

SILVERCREST®



COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SEF 2300 A1

(GB) (IE) (CY)

COOL-ZONE DEEP FAT FRYER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

KALTZONEN-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΦΡΙΤΕΖΑ «ΚΡΥΑΣ ΖΩΝΗΣ»

Οδηγίες χρήσης

IAN 86360

(GB) (IE) (CY)



GB IE CY

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

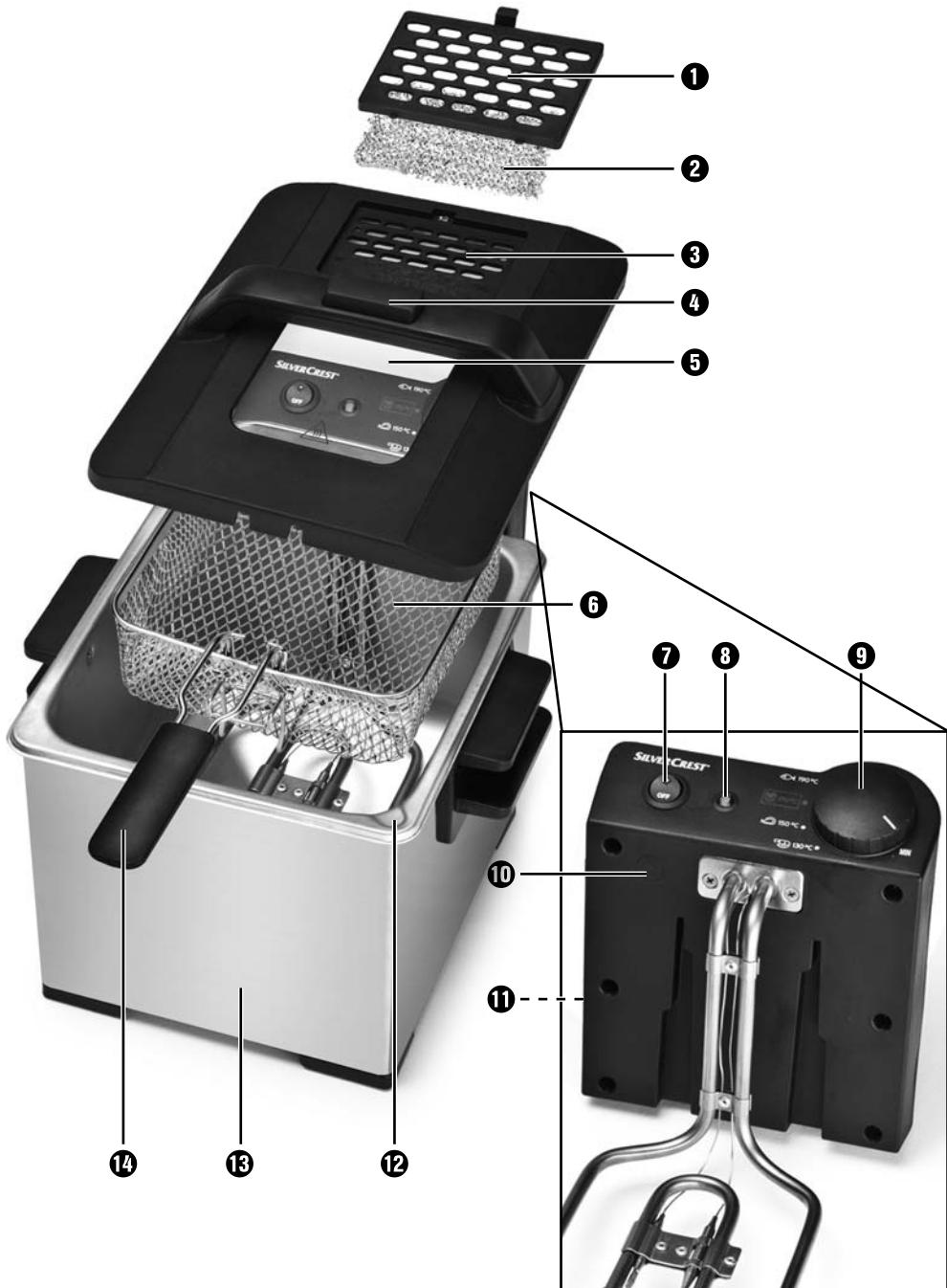
GR CY

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

DE AT CH

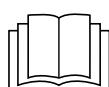
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

| | | | |
|----------|------------------------|--------|----|
| GB/IE/CY | Operating instructions | Page | 1 |
| GR/CY | Οδηγίες χρήσης | Σελίδα | 21 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 41 |



Index

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Package contents | 3 |
| Disposal of packaging | 3 |
| Description of appliance / attachments | 4 |
| Technical details | 4 |
| Safety instructions | 5 |
| Before first use | 7 |
| Low-acrylamide cooking | 7 |
| Deep frying | 8 |
| Preparation | 8 |
| Frying foods | 10 |
| Solid cooking fats | 11 |
| After frying | 11 |
| Changing the cooking oil or fat | 12 |
| Cleaning and care | 13 |
| Storage | 14 |
| Tips | 14 |
| Home-made chips | 14 |
| Frozen foods | 15 |
| How to hinder unwanted aftertastes | 15 |
| Healthy nutrition | 15 |
| Heat protection function | 16 |
| Table - frying times | 17 |
| Troubleshooting | 18 |
| Appendix | 18 |
| Disposal of the appliance | 18 |
| Notes on EC Conformity Declaration | 19 |
| Importer | 19 |
| Warranty | 19 |
| Service | 20 |



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

WARNING

Danger if used for incorrect purpose

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

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

NOTE

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

Package contents

GB
IE
CY

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Cool-Zone Deep Fat Fryer
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packing material.

