



FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE SEF3 2000 C5

ES

FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE

Instrucciones de uso

DE AT CH

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

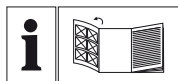
PT

FRITADEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL

Manual de instruções

IAN 486716_2501

ES PT



ES

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

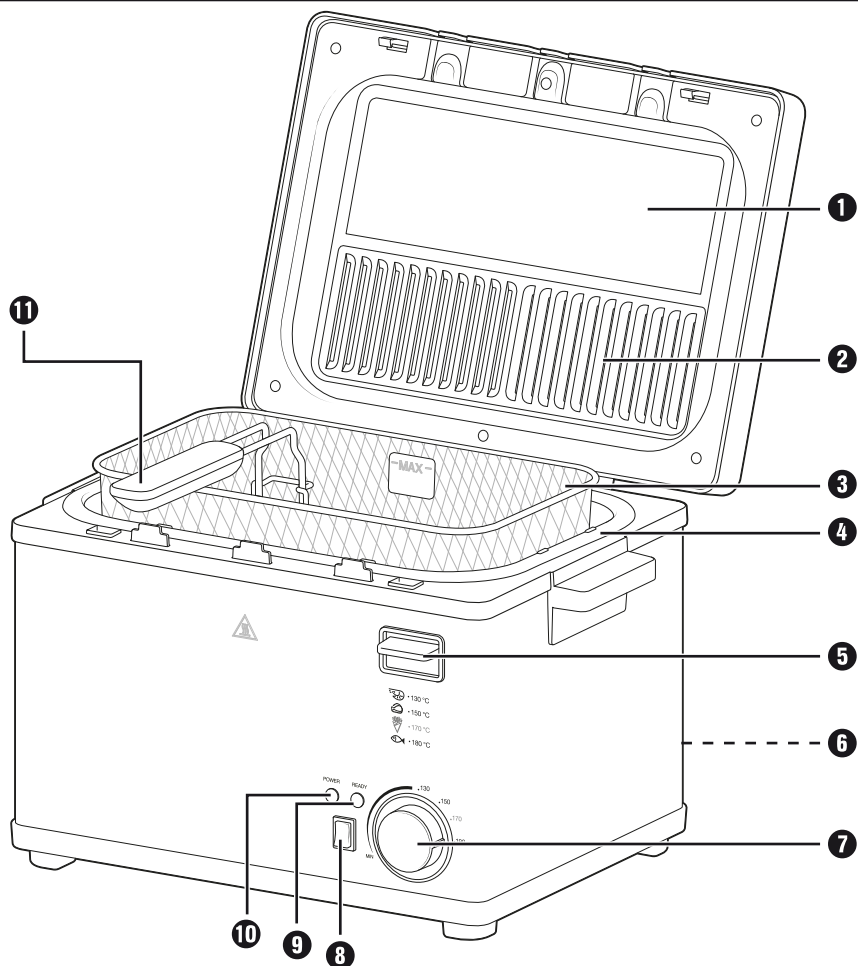
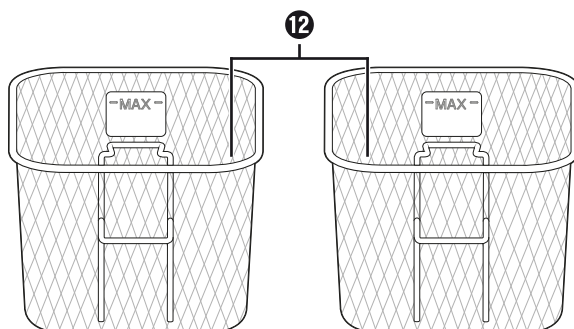
PT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato/accesorios	3
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Antes del primer uso	6
Cocina con niveles bajos de acrilamida	6
Fritura	6
Preparativos	6
Fritura de alimentos	8
Grasa sólida para freír	8
Después de freír	9
Cambio de la grasa para freír	9
Limpieza y mantenimiento	9
Almacenamiento	10
Consejos	10
Patatas fritas caseras	10
Alimentos congelados	11
Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada	11
Alimentación sana	11
Tabla de tiempos de fritura	12
Eliminación de fallos	13
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para freír alimentos en el hogar. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

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

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

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

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

Indicación

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de acero inoxidable
 - 3 cestas
 - 2 mangos
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

Indicación

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

Descripción del aparato/ accesorios

- 1 Mirilla
- 2 Filtro de metal permanente
- 3 Cesta (grande)
- 4 Contenedor
- 5 Botón de desbloqueo de la tapa
- 6 Enrollables
- 7 Regulador de temperatura
- 8 Interruptor de encendido/apagado
- 9 Luz de control Ready
- 10 Luz de control Power
- 11 Mango
- 12 Cestas (pequeñas)

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.

