

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A1

GB IE

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

FR BE

MINI-FRITEUSE ET FONDUE

Mode d'emploi

DE AT CH

MINI-FRITEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

DK

MINI-FRITUREGRYDE MED FONDUE

Betjeningsvejledning

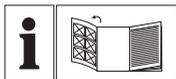
NL BE

MINI FRITEUSE MET FONDUE

Gebruiksaanwijzing

IAN 274353

DK
NL BE



GB IE

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

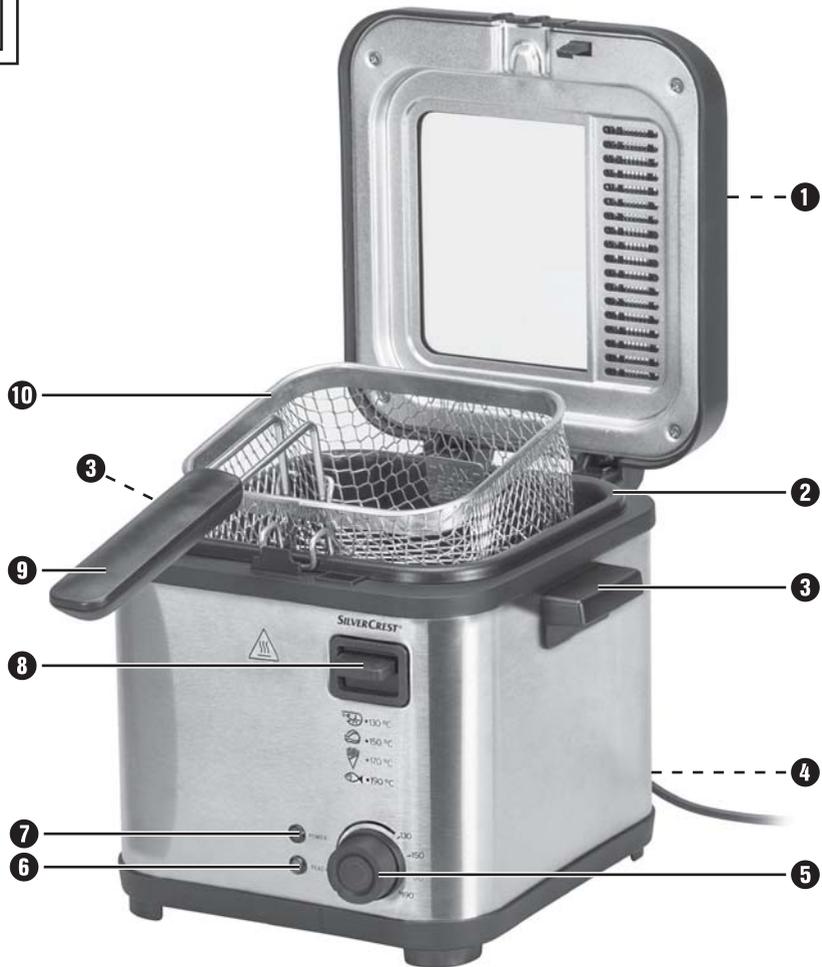
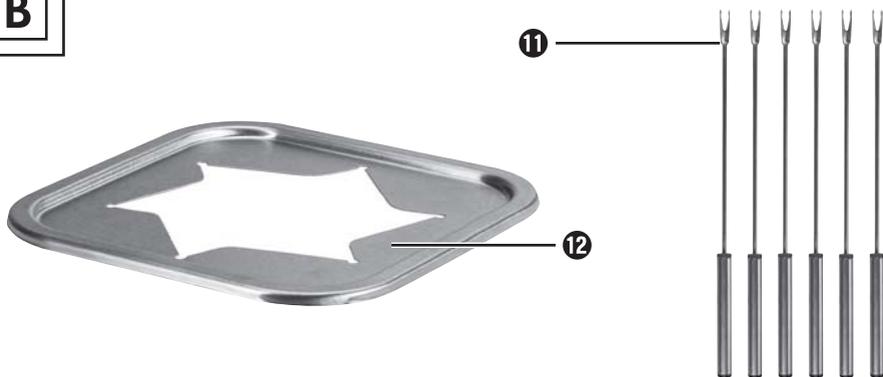
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	23
FR/BE	Mode d'emploi	Page	45
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	67
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	89

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents and transport inspection	3
Disposal of the packaging	3
Description of the appliance/accessories	4
Technical details	4
Safety information	5
Before first use	8
Low-acrylamide cooking	8
Deep frying	8
Preparations	9
Frying foods	11
Solid cooking fats	12
After frying	13
Fondue	13
Changing the cooking oil or fat	14
Cleaning and care	15
Storage	16
Tips	17
Home-made chips	17
Deep-frozen foods	17
How to prevent unwanted aftertaste	18
Healthy nutrition	18
Table – frying times	19
Troubleshooting	20
Appendix	20
Disposal of the device	20
Kompernass Handels GmbH warranty	21

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

This appliance is not intended for use...

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

WARNING

Danger if not used as intended!

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

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

NOTE

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

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

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

NOTE

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the device from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, 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 materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

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

Description of the appliance/accessories

- ❶ Permanent metal filter
- ❷ Frying container
- ❸ Handle
- ❹ Cable retainer
- ❺ Temperature control
- ❻ Ready control lamp
- ❼ Power control lamp
- ❽ Lid release button
- ❾ Handle
- ❿ Frying basket
- ⓫ Fondue skewers
- ⓬ Fondue ring

Technical details

Mains voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	850 W
Capacity for cooking oil	approx. 1.5 litres to MAX marking
Capacity for solid fats	approx. 1 kg

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

WARNING! RISK OF FIRE!

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



Caution! Hot surface!

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

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

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

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

Before first use

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

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

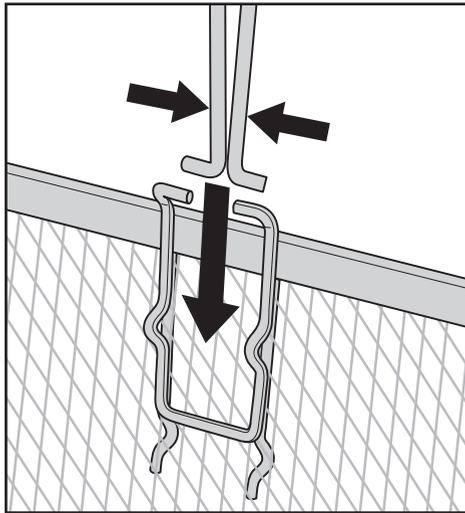
Preparations

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

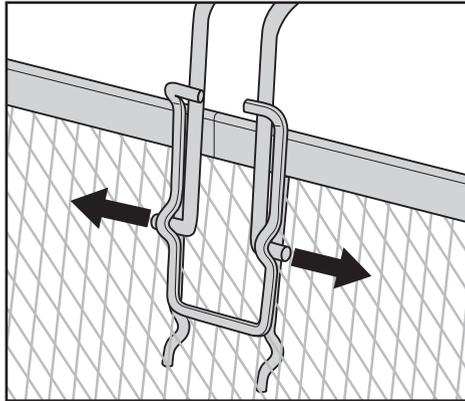
NOTE

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

- 2) Unwind all of the power cable from the cable retainer ④.
- 3) Press the lid release button ③. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying basket ⑩ and attach the handle ⑨:
 - press the handles ⑨ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ⑩. The handles ⑨ must lie under the upper end of the connecting piece on the frying basket ⑩:



- Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle ⑨ so that the holding pins project into the holes:



- The handle ⑨ is now seated firmly on the frying basket ⑩.

NOTES

- ▶ Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
 - ▶ Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.
- 5) Fill the dry and empty frying container ② with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.5 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

- ▶ When filling the frying container ② with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

- 6) Replace the frying basket ⑩.
- 7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp **7** lights up.
- 2) Turn the temperature control **5** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp **6** lights up.

NOTE

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

NOTE

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

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

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

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles **3** during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

3) Press the lid release button **1**.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when filling the frying basket **10**! It is extremely hot!

4) Lift the frying basket **10** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **10** may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket **10** is lowered into the deep fat fryer.

5) Carefully lower the frying basket **10** into the hot oil or fat.

6) Close the appliance lid.

NOTE

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

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.

- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.

If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating **2**.

- To melt the fat, plug in the appliance and set the temperature control **5** to 130 °C. The Power control lamp **7** lights up.

- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp **6** may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the frying basket **10** directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket **10** out of the deep fat fryer only by the handles **9**!
- 1) When the fried food is ready, press the lid release button **8** so that the lid pops open.
 - 2) Lift the frying basket **10** and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
 - 3) Turn the temperature control **5** to MIN.
 - 4) Remove the power plug from the mains power socket. The deep fat fryer is now switched off.
 - 5) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket **10** carefully out of the deep fat fryer.
 - 6) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

Fondue

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance to make chocolate or cheese fondues!
Use only fat/oil or stock when preparing a fondue with this appliance.
- 1) Prepare the appliance as described in the section “Preparations”.
 - 2) Open the appliance lid and place the fondue ring **12** on the edge of the frying container **2** and close the lid again.
 - 3) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp **7** lights up.
 - 4) Set the temperature control **5** to the desired temperature level. For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section “Frying foods” as a guide depending on which type of food you want to fry.

- 5) When the set temperature has been reached, open the lid.
- 6) Skewer some food onto the fondue skewers ❶ and place the fondue skewers ❶ carefully into the frying container ❷. You can place one fondue skewer ❶ in each indentation on the fondue ring ❸.

