SILVERCREST®

MINI FREIDORA / MINI FRIGGITRICE CON SET PER FONDUTA SFM 850 A4

(ES)

MINI FREIDORA

Instrucciones de uso

(IT) (MT)

MINI FRIGGITRICE CON SET PER FONDUTA

Istruzioni per l'uso

(PT)

MINI-FRITADEIRA COM FONDUE

Manual de instruções

(GB) (MT)

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

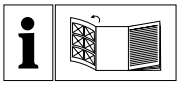
(DE) (AT) (CH)

MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

IAN 315048

(ES) (IT) (PT)



(ES)

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

(IT) (MT)

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

(PT)

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

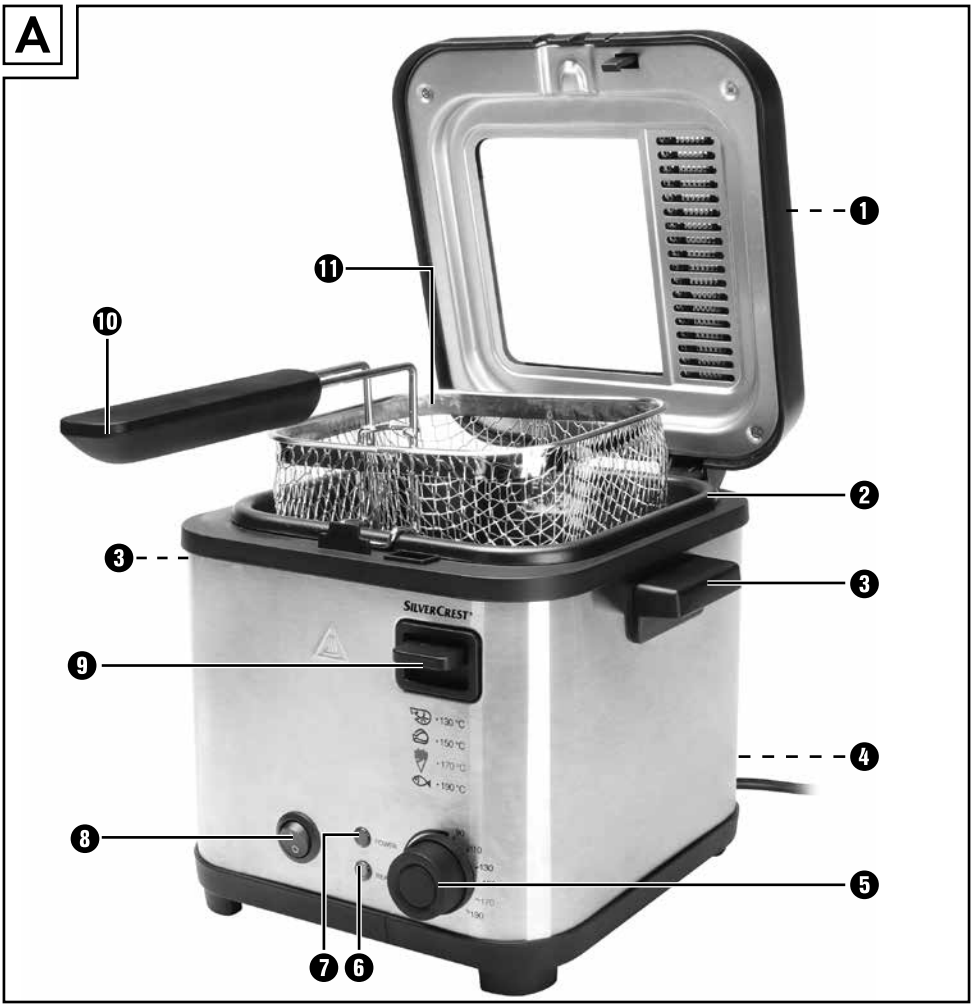
(GB) (MT)

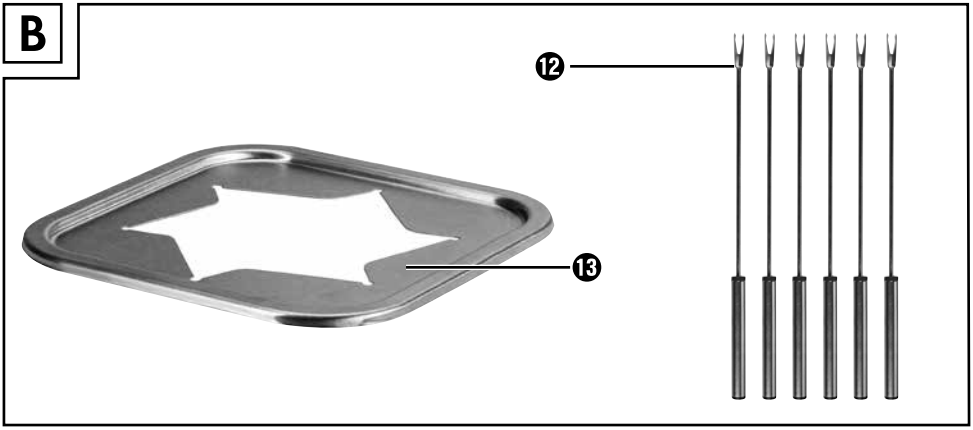
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(DE) (AT) (CH)

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	25
PT	Manual de instruções	Página	49
GB / MT	Operating instructions	Page	73
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	97


A
1
11
10
2
3
3
SILVERCREST
9
4
8
5
7
6


B
12
13

Índice

Introducción 2
Uso previsto 2
Volumen de suministro e inspección de transporte 3
Desecho del embalaje 3
Descripción del aparato/accesorios 4
Características técnicas 4
Indicaciones de seguridad 5
Antes del primer uso 8
Cocina con niveles bajos de acrilamida 8
Fritura 8
Preparativos 8
Fritura de alimentos 11
Grasa sólida para freír 12
Tras la fritura 13
Fondue 13
Cambio de la grasa para freír 14
Limpieza y mantenimiento 15
Almacenamiento 17
Consejos 18
Patatas fritas caseras 18
Alimentos congelados 18
Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada 19
Alimentación sana 19
Tabla de tiempos de fritura 20
Eliminación de fallos 21
Anexo 21
Desecho del aparato 21
Garantía de Kompernass Handels GmbH 22
Asistencia técnica 23
Importador 23

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido 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 está diseñado exclusivamente para la fritura de alimentos y la preparación de fondues con grasa o caldo concentrado en el entorno doméstico privado. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

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

Este aparato no es apto para los siguientes usos:

- Para su uso en las cocinas destinadas a los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones comerciales,
- Para el uso de los clientes de hoteles, moteles y otras modalidades de hostelería,
- Para el uso de los clientes de pensiones,
- Para su uso en propiedades agrícolas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

► Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.

► Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

► El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente para el fin previsto. Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no autorizados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario. Este aparato no es un juguete.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Mini freidora
- Cesta y mango
- Anillo para la fondue
- 6 pinchos para la fondue
- 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.

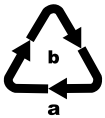
INDICACIÓN

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

Desecho del embalaje

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

La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según 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, recíclelos 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.

INDICACIÓN

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato/accesorios

❶ Filtro metálico permanente
❷ Recipiente
❸ Asas
❹ Enrollacables
❺ Regulador de temperatura
❻ Piloto de control Ready
❼ Piloto de control Power
❽ Interruptor de encendido/apagado (O/I)
❾ Botón de desbloqueo de la tapa
❿ Mango
⓫ Cesta
⓬ Pinchos para la fondue
⓭ Anillo para la fondue

Características técnicas

Tensión de red	230 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	850 W
Capacidad de aceite	Aprox. 1,2 litros hasta la marca MAX
Capacidad de grasa sólida	Aprox. 1 kg
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50/60 Hz.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.

No sumerja nunca el aparato con el cable de red en agua ni limpie sus 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.
- Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- 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 y asirse por las asas para evitar un derrame del líquido caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

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

¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡No utilice nunca agua para extinguir el 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 extinga el fuego de la grasa o del aceite con una tapa.

¡ATENCIÓN: DAÑOS EN EL APARATO!

- Al rellenar la grasa, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX, pero debe superarse siempre la marca MIN del recipiente. 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 solo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.
- Para utilizar la función de fondue de este aparato, tenga en cuenta que solo está previsto para la preparación de una fondue clásica con aceite/grasa o caldo concentrado. No utilice el aparato para preparar fondues de chocolate ni de queso.

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

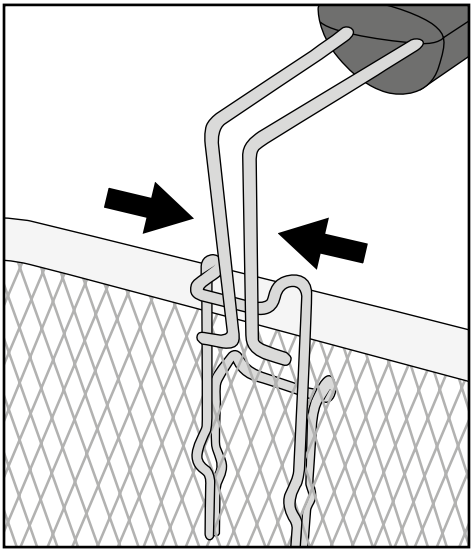
1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y termorresistente.

NDICACIÓN

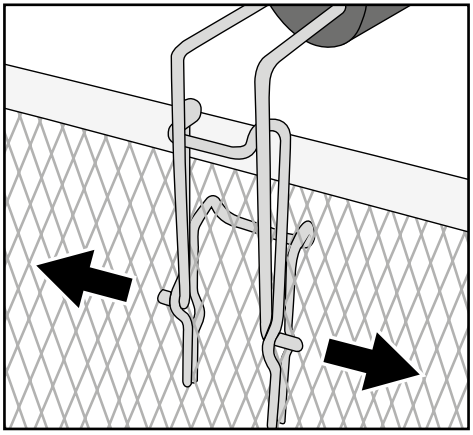
► Si desea colocar la freidora bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.