	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Lea las instrucciones de uso.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No sumerja este producto en agua!

Características técnicas

Tensión de red	230 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	2000 W
Máx. cantidad de llenado de aceite	aprox. 4 litros
Máx. cantidad de llenado de grasa sólida	aprox. 3,5 kg

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50 Hz.
- Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.
-  No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de red, ni limpie estas piezas bajo el agua corriente.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.

- Mientras se fríen los alimentos, se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- Proceda con especial cautela con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.
- Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite el contacto para evitar quemaduras.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable con las asas para evitar un derrame del líquido caliente.
- Evite que las salpicaduras de aceite o de grasa puedan caer al suelo. ¡Existe peligro de resbalones!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

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



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡Nunca utilice agua para apagar un fuego en la freidora!

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

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- Al reponer la grasa, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX ni estar por debajo de la marca MIN del contenedor. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.
- La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

Antes del primer uso

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

Cocina con niveles bajos de acrilamida

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

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

Fritura

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

Preparativos

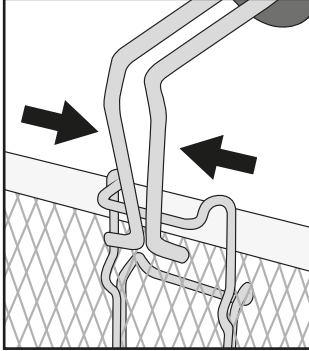
- 1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor.

❗ Indicación

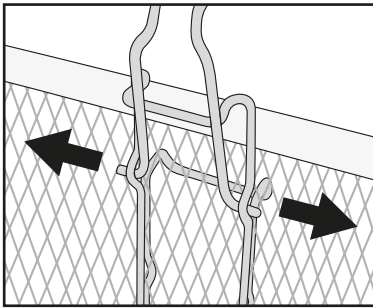
- Si desea colocar la freidora bajo la campana extractora y sobre los fogones, compruebe que los fogones estén apagados.
- 2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollacables ❹.
- 3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❺. La tapa se soltará.

4) Extraiga las cestas **3/12** y fije los mangos **11** a las dos cestas pequeñas **12** y a la cesta grande **3**:

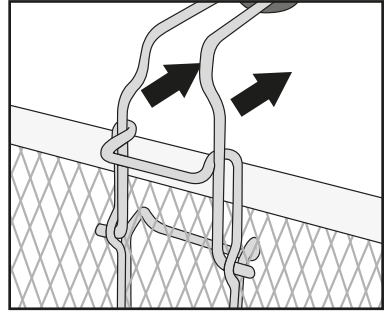
- Presione las barras del mango **11** para juntarlas de forma que los salientes de soporte puedan introducirse en los orificios de la cesta **3/12** desde el interior:



- Tras esto, suelte las barras presionadas del mango **11** de modo que los salientes de soporte queden encajados en los orificios:



- Tire del mango **11** hacia atrás de forma que quede colocado en el borde de la cesta **3/12**:



- El mango **11** queda fijado en la cesta **3/12**.
- Proceda del mismo modo con el resto de los mangos.

i Indicación

- Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como “no espumosos” y aptos para freír. Encontrará esta información en el envase o la etiqueta.
- ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría generar demasiada espuma.

5) Rellene el contenedor vacío y seco **4** con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 4 l de aceite o aprox. 3,5 kg de grasa sólida).

i Indicación

- No sobrepase nunca la marca MAX con grasa o aceite, pero supere la marca MIN del contenedor **4**.

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

⚠ ¡PELIGRO!

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

7) Vuelva a insertar la cesta **3** (o las cestas pequeñas **12**).

8) Cierre la tapa.

Fritura de alimentos

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ ¡No ponga nunca en funcionamiento la freidora sin aceite/grasa!

i Indicación

- ▶ Puede colocar la cesta grande ③, ambas cestas pequeñas ⑫ o solo una de las cestas pequeñas ⑫ en el aparato para freír alimentos. Como ejemplo, solo describiremos el proceso con la cesta grande ③. Proceda de la misma manera con las cestas pequeñas ⑫.

