

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C4

(RO)

FRITEUZĂ DIN INOX

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 390712_2201

(RO)



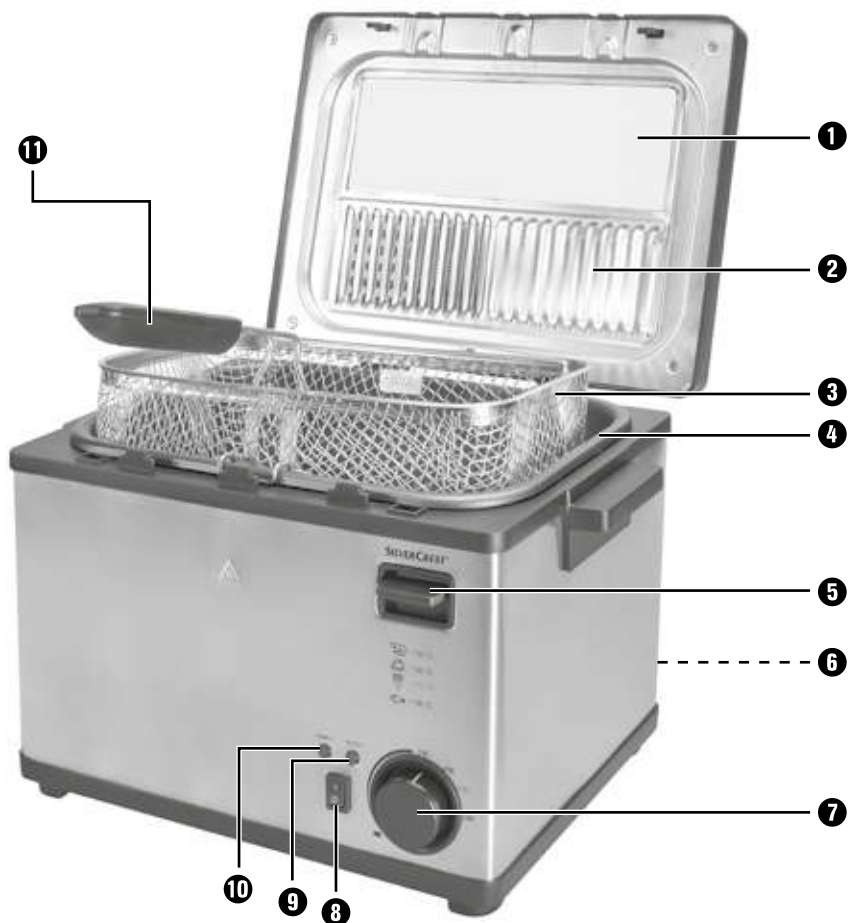
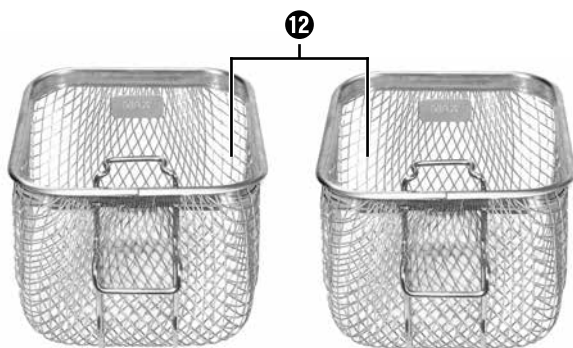
RO

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

DE AT CH

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

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A**B**

Cuprins

Informații privind aceste scurte instrucțiuni	2
Utilizare conform destinației	2
Furnitura	2
Eliminarea ambalajului	3
Descrierea aparatului / Accesorii	3
Datele tehnice	3
Indicații de siguranță	4
Înainte de prima utilizare	6
Prepararea cu puține acrilamide	6
Prăjirea	7
Pregătiri	7
Prăjirea alimentelor	9
Grăsime de prăjit solidă	10
După prăjire	11
Curățare și îngrijire	11
Tabel cu timpii de prăjire	13
Anexă	14
Eliminarea aparatului	14
Service-ul	14
Importator	14

Informații privind aceste scurte instrucțiuni

Acest document este o versiune tipărită prescurtată a instrucțiunilor de utilizare complete.



