

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



FREIDORA CON TECNOLOGÍA DE ZONA FRÍA FRIGGITRICE A ZONE FREDDA SKF 2800 B2

ES

FREIDORA CON TECNOLOGÍA DE ZONA FRÍA

Instrucciones de uso

PT

FRITADEIRA COM ZONAS FRIAS

Manual de instruções

DE AT CH

KALTZONEN-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IT MT

FRIGGITRICE A ZONE FREDDA

Istruzioni per l'uso

GB MT

COOL-ZONE DEEP FAT FRYER

Operating instructions

IAN 107216

ES IT PT



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

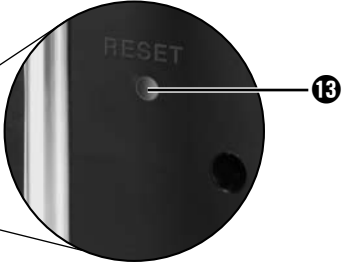
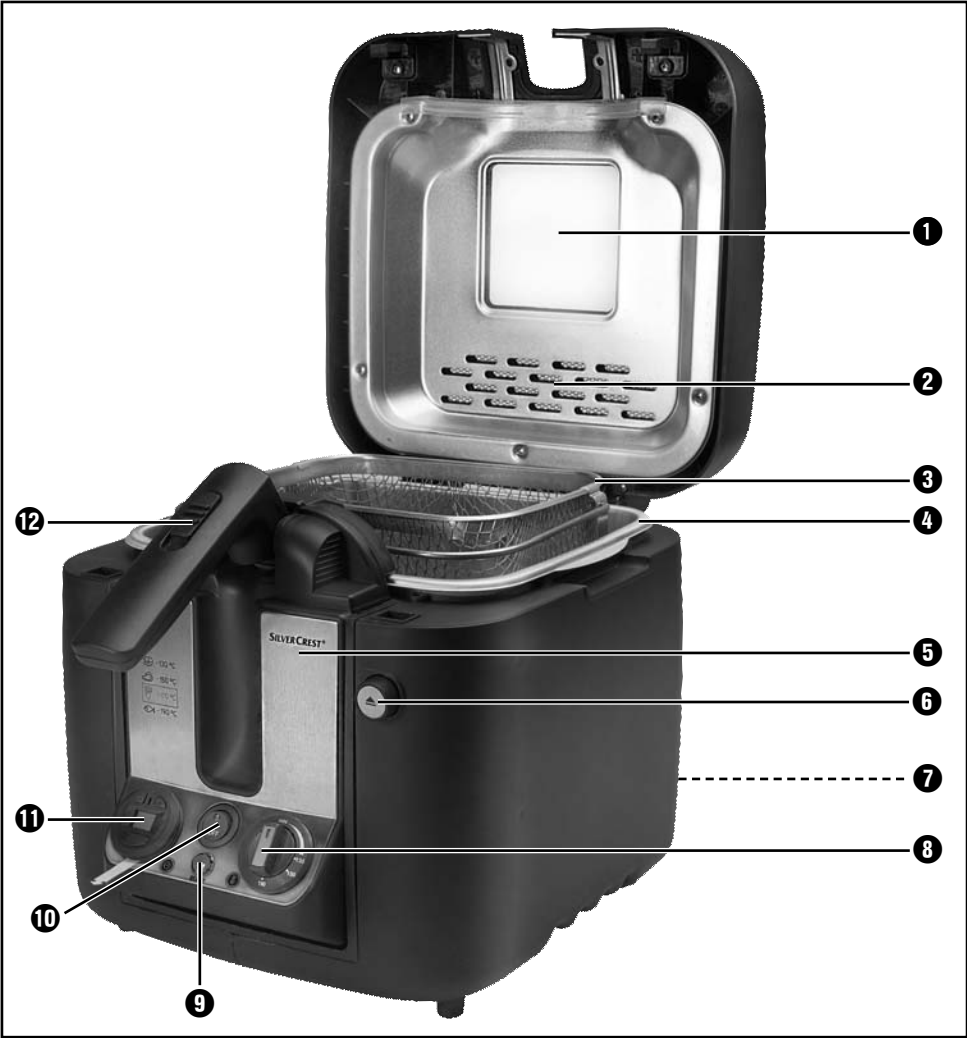
IT (MT)
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	23
PT	Manual de instruções	Página	45
GB/MT	Operating instructions	Page	67
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	89



Índice

Introducción	2
Finalidad de uso	2
Volumen de suministro	3
Evacuación del embalaje	3
Descripción del aparato/accesorios	4
Datos técnicos	4
Indicaciones de seguridad	5
Antes del primer uso	8
Cocinar con niveles bajos de acrilamida	8
Freír	9
Preparativos	9
Freír alimentos	10
Grasa sólida para freír	11
Temporizador	12
Tras la fritura	12
Cambiar la grasa de freír	13
Limpieza y mantenimiento	14
Almacenamiento	15
Consejos	15
Patatas fritas caseras	15
Alimentos congelados	16
Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada	16
Alimentación sana	17
Función de protección térmica	18
Tabla de tiempos de fritura	19
Eliminación de fallos	20
Anexo	21
Evacuación del aparato	21
Desecho de las pilas/baterías.....	21
Indicaciones sobre la declaración de conformidad CE.....	21
Importador.....	21
Garantía	22
Asistencia técnica	22



Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelo junto al aparato en caso de traspasarlo a terceros.

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Finalidad de uso

Este aparato está exclusivamente concebido para freír alimentos en el hogar. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato solamente en espacios secos y nunca en el exterior.

ADVERTENCIA

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ▶ Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ▶ Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

- ▶ El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Freidora con tecnología de zona fría:
 - Cesta
 - Panel de control/resistencia con temporizador
 - Recipiente de acero inoxidable
 - Carcasa con tapa

- Instrucciones de uso

- 1) Retire todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

ADVERTENCIA

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

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Elimine los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Descripción del aparato/accesorios

- ❶ Ventana de control
- ❷ Filtro metálico permanente
- ❸ Cesta
- ❹ Recipiente de acero inoxidable
- ❺ Panel de control/resistencia extraíble
- ❻ Botón de desbloqueo de la tapa
- ❼ Enrollacables
- ❽ Regulador de temperatura
- ❾ Piloto de control
- ❿ Interruptor de encendido/apagado
- ⓫ Temporizador
- ⓬ Tecla de bloqueo del asa
- ⓭ Botón de restablecimiento

Datos técnicos

Tensión de red	230 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	2800 W
Capacidad de aceite	aprox. 3 litros
Capacidad de grasa sólida	aprox. 2,5 kg
Alimentación de corriente del temporizador	Pila de botón AG 13 LR44 --- 1,5 V

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ▶ Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando está funcionando. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- ▶ Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.



No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de corriente, ni limpie estas piezas bajo un chorro de agua.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ Procure un apoyo estable del aparato.
- ▶ En caso de que se caiga el aparato o esté dañado, no deberá ponerlo de nuevo en funcionamiento. Deje que compruebe el aparato personal especialista cualificado y en su caso que lo repare.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Mientras se fríen los alimentos se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad ante el vapor.
- ▶ Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas, antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario el aceite o la grasa caliente salpicará.
- ▶ Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario el aceite o la grasa caliente salpicará.
- ▶ Tenga especial cuidado con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.
- ▶ Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite su contacto para evitar quemaduras.
- ▶ El aparato debe colocarse en una posición estable con los agarres laterales para evitar el derramamiento de líquidos calientes.
- ▶ No eleve nunca el recipiente de acero para extraerlo de la carcasa durante el funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto aparte para accionar el aparato.
- ▶ Nunca derrita grasa sólida (pedazos de grasa) en la freidora. ¡Con la elevada temperatura la resistencia puede resultar dañada o producirse un incendio! Derrita la grasa previamente en una olla o similar.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

**¡Cuidado! ¡Superficie caliente!****¡Nunca utilice agua para apagar fuego en la freidora!**

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

¡ATENCIÓN: DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ No sobrepase al reponer grasa la marca Max, pero no se quede nunca por debajo de la marca MIN del recipiente de acero. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- ▶ Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior.
- ▶ La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

**⚠ INDICACIONES ACERCA
DE LA MANIPULACIÓN DE LAS PILAS**

El aparato contiene una pila. Tenga en cuenta lo siguiente a la hora de manipular pilas:

⚠ ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN!

- ▶ No arroje las pilas al fuego. No recargue las pilas.

⚠ INDICACIONES ACERCA DE LA MANIPULACIÓN DE LAS PILAS

- ▶ No abra, estañe ni suelde nunca las pilas. Existe peligro de explosión y de lesiones.
- ▶ Compruebe periódicamente las pilas. Las fugas en las pilas pueden ocasionar daños al aparato.
- ▶ Si no pretende utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, extraiga las pilas.
- ▶ En caso de fugas en las pilas, póngase guantes de protección. Limpie el compartimento para pilas y los contactos de las pilas con un paño seco.
- ▶ Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños, ya que podrían metérselas en la boca y atragantarse. En caso de ingestión de una pila, busque inmediatamente asistencia médica.

Antes del primer uso

- 1) Antes de utilizar la freidora por primera vez, por favor limpie a fondo cada pieza y séquela encarecidamente (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- 2) Retire el temporizador **1** de la freidora.
- 3) Retire las cintas aislantes del compartimento para pilas.
- 4) Vuelva a colocar el temporizador **1** en el alojamiento de la freidora.

INDICACIÓN

- ▶ Si no pueden retirarse las cintas aislantes del compartimento para pilas, abra el compartimento para pilas, extraiga la pila y, a continuación, retire las cintas aislantes.
- ▶ Inserte la pila según la polaridad indicada en la tapa del compartimento para pilas y deslice sobre ella la tapa del compartimento para pilas.

Cocinar con niveles bajos de acrilamida

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

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

Freír

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

Preparativos

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

INDICACIÓN

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

- 2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollacables 7.
- 3) Abra la tapa del aparato con el botón de desbloqueo de la tapa 6. Tras esto, se soltará la tapa del aparato.
- 4) Tire del asa hacia arriba hasta que encastre de manera audible. Retire la cesta 3.

INDICACIONES

- Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como no espumosos y aptos para freír. Encontrará esta información en el envase o en la etiqueta.
 - ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría llenarse de espuma.
- 5) Rellene la freidora vacía y seca (con el panel de control/resistencia 5 colocado) de aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 3 l de aceite o aprox. 2,5 kg de grasa sólida).

INDICACIÓN

- Al rellenar, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX con la grasa o aceite, pero debe superarse siempre la marca MIN del recipiente de acero inoxidable 4.

- 6) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- El cable de red no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora. ¡Peligro de descarga eléctrica!

7) Vuelva a introducir la cesta **3**.

⚠ ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Al cerrar la tapa del aparato, procure siempre tocar solo la parte delantera negra. ¡Las partes metálicas se calientan mucho! Peligro de quemaduras.

8) Cierre la tapa del aparato.

9) Deslice la tecla de bloqueo del asa **12** hacia abajo y baje el asa.