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

- 7) Take out the fondue skewer ❶ carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer ❶ and lower it into the hot oil/stock.
- 8) When you are finished with the fondue, turn the heat level control ❹ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

Changing the cooking oil or fat

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

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

NOTE

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

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

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

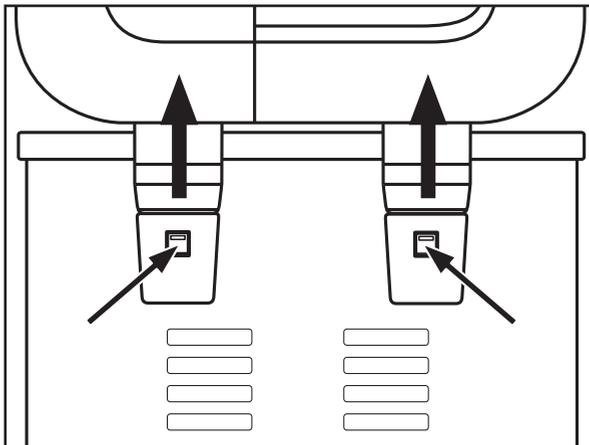
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Open the cover over the permanent metal filter **1** and remove it.
- 2) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time

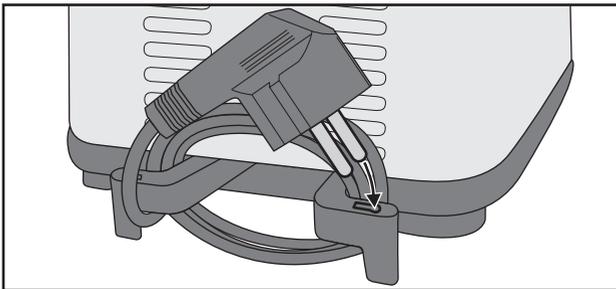


- 3) Remove the frying basket **10**.
 - The frying basket **10** can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle **9** beforehand.

- Clean the handle **9**, the permanent metal filter **1**, the fondue skewers **11** and the fondue ring **12** in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.
 - Clean the housing and the frying container **2** with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **2**. Dry the housing and the frying container **2** thoroughly.
 - Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
 - Clean the permanent metal filter **1** in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
- 4) Dry all parts well before assembly.
 - 5) Replace the permanent metal filter **1** in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter **1**.
 - 6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side handles **3** on the housing.
- 2) Wrap the power cable around the cable retainer **4** on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable retainer **4** to hold the mains plug in place:



- 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

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

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket **10** 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 **5** to the temperature specified in these operating instructions or on the food’s packaging.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted aftertaste

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

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

- Heat the fat or oil to 150°C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ⑩.
- Lower the frying basket ⑩ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

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

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

Table – frying times

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

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

NOTE

- ▶ Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 - 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ Do not fill the frying basket **10** up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
or The Power control lamp 7 does not light up.	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The Ready control lamp 6 does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

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

Appendix

Disposal of the device



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

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion.

This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 274353

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Indledning	24
Anvendelsesområde	24
Pakkens indhold og transporteftersyn	25
Bortskaffelse af emballagen	25
Beskrivelse af produktet / tilbehør	26
Tekniske data	26
Sikkerhedsanvisninger	27
Før produktet bruges første gang	30
Akrylamidreduceret tilberedning	30
Fritering	30
Forberedelse	31
Fritering af fødevarer	33
Fast friturefedt	34
Efter friteringen	35
Fondue	35
Skift af friturefedt	36
Rengøring og vedligeholdelse	37
Opbevaring	38
Tips	39
Hjemmelavede pommes frites	39
Dybfrostrarer	39
Sådan slipper du for uønsket bismag	40
Sund kost	40
Tabel over friteringstider	41
Afhjælpning af fejl	42
Tillæg	42
Bortskaffelse af produktet	42
Garanti for Kompernass Handels GmbH	43

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer og til tilberedning af fondue med fedtstof eller bouillon i private husholdninger. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervmæssig sammenhæng.

Brug kun produktet i tørre rum og aldrig udendørs.

Dette produkt er ikke egnet til brug...

- i køkkener til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre erhvervmæssige områder,
- af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesrum,
- i pensioner med morgenmandsservering,
- på bondegårde og landbrug.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- ▶ Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til. Brug kun produktet til formål, det er beregnet til. Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede. Brugeren bærer alene risikoen. Produktet må ikke bruges som legetøj for børn.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Mini-frituregryde med fondue
- Friturekurv og håndtag
- Fonduering
- 6 fonduespyd
- Betjeningsvejledning

1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.

2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker fra produktet.

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis de leverede dele ikke er komplette, eller hvis de er beskadigede på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **Garanti for Kompernaß Handels GmbH**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af produktet / tilbehør

- ❶ Permanent metalfilter
- ❷ Friture-beholder
- ❸ Håndtag
- ❹ Ledningsopvikling
- ❺ Termostat
- ❻ Kontrollampe Ready
- ❼ Kontrollampe Power
- ❽ Knap til oplåsning af låget
- ❾ Håndtag
- ❿ Friturekurv
- ⓫ Fonduespyd
- ⓬ Fondueing

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominel effekt	850 W
Rumindhold olie	ca. 1,5 liter op til MAKS-markeringen
Rumindhold fast fedt	ca. 1 kg

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
 - ▶ Slut produktet til en stikkontakt med en spænding på 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
 - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
-  Læg aldrig produktet ned i vand, og rengør heller ikke disse dele under rindende vand.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt må ikke bruges af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de altid er under opsyn. Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal udføre, må ikke udføres af børn.
- ▶ Sørg for, at produktet står sikkert.
- ▶ Hvis produktet tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge det længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Under friteringen frigøres der varme dampe – særligt hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampene.
- ▶ Sørg for at alle dele er helt tørre, før du hælder olie eller flydende fedt i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Tør alle fødevarer omhyggeligt af, før du lægger dem i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Vær særligt forsigtig med frosne fødevarer. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der sidder på fødevarerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Frituregrydens dele bliver varme under brug. For at undgå at blive forbrændt må du ikke røre ved disse dele.
- ▶ Produktet skal stilles med håndtagene, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skulpe ud.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Smelt aldrig fedtblokke i frituregryden. Varmeelementet kan beskadiges på grund af den høje temperatur, som opstår, så længe fedtet endnu ikke dækker varmeelementet, eller der er fare for brand! Smelt først fedtet i en gryde eller lignende.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Brug ikke produktet i nærheden af varme overflader.
- ▶ Hold altid frituregryden under opsyn under brug.

**OBS! Varm overflade!****Brug aldrig vand til slukning af brand i frituregryden!**

- ▶ Gammelt eller snavset fedt eller olie selvantænder ved overophedning. Skift olien eller fedtet i god tid. Hvis der opstår brand, skal stikket trækkes ud, og det brændende fedt eller olie dækkes til med et tæppe, så ilden kvæles.

OBS - SKADER PÅ PRODUKTET!

- ▶ Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre i end til MIN-markeringen i friture-beholderen. Sørg for at der altid er olie eller fedt nok i frituregryden, når der tændes for den.
- ▶ Tænd aldrig for frituregryden, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den. Ellers kan frituregryden blive overophedet.
- ▶ Frituregryden er kun beregnet til fritering af fødevarer. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.
- ▶ Hvis du bruger dette produkts fondue-funktion, skal du bemærke, at du kun kan lave klassisk fondue med olie/fedtstof eller med bouillon med dette produkt. Brug ikke produktet til chokolade- eller oste-fondue.

Før produktet bruges første gang

- Før du bruger frituregryden første gang, skal du rengøre de enkelte dele grundigt og tørre dem omhyggeligt af (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").

Akrylamidreduceret tilberedning

Akrylamid er et stof, der muligvis er kræftfremkaldende, og som dannes ved fritering af stivelsesholdige fødevarer på grund af reaktioner med aminosyrer. Ved temperaturer over 175°C øges dannelsen af akrylamid voldsomt.

Derfor skal stivelsesholdige fødevarer som f.eks. pommes frites så vidt muligt friteres ved en temperatur, som ikke er over 170°C. Fødevarerne bør kun friteres, til de er gyldne og ikke, til de er mørkegule eller brune. Det er den eneste måde, akrylamidreduceret tilberedning kan sikres på.

Fritering

Til brug i denne frituregryde anbefaler vi fritureolie eller flydende friturefedt. Du kan også bruge fast friturefedt. Læs mere om dette i kapitlet "Fast friturefedt".

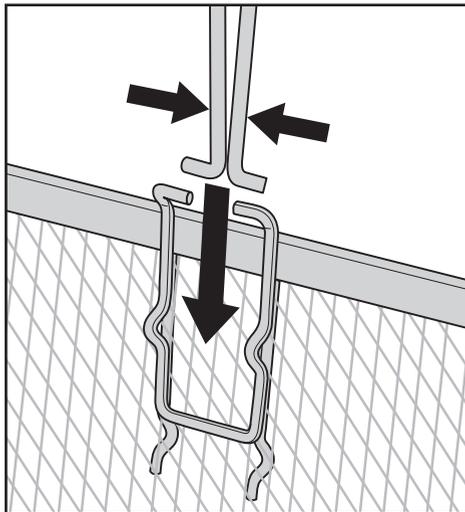
Forberedelse

- 1) Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

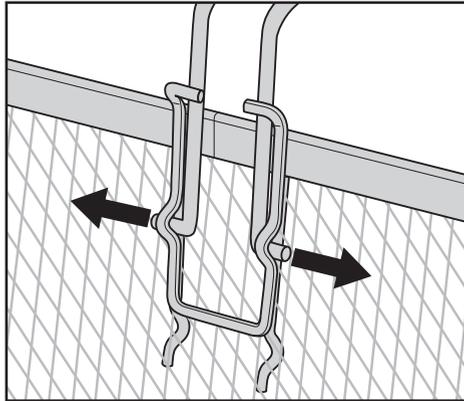
BEMÆRK

- Hvis du vil stille frituregryden under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.

- 2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen ④.
- 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget ③. Låget åbnes.
- 4) Tag friturekurven ⑩ ud, og fastgør håndtaget ⑨:
 - Pres håndtagets ⑨ stænger lidt sammen, så boltene kan sættes ind i samlestykkets ringe på friturekurven ⑩. Stængerne på håndtaget ⑨ skal være under samlestykkets øverste ender på friturekurven ⑩:



- Løsn derefter håndtagets sammentrykkede stænger ⑨, så holdeboltene går gennem hullerne:



– Håndtaget 9 sidder nu fast på friturekurven 10.

ANVISNINGER

- ▶ Brug kun olie eller fedt, der er mærket som ikke-skummende, og som er egnet til fritering. Disse informationer findes på emballagen eller etiketten.
- ▶ Bland aldrig forskellige fedt- eller olietyper! Frituregryden kan skumme over.

5) Fyld den tørre og tomme friture-beholder 2 med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 1,5 l olie eller ca. 1 kg fast fedt).

BEMÆRK

- ▶ Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i friture-beholderen 2.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Ledningen må ikke komme i berøring med frituregrydens varme dele. Fare for elektrisk stød!

- 6) Sæt friturekurven 10 ind igen.
- 7) Luk låget, så det går i hak.

Fritering af fødevarer

OBS – MATERIELLE SKADER!

