SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A4

(RS)
MINI FRITEZA SA KOMPLETOM ZA FONDU
Uputstvo za upotrebu

(BG)
МИНИ ФРИТЮРНИК С ФОНДЮ
Ръководство за експлоатация

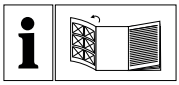
(DE) (AT) (CH)
MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE
Bedienungsanleitung

(RO)
MINI FRITEUZĂ CU FONDUE
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
MINI ΦΡΙΤΕΖΑ FONDUE
Οδηγίες χρήσης

IAN 326680_1904

(RS) (RO)
(BG) (GR)



(RS)

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(RO)

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

(BG)

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

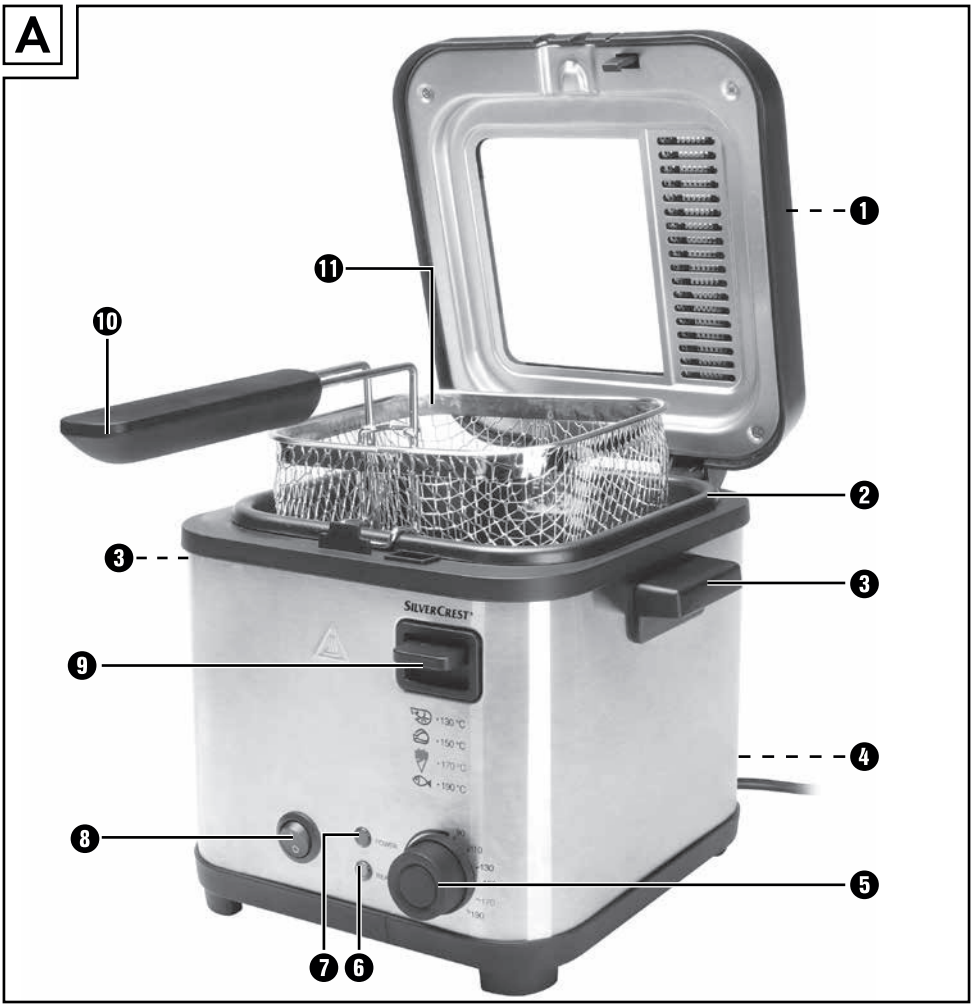
(GR) (CY)

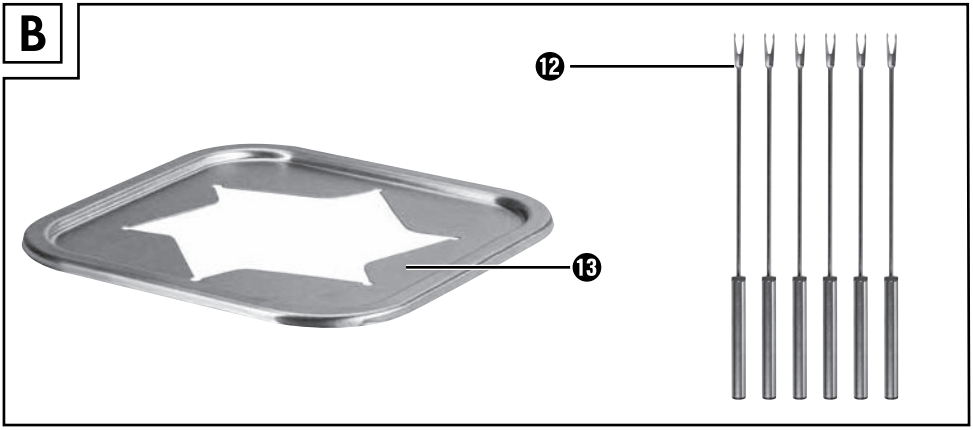
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

(DE) (AT) (CH)

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

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	23
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	45
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	69
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	91


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


B
12
13

Sadržaj

Uvod. 2
Namenska upotreba 2
Obim isporuke i pregled posle transporta 3
Opis aparata/pribor. 3
Tehnički podaci 4
Bezbednosne napomene 4
Pre prve upotrebe. 7
Priprema namirnica sa niskim sadržajem akrilamida. 7
Fritiranje 7
Pripreme. 7
Fritiranje namirnica 10
Čvrsta mast za fritiranje 11
Nakon fritiranja 12
Fondi 12
Promena masti za fritiranje 13
Čišćenje i nega. 13
Čuvanje 16
Saveti 16
Domaći pomfrit 16
Duboko smrznute namirnice 17
Kako da uklonite neželjeni zaostali ukus 17
Zdrava ishrana. 17
Tabela vremena fritiranja 18
Otklanjanje grešaka. 19
Dodatak. 19
Odlaganje ambalaže 19
Garancija i garantni list 20

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata!

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za fritiranje namirnica i pripremu fondija sa masnoćom ili čorbom, u privatnom domaćinstvu. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Koristite aparat samo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom.

Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu ...

- u kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i ostalim komercijalnim područjima,
- od strane gostiju u hotelima, motelima i ostalim smeštajnim kapacitetima,
- u pansionima sa doručkom.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ► Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ► Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA

- ► Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe. Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu. Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu. Potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova su isključena. Rizik snosi isključivo korisnik. Aparat nije dečja igračka.

Obim isporuke i pregled posle transporta

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Mini friteza sa kompletom za fondu
- Korpa za fritiranje i drška
- Prsten za fondi
- 6 metalnih štapića za fondi
- Uputstvo za upotrebu

1) Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
2) Uklonite sav ambalažni materijal i nalepnice sa aparata, ako postoje.

NAPOMENA

► Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
► Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje ***Servis***).

Opis aparata/pribor

❶ Trajni metalni filter
❷ Posuda za fritiranje
❸ Ručke
❹ Kalem za namotavanje kabla
❺ Regulator temperature
❻ Kontrolna lampica Ready
❼ Kontrolna lampica Power
❽ Prekidač za uključivanje/isključivanje (O/I)
❾ Taster za deblokadu poklopca
❿ Drška
⓫ Korpa za fritiranje
⓬ Metalni štapići za fondi
⓭ Prsten za fondi

Tehnički podaci

Mrežni napon	230 V ~ (naizmenična struja), 50/60 Hz
Nazivna snaga	850 W
Zapremina za ulje	oko 1,2 litra do oznake MAX
Zapremina za čvrstu mast	oko 1 kg
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA

Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način ošteti.
- Priključite aparat na mrežnu utičnicu, sa mrežnim naponom od 230 V ~, 50/60 Hz.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.

Nikada ne potapajte aparat sa električnim kablom u vodu i ne čistite aparat pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Deca uzrasta od 0 do 8 godina ne smeju da koriste ovaj aparat. Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina ako su pod stalnim nadzorom. Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Deca ne smeju da obavljaju korisničko čišćenje i održavanje.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.
- Aparat ne smete da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proveri stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- Vruća para se oslobađa tokom fritiranja, posebno kada otvarate poklopac. Budite na bezbednom rastojanju od pare.
- Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre sipanja ulja ili tečne masti u fritezu. Inače će ulje ili vruća mast prskati.
- Pažljivo osušite sve namirnice pre nego što ih stavite u fritezu. Inače će ulje ili vruća mast prskati.
- Budite posebno oprezni kada koristite smrznute namirnice. Uklonite sve komade leda. Što je više leda na namirnicama, ulje ili vruća mast jače prska.
- Delovi aparata postaju vrući tokom rada. Ne dirajte vruće delove, da biste izbegli opekotine.
- Aparat bi trebalo da se postavi u stabilan položaj sa ručkama, da bi se izbeglo prolivanje vruće tečnosti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne topite čvrstu mast (komade masti) u fritezi. Usled visoke temperature, koja nastaje, sve dok mast ne prekrije grejač, grejač može da se ošteti ili može da izbije požar! Istopite mast prethodno u šerpi ili sličnoj posudi.
- Ne rukujte aparatom u blizini vrućih površina.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.

Pažnja! Vruća površina!

Nikada ne koristite vodu za gašenje friteze!

- Stara, odnosno zaprljana mast ili ulje se samostalno pali prilikom pregrevanja. Pravovremeno promenite ulje ili mast. U slučaju požara, izvucite mrežni utikač i ugasite zapaljenu mast ili ulje ćebetom.

PAŽNJA! OŠTEĆENJE APARATA!

- Nikada ne sipajte mast u posudu za fritiranje preko oznake MAX i ispod oznake MIN. Prilikom uključivanja aparata, vodite računa da ima dovoljno masti ili ulja u fritezi.
- Nikada ne uključujte aparat kada u aparatu nema ulja ili tečne masti. U suprotnom, aparat može da se pregreje.
- Friteza je pogodna samo za fritiranje namirnica. Ona nije namenjena za kuvanje tečnosti.
- Kada koristite funkciju fondija na ovom aparatu, obratite pažnju na to, da sa ovim aparatom može samo da se priprema klasičan fondi sa uljem/mašću ili čorbom. Ne koristite aparat, da bi u njemu pripremali fondi sa čokoladom ili sirom.

Pre prve upotrebe

Pre nego što upotrebite fritezu prvi put, molimo Vas da temeljno očistite pojedinačne delove i da ih pažljivo osušite (pogledajte poglavlje „Čišćenje i nega“).

Priprema namirnica sa niskim sadržajem akrilamida

Akrilamid je materija koja verovatno prouzrokuje rak, koja se pojačano stvara reakcijom sa aminokiselinama prilikom fritiranja namirnica sa visokim sadržajem skroba. Stvaranje akrilamida se naglo pojačava na temperaturama preko 175 °C.

Shodno tome, po mogućnosti, ne fritirajte namirnice sa visokim sadržajem skroba, kao npr. pomfrit, na temperaturi preko 170 °C. Fritirane namirnice treba da se fritiraju da budu samo zlatnožute boje umesto tamne ili smeđe boje. Samo na taj način ćete postići pripremu namirnica sa niskim sadržajem akrilamida.

Fritiranje

Za upotrebu ove friteze preporučujemo ulje za fritiranje ili tečnu mast za fritiranje. Vi možete da koristite i čvrstu mast za fritiranje. U tu svrhu, pročitajte poglavlje „Čvrsta mast za fritiranje“.

Pripreme

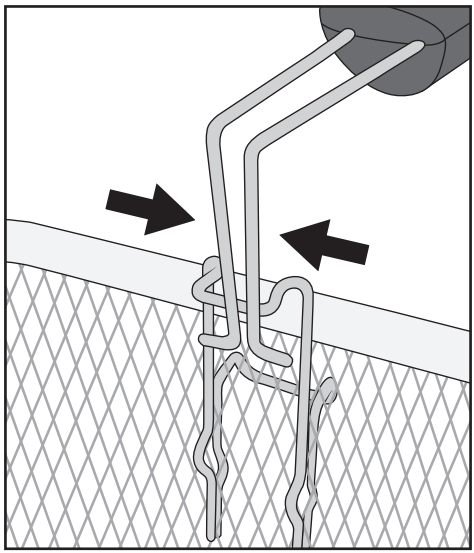
1) Stavite aparat na vodoravnu, ravnu, stabilnu, vatrostalnu površnu.

NAPOMENA

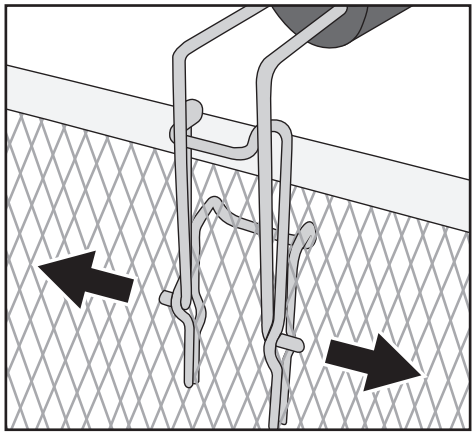
► Ako želite da stavite fritezu na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.

2) Potpuno odmotajte električni kabl sa kalema za namotavanje kabla ❹.
3) Pritisnite taster za deblokadu poklopca ❾. Poklopac se automatski otvara.
4) Izvadite korpu za fritiranje ⓫ i pričvrstite dršku ⓾:

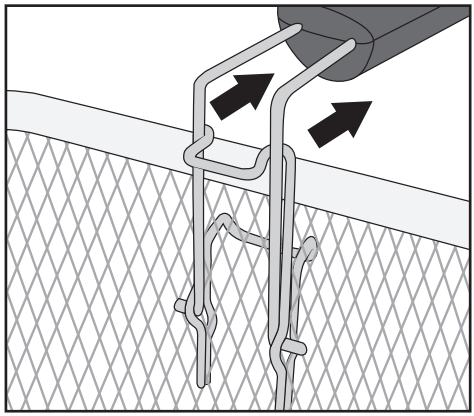
– Pritiskom šake približite malo šipke drške ⑩, tako da noseći svornjaci mogu iznutra da se uguraju u ušice na korpi za fritiranje ⑪:



– Zatim pustite pritisnute šipke drške ⑩, tako da noseći svornjaci štrče kroz ušice:



– Povucite dršku ⑩ unazad, tako da usedne:



– Sada je drška ⑩ fiksirana na korpi za fritiranje ⑪.