Freír alimentos

1) Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado **10**. El piloto de control integrado en el interruptor de encendido/apagado **10** se ilumina.

2) Gire el regulador de temperatura **8** a la temperatura deseada. El aceite o bien grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura elegida. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina el piloto de control verde **9**.

ADVERTENCIA

Encontrará la temperatura adecuada en el envoltorio del alimento o en la "Tabla de tiempos de fritura" de estas instrucciones. Las imágenes situadas en la parte delantera de la freidora le servirán de orientación general sobre la temperatura a la que se deben freír los alimentos:

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

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

- 3) Tire del asa hacia arriba hasta que encastre de manera audible.
- 4) Abra la tapa del aparato con el botón de desbloqueo de la tapa ❹.
- 5) Extraiga la cesta ❸ de la freidora. Coloque los alimentos que desee freír en el interior de la cesta. Para ello, la cesta ❸ solo puede llenarse de alimentos hasta la marca Max del interior de la cesta ❸. Tenga siempre en cuenta la cantidad especificada en el envase de los alimentos que desee freír.
- 6) Vuelva a introducir cuidadosamente la cesta ❸ en la freidora.
- 7) Cierre la tapa del aparato. Debe encastrar de manera audible.
- 8) Deslice la tecla de bloqueo del asa ❿ hacia abajo. Tras esto, podrá bajarse el asa. La cesta ❸ se sumergirá en el aceite o grasa caliente.

INDICACIÓN

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

Grasa sólida para freír

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

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una olla normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Sólo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después del uso guarde la freidora cuando la grasa recupere la temperatura de la sala.

¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirla! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa solidificada de nuevo con una varilla de madera o plástico. Tenga cuidado de no dañar el elemento de control/resistencia ❺.

- Para derretir la grasa encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ❿ y ajuste el regulador de temperatura ❸ a 130 °C. El piloto de control integrado en el interruptor de encendido/apagado ❿ se ilumina.
- Espere hasta que se haya fundido toda la grasa. El piloto verde ❾ puede encenderse o apagarse una y otra vez. Solo entonces, ajuste la temperatura para freír cuando se haya derretido toda la grasa.

Temporizador

Con el temporizador ⑩, puede ajustarse un periodo de hasta 60 minutos:

- Pulse la tecla "⏻" en el temporizador ⑩ para activarlo.
- Pulse las teclas "+" y "-" para ajustar el tiempo que desee en minutos.
- Pulse la tecla "⏻" para iniciar el avance del tiempo. El tiempo ajustado parpadeará dos veces para indicar que comienza a avanzar.

Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emitirán señales de alarma.

El temporizador ⑩ se apaga automáticamente.

INDICACIONES

- ▶ ¡La resistencia ⑤ no se apaga una vez transcurrido el tiempo ajustado! Preste atención a las señales de alarma del temporizador ⑩ para no estropear la comida.
- ▶ Cambie la pila cuando se agote. Utilice siempre una pila del mismo tipo. Asegúrese de insertarla con la polarización correcta.

Tras la fritura

- 1) Cuando haya terminado de freír los alimentos, tire del asa hacia arriba hasta que la tecla de bloqueo del asa ⑫ encastre.
- 2) Para escurrir el aceite/grasa, deje la cesta ③ en esta posición.
- 3) Pulse el interruptor de encendido/apagado ⑩. Tras esto, se apagará la freidora. Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- 4) Tras escurrir los alimentos, abra la tapa del aparato con el botón de desbloqueo de la tapa ⑥.

⚠ ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca la cesta ③ tras finalizar el proceso de fritura. Está muy caliente. ¡Levante la cesta ③ de la freidora utilizando solo el asa!
- 5) Extraiga cuidadosamente la cesta ③ de la freidora. Si fuera necesario, sacuda el aceite o grasa excedente sobre la freidora.
 - 6) Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!).

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

Cambiar la grasa de freír

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

- 1) Abra la tapa del aparato.
- 2) Extraiga la cesta **3**.
- 3) Extraiga el panel de control/resistencia **5**.
- 4) Deposite el panel de control/resistencia **5** en un lugar limpio y seco.
- 5) Extraiga cuidadosamente el recipiente de acero inoxidable **4** con el aceite o grasa de la freidora.
- 6) Vierta el aceite o la grasa en recipientes adecuados, como por ejemplo botellas. Utilice para ello los surcos situados en la esquina del recipiente de acero **4**.


ADVERTENCIA

En cada ayuntamiento o ciudad la evacuación de los aceites y grasas de consumo está reglado de diferente modo. En la mayoría de las veces no se permite evacuar este tipo de aceites o grasas en la basura doméstica normal. Por favor infórmese sobre las posibilidades de evacuación en la administración de su ciudad o localidad.

- 7) Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora, como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- 8) Rellene la freidora con grasa o aceite fresco, como se describe en el capítulo "Freír".

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶  No sumerja nunca el panel de control/resistencia **5**, el cable de red ni la carcasa en agua ni los limpie bajo el agua corriente. Esto produciría daños irreparables en el aparato. En caso necesario, limpie estas piezas con un paño húmedo.
- ▶ No abra nunca el panel de control/resistencia **5** del aparato.

ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Para facilitar la limpieza, desmonte la freidora:

- 1) Abra la tapa del aparato y tire de ella hacia arriba.
- 2) Tire del asa hacia arriba hasta que encastre de manera audible. Retire la cesta **3**.
- 3) Tire del panel de control/resistencia **5** hacia arriba y sáquelo del riel. Deposite el panel de control/resistencia **5** en un lugar limpio y seco.
- 4) Retire el recipiente de acero inoxidable **4** y vacíe la grasa o el aceite.

INDICACIÓN

La cesta **3** y el recipiente de acero inoxidable **4** pueden limpiarse en el lavavajillas. Estos productos son aptos para el lavavajillas.

- 5) Limpie la carcasa y la tapa del aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un producto de limpieza suave.
- 6) Limpie el panel de control/resistencia **5** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave sobre el paño y, después, frote con un paño humedecido con agua limpia para eliminar cualquier resto del producto de limpieza. Seque bien el panel de control/resistencia **5**.

INDICACIÓN

- Si desea limpiar el filtro metálico permanente ② situado en el interior de la tapa del aparato, coloque la tapa del aparato en un recipiente con agua templada y solución jabonosa suave.
- Póngala en remojo durante un tiempo y agítela hacia los lados.
- Enjuague la tapa del aparato con agua limpia.
- Séquela y colóquela de canto para que pueda vaciarse el agua que pudiera quedar en el interior.
- Vuelva a secarla y compruebe que no quede humedad bajo la goma situada en la parte inferior de la tapa del aparato. Si es necesario, levante la goma para secar la zona.

Asegúrese de que la tapa esté completamente seca antes de volver a utilizar el aparato.

- 7) Seque bien todas las piezas antes de volver a montar el aparato.
- 8) Vuelva a montar la freidora en orden inverso.

Almacenamiento

- 1) Levante o transporte el aparato con los agarres laterales de la carcasa.
- 2) Enrolle el cable de red en el enrollacables ⑦.
- 3) Guarde el aparato con la tapa cerrada. De esta manera, el interior de la freidora se mantendrá limpio y sin polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas .
- Para freír pueden utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas píquelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.

- Seque las patatas convenientemente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
 - primero 10-14 minutos a 150 °C y luego de 3 a 4 minutos a 170 °C, según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por lo tanto, sólo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del paquete.

Alimentos congelados

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

- Evite freír grandes cantidades a la vez. No debe superarse la marca de MAX de la cesta ❸ al llenarla con los alimentos. El producto que desee freír deberá quedar totalmente cubierto de aceite/grasa tras introducir la cesta ❸.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que va a freír.
- Regule el regulador de temperatura ❸ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envoltorio del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible, antes de introducir los alimentos en la freidora.

ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Cierre siempre la tapa del aparato antes de sumergir la cesta ❸ en la grasa caliente. ¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de grasa!

- Introduzca los alimentos en la freidora tan despacio y con cuidado como sea posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

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

Siga estas indicaciones, para recuperar un aceite o grasa de sabor neutral:

- Caliente el aceite o la grasa a 150 °C e introduzca dos rebanadas gordas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta ❸.

⚠ ADVERTENCIA - ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Debe cerrarse la tapa del aparato antes de sumergir la cesta ❸ con perejil o pan en la grasa caliente. Las salpicaduras de grasa pueden causar quemaduras.

- Sumerja la cesta ❸ en la grasa y cierre la tapa.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa tienen ahora de nuevo un sabor neutral.

Alimentación sana

Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites vegetales y grasas, que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo los ácidos linoléicos). Si bien estos aceites y grasas pierden sus cualidades positivas más rápido que otros tipos y por lo tanto deben ser reemplazados más a menudo.

Oriéntese con las siguientes indicaciones:

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

Función de protección térmica

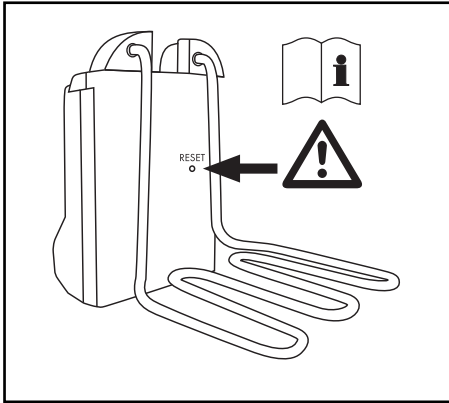
En caso de sobrecalentamiento se encenderá la función de protección térmica del aparato.

Esto puede pasar cuando no se ha introducido aceite o grasa en la freidora, o la cantidad no es suficiente, o cuando se funde grasa sólida en la freidora.

Con la grasa sólida, el panel de control/resistencia **5** no puede asimilar el calor generado con suficiente rapidez.

Si se ha activado la función de protección térmica, siga estas indicaciones:

- 1) Deje que el aparato se enfríe.
- 2) Deje enfriar el aceite o la grasa (la grasa debe estar todavía en estado líquido).
- 3) Abra la tapa del aparato presionando el botón de desbloqueo de tapa **6**.
- 4) Retire la cesta **4**.
- 5) Extraiga el panel de control/resistencia **5**.
- 6) Deposite el panel de control/resistencia **5** en un lugar limpio y seco.
- 7) Pulse cuidadosamente la tecla Reset **13** con un objeto pequeño y puntiagudo en el panel de control/resistencia **5**.



Ahora puede volver a utilizar el aparato.