► Brug aldrig frituregryden uden olie/fedt!

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt. Kontrollampen Power **7** lyser.
- 2) Drej temperaturregulatoren **5** til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser kontrollampen Ready **6**.

BEMÆRK

► Vi anbefaler, at produktet opvarmes mindst 10 - 15 minutter, før du begynder at fritere.

BEMÆRK

Den rigtige friteringstemperatur findes på varens emballage eller i kapitlet "Tabel over friteringstider" i denne betjeningsvejledning. Billederne på forsiden af frituregryden kan give dig en ide om, hvilke fødevarer der skal friteres ved hvilken temperatur:

Symbol	Fødevarer	Temperatur
	Rejer	130°C
	Kylling	150°C
	Pommes frites (friske)	170°C
	Fisk	190°C

De angivne værdier er kun vejledende. Temperaturen kan variere afhængigt af fødevarerne og din personlige smag!

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Låget og frituregryden er meget varme, når frituregryden er i brug. Hold kun på håndtagene **3**, når frituregryden er i brug! Fare for forbrændinger! Brug helst grillhandsker.

3) Tryk på oplåsningsknappen til låget **8**.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær forsigtig ved påfyldning af friturekurven **10**! Den er meget varm!
- 4) Tag friturekurven **10** ud af frituregryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven **10** må maksimalt fyldes, så materialet er dækket helt af fedt, når friturekurven **10** sænkes ned i frituregryden.
- 5) Sænk friturekurven **10** forsigtigt ned i den varme olie eller fedt.
- 6) Luk produktets låg.

BEMÆRK

- ▶ Du kan holde øje med friteringen gennem ruden i friturelåget.

Fast friturefedt

For at forhindre at fedtet sprøjter, og frituregryden bliver for varm, skal du træffe følgende forholdsregler, hvis du bruger fast friturefedt:

- Ved anvendelse af frisk fedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt ved lav varme i en normal gryde. Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden. Sæt derefter stikket i stikkontakten, og tænd for frituregryden.

- Opbevar frituregryden med det stivnede fedt ved rumtemperatur efter brug.

Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i det størknede fedt med en træ- eller plastpind. Sørg for at belægningen på friture-beholderen **2** ikke beskadiges!

- For at smelte fedtet skal du sætte stikket i stikkontakten og indstille temperatur-indstillingen **5** på 130°C. Kontrollampen Power **7** lyser.

- Vent indtil alt fedtet er smeltet. Kontrollampen Ready **6** kan lyse op engang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

Efter friteringen

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Rør aldrig ved friturekurven **10** efter friteringen. Den er meget varm! Tag kun friturekurven **10** ud af frituregryden ved at holde på håndtagene **9**!

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **8**, når fødevarerne er friteret, så låget springer op.
- 2) Løft friturekurven **10**, og hæng den på kanten af frituregryden, så det overfløede fedt kan dryppe af.
- 3) Drej temperaturregulatoren **5** til Min.
- 4) Tag stikket ud af stikkontakten. Nu er der slukket for frituregryden.
- 5) Når fødevarerne er dryppet af, tages friturekurven **10** forsigtigt ud af frituregryden.
- 6) Læg den friterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!).

Hvis du ikke bruger frituregryden regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt - efter at det er blevet koldt - i køleskabet eller på et andet køligt sted i omhyggeligt lukkede flasker eller andre beholdere. Fyld flaskerne gennem en fin si, så næringspartiklerne fjernes fra olien.

Fondue

Du kan bruge frituren som fondue-gryde.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke produktet til chokolade- eller oste-fondue! Brug udelukkende fedtstof/olie eller bouillon til tilberedning af fondue med dette produkt.

- 1) Forbered produktet som beskrevet i kapitlet »Forberedelse».
- 2) Åbn låget, og læg fondueingen **12** på kanten af friturebeholderen **2**, og luk låget igen.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Kontrollampen Power **7** lyser.
- 4) Indstil temperaturindstillingen **5** på den ønskede temperatur. Ved klassisk fondue med olie/fedtstof: Du kan finde en vejledning til fritering af forskellige fødevarer i tabellen i kapitlet "Fritering af fødevarer".
- 5) Når den indstillede temperatur er nået, åbnes låget.
- 6) Sæt fødevarerne på fonduespyddene **11**, og stil forsigtigt fonduespyddene **11** ned i friturebeholderen **2**. I hver udskæring på fondueingen **12** kan der stå et fonduespyd **11**.

Fødevarerne på spyddene er færdige efter få minutter afhængigt af type og størrelse.

- 7) Tag forsigtigt fonduespyddet **11** af, og tag de færdige fødevarer af. Du kan sætte flere fødevarer på fonduespyddet **11** og holde dem ned i det varme fedtstof/bouillon.
- 8) Stil varmeregulatoren **5** på Min, og tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med fonduen.

Skift af friturefedt

Skift først olien, når den er blevet helt kold. Fast fedt skal være lige netop så flydende, at man kan hælde det.

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **6**, og tag låget af (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").
- 2) Tag friturekurven **10** op.
- 3) Hold i frituregrydens håndtag på siden, og hæld olien eller fedtet i egnede beholdere som for eksempel flasker ved hjælp af det bageste venstre hjørne, hvor der er en hældeudskæring. Det er bedst at bruge en tragt.

BEMÆRK

I alle kommuner eller byer er der forskellige regler for bortskaffelse af spiseolie eller -fedt. Ofte er det ikke tilladt at bortskaffe disse olie- eller fedttyper sammen med det normale husholdningsaffald. Indhent informationer hos din kommune vedrørende bortskaffelsesmuligheder.

- 4) Rengør alle frituregrydens dele grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- 5) Hæld frisk olie eller fedt i frituregryden som beskrevet i kapitlet "Fritering".

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶  Læg under ingen omstændigheder frituregryden eller dens dele ned i væske! Dette kan medføre livsfare på grund af elektrisk stød, og frituregryden kan ødelægges.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING!

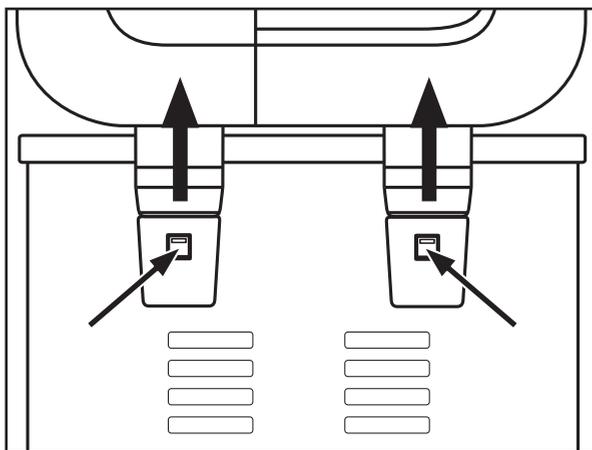
- ▶ Lad frituregryden køle af før rengøring.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler/-materialer som flydende skurepulver eller ståluld til rengøring af delene. De kan beskadige frituregrydens overflade!

Skil frituregryden ad, så den er nemmere at gøre ren:

- 1) Åbn afdækningen over det permanente metalfilter **1** og tag det ud.
- 2) Åbn produktets låg. Pres en pind eller lignende ind i hullerne på hængselholderne på bagsiden af produktet, og tag samtidig låget ud af hængselholderne oppefra:

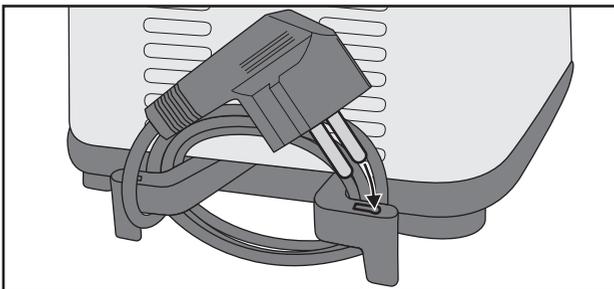


- 3) Tag friturekurven **10** op.
 - Friturekurven **10** kan rengøres i opvaskemaskinen. Den er egnet til rengøring i opvaskemaskine. Tag dog håndtaget **9** af.

- Rengør håndtaget **9**, det permanente metalfilter **1**, fonduespyddene **11** og fondueringen **12** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl alle delene af med rent vand.
 - Rengør kabinettet og friture-beholderen **2** med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter grundigt af med en klud, der kun er fugtet med vand, så der ikke hænger rester af opvaskemiddel fast i friture-beholderen **2**. Tør kabinettet og friture-beholderen **2** godt af.
 - Rengør frituregrydens låg i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl det derefter af med rent vand. Tør frituregrydens låg af, og stil det oprejst på siden, så vandet inde i låget kan løbe ud. Sørg for at låget er helt tørt, før det bruges igen!
 - Rengør det permanente filter **1** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel, og skyl det med rent vand.
- 4) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.
 - 5) Læg det permanente metalfilter **1** i fordybningen i produktets låg igen, og luk afdækningen over det permanente metalfilter **1**.
 - 6) Sæt produktets låg på produktet igen, så hængslerne går ind i holderne på bagsiden af produktet og sidder fast.

Opbevaring

- 1) Løft eller bær frituregryden ved hjælp af håndtagene **3** på siden af kabinettet.
- 2) Vikl ledningen om ledningsopviklingen **4** på bagsiden af produktet. Stik et af stikkets ben ind i et af hullerne på ledningsopviklingen **4** for at fastgøre stikket:



- 3) Opbevar frituregryden med lukket låg. Så bliver det indvendige af frituregryden ved med at være rent og støvfrit.

Tips

Hjemmelavede pommes frites

- Kartoffler, der skal friteres, skal være af perfekt kvalitet og uden spirer.
- Til fritering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende" kartoffelsorter.
- Når kartoflerne er skrællet, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af stivelsen, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af akrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
 - Først 8 - 12 minutter ved ca. 150°C, og derefter 3 - 4 minutter ved 170°C afhængigt af, hvor mørke du vil have dem.
- Dybfrosne pommes frites er forkogte og skal derfor kun friteres én gang. Følg anvisningerne på pakken.