NAPOMENA

► Koristite samo ulja ili masti, koji su izričito označeni informacijom da „ne pene" i koji su pogodni za fritiranje. Ova informacija se nalazi na pakovanju ili nalepnici.

► Nikada ne mešajte različite vrste masti ili ulja! Ulje ili mast bi mogli da se prelije iz friteze.

5) Napunite suvu i praznu posudu za fritiranje ❷ uljem, tečnom ili istopljenom mašću (oko 1,2 litre ulja ili oko 1 kg čvrste masti).

NAPOMENA

► Nikada ne sipajte mast ili ulje u posudu za fritiranje ❷ preko oznake MAX i ispod oznake MIN.

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

► Električni kabl ne sme da dođe u dodir sa vrućim delovima friteze. Opasnost od električnog udara!

6) Ponovo umetnite korpu za fritiranje ⑪.

7) Zatvorite poklopac, tako da usedne.

Fritiranje namirnica

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

► Nikada ne upotrebljavajte fritezu bez ulja/masti!

1) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
2) Stavite prekidač za uključivanje/isključivanje ❽ u položaj „I". Kontrolna lampica Power ❼ svetli.
3) Okrenite regulator temperature ❺ na željenu temperaturu. Ulje ili mast se zagreva na željenu temperaturu. Kontrolna lampica Ready ❻ svetli, kada je postignuta podešena temperatura.

NAPOMENA

► Mi Vam preporučujemo da aparat zagrevate najmanje 10-15 minuta, pre nego što počnete sa fritiranjem.

NAPOMENA

Tačna temperatura fritiranja se nalazi na pakovanju namirnica za fritiranje ili u poglavlju „Tabela vremena fritiranja" u ovom uputstvu za upotrebu. Slike na prednjoj strani friteze Vam daju grubu orijentaciju o tome, koje bi namirnice trebalo fritirati na kojoj temperaturi:

Simbol	Namirnice	Temperatura
	Kozice	130 °C
	Piletina	150 °C
	Pomfrit (svež)	170 °C
	Riba	190 °C

Navedene vrednosti služe samo kao pomoć za orijentaciju. Temperatura može da varira u zavisnosti od svojstva i ličnog ukusa!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Poklopac i friteza su veoma vreli u toku procesa fritiranja. Zbog toga dodirujte samo ručke ❸ u toku procesa fritiranja! Opasnost od opekotina! Najbolje je da koristite kuhinjske rukavice.

4) Pritisnite taster za deblokadu poklopca ❾.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Budite pažljivi dok punite korpu za fritiranje ⓫! Korpa je veoma vruća!

5) Izvadite korpu za fritiranje ⓫ iz friteze. Stavite namirnice za fritiranje u korpu. Pritom, korpa za fritiranje ⓫ sme maksimalno tako da se napuni, da namirnice budu kompletno prekrivene masnoćom, kada se korpa za fritiranje ⓫ spusti u fritezu. Osim toga, nemojte da prekoračite oznaku MAX na korpi za fritiranje ⓫.

6) Pažljivo spustite korpu za fritiranje ⓫ u vruće ulje ili mast.

7) Zatvorite poklopac aparata.

NAPOMENA

► Proces fritiranja možete da pratite kroz kontrolni prozor na poklopcu aparata.

Čvrsta mast za fritiranje

Da bi se izbeglo prskanje masti i pregrevanje aparata, molimo Vas da preduzmete sledeće mere predostrožnosti, kada koristite čvrstu mast za fritiranje:

- Ako koristite svežu mast, najpre polako topite komade masti na niskoj temperaturi u običnoj šerpi. Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu. Tek nakon toga, umetnite mrežni utikač i uključite fritezu.
- Nakon upotrebe, čuvajte fritezu sa ponovo stvrdnutom mašću na sobnoj temperaturi.
- Kada je mast previše hladna, ona može da prska prilikom ponovnog topljenja! Da bi se ovo izbeglo, napravite nekoliko rupa u ponovo stvrdnutoj masti, tako što ćete je izbosti drvenom ili plastičnom varjačom. Vodite računa da se ne ošteti prevlaka na posudi za fritiranje ❷!
- Da biste istopili mast, uključite mrežni utikač u utičnicu i stavite prekidač za uključivanje/isključivanje ❽ u položaj „I" i okrenite regulator temperature ❺ na 130 °C. Kontrolna lampica Power ❼ svetli.
- Sačekajte da se sva mast istopi. Pritom, kontrolna lampica Ready ❻ može s vremena na vreme ponovo da se uključi i da se ugasi. Tek nakon toga, podesite željenu temperaturu za fritiranje, kada se sva mast istopila.

Nakon fritiranja

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Nikada ne dirajte korpu za fritiranje ⓫ nakon fritiranja. Korpa je veoma vruća! Izvadite korpu za fritiranje ⓫ iz friteze, hvatajući je samo za dršku ⓾!

1) Kada su fritirane namirnice gotove, pritisnite taster za deblokadu poklopca ❾, tako da se poklopac automatski otvori.
2) Podignite korpu za fritiranje ⓫ i okačite je na obod aparata, tako da suvišna mast može da se ocedi.
3) Okrenite regulator temperature ❺ na MIN.
4) Stavite prekidač za uključivanje/isključivanje ❽ u položaj „O“, da biste isključili aparat.
5) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
6) Kada su se fritirane namirnice ocedile, pažljivo podignite korpu za fritiranje ⓫ iz friteze.
7) Stavite fritirane namirnice u činiju ili sito (obložite činiju ili sito upijajućim papirnim ubrusom!).

Kada ne koristite fritezu redovno, preporučuje se, da se ulje nakon što se ohladi, čuva u dobro zatvorenim flašama ili drugim posudama, po mogućnosti u kuhinjskom ormanu ili na drugom hladnom mestu. Napunite flaše kroz fino sito, da bi se čestice hrane uklonile iz ulja.

Fondi

Ovu fritezu možete da koristite kao šerpu za fondi.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

► Ne koristite ovaj aparat, da bi u njemu pripremali fondi sa čokoladom ili sirom! Koristite isključivo mast/ulje ili čorbu, da bi u ovom aparatu pripremili fondi.

1) Pripremite aparat kao što je opisano u poglavlju „Pripreme“.
2) Otvorite poklopac aparata i postavite prsten za fondi ⓭ na obod posude za fritiranje ❷ i ponovo zatvorite poklopac aparata.
3) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
4) Stavite prekidač za uključivanje/isključivanje ❽ u položaj „I“.
Kontrolna lampica Power ❼ svetli.
5) Podesite regulator temperature ❺ na željenu temperaturu.
Kod klasičnog fondija sa uljem/mašću: U zavisnosti od toga, koju namirnicu želite da fritirate, orijentišite se prema tabeli u poglavlju „Fritiranje namirnica“.
Kod fondija sa čorbom: Podesite temperaturu između 90 °C i 110 °C (oko 100 °C), čorba treba samo lagano da ključa (da se blago krčka).
6) Kada je postignuta podešena temperatura, otvorite poklopac aparata.

7) Nabodite namirnice na metalne štapiće za fondi ⓬ i pažljivo stavite metalne štapiće za fondi ⓬ u posudu za fritiranje ❷. U svakom žlebu na prstenu za fondi ⓭ može da stoji jedan metalni štapić za fondi ⓬.

Namirnice na metalnim štapićima su pečene nakon nekoliko minuta, u zavisnosti od vrste i veličine.

8) Pažljivo skinite metalne štapiće za fondi ⓬ i skinite sa njih ispečeno jelo. Nakon toga možete ponovo da nabodete namirnice na metalne štapiće za fondi ⓬ i da ih spustite u vruću mast/čorbu.

9) Kada želite da završite pripremanje fondija, okrenite regulator temperature ❺ na MIN, stavite prekidač za uključivanje/isključivanje ❽ u položaj „O“ i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Promena masti za fritiranje

Promenite ulje, tek kada se potpuno ohladi. Čvrsta mast mora da bude taman toliko tečna, da može da se izlije.

1) Pritisnite taster za deblokadu poklopca ❾ i skinite poklopac (vidi poglavlje „Čišćenje i nega“).
2) Izvadite korpu za fritiranje ⓫.
3) Uhvatite aparat za bočne ručke ❸ i sipajte ulje ili mast preko zadnjeg levog ugla, na kome se nalazi žleb za izlivanje (↖), u odgovarajuće posude, npr. flaše. U tu svrhu je najbolje da koristite levak.

NAPOMENA

► Odlaganje jestivih ulja ili masti je drugačije regulisano u svakoj opštini ili gradu. Često nije dozvoljeno odlaganje takvih ulja ili masti u uobičajeni kućni otpad. Molimo Vas da se raspitate kod opštinske ili gradske uprave o mogućnostima odlaganja.

4) Temeljno očistite sve delove friteze, kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.
5) Sipajte sveže ulje ili mast u fritezu, kao što je opisano u poglavlju „Fritiranje“.

Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

► Pre čišćenja aparata, uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Aparat nipošto ne sme da se potopi u tečnosti! Usled toga, postoji opasnost po život od električnog udara i aparat može da se ošteti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

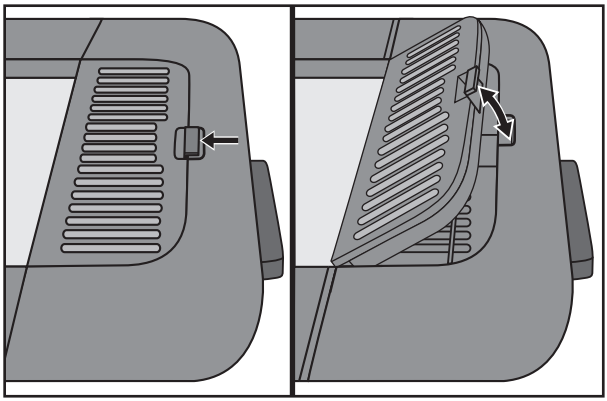
► Ostavite aparat da se ohladi, pre nego što ga očistite.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

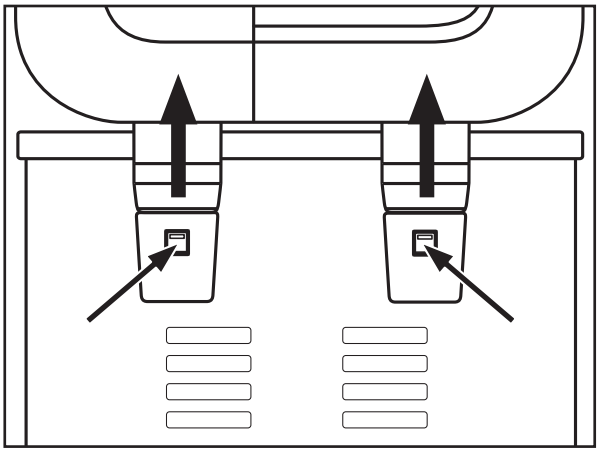
► Ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva/materijale za čišćenje, kao što su kremasto abrazivno sredstvo za čišćenje ili čelična vuna. Oni mogu da oštete površinu aparata!

Rastavite fritezu, radi jednostavnog čišćenja:

1) Otvorite poklopac iznad trajnog metalnog filtera ❶ i izvadite filter:



2) Otvorite poklopac aparata. Pritisnite štapom ili sličnim predmetom u rupe na držačima šarnira na poleđini aparata i istovremeno izvucite poklopac aparata nagore iz držača šarnira:



3) Izvadite korpu za fritiranje ⓫.

■ Korpu za fritiranje ⓫ možete da perete u mašini za pranje posuđa. Ova korpa može da se pere u mašini za pranje posuđa. U tu svrhu ipak skinite dršku ⓾.

NAPOMENA

► Pre prve upotrebe morate ručno da isperete korpu za fritiranje ⓫. Pre nego što korpa za fritiranje ⓫ sme da se pere u mašini za pranje posuđa, korpu morate prethodno da potopite u ulje.
Dobro osušite korpu za fritiranje ⓫ pre ponovne upotrebe.

- Čim se mast/ulje ohladilo, prospite je/ga iz posude za fritiranje ❷ (vidi poglavlje „Promena masti za fritiranje“).
- Operite dršku ⓾, trajni metalni filter ❶, metalne štapiće za fondi ⓬ i prsten za fondi ⓭ u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Isperite sve delove čistom vodom.
- Očistite kućište i posudu za fritiranje ❷ vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite posudu krpom koja je navlažena samo vodom, tako da na posudi za fritiranje ❷ ne ostanu ostaci deterdženta za pranje posuđa. Dobro osušite kućište i posudu za fritiranje ❷.
- Operite poklopac aparata u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Nakon toga, isperite poklopac čistom vodom.
Dobro osušite poklopac aparata i odložite ga uspravno na bok, tako da preostala voda može da iscuri iz unutrašnjosti poklopca aparata.
Vodite računa da poklopac aparata mora da bude potpuno suv pre ponovne upotrebe!
- Operite trajni metalni filter ❶ u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa i isperite ga čistom vodom.

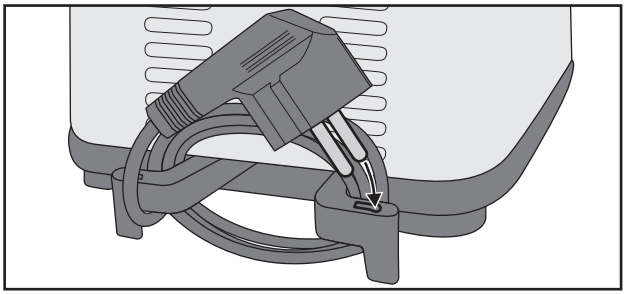
4) Dobro osušite sve delove pre sastavljanja.
5) Ponovo postavite trajni metalni filter ❶ u ulegnuće u poklopcu aparata i zatvorite poklopac iznad trajnog metalnog filtera ❶.
6) Ponovo postavite poklopac aparata na aparat, tako da šarniri naležu u držače šarnira na poleđini aparata i da čvrsto usednu.

NAPOMENA

► Ostale radove na održavanju treba da izvede ovlašćena specijalizovana firma ili korisnička služba.

