

KÜCHENPROFI



**MINI-FRITTEUSE STYLE**

DIE BETRIEBSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Mini-Fritteuse von KÜCHENPROFI entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

### Wichtige Hinweise

Lesen sie bitte vor Inbetriebnahme der Mini-Fritteuse diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.



### Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.** Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
3. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder die Mini-Fritteuse noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Benutzen Sie keine Mehrfach-Steckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden.
6. Betreiben Sie die Mini-Fritteuse nur unter Aufsicht und benutzen Sie diese ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
10. Betreiben Sie die Mini-Fritteuse nur auf ausreichend hitzebeständigen sowie ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in der Nähe von heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie unter Hängeschränken, ebenso nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen etc. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über der Mini-Fritteuse.

Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor eventuell auftretenden Spritzern.

11. **Achtung:** Beim Betrieb der Mini-Fritteuse entstehen hohe Temperaturen und heißer Dampf kann entweichen. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe. Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder solange das Öl oder Fett noch heiß ist.
12. Um die Mini-Fritteuse zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
13. **Achtung:** Geben Sie insbesondere feuchtes oder gefrorenes Frittiertgut vorsichtig und langsam in die Fritteuse, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fettes zu vermeiden. Bei starkem Aufschäumen nehmen Sie das Frittiertgut noch einmal heraus und senken es nach einigen Sekunden erneut ins Fett.
14. **Achtung:** Füllen Sie die Mini-Fritteuse niemals bis über die MAX-Markierung, um ein Überlaufen und Fettspritzen zu vermeiden – **Verbrennungsgefahr!**
15. Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände unter oder auf das Gerät und decken Sie es nicht ab.
16. Achten Sie während des Frittierens auf eine ausreichende Belüftung des Raumes.
17. Öl oder Fett kann mehrfach verwendet werden, sollte jedoch in regelmäßigen Abständen gewechselt werden. Altes oder verunreinigtes Öl oder Fett kann bei Überhitzung spontan verbrennen. Gießen Sie niemals Wasser auf heißes oder brennendes Öl oder Fett: **Explosionsgefahr!** Bei Auftreten eines Feuers ziehen Sie den Stecker sofort heraus und versuchen Sie, die Fritteuse mit dem Deckel zu schließen, um die Flammen zu ersticken. Alternativ verwenden Sie eine Löschdecke.
18. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
  - bei Störungen während des Betriebes,

– bei jeder Reinigung

Bitte ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst.

19. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
20. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen hat oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt werden, muss es in jedem Fall ersetzt werden.
21. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
22. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
23. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
24. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst diese Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Fettbehälter bitte nur mit einem weichen Tuch (ggf. leicht angefeuchtet) ab. Den Frittiertkorb und den abnehmbaren Griff können Sie mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Achtung: Verwenden Sie beim Reinigen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die

Mini-Fritteuse nicht in der Spülmaschine.

- Trocknen Sie die Mini-Fritteuse anschließend vollständig ab.
- Klemmen Sie den Griff an den Frittierkorb.
- Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.

### Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Mini-Fritteuse auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.). Schützen Sie die Oberfläche vor eventuell auftretenden Fettspritzern.
- **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Füllen Sie den Fettbehälter bis zwischen die MIN- und MAX-Markierung mit Öl oder Fett. Achtung: Füllen Sie den Topf höchstens bis zur MAX-Markierung, um Fettspritzer und ein Überlaufen zu verhindern.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur; der Aufheizvorgang beginnt und die Kontrolllampe leuchtet. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat ausgestattet, so dass sich die Kontrolllampe während der Aufheizphasen ein- und ausschaltet.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb und senken Sie diesen langsam in das Öl oder Fett. Lassen Sie das Frittiergut bis zum gewünschten Garpunkt frittieren, heben Sie dann den Korb aus dem Öl oder Fett und hängen Sie ihn mit Hilfe des Hakens an den Rand des Ölbehälters, um das Frittiergut abtropfen zu lassen.
- Halten Sie die Außenseite der Fritteuse immer sauber und trocken. Achten Sie darauf, dass kein Öl oder Fett an der Außenseite der Fritteuse hinunterläuft. Anderenfalls wischen Sie dieses sofort mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

- **Achtung:** Tragen, verschieben oder kippen Sie die Mini-Fritteuse nicht, solange sie in Betrieb oder das Öl oder Fett noch heiß ist.

### Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler auf 0.
- Entsorgen Sie verbrauchtes Öl oder Fett nicht im Abguss, sondern umweltschonend entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften.
- Falls Sie das Frittieröl oder -fett wiederverwenden möchten, lassen Sie dieses bis auf Zimmertemperatur abkühlen und füllen es, bevor es fest wird, durch ein mit Küchentuch oder Filterpapier ausgelegtes Sieb in einen anderen Behälter. Bewahren Sie diesen bis zur nächsten Verwendung im Kühlschrank auf.

### Tipps und Tricks

- Verwenden Sie nur hoch-hitzebeständiges Frittieröl oder -fett; beachten Sie die entsprechenden Hinweise auf der Produktverpackung sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum. Fette wie Butter, Margarine oder kaltgepresste Öle sind nicht geeignet.
- Wir empfehlen, das Öl oder Fett grundsätzlich nicht über 175 °C zu erhitzen, um der Entstehung von Acrylamid vorzubeugen.
- Mischen Sie keine Öle und Fette, da diese unterschiedliche Siedepunkte haben können.
- Schneiden Sie festes Frittierfett in Würfel und lassen Sie diese zunächst in einem separaten Topf auf dem Herd schmelzen. Füllen Sie das geschmolzene Fett erst dann in den Fettbehälter der Fritteuse. Falls Sie dieses Fett erneut verwenden möchten, füllen Sie es nach dem Abkühlen durch einen Filter in einen anderen Behälter und bewahren diesen bis

zur nächsten Verwendung im Kühlschrank auf. Erhitzen Sie das Fett dann erneut wie oben beschrieben.

- Füllen Sie nicht zu viel Frittiertgut auf einmal in den Korb. Das Frittiertgut muss frei im Öl oder Fett schwimmen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Ebenso kühlt das Fett bei zuviel Frittiertgut stark ab, so dass sich dieses mit Fett vollsaugt und nicht knusprig wird.
- Tauchen Sie das Frittiertgut erst in das Öl oder Fett, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Trocknen Sie das Frittiertgut möglichst sorgfältig ab. Feuchte und insbesondere tiefgefrorene Lebensmittel enthalten Wasser und verursachen beim Eintauchen in das Öl oder Fett heiße Fettspritzer, die zu Verbrennungen führen können.
- Lassen Sie fertig frittierte Lebensmittel nicht zu lange in der Abtropfposition, da der vom Öl oder Fett aufsteigenden Dampf das Gargut wieder aufweicht.
- Ersetzen Sie verbrauchtes Frittierfett regelmäßig, da dieses den Geschmack beeinträchtigt.

### Tabelle der Frittierzeiten

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte, da die Garzeiten von vielen verschiedenen Faktoren wie z. B. Menge und Größe der Lebensmittel abhängen. Tiefgefrorene Lebensmittel benötigen eine höhere Temperatur und eine längere Garzeit. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf den Produktverpackungen. Die angegebenen Zeiten beinhalten nicht die Dauer für das Aufheizen des Frittieröls oder -fetts.