- 1) Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado ⑧. Tras esto, se enciende la luz de control ⑩.
- 2) Gire el regulador de temperatura ⑦ a la temperatura deseada. El aceite o la grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina la luz de control Ready ⑨.

i Indicación

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

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

- 3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ⑤.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Proceda con precaución al llenar la cesta ③. ¡Está muy caliente!
- 4) Extraiga la cesta ③ de la freidora. Añada el alimento que desee freír. La cesta ③ debe llenarse de alimentos sin superar la marca MAX situada en el interior de la cesta ③ o hasta un máx. de 1 kg. Observe también la cantidad especificada en el envase del alimento.
 - 5) Introduzca con cuidado la cesta ③ en el aceite o grasa caliente.
 - 6) Cierre la tapa del aparato.

i Indicación

- ▶ A través de la mirilla ① de la tapa del aparato, puede supervisarse el proceso de fritura.

Grasa sólida para freír

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

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

- ¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirse! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa solidificada con una varilla de madera o plástico. Procure no dañar el revestimiento del contenedor ④.
- Para derretir la grasa, encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⑧ y ajuste el regulador de temperatura ⑦ a 130 °C. Se ilumina la luz de control Power ⑩.
- Espere hasta que se haya derretido toda la grasa. Es posible que la luz de control Ready ⑨ se encienda y se apague repetidamente. Cuando se haya derretido toda la grasa, podrá ajustarse la temperatura para freír.

Después de freír

¡ADVERTENCIA!

- No toque nunca la cesta ③ después de freír. ¡Está muy caliente! ¡Levante la cesta ③ exclusivamente por los mangos ①!
- 1) Cuando el alimento esté listo, pulse el botón de desbloqueo de la tapa ⑤ para que se suelte.
- 2) Eleve la cesta ③ y cuélguela del borde del aparato para escurrir el exceso de grasa.
- 3) Pulse el interruptor de encendido/apagado ⑧. Tras esto, se apagará la freidora. Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- 4) Cuando se haya escurrido el exceso de grasa del alimento, eleve con cuidado la cesta ③ para extraerla de la freidora.
- 5) Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!).

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

Cambio de la grasa para freír

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

- 1) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ⑤ y retire la tapa (consulte el capítulo “**Limpieza y mantenimiento**”).
- 2) Extraiga la cesta ③.
- 3) Utilice las asas laterales para levantar el aparato y vierta el aceite o la grasa por una de las esquinas en un recipiente adecuado, por ejemplo, una botella. Para ello, lo mejor es utilizar un embudo.

Indicación

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

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.



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

¡ADVERTENCIA!

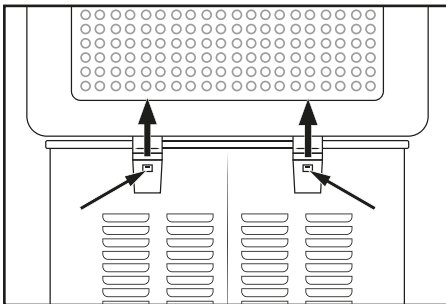
- Antes de la limpieza, deje que se enfríe el aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como productos de limpieza concentrados o estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza desmonte la freidora:

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



- 2) Retire la cesta **3** (o las cestas pequeñas **12**).

- Pueden limpiarse las cestas **3**/**12** en el lavavajillas. Las cestas son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello, deben retirarse los mangos **11**.
- Limpie los mangos **11** en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia.
- Limpie la carcasa y el contenedor **4** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlos con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza en el contenedor **4**. Seque bien la carcasa y el contenedor **4**.

- Limpie la tapa del aparato en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia. Seque bien la tapa del aparato y colóquela verticalmente y ladeada para que pueda vaciarse el agua que pudiese quedar en el interior. ¡Tenga en cuenta que la tapa debe estar completamente seca antes de volver a utilizarla!

- 3) Seque todas las piezas antes de montarlas.

Almacenamiento

- 1) Levante o transporte el aparato con ayuda de las asas laterales de la carcasa.
- 2) Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables **6** situado en la parte posterior del aparato y fíjelo con el clip.
- 3) Guarde el aparato con la tapa cerrada. Así, el interior de la freidora se mantendrá limpio y libre de polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas.
- Para freír, pueden utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas, córtelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas cuidadosamente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
 - primero 10 - 14 minutos a 150 °C y luego de 3 a 4 minutos a 170 °C, según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por lo tanto, solo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del envase.

- Las cestas pequeñas 12 pueden llenarse hasta alcanzar la marca de máximo con aprox. 400 - 450 g de patatas fritas congeladas y la cesta grande 3, con aprox. 850 - 900 g.