Tabla de tiempos de fritura

La tabla ofrece ejemplos acerca de la temperatura con la que ha de freír los alimentos correspondientes y el tiempo de fritura necesario. Si las indicaciones en el envase del alimento que va a freír son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga por favor las instrucciones del envase.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndiga (congelada)	150 °C	3 - 5 minutos
Chuletas de cerdo (empanadas)	150 °C	15 - 25 minutos
Porciones de pollo (piezas grandes)	150 °C	10 - 18 minutos
Porciones de pollo (piezas pequeñas/medianas)	150 °C	8 - 18 minutos
Patatas fritas (frescas)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minutos / 3 - 4 minutos
Patatas fritas (congeladas)	Véanse datos del fabricante	Véanse datos del fabricante
Gambas (frescas)	130 °C	3 - 5 minutos
Setas	170 - 190 °C	5 minutos

ADVERTENCIA

- ▶ En las indicaciones de los grados pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla superior son sólo orientativos. Hacen referencia a una cantidad aprox. de unos 300 gramos. Según la naturaleza del alimento, pueden variar estos tiempos de ajuste.
- ▶ Con el alimento introducido en la cesta **3**, no se puede superar como máximo la marca Max situada en el interior de la cesta **3**.
- ▶ Con cantidades grandes, compruebe siempre que el producto que desee freír quede totalmente cubierto de aceite/grasa tras introducir la cesta **3**.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. o El piloto de control del interruptor de encendido/apagado 10 no se ilumina.	El aparato no está conectado con una base de enchufe de red.	Conecte la clavija de red a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El interruptor de encendido / apagado 10 no ha sido accionado.	Accione el interruptor de encendido / apagado 10.
	La función de protección térmica se ha activado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato. 2. Pulse la tecla Reset 13 en el panel de control/resistencia 5.
El aparato se ha desconectado durante su uso y no se deja volver a conectar.	La función de protección térmica se ha activado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato. 2. Pulse la tecla Reset 13 en el panel de control/resistencia 5.
El piloto verde 9 no se ilumina.	Aún no se ha alcanzado la temperatura ajustada del aceite/grasa.	Espere unos minutos hasta alcanzar la temperatura elegida

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

Anexo

Evacuación del aparato



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

Desecho de las pilas/baterías



Las pilas/baterías no pueden desecharse con la basura doméstica.

Los consumidores están obligados legalmente a entregar las pilas o baterías en un punto de recogida de residuos de su municipio/barrio o en un establecimiento. Con esta obligación se consigue que las pilas o baterías se desechen de forma respetuosa con el medio ambiente. Devuelva las pilas exclusivamente en estado descargado.

Indicaciones sobre la declaración de conformidad CE

Este aparato cumple las exigencias básicas y otras normas relevantes de la Directiva europea de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC, la Directiva sobre baja tensión 2006/95/EC, así como la Directiva ErP 2009/125/EC.



La declaración de conformidad original completa la puede solicitar a la empresa de importación.

Importador

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

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

- Las prestaciones de garantía son únicamente aplicables a fallos de fabricación y de material, no incluyen daños de transporte, piezas de desgaste ni daños en partes frágiles tales como el interruptor.

El producto ha sido diseñado únicamente para el uso privado y no para el uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

El tiempo de garantía no se prolonga debido a prestaciones de garantía. Esto es válido también para piezas sustituidas y reparadas.

Los posibles defectos o daños detectados al desembalar el aparato se han de notificar de inmediato o como muy tarde 2 días desde la fecha de compra.

Todas las reparaciones finalizado el tiempo de garantía se han de pagar.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompennass@idl.es

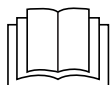
IAN 107216

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Indice

Introduzione	24
Uso conforme	24
Volume della fornitura	25
Smaltimento della confezione	25
Descrizione dell'apparecchio / Accessori	26
Dati tecnici	26
Indicazioni di sicurezza	27
Prima del primo impiego	30
Preparazione a scarso contenuto di acrilammide	30
Frittura	31
Preparativi	31
Frittura di alimenti	32
Grasso da frittura solido	33
Timer	34
Dopo la frittura	34
Sostituzione del grasso da frittura	35
Pulizia e manutenzione	36
Conservazione	37
Consigli	37
Patatine fritte fatte in casa	37
Alimenti surgelati	38
Come eliminare i sapori indesiderati	38
Alimentazione sana	39
Funzione di protezione dal surriscaldamento	40
Tabella dei tempi di frittura	41
Guasti e possibili rimedi	42
Appendice	43
Smaltimento dell'apparecchio	43
Smaltimento batterie/pile	43
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE	43
Importatore	43
Garanzia	44
Assistenza	44



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

Lei ha scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la frittura di alimenti in ambiente privato domestico. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzare a fini commerciali.

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

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- ▶ In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice a zone fredde:
 - Cestello
 - Elemento di comando/resistenza con timer
 - Contenitore in acciaio inox
 - Alloggiamento con coperchio
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Rimuovere tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dal cartone.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. il capitolo **Assistenza**).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

- ❶ Oblò
- ❷ Filtro permanente in metallo
- ❸ Cestello
- ❹ Contenitore in acciaio inox
- ❺ Elemento di comando/resistenza amovibile
- ❻ Tasto di sbloccaggio sul coperchio
- ❼ Avvolgicavo
- ❽ Regolatore di temperatura
- ❾ Spia di controllo
- ❿ Interruttore ON/OFF
- ⓫ Timer
- ⓬ Tasto di bloccaggio sulla maniglia
- ⓭ Tasto di reset


Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	2800 W
Capacità olio	circa 3 litri
Capacità grasso solido	circa 2,5 kg
Alimentazione corrente timer	Pila a bottone AG 13 LR44 --- 1,5 V

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

 Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio dev'essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti, prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- ▶ Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.
- ▶ Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle, per evitare ustioni.
- ▶ L'apparecchio deve essere appoggiato con le maniglie laterali in una posizione stabile, al fine di evitare di rovesciare del liquido bollente.
- ▶ Non sollevare mai il contenitore di acciaio inox dall'involucro durante il funzionamento.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non sciogliere mai il grasso solido (in blocchi) nella friggitrice. La temperatura elevata può danneggiare l'elemento riscaldante oppure dare luogo a un incendio! Sciogliere prima il grasso in un tegame o simili.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici surriscaldate.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

**Attenzione! Superficie bollente!****Non utilizzare mai acqua per spegnere la friggitrice!**

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

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

- ▶ Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel contenitore di acciaio inox. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- ▶ Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido.
- ▶ La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

⚠ AVVERTENZE RELATIVE ALL'USO DELLE PILE

L'apparecchio funziona con una pila. Per il corretto uso delle pile osservare quanto segue:

⚠ PERICOLO DI ESPLOSIONE!

- ▶ Non gettare le pile nel fuoco. Non ricaricare le pile.

⚠ AVVERTENZE RELATIVE ALL'USO DELLE PILE

- ▶ Non aprire mai le pile, non effettuare mai lavori di brasatura o saldature sulle pile. Pericolo di esplosione e lesioni!
- ▶ Controllare periodicamente le pile. Le pile deteriorate possono causare danni all'apparecchio.
- ▶ Rimuovere le pile se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo.
- ▶ In presenza di batterie deteriorate, indossare un paio di guanti protettivi. Pulire il vano e i contatti delle pile con un panno asciutto.
- ▶ Tenere le pile fuori dalla portata dei bambini. I bambini potrebbero metterle in bocca e ingerirle. In caso di ingestione, consultare immediatamente un medico.

Prima del primo impiego

- 1) Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo "Pulizia e cura").
- 2) Estrarre il timer **11** dalla friggitrice.
- 3) Rimuovere la striscia isolante dal vano pile.
- 4) Reinscrivere il timer **11** nell'apposita apertura presente sulla friggitrice.

AVVERTENZA

- ▶ Qualora non si riuscisse a rimuovere la striscia isolante dal vano pile, aprire quest'ultimo, prelevare la pila e rimuovere poi la striscia isolante.
- ▶ Disporre la pila nell'apposito vano secondo la polarità riportata sul coperchio e chiudere il coperchio.

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi tramite reazioni con gli amminoacidi.

La formazione di acrilammide aumenta improvvisamente a temperature superiori a 175° C.

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

Frittura

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

Preparativi

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

AVVERTENZA

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

- 2) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo ⑦.
- 3) Aprire il coperchio dell'apparecchio, premendo il tasto di sbloccaggio presente sul coperchio ⑥. Il coperchio dell'apparecchio si apre.
- 4) Tirare la maniglia verso l'alto, fino a farla scattare. Estrarre il cestello ③.

SUGGERIMENTI

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

- 5) Riempire la friggitrice, vuota e asciutta (con l'elemento di comando/resistenza ⑤ inserito) con olio, grasso liquido o fuso (ca. 3 l di olio o ca. 2,5 kg di grasso solido).

AVVERTENZA

- ▶ Non inserire mai una quantità di olio o grasso superiore al livello indicato con MAX e inferiore al livello indicato con MIN nel contenitore di acciaio inox ④.

- 6) Inserire la spina nella presa.

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

7) Reinscrivere il cestello ③.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

► Nel chiudere il coperchio dell'apparecchio, assicurarsi sempre di toccarlo solo sulla parte anteriore nera. Le parti metalliche si surriscaldano! Pericolo di ustioni!

8) Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

9) Spingere indietro il tasto di bloccaggio presente sulla maniglia ⑫ e abbassare la maniglia.

Frittura di alimenti

1) Accendere la friggitrice dall'interruttore On/Off ⑩. La spia di controllo integrata nell'interruttore On/Off ⑩ si accende.

2) Ruotare il regolatore di temperatura ⑧ alla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo verde ④ si accende.

AVVERTENZA

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

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

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

- 3) Tirare la maniglia verso l'alto, fino a farla scattare.
- 4) Aprire il coperchio dell'apparecchio, premendo il tasto di sbloccaggio presente sul coperchio **6**.
- 5) Sollevare il cestello **3** dalla friggitrice. Introdurre gli alimenti da friggere. Gli alimenti inseriti nel cestello **3** non possono superare il livello Max indicato all'interno del cestello **3**. Rispettare comunque la quantità indicata sulla confezione dell'alimento da friggere!
- 6) Reinserire cautamente il cestello **3** nella friggitrice.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio fino a farlo scattare.
- 8) Spingere il tasto di bloccaggio presente sulla maniglia **12** verso il basso. Ora la maniglia può essere abbassata. Anche il cestello **3** si abbassa nell'olio o nel grasso bollente.

AVVERTENZA

- ▶ Dall'oblò **1** situato sul coperchio dell'apparecchio si può monitorare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

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

- Nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Fare attenzione a non danneggiare l'elemento di comando/resistenza **5**.

- Per sciogliere il grasso, accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **10** e impostare il regolatore di temperatura **8** a 130° C. La spia di controllo integrata nell'interruttore On/Off **10** si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo verde **9** potrebbe spegnersi e riaccendersi costantemente. Impostare quindi la temperatura di frittura desiderata solo quando tutto il grasso si è sciolto.

Timer

Con il timer ⑪ si può impostare un periodo di tempo massimo di 60 minuti:

- Per accendere il timer, premere il tasto "⏻" presente sul timer ⑪.
- Premere i tasti "+" e "-" per impostare il tempo in minuti.
- Premere il tasto "⏻" per avviare il timer. Il tempo impostato lampeggia due volte per mostrare che il conteggio è iniziato.