Čuvanje

1) Podignite ili nosite aparat pomoću bočnih ručki ❸ na kućištu.
2) Namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla ❹ na poleđini aparata. Da biste fiksirali mrežni utikač, stavite jednu od igala mrežnog utikača u jednu od rupa na kalemu za namotavanje kabla ❹:



3) Dršku ⓾ korpe za fritiranje ⓫ možete, radi čuvanja, ponovo da demontirate i da je spustite u korpu za fritiranje ⓫, tako da korpa za fritiranje ⓫ može da se stavi u fritezu.
4) Čuvajte aparat sa zatvorenim poklopcem aparata. Tako će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

Saveti

Domaći pomfrit

- Krompir koji je predviđen za pomfirt, trebalo bi da bude besprekoran i bez klica.
- Za fritiranje bi trebalo koristiti vrste krompira „za kuvanje sa visokim sadržajem skroba“ ili „pretežno čvrsto kuvani krompir“.
- Nakon što oljuštite krompir, isecite ga prema željenoj pripremi (na trake ili kriške).
- Pre dalje upotrebe, ostavite krompir oko jedan čas u vodi. Time se izvlači jedan deo šećera, koji je jedan od polaznih proizvoda za stvaranje akrilamida.
- Pustite da se krompir pažljivo osuši.
- Fritirajte domaći pomfrit uvek dvaput:
  - prvo 8 – 12 minuta na oko 150 °C i zatim 3 – 4 minuta na 170 °C, u zavisnosti od željenog stepena tamnjenja.
- Smrznuti pomfrit je unapred skuvan i zbog toga mora samo jednom da se fritira. Sledite uputstva na pakovanju.

Duboko smrznute namirnice

Duboko smrznute namirnice za fritiranje (-16 do -18 °C) znatno hlade ulje ili mast, zbog čega ne mogu dovoljno brzo da se zaprže i shodno tome, verovatno upijaju previše ulja ili masti. Da bi se to izbeglo, postupite na sledeći način:

- Ne fritirajte veće količine odjednom. Friteza sme da bude napunjena namirnicama za fritiranje samo do oznake MAX na unutrašnjoj strani korpe za fritiranje ⓫.
- Zagrevajte ulje najmanje 15 minuta, pre nego što stavite namirnice za fritiranje.
- Stavite regulator temperature ❺ na temperaturu, koja je navedena u ovom uputstvu za upotrebu ili na pakovanju namirnica za fritiranje.
- Po mogućnosti, pustite da se, pre fritiranja, duboko smrznute namirnice malo otope na sobnoj temperaturi. Skinite što je moguće više leda i vode, pre nego što stavite namirnice za fritiranje u fritezu.
- Po mogućnosti, sipajte namirnice za fritiranje polako i oprezno u fritezu, jer duboko smrznute namirnice mogu da dovedu vruće ulje ili mast do naglog i jakog ključanja.

Kako da uklonite neželjeni zaostali ukus

Neke namirnice, posebno riba, ispuštaju tečnost prilikom fritiranja. Tečnosti se skupljaju u ulju ili masti za fritiranje i mogu da utiču na miris i ukus namirnica za fritiranje, koje se fritiraju nakon toga u istom zagrejanom ulju ili masti.

Postupite na sledeći način, da bi se ponovo dobilo ulje ili mast neutralnog ukusa:

- Zagrejte ulje ili mast na oko 150 °C i dodajte dve tanke kriške hleba ili nekoliko grančica peršuna u korpu za fritiranje ⓫.
- Spustite korpu za fritiranje ⓫ u mast i zatvorite poklopac.
- Sačekajte da ulje ili mast prestane da ključa i izvadite hleb, odnosno peršun kašikom za sakupljanje pene. Ukus ulja ili masti je zatim ponovo neutralan.

Zdrava ishrana

Naučnici iz oblasti ishrane preporučuju upotrebu biljnih ulja i masti, koja sadrže nezasićene masne kiseline (npr. linolnu kiselinu). Međutim, ova ulja i masti brže gube svoje pozitivne karakteristike u odnosu na ostale vrste, pa zbog toga moraju češće da se promene.
Orijentišite se prema sledećim smernicama:

- Redovno menjajte ulje ili mast. Ako uglavnom pripremate pomfrit u fritezi i ulje ili mast procedite nakon svake upotrebe, onda ulje ili mast možete da koristite 10 do 12 puta.
- Međutim, ne koristite ulje ili mast duže od šest meseci. Molimo Vas da uvek sledite i uputstva na pakovanju.

- U suštini, ulje ili mast se kraće koriste, kada fritirate uglavnom namirnice sa visokim sadržajem proteina, kao npr. meso ili ribu.
- Ne mešajte sveže ulje sa starim uljem.
- Promenite ulje ili mast, ako peni prilikom zagrevanja, ako razvije jak ukus ili miris ili kada potamni i/ili ako razvije gustinu nalik sirupu.

Tabela vremena fritiranja

Tabela navodi primere, koje namirnice moraju da se fritiraju na kojoj temperaturi i koliko je vremena potrebno za fritiranje. Ako uputstva na pakovanju namirnica za fritiranje odstupaju od ove tabele, molimo Vas da sledite uputstva na pakovanju.

Namirnice	Temperatura (približna)	Vreme u minutima
Pljeskavica (smrznuta)	150 °C	2 – 5 minuta
Svinjski kotleti (pohovani)	150 °C	12 – 25 minuta
Piletina u porcijama (veliki komadi)	150 °C	8 – 18 minuta
Piletina u porcijama (mali/srednji komadi)	150 °C	7 – 17 minuta
Pomfrit (svež)	150 °C/170 °C	8 – 12 minuta/ 3 – 4 minuta
Pomfrit (smrznut)	pogledajte podatke proizvođača	pogledajte podatke proizvođača
Škampi (sveži)	130 °C	2 – 5 minuta
Pečurke	170 – 190 °C	3 – 5 minuta

NAPOMENA

- ► Navedeni podaci u stepenima mogu neznatno da odstupaju od temperature. Vrednosti koje su navedene u gornjoj tabeli predstavljaju pomoć za orijentaciju. One se odnose na količinu od oko 150-200 grama. Vremena mogu da variraju, u zavisnosti od svojstva namirnica.
- ► Korpa za fritiranje ⓫ sme da bude napunjena namirnicama za fritiranje samo do oznake MAX na unutrašnjoj strani korpe.

Otklanjanje grešaka

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	MOGUĆA REŠENJA
Aparat ne funkcioniše.	Aparat nije povezan sa mrežnom utičnicom.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
ili	Aparat je oštećen.	Obratite se servisu.
Kontrolna lampica Power ❼ ne svetli.	Aparat je isključen.	Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje ❽.
Kontrolna lampica Ready ❻ ne svetli.	Još nije dostignuta podešena temperatura ulja/masti.	Sačekajte nekoliko minuta da se podešena temperatura dostigne.

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

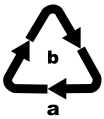
Dodatak

Odlaganje ambalaže

Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad.
Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.
Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.

O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala, koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.



Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:
1–7: Plastika,
20–22: Hartija i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.
Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mini friteza sa kompletom za fondu
Model:	SFM 850 A4
IAN/Serijski broj:	326680_1904
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejovića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-191-191, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-191-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere 24
Utilizarea conform destinației 24
Furnitura și verificarea transportului 25
Descrierea aparatului/accesorii 25
Date tehnice. 26
Indicații de siguranță 26
Înainte de prima utilizare. 29
Prepararea cu puține acrilamide. 29
Prăjirea în baie de ulei 29
Pregătiri 30
Prăjirea alimentelor în baie de ulei 32
Grăsime de prăjit solidă 34
După prăjirea în baie de ulei 34
Fondue 35
Înlocuirea grăsimii de prăjit. 36
Curățarea și îngrijirea 36
Depozitarea 38
Sugestii 39
Cartofi prăjiți preparați acasă 39
Alimente congelate 40
Cum puteți scăpa de gusturile nedorite 40
Alimentație sănătoasă 40
Tabelul cu timpii de prăjire. 41
Remedierea defecțiunilor. 42
Anexă 42
Eliminarea ambalajului 42
Garanția Kompernass Handels GmbH 43
Service-ul 44
Importator 44

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prăjirea alimentelor în baie de ulei și realizarea preparatelor fondue cu grăsime sau supă concentrată, fiind prevăzut pentru uz casnic. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

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

Acest aparat nu este indicat pentru utilizarea ...

- în bucătării, pentru angajații din magazine, birouri și alte unități comerciale,
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte unități de cazare,
- în pensiuni cu mic dejun.

⚠ AVERTIZARE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole.

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

INDICAȚIE

► În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole. Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația. Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare. Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise și a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este suportat în exclusivitate de către utilizator. Aparatul nu este o jucărie.

Furnitura și verificarea transportului

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mini-friteuză cu fondue
- Coș de prăjire și mâner de prindere
- Inel pentru fondue
- 6 furculițe pentru fondue
- Instrucțiuni de utilizare

1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
2) Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele etichete.

INDICAȚIE

► Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
► În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul ***Service***).

Descrierea aparatului/accesorii

❶ Filtru metalic permanent
❷ Recipient de prăjire
❸ Mânere
❹ Suport de înfășurare cablu
❺ Regulator de temperatură
❻ Bec de control Ready
❼ Bec de control Power
❽ Comutator Pornit/Oprit (O/I)
❾ Buton de deblocare capac
❿ Mâner de prindere
⓫ Coș de prăjire
⓬ Furculițe pentru fondue
⓭ Inel pentru fondue

Date tehnice

Tensiunea rețelei	230 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Putere nominală	850 W
Capacitate ulei	cca 1,2 litri până la marcajul MAX
Capacitate grăsime solidă	cca 1 kg
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Nu permiteți contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia cât timp aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Conectați aparatul la o priză cu tensiunea de 230 V ~, 50/60 Hz.
- Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.

Nu introduceți niciodată în apă aparatul și cablul de alimentare și nu le curățați sub jet de apă.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu este permisă utilizarea acestui aparat de către copii cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani cu condiția ca aceștia să fie supravegheați permanent. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- Asigurați stabilitatea aparatului.
- Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- În timpul procesului de prăjire sunt eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- Înainte de a turna ulei sau grăsime lichidă în friteuză, asigurați-vă că toate părțile componente sunt complet uscate. În caz contrar, uleiul sau grăsimea fierbinte vă poate stropi.
- Ștergeți de apă toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar, uleiul sau grăsimea fierbinte vă poate stropi.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Procedați cu atenție în special cu alimentele congelate. Îndepărtați toate bucățile de gheață. Cu cât mai multă gheață se află pe alimente, cu atât cantitatea de ulei sau grăsime fierbinte împroșcată este mai mare.
- Componentele aparatului se încălzesc în timpul utilizării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arsurile.
- Aparatul trebuie așezat într-un loc stabil, cu ajutorul mânerelor, pentru a evita vărsarea lichidului fierbinte.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Nu topiți niciodată în friteuză bucăți de grăsime. Cât timp grăsimea nu atinge încă elementul de încălzire, temperatura ridicată generată poate deteriora elementul de încălzire sau provoca incendii! Înainte de a o utiliza, topiți grăsimea într-o oală etc.
- Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.

Atenție! Suprafață fierbinte!

Nu utilizați niciodată apă pentru stingerea friteuzei!

- Grăsimea sau uleiul uzat, respectiv cu impurități, se aprinde de la sine în caz de supraîncălzire. Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. În caz de incendiu scoateți ștecărul din priză și stingeți grăsimea sau uleiul aprins cu o pătură.

ATENȚIE! PERICOL DE DEFECTARE A APARATULUI!

- Nu introduceți niciodată în recipientul de prăjire mai multă grăsime decât până la marcajul MAX și nici mai puțină decât până la marcajul MIN. Înainte de fiecare pornire asigurați-vă că în friteuză există o cantitate suficientă de grăsime sau ulei.
- Nu porniți niciodată aparatul dacă în recipient nu se află deloc ulei sau grăsime lichidă. Altfel, aparatul se poate supraîncălzi.
- Friteuza este adecvată numai pentru prăjirea alimentelor. Nu a fost concepută pentru fierberea lichidelor.
- La utilizarea funcției pentru fondue a acestui aparat se va avea în vedere faptul că numai preparate fondue clasice, cu ulei/grăsime sau supă concentrată pot fi realizate cu acest aparat. Nu utilizați aparatul pentru preparate fondue de ciocolată sau brânză.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare a friteuzei, curățați temeinic părțile componente și uscați-le bine (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”).

Prepararea cu puține acrilamide

Acrilamida este o substanță posibil cancerigenă formată la prăjirea alimentelor cu conținut ridicat de amidon, prin reacția chimică cu aminoacizi. La temperaturile mai mari de 175 °C formarea de acrilamidă crește puternic.

De aceea, dacă este posibil, nu prăjiți alimente care conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, la o temperatură mai mare de 170 °C. Preparatul ar trebui să aibă culoare auriu-gălbuie și nu maroniu închis. Numai astfel veți obține preparate fără multe acrilamide.

Prăjirea în baie de ulei

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

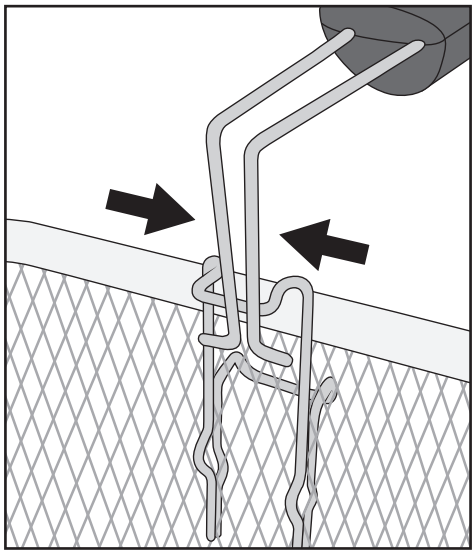
Pregătiri

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

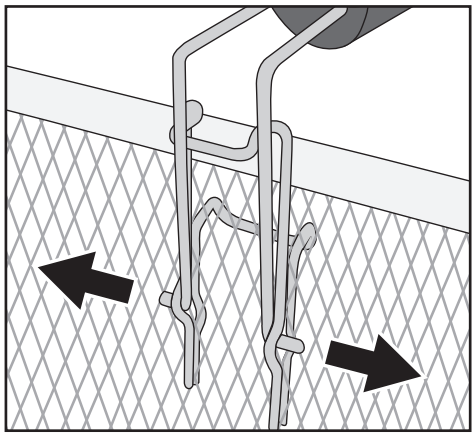
INDICAȚIE

► Dacă doriți să așezați friteuza sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.

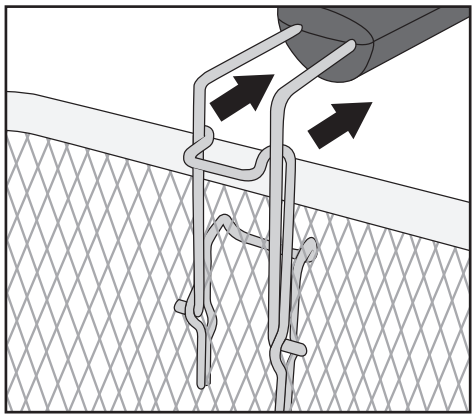
2) Desfășurați complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare a cablului ❹.
3) Apăsați butonul de deblocare a capacului ❾. Capacul se deschide.
4) Scoateți coșul de prăjire ⓫ și fixați mânerul de prindere ⓾:
   – Apăsați barele mânerului de prindere ⓾, astfel încât bolțurile de prindere să poată intra din interior în verigile de la coșul de prăjire ⓫:



– Apoi eliberați barele apăsate ale mânerului de prindere ⑩, astfel încât bolțurile de prindere să iasă prin verigi:



– Trageți în spate mânerul de prindere ⑩ astfel încât acesta să se încliche teze:



– Acum mânerul de prindere ⑩ este fixat la coșul de prăjire ⑪.