Dybfrostvarer

Dybfrostvarer (-16 til -18 °C) køler olien eller fedtet voldsomt ned, steger derfor ikke hurtigt nok og opsuger muligvis for meget olie eller fedt. Gå frem på følgende måde for at undgå dette:

- Fritér ikke større mængder på én gang. Fødevarerne, der skal friteres, må maks. fyldes til maks.-markeringen inde i friturekurven **10**.
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil fritere, lægges i.
- Indstil temperaturregulatoren **5** på temperaturen, som er angivet i denne betjeningsvejledning eller på emballagen til produktet, der skal friteres.
- Lad så vidt muligt frosne fødevarer tø op ved rumtemperatur før fritering. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger maden, du vil fritere, i frituregryden.
- Hæld fødevarerne, der skal friteres, langsomt og forsigtigt i frituregryden, da dybfrostvarer kan få den varme olie eller det varme fedt til at boble pludseligt og voldsomt.

Sådan slipper du for uønsket bismag

Nogle fødevarer, især fisk, afgiver væske ved fritering. Disse væsker samler sig i fritureolien eller -fedtet og kan påvirke lugten og smagen, næste gang, du friterer i samme olie eller fedt.

Gå frem på følgende måde for at få olie og fedt med neutral smag igen:

- Opvarm olien eller fedtet til ca. 150°C og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven 10.
- Sænk friturekurven 10 ned i fedtet, og luk låget.
- Vent, til olien eller fedtet ikke bobler mere, og fjern så brødet og persillen med en skummeske. Nu er olien eller fedtet smagsneutralt igen.

Sund kost

Ernæringseksperter anbefaler anvendelse af vegetabiliske olier og fedtstoffer, som indeholder umættede fedtsyrer (f.eks. linolsyre). Disse olier og fedtstoffer mister dog deres positive egenskaber hurtigere end andre sorter og skal derfor udskiftes oftere. Gå frem efter følgende vejledende værdier:

- Skift olien eller fedtet regelmæssigt. Hvis du hovedsageligt bruger frituregryden til pommes frites og sier olien eller fedtet efter hver brug, kan du bruge den/det 10 til 12 gange.
- Brug dog ikke olien eller fedtet mere end seks måneder. Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Generelt kan olien eller fedtet anvendes i kortere tid, hvis du hovedsageligt friterer proteinholdige levnedsmidler som kød eller fisk.
- Bland ikke frisk olie med brugt.
- Udskift olien eller fedtet, hvis det skummer under opvarmning, udvikler kraftig smag eller lugt, eller hvis det bliver mørkt og/eller udvikler en sirupsagtig konsistens.

Tablet over friteringstider

Tabellen giver eksempler på, hvilke fødevarer der skal friteres ved hvilken temperatur, og hvor lang friteringstid der skal beregnes. Hvis anvisningerne på emballagen afviger fra denne tabel, skal du følge anvisningerne på emballagen.

Fødevarer	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Frikadeller (frosne)	150°C	2 - 5 minutter
Svinekoteletter (panerede)	150°C	12 - 25 minutter
Kyllingeportioner (store stykker)	150°C	8 - 18 minutter
Kyllingeportioner (små / mellemstore stykker)	150°C	7- 17 minutter
Pommes frites (friske)	150°C / 170°C	8 - 12 minutter / 3 - 4 minutter
Pommes frites (frosne)	Se producentens anvisninger	Se producentens anvisninger
Tigerrejer (friske)	130°C	2 - 5 minutter
Svampe	170 - 190°C	3 - 5 minutter

BEMÆRK

- ▶ Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturafvigelser. Værdierne, som er angivet i tabellen ovenfor, er vejledende. De refererer til en mængde på ca. 150 - 200 gram. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.
- ▶ Friturekurven **10** må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i friturekurven.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Produktet fungerer ikke. eller	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
Kontrollampen Power 7 lyser ikke.	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til Service.
Kontrollampen Ready 6 lyser ikke.	Den indstillede temperatur for olien / fedtet er ikke nået endnu.	Vent nogle minutter, til den ønskede temperatur er nået.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Tillæg

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-årsfristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garanti-perioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubefinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhenigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 274353

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	46
Usage conforme	46
Matériel livré et inspection après transport	47
Élimination de l'emballage	47
Description de l'appareil / accessoires	48
Caractéristiques techniques	48
Consignes de sécurité	49
Avant la première utilisation	52
Préparation à faible teneur en acrylamide	52
Frيره	52
Préparations	53
Frيره des aliments	55
Graisse de friture solide	56
Après la friture	57
Fondue	57
Remplacement de la graisse de friture	58
Nettoyage et entretien	59
Entreposage	60
Conseils	61
Cuisson de frites maison	61
Aliments congelés	61
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	62
Alimentation saine	62
Tableau des temps de friture	63
Dépannage	64
Annexe	64
Mise au rebut de l'appareil	64
Garantie de Kompernass Handels GmbH	65

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil est exclusivement conçu pour frire des aliments et pour préparer des fondues avec de l'huile ou du bouillon dans un cadre domestique privé. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Utilisez cet appareil dans un local à l'abri de l'humidité, jamais à l'extérieur.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation ...

- dans les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les pensions petit-déjeuner,
- dans les propriétés agricoles.

ATTENTION

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ▶ Des dangers peuvent émaner de l'appareil en cas d'usage non conforme et / ou d'usage différent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus. L'appareil n'est pas un jouet pour les enfants.

Matériel livré et inspection après transport

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Mini-friteuse et fondue
- Panier à friture et poignée de maintien
- Support repose-fourchettes
- 6 fourchettes à fondue
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la ligne téléphonique du service après-vente (voir le chapitre **Garantie de Kompernass Handels GmbH**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Description de l'appareil / accessoires

- ❶ Filtre métallique permanent
- ❷ Cuve à friture
- ❸ Poignées
- ❹ Enroulement du cordon
- ❺ Régulateur de température
- ❻ Témoin lumineux Ready
- ❼ Témoin lumineux Power
- ❽ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ❾ Poignée de maintien
- ❿ Panier à friture
- ⓫ Fourchettes à fondue
- ⓬ Support repose-fourchettes

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	850 W
Capacité en volume d'huile	env. 1,5 litre jusqu'au repère MAX
Capacité en graisse solide	env. 1 kg

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.

 Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau avec le cordon d'alimentation et ne le nettoyez pas non plus à l'eau courante.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La friture dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de verser de l'huile ou de la graisse liquide dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Séchez soigneusement tous les aliments avant de les mettre dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité de glace présente sur les aliments est importante, plus les projections de gouttelettes d'huile ou de graisse brûlante s'accroissent.
- ▶ Durant le fonctionnement, des parties de l'appareil deviennent brûlantes. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ L'appareil doit être placé dans une position stable à l'aide des poignées pour éviter de renverser le liquide brûlant.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne faites jamais fondre de blocs de graisse dans la friteuse. La température élevée générée tant que la graisse ne recouvre pas l'élément chauffant risque de l'endommager ou de causer un incendie ! Faites d'abord fondre la graisse dans une casserole ou un récipient similaire.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.



Attention ! Surface brûlante !

N'utilisez jamais d'eau pour refroidir la friteuse !

- ▶ La graisse ou l'huile usagée ou sale s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe. Changez régulièrement l'huile ou la graisse. En cas d'incendie, débranchez la fiche secteur et recouvrez d'une couverture la graisse ou l'huile qui s'est enflammée.

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ Ne mettez jamais plus de matière grasse que le repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve à friture. Vérifiez à chaque utilisation que la quantité de graisse ou d'huile contenue dans la friteuse est suffisante.
- ▶ Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il ne contient pas d'huile ou de graisse liquide. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.
- ▶ La friteuse est uniquement destinée à faire frire des aliments. Elle n'est pas destinée à faire bouillir des liquides.
- ▶ Lorsque vous utilisez la fonction fondue de cet appareil, notez que cet appareil ne permet de faire qu'une fondue classique avec de l'huile/de la graisse ou du bouillon. N'utilisez pas l'appareil pour des fondues au chocolat ou au fromage.

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez et séchez soigneusement les différentes pièces (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).

Préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme lors de la friture d'aliments contenant de l'amidon par réaction avec les acides aminés. La formation d'acrylamide augmente considérablement à des températures supérieures à 175 °C.

Par conséquent, et dans la mesure du possible, ne faites pas frire d'aliments contenant de l'amidon, comme les frites, à une température supérieure à 170 °C. Arrêtez lorsque la préparation est bien dorée et avant qu'elle ne prenne une couleur foncée ou brune. Cette précaution vous permet d'obtenir une préparation pauvre en acrylamide.

Frire

Nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture liquide dans cette friteuse. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse de friture solide. Lisez à ce sujet tout d'abord le chapitre «Graisse de friture solide».

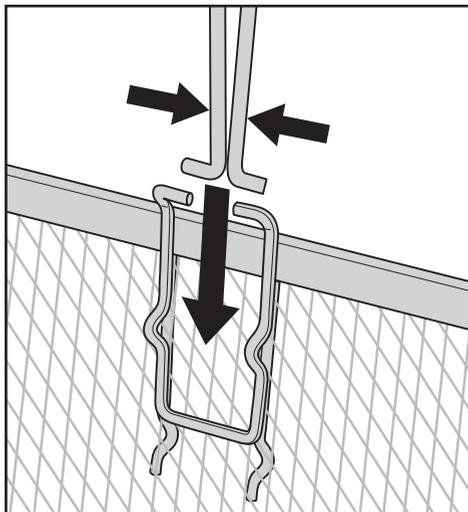
Préparations

- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

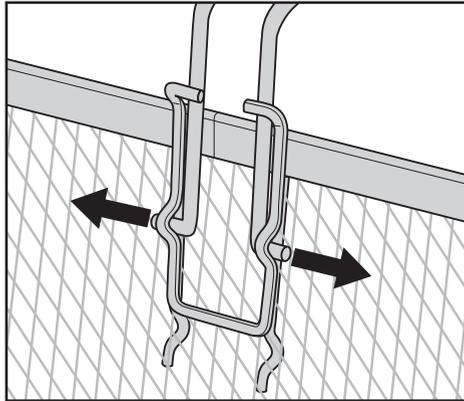
REMARQUE

- Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.

- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ④.
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑥. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 4) Enlevez le panier à friture ⑩ et fixez la poignée de maintien ⑨ :
 - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien ⑨ de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du raccord du panier à friture ⑩. Les tiges de la poignée de maintien ⑨ doivent se trouver sous le raccord sur le panier à friture ⑩ :



- Relâchez ensuite les tiges comprimées de la poignée de maintien ⑨ de sorte que les boulons d'assemblage pénètrent dans les œillets :



- La poignée de maintien ⑨ est maintenant solidement fixée au panier à friture ⑩.