Scanând codul QR ajungeți direct la pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și introducând numărul articolului (IAN) 390712_2201 puteți vizualiza și descărca instrucțiunile de utilizare complete.

AVERTIZARE!

Respectați instrucțiunile de utilizare complete și indicațiile de siguranță pentru a evita vătămările corporale și pagubele materiale.

Aceste scurte instrucțiuni fac parte integrantă din acest produs. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Păstrați scurtele instrucțiuni într-un loc sigur și, în cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizare conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prăjirea alimentelor în gospodăria particulară. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri profesionale.

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

AVERTIZARE

Pericole constituite de utilizarea necorespunzătoare!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

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

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Friteuză din inox
- 3 Coșuri de prăjire
- 2 mâner de susținere
- Scurte instrucțiuni

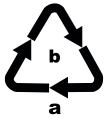
- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și scurtele instrucțiuni.
- 2) Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele folii de protecție.

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalat sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



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



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

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

Descrierea aparatului / Accesorii

- ❶ Fereastră de control
- ❷ Filtru metalic permanent
- ❸ Coș de prăjire (mare)
- ❹ Recipient de prăjire
- ❺ Buton deblocare capac
- ❻ Tambur de cablu
- ❼ Regulator de temperatură
- ❽ Buton pornit / oprit
- ❾ Bec de control Aparat pregătit
- ❿ Bec de control Alimentare cu energie
- ⓫ Mâner
- ⓬ Coș de prăjire (mic)

Datele tehnice

Tensiunea rețelei	230 V ~ (Tensiune alternativă), 50 Hz
Tensiune nominală	2000 W
Cantitatea max. de umplere cu ulei	cca 4 litri
Cantitatea max. de umplere cu grăsime solidă	cca 3,5 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 atâta timp cât 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 Hz.
 - ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
-  Nu introduceți niciodată în apă elementul de operare / încălzire și carcasa cu cablul de rețea 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 mintale 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 legate de acesta.
- ▶ Nu lăsați aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere la nivel de utilizator nu pot fi efectuate de către copii.
- ▶ Asigurați stabilitatea aparatului.
- ▶ **PRECAUȚIE!** Suprafețe fierbinți!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut sau dacă este deteriorat. În aceste cazuri, aparatul trebuie verificat, respectiv reparat de către un specialist calificat.
- ▶ În timpul procesului de prăjire sunt emanați aburi fierbinți, în special când deschideți capacul. 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 cald sau grăsimea caldă vă pot stropi.
- ▶ Ștergeți de apă toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar, uleiul cald sau grăsimea caldă vă pot stropi.
- ▶ Procedați cu atenție în special cu alimentele înghețate. Îndepărtați toate bucățile de gheață. Cu cât mai multă gheață se află pe alimente, cu atât cantitatea de ulei sau grăsime împrăscată este mai mare.
- ▶ Componentele aparatului se încălzesc în timpul utilizării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arderea pielii.
- ▶ Aparatul trebuie așezat într-un loc stabil, cu ajutorul mânerelor, pentru a evita vărsarea lichidului fierbinte.
- ▶ Evitați stropirea podelei cu ulei sau cu grăsime. Pericol de alunecare!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de telecomandă pentru operarea aparatului.
- ▶ Nu topiți niciodată în friteuză bucăți de grăsime. Din cauza temperaturii ridicate, elementul de încălzire se poate deteriora atâta timp cât încă nu este acoperit de grăsime sau se poate produce un incendiu. Înainte de a o utiliza, topiți grăsimea într-o oală.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- ▶ Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.



Atenție! Suprafețe fierbinți!

Nu utilizați niciodată apă pentru stingerea friteuzei!