Alimentos congelados

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

- Evite freír grandes cantidades a la vez. No debe superarse la marca de MAX del interior de la cesta 3 (o de las cestas pequeñas 12) al llenarla con los alimentos.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que desee freír.
- Ajuste el regulador de temperatura 7 según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envase del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de introducir los alimentos en la freidora.
- Introduzca los alimentos en la freidora de la forma más lenta y cuidadosa posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

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

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

- Caliente el aceite o la grasa a aprox. 150 °C e introduzca dos rebanadas finas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta 3 (o las cestas pequeñas 12).

- Sumerja la cesta 3 (o las cestas pequeñas 12) en la grasa y cierre la tapa.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa recuperarán ahora su sabor neutro.

Alimentación sana

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

Tome las siguientes indicaciones como guía:

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

Tabla de tiempos de fritura

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

Alimento	Cantidad recomendada	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndigas o filetes rusos (congelados)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Chuletas de cerdo (empanadas)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porciones de pollo (piezas grandes)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porciones de pollo (piezas pequeñas/medianas)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Patatas fritas (frescas)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Patatas fritas (congeladas)	300 g - 850/900 g	Consulte las indicaciones del fabricante	Consulte las indicaciones del fabricante
Gambas (frescas)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Setas	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6
► En las indicaciones de los grados, pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla son solo orientativos. Los tiempos pueden variar en función de la naturaleza del alimento. ► Como máximo, la cesta ③ (o las cestas pequeñas ⑫) solo pueden llenarse de alimentos hasta la marca MAX de su interior.			

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. o La luz de control Power 10 no se ilumina.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	No se ha activado el interruptor de encendido/apagado 8.	Active el interruptor de encendido/apagado 8.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado 8 y extraiga la clavija de la base de enchufe. Espere hasta que el aparato se enfríe.
La luz de control Ready 9 no se ilumina.	Aún no se ha alcanzado la temperatura ajustada para el aceite/grasa.	Espere unos minutos hasta que se alcance la temperatura deseada.

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

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

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



Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 486716_2501 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 486716_2501.

Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 486716_2501

Importador

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

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

Índice

Introdução	18
Utilização correta	18
Conteúdo da embalagem	18
Descrição do aparelho / dos acessórios	19
Indicações de aviso e símbolos utilizados	19
Dados técnicos	19
Instruções de segurança	20
Antes da primeira utilização	22
Preparação pobre em acrilamida	22
Fritar	22
Preparações	22
Fritar alimentos	24
Gordura sólida de fritura	24
Depois da fritura	25
Substituir a gordura de fritura	25
Limpeza e conservação	25
Armazenamento	26
Sugestões	26
Batatas fritas caseiras	26
Produtos ultracongelados	27
Como evitar o sabor indesejado	27
Alimentação saudável	27
Tabela dos tempos de fritura	28
Eliminação de erros	28
Eliminação	29
Eliminação do aparelho	29
Eliminação da embalagem	29
Garantia da Kompernass Handels GmbH	29
Assistência Técnica	30
Importador	30

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

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

Utilização correta

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

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

AVISO!

Perigo devido a utilização incorreta!

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

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

Nota

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

Conteúdo da embalagem

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

- Fritadeira em aço inox
- 3 Cestos de fritar
- 2 Pegas
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

Nota

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

Descrição do aparelho / dos acessórios

- ❶ Janela de visualização
- ❷ Filtro metálico permanente
- ❸ Cesto de fritar (grande)
- ❹ Recipiente de fritar
- ❺ Botão de desbloqueio da tampa
- ❻ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❼ Regulador de temperatura
- ❽ Interruptor para ligar/desligar
- ❾ Luz de controlo Ready
- ❿ Luz de controlo Power
- ⓫ Pega
- ⓫ Cestos de fritar (pequeno)

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Ler as instruções.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.

Dados técnicos

Tensão de alimentação	230 V ~, 50 Hz
Potência nominal	2000 W
Capacidade máx. óleo	aprox. 4 litros
Capacidade máx. gordura sólida	aprox. 3,5 kg

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- Ligue o aparelho a uma tomada com tensão de rede de 230 V ~ / 50 Hz.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
-  Nunca mergulhe o elemento de comando/aquecimento e o corpo do aparelho com o cabo de alimentação em água nem limpe estas peças em água corrente.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- Durante o processo de fritura liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- Seque bem todos os alimentos antes de os colocar na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- Proceda de modo especialmente cuidadoso com alimentos congelados. Retire todos os pedaços de gelo. Quanto mais gelo se encontrar no alimento, mais salpica o óleo ou a gordura quente.
- As peças do aparelho aquecem muito durante a utilização. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas.
- O aparelho deve ser colocado numa posição estável com as pernas, para evitar o transbordamento do líquido quente.
- Evite salpicos de óleo ou de gordura no chão. Existe perigo de escorregamento!

AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca derreta blocos de gordura na fritadeira. Devido à temperatura elevada que se desenvolve enquanto a gordura ainda não cobre o elemento de aquecimento, o elemento de aquecimento pode ser danificado ou dar-se um incêndio! Derreta a gordura previamente numa panela ou semelhante.
- Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.



Atenção! Superfície quente!

Nunca utilize água para extinguir um fogo na fritadeira!

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

ⓘ **ATENÇÃO! DANOS NO APARELHO!**

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

Antes da primeira utilização

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem cada uma das peças e seque-as cuidadosamente (ver capítulo "**Limpeza e conservação**").

Preparação pobre em acrilamida

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

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

Fritar

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

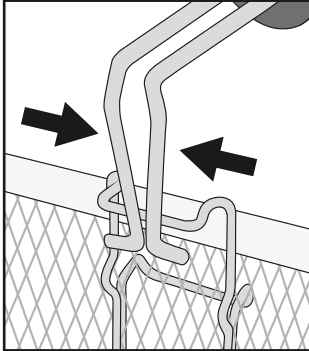
Preparações

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

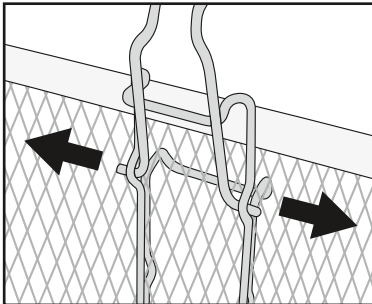
ⓘ **Nota**

- Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.
- 2) Desenrole o cabo de alimentação completamente do dispositivo de enrolamento do cabo ❸.
 - 3) Prima o botão de desbloqueio da tampa ❹. A tampa abre-se.
 - 4) Remova os cestos de fritar ❸/❹ e fixe as pegas ❶ nos dois cestos de fritar pequenos ❹ e no cesto de fritar grande ❸:

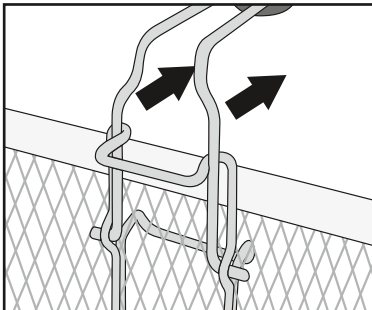
- Prima um pouco as barras da pega **11** uma contra a outra, para que os pernos de suporte possam deslizar, pela parte interior para dentro dos olhais do cesto de fritar **3/12**:



- Solte depois as barras comprimidas da pega **11**, até que os pernos de suporte sejam visíveis pelos orifícios:



- Puxe a pega **11** para trás de forma que esta fique junto à borda do cesto de fritar **3/12**.



- A pega **11** encontra-se agora bem fixa no cesto de fritar **3/12**.
- Proceda da mesma forma com as outras pegas.

i Nota

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

- Encha o recipiente de fritar seco e vazio **4** com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 4 l de óleo ou aprox. 3,5 kg de gordura sólida).

i Nota

- A gordura nunca deverá ultrapassar a marcação MAX nem ficar abaixo da marcação MIN no interior do recipiente de fritar **4**.

- Insira a ficha na tomada.

⚠ PERIGO!

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

- Volte a colocar lá dentro o cesto de fritar **3** (ou os cestos de fritar pequenos **12**).

- Feche a tampa.

Fritar alimentos

⚠ ATENÇÃO!

- Nunca utilize a fritadeira sem óleo/gordura!

📌 Nota

- Pode pendurar no aparelho o cesto de fritar grande ❸, os dois cestos de fritar pequenos ❹ ou só um dos dois cestos de fritar pequenos ❺, para fritar alimentos. Por exemplo aqui só é descrito o cesto de fritar grande ❸. Proceda da mesma forma com os cestos de fritar pequenos ❹.

- 1) Ligue a fritadeira com o interruptor ligar/desligar ❸. A luz de controlo Power ❶ acende.
- 2) Rode o regulador de temperatura ❷ para a temperatura desejada. O óleo ou a gordura é aquecido(a) à temperatura desejada. Logo que seja atingida a temperatura ajustada, acende-se a luz de controlo Ready ❹.

📌 Nota

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

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

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

⚠ AVISO!

- A tampa e a fritadeira estão muito quentes durante o processo de fritura. Por esta razão, durante o processo de fritura toque apenas nas pegas! Perigo de queimaduras! Preferencialmente utilize pegas de cozinha.

- 3) Prima o botão de desbloqueio da tampa ❺.