INDICAȚIE

► Utilizați numai uleiuri sau grăsimi care nu produc spumă și care sunt adecvate pentru prăjit. Aceste informații pot fi consultate pe ambalaj sau pe etichetă.

► Nu amestecați niciodată diferite sortimente de grăsime sau uleiuri! Conținutul friteuzei s-ar putea revărsa spumegând.

5) Umpleți recipientul de prăjire ❷ uscat și gol numai cu ulei, grăsime lichidă sau topită (cca 1,2 l ulei sau cca 1 kg grăsime solidă).

INDICAȚIE

► Nu depășiți niciodată marcajul MAX și nu utilizați o cantitate mai mică de grăsime sau ulei decât până la marcajul MIN din recipientul de prăjire ❷.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

► Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale friteuzei. Pericol de electrocutare!

6) Introduceți din nou coșul de prăjire ⓫.

7) Închideți capacul astfel încât acesta să se înclicheteze.

Prăjirea alimentelor în baie de ulei

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei/grăsime!

1) Introduceți ștecărul într-o priză.

2) Așezați comutatorul Pornit/Oprit ❽ în poziția „I”. Se aprinde becul de control Power ❼.

3) Rotiți regulatorul de temperatură ❺ la temperatura dorită. Uleiul sau grăsimea este încălzită la temperatura dorită. Atunci când s-a atins temperatura dorită, se aprinde becul de control Ready ❻ .

INDICAȚIE

► Vă recomandăm să lăsați aparatul să se încălzească minimum 10 –15 minute înainte de a începe prăjirea.

INDICAȚIE

Temperatura corectă de prăjire poate fi consultată pe ambalajul produsului pe care doriți să îl prăjiți sau în capitolul „Tabelul cu timpii de prăjire” din aceste instrucțiuni de utilizare.
O orientare generală privind temperaturile la care trebuie prăjite diferitele alimente este oferită de imaginile de pe partea frontală a friteuzei:

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

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

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

► Capacul și friteuza se înfierbântă foarte tare pe durata prăjirii. Din acest motiv, pe durata prăjirii se vor apuca numai mânerele ❸! Pericol de arsuri! Cel mai bine utilizați mănuși de bucătărie.

4) Apăsați butonul de deblocare a capacului ❾.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

► Procedați cu atenție la umplerea coșului de prăjire ⓫! Acesta este foarte fierbinte!

5) Scoateți coșul de prăjire ⓫ din friteuză. Adăugați produsele de prăjit. Coșul de prăjire ⓫ trebuie umplut cel mult până la acoperirea completă a produselor cu grăsime atunci când coșul de prăjire ⓫ este coborât în friteuză. În plus, nu depășiți marcajul MAX de la coșul de prăjire ⓫.

6) Coborâți cu atenție coșul de prăjire ⓫ în uleiul sau grăsimea fierbinte.

7) Închideți capacul aparatului.

INDICAȚIE

► Prin fereastra de control din capacul aparatului poate fi supravegheat procesul de prăjire.

Grăsime de prăjit solidă

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

- Înainte de utilizarea de grăsime proaspătă, topiți bucata de grăsime într-o oală obișnuită, la foc mic. Turnați cu atenție în friteuză grăsimea topită. Abia apoi introduceți ștecărul în priză și porniți friteuza.
- După utilizare, păstrați friteuza cu grăsimea solidificată la temperatura camerei.
- Dacă grăsimea este prea rece, aceasta poate fi împroșcată la topirea din nou! Pentru a evita acest lucru înțepați în câteva locuri grăsimea solidificată cu o țepușă de lemn sau plastic. Aveți grijă să nu deteriorați învelișul recipientului de prăjire ❷!
- Pentru a topi grăsimea introduceți ștecărul în priză, așezați comutatorul Pornit/Oprit ❽ în poziția „I” și rotiți regulatorul de temperatură ❺ pe 130 °C. Se aprinde becul de control Power ❼.
- Așteptați până când toată grăsimea s-a topit. Becul de control Ready ❻ se poate aprinde și stinge de mai multe ori. Setați temperatura de prăjire dorită abia după topirea întregii cantități de grăsime.

După prăjirea în baie de ulei

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

► Nu atingeți niciodată coșul de prăjire ⓫ după prăjire. Acesta este foarte fierbinte! Ridicați coșul de prăjire ⓫ din friteuză numai ținându-l de mânerul de prindere ⓾!

1) După prăjirea produselor apăsați butonul de deblocare a capacului ❾ pentru a permite deschiderea acestuia.
2) Ridicați coșul de prăjire ⓫ și fixați-l de marginea aparatului, astfel încât surplusul de grăsime să se poată scurge în acesta.
3) Rotiți regulatorul de temperatură ❺ pe MIN.
4) Așezați comutatorul Pornit/Oprit ❽ în poziția „O” pentru a opri aparatul.
5) Scoateți ștecărul din priză.
6) După ce preparatul s-a scurs, scoateți cu atenție coșul de prăjire ⓫ din friteuză.

7) Așezați preparatul într-un castron sau într-o sită (pe care ați așezat hârtie de bucătărie absorbantă!).

Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, se recomandă ca după răcire să păstrați uleiul în sticle bine închise sau în alte recipiente de prăjire, de preferință în frigider sau într-un alt loc răcoros. Umpleți sticlele folosind o sită fină pentru a separa uleiul de resturile alimentare.

Fondue

Această friteuză poate fi utilizată ca vas pentru fondue.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu utilizați aparatul pentru preparate fondue de ciocolată sau brânză! Utilizați numai grăsime/ulei sau supă concentrată pentru realizarea de preparate fondue cu acest aparat.

1) Pregătiți aparatul conform descrierii din capitolul „Pregătiri”.
2) Deschideți capacul aparatului și așezați inelul pentru fondue ⓭ pe marginea recipientului de prăjire ❷ și închideți la loc capacul aparatului.
3) Introduceți ștecărul într-o priză.
4) Așezați comutatorul Pornit/Oprit ❽ în poziția „I”. Se aprinde becul de control Power ❼.
5) Setați regulatorul de temperatură ❺ la temperatura dorită.
   Pentru preparate fondue clasice cu ulei/grăsime: În funcție de alimentele pe care doriți să le prăjiți, ghidați-vă după tabelul din capitolul „Prăjirea alimentelor în baie de ulei”.
   Pentru preparate fondue cu supă: Reglați o temperatură între 90 și 110 °C (cca 100 °C), supa ar trebui să fiarbă la foc mic (fierbere ușoară).
6) La atingerea temperaturii setate deschideți capacul aparatului.
7) Străpungeți alimentele cu furculițele pentru fondue ⓬ și introduceți cu atenție furculițele pentru fondue ⓬ în recipientul de prăjire ❷. În fiecare decupaj din inelul pentru fondue ⓭ poate fi așezată o furculiță pentru fondue ⓬.

În funcție de tipul și dimensiunea alimentelor străpunse, acestea sunt gata după câteva minute.

8) Scoateți cu atenție furculița pentru fondue ⓬ și desprindeți preparatul. În continuare puteți străpunge alte alimente cu furculița pentru fondue ⓬ și le puteți introduce în grăsimea/supa concentrată fierbinte.
9) Dacă doriți să terminați prepararea produselor fondue, rotiți regulatorul de temperatură ❺ pe MIN, așezați comutatorul Pornit/Oprit ❽ în poziția „O” și scoateți ștecărul din priză.

Înlocuirea grăsimii de prăjit

Înlocuiți uleiul numai după ce s-a răcit complet. Grăsimea solidă trebuie să fie încă lichidă, pentru a o putea turna.

1) Apăsați butonul de deblocare a capacului ❾ și scoateți capacul (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”).
2) Scoateți coșul de prăjire ⓫.
3) Apucați aparatul de mânerele laterale ❸ și turnați uleiul sau grăsimea prin crestătura de turnare (↖) din colțul posterior, stânga, în recipiente adecvate, de exemplu în sticle. Pentru aceasta folosiți, cel mai bine, o pâlnie.

INDICAȚIE

► În fiecare localitate sau oraș, modul de eliminare a uleiurilor sau grăsimilor alimentare este reglementat diferit. Adesea este interzisă eliminarea acestor tipuri de uleiuri sau grăsimi în gunoiul menajer obișnuit. Solicitați informații despre posibilitățile de eliminare de la administrația locală.

4) Curățați temeinic toate componentele friteuzei în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
5) Turnați ulei sau grăsime proaspătă în friteuză în modul descris în capitolul „Prăjirea în baie de ulei”.

Curățarea și îngrijirea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

► Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.

Aparatul nu trebuie introdus în niciun caz în lichide! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

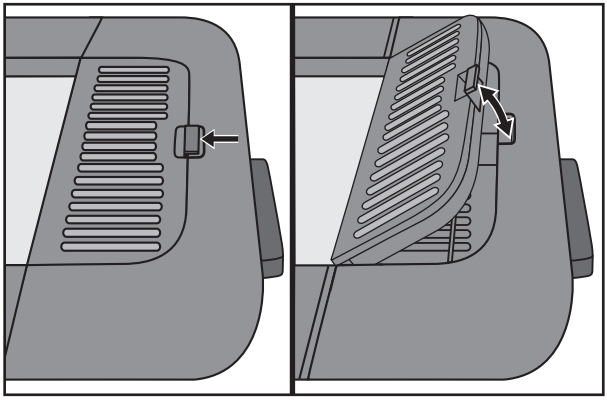
► Înainte de curățare, așteptați să se răcească aparatul.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

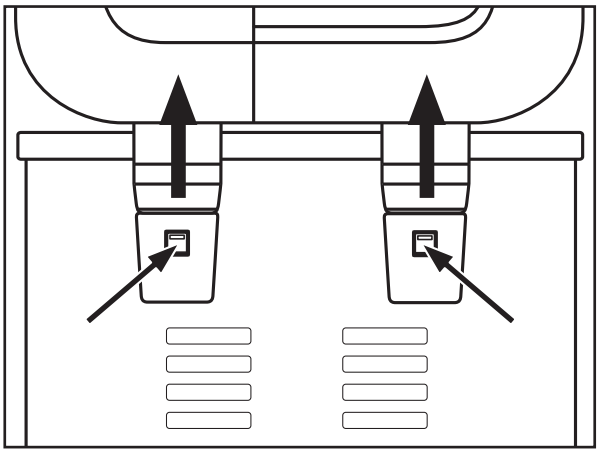
► Pentru curățare nu folosiți agenți/materiale de curățare corozive sau abrazive cum ar fi emulsia de curățat sau buretele de sârmă. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!

Pentru o curățare simplă, demontați friteuza:

1) Deschideți capacul de pe filtrul metalic permanent ❶ și scoateți-l:



2) Deschideți capacul aparatului. Cu ajutorul unei tije sau ceva asemănător apăsați în orificiile de la suporturile balamalelor de pe partea posterioară a aparatului și trageți concomitent capacul aparatului în sus din suporturile balamalelor:



3) Scoateți coșul de prăjire ⓫.

■ Coșul de prăjire ⓫ poate fi curățat în mașina de spălat vase. Acesta este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase. Pentru aceasta scoateți totuși mânerul de prindere ⓾.

INDICAȚIE

► Înainte de prima utilizare coșul de prăjire ⓫ trebuie spălat manual. Înainte de a putea fi curățat în mașina de spălat vase, coșul de prăjire ⓫ trebuie să fi fost introdus în ulei.
Uscați bine coșul de prăjire ⓫ înainte de o nouă utilizare.

- După răcirea grăsimii/uleiului, aceasta/acesta se va vărsa din recipientul de prăjire ❷ (a se vedea capitolul „Înlocuirea grăsimii de prăjit").
- Curățați mânerul de prindere ⓾, filtrul metalic permanent ❶, furculițele pentru fondue ⓬ și inelul pentru fondue ⓭ în apă caldă cu detergent delicat. Apoi clătiți toate componentele cu apă curată.
- Curățați carcasa și recipientul de prăjire ❷ cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi temeinic doar cu o lavetă umezită cu apă, astfel încât să nu mai rămână resturi de detergent în recipientul de prăjire ❷. Uscați bine carcasa și recipientul de prăjire ❷.
- Curățați capacul aparatului în apă caldă cu detergent delicat. Apoi clătiți-le cu apă curată.
  Uscați bine capacul aparatului și poziționați-l vertical pentru a se scurge toată apa rămasă în interiorul capacului.
  Înainte de o nouă utilizare, capacul trebuie să fie complet uscat!
- Curățați filtrul metalic permanent ❶ în apă caldă cu detergent delicat și clătiți-l cu apă curată.

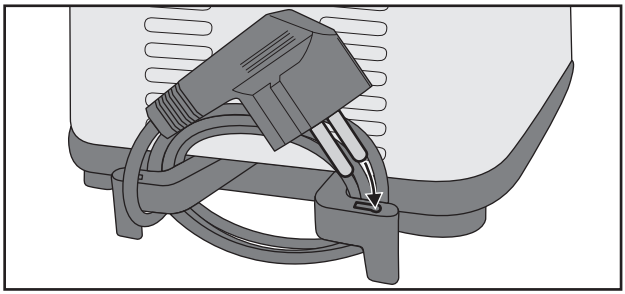
4) Înainte de asamblare uscați bine toate componentele.
5) Introduceți filtrul metalic permanent ❶ înapoi în locașul din capacul aparatului și închideți capacul pe filtrul metalic permanent ❶.
6) Poziționați capacul pe aparat astfel încât balamalele să intre în suporturile balamalelor de pe partea posterioară a aparatului și să se fixeze.

INDICAȚIE

► Alte lucrări de întreținere trebuie realizate la un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.

Depozitarea

1) Ridicați sau transportați aparatul apucându-l de mânerele laterale ❸ de pe carcasă.
2) Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului ❹ de pe partea posterioară a aparatului. Introduceți unul dintre pinii ștecărului într-un orificiu al suportului de înfășurare a cablului ❹ pentru a fixa ștecărul:



3) Mânerul de prindere ⑩ al coșului de prăjire ⑪ poate fi din nou demontat în vederea depozitării și introdus în coșul de prăjire ⑪ pentru a putea așeza coșul de prăjire ⑪ în friteuză.
4) Depozitați aparatul numai cu capacul închis. Astfel, interiorul friteuzei rămâne curat și fără praf.