Alla scadenza del tempo impostato si sentirà un segnale acustico.

Il timer ⑪ si spegne automaticamente.

SUGGERIMENTI

- ▶ Alla scadenza del tempo impostato, la resistenza ⑤ non si spegne! Pertanto, prestare attenzione al segnale del timer ⑪ per evitare di rovinare gli alimenti.
- ▶ Se la pila è scarica, è necessario sostituirla. Utilizzare sempre una pila dello stesso tipo. Nell'inserimento della pila fare attenzione a rispettare la polarità corretta.

Dopo la frittura

- 1) Al termine della frittura, tirare la maniglia verso l'alto fino allo scatto del tasto di bloccaggio presente sulla maniglia ⑫.
- 2) Lasciare sgocciolare il cestello ③ in questa posizione.
- 3) Premere l'interruttore ON/OFF ⑩. Ora la friggitrice è spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 4) Una volta sgocciolati gli alimenti fritti, aprire il coperchio dell'apparecchio premendo il tasto di sbloccaggio presente sul coperchio ⑥.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai il cestello ③ al termine della frittura. È bollente! Sollevare il cestello ③ dalla friggitrice afferrandolo solo sulla maniglia!
- 5) Sollevare cautamente il cestello ③ dalla friggitrice. Se necessario, rimuovere l'olio o il grasso in eccesso dalla friggitrice.
 - 6) Scolare gli alimenti fritti in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

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

Sostituzione del grasso da frittura

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

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- 2) Prelevare il cestello ❸.
- 3) Prelevare l'elemento di comando/resistenza ❹.
- 4) Collocare l'elemento di comando/resistenza ❹ su un luogo pulito e asciutto.
- 5) Prelevare cautamente dalla friggitrice il contenitore in acciaio inox ❷ con l'olio e il grasso.
- 6) Versare l'olio o il grasso in contenitori idonei, ad es. bottiglie. Per farlo utilizzare la scanalatura situata all'angolo del contenitore in acciaio inox ❷.

AVVERTENZA


Lo smaltimento di oli e/o grassi varia a seconda del comune o città. Spesso non è consentito smaltire tali oli o grassi insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sulle possibilità di smaltimento.

- 7) Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- 8) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo "Frittura".

Pulizia e manutenzione

IT
MT

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere mai l'elemento di comando/resistenza **5**, il cavo di rete o l'involucro nell'acqua e non pulirli mai sotto acqua corrente! Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio. Se necessario, pulire queste parti con un panno umido.
- ▶ Non aprire mai l'elemento di comando/resistenza **5** dell'apparecchio.

AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!

- ▶ Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarlo tirandolo verso l'alto.
- 2) Tirare la maniglia verso l'alto fino allo scatto. Prelevare il cestello **3**.
- 3) Tirare l'elemento di comando/resistenza **5** verso l'alto, estraendolo dalle rispettive guide. Collocare l'elemento di comando/resistenza **5** in un luogo pulito e asciutto.
- 4) Prelevare con cautela il contenitore in acciaio inox **4** e rimuovere il grasso o l'olio.

AVVERTENZA

Il cestello **3** e il contenitore in acciaio inox **4** possono essere lavati nella lavastoviglie. Sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

- 5) Pulire l'involucro e il coperchio dell'apparecchio con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato.
- 6) Pulire l'elemento di comando/resistenza **5** con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato e ripassare con un panno inumidito con acqua pulita, in modo tale che vengano rimossi tutti i residui di detersivo. Asciugare bene l'elemento di comando/resistenza **5**.

AVVERTENZA

- Se si vuole pulire il filtro permanente in metallo ❷ all'interno del coperchio dell'apparecchio, immergere il coperchio in acqua calda con del detergente delicato,
- lasciandolo agire per un momento e ruotandolo avanti e indietro.
- Risciacquare, quindi, il coperchio con acqua pulita.
- Asciugarlo e posizionarlo verticalmente su un lato, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio.
- Asciugarlo di nuovo, assicurandosi che sotto il labbro di gomma presente sul lato inferiore del coperchio non vi sia più umidità. Se necessario, sollevare il labbro di gomma e asciugarlo.

Assicurarsi che, prima del riutilizzo, il coperchio sia completamente asciutto!

- 7) Asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di rimontarlo.
- 8) Riasssemblare i pezzi della friggitrice in sequenza inversa.

Conservazione

- 1) Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'ausilio delle maniglie laterali presenti sull'involucro.
- 2) Avvolgere il cavo di rete intorno all'avvolgicavo ❶.
- 3) Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e privo di polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate "farinosa" o "semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.

- Asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
 - prima per 10-14 minuti a 150° C, poi 3-4 minuti a 170° C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

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

- Cuocere quantità ridotte ripartendole in più fasi. Gli alimenti da friggere non devono superare la tacca MAX indicata all'interno del cestello di frittura ❸. Dopo l'abbassamento del cestello ❸, gli alimenti fritti devono essere completamente coperti con olio/grasso.
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.
- Impostare il regolatore di temperatura ❸ alla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.

AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!

Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio prima di immergere il cestello ❸ nel grasso bollente. Pericolo di ustione con gli schizzi di grasso!

- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

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

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

- Riscaldare l'olio o il grasso a 150° C e inserire nel cestello da frittura ❸ due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!

Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio prima di immergere il cestello ③ con il prezzemolo o il pane nel grasso bollente. Gli schizzi di grasso causano ustioni.

- Calare il cestello ③ nel grasso e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale

IT
MT

Alimentazione sana

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

Orientarsi alle seguenti direttive:

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

Funzione di protezione dal surriscaldamento

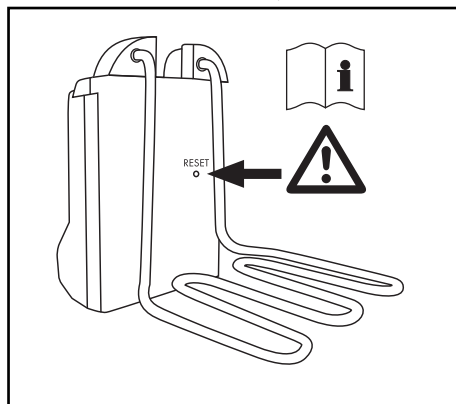
In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione spegne automaticamente l'apparecchio.

Ciò può avvenire qualora nella friggitrice non sia presente olio o grasso o sia presente in quantità insufficiente oppure quando il grasso da friggere solido viene sciolto nella friggitrice.

Nel caso del grasso solido, l'elemento di comando/resistenza ❸ non riesce a cedere il calore prodotto con sufficiente rapidità.

In caso di spegnimento automatico dell'apparecchio dovuto al surriscaldamento, procedere come segue:

- 1) Fare raffreddare l'apparecchio.
- 2) Fare raffreddare l'olio o il grasso (il grasso deve tuttavia essere ancora liquido).
- 3) Aprire il coperchio dell'apparecchio, premendo il tasto di sbloccaggio coperchio ❹.
- 4) Prelevare il cestello di frittura ❸.
- 5) Prelevare l'elemento di comando/resistenza ❺.
- 6) Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
- 7) Premere attentamente con un oggetto acuminato il tasto Reset ❻ che si trova sull'elemento di comando/resistenza ❺.



L'apparecchio può ora essere riutilizzato.

Tabella dei tempi di frittura

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

Alimento	Temperatura (ca.)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	150°C	3 - 5 minuti
Costolette di maiale (impanate)	150°C	15 - 25 minuti
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	150°C	10 - 18 minuti
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	150°C	8 - 18 minuti
Patatine fritte (fresche)	150° C / 170° C	10 - 14 minuti / 3 - 4 minuti
Patatine fritte (surgelate)	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	130°C	3 - 5 minuti
Funghi	170 - 190°C	5 minuti

AVVERTENZA

- Nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella precedente tabella sono valori orientativi. Si riferiscono a una quantità di ca. 300 grammi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento.
- Il cestello di frittura **3** dev'essere riempito con gli alimenti da friggere al massimo fino alla marcatura Max indicata all'interno del cestello di frittura **3**.
- In caso di quantitativi maggiori assicurarsi sempre che, dopo l'immersione del cestello **3**, gli alimenti da friggere siano completamente coperti da grasso/olio.

Guasti e possibili rimedi

 IT
MT

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è connesso a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è pronto per l'uso.	Rivolgersi al servizio clienti.
	L'interruttore On/Off 10 non è stato attivato.	Premere l'interruttore On/Off 10 .
La spia di controllo integrata nell'interruttore On/Off 10 non si accende.	Si è attivata la funzione di protezione dal calore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio. 2. Premere il tasto Reset 13 che si trova sull'elemento di comando/resistenza 5.
L'apparecchio si è spento durante l'uso e non si può riaccendere.	Si è attivata la funzione di protezione dal calore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio. 2. Premere il tasto Reset 13 che si trova sull'elemento di comando/resistenza 5.
La spia 9 di controllo verde non si accende.	La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Se tali guasti non potessero essere risolti con i rimedi di seguito indicati, o se si rilevassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Appendice

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

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

IT
MT

Smaltimento batterie/pile



Pile e/o batterie non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici.

Ogni utente è obbligato per legge a consegnare le pile/gli accumulatori presso un centro di raccolta del proprio comune / quartiere o a restituirle al rivenditore. Questo obbligo è finalizzato allo smaltimento ecologico delle pile e/o delle batterie. Restituire le pile/le batterie solo se scariche.

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, della Direttiva bassa tensione 2006/95/EC, nonché la Direttiva ErP 2009/125/EC.



La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino caome prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione, non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o i danni a parti fragili, come ad es. interruttori.

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

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompennass@lidl.it
IAN 107216

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompennass@lidl.com.mt
IAN 107216

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Índice

Introdução	46
Utilização correta	46
Conteúdo da embalagem	47
Eliminação da embalagem	47
Descrição do aparelho/dos acessórios	48
Dados técnicos	48
Indicações de segurança	49
Antes da primeira utilização	52
Preparação pobre em acrilamida	52
Fritar	53
Preparações	53
Fritar alimentos	54
Gordura sólida de fritura	55
Temporizador	56
Depois da fritura	56
Substituir a gordura de fritura	57
Limpeza e conservação	58
Armazenamento	59
Sugestões	59
Batatas fritas caseiras	59
Produtos ultracongelados	60
Como evitar o sabor indesejado	60
Alimentação saudável	61
Função contra sobreaquecimento	62
Tabela dos tempos de fritura	63
Resolução de avarias	64
Anexo	65
Eliminar o aparelho	65
Eliminação de pilhas/acumuladores	65
Indicações relativamente à Declaração CE de Conformidade	65
Importador	65
Garantia	66
Assistência Técnica	66

PT



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize este produto somente como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para fritar alimentos a nível particular. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não utilize para fins comerciais.

Utilize o aparelho apenas em espaços secos e nunca ao ar livre.