- ▶ Grăsimea sau uleiul vechi / cu impurități se aprind de la sine în caz de supraîncălzire. Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. În caz de incendiu scoateți ștecherul din priză și înăbușiți flăcările cu un capac.

ATENȚIE! DAUNE ALE APARATULUI!

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

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare a friteuzei curățați temeinic părțile componente și uscați-le bine (vezi capitolul „Curățare și îngrijire”).

Prepararea cu puține acrilamide

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

De aceea, nu prăjiți alimentele care conțin mult amidon, de exemplu cartofi, la o temperatură mai mare de 170 °C. Produsul ar trebui să aibă culoare auriu-gălbui și nu maroniu închis. Numai astfel veți obține preparate fără multe acrilamide.

Prăjirea

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

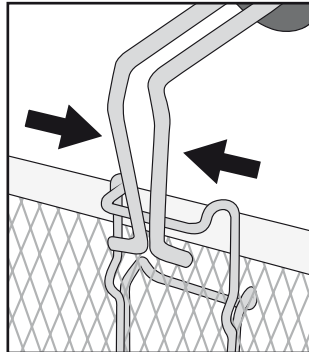
Pregătiri

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană, stabilă și rezistentă la încălzire.

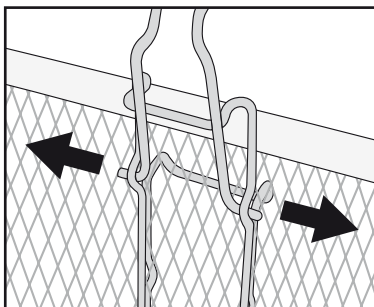
INDICAȚIE

- Dacă doriți să așezați friteuza pe aragaz, sub hotă, asigurați-vă că aragazul este oprit.

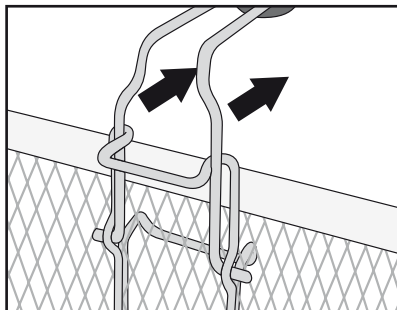
- 2) Desfășurați complet cablul de alimentare de pe tambur **6**.
- 3) Apăsăți butonul de deblocare a capacului **5**. Capacul se deschide.
- 4) Scoateți coșurile de prăjire **3/12** și fixați mânerul **11** la cele două coșuri mici de prăjire **12** și la coșul mare de prăjire **3**:
 - Apăsăți pe tijele mânerului **11** pentru a le apropia una de alta, astfel încât bolțurile de fixare să poată fi împinse din interior **3/12** în urechile coșului:



- Eliberați apoi tijele mânerului ⑪, astfel încât bolțurile să pătrundă prin urechi:



- Trageți în spate mânerul de prindere ⑪ astfel încât acesta să se afle la marginea coșului de prăjire ③/⑫.



- Mânerul ⑪ este acum fixat rigid pe coșul de prăjire ③/⑫.
- Procedați la fel cu celelalte mânere.

INDICAȚII

- Utilizați numai uleiuri sau grăsimi care nu produc spumă și care sunt adecvate pentru prăjit. Aceste informații le găsiți pe ambalaj sau pe etichetă.
- Nu amestecați niciodată sortimente diferite de ulei sau grăsimi! Friteuza ar putea produce spumă care curge din aparat.

5) Umpleți cu ulei sau grăsime lichidă/topită (aprox. 4 l de ulei sau aprox. 3,5 kg de grăsime solidă) recipientul de prăjire ④ gol și uscat în prealabil.

INDICAȚIE

- Nu depășiți niciodată marcajul MAX și nu utilizați o cantitate mai mică de grăsime sau ulei care să nu atingă marcajul MIN din recipientul de prăjire ④ al friteuzei.

6) Introduceți ștecărul în priză.



PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Cablul de alimentare nu trebuie să atingă componentele fierbinți ale friteuzei. Pericol de electrocutare!

- 7) Puneți coșul de prăjire ❸ (sau cele două coșuri mai mici ❷) înapoi.
- 8) Închideți capacul.

Prăjirea alimentelor

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei/grăsime!

INDICAȚIE

- Puteți folosi fie coșul de prăjire mare ❸, ambele coșuri de prăjire mici ❷ sau numai unul dintre cele două coșuri mici ❷ atunci când prăjiți alimente. Pentru exemplificare, în cele ce urmează va fi descris numai coșul mare ❸. Procedați la fel și cu coșurile mici ❷.

- 1) Porniți friteuza de la butonul de pornire ❹. Becul de control alimentare ❶ se aprinde.
- 2) 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 Aparat pregătit ❺.

INDICAȚIE

Temperatura corectă de prăjire este indicată pe ambalajul produsului pe care doriți să-l preparați sau în capitolul „Tabel cu durate de prăjire” din aceste instrucțiuni. Valori orientative pentru temperatura de prăjire a produselor se găsesc în imaginile de pe partea din spate a aparatului:

Simbol	Aliment	Temperatură
	Creveți	130 °C
	Pui	150 °C
	Cartofi prăjiți (proaspeți)	170 °C
	Pește	190 °C

Aceste valori sunt orientative. Temperatura poate varia în funcție de caracteristicile produsului și de preferințele personale!

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Capacul și friteuza se înfierbântă foarte tare în timpul prăjirii. Din acest motiv, pe durata prăjirii se va apuca numai mânerul capacului! Pericol de arsuri! Se recomandă utilizarea mănușilor de bucătărie.

3) Apăsăți butonul de deblocare a capacului **5**.

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Fiți atenți la umplerea coșului **3**! Coșul este extrem de fierbinte!

4) Scoateți coșul de prăjire **3** din friteuză. Adăugați produsul de preparat. Coșul de prăjire **3** se va umple cel mult până la marcajul MAX aflat în interiorul coșului **3** sau până când s-a încărcat în friteuză max. 1 kg de alimente pentru prăjit. Respectați întotdeauna cantitățile de prăjire specificate pe ambalajul produsului de preparat!

5) Coborâți cu atenție coșul de prăjire **3** în uleiul sau grăsimea fierbinte.

6) Închideți capacul aparatului.

Grăsime de prăjit solidă

Pentru a evita împrôscarea 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, la foc mic. Turnați în friteuză grăsimea topită. Introduceți apoi ștecărul în priză și porniți friteuza.
- După utilizare, păstrați friteuza cu grăsimea solidificată la temperatura camerei.

Dacă grăsimea este prea rece, aceasta poate fi împrôscată la o nouă folosire! Pentru a evita acest lucru, înțepați grăsimea solidificată cu un bețisor de lemn sau plastic. Atenție să nu deteriorați stratul de acoperire al recipientului de prăjire **4**!

- Pentru a topi grăsimea, porniți aparatul de la butonul pornit / oprit **8** și rotiți regulatorul de temperatură **7** la 130°C. Becul de control Alimentare cu energie **10** se aprinde.
- Așteptați până când toată grăsimea s-a topit. Becul de control Aparat pregătit **9** se poate aprinde și stinge de mai multe ori. Setați temperatura de prăjire dorită abia după topirea întregii cantități de grăsime.

După prăjire

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu puneți niciodată mâna pe coșul de prăjire **3** imediat după prăjire. Coșul este extrem de fierbinte! Ridicați coșul **3** din friteuză numai ținându-l de mâner **1**!

- 1) După prăjire, apăsați butonul de deblocare a capacului **5** și scoateți capacul.
- 2) Ridicați coșul de prăjire **3** și fixați-l de marginea aparatului astfel încât surplusul de grăsime să se poată scurge în acesta.
- 3) Apăsați butonul pornit/oprit **8**. Friteuza este acum oprită. Scoateți ștecărul din priză.
- 4) După ce produsul s-a scurs, scoateți cu atenție coșul de prăjire **3** din friteuză.
- 5) Așezați produsul prăjit într-un castron sau într-o strecurătoare / sită (așezați hârtie absorbantă de bucătărie!).