2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollacables ❹.
3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❾. La tapa se soltará.
4) Extraiga la cesta ⓫ y fije el mango ⓾:

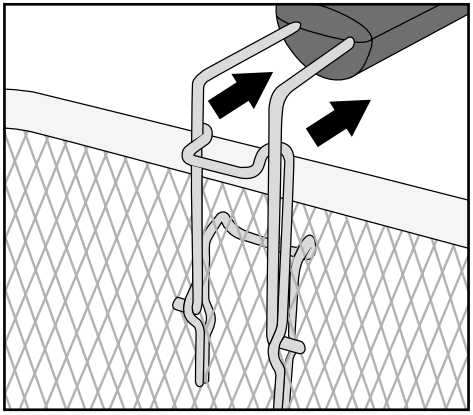
– Presione las barras del mango ⑩ para juntarlas de forma que los salientes de soporte puedan introducirse en los orificios de la cesta ⑪ desde el interior:



– A continuación, suelte las barras presionadas del mango ⑩ de modo que los salientes de soporte queden encajados en los orificios:



– Tire del mango ⑩ hacia atrás de forma que quede encastrado:



– Con esto, el mango ⑩ quedará fijado en la cesta ⑪.

INDICACIONES

► Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como no espumosos y aptos para freír. Encontrarás esta información en el envase o en la etiqueta.

► ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría llenarse de espuma.

5) Rellene el recipiente ❷ vacío y seco con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 1,2 l de aceite o aprox. 1 kg de grasa sólida).

INDICACIÓN

► Al rellenar, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX con la grasa o aceite, pero debe superarse siempre la marca MIN del recipiente ❷.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

6) Vuelva a colocar la cesta ⑪.

7) Cierre la tapa de forma que encastre.

Fritura de alimentos

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

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

1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
2) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ❽ en la posición "I". Tras esto, se enciende el piloto de control Power ❼.
3) Gire el regulador de temperatura ❺ hasta alcanzar la temperatura deseada. El aceite o la grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina el piloto de control Ready ❻.

INDICACIÓN

► Recomendamos precalentar el aparato durante un mínimo de 10 – 15 minutos antes de comenzar a freír.

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 (caseras)	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! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

4) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❾.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Proceda con precaución al llenar la cesta ⓫. Está muy caliente.

5) Extraiga la cesta ⓫ de la freidora. Coloque los alimentos que desee freír en el interior de la cesta. Para ello, la cesta ⓫ debe llenarse como máximo hasta que los alimentos estén completamente cubiertos de grasa al sumergir la cesta ⓫ en la freidora. No supere la marca MAX de la cesta ⓫.

6) Introduzca con cuidado la cesta ⓫ en el aceite o grasa caliente.

7) Cierre la tapa del aparato.

INDICACIÓN

► A través del visor 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 recipiente ❷.
- Para derretir la grasa, conecte el enchufe a la red eléctrica, ajuste el interruptor de encendido/apagado ❽ en la posición "I" y gire el regulador de temperatura ❺ para ajustarlo en 130 °C. Al hacerlo, se ilumina el piloto de control Power ❼.
- Espere hasta que se haya derretido toda la grasa. Es posible que el piloto de control Ready ❻ se encienda y se apague repetidamente. Cuando se haya derretido toda la grasa, podrá ajustarse la temperatura para freír.

Tras la fritura

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► No toque nunca la cesta ⓫ tras finalizar el proceso de fritura, ya que está muy caliente. ¡Levante la cesta ⓫ exclusivamente por el mango ⓾!

1) Cuando el alimento esté listo, pulse el botón de desbloqueo de la tapa ❾ para que se suelte.
2) Eleve la cesta ⓫ y cuélguela del borde del aparato para escurrir el exceso de grasa.
3) Gire el regulador de temperatura ❺ hasta el mínimo.
4) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado ❽ en la posición "O".
5) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
6) Cuando se haya escurrido el exceso de grasa del alimento, eleve con cuidado la cesta ⓫ para extraerla de la freidora.
7) 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 la ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite.

Fondue

La freidora puede utilizarse para preparar fondues.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

► No utilice el aparato para preparar fondues de chocolate ni de queso. Utilice exclusivamente aceite/grasa o caldo concentrado para preparar una fondue con este aparato.

1) Prepare el aparato como se describe en el capítulo "Preparativos".
2) Abra la tapa del aparato, coloque el anillo para la fondue ⓭ en el borde del recipiente ❷ y vuelva a cerrar la tapa del aparato.
3) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
4) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ❽ en la posición "I". Tras esto, se enciende el piloto de control Power ❼.

5) Ajuste el regulador de temperatura ❺ en la temperatura deseada.
   Para la fondue clásica con aceite/grasa, proceda de la manera siguiente:
   Según el tipo de alimentos que desee freír, utilice la tabla del capítulo "Fritura de alimentos" como guía.
   Para las fondues con caldo concentrado proceda de la manera siguiente:
   Ajuste una temperatura de entre 90 y 110 °C (aprox. 100 °C); el caldo concentrado solo debe burbujear levemente (hervir levemente).
6) Una vez alcanzada la temperatura ajustada, abra la tapa del aparato.
7) Pinche los alimentos en los pinchos para la fondue ⓬ y coloque cuidadosamente los pinchos para la fondue ⓬ en el recipiente ❷. En cada muesca del anillo para la fondue ⓭, puede colocarse un pincho para la fondue ⓬.

Según el tipo de alimentos y su tamaño, estarán listos en pocos minutos.

8) Extraiga cuidadosamente el pincho para la fondue ⓬ y retire los alimentos fritos. Tras esto, puede pinchar otros alimentos en los pinchos para la fondue ⓬ y sumergirlos en la grasa/caldo concentrado caliente.
9) Para finalizar la fondue, gire el regulador de temperatura ❺ al mínimo, ajuste el interruptor de encendido/apagado ❽ en la posición "O" y desconecte el enchufe de la red eléctrica.

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 ❾ y retire la tapa (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
2) Retire la cesta ⓫.

Utilice las asas ❸ laterales para levantar el aparato y vierta el aceite o la grasa por la esquina trasera izquierda, que cuenta con una muesca de vertido (↖), 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.

3) Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
4) Rellene la freidora con grasa o aceite nuevos como se describe en el capítulo "Fritura".

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

► Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

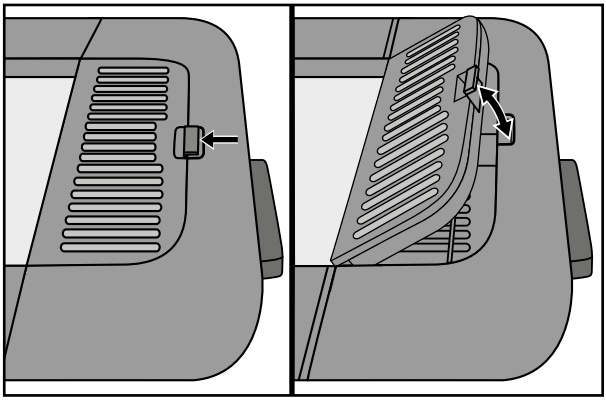
► Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

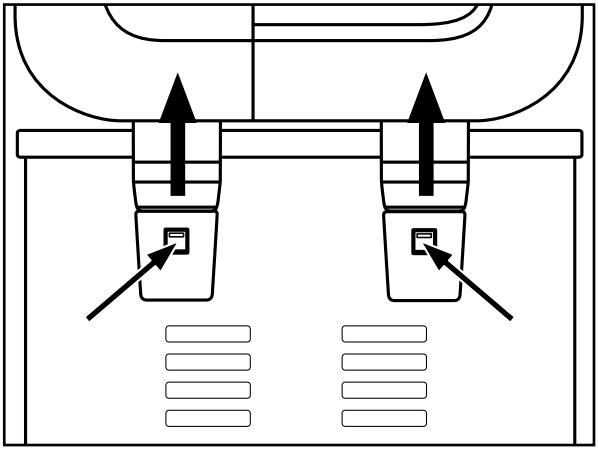
► Para la limpieza de las piezas, no utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como agentes abrasivos o estropajos de acero. Estos productos podrían dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza, desmonte la freidora:

1) Abra la cubierta situada sobre el filtro metálico permanente ❶ y retírelo:



2) 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:



3) Retire la cesta ⓫.

- La cesta ⓫ puede lavarse en el lavavajillas, ya que es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello debe retirarse el mango ⓾.

INDICACIÓN

► Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe limpiarse la cesta ⓫ a mano. Antes de poder limpiar la cesta ⓫ en el lavavajillas, debe haberse sumergido en aceite.

► Seque bien la cesta ⓫ antes de volver a utilizarla.

- En cuanto se enfríe la grasa/aceite, vacíe el recipiente ❷ (consulte el capítulo "Cambio de la grasa para freír").
- Limpie el mango ⓾, el filtro metálico permanente ❶, los pinchos para la fondue ⓬ y el anillo para la fondue ⓭ en agua caliente con un producto de limpieza suave. Enjuague todas las piezas con agua limpia.
- Limpie la carcasa y el recipiente ❷ con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un producto de limpieza suave. A continuación, vuelva a frotarlos con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza en el recipiente ❷. Seque bien la carcasa y el recipiente ❷.

- Limpie la tapa del aparato en agua caliente con un producto de limpieza suave. Después, aclárela 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!
- Limpie el filtro metálico permanente ❶ en agua caliente con un producto de limpieza suave y enjuáguelo con agua limpia.

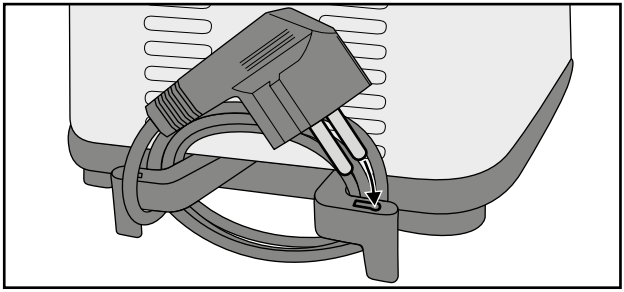
4) Seque bien todas las piezas antes de volver a montar el aparato.
5) Vuelva a colocar el filtro de metal permanente ❶ en la moldura de la tapa del aparato y cierre la cubierta sobre el filtro metálico permanente ❶.
6) Vuelva a colocar la tapa del aparato sobre el aparato de forma que las bisagras encajen en las fijaciones de las bisagras de la parte posterior del aparato y queden bien fijadas.

INDICACIÓN

► Otras tareas de mantenimiento deben encomendarse a un taller especializado autorizado o al servicio de atención al cliente.

