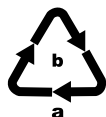
Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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 123456_7890) 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) 352648_2010.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 352648_2010

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	24
Προβλεπόμενη χρήση	24
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	25
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	25
Τεχνικά χαρακτηριστικά	26
Υποδείξεις ασφαλείας	26
Πριν την πρώτη χρήση	29
Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη	29
Τηγάνισμα	29
Προετοιμασίες	30
Τηγάνισμα τροφίμων	32
Στερεό λίπος τηγανίσματος	34
Μετά το τηγάνισμα	34
Αλλαγή λίπους τηγανίσματος	35
Καθαρισμός και φροντίδα	36
Αποθήκευση	38
Συμβουλές	39
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	39
Κατεψυγμένα	39
Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις	40
Υγιεινή διατροφή	40
Πίνακας χρόνων τηγανίσματος	41
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	42
Παράρτημα	42
Απόρριψη	42
Εγγύηση της Kompemass Handels GmbH	43
Σέρβις	44
Εισαγωγείας	44

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης ή/και άλλου είδους χρήσης, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για το τηγάνισμα τροφίμων σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση...

- σε κουζίνες για υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
- από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων τύπων καταλυμάτων,
- σε πανσιόν με πωρινό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Φριτζά mini
 - Καλάθι τηγανίσματος και λαβή συγκράτησης
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
 - 2) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.


ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

- ❶ Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
- ❷ Δοχείο τηγανίσματος
- ❸ Λαβές συγκράτησης
- ❹ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❺ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- ❻ Λυχνία ελέγχου Ready
- ❼ Λυχνία ελέγχου Power
- ❽ Διακόπτης On/Off (O/I)
- ❾ Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- ❿ Λαβή συγκράτησης
- ⓫ Καλάθι τηγανίσματος

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	230 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	850 W
Χωρητικότητα λαδιού	περ. 1,2 λίτρα έως τη σήμανση MAX
Χωρητικότητα στερεού λίπους	περ. 1 κιλό
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με τάση δικτύου 230 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή με το καλώδιο σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας μεταξύ 0 και 8 ετών. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον επιτηρούνται συνεχώς. Επιτρέπεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- ▶ Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.
- ▶ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, μην τη χρησιμοποιείτε. Παραδώστε τη συσκευή προς έλεγχο και εάν απαιτείται επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά, πριν προσθέσετε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα. Αλλιώς, εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Στεγνώστε προσεκτικά όλα τα τρόφιμα, πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Αλλιώς, εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απομακρύνετε όλα τα κομμάτια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο καυτό λάδι ή λίπος εκτοξεύεται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη χρήση, κάποια μέρη της συσκευής υπερθερμαίνονται. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε μια σταθερή θέση με τις λαβές, ώστε να αποφεύγεται χύσιμο του καυτού υγρού.
- ▶ Αποφύγετε το πιτσίλισμα λαδιού ή λίπους στο πάτωμα. Υπάρχει κίνδυνος ολίσθησης!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- ▶ Ποτέ μη λιώνετε κομμάτια λίπους μέσα στη φριτέζα. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που δημιουργείται, όσο το λίπος δεν έχει ακόμη καλύψει το θερμαντικό στοιχείο, το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καταστραφεί ή να προκληθεί πυρκαγιά! Λιώστε πρώτα το λίπος σε μια κατσαρόλα ή σε κάτι παρόμοιο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο της φριτέζας!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΒΛΑΒΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος από ό,τι έως τη σήμανση μέγιστου, MAX, και ποτέ λιγότερο από ό,τι δείχνει η σήμανση ελάχιστου, MIN, στο δοχείο τηγανίσματος. Προσέχετε σε κάθε ενεργοποίηση ώστε να υπάρχει αρκετό λίπος ή λάδι στη φριτέζα.
- ▶ Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχει μέσα λάδι ή υγρό λίπος. Σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.
- ▶ Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το βράσιμο υγρών.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