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

Curățare și îngrijire

AVERTIZARE - PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
-  Aparatul sau componentele acestuia nu trebuie introduse în apă sub nicio formă! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.

AVERTIZARE - PERICOL DE ARSURI!

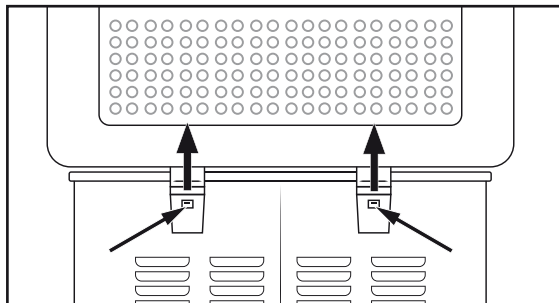
- Înainte de a-l curăța, lăsați aparatul să se răcească.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Pentru curățarea componentelor nu utilizați materiale / soluții de curățat acide sau abrazive precum pastă abrazivă sau bureți de inox. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!

Pentru o curățare simplă, demontați friteuza:

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



- 2) Îndepărtați coșul de prăjire **3** (sau cele două coșuri mici **12**).

- Coșurile de prăjire **3**/**12** pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru aceasta, detașați mânerul **11**.
 - Curățați mânerul **11** în apă caldă, folosind un detergent blând. Apoi clătiți-le cu apă limpede.
 - Curățați carcasa și recipientul de prăjire **4** al friteuzei, folosind o cârpă umedă. Dacă este necesar, turnați un detergent blând pe lavetă. Ștergeți apoi temeinic doar cu o cârpă umezită în apă, astfel încât să nu mai rămână resturi de detergent în recipientul de prăjire **4**. Uscați bine carcasa și recipientul de prăjire **4** al friteuzei.
 - Curățați capacul aparatului în apă caldă cu detergent blând. Apoi clătiți-le cu apă limpede. Uscați capacul aparatului și poziționați-l vertical pentru a se scurge toată apa rămasă în interiorul său. Înainte de o nouă utilizare, capacul trebuie să fie complet uscat!
- 3) Înainte de montare uscați bine toate componentele.

Tabel cu timpii de prăjire

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

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

INDICAȚIE

- În cazul indicațiilor de grade termice pot exista mici variații de temperatură. Valorile indicate în tabelul de mai sus sunt orientative. Se raportează la o cantitate de cca 300 de grame. În funcție de caracteristicile alimentelor, timpul de prăjire poate varia.
- Coșul de prăjire ❸ (sau coșurile mici ❶) poate/pot fi umplut(e) cu alimente de prăjit până la marcajul de maximum din interior.

Anexă

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.



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

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 390712_2201

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Entsorgung der Verpackung	17
Gerätebeschreibung/Zubehör	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Vor dem ersten Gebrauch	21
Acrylamidarme Zubereitung	21
Frittieren	21
Vorbereitungen	21
Lebensmittel frittieren	23
Festes Frittierfett	25
Nach dem Frittieren	25
Reinigung und Pflege	26
Tabelle Frittierzeiten	27
Anhang	28
Gerät entsorgen	28
Service	29
Importeur	29

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite **www.lidl-service.com** und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 390712_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Kurzanleitung

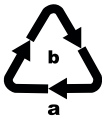
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb (groß)
- ❹ Frittier-Behälter
- ❺ Entriegelungstaste Deckel
- ❻ Kabelaufwicklung
- ❼ Temperaturregler
- ❽ Ein-/Ausschalter
- ❾ Kontrollleuchte Ready
- ❿ Kontrollleuchte Power
- ⓫ Haltegriff
- ⓬ Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselspannung), 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 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 Hz an.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit den Handgriffen in einer stabilen Lage auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Vermeiden Sie Öl- oder Fettspritzer auf dem Boden. Es besteht Rutschgefahr!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ 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!