### LEBENSMITTEL

### TEMPERATUR

### ZEIT

#### Gemüse

Zwiebelringe, bemehlt	170 °C	3 Minuten
Blumenkohl, in Röschen, paniert	160 °C	4 Minuten
Champignons, paniert	170 °C	3 Minuten
Zucchini, in Scheiben, paniert	170 °C	3 Minuten
Brokkoli, in Röschen, vorgegart	170 °C	2 Minuten
Pommes Frites, frisch, max. 300 g blanchieren	175 °C	1 Minute
fertig ausbacken	175 °C	5 Minuten
Pommes Frites, gefroren, max. 300 g	175 °C	4 Minuten
Kroketten, tiefgefroren, max. 300 g	175 °C	6 Minuten
Kartoffelchips, frisch blanchieren	170 °C	1 Minute
fertig ausbacken	175 °C	2 Minuten
Süßkartoffel, in Stiften	170 °C	5 Minuten

#### Fleisch

Hähnchenschnitzel, paniert	170 °C	3 Minuten
Schnitzel, paniert	170 °C	5 Minuten
Schnitzel, unpaniert	175 °C	3 Minuten
Cordon bleu	160 °C	8 Minuten
Hähnchenkeule	170 °C	15 Minuten

#### Fisch

Fischstäbchen	160 °C	6 Minuten
Tintenfischringe, bemehlt	175 °C	3 Minuten

Fischfilet, paniert	170 °C	6 Minuten
Fischfilet, in Backteig	170 °C	7 Minuten
<b>Sonstiges</b>		
Mini-Frühlingsrollen	170 °C	2-3 Minuten
Berliner, pro Seite	175 °C	3-4 Minuten
Quarkbällchen	175 °C	2 Minuten
Apfelringe, in Backteig	170 °C	6 Minuten

### Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker und lassen das Gerät sowie das Öl oder Fett abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Fettbehälter mit einem angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel ab, wischen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach.
- Den Frittierkorb und den abnehmbaren Griff können Sie in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie anschließend alles vollständig ab.
- Reinigen Sie die Mini-Fritteuse nicht in der Spülmaschine. Tauchen Sie diese nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

### Technische Daten 17 0950 28 00

220-240 V | ~ 50/60 Hz | 900 W

**Nur für den Hausgebrauch!**  
**Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!**



### Entsorgung/Recycling



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

### Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigefügt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



MINI DEEP FRYER **STYLE**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for choosing this KÜCHENPROFI high-quality mini deep fryer. This product is a quality product and complies with the applicable technical rules and the German Equipment Safety Act.

### Important Information

Please read through these operating instructions carefully prior to operating the mini deep fryer for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.



### Safety instructions

1. Include this instruction manual with the appliance if it is passed on to other people.
2. If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only.** Do not operate this appliance outside.
3. Start by verifying that the type of current and supply voltage is as specified on the rating plate.
4. Do not touch either the mini deep fryer or the power plug with wet or damp hands.
5. Do not use a multiple power outlet that is already being used to power other devices.
6. Use the mini deep fryer under supervision only and use it solely for the purpose intended.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
8. Children shall not play with the device.
9. Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
10. Only operate the mini deep fryer on a heat-resistant, level and stable surface and not in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat. Also, refrain from using the appliance under overhead cabinets and in the vicinity of flammable objects such as curtains, etc. Provide for sufficient clearance next to and above the mini deep fryer. Protect sensitive surfaces from splashes that may occur.



11. **Caution:** Using the device results in high temperatures and steam may escape. If necessary, use oven mitts. Do not transport the appliance during operation or as long as the oil/grease is still hot.
12. Please do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it in the desired location.
13. **Attention:** Use caution and proceed slowly when placing food in the deep fryer that is particularly moist or frozen in order to prevent splashes and keep the grease from foaming. If the grease starts foaming excessively, remove the food to be fried again and immerse it into the grease again after waiting for a few seconds.
14. **Attention:** Never fill the deep fryer above the MAX mark to keep it from overflowing and prevent splashes of grease - **burn hazard!**
15. Do not place objects under or on top of the appliance while it is in operation.
16. While frying the food, provide for sufficient ventilation in the room.
17. While it can be used multiple times, oil or grease should be replaced at regular intervals. Old or contaminated oil or grease may catch on fire spontaneously when overheating. Never pour water on hot or burning oil or grease: **Explosion hazard!** In the event of a fire, pull the plug immediately and try to close the deep fryer with the lid to stifle the flames. Another option is to use a fire blanket.
18. Pull the power plug after each use and:
  - in case of faults during operation,
  - each time you clean the device
 Please do not pull on the connecting lead, but on the plug itself.
19. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
20. Check the power cord for damage prior to each use. Prevent it from becoming pinched or kinked, coming into contact with warm or hot surfaces, or from chafing against sharp edges. The cable must be replaced in any case if it is damaged.

21. Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
22. Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has dropped.
23. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorised dealer whenever the appliance is in need of repairs.
24. Only use the original accessories.

### Before using for the first time

- Please read through the operating instructions and safety advice carefully first.
- Remove all packaging material and dispose of it properly.
- Please only wipe off the housing and the grease container with a soft cloth (slightly damp, if necessary). You can use a mild detergent and warm water to clean the fry basket and the detachable handle. Attention: Do not use any caustic liquids or abrasive cleaning agents. Do not clean the deep fryer in the dishwasher.
- Dry the mini deep fryer off completely.
- Clip the handle to the deep fryer basket.
- Unwind the cable completely and insert the plug into a suitable socket.

### Use

- Place the mini deep fryer on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.). Protect the surface from any splashes of grease.
- **Attention:** Please make sure that the power cord has no contact with hot surfaces on the housing.

- Fill the grease container with oil or grease between the MIN and the MAX mark. Attention: Do not fill the pot above the MAX mark to prevent splashes of grease and keep the deep fryer from overflowing.
- Set the temperature controller to the desired temperature; the deep fryer starts heating up, and the indicator lamp comes on. The indicator lamp goes out as soon as the set temperature has been reached. The deep fryer is equipped with a thermostat, causing the indicator lamp to switch on and off during the heat-up phases.
- Place the food to be fried into the basket and slowly submerge it in the oil or grease. Fry the food until it reaches the desired doneness, lift the basket out of the oil or grease and hang it at the edge of the oil container using the hook to allow the fried food to drain.
- Keep the outside of the deep fryer clean and dry at all times. Make sure to prevent oil or grease from running down the outside of the deep fryer. Wipe up any oil or grease immediately with a slightly moistened cloth.
- **Attention:** Do not carry, move or tip the appliance as long as it is in operation or the oil/grease is still hot.

### After use

- Disconnect the power plug from the socket after each use and set the temperature controller to 0.
- Do not pour used oil or grease down the drain, but dispose of it in an environmentally compatible way as required by local waste disposal regulations.
- If you want to reuse the deep frying oil or grease, allow it to cool down to room temperature and fill it - before it hardens - into a different container by pouring it through a paper towel or filtering paper. Store the container in the refrigerator until you need to use it again.