⚠ AVISO!

- Tenha cuidado ao encher o cesto de fritar ❸! Este está muito quente!
- 4) Retire o cesto de fritar ❸ para fora da fritadeira. Adicione os alimentos a fritar. O cesto de fritar ❸ pode estar cheio de alimentos, no máximo, até à marcação Max no interior do recipiente de fritar ❸ ou no máx. com 1 kg de alimentos a fritar. Observe também sempre a quantidade a fritar mencionada na embalagem do produto!
- 5) Desça o cesto de fritar ❸ cuidadosamente para dentro do óleo ou da gordura quente.
- 6) Feche a tampa do aparelho.

📌 Nota

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

Gordura sólida de fritura

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

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

- Se a gordura estiver demasiado fria, pode salpicar ao ser novamente derretida! Para evitar esta situação, faça uns furos na gordura sólida com uma vareta de madeira ou de plástico. Verifique se o revestimento do recipiente de fritar ④ não está danificado.
- Para derreter a gordura, ligue o aparelho no interruptor ligar/desligar ⑧ e coloque o regulador de temperatura ⑦ a 130 °C. A luz de controlo Power ⑩ acende.
- Aguarde até que toda a gordura tenha derretido. A luz de controlo Ready ⑨ pode entretanto ligar e desligar. Ajuste a temperatura de fritura apenas quando toda a gordura estiver derretida.

Depois da fritura

AVISO!

- Nunca segure no cesto de fritar ③ depois de fritar. Este está muito quente! Eleve o cesto de fritar ③ da fritadeira, apenas pelas pegadas ⑪ !
- 1) Quando os alimentos estiverem fritos, pressione o botão de desbloqueio da tampa ⑤ para que esta se abra.
- 2) Levante o cesto de fritar ③ e coloque-o na margem do aparelho, para que a gordura em excesso possa escorrer.
- 3) Prima o interruptor ligar/desligar ⑧. A fritadeira está agora desligada. Retire a ficha da tomada de alimentação elétrica.
- 4) Depois de escoados os alimentos fritos, retire o cesto de fritar ③ cuidadosamente para fora da fritadeira.
- 5) Coloque o produto frito num recipiente ou num coador (colocar papel de cozinha absorvente!)

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

Substituir a gordura de fritura

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

- 1) Pressione o botão de desbloqueio da tampa ⑤ e remova a tampa (consultar capítulo "**Limpeza e conservação**").
- 2) Retire o cesto de fritar ③.
- 3) Segure no aparelho pelas pegadas laterais e deite o óleo ou gordura por um canto para dentro de recipientes adequados, p. exemplo garrafas. Para tal, utilize preferencialmente um funil.

Nota

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

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

Limpeza e conservação

PERIGO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada de rede.

 O aparelho ou as suas peças nunca podem ser mergulhados em líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico e o aparelho pode ser danificado.

AVISO!

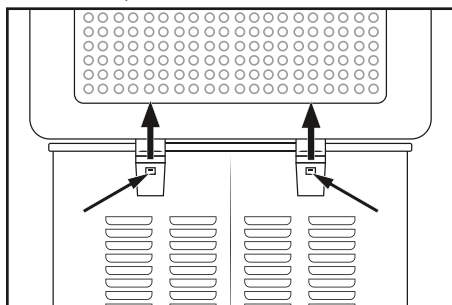
- Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer.

⚠ ATENÇÃO!

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

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

- 1) Abra a tampa do aparelho. Introduza, pressionando, uma vareta, ou similar, nos orifícios dos suportes da dobradiça, na traseira do aparelho, e puxe simultaneamente a tampa do aparelho para cima, removendo-a dos suportes da dobradiça:



- 2) Retire o cesto de fritar ③ (ou os cestos de fritar pequenos ⑫).

- Os cestos de fritar ③/⑫ podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Estes são apropriados para a máquina de lavar a loiça. Retire, no entanto, para isso as pegas ⑪.
- Lave as pegas ⑪ em água quente e detergente da loiça suave. Enxague-o com água limpa.
- Limpe o corpo do aparelho e o recipiente de fritar ④ com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente suave no pano. Limpe bem depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar todos os restos de detergente no recipiente de fritar ④. Seque bem o corpo do aparelho e o recipiente de filtrar ④.
- Limpe a tampa do aparelho com água quente e um detergente suave. Enxague-o com água limpa. Seque bem a tampa do

aparelho e coloque-a na vertical, de forma a escorrer a água que ficou no interior da tampa.

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

- 3) Antes da montagem deixe secar bem todas as peças.