REMARQUES

- ▶ Utilisez uniquement des huiles ou des graisses signalées comme ne moussant «pas» et convenant pour la friture. Cette information est indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette.
- ▶ Ne mélangez jamais des huiles ou des graisses différentes ! La friteuse pourrait déborder.

- 5) Une fois la cuve à friture ② sèche et vide, remplissez-la d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 1,5 l d'huile ou env. 1 kg de graisse solide).

REMARQUE

- ▶ Ne mettez jamais plus de matière grasse ou d'huile au delà du repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve à friture ②.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces brûlantes de la friteuse. Risque de choc électrique !

- 6) Remettez le panier à friture ⑩ en place.
7) Fermez le couvercle, de manière à ce qu'il s'enclenche.

Frirer des aliments

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez jamais la friteuse sans huile/graisse !

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin lumineux Power **7** s'allume.
- 2) Réglez le régulateur de température **5** sur la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Une fois la température définie atteinte, le témoin lumineux Ready **6** s'allume.

REMARQUE

► Nous recommandons de laisser chauffer l'appareil pendant 10 - 15 minutes avant de commencer à faire frire.

REMARQUE

La température de friture correcte est indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le chapitre «Tableau des temps de friture» dans ce mode d'emploi. Une orientation approximative indiquant quels aliments devraient être frits à quelle température, vous est donnée par les images se trouvant à l'avant de la friteuse :

Symbole	Aliments	Température
	Crevettes	130°C
	Poulet	150°C
	Pommes frites (fraîches)	170°C
	Poisson	190°C

Les valeurs citées servent uniquement d'orientation. La température peut varier selon la nature de l'aliment et les goûts personnels !

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Le couvercle et la friteuse sont brûlants pendant la friture. De ce fait, ne touchez que les poignées **3** lors de la friture ! Risque de brûlure ! Utilisez de préférence des maniques.

3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **6**.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Soyez prudent lorsque vous remplissez le panier à friture **10** ! Il est brûlant !
- 4) Sortez le panier à friture **10** de la friteuse. Ajoutez l'aliment à frire. Le panier à friture **10** doit au maximum être rempli de manière à ce que les aliments à frire soient entièrement recouverts de graisse lorsque l'on abaisse le panier à friture **10** dans la friteuse.
- 5) Abaissez le panier à friture **10** avec précaution dans l'huile ou la graisse chaude.
- 6) Fermez le couvercle de l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez surveiller la friture à travers le hublot de contrôle dans le couvercle de l'appareil.

Graisse de friture solide

Pour éviter toute projection d'huile et un chauffage excessif de l'appareil, nous vous recommandons de prendre les mesures de précaution suivantes en cas d'usage de graisse de friture solide :

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole normale. Versez doucement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez ensuite la fiche secteur et mettez la friteuse en marche.
- Après utilisation, conservez à température ambiante la friteuse contenant la graisse qui a durci entre-temps.

Si la graisse est trop froide, elle risque de projeter des gouttelettes brûlantes en fondant à nouveau ! Pour éviter cela, percez quelques trous dans la graisse durcie, à l'aide d'une baguette en bois ou en plastique. Veillez à ce que le revêtement de la cuve à friture **2** ne soit pas abîmé !

- Pour faire fondre la graisse, branchez la fiche secteur dans la prise de courant et placez le régulateur de température **5** sur 130°C. Le témoin lumineux Power **7** s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux Ready **6** s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez la température de friture voulue que lorsque toute la graisse a fondu.

Après la friture

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Ne touchez jamais le panier à friture 10 après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture 10 uniquement en utilisant la poignée de maintien 9 de la friteuse !
- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle 8 de manière à ce qu'il s'ouvre.
 - 2) Soulevez le panier à friture 10 et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
 - 3) Réglez le régulateur de température 5 sur Min.
 - 4) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur. La friteuse est maintenant éteinte.
 - 5) Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture 10 de la friteuse.
 - 6) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert d'essuie-tout absorbant !).

Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide une fois refroidie dans des bouteilles ou autres cuves à friture convenablement fermées de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Utilisez un filtre à mailles fines pour remplir les bouteilles afin d'éliminer les particules alimentaires de l'huile.

Fondue

Vous pouvez utiliser cette friteuse comme pot à fondue.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas cet appareil pour des fondues au chocolat ou au fromage ! Utilisez exclusivement de la graisse/ de l'huile ou du bouillon pour préparer une fondue avec cet appareil.
- 1) Préparez l'appareil comme décrit au chapitre «Préparatifs».
 - 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le support repose-fourchettes 12 sur le bord de la cuve à friture 2 et refermez le couvercle de l'appareil.
 - 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle Power 7 est allumé.
 - 4) Placez le régulateur de température 5 sur le niveau de température souhaité. Pour une fondue classique avec de l'huile/de la graisse : En fonction du type d'aliment que vous souhaitez frire, orientez-vous au tableau du chapitre «Frire des aliments».

- 5) Une fois la température définie atteinte, ouvrez le couvercle de l'appareil.
- 6) Placez les aliments sur la fourchette à fondue ❶ et placez la fourchette à fondue ❶ avec précaution dans la cuve à friture ❷. Chaque entaille du support repose-fourchettes ❸ peut accueillir une fourchette à fondue ❶.

En fonction du type et de la taille, les aliments sur les fourchettes cuisent en quelques minutes seulement.

- 7) Retirez avec précaution la fourchette à fondue ❶ et détachez les aliments cuits. Vous pouvez ensuite placer d'autres aliments sur la fourchette à fondue ❶ et les plonger dans la graisse/ le bouillon brûlant.
- 8) Lorsque vous souhaitez terminer la fondue, tournez le régulateur de température ❹ sur Min et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

Remplacement de la graisse de friture

Attendez que l'huile soit complètement refroidie avant de la remplacer. La graisse solide doit être encore un peu liquide afin de lui permettre d'être transvasée.

- 1) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❸ et enlevez le couvercle (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- 2) Retirez le panier à friture ❶.
- 3) Saisissez l'appareil au niveau des poignées latérales et versez l'huile ou la graisse par l'angle arrière, sur laquelle se trouve le bec verseur, dans des conteneurs adaptés, par exemple des bouteilles. Utilisez ici de préférence un entonnoir.

REMARQUE

La mise au rebut des huiles ou graisses alimentaires est réglementée différemment dans chaque commune ou ville. Il est souvent interdit de jeter ce genre d'huiles ou de graisses avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître les points de collecte.

- 4) Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la friteuse, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 5) Versez de l'huile ou de la graisse fraîche dans la friteuse, comme indiqué au chapitre «Frire».

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- ▶  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

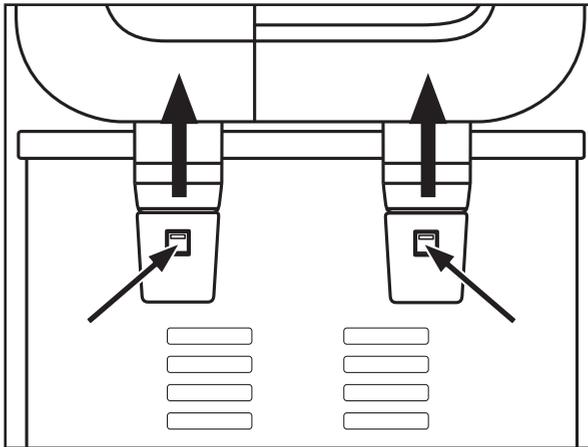
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :

- 1) Ouvrez le couvercle au-dessus du filtre métallique permanent ❶ et retirez-le.
- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil. Appuyez avec une tige, ou autre, sur les trous situés dans les fixations des charnières au dos de l'appareil et retirez le couvercle de l'appareil en même temps par le haut hors des fixations de charnières :

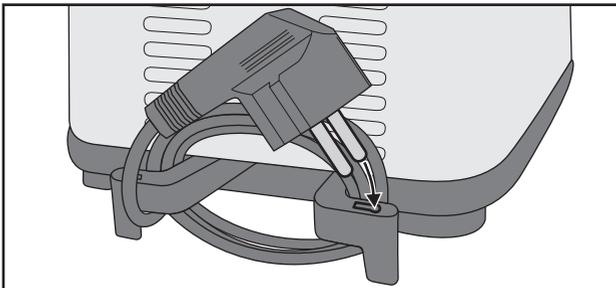


- 3) Retirez le panier à friture ❷.
- Vous pouvez nettoyer le panier à friture ❷ au lave-vaisselle. Il convient au lavage au lave-vaisselle. Retirez cependant pour cela la poignée de maintien ❸.

- Nettoyez la poignée de maintien ⑨, le filtre métallique permanent ① les fourchettes à fondue ① et le support repose-fourchettes ⑫ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
 - Nettoyez le corps et la cuve à friture ② avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite bien avec un chiffon humide de manière à ce que plus aucun résidu de liquide vaisselle ne colle dans la cuve à friture ②. Séchez bien le corps et la cuve à friture ②.
 - Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire. Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler. N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !
 - Nettoyez le filtre métallique permanent ① à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et rincez-le à l'eau claire.
- 4) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
 - 5) Remplacez le filtre métallique permanent ① dans le creux du couvercle de l'appareil et fermez le couvercle du filtre métallique permanent ①.
 - 6) Repositionnez le couvercle de l'appareil sur l'appareil, de manière à ce que les supports à charnières s'enclenchent au dos de l'appareil et se positionnent correctement.

Entreposage

- 1) Soulevez ou portez l'appareil à l'aide des poignées latérales ③ situées sur le corps.
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enroulement de câble ④ au dos de l'appareil. Enfichez l'une des fiches du connecteur dans l'un des trous de l'enroulement du cordon ④, pour fixer le connecteur :



- 3) Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et sans poussières.