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças de substituição não permitidas. O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Fritadeira com zonas frias:
 - Cesto de fritar
 - Elemento de aquecimento/comando com temporizador
 - Recipiente em aço inoxidável
 - Caixa com tampa

- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Retire todo o material de embalagem.

NOTA

- ▶ Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da garantia.

Descrição do aparelho/dos acessórios

- ❶ Janela de visualização
- ❷ Filtro metálico permanente
- ❸ Cesto de fritar
- ❹ Recipiente em aço inoxidável
- ❺ Elemento de comando/aquecimento amovível
- ❻ Botão de desbloqueio da tampa
- ❼ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❽ Regulador de temperatura
- ❾ Luz de controlo
- ❿ Interruptor para ligar/desligar
- ⓫ Temporizador
- ⓬ Botão de bloqueio da pega
- ⓭ Botão Reset

Dados técnicos

Tensão de alimentação	230 V ~, 50 Hz
Potência nominal	2800 W
Capacidade óleo	aprox. 3 litros
Capacidade gordura sólida	aprox. 2,5 kg
Fonte de alimentação do temporizador	Célula de botão AG 13 LR44 --- 1,5 V

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- ▶ Ligue o aparelho a uma tomada com uma tensão de alimentação de 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.

Nunca mergulhe o elemento de comando/aquecimento e



o corpo do aparelho com o cabo de alimentação em água nem limpe estas peças em água corrente.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças até aos 8 anos de idade. Crianças com idades superiores a 8 anos podem utilizar o aparelho, caso sejam constantemente vigiadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- ▶ Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o coloque novamente em funcionamento. O aparelho deve ser verificado por um técnico especializado e, caso necessário, reparado.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Durante o processo de fritura liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- ▶ Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- ▶ Seque bem todos os alimentos antes de os colocar na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- ▶ Proceda de modo especialmente cuidadoso com alimentos congelados. Retire todos os pedaços de gelo. Quanto mais gelo se encontrar no alimento, mais salpica o óleo ou a gordura quente.
- ▶ As peças do aparelho aquecem muito durante a utilização. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas.
- ▶ O aparelho deve ser colocado numa posição estável com as cavidades laterais das pegas, para evitar o transbordamento do líquido quente.
- ▶ Nunca levante o recipiente em aço inoxidável, durante o funcionamento, para fora do corpo do aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- ▶ Nunca derreta gordura sólida (blocos de gordura) na fritadeira. A temperatura elevada pode danificar o elemento de aquecimento ou provocar um incêndio! Derreta a gordura previamente numa panela ou semelhante.

⚠️ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.



Atenção! Superfície quente!

Nunca utilize água para extinguir um fogo na fritadeira!

- ▶ Gordura ou óleo antiga(o) ou suja(o) inflama-se em caso de sobreaquecimento. Substitua o óleo ou a gordura atempadamente. Em caso de incêndio, retire imediatamente a ficha da tomada e apague as chamas da gordura ou do óleo com um cobertor.

ATENÇÃO - DANOS NO APARELHO!

- ▶ Nunca deve colocar mais gordura do que a marcação MAX e nunca menos do que a marcação MIN no interior do recipiente em aço inoxidável. Cada vez que ligar o aparelho, certifique-se de que existe gordura ou óleo suficiente na fritadeira.
- ▶ Nunca ligue o aparelho se não se encontrar qualquer óleo ou gordura líquida no interior do mesmo.
- ▶ A fritadeira destina-se exclusivamente a fritar alimentos. Não foi concebida para ferver líquidos.

⚠️ INDICAÇÕES RELATIVAS AO MANUSEAMENTO DAS PILHAS

O aparelho necessita de uma pilha. Para um manuseamento correto das pilhas, respeite as seguintes indicações:

⚠️ PERIGO DE EXPLOÇÃO!

- ▶ Não coloque as pilhas no fogo. Não recarregue as pilhas.

⚠ INDICAÇÕES RELATIVAS AO MANUSEAMENTO DAS PILHAS

- ▶ Nunca abra nem tente soldar as pilhas. Perigo de explosão e de ferimentos!
- ▶ Verifique regularmente as pilhas. Pilhas com fuga de líquido podem danificar o aparelho.
- ▶ Caso não pretenda utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, retire as pilhas.
- ▶ Em caso de fuga de líquido das pilhas, calce luvas de proteção. Limpe o compartimento das pilhas e os contactos das mesmas com um pano seco.
- ▶ Mantenha as pilhas fora do alcance de crianças. Estas podem colocar as pilhas na boca e engoli-las. Se uma pilha for ingerida, procure imediatamente assistência médica.

Antes da primeira utilização

- 1) Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem cada uma das peças e seque-as cuidadosamente (ver capítulo "Limpeza e conservação").
- 2) Retire o temporizador **1** para fora da fritadeira.
- 3) Remova a tira de isolamento do compartimento das pilhas.
- 4) Volte a inserir o temporizador **1** no entalhe da fritadeira.

NOTA

- ▶ Se não for possível retirar a tira de isolamento do compartimento das pilhas, abra o compartimento das pilhas, retire a pilha e remova depois a tira de isolamento.
- ▶ Coloque a pilha no compartimento das pilhas de acordo com a polaridade, indicada na tampa do compartimento das pilhas, e coloque a tampa do compartimento das pilhas.

Preparação pobre em acrilamida

A acrilamida é uma substância cancerígena que se forma mais acentuadamente ao fritar alimentos com um elevado teor de amido, através de reações com aminoácidos. A formação de acrilamida aumenta significativamente a temperaturas superiores a 175 °C.

Por esta razão, não frite alimentos amiláceos, como por exemplo batatas fritas, a uma temperatura superior a 170 °C. O alimento deverá ser frito apenas até ficar amarelo dourado em vez de escuro ou castanho. Só assim consegue uma preparação pobre em acrilamida.

Fritar

Para utilização nesta fritadeira aconselhamos óleo ou gordura líquida de fritura. Também pode utilizar gordura sólida. Para tal, leia o capítulo "Gordura sólida para fritar".

PT

Preparações

- 1) Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

NOTA

- ▶ Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

- 2) Desenrole completamente o cabo de rede do dispositivo de enrolamento do cabo 7.
- 3) Abra a tampa do aparelho, pressionando o botão de desbloqueio da tampa 6. A tampa do aparelho abre-se.
- 4) Puxe a pega para cima, até esta encaixar audivelmente. Retire o cesto de fritar 3 para fora da fritadeira.

INDICAÇÕES

- ▶ Utilize apenas óleos ou gorduras que sejam explicitamente indicados para fritar e que estejam identificados como não espumosos. Esta informação encontra-se na embalagem ou na etiqueta.
- ▶ Nunca misture tipos diferentes de gordura ou óleo! Pode haver formação de espuma e transbordar da fritadeira.

- 5) Encha a fritadeira seca e vazia (elemento de comando/aquecimento 5 colocado) com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 3 l de óleo ou aprox. 2,5 kg de gordura sólida).

NOTA

- ▶ A gordura ou o óleo nunca deverá ultrapassar a marcação MAX nem ficar abaixo da marcação MIN no interior do recipiente de aço inoxidável 4.

- 6) Insira a ficha na tomada.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ O cabo de rede não pode entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira. Perigo de choque elétrico!

- 7) Coloque novamente o cesto de fritar ③.

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Ao fechar a tampa do aparelho, certifique-se sempre que apenas entra em contacto com a parte preta dianteira da mesma. As partes metálicas ficam muito quentes! Perigo de queimaduras!

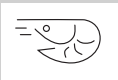

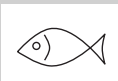
- 8) Feche a tampa do aparelho.
9) Desloque o botão de bloqueio da pega ⑫ para baixo e baixe a pega.

Fritar alimentos

- 1) Ligue a fritadeira com o interruptor ligar/desligar ⑩. A luz de controlo integrada no interruptor ligar/desligar ⑩ acende-se.
- 2) Rode o regulador de temperatura ③ para a temperatura desejada.
O óleo ou a gordura é aquecido(a) à temperatura desejada. Logo que seja atingida a temperatura desejada, acende-se a luz de controlo ⑨.

NOTA

Pode consultar a temperatura correta para fritar na embalagem do produto a fritar ou no capítulo "Tabela dos tempos de fritura" neste manual de instruções. As figuras apresentadas na parte da frente da fritadeira dão-lhe uma orientação aproximada das temperaturas a que os diferentes alimentos devem ser fritos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Camarão	130 °C
	Frango	150 °C
	Batatas fritas (frescas)	170 °C
	Peixe	190 °C

Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. A temperatura pode variar dependendo da consistência e do seu gosto pessoal!

- 3) Puxe a pega para cima, até esta encaixar audivelmente.
- 4) Abra a tampa do aparelho, pressionando o botão de desbloqueio da tampa **6**.
- 5) Retire o cesto de fritar **3** para fora da fritadeira. Adicione os alimentos a fritar. O cesto de fritar **3** pode estar cheio de alimentos, no máximo, até à marcação MAX no interior do mesmo **3**. Observe também sempre a quantidade a fritar mencionada na embalagem do produto!
- 6) Volte a colocar o cesto de fritar **3** cuidadosamente dentro da fritadeira.
- 7) Feche a tampa do aparelho. Esta deve encaixar audivelmente.
- 8) Desloque o botão de bloqueio da pega **12** para baixo. Agora é possível baixar a pega. O cesto de fritar **3** desce juntamente para dentro do óleo ou gordura quente.

NOTA

- ▶ Através da janela de visualização **1** na tampa do aparelho pode vigiar o processo de fritar.

Gordura sólida de fritura

Para evitar que a gordura salpique e o aparelho fique demasiado quente, tome as seguintes medidas de segurança ao utilizar gordura sólida:

- Se utilizar gordura fresca, derreta primeiro os blocos de gordura lentamente em lume brando numa panela normal. Verta a gordura derretida cuidadosamente para a fritadeira. Introduza depois a ficha na tomada e ligue a fritadeira.
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

Se a gordura estiver demasiado fria, pode salpicar ao ser novamente derretida! Para evitar esta situação, faça uns furos na gordura sólida com uma vareta de madeira ou de plástico. Verifique se o elemento de comando/aquecimento **5** não está danificado.

- Para derreter a gordura, ligue o aparelho no interruptor ligar/desligar **10** e coloque o regulador da temperatura **8** a 130 °C. A luz de controlo integrada no interruptor ligar/desligar **10** acende-se.
- Aguarde até que toda a gordura tenha derretido. A luz de controlo verde **9** pode entretanto ligar e desligar. Ajuste a temperatura de fritura apenas quando toda a gordura estiver derretida.

Temporizador

Com o temporizador ❶ pode ajustar até 60 minutos:

- Prima o botão “⏻” no temporizador ❶, para o ligar.
- Prima os botões “+” e “-”, para ajustar o tempo pretendido em minutos.
- Prima o botão “⏻”, para iniciar a contagem decrescente do tempo.
O tempo ajustado pisca duas vezes para indicar que inicia a contagem decrescente do tempo.

Depois de decorrido o tempo ajustado, soam alguns sinais sonoros.