Almacenamiento

1) Levante o transporte el aparato por las asas laterales ❸ de la carcasa.
2) Enrolle el cable de red en el enrollacables ❹ de la parte posterior del aparato. Introduzca uno de los pines de la clavija de red en uno de los orificios del enrollacables ❹ para fijar la clavija de red:



3) Puede volver a desmontar el mango ❿ de la cesta ⓫ para su almacenamiento e introducirlo en la cesta ⓫ para poder insertar la cesta ⓫ en la freidora.
4) Guarde el aparato con la tapa cerrada. De esta manera, el interior de la freidora se mantendrá limpio y sin polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no haber germinado.
- 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 durante aprox. una hora. Así se perderá parte del almidón, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas cuidadosamente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
  - Primero, 8 – 12 minutos a aprox. 150 °C y, después, 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.

Alimentos congelados

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

- Evite freír grandes cantidades a la vez. No debe superarse la marca de MAX de la cesta ⓫ 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 ❺ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envoltorio del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de introducir los alimentos en la freidora.
- 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 ⓫.
- Sumerja la cesta ⓫ 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 y grasas vegetales 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 cuela 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 mayoritariamente 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 tabla se 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	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndigas o filetes rusos (congelados)	150 °C	2 - 5 minutos
Chuletas de cerdo (empanadas)	150 °C	12 - 25 minutos
Porciones de pollo (piezas grandes)	150 °C	8 - 18 minutos
Porciones de pollo (piezas pequeñas/medianas)	150 °C	7 - 17 minutos
Patatas fritas (caseras)	150 °C/170 °C	8 - 12 minutos/ 3 - 4 minutos
Patatas fritas (congeladas)	Consulte las indicaciones del fabricante	Consulte las indicaciones del fabricante
Gambas (frescas)	130 °C	2 - 5 minutos
Setas	170 - 190 °C	3 - 5 minutos

INDICACIÓN

- ► En las indicaciones de los grados, pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla anterior son solo orientativos y se refieren a una cantidad de aprox. 150 - 200 gramos. Según la naturaleza del alimento, es posible que varíen estos tiempos de ajuste.
- ► Con el alimento introducido en la cesta ⓫, no debe superarse la marca MAX situada en el interior.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
o	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El piloto de control Power ❼ no se ilumina.	El aparato está desconectado.	Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado ❽.
El piloto de control Ready ❻ 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.

Anexo

Desecho del aparato

No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

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

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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para 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, baterías, moldes de horno 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 315048

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione 26

Uso conforme 26

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto . . . 27

Smaltimento della confezione 27

Descrizione dell'apparecchio/Accessori 28

Dati tecnici 28

Indicazioni relative alla sicurezza 29

Prima del primo impiego 32

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide 32

Frittura 32

Preparativi 32
Frittura di alimenti 35
Grasso da frittura solido 36

Dopo la frittura 37

Fonduta 37

Sostituzione del grasso da frittura 38

Pulizia e cura 39

Conservazione 41

Consigli 42

Patatine fritte fatte in casa 42
Alimenti surgelati 42
Come eliminare i sapori indesiderati 43
Alimentazione sana 43

Tabella dei tempi di frittura 44

Eliminazione dei guasti 45

Appendice 45

Smaltimento dell'apparecchio 45
Garanzia della Kompernass Handels GmbH 46
Assistenza 47
Importatore 47

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Usare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la frittura di alimenti e per la preparazione di fondute bourguignonne o chinoise in ambiente domestico. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

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

Questo apparecchio non è adatto per l'uso …

- in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri locali commerciali,
- da parte di clienti in hotel, motel o altre strutture abitative,
- in pensioni,
- in poderi agricoli.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

► L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

NOTA

► In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente. L'apparecchio non è un giocattolo.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Mini friggitrice con set per fonduta
- Cestello e impugnatura
- Anello per fonduta
- 6 spiedini per fonduta
- Manuale di istruzioni

1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

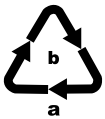
NOTA

► Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio difettoso o causati dal trasporto, rivolgersi al servizio di assistenza (v. capitolo ***Assistenza***).

Smaltimento della confezione

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

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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.
Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1–7: materie plastiche,
20–22: carta e cartone,
80–98: materiali compositi.

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

1. Filtro permanente in metallo
2. Recipiente
3. Impugnature
4. Avvolgicavo
5. Regolatore della temperatura
6. Spia di controllo Ready
7. Spia di controllo Power
8. Interruttore ON/OFF (O/I)
9. Tasto di sbloccaggio coperchio
10. Impugnatura
11. Cestello
12. Spiedini per fonduta
13. Anello per fonduta

Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Tensione nominale	850 W
Capacità olio	circa 1,2 litri fino alla tacca MAX
Capacità grasso solido	circa 1 kg
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- Verificare che il cavo di rete non si bagni né si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione compresa tra 230 V ~, 50/60 Hz.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua con il cavo di rete né pulirlo sotto l'acqua corrente.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non sciogliere mai del grasso in blocchi nella friggitrice. Per via delle elevate temperature che si generano, fintantoché il grasso non copre la resistenza quest'ultima potrebbe venire danneggiata o potrebbe svilupparsi un incendio! Sciogliere prima il grasso in un tegame o simili.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

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

Attenzione! Superficie bollente!

Non utilizzare mai acqua per spegnere la friggitrice!

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

ATTENZIONE! DANNI ALL'APPARECCHIO!

- Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.
- Se si utilizza la funzione Fonduta dell'apparecchio, ricordare che il presente apparecchio ne consente solo una preparazione classica con olio/grasso o brodo. Non utilizzare l'apparecchio per preparare fondute di cioccolato o formaggio.

Prima del primo impiego

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo "Pulizia e cura").

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi tramite reazioni con gli amminoacidi. La formazione di acrilammide aumenta improvvisamente a temperature superiori a 175°C.

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

Frittura

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

Preparativi

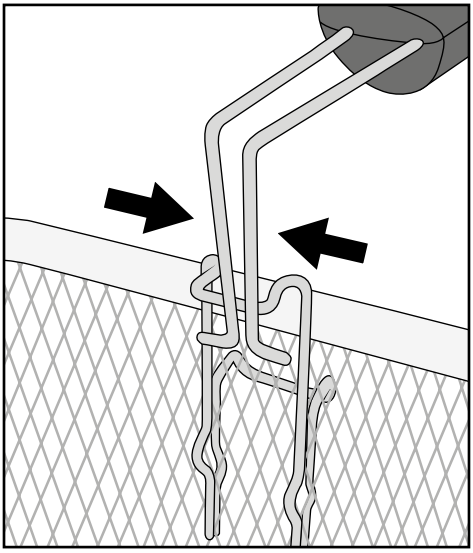
1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale, stabile e resistente al calore.

NOTA

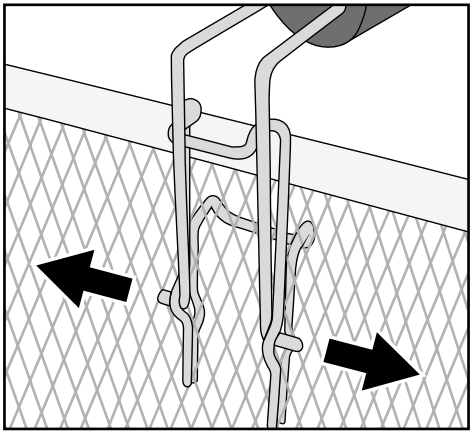
► Se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo ❹.
3) Premere il tasto di sbloccaggio del coperchio ❾. Il coperchio si apre con scatto.
4) Estrarre il cestello ⓫ e fissare l'impugnatura ⓾:

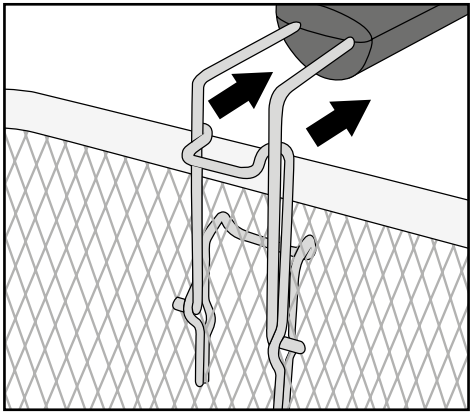
– Premere le barre dell'impugnatura ⑩ riunendole leggermente in modo che i perni di ritenuta possano scorrere dall'interno negli occhielli sul cestello ⑪:



– Allentare quindi le barre riunite dell'impugnatura ⑩, in modo che i perni di ritenuta sporgano attraverso gli occhielli:



– Tirare la maniglia ⑩ all'indietro in modo da innestarla:



– La maniglia ⑩ appoggia ora saldamente sul cestello ⑪.

AVVERTENZE

► Utilizzare solo oli o grassi espressamente indicati come "non schiumosi" e adatti alla frittura. Queste informazioni sono riportate sulla confezione o sull'etichetta.

► Non mescolare mai diversi tipi di grasso o olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

5) Riempire il recipiente asciutto e vuoto ❷ con olio, grasso liquido o fuso (circa 1,2 l di olio o circa 1 kg di grasso solido).

NOTA

► Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente ❷.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

6) Reintrodurre il cestello di frittura ⑪.

7) Chiudere il coperchio in modo che si innesti a scatto.

Frittura di alimenti

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso!

1) Inserire la spina di rete in una presa di corrente.
2) Portare l'interruttore ON/OFF ❽ in posizione "I". La spia di controllo Power ❼ si accende.
3) Ruotare il regolatore di temperatura ❺ portandolo alla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo Ready ❻ si accende.

NOTA

► Consigliamo di far riscaldare l'apparecchio per almeno 10 - 15 minuti prima di iniziare a friggere.

NOTA

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

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

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Durante il processo di frittura il coperchio e la friggitrice sono molto caldi. Pertanto, durante la frittura, afferrare solo le impugnature ❸. Pericolo di ustioni! Si consiglia di utilizzare presine per tegami.

4) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❾.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Prestare attenzione quando si riempie il cestello ⓫! È bollente!

5) Prelevare il cestello ⓫ dalla friggitrice. Introdurre gli alimenti da friggere. Quando viene calato il cestello ⓫ nella friggitrice, il cestello ⓫ può essere riempito al massimo fino a coprire completamente l'alimento con grasso. Inoltre non superare mai la marcatura MAX che si trova sul cestello ⓫.

6) Calare con cautela il cestello ⓫ nell'olio o grasso bollente.