Sugestii

Cartofi prăjiți preparați acasă

- Cartofii pe care doriți să-i prăjiți trebuie să fie sănătoși și neîncolțiți.
- Pentru prăjirea în baie de ulei se recomandă utilizarea de cartofi „făinoși" sau mai duri.
- După curățarea cartofilor, tăiați-i în funcție de modul de preparare dorit (pai sau rondele).
- Înainte de a continua prepararea, lăsați cartofii în apă cca o oră. Astfel este eliberată o parte din zahărul conținut, una din substanțele care contribuie la formarea acrilamidelor.
- Lăsați cartofii să se usuce cu grijă.
- Prăjiți în baie de ulei întotdeauna de două ori cartofii preparați acasă:
  - mai întâi 8 – 12 minute la cca 150 °C, apoi 3 – 4 minute la 170 °C, în funcție de gradul de rumenire dorit.
- Cartofii congelați sunt prefierți și de aceea trebuie prăjiți numai o singură dată. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

Alimente congelate

Alimentele congelate (-16 până la -18 °C) răcesc în mod considerabil uleiul sau grăsimea, iar din acest motiv nu se prăjesc suficient de repede și este posibil să absoarbă prea mult ulei sau grăsime. Pentru a evita aceste lucruri, procedați astfel:

- Nu prăjiți o cantitate prea mare dintr-o dată. Produsele de prăjit pot fi adăugate până cel mult la marcajul MAX din interiorul coșului de prăjire ⓫.
- Încălziți uleiul cel puțin 15 minute înainte de a introduce produsele de prăjit.
- Rotiți regulatorul de temperatură ❺ la valoarea de temperatură specificată în aceste instrucțiuni de utilizare sau pe ambalajul produsului.
- De preferință, lăsați alimentele congelate să se dezghețe la temperatura camerei înainte de a le prăji. Îndepărtați cât mai multă apă sau gheață înainte de a introduce produsele de prăjit în friteuză.
- Introduceți produsele de prăjit cât mai încet și atent în friteuză, deoarece alimentele congelate provoacă clocotirea bruscă și intensă a uleiului sau grăsimii încinse.

Cum puteți scăpa de gusturile nedorite

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

Procedați în modul următor pentru a obține ulei sau grăsime fără gust:

- Încălziți uleiul sau grăsimea la cca 150 °C și introduceți două felii subțiri de pâine sau câteva fire de pătrunjel în coșul de prăjire ⓫.
- Introduceți coșul de prăjire ⓫ în grăsime și închideți capacul.
- Așteptați până când uleiul sau grăsimea nu mai clocotește, apoi scoateți pâinea, respectiv pătrunjelul cu o spumieră. Acum, uleiul sau grăsimea au din nou un gust neutru.

Alimentație sănătoasă

Nutriționiștii recomandă utilizarea de uleiuri și grăsimi vegetale cu conținut de acizi grași nesaturați (de exemplu, acid linoleic). Totuși, aceste uleiuri și grăsimi își pierd proprietățile benefice mai repede decât alte sortimente și de aceea trebuie înlocuite mai des.
Ghidați-vă după următoarele orientări:

- Înlocuiți în mod regulat uleiul sau grăsimea. Dacă în friteuză pregătiți în principal cartofi prăjiți și strecurați de fiecare dată uleiul sau grăsimea, acestea pot fi folosite de până la 10 - 12 ori.
- Totuși nu utilizați uleiul sau grăsimea mai mult de șase luni. Respectați întotdeauna și indicațiile de pe ambalaj.

- În general, uleiul sau grăsimea se pot utiliza un timp mai scurt dacă în acestea s-au prăjit în special alimente cu conținut de proteine, precum carne sau pește.
- Nu amestecați ulei proaspăt cu ulei folosit.
- Înlocuiți uleiul sau grăsimea dacă fac spumă când le încălziți, dacă dezvoltă un gust sau miros puternic sau dacă devin închise la culoare și/sau capătă consistența unui sirop.

Tabelul cu timpii de prăjire

În tabel sunt prezentate exemple de alimente cu temperaturile de prăjire aferente și timpul de prăjire necesar. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului diferă de cele din acest tabel, respectați indicațiile de pe ambalaj.

Alimentul	Temperatura (cca)	Timpul în minute
Chiftele (congelate)	150 °C	2 – 5 minute
Cotlete de porc (pané)	150 °C	12 – 25 de minute
Porții de pui (bucăți mari)	150 °C	8 – 18 minute
Porții de pui (bucăți mici/medii)	150 °C	7 – 17 minute
Cartofi prăjiți (proaspeți)	150 °C / 170 °C	8 – 12 minute/ 3 – 4 minute
Cartofi prăjiți (congelați)	a se vedea specificațiile producătorului	a se vedea specificațiile producătorului
Langustine (proaspete)	130 °C	2 – 5 minute
Ciuperci	170 – 190 °C	3 – 5 minute

INDICAȚIE

► În privința gradelor pot exista mici variații de temperatură. Valorile menționate în tabelul de mai sus sunt orientative. Acestea se raportează la o cantitate de cca 150 – 200 de grame. În funcție de caracteristicile alimentelor, timpul poate varia.

► Coșul de prăjire ⓫ poate fi umplut cu produse de prăjit cel mult până la marcajul MAX aflat în interior.

Remedierea defecțiunilor

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la o priză.	Conectați aparatul la o priză.
sau	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
Nu se aprinde becul de control Power ❼.	Aparatul este oprit.	Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit ❽.
Nu se aprinde becul de control Ready ❻.	Nu s-a atins încă temperatura setată a uleiului/grăsimii.	Așteptați câteva minute până se atinge temperatura dorită.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

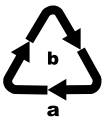
Anexă

Eliminarea ambalajului

În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.
Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.

Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.
Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:
1–7: materiale plastice,
20–22: hârtie și carton,
80–98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 123456.

Service-ul

(RO) **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 326680_1904

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение 46
Употреба по предназначение 46
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране . . . 47
Описание на уреда/Принадлежности 47
Технически характеристики 48
Указания за безопасност 48
Преди първата употреба 51
Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид 51
Фритиране 51
Подготовка 52
Фритиране на хранителни продукти 54
Твърда мазнина за фритюрници 56
След фритирането 56
Фондю 57
Смяна на мазнината за фритиране 58
Почистване и поддръжка 58
Съхранение 60
Съвети 61
Домашно приготвени пом фри (пържени картофи) 61
Дълбоко замразени храни 62
Как да премахнете нежелан привкус 62
Здравословно хранене 62
Таблица на времената за фритиране 63
Отстраняване на неизправности 64
Приложение 64
Предаване на опаковката за отпадъци 64
Гаранция 65
Сервизно обслужване 67
Вносител 67

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

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

Употреба по предназначение

Този уред е разработен единствено за фритиране на хранителни продукти и приготвяне на фондю с мазнина или бульон в домашни условия. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Използвайте уреда само в сухи помещения и никога не го употребявайте на открито.

Този уред не е подходящ за употреба ...

- в кухни за служители в магазини, офиси и други служебни заведения,
- от клиенти в хотели, мотели и други сгради за временно обитаване,
- в пансиони със закуска,
- в сгради на селскостопански дворове.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

► Използвайте уреда единствено по предназначение.

► Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

УКАЗАНИЕ

► Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност. Използвайте уреда единствено по предназначение. Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части са изключени. Рискът се поема единствено от потребителя. Уредът не е детска играчка.

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Мини фритюрник с фондю
- Кошница за фритиране и дръжка
- Поставка за вилици за фондю
- 6 вилици за фондю
- Ръководство за потребителя

1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
2) Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.

УКАЗАНИЕ

► Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
► При непълна доставка или повреди в резултат на лоша опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава ***Сервиз***).

Описание на уреда/Принадлежности

❶ Постоянен метален филтър
❷ Съд за фритиране
❸ Дръжки
❹ Място за навиване на кабела
❺ Регулатор на температурата
❻ Контролен индикатор Ready
❼ Контролен индикатор Power
❽ Превключвател за включване/изключване (O/I)
❾ Бутон за деблокиране на капака
❿ Дръжка
⓫ Кошница за фритиране
⓬ Вилици за фондю
⓭ Поставка за вилици за фондю

Технически характеристики

Напрежение на мрежата	230 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Номинална мощност	850 W
Вместимост олио	около 1,2 l до маркировката MAX
Вместимост твърда мазнина	около 1 kg
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- По време на работа внимавайте кабелът за свързване към мрежата да не се мокри или навлажнява. Прокарайте го така, че да не се притиска или повреждa по друг начин.
- Свържете уреда към контакт с мрежово напрежение 230 V ~, 50/60 Hz.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.

Никога не потапяйте във вода уреда с кабела за свързване към мрежата и не го почиствайте под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст под 8 години. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години само при условие че са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- Почистването и техническото обслужване от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
- Осигурете стабилно положение на уреда.
- В случай че уредът е падал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.
- По време на фритиране се отделя гореща пара, особено когато отворите капака. Спазвайте безопасно разстояние до парата.
- Уверете се, че частите са напълно сухи, преди да налеете олио или течна мазнина във фритюрника. В противен случай се образуват пръски горещо олио или гореща мазнина.
- Подсушавайте старателно всички хранителни продукти, преди да ги сложите във фритюрника. В противен случай се образуват пръски горещо олио или гореща мазнина.
- Подхождайте особено внимателно към замразените хранителни продукти. Отстранявайте всички парченца лед. Колкото повече лед има по хранителните продукти, толкова повече ще пръска горещото олио или горещата мазнина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- По време на работа частите на уреда се нагорещяват. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния.
- Уредът трябва да се поставя в стабилно положение посредством дръжките, за да се избегне разливане на горещата течност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление при работа с уреда.
- Никога не разтопявайте парчета мазнина във фритюрника. Поради високата температура, получаваща се, когато нагревателят не се покрива от мазнината, нагревателят може да се повреди или да възникне пожар! Разтопете мазнината предварително в тенджера или подобен съд.
- Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.

Внимание! Гореща повърхност!

Никога не използвайте вода за гасене на фритюрника!

- При прегряване старата респ. замърсената мазнина се самозапалва. Сменяйте своевременно олиото или мазнината. В случай на пожар изключете щепсела от контакта и задушете горящата мазнина или горящото олио с одеяло.

ВНИМАНИЕ! ПОВРЕДИ НА УРЕДА!

- Никога не наливайте в съда за фритиране мазнина над маркировката MAX и под маркировката MIN. При всяко включване внимавайте във фритюрника да има достатъчно мазнина или олио.
- Никога не включвайте уреда, ако в него няма олио или течна мазнина. В противен случай уредът може да прегрее.
- Фритюрникът е подходящ само за фритиране на хранителни продукти. Той не е разработен за готвене на течни храни.
- Когато използвате функцията фондю на този уред, имайте предвид, че с този уред може да се приготвя само класическо фондю с олио/мазнина или бульон. Не използвайте уреда за приготвяне на фондю с шоколад или сирене.

Преди първата употреба

Преди да използвате фритюрника за пръв път, измийте основно отделните части и ги подсушете старателно (вж. глава „Почистване и поддръжка“).

Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, което се образува в големи количества при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти вследствие на реакции с аминокиселини. Образуването на акриламид се засилва рязко при температура над 175 °C.

Затова по възможност не фритирайте съдържащи нишесте хранителни продукти, като напр. пом фри, при температура над 170 °C. Продуктите за фритиране трябва да се фритират само до златистожълто, а не до тъмножълто или кафяво. Само така ще приготвите продукти с ниско съдържание на акриламид.

Фритиране

Препоръчваме в този фритюрник да използвате олио за фритюрници или течна мазнина за фритюрници. Можете да използвате и твърда мазнина за фритюрници. В тази връзка първо прочетете глава „Твърда мазнина за фритюрници“.

Подготовка

1) Поставете уреда на хоризонтална, равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.

УКАЗАНИЕ

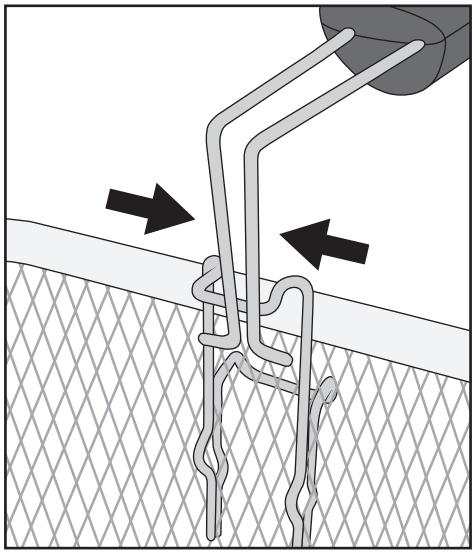
► Ако желаете да поставите фритюрника върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.

2) Развийте изцяло кабела за свързване към мрежата от мястото за навиване на кабела ❹.

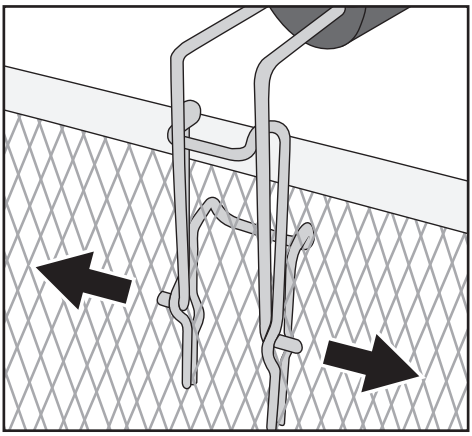
3) Натиснете бутона за деблокиране на капака ❾. Капакът се отваря с отскачане.

4) Извадете кошницата за фритиране ⓫ и закрепете дръжката ⓾:

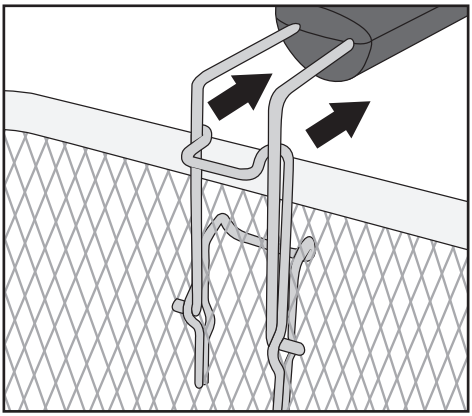
   – Стиснете леко пръчките на дръжката ⓾, така че фиксаторите да могат да се пъхнат отвътре в ушите на кошницата за фритиране ⓫:



– След това отпуснете стиснатите пръчки на дръжката ⑩, така че фиксаторите да влязат през ушите:



– Издърпайте дръжката ⑩ назад, така че да се фиксира:



– Дръжката ⑩ стои стабилно на кошницата за фритиране ⑪.