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.

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 Frittiertgut 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“.

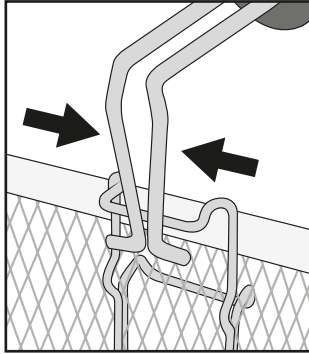
Vorbereitungen

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

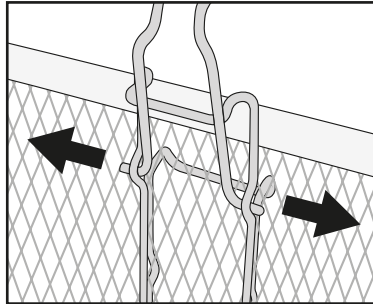
HINWEIS

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

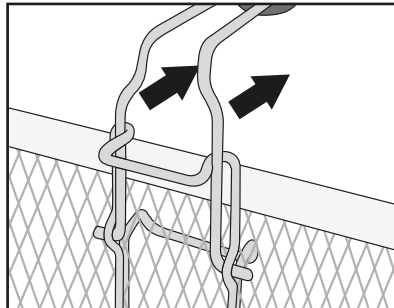
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❹.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe ❸/❶ heraus und befestigen Sie die Haltegriffe ❶ an den beiden kleinen Frittierkörben ❶ und am großen Frittierkorb ❸:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ❶ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ❸/❶ schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **11**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Ziehen Sie den Haltegriff **11** nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes **3/12** anliegt.



- Der Haltegriff **11** sitzt nun fest am Frittierkorb **3/12**.
- Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

HINWEISE

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

- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter **④** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

HINWEIS

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

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGEFAHR

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

- 7) Setzen Sie den Frittierkorb **③** (oder die kleinen Frittierkörbe **⑫**) wieder ein.

- 8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

- ▶ Sie können entweder den großen Frittierkorb **③**, beide kleinen Frittierkörbe **⑫** oder nur einen der kleinen Frittierkörbe **⑫** in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren. Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb **③** beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben **⑫** genauso.

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Ausschalter **⑧** ein. Die Kontrollleuchte Power **⑩** leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **⑦** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **⑨** auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittieratemperatur finden Sie auf der Packung des Frittiertguts 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 an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❸.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ❸! Dieser ist sehr heiß!

- Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiertgut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ oder bis max. 1 kg mit Frittiertgut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiertguts angegebene Frittermenge!
- Senken Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- Schließen Sie den Gerätedeckel.

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 ④ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ⑧ an, und stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ⑨ 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 ③ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ③ nur an den Haltegriffen ⑪ aus der Fritteuse!

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb ③ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter ⑧. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) 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.

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

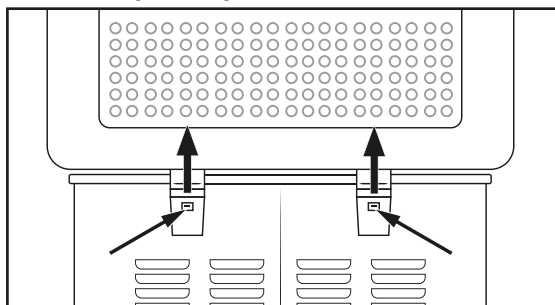
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel. 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:



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).
 - Die Frittierkörbe **3/12** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe **1** ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe **1** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** 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 **4** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** 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!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❷) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittierngut gefüllt sein.

Anhang

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 390712_2201

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

Versiunea informațiilor - Stand der Informationen:

04 / 2022 · Ident.-No.: SEF32000C4-012022-1

IAN 390712_2201