7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

NOTA

► Dall'oblò situato sul coperchio dell'apparecchio si può controllare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

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

- Nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.
- Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Badare che il rivestimento del recipiente ❷ non si danneggi!
- Per fondere il grasso, inserire la spina di rete in una presa di corrente, portare l'interruttore ON/OFF ❽ in posizione "I" e impostare il regolatore della temperatura ❺ a 130 °C. La spia di controllo Power ❼ si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo Ready ❻ potrebbe spegnersi e riaccendersi costantemente. Impostare la temperatura di frittura desiderata solo quando tutto il grasso si è sciolto.

Dopo la frittura

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Non toccare mai il cestello ⓫ al termine della frittura. È bollente! Sollevare il cestello ⓫ per estrarlo dalla friggitrice afferrando solo dall'impugnatura ⓾.

1) Una volta terminata la frittura, premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❾ in modo tale che il coperchio si apra con scatto.
2) Sollevare il cestello ⓫ e appenderlo al bordo dell'apparecchio, in modo tale che il grasso in eccesso possa sgocciolare.
3) Ruotare il regolatore di temperatura ❺ su Min.
4) Per spegnere l'apparecchio spostare l'interruttore ON/OFF ❽ in posizione "O"
5) Staccare la spina di rete dalla presa di corrente.
6) Una volta che il grasso o l'olio è completamente sgocciolato dagli alimenti fritti, sollevare con cautela il cestello ⓫ dalla friggitrice.
7) Scolare gli alimenti fritti in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

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

Fonduta

La friggitrice può essere utilizzata come pentola per fonduta

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare l'apparecchio per preparare fondute di cioccolato o formaggio. Utilizzare esclusivamente grasso/olio o brodo per preparare una fonduta con il presente apparecchio.

1) Predisporre l'apparecchio come descritto nel capitolo "Preparativi".
2) Aprire il coperchio e posizionare l'anello per fonduta ⓭ sul bordo del contenitore ❷ e richiudere il coperchio.
3) Inserire la spina di rete in una presa di corrente.
4) Portare l'interruttore ON/OFF ❽ in posizione "I". La spia di controllo Power ❼ si accende.

5) Impostare il regolatore di temperatura ❺ sulla temperatura desiderata.
In caso di fonduta bourguignonne: in base al tipo di alimento da friggere, fare affidamento alla tabella del capitolo “Frittura di alimenti”.
Nel caso di fonduta con brodo: Impostare una temperatura compresa fra 90 e 110 °C (circa 100 °C); il brodo deve solamente sobbollire.

6) Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, aprire il coperchio.

7) Infilzare l'alimento con lo spiedino ⓬ e immergere lo spiedino ⓬ nel contenitore ❷ prestando particolare attenzione. In ogni intaglio dell'anello per fonduta ⓭ è possibile alloggiare uno spiedino ⓬.

Gli alimenti infilzati cuociono in pochi minuti in base al tipo e alle dimensioni.

8) Prelevare con cautela lo spiedino ⓬ e rimuovere l'alimento cotto. Ora è possibile infilzare gli altri alimenti con lo spiedino ⓬ e immergerli nel grasso/brodo bollente.

9) Se si desidera concludere la cottura, portare il regolatore della temperatura ❺ su Min, portare l’interruttore ON/OFF ❽ in posizione “O” e staccare la spina di rete dalla presa.

Sostituzione del grasso da frittura

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

1) Premere il tasto di sbloccaggio del coperchio ❾ e rimuovere il coperchio stesso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

2) Prelevare il cestello ⓫. ❸

3) Afferrare l'apparecchio dalle maniglie laterali e versare l'olio o il grasso dall'angolo posteriore sinistro, dove si trova una scanalatura di scarico (↖), in recipienti adeguati, per esempio bottiglie. Si consiglia di utilizzare a tale scopo un imbuto.

NOTA

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

4) Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo "Pulizia e cura".

5) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo "Frittura".

Pulizia e cura

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

► Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Non immergere in nessun caso l'apparecchio in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica con danni conseguenti all'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!

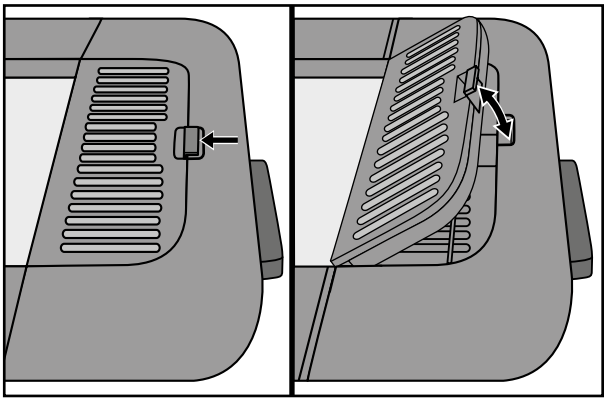
► Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

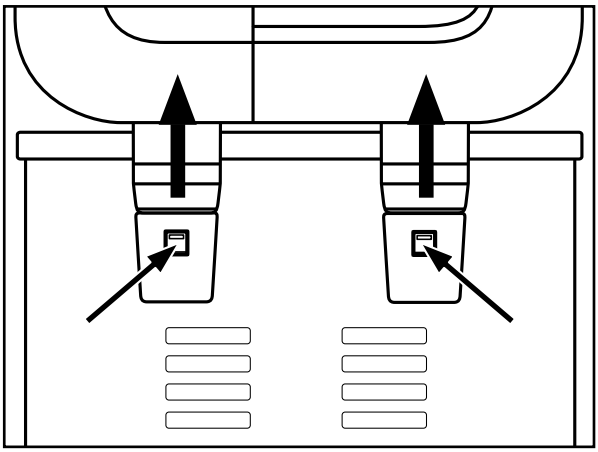
► Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detergenti/materiali corrosivi o abrasivi, come creme abrasive o paglia d'acciaio. Possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

1) Aprire la copertura che si trova sopra il filtro permanente in metallo ❶ e sfilare quest'ultimo:



2) Aprire il coperchio dell'apparecchio. Infilare esercitando pressione una bacchetta o simile nei fori dei supporti delle cerniere che si trovano sul retro dell'apparecchio e contemporaneamente sfilare il coperchio dai supporti tirandolo verso l'alto:



3) Prelevare il cestello ⓫.

■ Il cestello ⓫ può venire lavato in lavastoviglie, in quanto è compatibile. In tal caso rimuovere però l'impugnatura ⓾.

AVVERTENZA

► Prima del primo impiego è necessario lavare a mano il cestello ⓫. Prima di poter lavare il cestello ⓫ in lavastoviglie, è necessario averlo immerso in olio.

► Prima di un nuovo utilizzo, asciugare bene il cestello ⓫.

■ Non appena il grasso/l'olio si è raffreddato, rimuoverlo dal recipiente ❷ (v. capitolo "Sostituzione del grasso da frittura").

■ Pulire l'impugnatura ⓾, il filtro permanente in metallo ❶, gli spiedini ⓬ e l'anello per fonduta ⓭ in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita.

■ Pulire l'alloggiamento e il recipiente ❷ con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano più residui di detersivo nel recipiente ❷. Asciugare bene l'alloggiamento e il recipiente ❷.

- Pulire il coperchio dell'apparecchio in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita. Asciugare bene il coperchio dell'apparecchio e collocarlo di lato verticalmente, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio. Assicurarsi che prima del riutilizzo il coperchio sia completamente asciutto!
- Lavare il filtro permanente in metallo ❶ in acqua calda con detersivo delicato e risciacquarlo con acqua corrente.

4) Asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

5) Inserire nuovamente il filtro permanente in metallo ❶ nell'incavo presente sul coperchio dell'apparecchio e chiudere la copertura sopra il filtro permanente in metallo ❶.

6) Infilare nuovamente il coperchio sull'apparecchio in modo tale che le cerniere si inseriscano nei supporti a cerniera sul retro dell'apparecchio e siano saldamente posizionate.

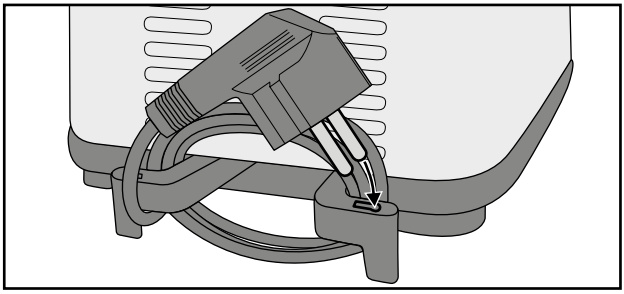
AVVERTENZA

► Gli altri lavori di manutenzione devono essere eseguiti da un'azienda specializzata o dal servizio ai clienti.

Conservazione

1) Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'ausilio delle maniglie laterali ❸ presenti sull'alloggiamento.

2) Avvolgere il cavo intorno all'avvolgicavo ❹ sul retro dell'apparecchio. Per fissare la spina, infilare uno dei suoi perni in uno dei fori dell'avvolgicavo ❹:



3) L'impugnatura ❿ del cestello ⓫ può essere smontata per la conservazione e collocata nel cestello ⓫, per poter poi inserire il cestello ⓫ nella friggitrice.

4) Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e privo di polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate "farinosa" o "semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
  - prima per 8 – 12 minuti a circa 150 °C, poi per 3 – 4 minuti a 170 °C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

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

- Cuocere quantità ridotte ripartendole in più fasi. Gli alimenti da friggere non devono superare la tacca Max indicata all'interno del cestello di frittura ⓫.
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.
- Impostare il regolatore di temperatura ❺ sulla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.
- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

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

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

- Riscaldare l'olio o il grasso a circa 150 °C e inserire due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo nel cestello ⓫.
- Calare il cestello ⓫ nel grasso e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale

Alimentazione sana

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

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

Tabella dei tempi di frittura

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

Alimento	Temperatura (circa)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	150 °C	2 – 5 minuti
Costolette di maiale (impanate)	150 °C	12 – 25 minuti
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	150 °C	8 – 18 minuti
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	150 °C	7 – 17 minuti
Patatine fritte (fresche)	150 °C/170 °C	8 – 12 minuti/ 3 – 4 minuti
Patatine fritte (surgelate)	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	130 °C	2 – 5 minuti
Funghi	170 – 190 °C	3 – 5 minuti

NOTA

- Nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella precedente tabella sono valori orientativi. Si riferiscono a una quantità di circa 150 - 200 grammi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento.
- Il cestello ⓫ può venire riempito con gli alimenti da friggere al massimo fino alla tacca Max indicata all'interno del cestello stesso.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
oppure	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
La spia di controllo Power ❼ non si accende.	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF ❽.
La spia di controllo Ready ❻ non si accende.	La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Appendice

Smaltimento dell'apparecchio

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.
Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Per smaltire il prodotto al termine della sua vita utile, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistro) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 315048

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução 50
Utilização correta 50
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte 51
Eliminação da embalagem 51
Descrição do aparelho/dos acessórios 52
Dados técnicos. 52
Instruções de segurança. 53
Antes da primeira utilização 56
Preparação com baixo teor de acrilamida. 56
Fritar. 56
Preparações. 56
Fritar alimentos. 59
Gordura sólida de fritura. 60
Depois da fritura 61
Fondue 61
Substituir a gordura de fritura. 62
Limpeza e conservação 63
Armazenamento 65
Dicas. 66
Batatas fritas caseiras 66
Produtos ultracongelados 66
Como evitar o sabor indesejado 67
Alimentação saudável 67
Tabela dos tempos de fritura 68
Resolução de falhas 69
Anexo. 69
Eliminação do aparelho 69
Garantia da Kompernass Handels GmbH 70
Assistência Técnica 71
Importador. 71

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e 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 apenas 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, bem como para a preparação de fondues com gordura ou caldo, a nível particular. Este aparelho destina-se apenas à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

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

Este aparelho não é adequado para ser utilizado …

- por funcionários em cozinhas de lojas, escritórios e outros estabelecimentos comerciais,
- por clientes em estabelecimentos hoteleiros e outras estruturas residenciais,
- em estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço,
- em propriedades rurais.

⚠ 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 perigos 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 sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador. O aparelho não é um brinquedo para crianças.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

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

- Mini-fritadeira com fondue
- Cesto de fritar e pega de apoio
- Apoio para garfos de fondue
- 6 Garfos de fondue
- 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.

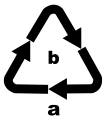
NOTA

- ► Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Em caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Eliminação da embalagem

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

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais 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.

NOTA

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

Descrição do aparelho/dos acessórios

1. Filtro metálico permanente
2. Recipiente de fritar
3. Pegas
4. Dispositivo de enrolamento do cabo
5. Regulador da temperatura
6. Luz de controlo Ready
7. Luz de controlo Power
8. Interruptor Ligar/desligar (O/I)
9. Botão de desbloqueio da tampa
10. Pega de apoio
11. Cesto de fritar
12. Garfos de fondue
13. Apoio para garfos de fondue

Dados técnicos

Tensão de alimentação	230 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Potência nominal	850 W
Capacidade óleo	aprox. 1,2 litros até à marcação MAX
Capacidade gordura sólida	aprox. 1 kg
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Instruções de segurança

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- Ligue o aparelho a uma tomada com uma tensão de alimentação de 230 V ~, 50/60 Hz.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.

Nunca mergulhe o aparelho com o cabo de alimentação em água nem o lave 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.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado por um técnico devidamente qualificado e, se 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 particularmente 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 pegas, para evitar o transbordamento do líquido quente.

⚠ 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. A temperatura elevada que se desenvolve enquanto a gordura ainda não cobre o elemento de aquecimento pode danificar o elemento de aquecimento ou originar um incêndio! Derreta a gordura previamente numa panela, ou similar.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

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

Atenção! Superfície quente!

Nunca utilize água para extinguir um fogo na fritadeira!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- 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.
- Quando utilizar a função de fondue deste aparelho, tenha presente que só é possível fazer fondue clássico com óleo/gordura ou caldo. Não utilize o aparelho para fazer fondue de chocolate ou de queijo.

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 com baixo teor de 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 com baixo teor de 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

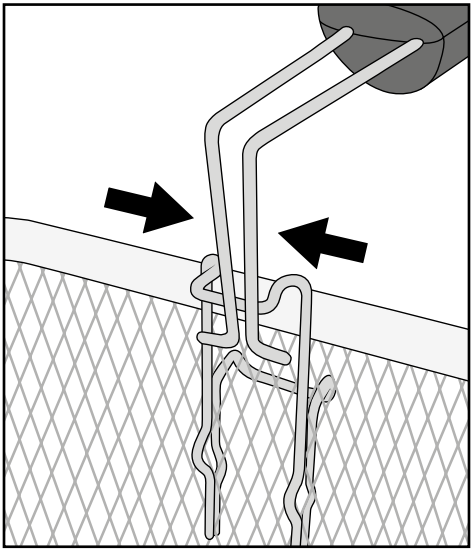
1) Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

NOTA

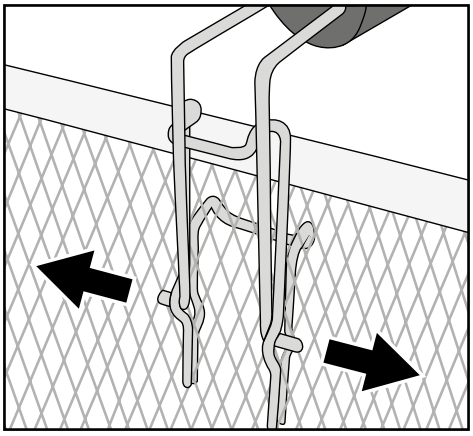
► Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

2) Desenrole completamente o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo ❹.
3) Prima o botão de desbloqueio da tampa ❾. A tampa abre-se.
4) Retire o cesto de fritar ⓫ e fixe a pega de apoio ⓾:

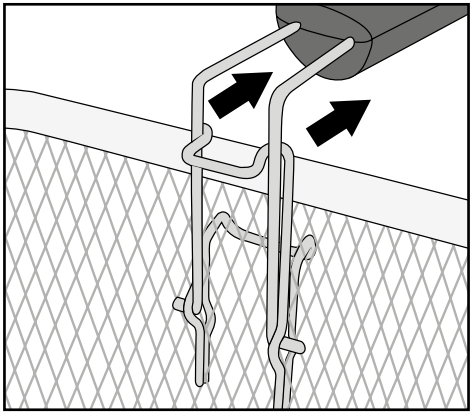
– Aproxime um pouco as barras da pega de apoio 0, de forma que os pinos de suporte possam ser deslocados, pela parte interior, para dentro dos olhais do cesto de fritar ⓫:



– Solte depois as barras aproximadas da pega de apoio ⓾, até que os pernos de suporte saiam dos orifícios:



– Puxe a pega de apoio ⑩ para trás de forma que esta encaixe:



– A pega de apoio ⑩ encontra-se agora bem fixa no cesto de fritar ⑪.

INDICAÇÕES

► Utilize apenas óleos ou gorduras que sejam explicitamente indicados para fritar e que estejam identificados como não espumosos. Esta informação encontra-se na embalagem ou na etiqueta.

► Nunca misture tipos diferentes de gordura ou óleo! Pode haver formação de espuma e transbordar da fritadeira.

5) Encha o recipiente de fritar ❷ seco e vazio com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 1,2 l de óleo ou aprox. 1 kg de gordura sólida).

NOTA

► Nunca coloque mais gordura ou óleo do que a marcação MAX e nunca menos do que a marcação MIN no interior do recipiente de fritar ❷.

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

6) Coloque novamente o cesto de fritar ⑪.

7) Feche a tampa, de modo que encaixe.

Fritar alimentos

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► Nunca utilize a fritadeira sem óleo/gordura!

1) Insira a ficha numa tomada elétrica.
2) Coloque o interruptor Ligar/desligar ❽ na posição "I". A luz de controlo Power ❼ acende-se.
3) Rode o regulador da temperatura ❺ 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 ❻.

NOTA

► Recomendamos que deixe o aparelho aquecer, no mínimo, entre 10 a 15 minutos antes de iniciar o processo de fritura.

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! PERIGO DE FERIMENTOS!

► 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 ❸! Perigo de queimaduras! Preferencialmente utilize pegas de cozinha.

4) Prima o botão de desbloqueio da tampa ❾.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► Tenha cuidado ao encher o cesto de fritar ⓫! Este está muito quente!

5) Remova o cesto de fritar ⓫ da fritadeira. Adicione os alimentos a fritar. O cesto de fritar ⓫ só pode ser enchido, no máximo, até que os alimentos estejam completamente cobertos de gordura ao mergulhar o cesto de fritar ⓫ na fritadeira. Além disso, não ultrapasse a marcação MAX no cesto de fritar ⓫.

6) Baixe o cesto de fritar ⓫ cuidadosamente no óleo ou na gordura quente.

7) Feche a tampa do aparelho.

NOTA

► Através da janela de visualização, na tampa do aparelho, pode observar o processo de fritura.

Gordura sólida de fritura

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

- Se utilizar gordura fresca, derreta primeiro os blocos de gordura lentamente em lume brando numa panela normal. Verta a gordura derretida cuidadosamente na 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 ❷ não está danificado!
- Para derreter a gordura, introduza a ficha na tomada, coloque o interruptor Ligar/desligar ❽ na posição "I" e rode o regulador de temperatura ❺ para 130 °C. A luz de controlo Power ❼ acende-se.
- Aguarde até que toda a gordura tenha derretido. Durante este tempo, é possível que a luz de controlo Ready ❻ se vá ligando e desligando. Ajuste a temperatura de fritura apenas quando toda a gordura estiver derretida.

Depois da fritura

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► Nunca toque no cesto de fritar ⓫ depois de fritar. Este está muito quente! Remova o cesto de fritar ⓫ da fritadeira apenas pela pega ⓾.

1) Quando os alimentos estiverem fritos, pressione o botão de desbloqueio da tampa ❾ para que esta se abra.
2) Levante o cesto de fritar ⓫ e prenda-o na margem do aparelho, para que a gordura em excesso possa escorrer.
3) Rode o regulador da temperatura ❺ para a posição Min.
4) Para desligar o aparelho, coloque o interruptor Ligar/desligar ❽ na posição "O".
5) Retire a ficha da tomada elétrica.
6) Depois de escoados os alimentos fritos, remova o cesto de fritar ⓫ cuidadosamente da fritadeira.
7) Coloque o produto frito num recipiente ou num filtro (colocar papel de cozinha absorvente!).

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

Fondue

Pode utilizar esta fritadeira como panela de fondue.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► Não utilize o aparelho para fazer fondue de chocolate ou de queijo! Utilize apenas gordura/óleo ou caldo, para preparar um fondue com este aparelho.