### Tips and tricks

- Use only highly heat-resistant deep frying oil or grease; observe the corresponding notices on the product packaging and the expiration date. Greases like butter, margarine or cold pressed oils are not suitable.
- We do not recommend heating the oil or grease above 175 °C / 347 °F to prevent the formation of acrylamide.
- Do not mix oils or greases as they may have different boiling points.
- Cut hard deep frying grease into cubes and allow these cubes to melt in a separate saucepan on the stove. Do not add the grease to the grease container of the deep fryer until it has melted. If you plan on using the grease again, fill it into a different container after it has cooled down and store the container in the refrigerator until you need to use it again. Reheat the grease as described above.
- Do not fill too much grease into the basket at one time. The food to be fried must float freely in the oil or grease to ensure uniform cooking. Similarly, too much food in the deep fryer will cool down the grease, causing the food to soak up the grease and keeping it from becoming crispy.
- To achieve the best possible result, do not immerse the food to be fried in the oil or grease until the desired temperature has been reached.
- Dry the fried food as thoroughly as possible. Moist and, especially, deep-frozen foods contain water and produce hot splashes of grease when immersed in oil or grease, which may lead to burns.
- Do not leave fully fried foods in the drain position for too long as the steam rising from the oil or grease will soften the cooked food again.
- Replace used deep frying grease on a regular basis as it has a negative impact on flavour.

## Table of frying times

The specifications in the table are merely guidance values as the cooking times depend on a variety of factors including the quantity and size of the food. Deep-fried foods require a higher temperature and a longer cooking time. Also follow the cooking instructions provided on the product packaging. The specified times do not include the time necessary to heat up the deep frying oil or grease.

FOOD	TEMPERATURE	TIME
<b>Vegetables</b>		
Onion rings, floured	170 °C	3 minutes
Cauliflower, in florets, breaded	160 °C	4 minutes
Mushrooms, breaded	170 °C	3 minutes
Courgettes, in slices, breaded	170 °C	3 minutes
Broccoli, in florets, precooked	170 °C	2 minutes
French fries, fresh, max. 300 g		
blanch	175 °C	1 minute
deep-fried	175 °C	5 minutes
French fries, frozen, max. 300 g	175 °C	4 minutes
Croquettes, deep-frozen, max. 300 g	175 °C	6 minutes
Potato chips, fresh		
blanch	170 °C	1 minute
deep-fried	175 °C	2 minutes
Sweet potato, in sticks	170 °C	5 minutes

## Meat

Chicken cutlets, breaded	170 °C	3 minutes
Cutlets, breaded	170 °C	5 minutes
Cutlets, unbreaded	175 °C	3 minutes
Cordon bleu	160 °C	8 minutes
Chicken leg	170 °C	15 minutes

## Fish

Fish sticks	160 °C	6 minutes
Calamari rings, floured	175 °C	3 minutes
Fish fillet, breaded	170 °C	6 minutes
Fish fillet, in batter	170 °C	7 minutes

## Others

Mini spring rolls	170 °C	2-3 minutes
Doughnut, per side	175 °C	3-4 minutes
German doughnut balls	175 °C	2 minutes
Fried apple rings, in batter	170 °C	6 minutes

### Cleaning and care

- Remove the plug from the socket and let the mini deep fryer as well as the oil/grease cool down before cleaning it.
- Do not use any sharp objects or spirit, solvent, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Wipe the housing and the grease container with a moistened cloth and some detergent, wipe again then with a moistened cloth.
- You can clean the deep fryer basket and the detachable handle in the dishwasher.
- After cleaning, dry the parts completely.
- Never immerse the mini deep fryer, the cable or the plug in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.

### Technical data 17 0950 28 00

220-240 V | ~ 50/60 Hz | 900 W

**Only intended for household use!**  
**Do not immerse in liquids!**



### Disposal/Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, please take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices. Dispose of used oil or grease in an environmentally compatible way as required by local waste disposal regulations.

### Warranty

According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, please take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices. Dispose of used oil or grease in an environmentally compatible way as required by local waste disposal regulations.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

KÜCHENPROFI



**MINI-FRITEUSE STYLE**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!

Merci d'avoir choisi cette mini-friteuse de KÜCHENPROFI. Cette mini-friteuse est un produit de qualité conforme à l'état reconnu de la technique ainsi qu'à la loi sur la sécurité des appareils (Gerätesicherheitsgesetz).

### Informations importantes

Avant la première utilisation de cette mini-friteuse, merci de lire attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.



### Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec la mini-friteuse.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.** Ne l'utilisez pas en plein air.
3. Vérifiez svp en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
4. Ne touchez jamais la mini-friteuse ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils.
6. Ne laissez jamais fonctionner la mini-friteuse sans surveillance et l'utilisez uniquement conformément à sa destination.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.
8. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
9. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. Veuillez exclusivement utiliser la mini-friteuse sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur, planes et stables et à l'écart de plaques de cuisson chaudes, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur, ainsi que sous des meubles hauts. De même, elle ne doit pas être utilisée à proximité d'objets inflammables, comme par ex. des

rideaux. Veillez à dégager un espace suffisant à côté et au-dessus de la mini-friteuse. Protégez des surfaces sensibles contre des éclaboussures éventuelles.

11. **Attention :** Des températures élevées et de la vapeur chaude peuvent se dégager lorsque la mini-friteuse fonctionne. Utilisez des gants de protection thermique si nécessaire. Ne portez pas et ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche ou tant que l'huile / la graisse est encore chaude.
12. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
13. **Attention :** versez les aliments à frire, notamment lorsqu'ils sont humides ou surgelés, avec précaution et lentement dans la friteuse afin d'éviter des éclaboussures et une formation de mousse sur la graisse. Si la formation de mousse est trop importante, sortez les aliments à frire et replongez-le dans la graisse quelques secondes plus tard. Protégez les surfaces délicates contre les éventuelles projections.
14. **Attention :** ne remplissez jamais la friteuse au-dessus du repère MAX afin d'éviter un débordement et des éclaboussures de graisse : **risque de brûlures !**
15. Durant le fonctionnement, ne posez aucun objet sous ou sur l'appareil, et ne le couvrez pas.
16. Durant la friture, assurez une ventilation suffisante dans la pièce.
17. L'huile ou la graisse peut être utilisée plusieurs fois, cependant elle doit être changée à intervalles réguliers. L'huile ou la graisse usagée ou polluée peut brûler spontanément en cas de surchauffe. Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou enflammée : **Risque d'explosion !** Si un feu se déclare, débranchez immédiatement la prise et essayez de fermer la friteuse avec le couvercle afin d'étouffer les flammes. Autrement, vous pouvez utiliser une couverture d'extinction.
18. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les

cas suivants :

- Panne pendant l'utilisation
- À chaque nettoyage

Pour ce faire, tirez uniquement sur la prise même !

19. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
20. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Veillez à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces chaudes ou brûlantes. Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé.
21. Ne jamais plongez l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
22. N'utilisez jamais l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.
23. N'essayez jamais d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous s'il vous plaît à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.
24. Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

### Avant la première utilisation

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez tout le matériel d'emballage qui doit être éliminé dans les règles de l'art.
- Essuyez uniquement le boîtier et le réservoir de graisse avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin. Vous pouvez nettoyer le

panier de friture et la poignée amovible avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude.

- **Attention :** n'employez aucun liquide ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer. Ne nettoyez pas la mini-friteuse au lave-vaisselle.
- Séchez ensuite parfaitement les éléments.
- Clipsez la poignée sur le panier de friture.
- Déroulez complètement le cordon et introduisez la fiche dans une prise de courant adaptée.

