

# SILVERCREST®



www.lidl-service.com



## MINI-FRITEUSE ET FONDUE SFM 850 A1

(FR) (BE)

### MINI-FRITEUSE ET FONDUE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

### MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

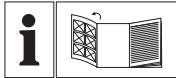
(GB)

### MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

IAN 274353

(FR)



(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.

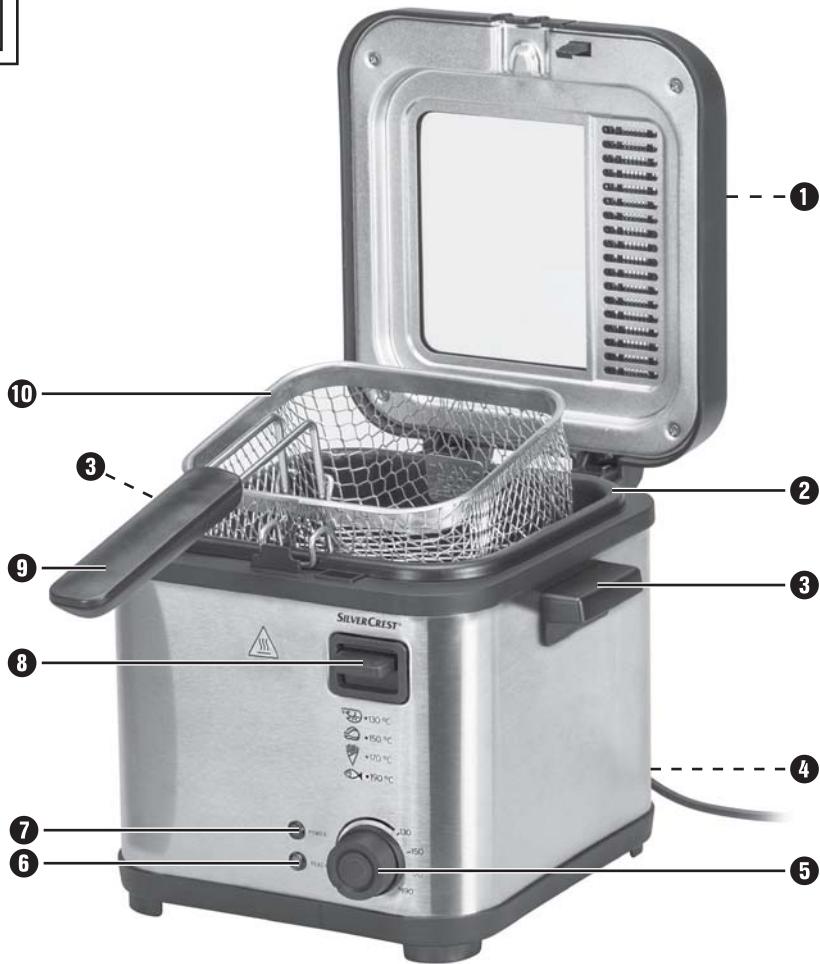
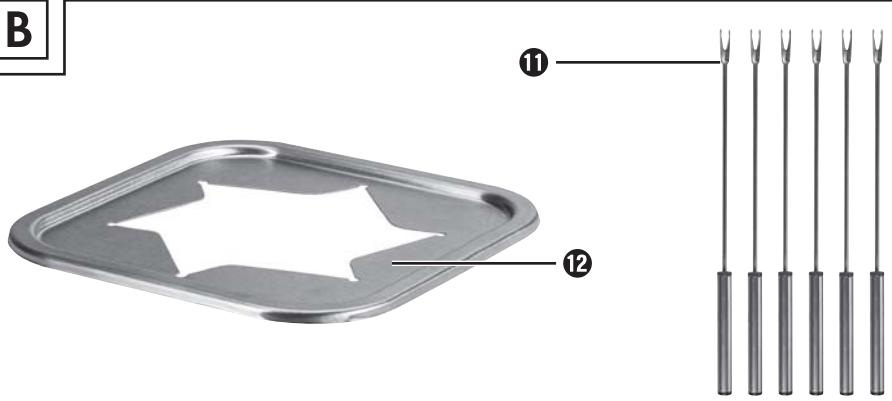
(DE) (AT) (CH)