O temporizador ❶ desliga-se automaticamente.

INDICAÇÕES

- ▶ Depois de decorrido o tempo ajustado, o elemento de aquecimento ❺ não é desligado! Por isso, tenha em atenção o sinal do temporizador ❶, para evitar uma deterioração dos alimentos.
- ▶ Quando a pilha estiver gasta, proceda à sua substituição. Utilize sempre uma pilha do mesmo tipo. Durante a sua colocação, tenha atenção à polaridade correta.

Depois da fritura

- 1) Se os alimentos estiverem fritos, puxe a pega para cima, até que o botão de bloqueio da pega ❷ encaixe.
- 2) Mantenha o cesto de fritar ❸ nesta posição, para permitir que o óleo esorra.
- 3) Prima o interruptor de ligar/desligar ❿. A fritadeira está agora desligada. Retire a ficha de rede da tomada.
- 4) Depois do alimento frito estar bem escorrido, abra a tampa do aparelho, pressionando o botão de desbloqueio da tampa ❻.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca toque no cesto de fritar ❸ depois de fritar. Este está muito quente! Eleve o cesto de fritar ❸ para fora da fritadeira sempre segurando pela pega!
- 5) Eleve o cesto de fritar ❸ cuidadosamente para fora da fritadeira. Se necessário, sacuda o excesso de óleo ou gordura por cima da fritadeira.
 - 6) Coloque o produto frito num recipiente ou num filtro (colocar papel de cozinha absorvente!).

Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se que guarde o óleo depois de frio em garrafas bem fechadas ou noutros recipientes, de preferência no frigorífico ou noutro local fresco. Encha as garrafas utilizando um filtro fino para remover as partículas alimentares do óleo ou da gordura.

Substituir a gordura de fritura

Substitua o óleo apenas quando este estiver completamente frio. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para poder passá-la para a garrafa.

- 1) Abra a tampa do aparelho.
- 2) Retire o cesto de fritar ❸.
- 3) Retire o elemento de comando/aquecimento ❺.
- 4) Coloque o elemento de comando/aquecimento ❺ num local limpo e seco.
- 5) Retire cuidadosamente o recipiente em aço inoxidável ❹, com o óleo ou gordura, da fritadeira.
- 6) Verta o óleo ou a gordura para recipientes apropriados, como por exemplo garrafas. Para tal, utilize a calha de descarga no canto do recipiente em aço inoxidável ❹.


NOTA

Cada município ou cidade tem as suas próprias regras de eliminação de óleos ou gorduras alimentares. Frequentemente não é permitido eliminar este tipo de óleos ou gorduras no lixo doméstico comum. Informe-se junto da sua junta de freguesia ou câmara municipal sobre as possibilidades de eliminação.

- 7) Limpe bem todas as peças da fritadeira, tal como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 8) Encha a fritadeira com óleo ou gordura, tal como descrito no capítulo "Fritar".

Limpeza e conservação

AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada.
- ▶  Nunca imerja o elemento de comando/aquecimento **5**, o cabo de rede ou a caixa na água, nunca a lave sob água corrente! Isto provoca danos irreparáveis no aparelho. Se necessário, limpe estas peças com um pano húmido.
- ▶ Nunca abra o elemento de comando/aquecimento **5** do aparelho.

AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer primeiro.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Para a limpeza das peças, não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme abrasivo ou esfregão de arame. Estes podem danificar a superfície do aparelho!

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

- 1) Abra a tampa do aparelho e retire-a para cima, puxando-a.
- 2) Puxe a pega para cima, até esta encaixar audivelmente. Retire o cesto de fritar **3**.
- 3) Retire o elemento de comando/aquecimento **5** da barra de guia, puxando-o para cima. Coloque o elemento de comando/aquecimento **5** num local limpo e seco.
- 4) Retire o recipiente em aço inoxidável **4** e remova a gordura ou o óleo.

NOTA

O cesto de fritar **3** e o recipiente em aço inoxidável **4** podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Estes são apropriados para a máquina de lavar a loiça.

- 5) Limpe a caixa e a tampa do aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente suave no pano.
- 6) Limpe o elemento de comando/aquecimento **5** com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente no pano e passe com um pano ligeiramente humedecido com água limpa, de forma a remover todos os vestígios do detergente. Seque bem o elemento de comando/aquecimento **5**.

NOTA

- Caso pretenda limpar o filtro metálico permanente ❷ no interior da tampa do aparelho, coloque a tampa do aparelho em água quente com um detergente suave.
- Deixe-a de molho por um momento e agite-a para lá e para cá.
- Lave a tampa do aparelho com água limpa.
- Seque-a bem e coloque-a na vertical, de forma a escorrer a água que ficou no interior da tampa.
- Volte a secá-la e certifique-se de que não existe qualquer humidade por baixo da aba de borracha no lado inferior da tampa do aparelho. Se necessário, levante a aba de borracha para secar.

Antes de uma nova utilização, certifique-se de que a tampa está totalmente seca!

- 7) Antes da montagem deixe secar bem todas as peças.
- 8) Volte a montar a fritadeira na sequência inversa.

Armazenamento

- 1) Levante ou transporte o aparelho com o auxílio das cavidades laterais das pegas na caixa.
- 2) Enrole o cabo de rede à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ❶.
- 3) Guarde o aparelho com a tampa do aparelho fechada. Deste modo, o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

Sugestões

Batatas fritas caseiras

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deverá utilizar batatas "farinhentas" ou "maioritariamente firmes".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (tiras ou rodela).
- Coloque as batatas em água aprox. 1 hora antes de as fritar. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela libertação de acrilamida.

- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
 - primeiro 10 - 14 minutos a 150 °C, depois 3-4 minutos a 170 °C, consoante a cor desejada das batatas.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas e, por isso, apenas necessitam de ser fritas uma vez. Siga as instruções na embalagem.

Produtos ultracongelados

Os produtos ultracongelados (-16 a -18 °C) arrefecem o óleo ou a gordura, de tal forma que o processo de fritura não é suficientemente rápido e, por isso, os alimentos podem absorver demasiado óleo ou gordura. Para evitar esta situação, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Os alimentos a fritar podem ser colocados, no máximo, até à marcação Max no interior do cesto de fritar ③. O alimento a ser frito deve ficar completamente coberto com óleo/gordura, depois de baixar o cesto de fritar ③.
- Aqueça o óleo, no mínimo, 15 minutos antes de colocar o alimento a fritar.
- Coloque o regulador de temperatura ③ na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem do produto a fritar.
- De preferência, deixe o produto ultracongelado descongelar à temperatura ambiente antes de o fritar. Retire o máximo de gelo e água possível antes de colocar o alimento dentro da fritadeira.

AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

Feche sempre a tampa do aparelho, antes de mergulhar o cesto de fritar ③ na gordura quente. Perigo de queimaduras devido à gordura que salpica!

- Coloque o alimento a fritar, se possível, lenta e cuidadosamente dentro da fritadeira, uma vez que o alimento ultracongelado, se colocado abrupta e energeticamente, pode fazer com que o óleo quente levante fervura.

Como evitar o sabor indesejado

Alguns alimentos, especialmente o peixe, soltam líquido ao fritar. Estes líquidos misturam-se no óleo ou na gordura de fritar e podem interferir no cheiro e no sabor dos alimentos fritos posteriormente no mesmo óleo ou gordura.

Proceda da seguinte forma para obter novamente um óleo ou gordura neutro no sabor:

- Aqueça o óleo ou a gordura a 150 °C e coloque duas fatias de pão ou alguns pés de salsa dentro do cesto de fritar ③.

⚠ AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

Feche obrigatoriamente a tampa do aparelho, antes de mergulhar o cesto de fritar ③, com a salsa ou o pão, na gordura quente. A gordura que salpica provoca queimaduras.

- Baixe o cesto de fritar ③ para dentro da gordura e feche a tampa.
- Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura volta a ter um sabor neutro.

PT

Alimentação saudável

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contêm ácidos gordos insaturados (p. ex. ácido linoléico). Mas estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rápido que outros tipos e devem ser substituídos com mais frequência.

Orientar-se de acordo com o disposto nas seguintes diretivas:

- Substitua o óleo ou a gordura com frequência. Se utilizar a fritadeira essencialmente para preparar batatas fritas e se filtrar o óleo ou a gordura após cada utilização, poderá utilizá-lo 10 a 12 vezes.
- No entanto, não utilize o óleo ou a gordura durante períodos superiores a seis meses. Tenha também sempre em consideração as indicações na embalagem.
- Geralmente o período de utilização do óleo ou da gordura é menor se fritar essencialmente alimentos ricos em proteínas, como carne ou peixe.
- Não misture óleo limpo com óleo usado.
- Substitua o óleo ou a gordura caso forme espuma ao aquecer, desenvolva um sabor ou cheiro intenso ou se ficar escuro e/ou desenvolver uma consistência viscosa.

Função contra sobreaquecimento

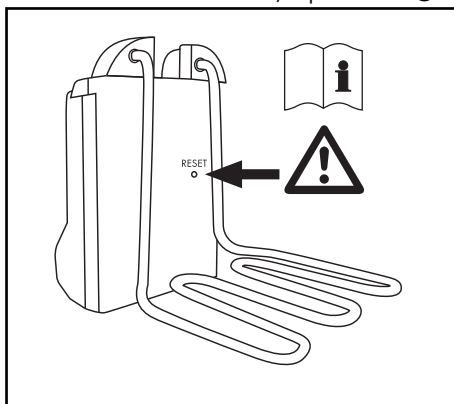
No caso de sobreaquecimento, esta função contra sobreaquecimento desliga o aparelho.

Isto pode acontecer se não se encontrar óleo ou gordura suficiente na fritadeira ou se se derreter gordura sólida para fritar dentro da mesma.

No caso de gordura sólida, o elemento de comando/aquecimento **5** não consegue emitir o calor gerado de modo suficientemente rápido.

Se a função contra sobreaquecimento desligar o aparelho, proceda do seguinte modo:

- 1) Deixe arrefecer o aparelho.
- 2) Deixe arrefecer o óleo ou a gordura (a gordura ainda deve estar líquida).
- 3) Abra a tampa do aparelho, pressionando o botão de desbloqueio da tampa **6**.
- 4) Retire o cesto de fritar **3**.
- 5) Retire o elemento de comando/aquecimento **5**.
- 6) Coloque o elemento de comando/aquecimento **5** num local limpo e seco.
- 7) Com um pequeno objeto afiado, prima cuidadosamente o botão reset **13** no elemento de comando/aquecimento **5**.



○ aparelho pode ser novamente utilizado.