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

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

Τηγάνισμα

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

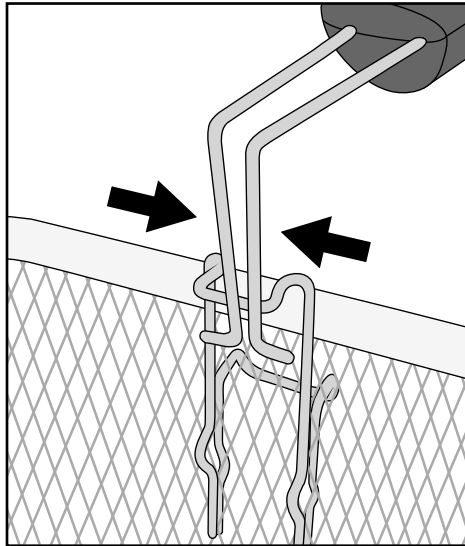
Προετοιμασίες

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.

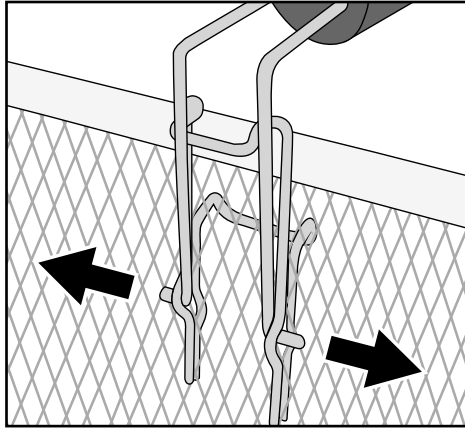
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

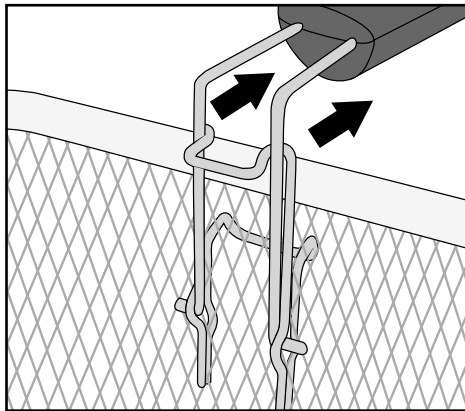
- 2) Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ④.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ⑨. Το καπάκι αναπηδά.
- 4) Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ⑪ και στερεώστε τη λαβή συγκράτησης ⑩:
 - Πιέστε λίγο μαζί τις ράβδους της λαβής συγκράτησης ⑩, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να μπορούν να ωθούνται από μέσα στις ωτίδες στο καλάθι τηγανίσματος ⑪:



- Στη συνέχεια, λασκάρτε τις πιεσμένες ράβδους της λαβής συγκράτησης **10**, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να προεξέχουν μέσα από τις ωτίδες:



- Τραβήξτε τη λαβή συγκράτησης **10** προς τα πίσω, ώστε να ασφαλίσει:



- Η λαβή συγκράτησης **10** εδράζεται τώρα σφιχτά στο καλάθι τηγανίσματος **11**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητώς ως "μη αφρίζοντα" και ενδείκνυνται για τηγάνισμα. Αυτή την πληροφορία θα τη βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.
- ▶ Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να αφρίζει.

- 5) Γεμίστε το στεγνό και άδειο δοχείο τηγανίσματος **2** με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 1,2 λίτρα λάδι ή περ. 1 κιλό στερεό λίπος).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

- 6) Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ❶.
- 7) Κλείστε το καπάκι, έτσι ώστε να κουμπώσει.

Τηγάνισμα τροφίμων

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

- 1) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 2) Ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off ❸ στη θέση «I». Η λυχνία ελέγχου Power ❷ ανάβει.
- 3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❺ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η λυχνία ελέγχου Ready ❻.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συστήνουμε προθέρμανση της συσκευής για τουλάχιστον 10 - 15 λεπτά, προτού ξεκινήσετε το τηγάνισμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στο κεφάλαιο «Πίνακας χρόνων τηγανίσματος» στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Ένας χονδρικός προσανατολισμός για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται σάς δίνουν οι εικόνες στη μπροστινή πλευρά της φριτέζας:

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

Οι αναφερόμενες τιμές αποτελούν μόνο κατευθυντήριες τιμές. Η θερμοκρασία μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη σύνθεση και το προσωπικό γούστο!