### Utilisation

- Placez la mini-friteuse sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.). Protégez des surfaces sensibles contre des éclaboussures éventuelles.
- **Attention:** Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'a pas de contact avec les surfaces chaudes du boîtier.
- Remplissez le réservoir de graisse jusqu'à un niveau situé entre les repères MIN et MAX avec de l'huile ou de la graisse. Attention : Remplissez la cuve jusqu'au marquage MAX au maximum afin d'empêcher des projections de graisse ou un débordement.
- Réglez le thermostat sur la température souhaitée ; la mise en chauffe commence et le voyant de contrôle s'allume. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint. La friteuse est équipée d'un thermostat, de telle sorte que le voyant de contrôle s'allume et s'éteint durant les phases de mise en chauffe.
- Déposez les aliments à frire dans le panier et plongez-le lentement dans l'huile ou la graisse. Laissez les aliments frire jusqu'au point de cuisson souhaité, puis sortez le panier de l'huile ou de la graisse et suspendez-

le à l'aide du crochet au bord du réservoir d'huile afin que les aliments frits puissent s'égoutter.

- La face extérieure de la friteuse doit toujours être propre et sèche. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse ne coule pas sur la face extérieure de la friteuse. Dans le cas contraire, essuyez-la immédiatement avec un chiffon légèrement humidifié.
- Ne portez, déplacez ou basculez pas l'appareil pendant qu'il est en marche ou tant que l'huile / la graisse est encore chaude.

### Après l'utilisation

- Après chaque utilisation, débranchez la prise de courant et réglez le thermostat sur 0.
- N'éliminez pas l'huile ou la graisse usagée dans un évier, mais dans le respect de l'environnement, conformément aux réglementations locales.
- Si vous souhaitez réutiliser l'huile ou la graisse de friture, veuillez la laisser refroidir à température ambiante et, avant qu'elle ne durcisse, versez-la dans un autre récipient en la passant dans un tamis couvert de papier absorbant ou d'un filtre en papier. Conservez-la au réfrigérateur jusqu'à la prochaine utilisation.

### Trucs et astuces

- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse de friture résistante aux températures élevées ; respectez les consignes mentionnées sur l'emballage du produit, ainsi que la date de péremption. Les graisses comme le beurre, la margarine ou les huiles pressées à froid ne sont pas adaptées.
- Nous ne recommandons pas de chauffer l'huile ou la graisse au-dessus



de 175 °C pour éviter la formation d'acrylamide.

- Ne mélangez pas des huiles et des graisses car elles possèdent des points d'ébullition différents.
- Découpez la graisse à frire solide en cubes et faites-la fondre tout d'abord dans une casserole séparée sur une cuisinière. Versez la graisse dans le réservoir de la friteuse lorsqu'elle est fondue uniquement. Si vous souhaitez réutiliser cette graisse, versez-la dans un autre récipient à travers un filtre après refroidissement et conservez-la au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation suivante. Réchauffez ensuite la graisse une nouvelle fois comme décrit plus haut.
- Ne versez pas trop d'aliments à frire d'un seul coup dans le panier. Les aliments à frire doivent nager librement dans l'huile ou la graisse afin d'assurer une cuisson régulière. De même, la graisse refroidit fortement en présence d'une trop grande quantité d'aliments à frire, et ils sont alors totalement imbibés de graisse et ne croustillent pas.
- Ne plongez les aliments à cuire dans l'huile ou la graisse que lorsque la température souhaitée est atteinte afin de garantir un résultat optimal.
- Séchez les aliments à cuire aussi délicatement que possible. Les aliments humides, et notamment surgelés, contiennent de l'eau et provoquent des éclaboussures de graisse chaudes pouvant occasionner des brûlures lorsqu'ils sont plongés dans l'huile ou la graisse.
- Ne laissez pas trop longtemps les aliments frits en position d'égouttage car la vapeur qui remonte de l'huile ou de la graisse les ramollit à nouveau.
- Remplacez régulièrement l'huile de friture usagée car elle altère le goût.

### Tableau des temps de friture

Les indications fournies dans le tableau sont des valeurs indicatives, les

temps de cuisson variant en fonction d'une multitude de facteurs, comme par ex. la quantité et la taille des aliments. Les aliments surgelés nécessitent une température plus élevée et un temps de cuisson plus long. Respectez également les consignes de préparation sur les emballages des produits. Les temps indiqués n'incluent pas la durée de mise en chauffe de l'huile ou de la graisse de friture.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	DURÉE
<b>Légumes</b>		
Onion rings, farinés	170 °C	3 minutes
Chou-fleur, fleurettes, pané	160 °C	4 minutes
Champignons, panés	170 °C	3 minutes
Courgettes, en rondelles, panées	170 °C	3 minutes
Brocoli, fleurettes, pré-cuit	170 °C	2 minutes
Frites, fraîches, 300 g max.		
blanchiment	175 °C	1 minute
cuisson	175 °C	5 minutes
Frites, surgelées, 300 g max.	175 °C	4 minutes
Croquettes, surgelées, 300 g max.	175 °C	6 minutes
Chips de pommes de terre, fraîches		
blanchiment	170 °C	1 minute
cuisson	175 °C	2 minutes
Patates douces, en bâtonnets	170 °C	5 minutes
<b>Viande</b>		
Escalopes de poulet, panées	170 °C	3 minutes
Escalopes de poulet, panées	170 °C	5 minutes
Escalopes, non panées	175 °C	3 minutes

Cordon bleu	160 °C	8 minutes
Pilons de poulet	170 °C	15 minutes

#### Poisson

Bâtonnets de poisson	160 °C	6 minutes
Calamars à la romaine, farinés	175 °C	3 minutes
Filets de poisson, panés	170 °C	6 minutes
Filets de poisson, en beignets	170 °C	7 minutes

#### Autres

Mini-rouleaux de printemps	170 °C	2-3 minutes
Boules de Berlin, par face	175 °C	3-4 minutes
Boulettes au fromage blanc	175 °C	2 minutes
Rondelles de pommes, en beignets	170 °C	6 minutes

### Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et le laissez-le ainsi que l'huile ou graisse refroidir.
- Des objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer sont absolument proscrits pour le nettoyage.
- Nettoyez le boîtier et le récipient de graisse avec un chiffon humide et un peu de détergent. Essayez de nouveau avec un chiffon humide.
- Vous pouvez laver le panier de friture et la poignée amovible au lave-vaisselle.
- Essuyez ensuite le tout intégralement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

### Données techniques 17 0950 28 00

220-240 V | ~ 50/60 Hz | 900 W

**Uniquement pour usage domestique !  
Ne pas plonger dans un liquide !**



### Mise au rebut/recyclage



Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition. Éliminez l'huile ou la graisse usagée dans le respect de l'environnement, conformément aux réglementations locales.

### Garantie

Cet appareil est garanti pour la durée de 2 ans à partir de la date d'achat. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant de l'usure normale, d'une utilisation inadéquate, d'une manipulation inappropriée, d'une erreur de manipulation, d'un manque d'entretien et de nettoyage, d'une destruction intentionnelle, du transport, d'un accident ainsi que de l'intervention de personnes non habilitées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie n'est possible que si le ticket de caisse/la facture est joint(e) à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



MINI FRIGGITRICE **STYLE**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Complimenti per l'acquisto di questa mini friggitrice di KÜCHENPROFI. È un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

### Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questa mini friggitrice leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.