Tabela dos tempos de fritura

A tabela dá exemplos de alimentos e das respetivas temperaturas a que estes devem ser fritos, bem como do tempo de fritura de que necessitam. Se as indicações na embalagem do produto a fritar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tempo em minutos
Almôndegas (congeladas)	150 °C	3 - 5 minutos
Costeletas de porco (panadas)	150 °C	15 - 25 minutos
Porções de frango (pedaços grandes)	150 °C	10 - 18 minutos
Porções de frango (pedaços pequenos/médios)	150 °C	8 - 18 minutos
Batatas fritas (frescas)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minutos / 3 - 4 minutos
Batatas fritas (congeladas)	ver indicações do fabricante	ver indicações do fabricante
Lagostins (frescos)	130 °C	3 - 5 minutos
Cogumelos	170 - 190 °C	5 minutos

NOTA

- ▶ Podem haver pequenas divergências de temperatura nas indicações dos graus. Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. Estes referem-se a uma quantidade de aprox. 300 gramas. Os tempos podem variar de acordo com a consistência do alimento.
- ▶ O cesto de fritar **3** pode estar cheio, no máximo, até à marcação Max no interior do mesmo **3**.
- ▶ No caso de quantidades maiores, certifique-se de que o alimento a ser frito fica completamente coberto de gordura/óleo, depois de baixar o cesto de fritar **3**.

Resolução de avarias

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O aparelho não funciona. ou A luz de controlo no interruptor de ligar/desligar 10 não acende.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
A luz de controlo no interruptor de ligar/desligar 10 não acende.	O interruptor de LIGAR/DESLIGAR 10 não foi acionado.	Prima o interruptor de ligar/desligar 10.
	A função contra sobreaquecimento está ativada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer. 2. Prima o botão reset 13 no elemento de comando/aquecimento 5.
O aparelho desligou-se durante a utilização e não pode ser novamente ligado.	A função contra sobreaquecimento está ativada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a ficha elétrica e deixe o aparelho arrefecer. 2. Prima o botão reset 13 no elemento de comando/aquecimento 5.
A luz de controlo verde 9 não acende.	A temperatura configurada para o óleo / a gordura ainda não foi atingida.	Aguarde alguns minutos até que seja atingida a temperatura desejada

Caso não seja possível corrigir as avarias por meio da resolução de avarias acima ou caso detete outros tipos de avarias, contacte a nossa Assistência Técnica.

Anexo

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

PT

Eliminação de pilhas/acumuladores



As pilhas/os acumuladores não podem ser depositados no lixo doméstico.

Todos os consumidores têm a obrigação legal de entregar as pilhas/baterias num pilhão da sua área de residência/da sua freguesia ou numa loja que venda pilhas/baterias. Esta obrigação serve para garantir que as pilhas/os acumuladores são eliminados em conformidade com as normas ambientais. Entregue as pilhas/os acumuladores apenas quando estiverem completamente descarregados.

Indicações relativamente à Declaração CE de Conformidade

Este aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos fundamentais e outras disposições relevantes da Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/EC, da Diretiva Baixa Tensão 2006/95/EC e da Diretiva ErP 2009/125/EC.



Pode obter a versão original completa da Declaração de Conformidade junto do importador.

Importador

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

Garantia

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa filial de assistência técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas.

Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 107216

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Index

Introduction	68
Intended use	68
Package contents	69
Disposal of packaging	69
Description of the appliance/accessories	70
Technical data	70
Safety instructions	71
Before first use	74
Low-acrylamide cooking	74
Deep frying	75
Preparation	75
Frying foods	76
Solid cooking fats	77
Timer	78
After deep-frying	78
Changing the cooking oil or fat	79
Cleaning and care	80
Storage	81
Tips	81
Home-made chips	81
Frozen foods	82
How to hinder unwanted aftertastes	82
Healthy nutrition	83
Heat protection function	84
Table – frying times	85
Troubleshooting	86
Appendix	87
Disposal of the appliance	87
Disposal of batteries	87
Notes on EC Conformity Declaration	87
Importer	87
Warranty	88
Service	88

GB
MT



Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance must only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

GB
MT

Intended use

This appliance is intended exclusively for frying foods in domestic households. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

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

WARNING

Danger if used for incorrect purpose

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

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

NOTE

- ▶ Using the appliance for other than its intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The user is the sole bearer of the risk.

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Cool-Zone Deep Fat Fryer:
 - Frying basket
 - Control/heating element with timer
 - Stainless steel container
 - Housing with lid
- Operating instructions
 - 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.

NOTE

- ▶ Check the delivery for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete, or is damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials have been selected in accordance with their environmental friendliness and disposal attributes, and are therefore recyclable.



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

NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of the appliance/accessories

- ❶ Viewing window
- ❷ Permanent metal filter
- ❸ Frying basket
- ❹ Stainless steel container
- ❺ Removable control/heating element
- ❻ Lid release button
- ❼ Cable spool
- ❽ Temperature control
- ❾ Control lamp
- ❿ On/Off switch
- ⓫ Timer
- ⓬ Latch handle
- ⓭ Reset button


Technical data

Mains voltage	230 V ~, 50 Hz
Rated power	2800 W
Capacity for cooking oil	approx. 3 litres
Capacity for solid fats	approx. 2.5 kg
Power supply: timer	Button cell AG 13 LR44 --- 1.5 V

Safety instructions

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 Hz.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

 Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and upwards if they are under constant supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they understand 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 sustained a fall or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Hot steam is generated during the frying process, especially when the lid is open. 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 all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position with the side grip recesses accessible to avoid spillage of hot liquids.
- ▶ Never lift the stainless steel container out of the housing during operation.

⚠ 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. The heating element may be damaged by the high temperature or there is a risk of fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

**Caution! Hot surface!****NEVER use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!**

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

GB
MT**CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!**

- ▶ When filling the stainless steel container with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer every time you intend to switch the appliance on.
- ▶ NEVER switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES

This appliance uses a battery. When handling batteries, please observe the following:

⚠ RISK OF EXPLOSION!

- ▶ Do not throw batteries into a fire. Do not recharge batteries.

⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES

- ▶ Never open batteries and never solder or weld batteries. There is a risk of explosion and injury!
- ▶ Check the condition of the batteries at regular intervals. Leaking batteries can cause damage to the appliance.
- ▶ If you do not intend to use the appliance for an extended period, remove the batteries.
- ▶ If the batteries have leaked, use protective gloves. Clean the battery compartment and the battery contacts with a dry cloth.
- ▶ Keep batteries out of the reach of children. Children might put batteries into their mouth and swallow them. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought immediately.

Before first use

- 1) 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").
- 2) Pull the timer **11** out of the deep fat fryer.
- 3) Remove the insulation strip from the battery compartment.
- 4) Push the timer **11** back into the recess in the deep fat fryer.

NOTE

- ▶ If you are unable to pull the insulating strip out of the battery compartment, open the battery compartment, remove the battery and then remove the insulation strip.
- ▶ Insert the battery into the battery compartment according to the polarity marked on the battery compartment cover and then replace the battery compartment cover.

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 rapidly 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.

Preparation

- 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 spool **7**.
- 3) Open the appliance lid by pressing the lid release button **6**. The appliance lid flips open.
- 4) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket **3**.

TIPS

- ▶ 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 deep fat fryer (with inserted control/heating element **5**) with cooking oil, liquid or molten fat (about 3 litres of oil or about 2.5 kg of solid fat).

NOTE

- ▶ When charging the stainless steel container **4** with oil or fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

- 6) Insert the power plug into the mains power socket.

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!

- 7) Replace the frying basket **3**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ When closing the lid, always ensure that you do not touch the black part at the front. The metal parts get very hot! Risk of burns!




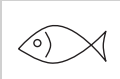
- 8) Close the appliance lid.
9) Push down the latch handle **12** and lower the handle.

Frying foods

- 1) Switch on the deep fat fryer using the on/off switch **10**. The control lamp integrated in the on/off switch **10** lights up.
- 2) Turn the temperature controller **8** 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 green control lamp **9** lights up.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or in the frying times table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at what temperature is given by the pictures 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!

- 3) Pull the handle upwards until it audibly engages.
- 4) Open the appliance lid by pressing the lid release button **6**.
- 5) Lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. Do not fill the frying basket **3** to more than the max. fill level marked on the inside of the frying basket **3**. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!
- 6) Carefully replace the frying basket **3** in the deep fat fryer.
- 7) Close the appliance lid. This must audibly click into place.
- 8) Push the latch handle **12** down. The handle can now be lowered. The frying basket **3** now lowers into the hot oil or fat.

NOTE

- ▶ The frying process can be monitored through the viewing window **1** in the lid of the appliance.

GB
MT

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 separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. When this has been done, 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 temperatures.

If the fat gets too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that you do not damage the operating/heating element **5**.

- To melt the fat, switch on the appliance using the on/off switch **10** and set the temperature control **8** to 130 °C. The integrated control lamp in the on/off switch **10** will light up.
- Wait until all of the fat has melted. The green control lamp **9** can come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

Timer

You can programme a countdown of up to 60 minutes with the timer ⑪:

- Press the “⏻” button on the timer ⑪ to switch it on.
- Press the “+” and “-” buttons to set the desired time in minutes.
- Press the “⏻” button to start the time countdown. The set time will flash twice to show that the countdown is starting.

You will hear a few beeps on completion of the countdown.

The timer ⑪ will switch off automatically.

TIPS

- ▶ The heating element ⑤ is NOT switched off when the countdown finishes! Therefore, take note of the signal tone from the timer ⑪ to avoid spoiling the food.
- ▶ When the battery is depleted, replace it. Always use batteries of the same type. Ensure that the batteries are inserted with the correct polarity.

After deep-frying

- 1) When the food is ready, pull the handle upwards until the latch handle ⑫ engages.
- 2) Leave the frying basket ③ in this position to drip off.
- 3) Press the On/Off switch ⑩. The deep fat fryer is now switched off. Remove the power plug from the mains power socket.
- 4) When the food has dripped off, open the appliance lid by pressing the latch handle ⑥.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the frying basket ③ directly after deep frying. It will be extremely hot! Only lift the frying basket ③ out of the deep fat fryer using the handle!
- 5) Lift the frying basket ③ carefully out of the deep fat fryer. If necessary, shake off excess oil or grease over the fryer.
 - 6) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other containers 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) Open the appliance lid.
- 2) Remove the frying basket **3**.
- 3) Remove the control and heating element **5**.
- 4) Place the control and heating element **5** in a clean and dry location.
- 5) Carefully remove the stainless steel container **4** with the oil or fat from the deep fat fryer.
- 6) Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.
Use the pouring runnel at the corner of the stainless steel container **4**.


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 administration office about suitable disposal sites.

- 7) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the Chapter "Cleaning and Care".
- 8) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the Chapter "Frying".

Cleaning and care

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the control/heating element **5**, the power cord or the housing into water. Do not clean them under running water! This will irreparably damage the appliance. If required, clean the device with a damp cloth.
- ▶ Never open the appliance's operating/heating element **5**.

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 appliance lid and pull it upwards and out.
- 2) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket **3**.
- 3) Pull the control/heating element **5** upwards out of the guide rails. Place the control/heating element **5** in a clean and dry location.
- 4) Take out the stainless steel container **4** and remove the fat or oil.

NOTE

The frying basket **3** and the stainless steel container **4** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.