Armazenamento

- 1) Levante ou transporte o aparelho com o auxílio das pegas laterais no corpo do aparelho.
- 2) Enrole o cabo à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ⑥ na parte traseira do aparelho e prenda-o com a braçadeira.
- 3) Guarde o aparelho com a tampa do aparelho fechada. Deste modo, o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

Sugestões

Batatas fritas caseiras

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deverá utilizar batatas "farinhentas" ou "maioritariamente firmes".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (tiras ou rodelas).
- Coloque as batatas em água aprox. 1 hora antes de as fritar. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela libertação de acrilamida.
- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
 - primeiro 10 - 14 minutos a 150 °C, depois 3 - 4 minutos a 170 °C, consoante a cor desejada das batatas.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas e, por isso, apenas necessitam de ser fritas uma vez. Siga as instruções na embalagem.

- Os cestos de fritar pequenos 12 podem ser enchidos até à marcação Max com aprox. 400 - 450 g, o cesto de fritar grande 3 pode ser enchido com aprox. 850 - 900 g de batatas fritas congeladas.

Produtos ultracongelados

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

- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Os alimentos a fritar só podem ser cheios no máximo até à marcação Max no interior do cesto de fritar 3 (ou os cestos de fritar pequenos 12).
- Aqueça o óleo, no mínimo, 15 minutos antes de colocar o alimento a fritar.
- Coloque o regulador de temperatura 7 na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem do produto a fritar.
- De preferência, deixe o produto ultracongelado descongelar à temperatura ambiente antes de o fritar. Retire o máximo de gelo e água possível antes de colocar o alimento dentro da fritadeira.
- Coloque o alimento a fritar, se possível, lenta e cuidadosamente dentro da fritadeira, uma vez que o alimento ultracongelado, se colocado abrupta e energeticamente, pode fazer com que o óleo quente levante fervura.

Como evitar o sabor indesejado

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

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

- Aqueça o óleo ou a gordura a 150 °C e coloque duas fatias de pão ou alguns pés de salsa dentro do cesto de fritar 3 (ou os cestos de fritar pequenos 12).
- Baixe o cesto de fritar 3 (ou os cestos de fritar pequenos 12) para dentro da gordura e feche a tampa.
- Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura volta a ter um sabor neutro.

Alimentação saudável

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contêm ácidos gordos insaturados (p. ex. ácido linoleico). Mas estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rápido que outros tipos e devem ser substituídos com mais frequência. Oriente-se de acordo com o disposto nas seguintes diretivas:

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

Tabela dos tempos de fritura

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

Alimento	Quantidade recomendada	Temperatura (aprox.)	Tempo em minutos
Almôndegas (congeladas)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Costeletas de porco (panadas)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porções de frango (pedaços grandes)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porções de frango (pedaços pequenos/médios)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Batatas fritas (frescas)	300 g - 900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Batatas fritas (congeladas)	300 g - 900 g	ver indicações do fabricante	ver indicações do fabricante
Lagostins (frescos)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Cogumelos	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6
► Podem haver pequenas divergências de temperatura nas indicações dos graus. Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. Os tempos podem variar de acordo com a consistência do alimento. ► O cesto de fritar 3 (ou os cestos de fritar pequenos 12) pode/podem ser cheios no máximo até à marcação Max no interior da fritadeira com os alimentos de fritar.			

Eliminação de erros

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O aparelho não funciona. ou A luz de controlo Power 10 não acende.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O interruptor de LIGAR/DESLIGAR 8 não foi acionado.	Prima o interruptor de ligar/desligar 8 .
A luz de controlo Ready 9 não acende.	A proteção de sobreaquecimento foi ativada.	Desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar 8 e retire a ficha da tomada. Aguarde até o aparelho ter arrefecido.
A luz de controlo Ready 9 não acende.	A temperatura configurada para o óleo/a gordura ainda não foi atingida.	Aguarde alguns minutos até que seja atingida a temperatura desejada.

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

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 486716_2501 como comprovativo da compra.

- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 486716_2501.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 486716_2501

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäße Verwendung	32
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung/Zubehör	33
Verwendete Warnhinweise und Symbole	33
Technische Daten	33
Sicherheitshinweise	34
Vor dem ersten Gebrauch	37
Acrylamidarme Zubereitung	37
Frittieren	37
Vorbereitungen	37
Lebensmittel frittieren	38
Festes Frittierfett	39
Nach dem Frittieren	39
Frittierfett wechseln	40
Reinigung und Pflege	40
Lagerung	41
Tipps	41
Pommes frites selbst gemacht	41
Tiefkühlkost	42
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	42
Gesunde Ernährung	42
Tabelle Frittierzeiten	43
Fehlerbehebung	44
Entsorgung	44
Gerät entsorgen	44
Verpackung entsorgen	45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	45
Service	46
Importeur	46

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNING!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

Hinweis

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
 - 3 Frittierkörbe
 - 2 Haltegriffe
 - 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 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)

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Nicht in Wasser tauchen!