NOTE

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

Disposal of packaging

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



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

NOTE

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

Description of appliance / attachments

- ① Cover of permanent metal filter
- ② Permanent metal filter
- ③ Recess for permanent metal filter
- ④ Lid release button
- ⑤ Viewing window
- ⑥ Frying basket
- ⑦ On/Off switch
- ⑧ Control lamp
- ⑨ Temperature regulator
- ⑩ Removable control and heating element
- ⑪ Power cable retainer
- ⑫ Stainless steel container
- ⑬ Housing
- ⑭ Handle

Technical details

| | |
|--------------------------|------------------|
| Mains voltage | 230 V ~, 50 Hz |
| Rated power | 2300 W |
| Capacity for cooking oil | approx. 3 litres |
| Capacity for solid fats | approx. 2.5 kg |

Safety instructions

GB
IE
CY

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 230 V ~ /50 Hz.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and upwards if they are under constant supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they understand the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Hot steam is generated during the frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable location using the handles to avoid spillage of hot liquids.
- ▶ Never lift the stainless steel container out of the housing during operation.
- ▶ Never use the closed lid to lift the stainless steel container out of the housing when it is filled with hot fat.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ NEVER melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. The heating element may be damaged by the high temperature or there is a risk of fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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



Caution! Hot surface!

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

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

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

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

Before first use

- 1) Before you use the deep fat fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see Chapter "Cleaning and Care").

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

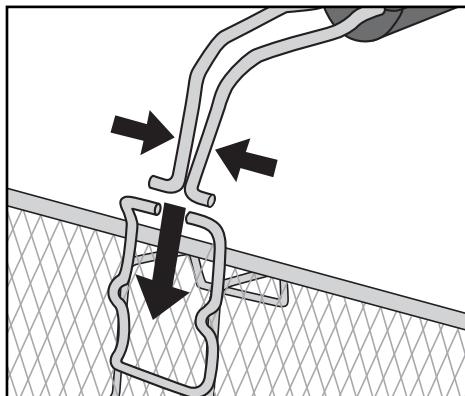
Preparation

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

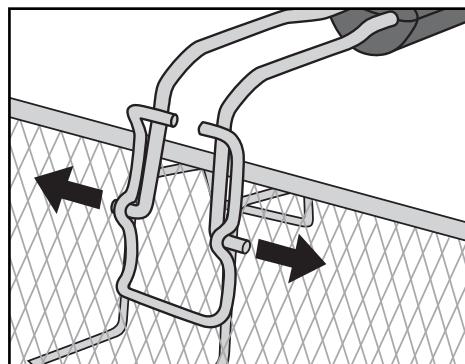
NOTE

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

- 2) Pull the mains cable from the power cable retainer **11** on the rear of the control and heating element **10**.
- 3) Press the lid release button **4** and lift the lid off at the same time.
- 4) Remove the frying basket **6** and attach the handle **14** to the frying basket **6**:
 - Press the rods of the handle **14** together a little so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket **6**:



- Loosen your grip on the compressed rods on the handle ⑯ so that the rods move apart and the holding pins project into the holes:



- The handle ⑯ is now sitting firmly on the frying basket ⑥.

TIPS

- Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the labelling.
- NEVER mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.
- 5) Fill the dry and empty stainless steel container ⑫ (with inserted control and heating element ⑩) with cooking oil, liquid or molten fat (about 3 litres of oil or about 2.5 kg of solid fat).

NOTE

- When filling the stainless steel container ⑫ with oil or fat, NEVER fill it to above the MAX mark or to below the MIN mark.

6) Insert the plug into the mains power socket.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- The power cable must not come into contact with the hot areas of the deep fat fryer. Risk of electric shock!

7) Replace the frying basket ⑥.

8) Close the lid by pressing the lid release button ④ and putting the lid into place. Release the lid release button ④ so that the lid is secure.

Frying foods

- 1) Switch on the deep fat fryer using the on/off switch ⑦. The control lamp integrated in the on/off switch ⑦ lights up.
- 2) Turn the temperature controller ⑨ to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the green control lamp ⑧ lights up.

NOTE

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

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

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the cooking process. For this reason, do not touch anything except the handle during frying! Risk of burning! We recommend the use of oven gloves.

- 3) Press the lid release button ④ and remove the lid.

- 4) Lift the frying basket ⑥ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. Do not fill the frying basket ⑥ to more than the max. fill level marked on the inside of the frying basket ⑥. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food being fried!
- 5) Carefully lower the frying basket ⑥ into the hot oil or fat.
- 6) Close the lid so that it is firmly in place.

NOTE

- The frying process can be monitored through the viewing window ⑤ in the lid.

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. When this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperatures. If the fat gets too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that you do not damage the operating/heating element ⑩.
- To melt the fat, switch on the appliance using the on/off switch ⑦ and set the temperature control ⑨ to 130 °C. The integrated control lamp in the on/off switch ⑦ will light up.
- Wait until all of the fat has melted. The green control lamp ⑧ can come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

- 1) When the fried food is ready, press the lid release button ④ and remove the lid.
- 2) Lift the frying basket ⑥ and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
- 3) Press the on/off switch ⑦. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Never touch the frying basket ⑥ directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket ⑥ out of the deep fat fryer only by the handle ⑭!
- 4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket ⑥ out of the deep fat fryer.
- 5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

Changing the cooking oil or fat

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

- 1) Press the lid release button ④ and remove the lid.
- 2) Remove the frying basket ⑥.
- 3) Remove the control and heating element ⑩.
- 4) Place the control and heating element ⑩ in a clean and dry location.
- 5) Carefully remove the stainless steel container ⑫ with the oil or fat from the deep fat fryer. To do this, hold it by the side handles.
- 6) Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.
Use the pouring runnel at the corner of the stainless steel container ⑫.

NOTE

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

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

Cleaning and care

GB
IE
CY

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  UNDER NO CIRCUMSTANCES may the appliance or parts of it be submerged in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock and the appliance could be damaged.
- Never open the control and heating element ⑩ of the appliance.

⚠ 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 surfaces of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Remove the lid.
 - 2) Remove the cover of the permanent metal filter ① and lift the permanent metal filter ② out of the recess ③.
 - 3) Remove the frying basket ⑥.
 - 4) Pull the control and heating element ⑩ upwards out of the guide rails. Place the control and heating element ⑩ in a clean and dry location.
 - 5) Remove the stainless steel container ⑫ and pour out the cooled fat or oil.
- The frying basket ⑥ and the stainless steel container ⑫ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.
 - Clean the housing ⑬ with a moist cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
 - Clean the control and heating element ⑩ with a moist cloth. If necessary, add a little mild detergent to the cloth. Wipe this off afterwards using a damp cloth so that all detergent residue is removed. Dry the control and heating element ⑩ thoroughly.
 - Clean the permanent metal filter ② in warm water containing a mild detergent.