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Το καπάκι και η φριτέζα είναι πολύ καυτά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος. Γι' αυτό, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος πιάνετε μόνο τις λαβές συγκράτησης **Ⓜ**! Κίνδυνος εγκαύματος! Χρησιμοποιείτε καλύτερα γάντια κουζίνας.

- 4) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **Ⓜ**.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

- 5) Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος **Ⓜ** από τη φριτέζα. Βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος **Ⓜ** πρέπει να γεμίσει το μέγιστο τόσο, ώστε το προϊόν τηγανίσματος να σκεπάζεται πλήρως με λίπος, όταν το καλάθι τηγανίσματος **Ⓜ** βυθίζεται στη φριτέζα. Μην υπερβαίνετε επίσης τη σήμανση MAX στο καλάθι τηγανίσματος **Ⓜ**.

- 6) Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος **11** προσεκτικά στο καυτό λάδι ή λίπος.
- 7) Κλείστε το καπάκι της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πιτσιλίσμα του λίπους και υπερθέρμανση της συσκευής, λαμβάνετε τα ακόλουθα προληπτικά μέτρα όταν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος:

- Κατά τη χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε πρώτα τους κύβους λίπους αργά σε χαμηλή θερμοκρασία σε μία κανονική κατσαρόλα. Χύστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Κατόπιν, συνδέστε το βύσμα και ενεργοποιήστε τη φριτέζα.
- Μετά τη χρήση, φυλάτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει πάλι γίνει στερεό σε θερμοκρασία δωματίου.
- Όταν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί σε εκ νέου λιώσιμο να πιτσιλάει! Για να εμποδιστεί αυτό, με ένα ξυλάκι ή με μια πλαστική ράβδο κάντε μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι στερεοποιηθεί. Προσέξτε ώστε η επίστρωση του δοχείου τηγανίσματος **2** να μην υποστεί βλάβη!
- Για να λιώσει το λίπος, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα, ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off **8** στη θέση «I» και περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **5** στους 130 °C. Η λυχνία ελέγχου Power **7** ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Η λυχνία ελέγχου Ready **6** μπορεί να αναβοσβήνει παράλληλα. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος μόνο όταν έχει λιώσει όλο το λίπος.

Μετά το τηγάνισμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος **11** μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **11** από τη φριτέζα μόνο κρατώντας το από τη λαβή συγκράτησης **10**!
- 1) Όταν το προϊόν τηγανίσματος ετοιμαστεί, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **9**, ώστε το καπάκι να αναπηδήσει.
 - 2) Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **11** και κρεμάστε το στο άκρο της συσκευής, έτσι ώστε να μπορεί να σάζει το περιττό λίπος.
 - 3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **5** στη σήμανση Min.
 - 4) Ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off **8** στη θέση «O», για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 - 5) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

- 6) Όταν το προϊόν τηγανίσματος αποστραγγιστεί, σηκώστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος **11** από τη φριτέζα.
- 7) Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (στρώστε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!).

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

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

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

- 1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **9** και σηκώστε το καπάκι (βλ. Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- 2) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **11**.
- 3) Πιάστε τη συσκευή από τις πλευρικές λαβές συγκράτησης **3** και χύστε το λάδι ή το λίπος από την πίσω αριστερή γωνία, στην οποία υπάρχει ένα στόμιο εκροής (➤), σε κατάλληλα δοχεία, π.χ. φιάλες. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα χωνί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Σε κάθε κοινότητα ή πόλη υπάρχουν διαφορετικοί κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη των λαδιών μαγειρικής ή του λίπους. Συχνά τέτοια λάδια ή λίπη δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται στα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε από τον δήμο ή την κοινότητά σας για τα σημεία απόρριψης.
- 4) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
 - 5) Προσθέτετε νέο λάδι ή λίπος στη φριτέζα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Τηγάνισμα».