1) Prepare o aparelho tal como descrito no capítulo "Preparações".
2) Abra a tampa do aparelho e coloque o apoio para garfos de fondue ⓭ na margem do recipiente de fritar ❷ e feche novamente a tampa do aparelho.
3) Insira a ficha numa tomada elétrica.
4) Coloque o interruptor Ligar/desligar ❽ na posição "I". A luz de controlo Power ❼ acende-se.

5) Rode o regulador da temperatura ❺ para a temperatura desejada.
No caso do fondue clássico com óleo/gordura: dependendo do tipo de alimentos que deseja fritar, oriente-se pela tabela que se encontra no capítulo "Fritar alimentos".
No caso do fondue com caldo: Ajuste uma temperatura entre 90 e 110 °C (aprox. 100 °C), o caldo deve apenas fervilhar (ferver levemente).

6) Assim que a temperatura ajustada for atingida, abra a tampa do aparelho.

7) Espete os alimentos nos garfos de fondue ⓬ e coloque os garfos de fondue ⓬ cuidadosamente no recipiente de fritar ❷. Em cada entalhe no apoio para garfos de fondue ⓭ pode ser colocado um garfo de fondue ⓬.

Dependendo do tipo e do tamanho, os alimentos espetados nos garfos estão prontos após poucos minutos.

8) Retire cuidadosamente o garfo de fondue ⓬ e solte os alimentos cozinhados. Pode espetar depois outros alimentos no garfo de fondue ⓬ e mergulhar na gordura/no caldo quente.

9) Quando pretender terminar o fondue, rode o regulador da temperatura ❺ para a posição Min, coloque o interruptor Ligar/desligar ❽ na posição "O" e retire a ficha da tomada.

Substituir a gordura de fritura

Substitua a gordura apenas quando esta estiver completamente fria. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para que possa ser vertida para uma garrafa.

1) Pressione o botão de desbloqueio da tampa ❾ e remova a tampa (consultar capítulo "Limpeza e manutenção").

2) Retire o cesto de fritar ⓫.

3) Segure no aparelho pelas pegas ❸ laterais e verta o óleo ou a gordura pelo canto traseiro esquerdo, onde se encontra o respetivo entalhe (↖), 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 novo(a), tal como descrito no capítulo "Fritar".

Limpeza e conservação

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

O aparelho nunca pode ser mergulhado em líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico e o aparelho pode ser danificado.

⚠ AVISO! PERIGO DE QUEIMADURAS!

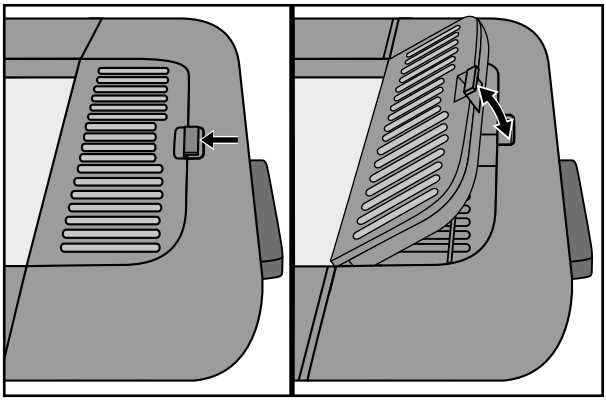
► Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer primeiro.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

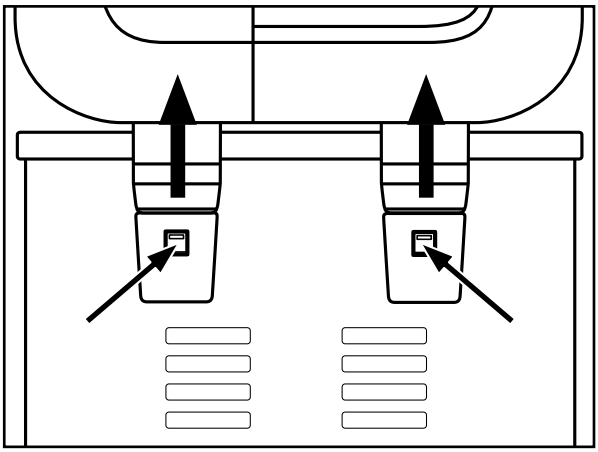
► Para a limpeza das peças, não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme abrasivo ou esfregão de arame. Estes podem danificar a superfície do aparelho!

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

1) Abra a cobertura por cima do filtro metálico permanente ❶ e remova-o.



2) 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:



3) Retire o cesto de fritar ⓫.

■ O cesto de fritar ⓫ é apropriado para a máquina de lavar loiça, podendo ser lavado na mesma. No entanto, remova a pega de apoio ⓾ antes de o colocar na máquina.

NOTA

► Antes da primeira utilização, o cesto de fritar ⓫ tem de ser lavado à mão. Antes de o cesto de fritar ⓫ poder ser lavado na máquina de lavar loiça, este tem de ser mergulhado em óleo.

► Seque bem o cesto de fritar ⓫ antes da utilização seguinte.

■ Assim que a gordura/óleo tiver arrefecido, retire-a/o do recipiente de fritar ❷ (ver capítulo "Substituir a gordura de fritura").

■ Lave a pega de apoio ⓾, o filtro metálico permanente ❶, os garfos de fondue ⓬ e o apoio para garfos de fondue ⓭ em água quente com um detergente da loiça suave. Enxague depois todas as peças com água limpa.

■ Limpe o corpo do aparelho e o recipiente de fritar ❷ com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe depois bem, com um pano humedecido apenas em água, para eliminar todos os restos de detergente da loiça no recipiente de fritar ❷. Seque bem o corpo do aparelho e o recipiente de fritar ❷.

- Limpe a tampa do aparelho com água quente e um detergente da loiça 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!
- Lave o filtro metálico permanente ❶ em água com um detergente da loiça suave e passe-o depois por água limpa.

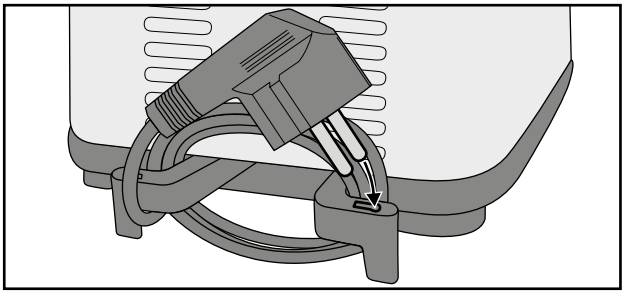
4) Seque bem todas as peças antes da montagem.
5) Coloque o filtro metálico permanente ❶ novamente na cavidade, na tampa do aparelho, e feche a cobertura por cima do filtro metálico permanente ❶.
6) Volte a colocar a tampa no aparelho, de modo que a dobradiça toque nos respetivos suportes, na traseira do aparelho, e fique bem fixa.

NOTA

► Outros trabalhos de manutenção devem ser realizados por uma empresa especializada autorizada ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente.

Armazenamento

1) Levante ou transporte o aparelho com o auxílio das pegas laterais ❸ no corpo do aparelho.
2) Enrole o cabo de alimentação em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ❹, na traseira do aparelho. Introduza um dos pinos da ficha elétrica num dos orifícios do dispositivos de enrolamento do cabo ❹, para fixar a ficha:



3) Para guardar, pode desmontar novamente a pega de apoio ❿ do cesto de fritar ⓫ e colocá-la no cesto de fritar ⓫, de forma que o cesto de fritar ⓫ possa ser colocado dentro da fritadeira.
4) Guarde o aparelho com a tampa do aparelho fechada. Deste modo, o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

Dicas

Batatas fritas caseiras

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deverá utilizar variedades de batatas "farinhentas" ou "maioritariamente firmes".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (palitos ou rodelas).
- Coloque as batatas em água aprox. uma hora antes de as fritar. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela formação de acrilamida.
- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
  - primeiro 8 - 12 minutos a aprox. 150 °C, depois 3 - 4 minutos a 170 °C, consoante a cor desejada das batatas.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas e, por isso, apenas necessitam de ser fritas uma vez. Siga as instruções na embalagem.

Produtos ultracongelados

Os produtos ultracongelados (-16 a -18 °C) arrefecem bastante o óleo ou a gordura, fazendo com que o processo de fritura não seja suficientemente rápido, o que faz com que os alimentos absorvam óleo ou gordura em excesso. Para evitar esta situação, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Os alimentos a fritar podem ser colocados, no máximo, até à marcação Max no interior do cesto de fritar ⓫.
- Aqueça o óleo, no mínimo, 15 minutos antes de colocar o alimento a fritar.
- Rode o regulador da temperatura ❺ para a 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 energicamente, pode fazer com que o óleo quente levante fervura.

Como evitar o sabor indesejado

Alguns alimentos, especialmente o peixe, libertam 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 de sabor neutro:

- 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 ⓫.
- Baixe o cesto de fritar ⓫ 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). No entanto, estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rapidamente do que outros tipos, devendo ser substituídos com mais frequência. Oriente-se pelo 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	Temperatura (aprox.)	Tempo em minutos
Almôndegas (congeladas)	150 °C	2 - 5 minutos
Costeletas de porco (panadas)	150 °C	12 - 25 minutos
Porções de frango (pedaços grandes)	150 °C	8 - 18 minutos
Porções de frango (pedaços pequenos/médios)	150 °C	7 - 17 minutos
Batatas fritas (frescas)	150 °C/170 °C	8 - 12 minutos/ 3 - 4 minutos
Batatas fritas (congeladas)	ver indicações do fabricante	ver indicações do fabricante
Lagostins (frescos)	130 °C	2 - 5 minutos
Cogumelos	170 - 190 °C	3 - 5 minutos

NOTA

- Podem haver pequenas divergências de temperatura nas indicações dos graus. Os valores indicados na tabela superior servem apenas de referência. Estes referem-se a uma quantidade de aprox. 150 - 200 gramas. Os tempos podem variar de acordo com a consistência do alimento.
- O cesto de fritar ⓫ pode estar cheio, no máximo, até à marcação Max no interior.

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
ou	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
A luz de controlo Power ❼ não se acende.	O aparelho está desligado.	Ligue o aparelho no interruptor Ligar/desligar ❽.
A luz de controlo Ready ❻ não se 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.

Anexo

Eliminação do aparelho

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.
Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE do seu município.