Conseils

Cuisson de frites maison

- Les pommes de terres destinées à la friture doivent être parfaites et sans germes.
- Utilisez de préférence pour la friture des pommes de terres à chair farineuse ou à chair ferme.
- Une fois épluchées, les pommes de terres doivent être découpées en fonction de la préparation souhaitée (en bâtonnets ou en rondelles).
- Faites tremper les pommes de terre pendant une heure environ avant utilisation. Cette opération dissout une partie du sucre contribuant à la formation de l'acrylamide.
- Séchez soigneusement les frites.
- Faites frire vos frites «maison» en deux temps :
 - tout d'abord pendant 8 - 12 minutes à 150° C env., puis pendant 3 - 4 minutes à 170° C, en fonction du degré de dorage souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une seule opération de friture. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Aliments congelés

Les aliments à frire congelés (entre -16 et -18 ° C) diminuent la température de l'huile ou de la graisse, ce qui les empêche de cuire suffisamment et les fait absorber trop d'huile ou de graisse. Pour éviter cela, procédez comme suit :

- Ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. L'aliment à frire peut être rempli au maximum jusqu'au repère Max à l'intérieur du panier à friture 10.
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le régulateur de température 5 sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.
- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant d'ajouter les aliments à frire dans la friteuse.
- Ajoutez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brusquement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

Certains aliments tels que le poisson dégagent du liquide lors du processus de friture. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse de friture et altèrent l'odeur et le goût de l'huile ou de la friture qui est ensuite chauffée dans la même graisse ou huile.

Procédez comme suit pour éliminer l'arrière-goût de l'huile ou de la graisse :

- Faites chauffer l'huile ou la graisse à 150°C env. et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier à friture ⑩.
- Abaissez le panier à friture ⑩ dans la graisse et fermez le couvercle.
- Attendez que l'huile ou la graisse ne bouillonne plus et retirez le pain ou le persil à l'aide d'une écumoire. L'huile ou la graisse a retrouvé un goût neutre.

Alimentation saine

Les nutritionnistes recommandent d'utiliser des huiles et des graisses végétales aux acides gras insaturés (l'huile de lin par exemple). Malgré cela, ces huiles et graisses perdent plus rapidement que d'autres leurs qualités et doivent être remplacées plus souvent. Suivez les règles suivantes :

- changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous utilisez la friteuse principalement pour les frites et que vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, vous pouvez la réutiliser entre 10 et 12 fois.
- Ne conservez pas l'huile ou la graisse pendant plus de six mois. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- La durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse est généralement plus courte si vous préparez des fritures d'aliments contenant des protéines tels que la viande ou le poisson.
- Ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile ou la graisse si elle forme de la mousse en chauffant, qu'elle a un goût ou une odeur forte ou qu'elle prend une couleur foncée ou prend la consistance d'un sirop.

Tableau des temps de friture

Le tableau donne des exemples d'aliments, de la température à laquelle ils doivent être frits, et du temps de friture nécessaire. Si les instructions figurant sur l'emballage de l'aliment sont différentes de celles indiquées dans ce tableau, suivez les instructions données sur l'emballage.

Aliments	Température (env.)	Temps en minutes
Boulettes (congelées)	150°C	2 - 5 minutes
Côtelettes de porc (panées)	150°C	12 - 25 minutes
Portions de poulet (grands morceaux)	150°C	8 - 18 minutes
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	150°C	7 - 17 minutes
Pommes frites (fraîches)	150°C / 170°C	8 - 12 minutes / 3 - 4 minutes
Pommes frites (congelées)	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (fraîches)	130°C	2 - 5 minutes
Champignons	170 - 190°C	3 - 5 minutes

REMARQUE

- ▶ De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre indicatif. Elles se rapportent par ex. à des quantités d'env. 150 - 200 grammes. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- ▶ L'intérieur du panier à friture  peut au grand maximum être rempli jusqu'à la marque Max d'aliments à frire.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
ou La lampe témoin Power 7 ne s'allume pas.	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
La lampe témoin Ready 6 ne s'allume pas.	La température de l'huile/de la graisse réglée n'est pas encore atteinte.	Patiencez quelques minutes jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'auto-collant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 274353

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

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

Inhoud

Inleiding	68
Gebruik in overeenstemming met bestemming	68
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	69
De verpakking afvoeren	69
Apparaatbeschrijving/accessoires	70
Technische gegevens	70
Veiligheidsvoorschriften	71
Vóór het eerste gebruik	74
Acrylamide-arme bereiding	74
Frituren	74
Vorbereidingen	75
Levensmiddelen frituren	77
Vast frituurvet	78
Na het frituren	79
Fondue	79
Frituurvet verversen	80
Reiniging en onderhoud	81
Opbergen	82
Tips	83
Zelf patates frites maken	83
Diepvriesproducten	83
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken	84
Gezonde voeding	84
Tabel Frituurtijden	85
Problemen oplossen	86
Bijlage	86
Apparaat afvoeren	86
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	87

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het frituren van levensmiddelen en het bereiden van fondue met vet of bouillon in het privé-huishouden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en gebruik het nooit in de openlucht.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimtes,
- door klanten in hotels, motels en andere verblijfsruimtes,
- in B&B's (bed and breakfast),
- in landbouwbedrijven.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

OPMERKING

- ▶ Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker. Het apparaat is geen kinderspeelgoed.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Mini friteuse met fondue
- Frituurmand
- Fondueing
- 6 fonduevorken
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Garantie van Kompernass Handels GmbH**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- ▶ Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving/accessoires

- ❶ Permanent metalen filter
- ❷ Frituurreservoir
- ❸ Handgreep
- ❹ Kabelspoel
- ❺ Temperatuurregelaar
- ❻ Indicatielampje Ready
- ❼ Indicatielampje Power
- ❽ Ontgrendelknop van het deksel
- ❾ Handgreep
- ❿ Frituurmand
- ⓫ Fonduevorken
- ⓬ Fondueing

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	850 W
Capaciteit olie	ca. 1,5 liter tot de markering MAX.
Capaciteit vast vet	ca. 1 kg.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.



Dompel het apparaat met het snoer nooit onder in water en reinig het ook niet onder stromend water.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet verder gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Tijdens het frituren komt hete damp vrij, met name als u het deksel opent. Neem een veilige afstand tot de damp in acht.
- ▶ Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u olie of vloeibaar vet in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- ▶ Droog alle levensmiddelen zorgvuldig af, voordat u die in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- ▶ Ga vooral voorzichtig om met bevroren levensmiddelen. Verwijder alle stukken ijs. Hoe meer ijs zich nog op de levensmiddelen bevindt, des te erger spat de hete olie of het hete vet.
- ▶ Delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak deze niet aan om brandwonden te vermijden.
- ▶ Het apparaat dient met behulp van de handgrepen te worden geplaatst op een stabiele ondergrond om morsen van de hete vloeistof te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Smelt nooit blokken vet in de friteuse. Door de hoge temperatuur die ontstaat, zolang het vet het verwarmingselement nog niet bedekt, kan het verwarmingselement worden beschadigd of kan er brand ontstaan! Smelt het vet eerst in een pot o.i.d.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

- ▶ Oud, resp. vervuild vet of oude vervuilde olie kan bij oververhitting vanzelf ontbranden. Ververs olie of vet op tijd. In het geval van brand de netstekker uit het stopcontact halen en brandend vet of olie afsluiten van lucht met een deksel.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Vul het frituurreservoir nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN. Controleer steeds als u de friteuse inschakelt of er zich genoeg vet of olie in bevindt.
- ▶ Zet het apparaat nooit aan als er zich geen olie of vloeibaar vet in bevindt. Anders kan het apparaat oververhit raken.
- ▶ De friteuse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.
- ▶ U dient er rekening mee te houden dat u met de fonduefunctie van dit apparaat uitsluitend op de klassieke manier kunt fonduen met olie/vet of bouillon. Gebruik het apparaat niet om te fonduen met chocola of kaas.

Vóór het eerste gebruik

- Maak, voordat u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, de afzonderlijke onderdelen goed schoon en droog ze zorgvuldig af (zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).

Acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof, die bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen versneld wordt gevormd door een reactie met aminozuren. Bij temperaturen van meer dan 175°C neemt de vorming van acrylamide abrupt toe.

Frituur daarom zetmeelhoudende levensmiddelen, zoals patat frites, indien mogelijk bij een temperatuur die niet hoger is dan 170°C. Het gefrituurde voedsel dient slechts goudgeel te worden in plaats van donker of bruin. Alleen op die manier wordt het voedsel acrylamide-arm bereid.

Frituren

Voor gebruik in deze friteuse adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk „Vast frituurvet“.

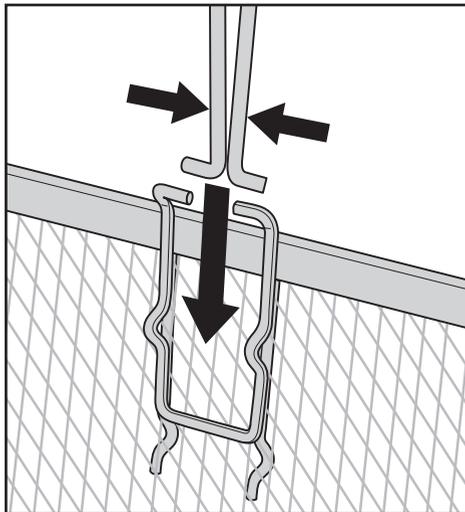
Vorbereidingen

- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

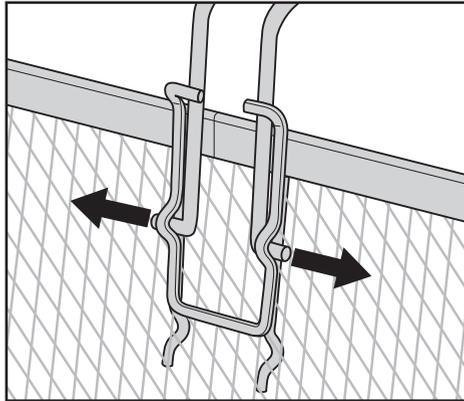
OPMERKING

- Als u de friteuse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.

- 2) Rol het snoer helemaal van de kabelspoel **4** af.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **8**. Het deksel springt open.
- 4) Neem de frituurmand **10** uit het apparaat en bevestig de handgreep **9** aan de frituurmand:
 - Druk de staven van de handgreep **9** een beetje samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van het verbindingsstuk van de frituurmand **10** geschoven kunnen worden: de staven van de handgreep **9** moeten onder het bovenste deel van het verbindingsstuk van de frituurmand **10** liggen:



- Laat dan de samengedrukte staven van de handgreep **9** los, zodat de houderpennen door de gaten steken:



- De handgreep 9 zit nu vast aan de frituurmand 10.