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.

⚠ Μη βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη συσκευή σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

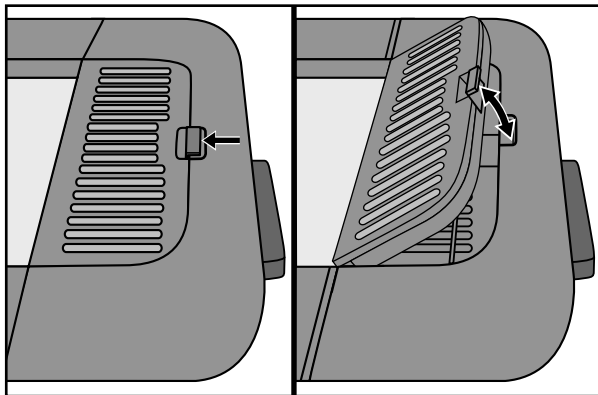
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

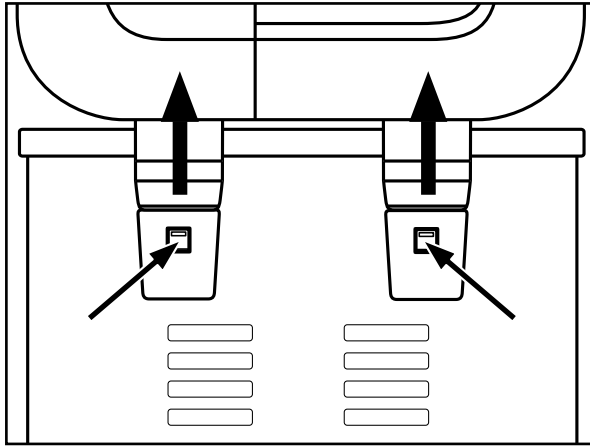
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή τριβικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό, όπως γάλα καθαρισμού ή ασαλόμαλλο. Αυτά τα υλικά ενδέχεται να καταστρέψουν την επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτζά:


- 1) Ανοίξτε το κάλυμμα πάνω από το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶ και απομακρύνετε το:



- 2) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής. Πιέστε με μια ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο μέσα στις οπές των στηρίξεων μεντεσέδων στην πίσω πλευρά της συσκευής και τραβήξτε ταυτόχρονα το καπάκι της συσκευής προς τα επάνω και έξω από τις στηρίξεις μεντεσέδων:



3) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος 11.

-  Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος 11 στο πλυντήριο πιάτων. Ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε ωστόσο τη λαβή συγκράτησης 10.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος 11 στο χέρι. Για να μπορέσετε να πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος 11 στο πλυντήριο πιάτων, πρέπει προηγουμένως να έχει βυθιστεί σε λάδι. Πριν από εκ νέου χρήση, στεγνώστε καλά το καλάθι τηγανίσματος 11.
- Μόλις το λίπος/λάδι κρυώσει, αδειάστε το δοχείο τηγανίσματος 2 (βλ. κεφάλαιο «Αλλαγή λίπους τηγανίσματος»).
- Καθαρίστε τη λαβή συγκράτησης 10 και το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο 1 σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε στη συνέχεια όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
- Καθαρίστε το περιβλήμα και το δοχείο τηγανίσματος 2 με ένα υγρό πανί. Εάν χρειαστεί, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο δοχείο τηγανίσματος 2. Στεγνώστε το περιβλήμα και το δοχείο τηγανίσματος 2 καλά.
- Καθαρίστε το καπάκι της συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε το στη συνέχεια με καθαρό νερό. Στεγνώστε καλά το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε το όρθιο στο πλαίσιο, έτσι ώστε να μπορεί να αδειάσει το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού. Το καπάκι πρέπει να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση!
- Καθαρίστε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο 1 σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετε το με καθαρό νερό.