### Sicherheitshinweise

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.** Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare la mini friggitrice o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Non usare prese a cui siano già collegati altri apparecchi.
6. La mini friggitrice deve essere utilizzata esclusivamente sotto controllo e soltanto per lo scopo previsto.
7. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non possono pulirlo o effettuarne la manutenzione.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. Far funzionare la mini friggitrice esclusivamente su superfici piane, stabili e sufficientemente resistenti al calore, mai nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore e nemmeno sotto a pensili o nei pressi di oggetti infiammabili come ad es. tende ecc. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra alla mini friggitrice. Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi.
11. **Attenzione:** quando la mini friggitrice è in funzione si instaurano temperature elevate e può fuoriuscire vapore caldo. Utilizzare

eventualmente dei guanti resistenti alle alte temperature. Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o finché l'olio o il grasso sono ancora caldi.

12. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevalo e porlo alla posizione desiderata.
13. **Attenzione:** per evitare schizzi e che il grasso faccia molta schiuma introdurre gli alimenti da friggere nella friggitrice lentamente e con molta cautela, in particolare quelli umidi o surgelati. Se si forma tanta schiuma estrarre nuovamente i cibi da friggere e reimmergerli nel grasso solo dopo qualche secondo. Proteggere adeguatamente le superfici delicate da eventuali schizzi di grasso.
14. **Attenzione:** per evitare trascinamenti e schizzi di grasso non riempire mai la friggitrice oltre alla tacca MAX – **pericolo di ustioni!**
15. Mentre l'apparecchio è in funzione non coprirlo e non appoggiarci alcun oggetto, né sotto né sopra.
16. Mentre si frigge assicurare una sufficiente ventilazione dell'ambiente.
17. L'olio o il grasso possono essere riutilizzati più volte, tuttavia devono essere sostituiti regolarmente. Se surriscaldati, oli e grassi esausti o sporchi possono incendiarsi spontaneamente. Non versare mai acqua sull'olio o il grasso caldo o in fiamme: **pericolo di esplosioni!** Se si verifica un incendio per prima cosa staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica e provare a chiudere la friggitrice con il coperchio, in modo da soffocare le fiamme. Alternativamente è possibile utilizzare una coperta estinguente.
18. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
  - in caso di anomalie durante l'esercizio
  - pulizia ciascuna
 Si raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina.
19. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
20. Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Evitare che venga schiacciato, piegato o

che vada a toccare superfici calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito.

21. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Si prega di non lavarlo nella lavastoviglie.
22. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
23. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
24. Utilizzare solamente gli accessori originali.

### Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio e smaltirli correttamente.
- Pulire la scocca e il recipiente del grasso solamente con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito). Il cestello e l'impugnatura asportabile possono essere lavati con acqua calda e detersivo delicato.
- Attenzione: Per la pulizia non usare liquidi o detersivi abrasivi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Quindi asciugarli completamente.
- Agganciare l'impugnatura al cestello.
- Svolgere completamente il cavo e inserire il connettore in una presa di corrente.

## Messa in funzione

- Mettere la mini friggitrice su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.). Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi di grasso.
- **Attenzione:** assicurarsi che il cavo di alimentazione non abbia contatto con superfici calde sull'alloggiamento.
- Versare l'olio o il grasso nell'apposito recipiente fino ad un livello compreso tra la tacca MIN e quella MAX. Attenzione: per evitare spruzzi di grasso e tracimazioni riempire il recipiente solamente fino alla tacca MAX.
- Impostando l'apposito regolatore sulla temperatura desiderata, il processo di riscaldamento ha inizio e la spia di controllo si accende. La spia si spegne non appena la temperatura impostata è raggiunta. La friggitrice è dotata di un termostato e pertanto durante le fasi di riscaldamento la spia di controllo si accende e si spegne.
- Mettere gli alimenti da friggere nel cestello e immergere quest'ultimo lentamente nell'olio o nel grasso. Far friggere i cibi fino al punto di cottura desiderato, quindi estrarre il cestello dall'olio o il grasso e agganciarlo, per mezzo dell'apposito gancio, al bordo del contenitore dell'olio, in modo da far sgocciolare i cibi da friggere.
- Mantenere l'esterno della friggitrice sempre pulito e asciutto. Fare attenzione che l'olio e il grasso non colino all'esterno. Nel caso pulire immediatamente la macchina strofinandola con un panno leggermente inumidito.
- Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o finché l'olio o il grasso sono ancora caldi.

## Dopo l'utilizzo

- Dopo ogni utilizzo staccare la spina dalla presa di rete e impostare il regolatore di temperatura su 0.
- Non smaltire l'olio o il grasso usato nello scarico del lavello, bensì in maniera ecologica in conformità alle normative locali sullo smaltimento degli oli esausti.
- Se si desidera riutilizzare l'olio o il grasso usato per friggere farlo raffreddare a temperatura ambiente e quindi travasarlo, prima che si solidifichi, in un altro contenitore filtrandolo con uno strofinaccio da cucina o della carta filtro. Conservarlo in frigorifero fino al successivo riutilizzo.

## Consigli e trucchi

- Utilizzare solamente oli o grassi per friggere resistenti alle alte temperature; osservare le avvertenze sulla confezione del prodotto e la data di scadenza minima. Grassi come burro, margarina o oli spremuti a freddo non sono adatti.
- Non è consigliabile riscaldare l'olio o il grasso sopra 175 °C per evitare la formazione di acrilamide.
- Non mescolare oli e grassi, in quanto possono avere punti di ebollizione differenti.
- Tagliare a cubetti i grassi per friggere solidi e farli sciogliere sul fornello in una pentola separata. Solo dopo aver fatto ciò versare il grasso fuso nell'apposito recipiente della friggitrice. Nel caso si desideri riutilizzare il grasso, farlo raffreddare e quindi travasarlo in un altro contenitore avendo cura di filtrarlo e conservarlo in frigorifero fino al successivo riutilizzo. Quindi riscaldare nuovamente il grasso come descritto in precedenza.

- Non versare mai nel cestello troppo grasso per friggere tutto in una volta. Per garantire una cottura uniforme gli alimenti devono nuotare liberamente nell'olio o grasso. Inoltre, se si introducono troppi alimenti, il grasso si raffredda repentinamente e conseguentemente i cibi si intridono di unto e non rimangono croccanti.
- Per garantire un risultato ottimale immergere i cibi nell'olio o grasso solamente dopo che la temperatura desiderata è stata raggiunta.
- Asciugare i fritti più accuratamente possibile. I cibi umidi - in particolare se surgelati - contengono acqua e quindi, quando vengono immersi nell'olio o grasso provocano spruzzi bollenti che possono causare ustioni.
- Non lasciare il fritto pronto troppo a lungo nella posizione di sgocciolatura in quanto i vapori sprigionati dall'olio o grasso lo possono far rammollire.
- Cambiare regolarmente il grasso per friggere in quanto altrimenti i sapori ne risentono.

### Tabella dei tempi di friggitura

I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi, in quanto i tempi di cottura dipendono da diversi fattori, come ad es. la quantità e le dimensioni degli alimenti. I cibi surgelati necessitano di temperature più alte e di tempi di cottura più lunghi. Osservare anche le indicazioni per la preparazione riportate sulle confezioni dei prodotti. I tempi indicati non comprendono la durata di riscaldamento dell'olio o del grasso per friggere.