- 5) Clean the housing and the appliance lid with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- 6) Clean the control/heating element **5** with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent to the cloth. Wipe this off afterwards using a damp cloth so that all detergent residue is removed. Dry the control/heating element **5** thoroughly.

NOTE

- If you want to clean the permanent metal filter **2** in the interior of the appliance, place the cover in warm water with a mild washing-up liquid.
- Leave it for a moment to soak, and sway it back and forth.
- Then rinse the appliance lid off with clear water.
- Dry the appliance lid and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away.
- Dry it again and make sure that there is no water remaining under the rubber lip on the bottom of the lid. Lift the rubber lip, as required, to dry it.

Make sure that the lid is completely dry before re-use!

- 7) Dry all parts well before Assembly.
- 8) Reassemble the deep fat fryer in the reverse order.

GB
MT

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side grip recesses on the housing.
- 2) Wrap the power cable around the power cable spool **7**.
- 3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as "King Edward", "Maris Piper", "Cara", etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for about one hour before frying. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.

- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
 - first for 10 - 14 minutes at 150°C then for 3 - 4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen foods

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

- Do not attempt to fry large volumes all at once. Do not fill the frying basket ❸ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket. After lowering the frying basket ❸, the food must be completely covered by the oil/fat.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❶ 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. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.

WARNING – RISK OF BURNS!

Always close the appliance lid before lowering the frying basket ❸ into the hot oil or fat. There is a risk of burns from splashing fat!

- 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 hinder unwanted aftertastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

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

- Heat the fat or oil to 150°C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ❸.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

Always close the appliance lid before lowering the frying basket **3** with the parsley or the bread into the hot oil or fat. Splashing fat can cause burns.

- Lower the frying basket **3** 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

Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.

Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange 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 given on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old 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.

Heat protection function

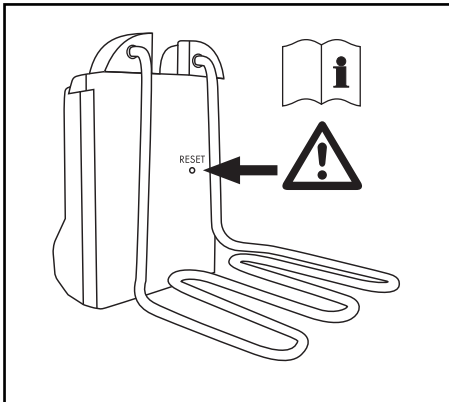
In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fat fryer or when solid cooking fats are being melted in the appliance.

When using solid cooking fats, the control and heating element **5** cannot give off the heat that is generated quickly enough.

If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:

- 1) Allow the appliance to cool down.
- 2) Leave the oil or fat to cool (the fat should just be liquid).
- 3) Open the appliance lid by pressing on the lid release button **6**.
- 4) Remove the frying basket **3**.
- 5) Remove the operating/heating element **5**.
- 6) Place the operating/heating element **5** in a clean and dry location.
- 7) Carefully press the reset button **13** on the control and heating element **5** with a small pointed object .



The appliance can now be used again.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be fried and how much frying time is required for them. Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150°C	3 - 5 minutes
Pork chops (breaded)	150°C	15 - 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150°C	10 - 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150°C	8 - 18 minutes
Chips (fresh)	150°C / 170°C	10 - 14 minutes / 3 - 4 minutes
Chips (deep-frozen)	see manufacturer's recommendations	see manufacturer's recommendations
Scampi (fresh)	130°C	3 - 5 minutes
Mushrooms	170 - 190°C	5 minutes

GB
MT

NOTE

- ▶ It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended as aids for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times can vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ Do not fill the frying basket **3** up to more than the max. fill level marking on the inside of the frying basket **3**.
- ▶ When cooking large amounts, ensure that the food is completely covered by the fat/oil when the frying basket **3** is lowered.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The control lamp integrated into the on/off switch ⑩ does not light up.	The appliance is not connected with a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact Customer Services.
	The on/off switch ⑩ has not been activated.	Press the on/off switch ⑩.
The appliance has switched itself off during use and cannot be switched back on.	The heat protection function has been activated.	1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button ⑬ on the control and heating element ⑤.
	The heat protection function has been activated.	1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button ⑬ on the control and heating element ⑤.
The green control lamp ⑨ does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please contact our Customer Service.

Appendix

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in the 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 observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

Disposal of batteries



Used batteries may not be disposed of in household waste.

Consumers are legally obliged to dispose of batteries at a collection point in their community/city district or at a retail store. The purpose of this obligation is to ensure that batteries are disposed of in an environmentally congruent manner. Only dispose of batteries when they are fully discharged.

GB
MT

Notes on EC Conformity Declaration

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the guidelines of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Directive for Low Voltage Appliances 2006/95/EC and the ERP Directive 2009/125/EC.



The full original Declaration of Conformity is available from the importer.

Importer

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

Warranty

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- ▶ This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications that were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty.

This also applies to replaced and repaired parts.

Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 107216

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 107216

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	90
Bestimmungsgemäße Verwendung	90
Lieferumfang	91
Entsorgung der Verpackung	91
Gerätebeschreibung / Zubehör	92
Technische Daten	92
Sicherheitshinweise	93
Vor dem ersten Gebrauch	96
Acrylamidarme Zubereitung	96
Frittieren	97
Vorbereitungen	97
Lebensmittel frittieren	98
Festes Frittierfett	99
Kurzzeitwecker	100
Nach dem Frittieren	100
Frittierfett wechseln	101
Reinigung und Pflege	102
Lagerung	103
Tipps	103
Pommes frites selbst gemacht	103
Tiefkühlkost	104
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	104
Gesunde Ernährung	105
Hitzeschutzfunktion	106
Tabelle Frittierzeiten	107
Fehlerbehebung	108
Anhang	109
Gerät entsorgen	109
Batterien/Akkus entsorgen	109
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	109
Importeur	109
Garantie	110
Service	110

DE
AT
CH



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kaltzonen-Fritteuse:
 - Frittierkorb
 - Bedien-/Heizelement mit Kurzzeitwecker
 - Edelstahl-Behälter
 - Gehäuse mit Deckel
- Bedienungsanleitung
 - 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb
- ❹ Edelstahl-Behälter
- ❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
- ❻ Entriegelungstaste Deckel
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Temperaturregler
- ❾ Kontrollleuchte
- ❿ Ein-/Aus-Schalter
- ⓫ Kurzzeitwecker
- ⓬ Verriegelungstaste Griff
- ⓭ Reset-Taste


Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2800 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 3 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 2,5 kg
Stromversorgung Kurzzeitwecker	Knopfzelle AG 13 LR44  1,5 V

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

 Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Schmelzen Sie festes Fett (Fettblöcke) niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

DE
AT
CH

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

⚠️ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN

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

⚠️ EXPLOSIONSGEFAHR!

- ▶ Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie Batterien nicht wieder auf.

⚠ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Ziehen Sie den Kurzzeitwecker **1** aus der Fritteuse heraus.
- 3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
- 4) Schieben Sie den Kurzzeitwecker **1** wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

HINWEIS

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

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

HINWEIS

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

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **7**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken. Der Gerätedeckel springt auf.
- 4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb **3** heraus.

HINWEISE

- ▶ Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
- ▶ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

- 5) Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse (Bedien-/Heizelement **5** eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter **4** ein.

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

STROMSCHLAGGEFAHR

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

7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** wieder ein.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

8) Schließen Sie den Gerätedeckel.

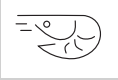


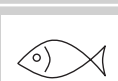
9) Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff **12** nach unten und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die im Ein-/Aus-Schalter **10** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **9** auf.

HINWEIS

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

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

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

- 3) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
- 4) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel. Dieser muss hörbar einrasten.
- 8) Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff **12** nach unten. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb **3** wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

HINWEIS

- ▶ Durch das Sichtfenster **1** im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Bedien-/Heizelement **5** nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** an, und stellen Sie den Temperaturregler **8** auf 130°C. Die im Ein-/Aus-Schalter **10** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **9** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker **11** können Sie bis zu 60 Minuten einstellen:

- Drücken Sie auf die Taste „**U**“ am Kurzzeitwecker **11**, um ihn einzuschalten.
- Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Zeit in Minuten einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste „**U**“, um das Ablaufen der Zeit zu starten. Die eingestellte Zeit blinkt zweimal, um zu zeigen, dass das Ablaufen der Zeit beginnt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen einige Signaltöne.

Der Kurzzeitwecker **11** stellt sich automatisch aus.

HINWEISE

- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement **5** ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Kurzzeitweckers **11**, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.
- ▶ Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.

Nach dem Frittieren

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff **12** einrastet.
- 2) Lassen Sie den Frittierkorb **3** zum Abtropfen in dieser Position.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **10**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur am Griff aus der Fritteuse!
- 5) Heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schützen Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
 - 6) 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 Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl zu entfernen.

Frittierfett wechseln

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

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


HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **5**, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät. Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Bedien-/Heizelement **5** des Gerätes.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken ist!

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

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ⑦.
- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.

- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150°C dann 3-4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ gefüllt sein. Das Frittiergut muss nach Absenken des Frittierkorbes ③ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ① 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.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

- 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 ③.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

- Schließen Sie den Gerätedeckel und senken Sie den Frittierkorb **3** in das Fett ab.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Hitzeschutzfunktion

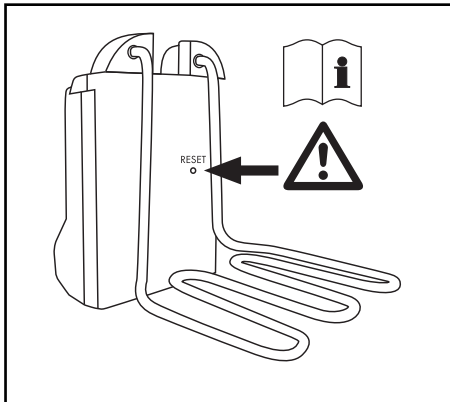
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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

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

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

- 1) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2) Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen (das Fett sollte gerade noch flüssig sein).
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement **5**.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste **13** am Bedien-/Heizelement **5**.



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150°C	3 - 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150°C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150°C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150°C	8 - 18 Minuten
Pommes frites (frisch)	150°C / 170°C	10 - 14 Minuten / 3 - 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130°C	3 - 5 Minuten
Pilze	170 - 190°C	5 Minuten

DE
AT
CH

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **3** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein.
- ▶ Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes **3**, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter 10 leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein-/Aus-Schalter 10 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter 10.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und läßt sich nicht wieder einschalten.	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste 13 am Bedien-/Heizelement 5.
	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste 13 am Bedien-/Heizelement 5.
Die grüne Kontrollleuchte 9 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.

DE
AT
CH

Anhang

Gerät entsorgen



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

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

Batterien/Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

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

DE
AT
CH

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 107216

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 107216

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 107216

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
01 / 2015 Ident.-No.: SKF2800B2-012015-1

IAN 107216