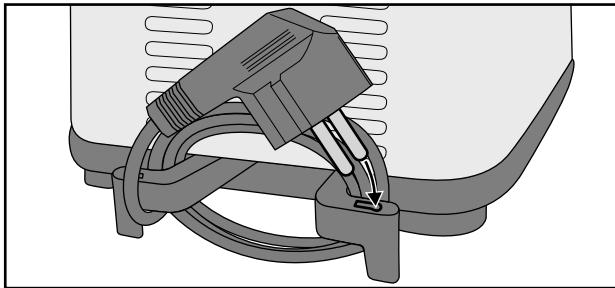
- 4) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.
- 5) Τοποθετήστε πάλι το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶ στην υποδοχή στο καπάκι συσκευής και κλείστε το κάλυμμα πάνω από το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶.
- 6) Τοποθετήστε πάλι το καπάκι συσκευής επάνω στη συσκευή, έτσι ώστε οι μεντεσέδες να πιάνουν και να εδράζονται σφιχτά στις σχετικές στηρίξεις στην πίσω πλευρά της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Οι υπόλοιπες εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένα εξειδικευμένα συνεργεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Αποθήκευση

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



- 3) Μπορείτε να αφαιρέσετε ξανά τη λαβή συγκράτησης ❷ του καλαθιού τηγανίσματος ❶ για να την αποθηκεύσετε και να την τοποθετήσετε στο καλάθι τηγανίσματος ❶ κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το καλάθι τηγανίσματος ❶ να μπορεί να τοποθετηθεί στη φριτέζα.
- 4) Αποθηκεύστε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι της. Έτσι, το εσωτερικό της φριτέζας παραμένει καθαρό και χωρίς σκόνη.

Συμβουλές

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στο καλάθι τηγανίσματος **11** μπορούν να τοποθετηθούν έως περ. 450 g φρέσκες πατάτες τηγανιτές έως τη σήμανση MAX.
- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο «ώριμα» ή «κυρίως σκληρά».
- Αφού ξεφλουδίσετε τις πατάτες, κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις βάζετε στο νερό, πριν συνεχίσετε, περ. για μια ώρα. Έτσι φεύγει ένα μέρος της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες, στην οποία οφείλεται ο σχηματισμός της ακρυλαμίδης.
- Αφήνετε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.

Κατεψυγμένα

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

- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μια δόση. Πρέπει να γεμίζετε με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου Max στο εσωτερικό του καλάθιου τηγανίσματος **11**. Η ποσότητα παγωμένων τηγανιτών πατατών ανέρχεται σε περίπου 450 g.
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **5** στη θερμοκρασία που δίνεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος.
- Κατά προτίμηση, αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το τηγάνισμα. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.
- Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να εκτοξευθεί απότομα και με δύναμη.

Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις

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

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

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

Υγιεινή διατροφή

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

Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

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

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δίνει παραδείγματα για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανιστούν και πόσος χρόνος τηγανίσματος απαιτείται για αυτά. Ωστόσο, οι αναφερόμενες τιμές είναι μόνο κατευθυντήριες. Ανάλογα με την προσωπική προτίμηση, την ποσότητα και τη σύσταση των τροφίμων οι χρόνοι μπορεί να ποικίλλουν.

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

Τρόφιμο	Ποσότητα (περ.)	Θερμοκρασία (περ.)	Χρόνος (περ.)
Χοιρινή κοτολέτα (φρέσκια, παναρισμένη)	180 γρ.	150°C	17 λεπτά
Φιλέτο στήθος κοτόπουλου (φρέσκο)	180 γρ.	150°C	15 λεπτά
Κοπανάκι κοτόπουλου (φρέσκο)	200 γρ.	150°C	17 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	200 γρ.	170°C	8 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	200 γρ.	170°C	9 λεπτά
Γαρίδες (κατεψυγμένες)	200 γρ.	130°C	7 λεπτά
Πρόβειο τυρί (φρέσκο, παναρισμένο)	200 γρ.	150°C	8 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας.
- ▶ Το καλόθι τηγανίσματος **ⓘ** επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως το σύμβολο μέγιστου Max στο εσωτερικό του καλαθιού.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
ή	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λυχνία ελέγχου Power 7 δεν ανάβει.	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη On/Off 8 .
Η λυχνία ελέγχου Ready 6 δεν ανάβει.	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού / του λίπους δεν έχει επιτευχθεί ακόμα.	Περιμένετε μερικά λεπτά, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