OPMERKINGEN

- ▶ Gebruik uitsluitend olie of vet waarvan nadrukkelijk wordt aangegeven dat het niet schuimt en geschikt is om mee te frituren. Deze informatie staat op de verpakking of het etiket.
 - ▶ Meng nooit verschillende soorten vet en olie! De friteuze kan door schuimvorming overlopen.
- 5) Vul het droge en lege frituurreservoir 2 met olie, vloeibaar of gesmolten vet (ca. 1,5 l olie of ca. 1 kg vast vet).

OPMERKING

- ▶ Vul het frituurreservoir 2 nooit met meer vet of olie dan tot de markering MAX en nooit met minder dan tot aan de MIN-markering .

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Het snoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de friteuze. Gevaar voor een elektrische schok!
- 6) Plaats de frituurmand 10 weer in de friteuze.
- 7) Sluit het deksel totdat het vastklikt.

Levensmiddelen frituren

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **5** op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje Ready **6** branden.

OPMERKING

► Het verdient aanbeveling het apparaat minstens 10 - 15 minuten heet te laten worden voordat u begint te frituren.

OPMERKING

De juiste temperatuur voor het frituren staat op de verpakking van de te frituren levensmiddelen of in het hoofdstuk "Tabel frituurtijden" in deze gebruiksaanwijzing. Een grove oriëntatie, welke levensmiddelen op welke temperatuur moeten worden gefrituurd, krijgt u door de afbeeldingen op de voorzijde van de friteuse:

Symbool	Levensmiddel	Temperatuur
	Garnalen	130 °C
	Kip	150 °C
	Patates frites (vers)	170 °C
	Vis	190 °C

De genoemde waarden zijn slechts oriëntatiehulpmiddelen. De temperatuur kan variëren naar gelang kwaliteit en persoonlijke smaak!

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Het deksel en de friteuze zijn tijdens het frituren zeer heet. Pak daarom tijdens het gebruik uitsluitend de handgrepen **3** vast! Verbrandingsgevaar! Het is raadzaam om ovenwanten te dragen.

3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **8**.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het vullen van de frituurmand **10**! Deze is erg heet!
- 4) Neem de frituurmand **10** uit de friteuze. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand **10** mag daarbij maximaal zo ver worden gevuld dat de te frituren levensmiddelen helemaal onder het vet staan wanneer u de frituurmand **10** in de friteuze plaatst.
- 5) Laat de frituurmand **10** voorzichtig zakken in de hete olie of het hete vet.
- 6) Sluit het deksel van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Door het kijkvenster in het deksel van het apparaat kunt u het frituren observeren.

Vast frituurvet

Om te voorkomen, dat het vet spat en het apparaat te heet wordt, neemt u de volgende voorzorgsmaatregelen, als u vast frituurvet gebruikt:

- Als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuze. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuze in.
- Na gebruik bewaart u de friteuze met het vet dat weer is gestold op kamertemperatuur.

Als het vet te koud wordt, kan het bij opnieuw smelten gaan spatten! Om dat te voorkomen kunt u met een houten of plastic staaf een paar gaten in het gestold vet prikken. Let erop dat de coating van het frituurreservoir **2** niet beschadigd raakt!

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar **5** op 130 °C om het vet te smelten. Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
- Wacht totdat al het vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready **6** kan daarbij steeds weer oplichten en uitgaan. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

Na het frituren

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Pak de frituurmand **10** nooit vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand **10** uitsluitend aan de handgreep **9** uit de friteuse op!
- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **8** zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
 - 2) Til de frituurmand **10** op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
 - 3) Draai de temperatuurregelaar **5** naar Min.
 - 4) Trek de stekker uit het stopcontact. De friteuse is nu uitgeschakeld.
 - 5) Til de frituurmand **10** voorzichtig uit de friteuse als het frituurvet van de levensmiddelen is gedropen.
 - 6) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een vergiet (met vochtabsorberend keukenpapier!).

Als u de friteuse niet regelmatig gebruikt, wordt aanbevolen de olie na het afkoelen in goed gesloten flessen of andere frituurreservoirs op te slaan, bij voorkeur in de koelkast of op een andere koele plaats. Vul de flessen via een fijne zeef om voedselresten uit de olie op te vangen.

Fondue

U kunt deze friteuse gebruiken als fonduepan.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet om te fonduen met chocola of kaas. Gebruik uitsluitend vet/olie of bouillon om te fonduen met dit apparaat.
- 1) Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereidingen".
 - 2) Open het deksel van het apparaat en leg de fondueing **12** op de rand van het frituurreservoir **2** en sluit het deksel weer.
 - 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
 - 4) Kies met de temperatuurregelaar **5** de gewenste temperatuur. Bij een klas-sieke fondue met olie/vet: stel de temperatuur, afhankelijk van de levensmid-delen die u wilt frituren, in volgens de aanwijzingen in de tabel "Levensmid-delen frituren".

- 5) Open het deksel van het apparaat als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 6) Prik het levensmiddel aan de fonduevork **11** en zet de fonduevork **11** voorzichtig in het frituurreservoir **2**. In elke uitsparing van de fonduevork **12** kan een fonduevork **11** staan.

Afhankelijk van het soort en de grootte van de levensmiddelen zijn ze na een paar minuten gaar.

- 7) Neem de fonduevork **11** voorzichtig uit de friteuse en maak de gare levensmiddelen los. U kunt vervolgens opnieuw levensmiddelen aan de fonduevork **11** prikken en in het hete vet/de hete bouillon in de friteuse plaatsen.
- 8) Draai de temperatuurregelaar **5** naar Min en haal de stekker uit het stopcontact als u wilt stoppen met fonduen.

Frituurvet verversen

Ververs olie pas als die volledig is afgekoeld. Vast vet moet nog net vloeibaar zijn, zodat het nog gegoten kan worden.

- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **8** en neem het deksel van de friteuse (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 2) Til de frituurmand **10** uit de friteuse.
- 3) Grijp het apparaat aan de grepen aan de zijkant vast en giet de olie of het vet via het gootje in de linkerachterhoek in geschikte reservoirs, zoals flessen. Hiervoor kunt u het beste een trechter gebruiken.

OPMERKING

In iedere gemeente of stad is het afvoeren van spijsoliën of -vetten anders geregeld. Het is veelal niet toegestaan om dergelijke oliën of vetten met het normale huisvuil af te voeren. Vraag a.u.b. inlichtingen aan bij uw gemeentereiniging over afvoermogelijkheden.

- 4) Maak alle onderdelen van de friteuse grondig schoon zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
- 5) Vul de friteuse met verse olie of vers vet zoals beschreven in het hoofdstuk „Frituren“.

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING - VERBRANDINGSGEVAAR!

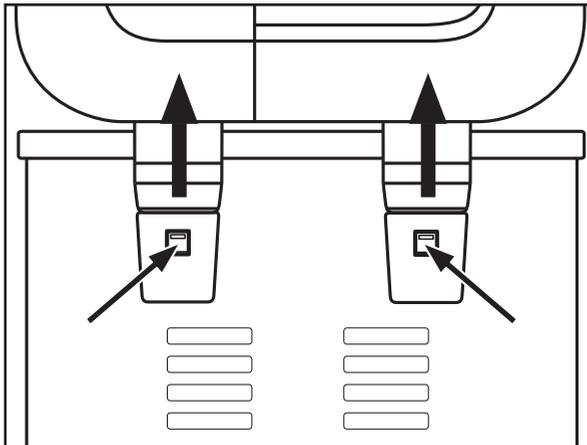
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik voor het schoonmaken van de onderdelen geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen als schuurmiddel of staalwol. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

Neem de friteuse uit elkaar om de onderdelen gemakkelijker te kunnen schoonmaken:

- 1) Maak de afdekking op het permanente metalen filter **1** open en neem het filter uit het deksel.
- 2) Open het deksel van het apparaat. Druk met een staafje of iets dergelijks in de gaten in de scharnieren aan de achterkant van het apparaat en trek tegelijkertijd het deksel omhoog uit de scharnierhouders:

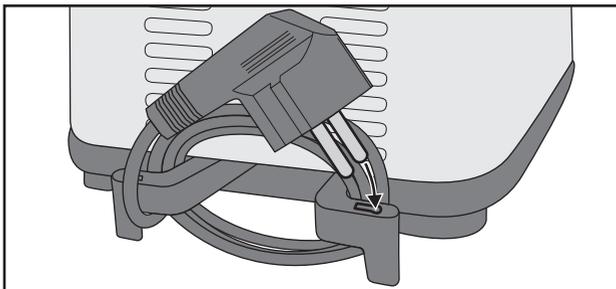


- 3) Til de frituurmand **10** uit de friteuse.

- U kunt de frituurmand ⑩ reinigen in de vaatwasser. Hij is vaatwasserbestendig. Verwijder echter wel de handgreep ⑨.
 - Reinig de handgreep ⑨, het permanente metalen filter ①, de fonduevorken ① en de fondueing ⑫ in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel alle delen af met schoon water.
 - Reinig de behuizing en het frituurreservoir ② met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir ② achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir ② goed af.
 - Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water. Droog het deksel van het apparaat af en zet het overeind op de kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen. Let erop, dat het deksel vóór een nieuw gebruik volledig droog moet zijn!
 - Reinig het permanente metalen filter ① in warm water met een mild afwasmiddel en spoel het met schoon water af.
- 4) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
 - 5) Leg het permanente metalen filter ① terug in de holle ruimte in het deksel van het apparaat en sluit de afdekking boven het permanente metalen filter ①.
 - 6) Plaats het deksel zodanig terug op het apparaat, dat de scharnieren in de scharnierhouders aan de achterkant van het apparaat grijpen en vastzitten.

Opbergen

- 1) Til het apparaat op en draag het aan de handgrepen ③ op de zijkanten van de behuizing.
- 2) Wikkel het netsnoer om de kabelspoel ④ aan de achterkant van het apparaat. Steek een van de pennen van de stekker in een van de gaten van de kabelspoel ④ om de stekker vast te zetten:



- 3) Bewaar het apparaat met gesloten deksel. Zo blijft de fritouse aan de binnenkant schoon en vrij van stof.