УКАЗАНИЯ

► Използвайте само олиа или мазнини, изрично обозначени като непенещи се и годни за фритиране. Тази информация ще намерите на опаковката или етикета.

► Никога не смесвайте различни видове мазнина или олио! От фритюрника може да прелее пяна.

5) Напълнете сухия и празен съд за фритиране ❷ с олио, течна или разтопена мазнина (около 1,2 l олио или около 1 kg твърда мазнина).

УКАЗАНИЕ

► Никога не наливайте мазнина или олио над маркировката MAX и под маркировката MIN на съда за фритиране ❷.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

► Кабелът за свързване към мрежата не трябва да влиза в допир с горещите части на фритюрника. Опасност от токов удар!

6) Поставете отново кошницата за фритиране ⓫ във фритюрника.

7) Затворете капака, така че да се фиксира.

Фритиране на хранителни продукти

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Никога не използвайте фритюрника без олио/мазнина!

1) Включете щепсела в контакт.

2) Поставете превключвателя за включване/изключване ❽ на позиция „I“. Контролният индикатор Power ❼ светва.

3) Завъртете регулатора на температурата ❺ на желаната температура. Олиото или мазнината се загряват до желаната температура. При достигане на настроената температура контролният индикатор Ready ❻ светва.

УКАЗАНИЕ

► Препоръчваме да оставите уреда да загрее минимум 10 – 15 минути, преди да започнете фритирането.

УКАЗАНИЕ

Правилната температура за фритиране е посочена на опаковката на продукта за фритиране или в глава „Таблица на времената за фритиране" на това ръководство за потребителя. Груба ориентация за температурата, при която трябва да се фритират някои хранителни продукти, ви предоставят изображенията на предната страна на фритюрника:

Символ	Хранителен продукт	Температура
	Скариди	130 °C
	Пиле	150 °C
	Пом фри (пресни картофи)	170 °C
	Риба	190 °C

Посочените стойности са само ориентировъчни. Температурата може да бъде различна според качествата на продуктите и личния вкус!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► По време на фритиране капакът и фритюрникът са много горещи. Затова по време на фритиране хващайте само дръжките ❸! Опасност от изгаряне! Препоръчваме да използвате готварски ръкавици.

4) Натиснете бутона за деблокиране на капака ❾.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Бъдете предпазливи при пълненето на кошницата за фритиране ⓫! Тя е много гореща!

5) Извадете кошницата за фритиране ⓫ от фритюрника. Поставете продуктите за фритиране. Кошницата за фритиране ⓫ трябва да се пълни максимум толкова, че когато кошницата за фритиране ⓫ се спусне във фритюрника, поставените продукти да се покрият изцяло от мазнината. При това не превишавайте маркировката „MAX" на кошницата за фритиране ⓫.

6) Спуснете внимателно кошницата за фритиране ⓫ в горещото олио или горещата мазнина.

7) Затворете капака на уреда.

УКАЗАНИЕ

► Можете да следите процеса на фритиране през контролното прозорче на капака на уреда.

Твърда мазнина за фритюрници

За да предотвратите пръскане на мазнината и твърде силно загряване на уреда, когато използвате твърда мазнина за фритюрници, вземете следните предпазни мерки:

- При използване на нова мазнина, първо бавно разтопете парчетата мазнина при ниска температура в обикновена тенджера. Внимателно излейте разтопената мазнина във фритюрника. След това поставете щепсела в контакта и включете фритюрника.
- След употреба съхранявайте фритюрника с отново втвърдената мазнина при стайна температура.
- Ако мазнината е твърде студена, при повторно разтопяване тя може да пръска! За да предотвратите това, направете няколко дупки с дървена или пластмасова клечка във втвърдилата се отново мазнина. Внимавайте да не се повреди покритието на съда за фритиране ❷!
- За да разтопите мазнината, включете щепсела в контакта, поставете превключвателя за включване/изключване ❽ на позиция „I“ и завъртете регулатора на температурата ❺ на 130 °C. Контролният индикатор Power ❼ светва.
- Изчакайте, докато се разтопи цялата мазнина. При това е възможно контролният индикатор Ready ❻ да светва и угасва непрекъснато. Настройте желаната температура за фритиране едва след като се разтопи цялата мазнина.

След фритирането

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► След фритиране никога не докосвайте кошницата за фритиране ⓫. Тя е много гореща! Изваждайте кошницата за фритиране ⓫ от фритюрника само с помощта на дръжката ⓾!

1) Когато продуктите за фритиране са готови, натиснете бутона за деблокиране на капака ❾ така, че капакът да се отвори с отскачане.
2) Повдигнете кошницата за фритиране ⓫ и я закачете на ръба на уреда, така че излишната мазнина да може да се отцеди. Завъртете регулатора на температурата ❺ на Min.
3) Поставете превключвателя за включване/изключване ❽ на позиция „O“, за да изключите уреда.
4) Изключете щепсела от контакта.
5) След отцеждане на излишната мазнина извадете внимателно кошницата за фритиране ⓫ от фритюрника.

6) Сипете фритираните продукти в купа или гевгир (застелете с хигроскопична кухненска хартия!).

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

Фондю

Можете да използвате този фритюрник като тенджера за фондю.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Не използвайте този уред за приготвяне на фондю с шоколад или сирене! За приготвяне на фондю с този уред използвайте единствено мазнина/олио или бульон.

1) Подгответе уреда според описанието в глава „Подготовка“.
2) Отворете капака на уреда и поставете поставката за вилици за фондю ⓭ на ръба на съда за фритиране ❷ и отново затворете капака на уреда.
3) Включете щепсела в контакт.
4) Поставете превключвателя за включване/изключване ❽ на позиция „I“. Контролният индикатор Power ❼ светва.
5) Поставете регулатора на температурата ❺ на желаната температура. При класическо фондю с олио/мазнина: В зависимост от вида на хранителния продукт, който желаете да фритирате, се ориентирайте по таблицата в глава „Фритиране на хранителни продукти“.
При фондю с бульон: Настройте температура между 90 и 110 °C (около 100 °C), бульонът трябва само да къкри (да ври на слаб огън).
6) След достигане на настроената температура отворете капака на уреда.
7) Набучете хранителните продукти на вилиците за фондю ⓬ и внимателно поставете вилиците за фондю ⓬ в съда за фритиране ❷. Във всеки прорез на поставката за вилици за фондю ⓭ може да се постави вилица за фондю ⓬.

Само след няколко минути, в зависимост от вида и размера, набучените хранителни продукти са сготвени.

8) Извадете внимателно вилицата за фондю ⓬ и свалете сготвената храна. След това можете да набучите други хранителни продукти на вилицата за фондю ⓬ и да ги поставите в горещата мазнина/бульона.
9) Когато желаете да прекратите приготвянето на фондю, завъртете регулатора на температурата ❺ на Min, поставете превключвателя за включване/изключване ❽ на позиция „O“ и изключете щепсела от контакта.

Смяна на мазнината за фритиране

Сменяйте олиото само след като е изстинало напълно. Твърдата мазнина трябва да е още течна, за да може да се прелее.

1) Натиснете бутона за деблокиране на капака ❾ и свалете капака (вж. глава „Почистване и поддръжка“).
2) Извадете кошницата за фритиране ⓫.
3) Хванете уреда за страничните дръжки ❸ и излейте олиото или мазнината през задния ляв ъгъл с прорез за изливане в подходящи съдове (↖), например бутилки. За целта препоръчваме да използвате фуния.

УКАЗАНИЕ

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

4) Почистете старателно всички части на фритюрника, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
5) Налейте ново олио или нова мазнина във фритюрника, както е описано в глава „Фритиране“.

Почистване и поддръжка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.

В никакъв случай не потапяйте уреда в течности! Това може да причини опасност за живота от токов удар и повреждане на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

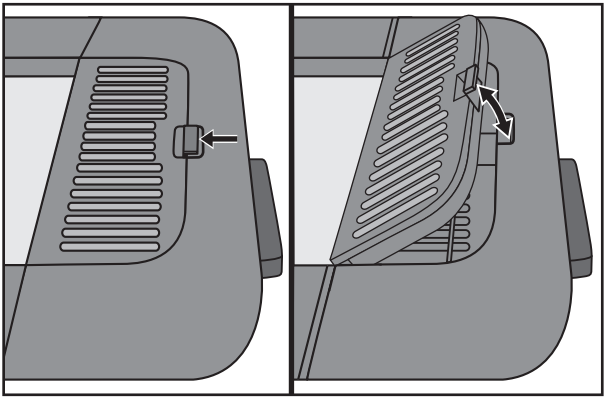
► Преди почистване първо оставете уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

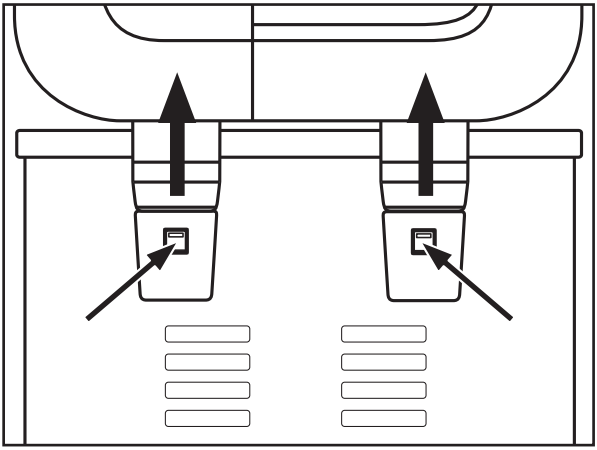
► В никакъв случай не почиствайте с абразивни или разяждащи почистващи средства/материали, като напр. абразивен почистващ препарат или стоманена домакинска тел. Те могат да повредят повърхността на уреда!

За по-лесно почистване разглобете фритюрника:

1) Отворете капака над постоянния метален филтър ❶ и го извадете.



2) Отворете капака на уреда. Натиснете с пръчка или др.п. в отворите на шарнирните държачи от задната страна на уреда и същевременно издърпайте капака на уреда нагоре от шарнирните държачи:



3) Извадете кошницата за фритиране ⓫.

■ Можете да миете кошницата за фритиране ⓫ в съдомиялна машина. Тя е годна за миене в съдомиялна машина. Предварително свалете дръжката ⓾.

УКАЗАНИЕ

► Преди първата употреба кошницата за фритиране ⓫ трябва да се измие на ръка. Преди да миете кошницата за фритиране ⓫ в съдомиялна машина, тя трябва да е била потопена в олио.

► Подсушете добре кошницата за фритиране ⓫ преди повторна употреба.

- След като се охлади, излейте мазнината/олиото съда за фритюрника ❷ (вж. глава „Смяна на мазнината за фритиране“).
- Измийте дръжката ⓾, постоянния метален филтър ❶, вилиците за фондю ⓬ и поставката за вилици за фондю ⓭ с топла вода и мек миещ препарат. След това изплакнете всички части с чиста вода.
- Почистете корпуса и съда за фритиране ❷ с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След това допълнително избършете старателно с навлажнена само с вода кърпа, за да не се задържат остатъци от миещия препарат в съда за фритиране ❷. Подсушете добре корпуса и съда за фритиране ❷.
- Измийте капака на уреда с топла вода и мек миещ препарат. След това изплакнете с чиста вода. Подсушете добре капака на уреда и го поставете изправен на една страна, така че да може да изтече останалата във вътрешността на капака вода. Внимавайте преди следващото използване капакът да е изсъхнал напълно!
- Измийте постоянния метален филтър ❶ с топла вода и мек миещ препарат и изплакнете с чиста вода.

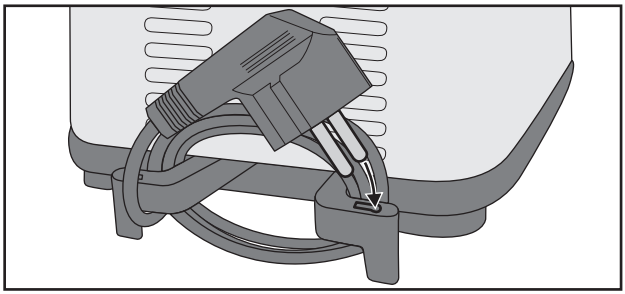
4) Преди сглобяването подсушете добре всички части.
5) Поставете постоянния метален филтър ❶ отново във вдлъбнатината в капака на уреда и затворете капака над постоянния метален филтър ❶.
6) Поставете капака на уреда отново на уреда така, че шарнирите да влязат и стоят стабилно в шарнирните държачи на задната страна на уреда.

УКАЗАНИЕ

► Други работи по поддръжката трябва да се извършват от оторизирана специализирана фирма или сервиз

Съхранение

1) Повдигайте или носете уреда с помощта на страничните дръжки ❸ на корпуса.
2) Навивайте кабела за свързване към мрежата на мястото за навиване на кабела ❹ на задната страна на уреда. Пъхнете един от щифтовете на щепсела в една от дупките на мястото за навиване на кабела ❹, за да фиксирате щепсела:



3) За съхранение можете да демонтирате дръжката ⑩ на кошницата за фритиране ⑪ и да я поставите в кошницата за фритиране ⑪ така, че кошницата за фритиране ⑪ да може да се постави във фритюрника.

4) Съхранявайте уреда със затворен капак на уреда. Така вътрешността на фритюрника остава чиста и защитена от прах.

Съвети

Домашно приготвени пом фри (пържени картофи)

- Предвидените за фритиране картофи трябва да са в добро състояние и да не са прораснали.
- За фритиране трябва да се използват „брашнени“ или „неразваряващи се“ сортове картофи.
- След обелване нарежете картофите според желания начин на приготвяне (на пръчици или филийки).
- Преди да продължите обработката, оставете картофите във вода за около час. По този начин се извлича част от захарта, един от изходните продукти за образуване на акриламид.
- Подсушете старателно картофите.
- Фритирайте домашно приготвените пом фри винаги два пъти:
  - първо 8 – 12 минути при около 150 °C, след това 3 – 4 минути при 170 °C, в зависимост от желаната степен на изпържване.
- Дълбоко замразените пом фри са бланширани и затова трябва да се фритират само веднъж. Следвайте инструкциите на опаковката.