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

Παράρτημα

Απόρριψη



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

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



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



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

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

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 352648_2010 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

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

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

IAN 352648_2010

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUMα
GERMANIA
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	46
Bestimmungsgemäße Verwendung	46
Lieferumfang und Transportinspektion	47
Gerätebeschreibung/Zubehör	47
Technische Daten	48
Sicherheitshinweise	48
Vor dem ersten Gebrauch	51
Acrylamidarme Zubereitung	52
Frittieren	52
Vorbereitungen	52
Lebensmittel frittieren	54
Festes Frittierfett	56
Nach dem Frittieren	56
Frittierfett wechseln	57
Reinigung und Pflege	57
Lagerung	60
Tipps	60
Pommes frites selbst gemacht	60
Tiefkühlkost	61
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	61
Gesunde Ernährung	61
Tabelle Frittierzeiten	62
Fehlerbehebung	63
Anhang	63
Entsorgung	63
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	64
Service	65
Importeur	65

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

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.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.

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.

HINWEIS

- ▶ Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse
 - Frittierkorb und Haltegriff
 - 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

- ❶ Permanent-Metallfilter
- ❷ Frittier-Behälter
- ❸ Handgriffe
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Kontrollleuchte Ready
- ❼ Kontrollleuchte Power
- ❽ Ein-/Aus-Schalter (O/I)
- ❾ Entriegelungstaste Deckel
- ❿ Haltegriff
- ⓫ Frittierkorb

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!

- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit den Handgriffen in einer stabilen Lage auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Vermeiden Sie Öl- oder Fettspritzer auf dem Boden. Es besteht Rutschgefahr!

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.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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“.

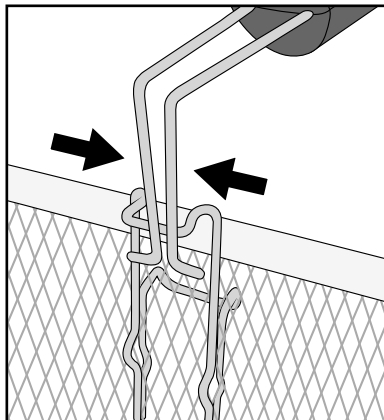
Vorbereitungen

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

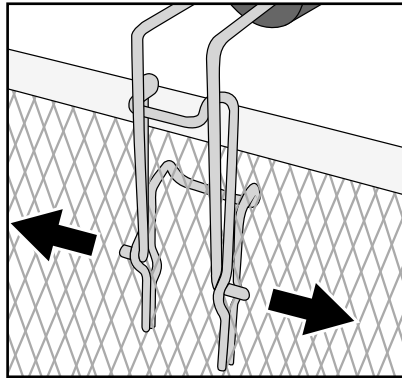
HINWEIS

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

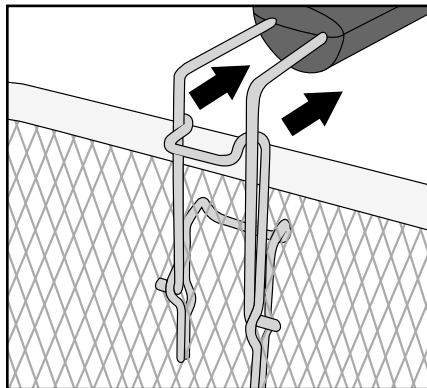
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑨. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑪ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑩:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen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

Frittierfett wechseln

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

- 1) 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!