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.

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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- 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, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 315048

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction 74
Intended use 74
Package contents and transport inspection 75
Disposal of the packaging 75
Description of the appliance/accessories 76
Technical details 76
Safety information 77
Before first use 80
Low-acrylamide cooking 80
Deep frying 80
Preparations 80
Frying foods 83
Solid cooking fats 84
After frying 85
Fondue 85
Changing the cooking oil or fat 86
Cleaning and care 87
Storage 89
Tips 90
Home-made chips 90
Deep-frozen foods 90
How to prevent unwanted aftertaste 91
Healthy nutrition 91
Table – frying times 92
Troubleshooting 93
Appendix 93
Disposal of the device 93
Kompernass Handels GmbH warranty 94
Service 95
Importer 95

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods and for preparing fondues with fat or stock in domestic households. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

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

This appliance is not intended for use …

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

⚠ WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose or manner than that intended.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

► Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user. This appliance is not a children's plaything.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Deep Fat Fryer with Fondue
- Frying basket and handle
- Fondue ring
- 6 fondue skewers
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

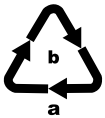
NOTE

- ► Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ► If the package is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: Plastics,
20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites.

NOTE

- ► If possible, keep the original packaging of the device for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Description of the appliance/accessories

1. Permanent metal filter
2. Frying container
3. Handle
4. Cable retainer
5. Temperature control
6. Ready control lamp
7. Power control lamp
8. On/off switch (O/I)
9. Lid release button
10. Handle
11. Frying basket
12. Fondue skewers
13. Fondue ring

Technical details

Mains voltage	230 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Rated power	850 W
Capacity for cooking oil	approx. 1.2 litres to MAX marking
Capacity for solid fats	approx. 1 kg
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 230 V ~, 50/60 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.

Never immerse the appliance and the cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Provide a stable location for the appliance.
- Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Hot steam is released during the deep-frying process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

Caution! Hot surface!

NEVER use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

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

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

- When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.
- If you use the fondue function on this appliance, bear in mind that you can only do classic fondue with oil/fat or stock. Do not use the appliance for chocolate or cheese fondue.

Before first use

Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter “Cleaning and care”).

Low-acrylamide cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175°C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170°C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter “Solid cooking fats” for more information.

Preparations

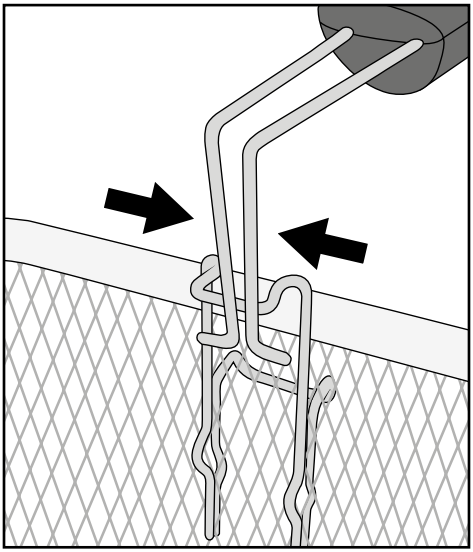
1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

NOTE

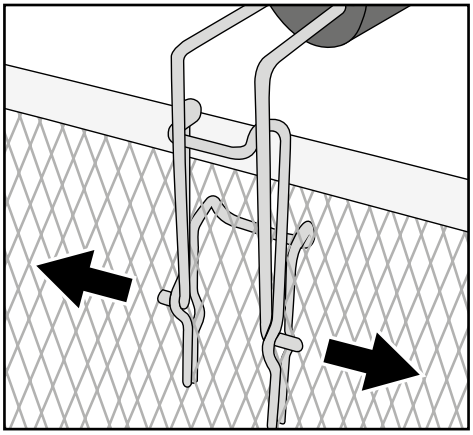
► If you wish to place the deep fat fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.

2) Unwind all of the power cable from the cable retainer ❹.
3) Press the lid release button ❾. The appliance lid flips open.
4) Remove the frying basket ⓫ and attach the handle ⓾:

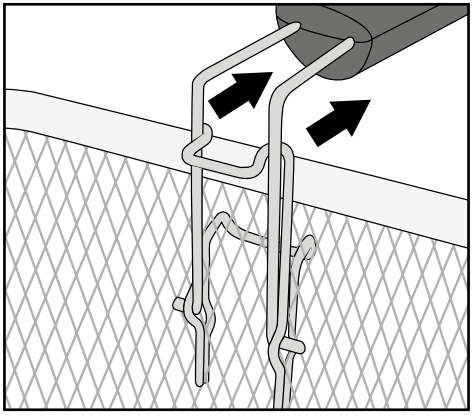
– Press the handle rods ⑩ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ⑪:



– Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle ⑩ so that the holding pins project into the holes:



– Pull the handle ⑩ backwards so that it clicks into place:



– The handle ⑩ is now seated firmly on the frying basket ⑪.

NOTE

► Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.

► Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

5) Fill the dry and empty frying container ❷ with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.2 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

► When filling the frying container ❷ with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

► The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Danger of electric shock!

6) Replace the frying basket ⑪.

7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

► Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Set the on/off switch ❽ to the position "I". The Power control lamp ❼ lights up.
3) Turn the temperature control ❺ to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp ❻ lights up.

NOTE

► We recommend allowing the appliance to heat up for 10 – 15 minutes before you start frying.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the "Table – frying times" in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

Symbol	Food	Temperature
	Prawns	130°C
	Chicken	150°C
	Chips (fresh)	170°C
	Fish	190°C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on the properties of the foods and personal taste!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles ❸ during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

4) Press the lid release button ❾.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Take care when filling the frying basket ⓫! It is extremely hot!

5) Lift the frying basket ⓫ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket ⓫ may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket ⓫ is lowered into the deep fat fryer. Do not exceed the MAX marking on the frying basket ⓫.

6) Carefully lower the frying basket ⓫ into the hot oil or fat.

7) Close the appliance lid.

NOTE

► The frying process can be monitored through the viewing window in the lid of the appliance.

Solid cooking fats

To prevent fat from spraying and the appliance from becoming too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.
- If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating ❷.
- To melt the fat, plug the appliance into the mains power socket, set the on/off switch ❽ to the "I" position and turn the temperature control ❺ to 130 °C. The Power control lamp ❼ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ❻ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Never touch the frying basket ⓫ directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket ⓫ out of the deep fat fryer only by the handles ⓾!

1) When the fried food is ready, press the lid release button ❾ so that the lid pops open.
2) Lift the frying basket ⓫ and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
3) Turn the temperature control ❺ to MIN.
4) To switch the appliance off, set the on/off switch ❽ to the "O" position.
5) Pull the plug out of the power socket.
6) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket ⓫ carefully out of the deep fat fryer.
7) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

Fondue

You can use this deep fat fryer as a fondue pot.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

► Do not use the appliance to make chocolate or cheese fondues!
Use only fat/oil or stock when preparing a fondue with this appliance.

1) Prepare the appliance as described in the section "Preparations".
2) Open the appliance lid and place the fondue ring ⓭ on the edge of the frying container ❷ and close the lid again.
3) Insert the plug into a power socket.
4) Set the on/off switch ❽ to the "I" position. The Power control lamp ❼ lights up.

5) Set the temperature control ❺ to the desired temperature level.
   For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section "Frying foods" as a guide depending on which type of food you want to fry.
   For fondue with stock: Set a temperature between 90 and 110°C (around 100°C); the stock should just simmer (not boil).
6) When the set temperature has been reached, open the lid.
7) Skewer some food onto the fondue skewers ⓬ and place the fondue skewers ⓬ carefully into the frying containsner ❷. You can place one fondue skewer ⓬ in each indentation on the fondue ring ⓭.

Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.

8) Take out the fondue skewer ⓬ carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer ⓬ and lower it into the hot oil/stock.
9) When you are finished with the fondue, turn the temperature control ❺ to Min, set the on/off switch ❽ to the "O" position and pull the plug out of the mains power socket.

Changing the cooking oil or fat

Do not change the oil until it has completely cooled down. Solid fats must still be in a slightly liquid state so that they can be poured.

1) Press the lid release button ❾ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
2) Remove the frying basket ⓫.
3) Hold the appliance by the side handles ❸ and pour out the oil or fat via the rear left corner, which has a pouring notch (↖), into suitable containers such as bottles. Ideally, use a funnel to do this.

NOTE

► The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal household refuse is often prohibited. Make enquiries at your local community or town administration office about suitable disposal methods.

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".
5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

► Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.

Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

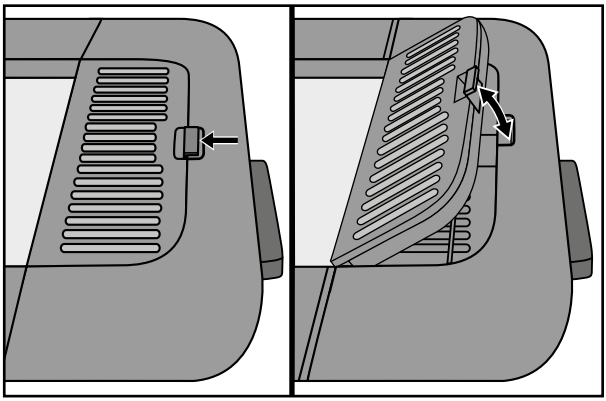
► Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

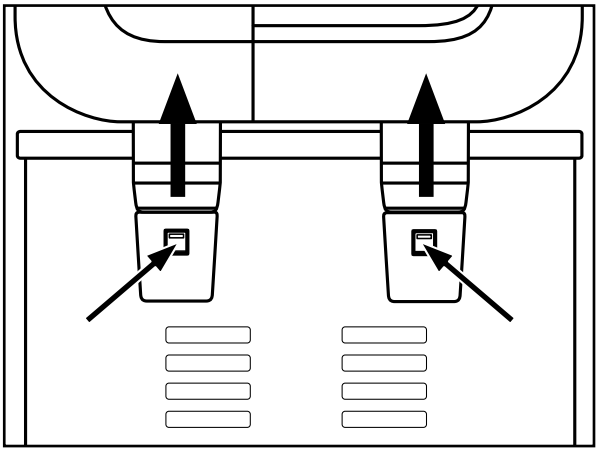
► When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

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



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



3) Remove the frying basket ⓫.

■ The frying basket ⓫ can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle ⓾ beforehand.