- Clean the appliance lid in warm water containing 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!
- 6) Dry all parts well before reassembly.
- 7) Reassemble the deep fat fryer in the reverse order.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side carrying handles on the housing ⑯.
- 2) Push the power cable into the power cable retainer ⑪ on the control and heating element ⑩.
- 3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as "King Edward", "Maris Piper", "Cara", etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for about one hour before frying. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
 - first for 10 - 14 minutes at 150°C then for 3 - 4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen foods

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

- Do not attempt to fry large volumes all at once. Do not fill the frying basket ⑥ 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 ④ to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to hinder unwanted aftertastes

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

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

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ⑥.
- Lower the frying basket ⑥ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

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

Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.

- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions given on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Heat protection function

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

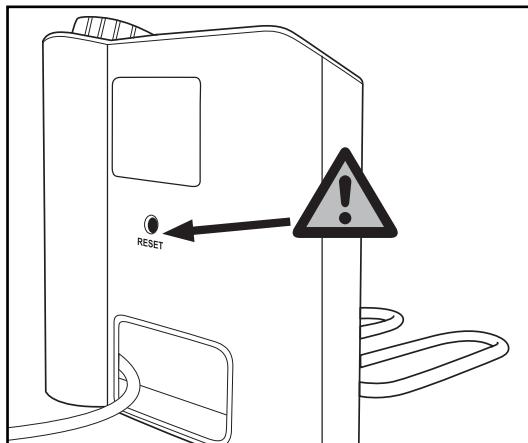
This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fat fryer or when solid cooking fats are being melted in the appliance.

When using solid cooking fats, the control and heating element **10** cannot give off the heat that is generated quickly enough.

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

- 1) Allow the appliance to cool down.
- 2) Leave the oil or fat to cool (the fat should just be liquid).
- 3) Open the appliance lid by pressing on the lid release button **4**.
- 4) Remove the frying basket **6**.
- 5) Remove the operating/heating element **10**.
- 6) Place the operating/heating element **10** in a clean and dry location.

Carefully press the reset button on the control and heating element **10** with a small pointed object.



The appliance can now be used again.

Table – frying times

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

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

NOTE

- It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended as aids for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times can vary, depending on the properties of the foods.
- Do not fill the frying basket ⑥ up to more than the max. fill level marking on the inside of the frying basket ⑥.

Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTIONS |
|--|--|--|
| The appliance is not working. or The control lamp integrated into the on/off switch 7 does not light up. | The appliance is not connected with a mains power socket. | Connect the appliance to a mains power socket. |
| | The appliance is damaged. | Contact Customer Services. |
| | The on/off switch 7 has not been activated. | Press the on/off switch 7. |
| | The heat protection function has been activated. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button on the control and heating element 10. |
| The appliance has switched itself off during use and cannot be switched back on. | The heat protection function has been activated. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button on the control and heating element 10. |
| The green control lamp 8 does not light up. | The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached. | Wait a few minutes until the required temperature has been reached. |

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

Appendix

Disposal of the appliance



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

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

Notes on EC Conformity Declaration

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

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



GB
IE
CY

Importer

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

Warranty

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

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

NOTE

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

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

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

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

This also applies to replaced and repaired parts.

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

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

GB
IE
CY

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 86360

(IE) Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@idl.ie

IAN 86360

(CY) Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@idl.com.cy

IAN 86360

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

Περιεχόμενα

| | |
|--|-----------|
| Εισαγωγή | 22 |
| Προβλεπόμενη χρήση | 22 |
| Παραδοτέος εξοπλισμός | 23 |
| Απόρριψη της συσκευασίας | 23 |
| Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα | 24 |
| Τεχνικά χαρακτηριστικά | 24 |
| Υποδείξεις ασφαλείας | 25 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 27 |
| Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη | 27 |
| Τηγάνισμα | 28 |
| Προετοιμασίες | 28 |
| Τηγάνισμα τροφίμων | 30 |
| Στερεό λίπος τηγανίσματος | 31 |
| Μετά το τηγάνισμα | 31 |
| Αλλαγή λίπους τηγανίσματος | 32 |
| Καθαρισμός και φροντίδα | 33 |
| Αποθήκευση | 34 |
| Συμβουλές | 34 |
| Σπιτικές πατάτες τηγανητές | 34 |
| Κατεψυγμένα | 35 |
| Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις | 35 |
| Υγιεινή διατροφή | 35 |
| Λειτουργία προστασίας από υψηλή θερμοκρασία | 36 |
| Πίνακας χρόνων τηγανίσματος | 37 |
| Διόρθωση σφαλμάτων | 38 |
| Παράρτημα | 38 |
| Απόρριψη συσκευής | 38 |
| Υποδείξεις για τη Δήλωση Συμμόρφωσης EK | 39 |
| Εισαγωγέας | 39 |
| Εγγύηση | 39 |
| Σέρβις | 40 |



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους παραδώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

GR
CY

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Με αυτή την αγορά αποφασίσατε την απόκτηση ενός μοντέρνου και υψηλής ποιότητας προϊόντος. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το τηγάνισμα τροφίμων στο ιδιωτικό νοικοκυρίο. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος λόγω μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις περιγραφόμενες σε αυτές τις οδηγίες χρήσης διαδικασίες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις περιγραφόμενες σε αυτές τις οδηγίες χρήσης διαδικασίες. Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων εξαρτημάτων αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Φριτέζα «Κρύας ζώνης»
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κιβώτιο.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

GR
CY

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθύνεστε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατό φυλάζτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα

- ❶ Κάλυμμα του μόνιμου μεταλλικού φίλτρου
- ❷ Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
- ❸ Κοίλωμα για μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
- ❹ Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- ❺ Παράθυρο παρακολούθησης
- ❻ Καλάθι τηγανίσματος
- ❼ Διακόπης On/Off
- ❽ Λυχνία ελέγχου
- ❾ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- ❿ Αποσπώμενο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο
- ❾ Χώρος φύλαξης καλωδίου
- ❿ Ανοξείδωτο δοχείο
- ❯ Περίβλημα
- ❰ Λαβή

Τεχνικά χαρακτηριστικά

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Τάση δικτύου | 230 V ~, 50 Hz |
| Ονομαστική ισχύς | 2300 W |
| Χωρητικότητα λαδιού | περ. 3 λίτρα |
| Χωρητικότητα στερεού λίπους | περ. 2,5 kg |

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα δικτύου με μια τάση δικτύου 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.