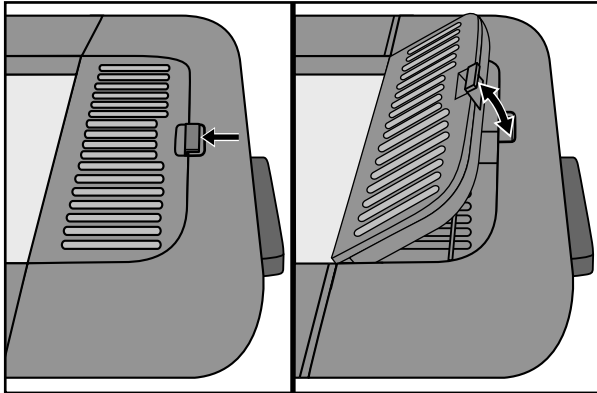
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

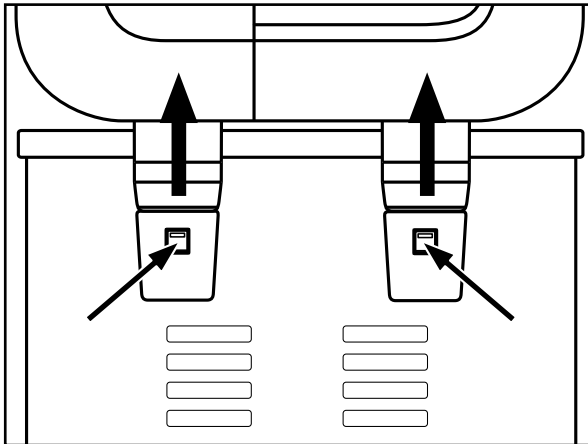
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

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 **1**.

-  Den Frittierkorb ① können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ⑩ ab.

HINWEIS

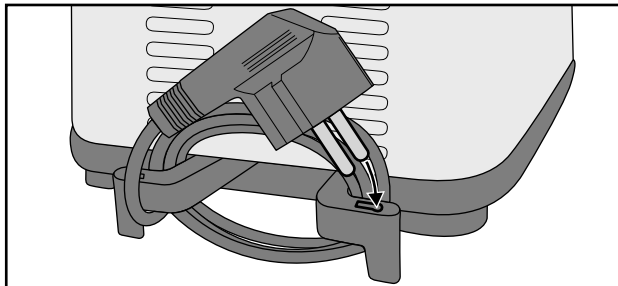
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb ① von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb ① in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein. Trocknen Sie den Frittierkorb ① vor einer erneuten Benutzung gut ab.
 - Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ② (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln“).
 - Reinigen Sie den Haltegriff ⑩ und den Permanent-Metallfilter ① in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie anschließend alle Teile 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 Frittierkorbes **11** können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb **11** legen, so dass der Frittierkorb **11** 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

HINWEIS

- ▶ In den Frittierkorb **11** lassen sich ca. 450 g frische Pommes frites bis zur MAX-Markierung einfüllen.
- 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.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ① gefüllt sein. Bei gefrorenen Pommes frites sind das ungefähr 450 g.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ①.
- Senken Sie den Frittierkorb ① 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.

Die genannten Werte stellen jedoch lediglich Orientierungshilfen dar. Je nach persönlichem Geschmack, Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Menge (ca.)	Temperatur (ca.)	Zeit (ca.)
Schweinekotelett (frisch, paniert)	180 g	150 °C	17 Min.
Hähnchenbrustfilet (frisch)	180 g	150 °C	15 Min.
Hähnchenunterschenkel (frisch)	200 g	150 °C	17 Min.
Pommes frites (frisch)	200 g	170 °C	8 Min.
Pommes frites (gefroren)	200 g	170 °C	9 Min.
Garnelen (gefroren)	200 g	130 °C	7 Min.
Schafskäse (gefroren, paniert)	200 g	150 °C	8 Min.

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen.
- Der Frittierkorb **II** 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 Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) 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 (Kassenbon) 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) 352648_2010 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 352648_2010

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
12 / 2020 · Ident.-No.: SFM850A5-122020-1

IAN 352648_2010