Tips

Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet ontkiemd zijn.
- Gebruik voor het frituren „niet-krumige“ aardappelen of „vastkokers“.
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer eerst een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, één van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
 - eerst 8 - 12 minuten bij 150°C, dan nog 3 - 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvriesproducten

Diepvriesproducten (-16 bis -18 °C) koelen de olie of het vet aanzienlijk af, schroeien daardoor niet snel genoeg dicht en nemen om die reden mogelijk-wijs te veel olie of vet op. Ga als volgt te werk om dat te vermijden:

- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. De frituurmand **10** mag maximaal tot aan de max-markering binnenin met te frituren levensmiddelen gevuld zijn.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.
- Zet de temperatuurregelaar **5** op de stand die in deze handleiding of op de verpakking van het product wordt aangegeven.
- Laat het diepvriesproduct bij voorkeur voor het frituren bij kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zo veel ijs en water als maar mogelijk is, voordat u het product in de friteuse doet.
- Doe het product langzaam en voorzichtig in de friteuse, omdat diepvriesproducten ervoor zorgen dat de hete olie of het hete vet abrupt en heftig kan gaan bruisen.

Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

Sommige levensmiddelen, vooral vis, verliezen bij het frituren vocht. Dit vocht blijft achter in de frituurolie of het frituurvet en kan dan van invloed zijn op de geur en de smaak van later in dezelfde olie of hetzelfde vet bereid voedsel.

Ga als volgt te werk om de olie of het vet weer smaakloos en neutraal te maken:

- Verhit de olie of het vet tot ca. 150 °C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand **10**.
- Laat de frituurmand **10** zakken in het hete vet en sluit het deksel.
- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezonde voeding

Voedingsdeskundigen raden het gebruik van plantaardige oliën en vetten aan, die onverzadigde vetzuren (bijv. linolzuren) bevatten. Deze oliën en vetten verliezen hun positieve eigenschappen echter sneller dan andere soorten en moeten daarom vaker worden ververs. Houdt u zich aan de volgende vuistregels:

- Ververs olie of vet regelmatig. Als u met de friteuse hoofdzakelijk patates frites bereidt en de olie of het vet iedere keer na gebruik zeeft, kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken.
- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan zes maanden. Neem ook steeds de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Over het algemeen kunt u olie of vet minder lang gebruiken als u voornamelijk proteïnehoudende levensmiddelen zoals vlees en vis frituurt.
- Meng geen verse olie met gebruikte olie.
- Ververs de olie of het vet als het bij het verhitten begint te schuimen, een scherpe smaak of geur ontwikkelt of als de olie of het vet donker en/of stroopachtig wordt.

Tabel Frituurtijden

De tabel vermeldt voorbeelden welke levensmiddelen op welke temperatuur moeten worden gefrituurd en hoeveel frituurtijd daarvoor nodig is. Volg, als de aanwijzingen op de verpakking van een product hiervan afwijken, de aanwijzingen op de verpakking.

Levensmiddel	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	150 °C	2 - 5 minuten
Varkenskoteletten (gepaneerd)	150 °C	12 - 25 minuten
Portie kip (grote stukken)	150 °C	8 - 18 minuten
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	150 °C	7 - 17 minuten
Patates frites (vers)	150 °C / 170 °C	8 - 12 minuten / 3 - 4 minuten
Patates frites (diepvries)	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi (vers)	130 °C	2 - 5 minuten
Champignons	170 - 190 °C	3 - 5 minuten

OPMERKING

- ▶ Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden die in de tabel worden genoemd zijn hulpmiddelen ter oriëntatie. Zij hebben betrekking op een hoeveelheid van ca. 150 - 200 gram. Naar gelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- ▶ De frituurmand **10** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet. of Het indicatielampje Power 7 brandt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact. Het apparaat is beschadigd.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatielampje Ready 6 brandt niet.	De ingestelde temperatuur van de olie/het vet is nog niet bereikt.	Wacht een paar minuten totdat de gewenste temperatuur is bereikt

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Bijlage

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoelinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doelinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwesitie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 274353

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	90
Bestimmungsgemäße Verwendung	90
Lieferumfang und Transportinspektion	91
Entsorgung der Verpackung	91
Gerätebeschreibung / Zubehör	92
Technische Daten	92
Sicherheitshinweise	93
Vor dem ersten Gebrauch	96
Acrylamidarme Zubereitung	96
Frittieren	96
Vorbereitungen	97
Lebensmittel frittieren	99
Festes Frittierfett	100
Nach dem Frittieren	101
Fondue	101
Frittierfett wechseln	102
Reinigung und Pflege	103
Lagerung	104
Tipps	105
Pommes frites selbst gemacht	105
Tiefkühlkost	105
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	106
Gesunde Ernährung	106
Tabelle Frittierzeiten	107
Fehlerbehebung	108
Anhang	108
Gerät entsorgen	108
Garantie der Kompensaß Handels GmbH	109

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch...

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
 - Frittierkorb und Haltegriff
 - Fondueing
 - 6 Fonduespieße
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

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

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 Permanent-Metallfilter
- ❷ Frittier-Behälter
- ❸ Handgriffe
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Kontrollleuchte Ready
- ❼ Kontrollleuchte Power
- ❽ Entriegelungstaste Deckel
- ❾ Haltegriff
- ❿ Frittierkorb
- ⓫ Fonduespieße
- ⓬ Fondueing

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,5 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 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 220 - 240 V ~, 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ 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 Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

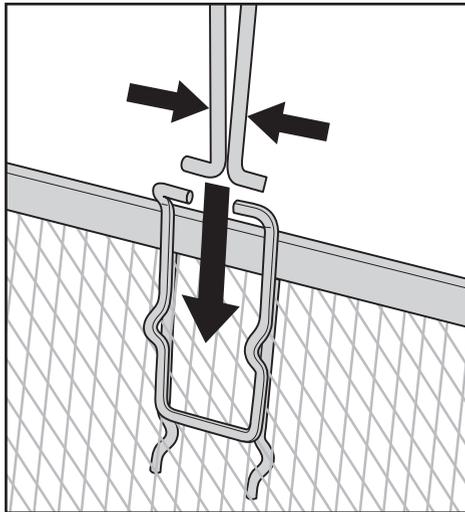
Vorbereitungen

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

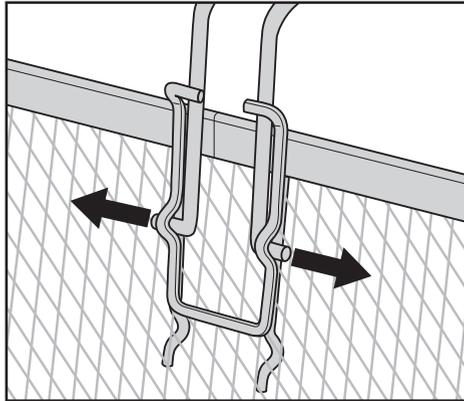
HINWEIS

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

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **4**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb **10** heraus und befestigen Sie den Haltegriff **9**:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **9** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen des Verbindungsstückes am Frittierkorb **10** schieben lassen. Die Stäbe des Haltegriffs **9** müssen unter den obere Enden des Verbindungsstückes am Frittierkorb **10** liegen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **9**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



– Der Haltegriff 9 sitzt nun fest am Frittierkorb 10.

HINWEISE

- ▶ Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
 - ▶ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.
- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter 2 mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,5 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter 2 ein.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

- 6) Setzen Sie den Frittierkorb 10 wieder ein.
- 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **6** auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130°C
	Hähnchen	150°C
	Pommes Frites (frisch)	170°C
	Fisch	190°C

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittiervorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittiervorganges nur die Griffe **3** an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am Besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **10**! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb **10** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **10** darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb **10** in die Fritteuse absenkt.

5) Senken Sie den Frittierkorb **10** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters **2** nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler **5** auf 130°C. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **6** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittier-temperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **10** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **10** nur an dem Haltegriff **9** aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**, so dass der Deckel aufspringt.
 - 2) Heben Sie den Frittierkorb **10** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
 - 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
 - 4) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet.
 - 5) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **10** vorsichtig aus der Fritteuse.
 - 6) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.
- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
 - 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fondueing **12** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet.
 - 4) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.

- 5) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 6) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße **11** und stellen Sie die Fonduespieße **11** vorsichtig in den Frittierbehälter **2**. In jeder Einkerbung am Fonduring **12** kann ein Fonduespieß **11** stehen.

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

- 7) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß **11** und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß **11** spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 8) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **10**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

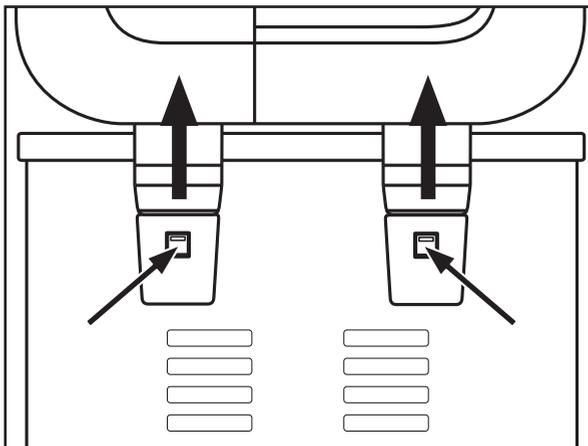
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1** und nehmen Sie diesen heraus.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o.ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:

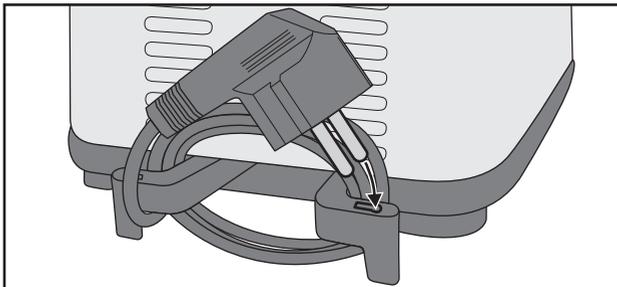


- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb **10**.
 - Den Frittierkorb **10** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff **9** ab.

- Reinigen Sie den Haltegriff ③, den Permanent-Metallfilter ① die Fondue-spieße ① und den Fondueing ⑫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ② mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ② haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ② gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
 - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ① in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
 - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ① wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ①.
 - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Handgriffe ③ am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung ④, um den Netzstecker zu fixieren:



- 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 8 - 12 Minuten bei ca. 150°C dann 3 - 4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **10** gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb 10.
- Senken Sie den Frittierkorb 10 in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 - 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **10** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
oder Die Kontrollleuchte Power 7 leuchtet nicht.	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Ready 6 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenschein gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenschein) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 274353

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05 / 2016 · Ident.-No.: SFM850A1-022016-2

IAN 274353