Ποτέ μη βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο  και το περιβλήμα με τον αγωγό δικτύου σε νερό και μην καθαρίζετε αυτά τα τμήματα κάτω από ρέον νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας μεταξύ 0 και 8 ετών. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον επιτηρούνται συνεχώς. Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- ▶ Φροντίστε για μια σίγουρη θέση της συσκευής.
- ▶ Στην περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, δεν επιτρέπεται να τη θέτετε άλλο σε λειτουργία. Παραδίδετε τη συσκευή προς έλεγχο και εάν απαιτείται επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.

GR
CY

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι όλα τα τρήματα είναι εντελώς στεγνά πριν βάλετε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα. Άλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Στεγνώνετε όλα τα τρόφιμα προσεκτικά πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Άλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απομακρύνετε όλα τα τεμάχια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- ▶ Κατά τη χρήση κάποια τρήματα της συσκευής καίνε. Μην τα αγγίζετε ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε μια σταθερή θέση με τις λαβές, ώστε να αποφεύγεται χύσιμο του καυτού υγρού.
- ▶ Ποτέ μην σηκώνετε το ανοξείδωτο δοχείο από το περίβλημα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Ποτέ μη σηκώνετε το γεμάτο με λίπος ανοξείδωτο δοχείο από το περίβλημα με τη βοήθεια του ασφαλισμένου καπακιού!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ζεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μη λιώνετε το στερεό λίπος (κομμάτια λίπους) μέσα στη φριτέζα. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας μπορεί να καταστραφεί το θερμαντικό στοιχείο ή να προκληθεί πυρκαγιά! Λιώστε προηγουμένως το λίπος σε ένα δοχείο ή σε κάτι παρόμοιο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

 **Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!**

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο της φριτέζας!

- ▶ Το παλιό ή ακάθαρτο λίπος ή λάδι αυτο-αναφλέγεται σε περίπτωση υπερ-θέρμανσης. Άλλάζετε τακτικά και έγκαιρα το λάδι και το λίπος. Σε περίπτωση πυρκαγιάς τραβήξτε το βύσμα και περιορίστε το φλεγόμενο λίπος και λάδι καλύπτοντας τα.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

- ▶ Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο ανοξείδωτο δοχείο. Προσέχετε σε κάθε ενεργοποίηση ώστε να υπάρχει επαρκές λίπος ή λάδι στη φριτέζα.
- ▶ Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν μέσα λάδι ή υγρό λίπος.
- ▶ Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα υγρών.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Προτού χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μεμονωμένα τμήματα λεπτομερώς και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλ. Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα").

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

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

Για το λόγο αυτό τηγανίζετε τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα πατάτες τηγανητές, όσο γίνεται σε θερμοκρασία όχι άνω των 170°C. Το προϊόν τηγανίσματος πρέπει κατά το τηγάνισμα να αποκτά ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκουρόχρωμο ή καφέ. Μόνο έτσι επιτυγχάνετε προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη.

GR
CY

Τηγάνισμα

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

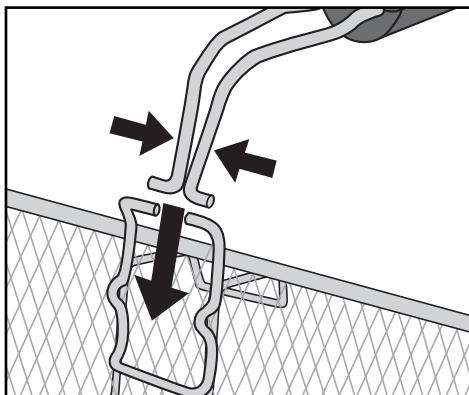
Προετοιμασίες

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και θερμανθεκτική επιφάνεια.

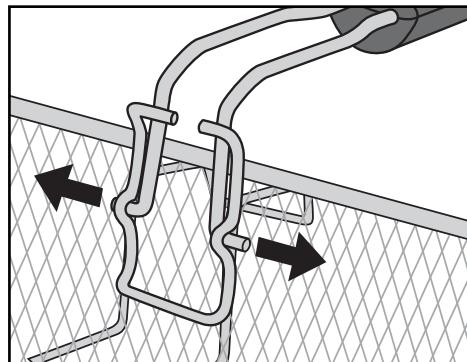
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

- Τραβήξτε το καλώδιο εντελώς έξω από το χώρο φύλαξης καλωδίου **11** στην πίσω πλευρά του στοιχείου χειρισμού/θερμαντικού στοιχείου **10**.
- Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **4** και ταυτόχρονα σηκώστε το καπάκι.
- Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος **6** και στερεώστε τη λαβή **14** στο καλάθι τηγανίσματος **6**:
 - Πιέστε λίγο μαζί τις ράβδους της λαβής **14** έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να μπορούν να ωθούνται από μέσα στις ωτίδες στο καλάθι τηγανίσματος **6**:



- Στη συνέχεια λασκάρετε τις πιεσμένες ράβδους της λαβής ⑭, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να προεξέχουν μέσα από τις οπές:

GR
CY

- Η λαβή ⑯ εδράζεται τώρα σταθερά στο καλάθι τηγανίσματος ⑥.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

- Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητώς ως "μη αφρίζοντα" και ενδέικνυνται για τηγάνισμα. Αυτή την πληροφορία θα τη βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να κοκχλάζει.
- Γεμίστε το στεγνό και άδειο ανοξείδωτο δοχείο ⑫ (στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο ⑩ τοποθετημένα) με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 3 λ. λάδι ή περ. 2,5 κιλά στερεό λίπος).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος ή λάδι από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο ανοξείδωτο δοχείο ⑫.

6) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΣΙΑΣ

- Το καλώδιο δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τα καυτά τμήματα της φριτέζας. Κινδυνος ηλεκτροπλησίας!

7) Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ⑥.