#### CIBO

##### Verdure

	TEMPERATURA	TEMPO
Anelli di cipolla, infarinati	170 °C	3 minuti
Cavolfiore, a rosette, impanato	160 °C	4 minuti
Champignon, impanati	170 °C	3 minuti
Zucchine, a fette, impanate	170 °C	3 minuti
Broccoli, a rosette, precotti	170 °C	2 minuti
Patatine fritte, fresche, max. 300 g scottatura	175 °C	1 minuto
fine cottura	175 °C	5 minuti
Patate fritte, surgelate, max. 300 g	175 °C	4 minuti
Crocchette, surgelate, max. 300 g	175 °C	6 minuti
Patatine chips, fresche scottatura	170 °C	1 minuto
fine cottura	175 °C	2 minuti
Patate dolci, a bastoncino	170 °C	5 minuti

##### Carne

Cotolette di pollo, impanate	170 °C	3 minuti
Cotolette, impanate	170 °C	5 minuti
Cotolette, non impanate	175 °C	3 minuti
Cordon bleu	160 °C	8 minuti
Cosce di pollo	170 °C	15 minuti

##### Pesce

Bastoncini di pesce	160 °C	6 minuti
Anelli di calamari, infarinati	175 °C	3 minuti
Filetti di pesce, impanati	170 °C	6 minuti
Filetti di pesce, in pastella	170 °C	7 minuti

### Altro

Mini-involtini primavera	170 °C	2-3 minuti
Krapfen, per lato	175 °C	3-4 minuti
Frittelle con quark	175 °C	2 minuti
Frittelle di mela, in pastella	170 °C	6 minuti

### Pulizia e cura

- Prima di ogni pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio e l'olio o grasso.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Pulire l'alloggiamento e il contenitore di grasso utilizzando un panno umido e un po' di detergente, quindi pulire ancora una volta con un panno umido.
- Il cestello e l'impugnatura asportabile possono essere lavati in lavastoviglie.
- Successivamente asciugare tutto accuratamente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

### Dati tecnici 17 0950 28 00

220-240 V | ~ 50/60 Hz | 900 W

**Solo per l'uso domestico!**  
**Non immergere in liquidi!**



### Smaltimento / riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune. Smaltire l'olio o il grasso usato in maniera ecologica in conformità alle normative locali sullo smaltimento degli oli esausti.

### Garanzia

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura. Questo certificato di garanzia deve essere inviato unitamente all'apparecchio chiuso.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



KÜCHENPROFI



MINIFREIDORA **STYLE**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Enhorabuena por la compra de esta minifreidora de KÜCHENPROFI. Es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos.

### Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha esta minifreidora, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.



### Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.** No utilícelo al aire libre.
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos.
6. Utilice la minifreidora solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto.
7. Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato.
8. Los niños no pueden jugar con el aparato.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. Utilice siempre la minifreidora sobre superficies planas y estables y suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de placas de cocina calientes, llamas de gas ni otras fuentes de calor, como tampoco bajo armarios suspendidos ni cerca de objetos inflamables, por ejemplo, cortinas. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor y por encima de la minifreidora. Proteja bien las superficies delicadas

contra posibles salpicaduras.

11. **Atención:** Al utilizar la minifreidora, se generan altas temperaturas y se puede emitir vapor caliente. Utilice en el caso dado guantes resistentes al calor. No transporte ni desplace el aparato durante el funcionamiento ni mientras el aceite o la grasa estén calientes.
12. Para desplazar la minifreidora no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
13. **Atención:** Los alimentos húmedos o congelados que se vayan a freír deberán introducirse especialmente despacio y con cuidado en la freidora para evitar salpicaduras y que el aceite haga espuma. Si se forma mucha espuma, extraiga los alimentos y vuelva a introducirlos en el aceite tras unos segundos.
14. **Atención:** No llene nunca la freidora por encima de la marca de nivel máximo ("MAX") si desea evitar que el aceite rebose y se produzcan salpicaduras: **¡peligro de quemaduras!**
15. No coloque objetos debajo ni encima del aparato durante el funcionamiento, y no lo tape.
16. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada mientras se fríen los alimentos.
17. El aceite o la grasa de la freidora se pueden reutilizar, si bien se recomienda cambiarlos periódicamente. El aceite o la grasa usados o contaminados pueden arder de forma espontánea en caso de sobrecalentamiento. No vierta agua en el aceite o la grasa calientes o hirviendo: **¡peligro de explosión!** En caso de fuego, retire inmediatamente el enchufe e intente cerrar la freidora con la tapa para extinguir las llamas. Otra opción es utilizar una manta extintora.
18. Retire el enchufe después de cada uso y también:
  - en caso de fallos durante el funcionamiento,
  - con cada limpieza.
 ¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
19. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de

modo que nadie pueda caer sobre el cable.

20. Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies calientes o que roce en cantos agudos. Si el cable está deteriorado, se debe sustituir en todo caso.
21. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
22. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
23. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
24. Utilice únicamente los accesorios originales.

### Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Utilice únicamente un paño suave para limpiar la carcasa y el recipiente (ligeramente humedecido en caso necesario). La cesta de la freidora y el asa extraíble se pueden limpiar con un detergente suave y agua caliente.
- Para la limpieza, no utilice detergentes o esponjas abrasivos. No lave la minifreidora en el lavavajillas.
- Séque las partes con cuidado.
- Enganche el asa en la cesta de la freidora.
- Desenrolle el cable completamente e introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada.

## Puesta en marcha

- Coloque la minifreidora sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.). Proteja bien las superficies delicadas contra posibles salpicaduras de grasa.
- **Atención:** asegúrese de que el cable de alimentación no tenga contacto con las superficies calientes de la carcasa.
- Llene el recipiente de grasa o aceite hasta un nivel situado entre las marcas "MIN" y "MAX". Atención: Llene el recipiente hasta la marca superior como máximo para evitar salpicaduras y que el contenido se desborde.
- Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada; al hacerlo, empezará el proceso de calentamiento y se encenderá el piloto de control. En cuanto se haya alcanzado la temperatura, el piloto de control se apagará. La freidora está equipada con un termostato, por lo que el piloto de control se enciende y se apaga durante las fases de calentamiento.
- Coloque los alimentos en la cesta e introdúzcala lentamente en el aceite o grasa. Espere a que los alimentos adquieran el punto de fritura deseado, retire a continuación la cesta del aceite o grasa y engánchela en el borde del recipiente de aceite con ayuda del gancho para escurrir los alimentos.
- El exterior de la freidora debe mantenerse siempre limpio y seco. Asegúrese de que no gotee aceite o grasa por el exterior de la freidora. Si esto ocurre, límpielo inmediatamente con un paño ligeramente humedecido.
- No transporte ni desplace el aparato durante el funcionamiento ni mientras el aceite o la grasa estén calientes.

## Después del uso

- Después de cada uso, retire el enchufe de la toma de corriente y ponga el regulador de temperatura a 0.
- No vierta el aceite o la grasa usados en el fregadero, deséchelos según las disposiciones locales para no contaminar el medio ambiente.
- Si desea reutilizar el aceite o la grasa de la freidora, espere a que se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente y viértalos en otro recipiente antes de que se solidifiquen utilizando un filtro cubierto con papel de cocina o papel de filtro. Conserve el líquido en el frigorífico hasta el siguiente uso.