Дълбоко замразени храни

Дълбоко замразените продукти за фритиране (-16 до -18 °C) охлаждат значително олиото или мазнината, не се изпържват достатъчно бързо и затова е възможно да поемат твърде много олио или мазнина. За да избегнете това, постъпете както следва:

- Не фритирайте големи количества наведнъж. Кошницата за фритиране трябва да е напълнена с продукти за фритиране най-много до маркировката Max на вътрешната страна на кошницата ⓫.
- Загрейте олиото минимум 15 минути, преди да поставите в него продуктите за фритиране.
- Настройте регулатора на температурата ❺ на посочената в това ръководство за потребителя или на опаковката на продукта за фритиране температура.
- За предпочитане е преди фритиране дълбоко замразените храни да се размразят до стайна температура. Преди да поставите продуктите за фритиране във фритюрника, отстранете от тях възможно най-много лед и вода.
- Поставете продуктите за фритиране възможно най-бавно и внимателно във фритюрника, тъй като при рязко поставяне на дълбоко замразени храни е възможно горещото олио или горещата мазнина да кипнат.

Как да премахнете нежелан привкус

Някои хранителни продукти, особено риба, отделят твърде много течност при фритиране. Тази течност се събира в олиото или мазнината за фритиране и може да влоши мириса и вкуса на следващите продукти, които се фритират в същото олио или същата мазнина.

Постъпете както следва, за да запазите неутралния вкус на олиото или мазнината:

- Загрейте олиото или мазнината до около 150 °C и пуснете две тънки филии хляб или няколко малки стръка магданоз в кошницата за фритиране ⓫.
- Спуснете кошницата за фритиране ⓫ в мазнината и затворете капака.
- Изчакайте, докато олиото или мазнината вече не кипят и извадете хляба респ. магданоза с решетъчна лъжица. Маслото или мазнината са отново с неутрален вкус.

Здравословно хранене

Диетолозите препоръчват използването на растителни олиа и мазнини, съдържащи ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина). Но тези олиа и мазнини губят положителните си качества по-бързо от другите видове и затова трябва да се сменят по-често. Следвайте следните препоръки:

- Сменяйте редовно олиото или мазнината. Ако във фритюрника приготвяте главно пом фри и след всяка употреба прецеждате олиото или мазнината, можете да ги използвате 10 до 12 пъти.

- Все пак не използвайте олиото или мазнината повече от шест месеца. Винаги спазвайте и инструкциите на опаковката.
- Обикновено олиото или мазнината трябва да се използват по-кратко време, ако фритирате главно съдържащи протеини хранителни продукти като месо или риба.
- Не смесвайте ново олио с употребявано.
- Сменяйте олиото или мазнината, ако се пенят при загряване, имат остър вкус или мирис или потъмнеят и/или добият подобна на сироп гъстота.

Таблица на времената за фритиране

Таблицата дава примери за това кои хранителни продукти при какви температури трябва да се фритират и колко време ви е необходимо за фритирането. В случай че инструкциите на опаковката на продуктите за фритиране се различават от тази таблица, следвайте инструкциите на опаковката.

Хранителен продукт	Температура (около)	Време в минути
Кюфтета (замразени)	150 °C	2 – 5 минути
Свински котлети (панирани)	150 °C	12 – 25 минути
Пилешки разфасовки (големи парчета)	150 °C	8 – 18 минути
Пилешки разфасовки (малки/ средно големи парчета)	150 °C	7 – 17 минути
Пом фри (пресни картофи)	150 °C/170 °C	8 – 12 минути/ 3 – 4 минути
Пом фри (замразени картофи)	вж. указанията на производителя	вж. указанията на производителя
Норвежки омари (пресни)	130 °C	2 – 5 минути
Гъби	170 – 190 °C	3 – 5 минути

УКАЗАНИЕ

- ► При данните за градусите са възможни незначителни разлики в температурите. Посочените в горната таблица стойности са ориентировъчни. Те се отнасят за количество от около 150 – 200 g. В зависимост от качествата на хранителните продукти времената могат да варират.
- ► Кошницата за фритиране ⓫ трябва да се пълни с продукти за фритиране най-много до маркировката Max на вътрешната страна на кошницата.

Отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНИ НАЧИНИ НА ОТСТРАНЯВАНЕ
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
или	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Контролният индикатор Power ❼ не свети.	Уредът е изключен.	Включете уреда с превключвателя за включване/изключване ❽.
Контролният индикатор Ready ❻ не свети.	Настроената температура на олиото/мазнината още не е достигната.	Изчакайте няколко минути, докато се достигне желаната температура.

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

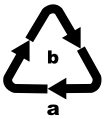
Приложение

Предаване на опаковката за отпадъци

В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2012/19/EU.
Изхвърляйте уреда чрез лицензирана фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската служба за изхвърляне на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се свържете със службата за изхвърляне на отпадъци.

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

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:
1–7: пластмаси,
20–22: хартия и картон,
80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

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

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **326680_1904**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

Сервизно обслужване

BG **България**
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 326680_1904

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителятима право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

(1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стокасъгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта й, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

(1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή 70
Προβλεπόμενη χρήση 70
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς 71
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα 71
Τεχνικά χαρακτηριστικά 72
Υποδείξεις ασφαλείας 72
Πριν την πρώτη χρήση 75
Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη 75
Τηγάνισμα 76
Προετοιμασίες 76
Τηγάνισμα τροφίμων 78
Στερεό λίπος τηγανίσματος 80
Μετά το τηγάνισμα 80
Φοντύ 81
Αλλαγή λίπους τηγανίσματος 82
Καθαρισμός και φροντίδα 82
Αποθήκευση 84
Συμβουλές 85
Σπιτικές τηγανητές πατάτες 85
Κατεψυγμένα 86
Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις 86
Υγιεινή διατροφή 86
Πίνακας χρόνων τηγανίσματος 87
Αντιμετώπιση σφαλμάτων 88
Παράρτημα 88
Απόρριψη της συσκευασίας 88
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 89
Σέρβις 90
Εισαγωγέας 90

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

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

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το τηγάνισμα τροφίμων και την προετοιμασία φοντύ με λίπος ή ζωμό σε νοικοκυριά. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση ...

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης.

► Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.

► Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με την προβλεπόμενη, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης. Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι για παιδιά.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Mini φρίτέζα fondue
- Καλάθι τηγανίσματος και λαβή συγκράτησης
- Δαχτυλίδι φοντύ
- 6 πιρούνια φοντύ
- Οδηγίες χρήσης

1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
2) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Κατά τη χρήση, κάποια μέρη της συσκευής υπερθερμαίνονται. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε μια σταθερή θέση με τις λαβές, ώστε να αποφεύγεται χύσιμο του καυτού υγρού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

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

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο της φριτέζας!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΒΛΑΒΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

- Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος από ό,τι έως τη σήμανση μέγιστου, MAX, και ποτέ λιγότερο από ό,τι δείχνει η σήμανση ελάχιστου, MIN, στο δοχείο τηγανίσματος. Προσέχετε σε κάθε ενεργοποίηση ώστε να υπάρχει αρκετό λίπος ή λάδι στη φριτέζα.
- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχει μέσα λάδι ή υγρό λίπος. Σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.
- Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το βράσιμο υγρών.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία φοντύ αυτής της συσκευής, να θυμάστε ότι με αυτή τη συσκευή μπορεί να παρασκευαστεί μόνο κλασσικό φοντύ με λάδι/λίπος ή με ζωμό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την παρασκευή φοντύ σοκολάτας ή τυριού.

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

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

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

Τηγάνισμα

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

Προετοιμασίες

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

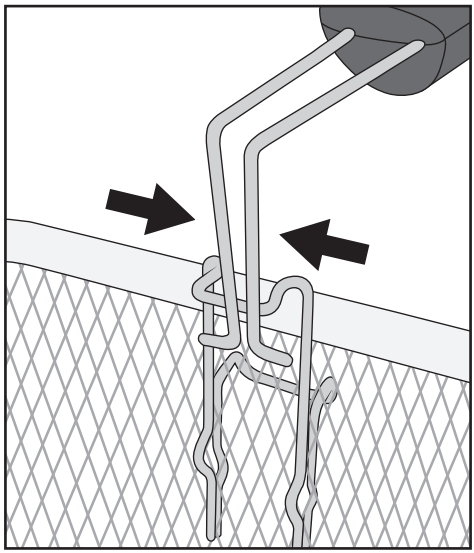
► Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα κάτω από τον απορροφητήρα στο μάτι, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι σβηστό.

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

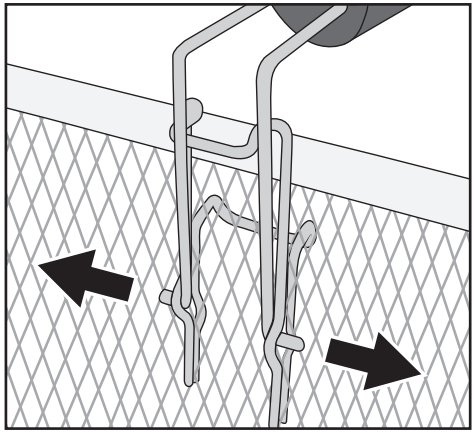
3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ❾. Το καπάκι αναπηδά.

4) Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ⓫ και στερεώστε τη λαβή συγκράτησης ⓾:

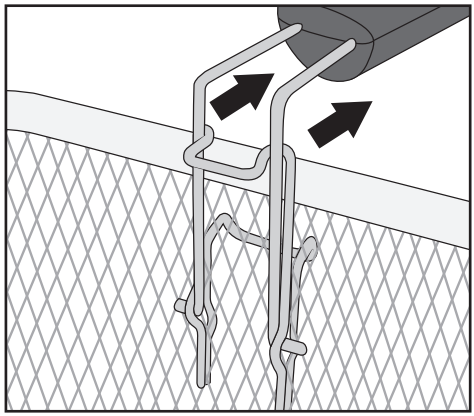
   – Πιέστε λίγο μαζί τις ράβδους της λαβής συγκράτησης ⓾, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να μπορούν να ωθούνται από μέσα στις ωτίδες στο καλάθι τηγανίσματος ⓫:



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



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



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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητώς ως "μη αφρίζοντα" και ενδείκνυνται για τηγάνισμα. Αυτή την πληροφορία θα τη βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.

► Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να αφρίζει.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

6) Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ⓫.

7) Κλείστε το καπάκι, έτσι ώστε να κουμπώσει.

Τηγάνισμα τροφίμων

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μη λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι/λίπος!

1) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.

2) Ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off ❽ στη θέση «I». Η λυχνία ελέγχου Power ❼ ανάβει.

3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❺ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η λυχνία ελέγχου Ready ❻.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στο κεφάλαιο «Πίνακας χρόνων τηγανίσματος» στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
Ένας χονδρικός προσανατολισμός για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται σάς δίνουν οι εικόνες στη μπροστινή πλευρά της φριτέζας:

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

4) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ❾.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Να είστε προσεκτικοί κατά την πλήρωση του καλαθιού τηγανίσματος ⓫! Είναι πολύ καυτό!

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

6) Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ προσεκτικά στο καυτό λάδι ή λίπος.

7) Κλείστε το καπάκι της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Στερεό λίπος τηγανίσματος

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

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

Μετά το τηγάνισμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ από τη φριτέζα μόνο κρατώντας το από τη λαβή συγκράτησης ⓾!

1) Όταν το προϊόν τηγανίσματος ετοιμαστεί, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ❾, ώστε το καπάκι να αναπηδήσει.

2) Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ και κρεμάστε το στο άκρο της συσκευής, έτσι ώστε να μπορεί να στάζει το περιπτό λίπος.

3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❺ στη σήμανση Min.

4) Ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off ❽ στη θέση «O», για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

5) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

6) Όταν το προϊόν τηγανίσματος αποστραγγιστεί, σηκώστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος ⓫ από τη φριτέζα.

7) Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (στρώστε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!).

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

Φοντύ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη φριτέζα ως δοχείο φοντύ.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για την παρασκευή φοντύ σοκολάτας ή τυριού!
Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά λίπος/λάδι ή ζωμό για να παρασκευάσετε φοντύ με αυτή τη συσκευή.

1) Προετοιμάστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Προετοιμασίες».

2) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής, τοποθετήστε το δαχτυλίδι φοντύ ⓭ στο άκρο του δοχείου τηγανίσματος ❷ και κλείστε πάλι το καπάκι της συσκευής.

3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.

4) Ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off ❽ στη θέση «I». Η λυχνία ελέγχου Power ❼ ανάβει.

5) Θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❺ στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Στο κλασσικό φοντύ με λάδι/λίπος: Ανάλογα με το τι είδος τροφίμων θέλετε να τηγανίσετε, ανατρέξτε στον πίνακα στο κεφάλαιο «Τηγάνισμα τροφίμων».
Σε φοντύ με ζωμό: Ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ 90 και 110 °C (περ. 100 °C), ο ζωμός πρέπει απλά να σιγοβράζει (αργό βράσιμο).

6) Όταν έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.

7) Τρυπήστε τα τρόφιμα στα πιρούνια φοντύ ⓬ και τοποθετήστε τα πιρούνια φοντύ ⓬ προσεκτικά στο δοχείο τηγανίσματος ❷. Σε κάθε εσοχή στο δαχτυλίδι φοντύ ⓭ μπορεί να στέκεται ένα πιρούνι φοντύ ⓬.

Ανάλογα με το είδος και το μέγεθος, μετά από μερικά λεπτά τα τρόφιμα που έχετε τρυπήσει είναι έτοιμα.

8) Αφαιρέστε προσεκτικά το πιρούνι φοντύ ⓬ και απομακρύνετε το μαγειρεμένο είδος. Στη συνέχεια, μπορείτε να τρυπήσετε και άλλα τρόφιμα στο πιρούνι φοντύ ⓬ και να τα βάλετε στο καυτό λίπος/το ζωμό.

9) Όταν επιθυμείτε να τερματίσετε τη λειτουργία φοντύ, περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❺ στην ένδειξη Min, ρυθμίστε τον διακόπτη On/Off ❽ στη θέση «O» και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Σε κάθε κοινότητα ή πόλη υπάρχουν διαφορετικοί κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη των λαδιών μαγειρικής ή του λίπους. Συχνά τέτοια λάδια ή λίπη δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται στα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε από τον δήμο ή την κοινότητά σας για τα σημεία απόρριψης.

4) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
5) Προσθέτετε νέο λάδι ή λίπος στη φριτέζα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Τηγάνισμα».