8) Κλείστε το καπάκι, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ④ και τοποθετώντας το καπάκι. Στη συνέχεια αφήστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ④, έτσι ώστε το καπάκι να εδράζεται σταθερά.

Τηγανισμα τροφίμων

- 1) Ενεργοποιήστε τη φριτέζα από το διακόπτη On/Off ⑦. Η ενσωματωμένη στον διακόπτη On/Off ⑦ λυχνία ελέγχου ανάβει.
- 2) Περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ⑨ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου ⑧.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στο κεφάλαιο "Πίνακας χρόνων τηγανίσματος" των παρουσών οδηγιών χρήσης. Ένας χονδρικός προσανατολισμός για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται σας δίνουν οι εικόνες στην μπροστινή πλευρά της φριτέζας:

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

Οι αναφερόμενες τιμές αποτελούν μόνο κατευθυντήριες τιμές. Η θερμοκρασία μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη σύνθεση και την προσωπική γεύση!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Το καπάκι και η φριτέζα είναι πολύ καυτά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος. Γι' αυτό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος πιάνετε μόνο από τη λαβή του καπακιού! Κινδυνος εγκαύματος! Χρησιμοποιείτε καλύτερα γάντια κουζίνας.

- 3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού ④ και σηκώστε το καπάκι.

- 4) Πάρτε το καλάθι τηγανίσματος **❶** από τη φριτέζα. Βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος **❶** επιτρέπεται να γεμίζει το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος **❶** με προϊόν τηγανίσματος. Προσέχετε ωστόσο πάντα την αναφερόμενη ποσότητα τηγανίσματος επάνω στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος!
- 5) Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος **❶** προσεκτικά στο καυτό λάδι ή λίπος.
- 6) Κλείστε το καπάκι της συσκευής, έτσι ώστε να εδράζεται σταθερά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης **❷** στο καπάκι της συσκευής μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.

GR
CY

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πιτσίλισμα του λίπους και υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας, λάβετε τα ακόλουθα προληπτικά μέτρα όταν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος:

- Κατά τη χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε τους κύβους λίπους πρώτα αργά σε μικρή θερμοκρασία σε μία κανονική κατσαρόλα. Χύστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Μόνο μετά εισάγετε το βύσμα και ενεργοποιείτε τη φριτέζα.
- Μετά τη χρήση φυλάτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει πάλι γίνει στερεό σε θερμοκρασία δωματίου.

Όταν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί σε εκ νέου λιώσιμο να πιτσιλάει! Για να εμποδίσετε αυτό κάντε με ένα ξύλάκι ή με μια πλαστική ράβδο μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι σκληρύνει. Προσέξτε ώστε το θερμαντικό στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο **❶** να μην πάθει βλάβη.

- Για να λιώσετε το λίπος, ενεργοποιήστε τη συσκευή στο διακόπτη On/Off **❷** και θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **❹** στους 130 °C. Η ενσωματωμένη στο διακόπτη On/Off **❷** λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Η πράσινη λυχνία ελέγχου **❸** μπορεί τότε να ανάβει και να σβήνει πάλι. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος μόνο όταν έχει λιώσει ολόκληρο το λίπος.

Μετά το τηγάνισμα

- 1) Όταν το προϊόν τηγανίσματος ετοιμαστεί, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **❻** και απομακρύνετε το καπάκι
- 2) Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **❶** και κρεμάστε το στο άκρο της συσκευής, έτσι ώστε να μπορεί να στάζει το υπερβάλλον λίπος.
- 3) Πατήστε το διακόπτη On/Off **❷**. Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη. Τραβήξτε το βύσμα από την πριζά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος **⑥** μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σήκωντε το καλάθι τηγανίσματος **⑥** από τη φριτέζα μόνο κρατώντας το από τη λαβή **⑭**!
- 4) Όταν το προϊόν τηγανίσματος αποστραγγιστεί, σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **⑥** προσεκτικά από τη φριτέζα.
- 5) Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (στρώστε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!).

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, προτείνεται να φυλάξτε το λάδι μόλις κρυώσει σε καλά κλεισμένες φίλαλες ή σε άλλα δοχεία, κατά προτίμηση μέσα στο ψυγείο ή σε ένα άλλο δροσερό σημείο. Γεμίζετε τις φίλαλες μέσω ενός λεπτού σουρωτηριού ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα τροφίμων από το λάδι ή το λίπος. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό έτσι ώστε να μπορείτε να το χύσετε.

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

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

- 1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **④** και σηκώστε το καπάκι.
- 2) Απομακρύντε το καλάθι τηγανίσματος **⑥**.
- 3) Απομακρύντε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **⑩**.
- 4) Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **⑩** σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- 5) Απομακρύντε προσεκτικά το ανοξείδωτο δοχείο **⑫** με το λάδι ή το λίπος από τη φριτέζα. Πιάστε το από τις πλευρικές λαβές.
- 6) Χύστε το λάδι ή το λίπος σε κατάλληλα δοχεία, για παράδειγμα σε φίαλες. Για αυτό χρησιμοποιήστε την εγκοπή έκχυσης στη γωνία του ανοξείδωτου δοχείου **⑫**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Σε κάθε κοινότητα ή πόλη υπάρχουν διαφορετικοί κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη των λαδιών μαγειρικής ή του λίπους. Συχνά δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται τέτοια λάδια ή λίπη στα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Παρακαλούμε ενημερωθείτε από τη διαχείριση της κοινότητας ή της πόλης σας για τα σημεία απόρριψης.

- 7) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".
- 8) Γεμίζετε με νέο λάδι ή λίπος τη φριτέζα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Τηγάνισμα".

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
- ▶  Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η συσκευή ή εξαρτήματα αυτής να βυθιστούν σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο ⑩ της συσκευής.

GR
CY

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα / υλικά, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτέζα:

- 1) Απομακρύνετε το καπάκι.
- 2) Απομακρύνετε το κάλυμμα του μόνιμου μεταλλικού φίλτρου ① και σηκώστε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ② έξω από το κοίλωμα ③.
- 3) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ⑥.
- 4) Τραβήξτε το στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο ⑩ προς τα επάνω έξω από τον οδηγό. Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο ⑩ σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- 5) Αφαιρέστε το ανοξείδωτο δοχείο ⑫ και απομακρύνετε το κρύο λίπος ή λάδι.

- Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος ⑥ και το ανοξείδωτο δοχείο ⑫ στο πλυντήριο πιάτων. Είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε το στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο ⑬ με ένα νωπό πανί και στεγνώνετε το καλά.
- Καθαρίστε το στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο ⑩ με ένα νωπό πανί. Εάν απαιτείται βάλτε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και σκουπίστε με ένα πανί που θα έχετε βρέξει μόνο με καθαρό νερό, έτσι ώστε να απομακρύνθουν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε καλά το στοιχείο χειρισμού/Θερμαντικό στοιχείο ⑩.
- Καθαρίζετε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ② σε ζεστό νερό και προσθέτετε ένα ήπιο απορρυπαντικό.

- Καθαρίζετε το καπάκι της συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε το στη συνέχεια με καθαρό νερό. Στεγνώστε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε το όρθιο στα πλάγια, έτσι ώστε να μπορεί να εκρεύσει το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού. Το καπάκι πρέπει να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση!
- 6) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.
- 7) Συναρμολογήστε πάλι τη φριτέζα ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

Αποθήκευση

- 1) Σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών λαβών στο περιβλήμα ⑬.
- 2) Ωθήστε το καλώδιο στο χώρο φύλαξης καλωδίου ⑪ στο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο ⑩.
- 3) Αποθηκεύετε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι της. Έτσι το εσωτερικό της φριτέζας παραμένει καθαρό και χωρίς σκόνη.

Συμβουλές

Σπιτικές πατάτες τηγανητές

- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο "ώριμα" ή "κυρίως σκληρά".
- Αφού ξεφλουδίσετε τις πατάτες κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις βάζετε στο νερό πριν συνεχίσετε περ. για μια ώρα. Έτσι φεύγει ένα τμήμα της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες στην οποία οφείλεται ο σχηματισμός της ακρυλαμίδης.
- Αφήστε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε πάντα τις σπιτικές πατάτες δύο φορές:
 - πρώτα για 10 - 14 λεπτά στους 150°C και μετά για 3 - 4 λεπτά στους 170°C, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.
- Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και για το λόγο αυτό πρέπει να τηγανιστούν μόνο μια φορά. Ακολουθείστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Κατεψυγμένα

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

- Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες σε μια δόση. Πρέπει να γεμίζετε με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος ⑥.
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ⑨ στη δοθείσα στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος θερμοκρασία.
- Κατά προτίμηση αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν πριν από το τηγάνισμα να ζεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.
- Βάζετε το προϊόν τηγανίσματος όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να εκτοξευθεί απότομα και με δύναμη.

GR
CY

Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις

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

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

- Ζεσταίνετε το λάδι ή λίπος στους 150°C και βάλτε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαίντανό στο καλάθι τηγανίσματος ⑥.
- Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος ⑥ στο λίπος και κλείστε το καπάκι.
- Περιμένετε έως ότου το λάδι ή το λίπος δεν κοχλάζει άλλο και απομακρύνετε το ψωμί ή το μαϊντανό με μια τρυπητή κουτάλα. Το λάδι ή λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

Υγιεινή διατροφή

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

Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

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

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

Λειτουργία προστασίας από υψηλή θερμοκρασία

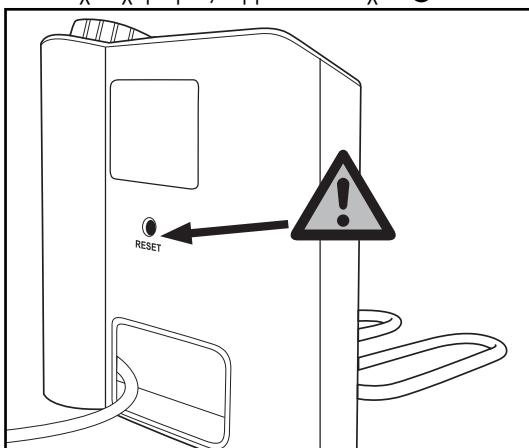
Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία απενεργοποιεί τη συσκευή.

Αυτό μπορεί να συμβεί όταν δεν υπάρχει ή υπάρχει ανεπαρκές λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα ή όταν λιώνει στερεό λίπος τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.

Με το στερεό λίπος το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **10** δεν μπορεί να αποδεσμεύσει αρκετά γρήγορα τη θερμότητα που δημιουργείται.

Όταν η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία έχει απενεργοποιήσει τη συσκευή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 2) Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει (το λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό).
- 3) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **4**.
- 4) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **6**.
- 5) Απομακρύνετε το στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο **10**.
- 6) Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **10** σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- 7) Πιέστε με ένα μικρό αιχμηρό αντικείμενο προσεκτικά το πλήκτρο Reset στο στοιχείο χειρισμού/θερμαντικό στοιχείο **10**.



Η συσκευή μπορεί τώρα να χρησιμοποιηθεί πάλι.

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δίνει παραδείγματα για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανιστούν και πόσος χρόνος τηγανίσματος απαιτείται για αυτό.

Στην περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος αποκλίνουν από αυτόν τον πίνακα, παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

GR
CY

| Τρόφιμο | Θερμοκρασία (περ.) | Χρόνος σε λεπτά |
|--|------------------------------------|------------------------------------|
| Κεφτές (κατεψυγμένος) | 150°C | 3 - 5 λεπτά |
| Χοιρινές μπριζόλες (παναρισμένες) | 150°C | 15 - 25 λεπτά |
| Μερίδες κοτόπουλου (μεγάλα κομμάτια) | 150°C | 10 - 18 λεπτά |
| Μερίδες κοτόπουλου (μικρά / μεσαία κομμάτια) | 150°C | 8 - 18 λεπτά |
| Πατάτες τηγανητές (φρέσκες) | 150°C / 170°C | 10 - 14 λεπτά / 3 - 4 λεπτά |
| Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες) | βλέπε τα στοιχεία του κατασκευαστή | βλέπε τα στοιχεία του κατασκευαστή |
| Γαρίδες (φρέσκες) | 130°C | 3 - 5 λεπτά |
| Μανιτάρια | 170 - 190°C | 5 λεπτά |

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας. Οι αναφερόμενες τιμές στον ανωτέρω πίνακα είναι κατευθυντήριες τιμές. Αναφέρονται περίπου σε μια ποσότητα 300 γραμμαρίων. Ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων, μπορεί οι χρόνοι να ποικίλουν.
- ▶ Το καλάθι τηγανίσματος ❶ επιπρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως το σύμβολο μέγιστου ΜΑΧ στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος ❷.