NOTE

► Before first use, the frying basket ⓫ must be rinsed by hand. Before cleaning the frying basket ⓫ in the dishwasher, it must be dipped into oil.
► Dry the frying basket ⓫ well before re-use.

■ As soon as the fat/oil has cooled down, tip it out of the frying container ❷ (see section "Changing the cooking oil or fat").

■ Clean the handle ⓾, the permanent metal filter ❶, the fondue skewers ⓬ and the fondue ring ⓭ in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.

■ Clean the housing and the frying container ❷ with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container ❷. Dry the housing and the frying container ❷ thoroughly.

- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
- Clean the permanent metal filter ❶ in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.

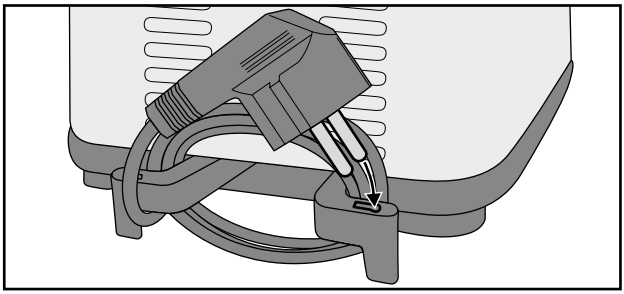
4) Dry all parts well before assembly.
5) Replace the permanent metal filter ❶ in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter ❶.
6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

NOTE

► Any other servicing should be performed by an authorized service representative or Customer Service.

Storage

1) Lift or carry the appliance using the side handles ❸ on the housing.
2) Wrap the power cable around the cable retainer ❹ on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable retainer ❹ to hold the mains plug in place:



3) The handle ❿ of the frying basket ⓫ can be removed for storage and laid in the frying basket ⓫ so that frying basket ⓫ can be placed in the deep fat fryer.
4) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- The potatoes you plan to fry should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are "floury" or "waxy".
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
  - first for 8 – 12 minutes at 150 °C then for 3 – 4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Follow the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ⓫ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❺ to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted aftertaste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are deep-fried in the same oil or fat afterwards.

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

- Heat the fat or oil to 150°C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ⓫.
- Lower the frying basket ⓫ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be replaced more frequently. Orient yourself on the following guidelines:

- Replace the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. If these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150°C	2 – 5 minutes
Pork chops (breaded)	150°C	12 – 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150°C	8 – 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150°C	7 – 17 minutes
Chips (fresh)	150°C/170°C	8 – 12 minutes/ 3 – 4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's information	see manufacturer's information
Scampi (fresh)	130°C	2 – 5 minutes
Mushrooms	170°C – 190°C	3 – 5 minutes

NOTE

- ► Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 – 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- ► Do not fill the frying basket ⓫ up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp ❼ does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The appliance is switched off.	Switch on the appliance using the on/off switch ❽.
The Ready control lamp ❻ does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Appendix

Disposal of the device

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

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

Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 315048

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **98**

Bestimmungsgemäße Verwendung **98**

Lieferumfang und Transportinspektion **99**

Entsorgung der Verpackung 99

Gerätebeschreibung/Zubehör **100**

Technische Daten **100**

Sicherheitshinweise **101**

Vor dem ersten Gebrauch **104**

Acrylamidarme Zubereitung **104**

Frittieren **104**

Vorbereitungen 104
Lebensmittel frittieren 107
Festes Frittierfett 108

Nach dem Frittieren **109**

Fondue **109**

Frittierfett wechseln **110**

Reinigung und Pflege **111**

Lagerung **113**

Tipps **114**

Pommes frites selbst gemacht 114
Tiefkühlkost 114
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 115
Gesunde Ernährung 115

Tabelle Frittierzeiten **116**

Fehlerbehebung **117**

Anhang **117**

Gerät entsorgen 117
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 118
Service 119
Importeur 119

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch …

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

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

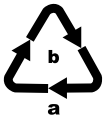
HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

1. Permanent-Metallfilter
2. Frittier-Behälter
3. Handgriffe
4. Kabelaufwicklung
5. Temperaturregler
6. Kontrollleuchte Ready
7. Kontrollleuchte Power
8. Ein-/Aus-Schalter (O/I)
9. Entriegelungstaste Deckel
10. Haltegriff
11. Frittierkorb
12. Fonduespieße
13. Fonduering

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

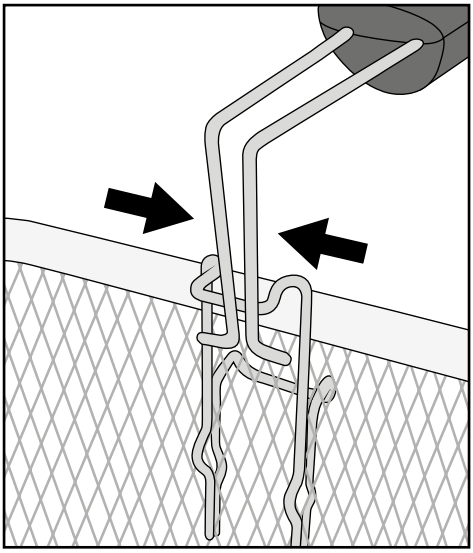
1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

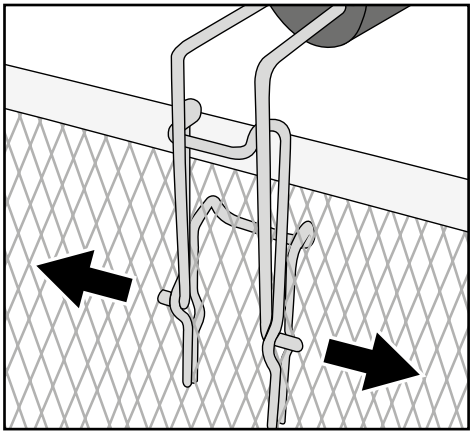
► Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❹.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾. Der Deckel springt auf.
4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ❿:

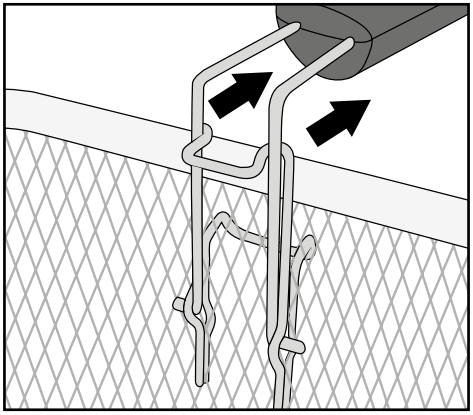
– Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ⑪ schieben lassen:



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



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



– Der Haltegriff ⑩ sitzt nun fest am Frittierkorb ⑪.

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

6) Setzen Sie den Frittierkorb ⑪ wieder ein.

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

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
2) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❻ auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduering ⓭ auf den Rand des Frittierbehälters ❷ und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.

5) Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren".
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).

6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.

7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße ⓬ und stellen Sie die Fonduespieße ⓬ vorsichtig in den Frittierbehälter ❷. In jeder Einkerbung am Fonduering ⓭ kann ein Fonduespieß ⓬ stehen.

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

8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß ⓬ und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß ⓬ spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.

9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ auf die Position „O" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege").

2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⓫.

3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen ❸ an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe (↖) befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben.

5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren" beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

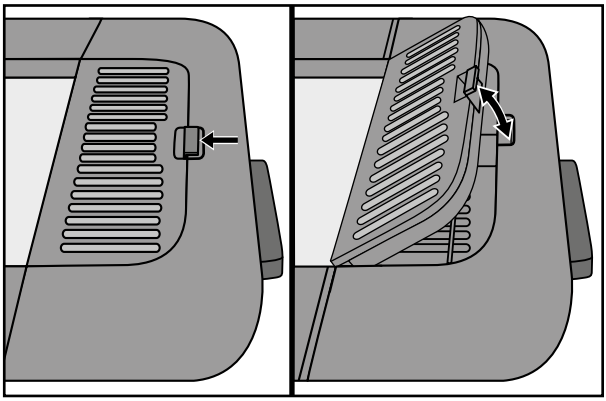
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

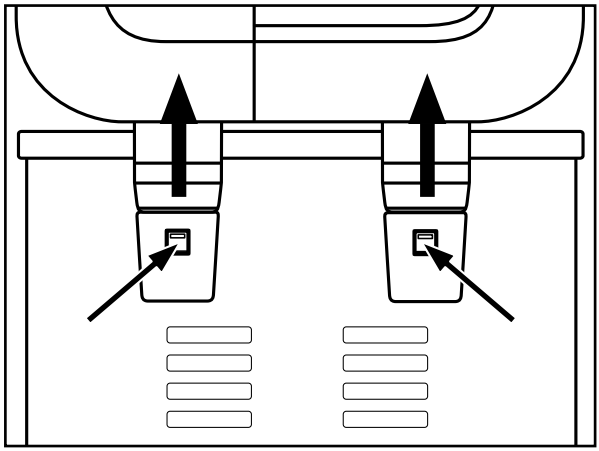
► Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



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



3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⓫.

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

HINWEIS

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

- Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ❷ (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln").
- Reinigen Sie den Haltegriff ⓾, den Permanent-Metallfilter ❶, die Fonduespieße ⓬ und den Fonduering ⓭ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ❷ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ gut ab.

- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.

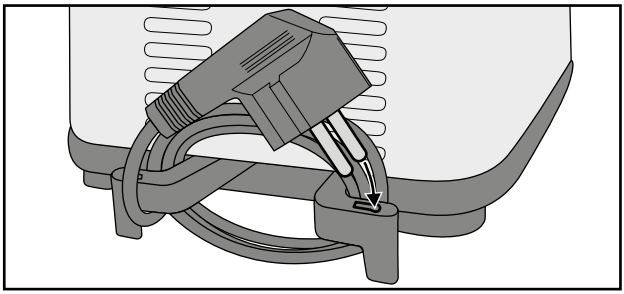
4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶.
6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen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

HINWEIS

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

Lagerung

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



3) Den Haltegriff ❿ des Frittierkorbes ⓫ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ⓫ legen, so dass der Frittierkorb ⓫ in die Fritteuse gestellt werden kann.
4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

Gesunde Ernährung

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

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

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

Fehlerbehebung

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

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

Anhang

Gerät entsorgen

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

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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.

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

Service

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

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

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

IAN 315048

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 01 / 2019 · Ident.-No.: SFM850A4-112018-1