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

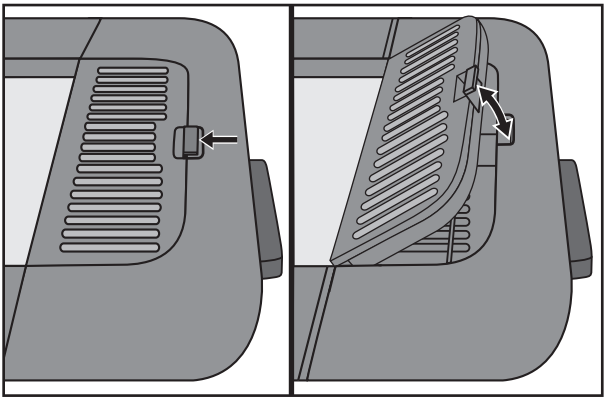
► Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

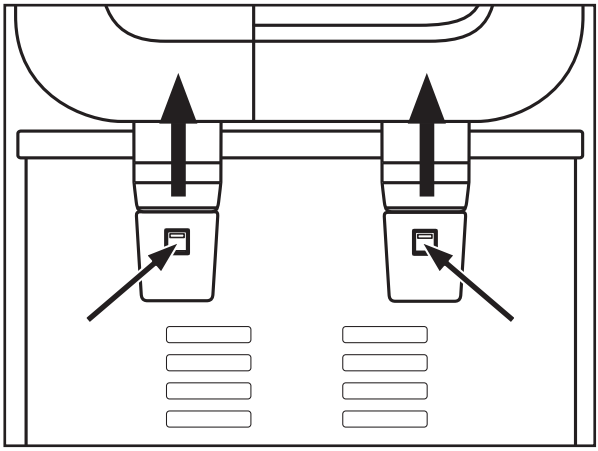
► Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή τριβικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά τα υλικά ενδέχεται να καταστρέψουν την επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτέζα:

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



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



3) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ⓫.

■ Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ στο πλυντήριο πιάτων. Ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε ωστόσο τη λαβή συγκράτησης ⓾.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ στο χέρι. Για να μπορέσετε να πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος ⓫ στο πλυντήριο πιάτων, πρέπει προηγουμένως να έχει βυθιστεί σε λάδι.
Πριν από εκ νέου χρήση, στεγνώνετε καλά το καλάθι τηγανίσματος ⓫.

- Μόλις το λίπος/λάδι κρυώσει, αδειάστε το δοχείο τηγανίσματος ❷ (βλ. κεφάλαιο «Αλλαγή λίπους τηγανίσματος»).
- Καθαρίστε τη λαβή συγκράτησης ⓾, το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶ τα πιρούνια φοντύ ⓬ και το δαχτυλίδι φοντύ ⓭ σε ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε στη συνέχεια όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
- Καθαρίστε το περίβλημα και το δοχείο τηγανίσματος ❷ με ένα υγρό πανί. Εάν χρειαστεί, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο δοχείο τηγανίσματος ❷. Στεγνώστε το περίβλημα και το δοχείο τηγανίσματος ❷ καλά.
- Καθαρίστε το καπάκι της συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετέ το στη συνέχεια με καθαρό νερό.
Στεγνώστε καλά το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε το όρθιο στο πλάι, έτσι ώστε να μπορεί να αδειάσει το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού.
Το καπάκι πρέπει να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση!
- Καθαρίστε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶ σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετέ το με καθαρό νερό.

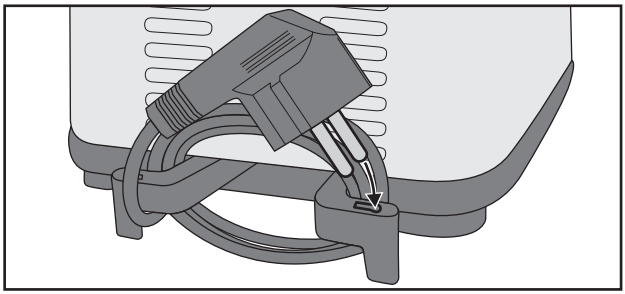
4) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.
5) Τοποθετήστε πάλι το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶ στην υποδοχή στο καπάκι συσκευής και κλείστε το κάλυμμα πάνω από το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❶.
6) Τοποθετήστε πάλι το καπάκι συσκευής επάνω στη συσκευή, έτσι ώστε οι μεντεσέδες να πιάνουν και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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αποθήκευση

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



3) Μπορείτε να αφαιρέσετε ξανά τη λαβή συγκράτησης ⑩ του καλαθιού τηγανίσματος ⑪ για να την αποθηκεύσετε και να την τοποθετήσετε στο καλάθι τηγανίσματος ⑪ κατά τέτοιον τρόπο, ώστε το καλάθι τηγανίσματος ⑪ να μπορεί να τοποθετηθεί στη φριτέζα.

4) Αποθηκεύστε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι της. Έτσι, το εσωτερικό της φριτέζας παραμένει καθαρό και χωρίς σκόνη.

Συμβουλές

Σπιτικές τηγανητές πατάτες

- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο «ώριμα» ή «κυρίως σκληρά».
- Αφού ξεφλουδίσετε τις πατάτες, κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις βάζετε στο νερό, πριν συνεχίσετε, περ. για μια ώρα. Έτσι φεύγει ένα μέρος της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες, στην οποία οφείλεται ο σχηματισμός της ακρυλαμίδης.
- Αφήνετε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε πάντα τις σπιτικές πατάτες δύο φορές:
  - πρώτα για 8 - 12 λεπτά περ. στους 150 °C και μετά για 3 - 4 λεπτά στους 170 °C, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.
- Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και για το λόγο αυτό πρέπει να τηγανιστούν μόνο μια φορά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Κατεψυγμένα

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

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

Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις

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

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

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

Υγιεινή διατροφή

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

- Αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Όταν παρασκευάζετε με τη φριτέζα κυρίως πατάτες τηγανητές και περνάτε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση από σουρωτήρι, μπορείτε να το χρησιμοποιείτε 10 έως 12 φορές.

- Ωστόσο, μη χρησιμοποιείτε το λάδι ή το λίπος περισσότερο από έξι μήνες. Προσέχετε πάντα τις υποδείξεις επάνω στη συσκευασία.
- Γενικά, το λάδι ή το λίπος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λιγότερο χρόνο, όταν τηγανίζετε κυρίως τρόφιμα με πρωτεΐνες, όπως κρέας ή ψάρι.
- Μην αναμιγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο.
- Αλλάζετε το λάδι ή το λίπος όταν κατά το ζέσταμα βγάζει αφρό, όταν παρουσιάζει οξεία γεύση ή οσμή ή όταν σκουραίνει και / ή παρουσιάζει πυκνότητα όπως το σιρόπι.

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

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

Τρόφιμα	Θερμοκρασία (περ.)	Χρόνος σε λεπτά
Κεφτές (κατεψυγμένος)	150 °C	2 – 5 λεπτά
Χοιρινά φιλέτα (παναρισμένα)	150 °C	12 – 25 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μεγάλα κομμάτια)	150 °C	8 – 18 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μικρά / μεσαία κομμάτια)	150 °C	7 – 17 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	150 °C/170 °C	8 – 12 λεπτά/ 3 – 4 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες)	βλ. Στοιχεία κατασκευαστή	βλ. Στοιχεία κατασκευαστή
Γαρίδες (φρέσκες)	130 °C	2 – 5 λεπτά
Μανιτάρια	170 – 190 °C	3 – 5 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ► Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας. Οι αναφερόμενες στον ανωτέρω πίνακα τιμές αποτελούν κατευθυντήριες τιμές. Αναφέρονται περίπου σε μια ποσότητα 150 – 200 γραμμαρίων. Ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων οι χρόνοι μπορεί να ποικίλουν.
- ► Το καλάθι τηγανίσματος ⓫ επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως το σύμβολο μέγιστου Max στο εσωτερικό του καλαθιού.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

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

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

Παράρτημα

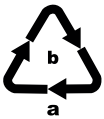
Απόρριψη της συσκευασίας

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

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

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

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



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετέ τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:
1–7: Πλαστικά,
20–22: Χαρτί και χαρτόνι,
80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαπωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 123456 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

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

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

IAN 326680_1904

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 92
Bestimmungsgemäße Verwendung 92
Lieferumfang und Transportinspektion 93
Gerätebeschreibung/Zubehör 93
Technische Daten 94
Sicherheitshinweise 94
Vor dem ersten Gebrauch 97
Acrylamidarme Zubereitung 98
Frittieren 98
Vorbereitungen 98
Lebensmittel frittieren 100
Festes Frittierfett 102
Nach dem Frittieren 102
Fondue 103
Frittierfett wechseln 104
Reinigung und Pflege 104
Lagerung 106
Tipps 107
Pommes frites selbst gemacht 107
Tiefkühlkost 108
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 108
Gesunde Ernährung 108
Tabelle Frittierzeiten 109
Fehlerbehebung 110
Anhang 110
Entsorgung 110
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 111
Service 112
Importeur 112

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
- Frittierkorb und Haltegriff
- Fonduering
- 6 Fonduespieße
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

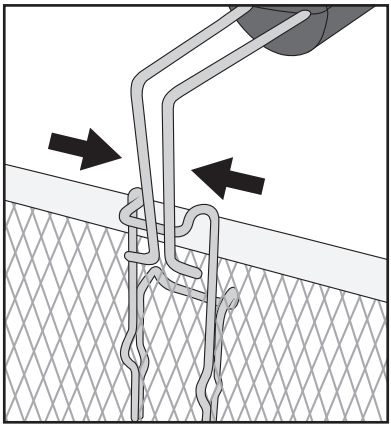
Vorbereitungen

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

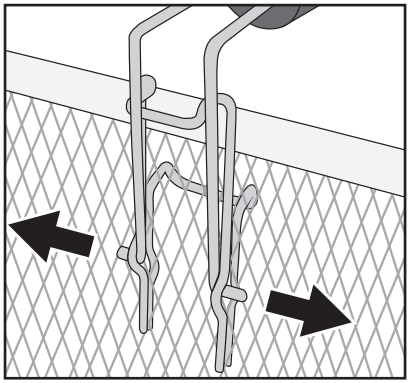
HINWEIS

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

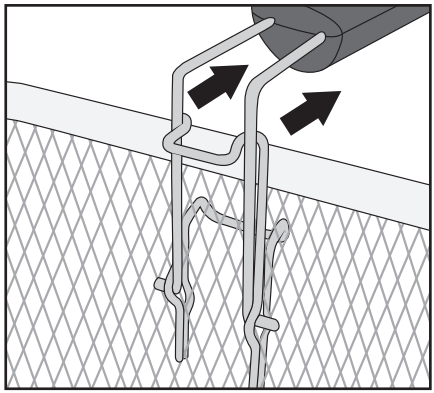
2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❹.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾. Der Deckel springt auf.
4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ❿:
   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ❿ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen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



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



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



– Der Haltegriff ⑩ sitzt nun fest am Frittierkorb ⑪.

HINWEIS

► Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend" gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

► Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter ❷ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,2 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).

HINWEIS

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

6) Setzen Sie den Frittierkorb ⓫ wieder ein.

7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

2) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I". Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.

3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❻ auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

5) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ⓫ darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb ⓫ in die Fritteuse absenkt. Überschreiten Sie zudem nicht die MAX-Markierung am Frittierkorb ⓫.

6) Senken Sie den Frittierkorb ⓫ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ⓫ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ⓫ nur an dem Haltegriff ⓾ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ⓫ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min.
4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „O", um das Gerät auszuschalten.
5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ⓫ vorsichtig aus der Fritteuse.

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

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.

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

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

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

Frittierfett wechseln

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

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

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

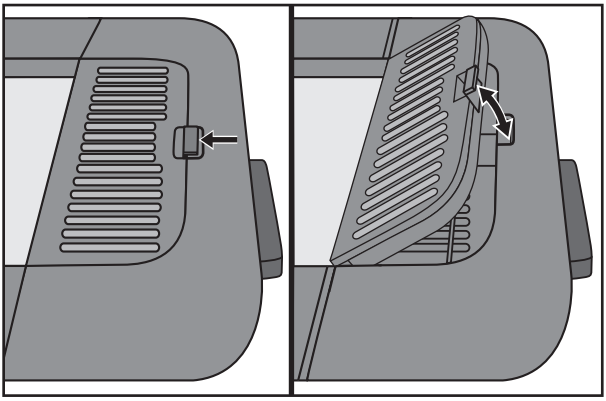
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

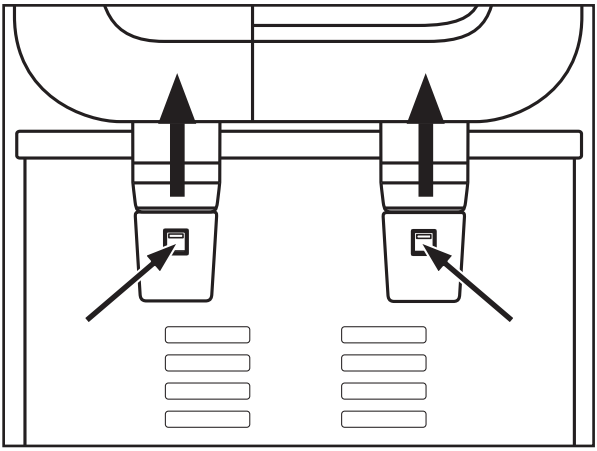
► Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



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



3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⓫.

■ Den Frittierkorb ⓫ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ⓾ ab.

HINWEIS

► Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb ⓫ von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb ⓫ in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein.
Trocknen Sie den Frittierkorb ⓫ vor einer erneuten Benutzung gut ab.

- Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ❷ (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln").
- Reinigen Sie den Haltegriff ⓾, den Permanent-Metallfilter ❶, die Fondue-spieße ⓬ und den Fonduering ⓭ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ❷ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ gut ab.
- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.

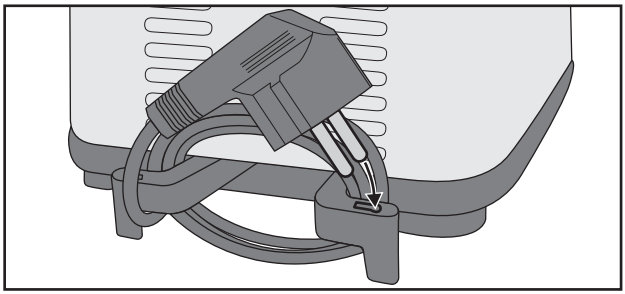
4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶.
6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

HINWEIS

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

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Handgriffe ❸ am Gehäuse.
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❹ an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stife des Netzsteckern in eines der Löcher der Kabelaufwicklung ❹, um den Netzstecker zu fixieren:



3) Den Haltegriff ⑩ des Frittierkorbes ⑪ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ⑪ legen, so dass der Frittierkorb ⑪ in die Fritteuse gestellt werden kann.

4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ⓫.
- Senken Sie den Frittierkorb ⓫ in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

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

Fehlerbehebung

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

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

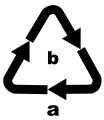
Anhang

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

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

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 326680_1904

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen: 06/2019 · Ident.-No.: SFM850A4-052019-1

IAN 326680_1904