Διόρθωση σφαλμάτων

| ΠΡΟΒΛΗΜΑ | ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ | ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ |
|--|---|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με μια πρίζα δικτύου. Η συσκευή έχει υποστεί ζημιά. Ο διακόπητης On/Off ⑦ δεν πατήθηκε. | Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα δικτύου. Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις. |
| Η λυχνία ελέγχου στον διακόπητη On/Off ⑦ δεν ανάβει. | Η λειτουργία προστασίας υψηλής θερμοκρασίας έχει ενεργοποιηθεί. | 1. Τραβήξτε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. 2. Πιέστε το πλήκτρο Reset στο στοιχείο χειρισμού/ θερμαντικό στοιχείο ⑩. |
| Η συσκευή απενεργοποιήθηκε κατά τη χρήση και δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πάλι. | Η λειτουργία προστασίας υψηλής θερμοκρασίας έχει ενεργοποιηθεί. | 1. Τραβήξτε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. 2. Πιέστε το πλήκτρο Reset στο στοιχείο χειρισμού/ θερμαντικό στοιχείο ⑩. |
| Η πράσινη λυχνία ελέγχου ⑧ δεν ανάβει. | Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού / του λίπους δεν έχει επιτευχθεί ακόμα. | Περιμένετε μερικά λεπτά, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. |

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

Παράρτημα

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχειρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχειρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αρμφιβολίων επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχειρηση απόρριψης.

Υποδείξεις για τη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΚ

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί αναφορικά με τη συμφωνία στις βασικές απαιτήσεις και τις άλλες σχετικές προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Οδηγίας για την ηλεκτρομαγνητική συμβάτοτήτα 2004/108/EC, της Οδηγίας περί χαμηλής τάσης 2006/95/EC, καθώς και της Οδηγίας ErP 2009/125/EC.

Η πλήρης και γνήσια Δήλωση Συμμόρφωσης διατίθεται από τον εισαγωγέα.

GR
CY

Εισαγωγέας

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

Εγγύηση

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστά εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες.

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

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

Σέρβις

(GR) Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.gr

IAN 86360

(CY) Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@idl.com.cy

IAN 86360

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline): Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 - 20:00 (CET)s

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 42 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 42 |
| Lieferumfang | 43 |
| Entsorgung der Verpackung | 43 |
| Gerätebeschreibung / Zubehör | 44 |
| Technische Daten | 44 |
| Sicherheitshinweise | 45 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 47 |
| Acrylamidarme Zubereitung | 47 |
| Frittieren | 48 |
| Vorbereitungen | 48 |
| Lebensmittel frittieren | 50 |
| Festes Frittierfett | 51 |
| Nach dem Frittieren | 51 |
| Frittierfett wechseln | 52 |
| Reinigung und Pflege | 53 |
| Lagerung | 54 |
| Tipps | 54 |
| Pommes frites selbst gemacht | 54 |
| Tiefkühlkost | 55 |
| Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden | 55 |
| Gesunde Ernährung | 55 |
| Hitzeschutzfunktion | 56 |
| Tabelle Frittierzeiten | 57 |
| Fehlerbehebung | 58 |
| Anhang | 59 |
| Gerät entsorgen | 59 |
| Hinweise zur EG-Konformitätserklärung | 59 |
| Importeur | 59 |
| Garantie | 60 |
| Service | 60 |



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

DE
AT
CH

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden.

Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kaltzonen-Fritteuse
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und den Aufkleber an der Vorderseite des Gerätes.

DE
AT
CH

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Abdeckung des Permanent-Metallfilters
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Mulde für Permanent-Metallfilter
- ❹ Entriegelungstaste Deckel
- ❺ Sichtfenster
- ❻ Frittierkorb
- ❼ Ein-/Aus-Schalter
- ❽ Kontrollleuchte
- ❾ Temperaturregler
- ❿ abnehmbares Bedien-/Heizelement
- ❾ Kabelstaufach
- ❿ Edelstahl-Behälter
- ❻ Gehäuse
- ❻ Haltegriff

DE
AT
CH

Technische Daten

| | |
|------------------------------|----------------|
| Netzspannung | 230 V ~, 50 Hz |
| Nennleistung | 2300 W |
| Fassungsvermögen Öl | ca. 3 Liter |
| Fassungsvermögen festes Fett | ca. 2,5 kg |

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Frittierzorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, 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.
- ▶ Heben Sie niemals den Edelstahl-Behälter während des Betriebs aus dem Gehäuse.
- ▶ Heben Sie niemals den mit heißem Fett gefüllten Edelstahl-Behälter mit Hilfe des verriegelten Deckels aus dem Gehäuse!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

DE
AT
CH

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 Edelstahl-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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 Frittigergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

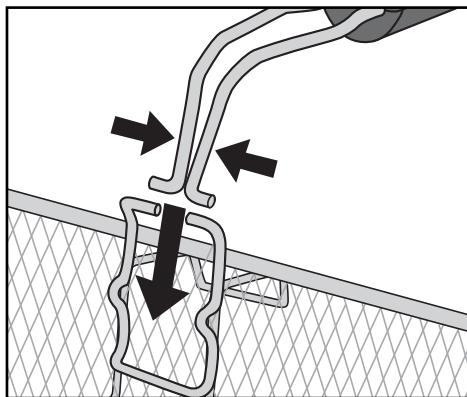
Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierzett. Sie können auch festes Frittierzett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierzett“.