## Consejos y trucos

- Utilice solo aceite o grasa para freír resistentes a las altas temperaturas; tenga en cuenta las indicaciones que se encuentran en el envase del producto, así como la fecha de caducidad. Grasas como la mantequilla, la margarina o los aceites prensados en frío no son aptas para la freidora.
- No recomendamos calentar el aceite o la grasa por encima de 175 °C para evitar la formación de acrilamida.
- No mezcle distintos tipos de aceite y grasa, pues pueden tener distintos puntos de ebullición.
- Corte la grasa para freír solidificada en dados y derrítala primero al fuego en un recipiente distinto. Una vez hecho esto, vierta la grasa derretida en el recipiente de la freidora. Si desea reutilizar esta grasa, espere a que se enfríe, viértala en otro recipiente pasándola por un filtro y consérvela en el frigorífico hasta su próximo uso. Vuelva a calentar la grasa entonces como se ha descrito más arriba.

- No introduzca demasiados alimentos en la cesta de una vez. Los alimentos deben poder “nadar” libremente en el aceite o grasa para freírse de forma homogénea. Además, la grasa se enfría rápidamente si hay demasiados alimentos, lo que hace que estos se empapen de grasa y no queden crujientes.
- No sumerja los alimentos en el aceite o la grasa hasta que no se haya alcanzado la temperatura deseada; solo así se garantiza un óptimo resultado.
- Escurra cuidadosamente los alimentos que se vayan a freír. Los alimentos húmedos, especialmente, los congelados, contienen agua y provocan salpicaduras al introducirse en el aceite o la grasa calientes, lo que puede producir quemaduras.
- No deje los alimentos escurriéndose demasiado tiempo en la cesta una vez fritos, pues el vapor que emana del aceite o de la grasa los ablanda.
- Renueve periódicamente la grasa para freír usada, ya que esto influye en el sabor.

### Tabla de tiempos de fritura

Los valores de la tabla son meramente orientativos, pues los tiempos de cocción dependen de muy diversos factores, como la cantidad o el tamaño de los alimentos. Los alimentos congelados necesitan temperaturas más altas y más tiempo para freírse. Siga también las instrucciones de preparación que se encuentran en el envase de los productos. Los tiempos indicados no tienen en cuenta el tiempo necesario para que el aceite o la grasa para freír se calienten.

### ALIMENTOS

#### Verduras

	TEMPERATURA	TIEMPO
Aros de cebolla enharinados	170 °C	3 minutos
Cogollos de coliflor rebozados	160 °C	4 minutos
Champiñones rebozados	170 °C	3 minutos
Calabacines en rodajas rebozados	170 °C	3 minutos
Cogollos de brócolis precocinados	170 °C	2 minutos
Patatas bastón frescas, máx. 300 g escaldadas	175 °C	1 minutos
fritas	175 °C	5 minutos
Patatas bastón congeladas, máx. 300 g	175 °C	4 minutos
Croquetas congeladas, máx. 300 g	175 °C	6 minutos
Patatas chips frescas escaldadas	170 °C	1 minutos
fritas	175 °C	2 minutos
Bastones de batata	170 °C	5 minutos

#### Carne

Filete de pollo empanado	170 °C	3 minutos
Filete de cerdo empanado	170 °C	5 minutos
Filete de cerdo sin empanar	175 °C	3 minutos
Cordon bleu	160 °C	8 minutos
Muslos de pollo	170 °C	15 minutos

#### Pescado

Palitos de pescado	160 °C	6 minutos
Aros de calamar enharinados	175 °C	3 minutos
Filete de pescado rebozado	170 °C	6 minutos
Buñuelos de pescado	170 °C	7 minutos

### Otros

Minirrollitos de primavera	170 °C	2-3 minutos
Berlinesas, por cada lado	175 °C	3-4 minutos
Bolitas de requesón	175 °C	2 minutos
Aros de manzana rebozados	170 °C	6 minutos

### Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red y deje enfriar el aparato y el aceite o la grasa.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa y el recipiente de grasa con un paño húmedo y un poco de detergente. Limpie otra vez con un paño húmedo.
- La cesta de la freidora y el asa extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.
- Séque las partes bien a continuación.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.

### Datos técnicos 17 0950 28 00

220-240 V | ~ 50/60 Hz | 900 W

**¡Solo para uso doméstico!**  
**¡No sumergir en líquidos!**



### Eliminación/reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el mini-friteuse en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Deséche el aceite o la grasa según las disposiciones locales para no contaminar el medio ambiente.

### Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra para este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



**MINI-FRITEUSE STYLE**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Gefeliciteerd met Uw aankoop van dit KÜCHENPROFI mini-friteuse apparaat. Dit mini-friteuse is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidseisen.

### Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van de mini-friteuse deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.



### Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.** Gebruik het apparaat niet buiten.
3. Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeen komen met de gegevens op het typeplaatje.
4. Het toestel of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
5. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten.
6. De mini-friteuse alleen onder toezicht en uitsluitend daarvoor waar het is bedoeld gebruiken.
7. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Het apparaat mag niet door kinderen gereinigd of onderhouden worden.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aansluiten.
10. Gebruik de mini-friteuse alleen op voldoende hittebestendige alsmede vlakke en stevige oppervlakken en niet in de buurt van hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen alsmede onder hangkasten en ook niet in de buurt van brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen enz. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven de mini-friteuse. Bescherm gevoelige oppervlakken voldoende van mogelijke spatten.
11. **Let op:** Bij het gebruik van de mini-friteuse ontstaan hoge temperaturen en er kan hete stoom ontsnappen. Gebruik hittebesten-



dige ovenhandschoenen indien nodig. Draag of verschuif het apparaat niet als het is ingeschakeld of zolang de olie of het vet nog heet is.

12. Om de mini-friteuse te verplaatsen het apparaat optillen en op de gewenste plek neerzetten, niet aan de stroomkabel trekken.
13. **Let op:** Doe voornamelijk vochtig of bevroren te frituren product voorzichtig en langzaam in de friteuse om spatten en het opschuimen van het vet te voorkomen. Als het vet heel erg opschuimt, haal dan het product nog een keer uit het vet en laat het enkele seconden later nog eens opnieuw zakken in het vet. Bescherm gevoelige oppervlakken voldoende tegen eventueel optredende spatten.
14. **Let op:** Vul de friteuse nooit tot boven de MAX-markering om overlopen en vetspatten te voorkomen, er bestaat dan namelijk **kans op brandwonden!**
15. Leg tijdens het gebruik geen voorwerpen onder of op het apparaat en dek het niet af.
16. Let tijdens het frituren op voldoende ventilatie van de ruimte.
17. Olie of vet kan meermaals worden gebruikt, dient echter wel regelmatig te worden vervangen. Oude of vervuilde olie of vet kan bij oververhitting spontaan verbranden. Giet nooit water op hete of brandende olie of vet: er bestaat dan **explosiegevaar!** Als er brand ontstaat, trek dan direct de stekker uit het stopcontact en probeer om de friteuse met het deksel te sluiten om de vlammen te stikken. U kunt hiervoor ook een blusdeken gebruiken.
18. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:
  - Storingen tijdens het gebruik
  - Elke vorm van reiniging
 Hiervoor alleen aan de stekker en niet aan de kabel trekken!
19. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
20. De stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen controleren.

Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of sterk gebogen wordt, in contact staat met warme of hete oppervlakken of aan scherpe kanten schuurt. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen.

21. Het apparaat, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Het toestel niet in de vaatwasmachine reinigen.
22. Het apparaat nooit gebruiken wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.
23. Niet proberen het toestel zelf te openen of te repareren. In geval van een storing mag het apparaat alleen door gekwalificeerde technici worden gerepareerd! Neem voor reparaties contact op met de vakspecialzaak.
24. Gebruik alleen de originele accessoires.

### Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en gooi deze gescheiden weg.
- Veeg de behuizing en de binnenbak alleen af met een zachte (evt. licht vochtige) doek. Het frituurmandje en het afneembare handvat kunt u met een mild afwasmiddel en warm water reinigen.
- Gebruik voor de reiniging geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Reinig de mini-friteuse niet in de vaatwasmachine.
- Droog de onderdelen vervolgens goed.
- Klem het handvat op het frituurmandje.
- Wickel de kabel volledig af en steek de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact.

## Gebruik

- Plaats de chocoladefontein op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.). Bescherm de oppervlak voldoende van mogelijke vetspatten.
- Let op: zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken op de behuizing.
- Vul de binnenbak tot tussen de MIN- en MAX-markering met olie of vet. Let op: Vul de pan maximaal tot aan de MAX-markering om vetspatten en overlopen te voorkomen.
- Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur; het opwarmen begint en het controlelampje brandt. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje uit. De friteuse is voorzien van een thermostaat, zodat het controlelampje tijdens het opwarmfases aan en uit gaat.
- Leg het te frituren product in het mandje en laat dit langzaam in de olie of het vetzakken. Laat het product tot het gewenste garingspunt frituren, haal dan het frituurmandje uit de olie of het vet en hang dit met behulp van de haak aan de rand van de pan om het gefrituurde product te laten uitlekken.
- Houd de buitenkant van de friteuse altijd schoon en droog. Let erop dat er geen olie of vet aan de buitenkant van de friteuse omlaag loopt. Veeg dit anders meteen op met een iets vochtige doek.
- Draag, verschuif of kiep het apparaat niet als het is ingeschakeld of zolang de olie of het vet nog heet is.

## Na gebruik

- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact en zet de temperatuurregelaar op 0.

- Gooi oude olie of vet niet weg in de gootsteen, maar op een milieuvriendelijke manier conform de plaatselijke afvalverwijderingsvoorschriften.
- Als u de frituurolie of het vet opnieuw wilt gebruiken, laat de olie of het vet dan afkoelen tot kamertemperatuur en vul dit voordat het hard wordt door een van keukenrol of filterpapier voorzien zeef in een andere opvangbak. Bewaar dit tot het volgende gebruik in de koelkast.

## Tips en trucs

- Gebruik alleen zeer hittebestendige frituurolie of frituurvet; neem de aanwijzingen op de verpakking van het product alsmede de minimale houdbaarheidsdatum in acht. Vetten, zoals boter, margarine of koudgeperste oliën zijn niet geschikt.
- We raden af om de olie of het vet boven 175 ° C te verhitten om de vorming van acrylamide te voorkomen.
- Meng een olie en vet door elkaar, omdat deze verschillende kookpunten kunnen hebben.
- Snij het harde frituurvet in blokjes en laat dit eerst in een aparte pan op het fornuis smelten. Doe het gesmolten vet daarna pas in de frituurpan van de friteuse. Als u dit vet opnieuw wilt gebruiken, doe het dan als het is afgekoeld door een filter in een andere opvangbak en bewaar dit tot het volgende gebruik in de koelkast. Verhit het vet daarna opnieuw, zoals bovenstaand beschreven.
- Doe niet te veel te frituren product in een keer in het frituurmandje. Het te frituren product moet vrij in de olie of het vet zwemmen om een gelijkmatige garing te verkrijgen. Net zo koelt het vet bij te veel te frituren product sterk af, zodat het zich volzuigt met vet en niet knapperig wordt.
- Laat het te frituren product pas in de olie of het vet zakken als de

gewenste temperatuur is bereikt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

- Droog het te frituren product zoveel als mogelijk goed af. Vochtige en voornamelijk bevroren levensmiddelen bevatten water en veroorzaken bij het onderdompelen in de olie of het vet hete vetspatten die brandwonden kunnen veroorzaken.
- Laat de gefrituurde levensmiddelen niet te lang in de uitlekpositie, omdat de van de olie of het vet opstijgende damp het gefrituurde product weer zacht maakt.
- Vervang het gebruikte frituurvet regelmatig, omdat dit de smaak nadelig kan beïnvloeden.

### Tabel met frituurtijden

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, omdat de garingstijden afhangen van veel verschillende factoren, zoals bv. hoeveelheid en grootte van de levensmiddelen. Bevroren levensmiddelen hebben een hogere temperatuur en een langere garingstijd nodig. Let ook op de bereidingsaanwijzingen op de productverpakkingen. De aangegeven tijden bevatten niet de duur voor het opwarmen van de frituurolie of het frituurvet.

#### LEVENS MIDDELEN

#### TEMPERATUUR

#### TIJD

##### Groente

Uienringen, in bloem	170 °C	3 minuten
Bloemkool, in roosjes, gepaneerd	160 °C	4 minuten
Champignons, gepaneerd	170 °C	3 minuten
Courgette, in schijfjes, gepaneerd	170 °C	3 minuten
Broccoli, in roosjes, voorgegaard	170 °C	2 minuten
Frites, vers, max. 300 g		

blancheren	175 °C	1 minuut
afbakken	175 °C	5 minuten
Frites, bevroren, max. 300 g	175 °C	4 minuten
Kroketten, bevroren, max. 300 g	175 °C	6 minuten
Aardappelchips, vers		
blancheren	170 °C	1 minuut
afbakken	175 °C	2 minuten
Zoete aardappel, in repen	170 °C	5 minuten

##### Vlees

Kipfilet, gepaneerd	170 °C	3 minuten
Schnitzel, gepaneerd	170 °C	5 minuten
Schnitzel, niet gepaneerd	175 °C	3 minuten
Cordon bleu	160 °C	8 minuten
Kippenbout	170 °C	15 minuten

##### Vis

Vissticks	160 °C	6 minuten
Inktvisringen, in bloem	175 °C	3 minuten
Visfilet, gepaneerd	170 °C	6 minuten
Visfilet, in deeg	170 °C	7 minuten

##### Overige

Miniloempia	170 °C	2-3 minuten
Berlinerbol, per kant	175 °C	3-4 minuten
Kwarkballetjes	175 °C	2 minuten
Appelringen, in deeg	170 °C	6 minuten

## Reiniging en onderhoud

- Trek voor elke reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact en laat het toestel en de olie of vet afkoelen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Reinig de behuizing en de binnenbak na gebruik met heet water en een mild sopje. Veeg het vervolgens af met een vochtige doek.
- Het frituurmandje en het afneembare handvat kunt u in de vaatwasser reinigen.
- Droog vervolgens alles goed af.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.

## Technische gegevens 17 0950 28 00

220-240 V | ~ 50/60 Hz | 900 W

**Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!  
Niet in vloeistoffen dompelen!**



## Afvalverwerking / recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de mogelijkheden tot recycling.

## Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de datum van aankoop. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport of ongevalschade evenals externe interventies door onbevoegde personen. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier.

De garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.