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 kg

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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.

- 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 Fernwirsksystem, 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!

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! SACHSCHADEN!

- 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 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

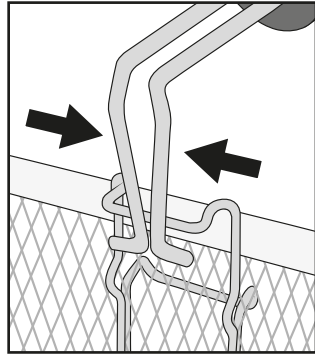
Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel **Festes Frittierfett**.

Vorbereitungen

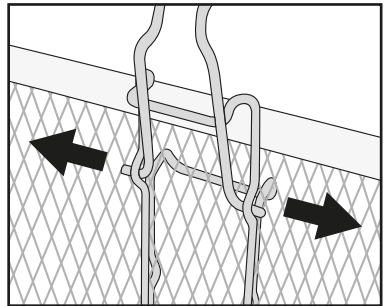
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- 1) **Hinweis**
 - ▶ Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **Deckel 5**. Der Deckel springt auf.

- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb **3**:

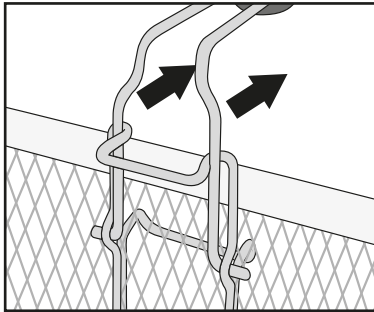
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



- 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.

i 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 **4** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

i 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.

⚠ GEFAHR!

- ▶ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlags!
- 7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) wieder ein.
- 8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

! ACHTUNG!

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

i 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.

i 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!

- 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 **5**.

⚠️ WARNUNG!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **3**! Dieser ist sehr heiß!
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiertgut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** oder bis max. 1 kg mit Frittiertgut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiertguts angegebene Frittiermenge!
- 5) Senken Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Deckel.

i Hinweis

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

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie 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!

- 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 Frittiertgut 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 Frittiertgut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiertgut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel **Reinigung und Pflege**).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ③.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

① 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

⚠ GEFAHR!

- 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!

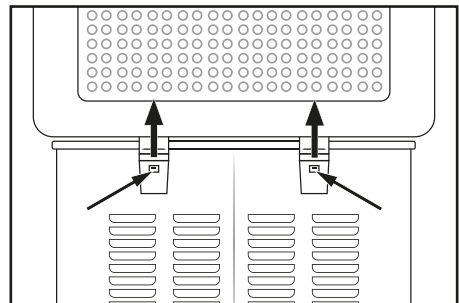
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ⓘ ACHTUNG!

- 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 ⑪ ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe ⑪ 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.

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ⑥ an der Rückseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.
- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 10–14 Minuten bei ca. 150 °C
 - dann 3–4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.
- Die kleinen Frittierkörbe ⑫ können bis zur Max-Markierung mit ca. 400–450 g, der große Frittierkorb ③ mit ca. 850–900 g tiefgekühlten Pommes frites befüllt werden.

Tiefkühlkost

Tiefgeköhltes 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 wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑦ 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 ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).

- Senken Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) 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	empfohlene Menge	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	300 g - 1000 g	150 °C	3-7
Schweinekoteletts (paniert)	300 g - 1000 g	150 °C	15-20
Hühnchenportionen (große Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	10-18
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	15-25
Pommes frites (frisch)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10-14 / 3-4
Pommes frites (gefroren)	300 g - 850/900 g	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	300 g - 1000 g	130 °C	3-7
Pilze	300 g - 800 g	170-190 °C	5-6
► Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren. ► Der Frittierkorb  (oder die kleinen Frittierkörbe ) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.			

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power 10 leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein-/Ausschalter 8 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter 8.
Die Kontrollleuchte Ready 9 leuchtet nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-schalter 8 aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
	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 an unseren Service.

Entsorgung

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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

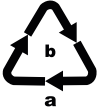
Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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 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 (IAN) 486716_2501 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 486716_2501 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 486716_2501

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações · Stand der Informationen:
02/2025 · Ident.-No.: SEF32000C5-022025-1

IAN 486716_2501