Vorbereitungen

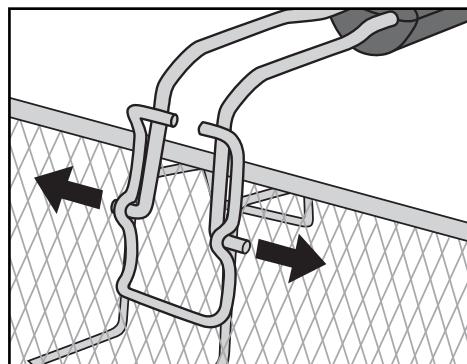
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

- Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Ziehen Sie das Netzkabel komplett aus dem Kabelstaufach ⑪ an der Rückseite des Bedien-/Heizelements ⑩.
 - 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ④ und heben Sie gleichzeitig den Deckel ab.
 - 4) Nehmen Sie den Frittierzett ⑤ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑬ am Frittierzett ⑤:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑬ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierzett ⑤ schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs 14, so dass die Haltebolzen durch die Löcher ragen:

DE
AT
CH

- Der Haltegriff 14 sitzt nun fest am Frittierkorb 6.

HINWEISE

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

- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Edelstahl-Behälter 12 (Bedien-/Heizelement 10 eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

HINWEIS

- Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter 12 ein.

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

STROMSCHLAGGEFAHR

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

- 7) Setzen Sie den Frittierkorb 6 wieder ein.
- 8) Schließen Sie den Deckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel 4 drücken und den Deckel aufsetzen. Lassen Sie dann die Entriegelungstaste Deckel 4 los, so dass der Deckel fest sitzt.

Lebensmittel frittieren

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter **7** ein. Die im Ein-/Aus-Schalter **7** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **8** auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittiergests 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 |
|  | Hähnchen | 150 °C |
|  | Pommes Fites (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 Frittievorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittievorganges nur den Griff des Deckels an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am Besten Topfhandschuhe.

- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **4** und nehmen Sie den Deckel ab.

- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb **⑥** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergehalt hinein. Der Frittierkorb **⑥** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **⑥** mit Frittiergehalt gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiergehalts angegebene Frittiermenge!
- 5) Senken Sie den Frittierkorb **⑥** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel, so dass dieser fest sitzt.

HINWEIS

- Durch das Sichtfenster **⑤** im Gerätedeckel können Sie den Frittierzorgang überwachen.

DE
AT
CH**Festes Frittiergehalt**

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Bedien-/Heizelement **⑩** nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **⑦** an, und stellen Sie den Temperaturregler **⑨** auf 130°C. Die im Ein-/Aus-Schalter **⑦** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **⑧** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

- 1) Wenn das Frittiergehalt fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **④** und nehmen Sie den Deckel ab
- 2) Heben Sie den Frittierkorb **⑥** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **⑦**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb 6 nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb 6 nur am Haltegriff 14 aus der Friteuse!

- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb 6 vorsichtig aus der Friteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel 4 und nehmen Sie den Deckel ab.
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb 6.
- 3) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement 10.
- 4) Legen Sie das Bedien-/Heizelement 10 an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 5) Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter 12 mit dem Öl oder Fett aus der Friteuse. Fassen Sie ihn dabei an den seitlichen Griffen an.
- 6) Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters 12.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Bedien-/Heizelement 10 des Gerätes.

DE
AT
CH

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Nehmen Sie den Deckel ab.
 - 2) Nehmen Sie die Abdeckung des Permanent-Metallfilters 1 ab und heben Sie den Permanent-Metallfilter 2 aus der Mulde 3 heraus.
 - 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb 6.
 - 4) Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement 10 nach oben aus der Führungschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement 10 an einem sauberen und trockenen Ort ab.
 - 5) Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter 12 und entfernen Sie das abgekühlte Fett oder Öl.
- Den Frittierkorb 6 und den Edelstahl-Behälter 12 können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gehäuse 13 mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie das Bedien-/Heizelement 10 mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass jegliche Spülmittelreste entfernt sind. Trocknen Sie das Bedien-/Heizelement 10 gut ab.
- Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter 2 in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu.

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

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse ⑯.
- 2) Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstaufach ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑯.
- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

DE
AT
CH

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, Frittiergefäßes 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 ❶.
- Senken Sie den Frittierkorb ❶ 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 ausgetauscht 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.

Hitzeschutzfunktion

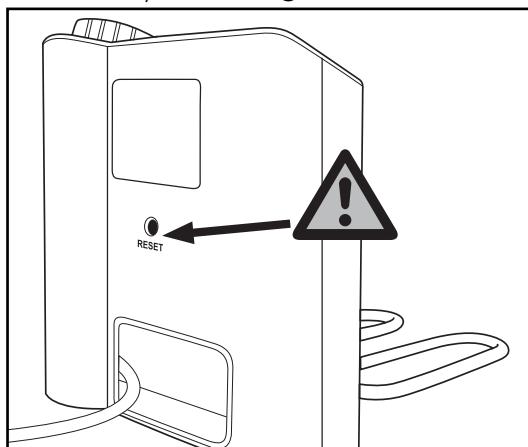
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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

Bei festem Fett kann das Bedien-/Heizelement ⑩ die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.

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

- 1) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2) Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen (das Fett sollte gerade noch flüssig sein).
- 3) Öffnen Sie den Gerätdeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ④ drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⑥.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ⑩.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement ⑩ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste am Bedien-/Heizelement ⑩.



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Tabelle Frittierzeiten

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

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

DE
AT
CH

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ❶ darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❶ mit Frittiergeut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | MÖGLICHE LÖSUNGEN |
|---|--|--|
| Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter 7 leuchtet nicht. | Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden. | Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. |
| | Das Gerät ist beschädigt. | Wenden Sie sich an den Service. |
| | Der Ein-/Aus-Schalter 7 wurde nicht betätigt. | Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter 7. |
| | Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst. | <ol style="list-style-type: none">1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.2. Drücken Sie die Reset-Taste am Bedien-/Heizelement 10. |
| Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und lässt sich nicht wieder einschalten. | Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst. | <ol style="list-style-type: none">1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.2. Drücken Sie die Reset-Taste am Bedien-/Heizelement 10. |
| Die grüne Kontrollleuchte 8 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.

DE
AT
CH

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

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



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

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

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

HINWEIS

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 86360

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 86360

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 86360

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

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen:
10/2013 · Ident.-No.: SEF2300A1-082013-2

IAN 86360