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

(GB)

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page 1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite 25
GB	Operating instructions	Page 47

**A****B**

## Table des matières

<b>Introduction .....</b>	<b>2</b>
<b>Usage conforme .....</b>	<b>2</b>
<b>Matériel livré et inspection après transport.....</b>	<b>3</b>
Élimination de l'emballage .....	3
<b>Description de l'appareil / accessoires.....</b>	<b>4</b>
<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>5</b>
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>8</b>
<b>Préparation à faible teneur en acrylamide .....</b>	<b>8</b>
<b>Frite .....</b>	<b>8</b>
Préparations .....	9
Frite des aliments .....	11
Graisse de friture solide .....	12
<b>Après la friture .....</b>	<b>13</b>
<b>Fondue .....</b>	<b>13</b>
<b>Remplacement de la graisse de friture .....</b>	<b>14</b>
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>15</b>
<b>Entreposage .....</b>	<b>16</b>
<b>Conseils .....</b>	<b>17</b>
Cuisson de frites maison .....	17
Aliments congelés .....	17
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable .....	18
Alimentation saine .....	18
<b>Tableau des temps de friture .....</b>	<b>19</b>
<b>Dépannage .....</b>	<b>20</b>
<b>Annexe.....</b>	<b>20</b>
Mise au rebut de l'appareil .....	20
Garantie de Kompernass Handels GmbH .....	21

## 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

- ① Filtre métallique permanent
- ② Cuve à friture
- ③ Poignées
- ④ Enroulement du cordon
- ⑤ Régulateur de température
- ⑥ Témoin lumineux Ready
- ⑦ Témoin lumineux Power
- ⑧ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ⑨ Poignée de maintien
- ⑩ Panier à friture
- ⑪ Fourchettes à fondue
- ⑫ 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'accentuent.
- ▶ 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 cancérogène 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».

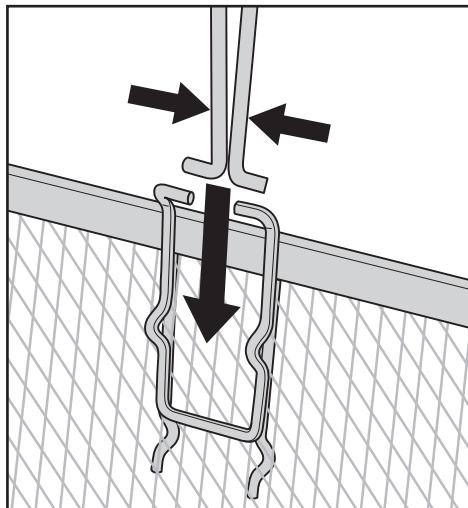
## Préparations

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

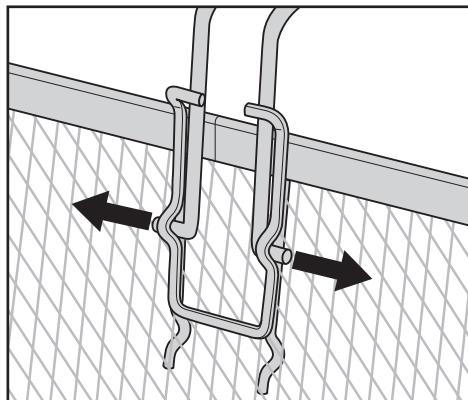
### REMARQUE

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

- Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ④.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ③. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 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 mousant «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.

## Frire 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 :

Symbol	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 ⑧.

## ⚠ 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 fondu 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'essie-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 **11** et placez la fourchette à fondue **11** avec précaution dans la cuve à friture **2**. Chaque entaille du support repose-fourchettes **12** peut accueillir une fourchette à fondue **11**.  
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 **11** et détachez les aliments cuits. Vous pouvez ensuite placer d'autres aliments sur la fourchette à fondue **11** et les plonger dans la graisse/ le bouillon brûlant.
- 8) Lorsque vous souhaitez terminer la fondue, tournez le régulateur de température **5** 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 **3** et enlevez le couvercle (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- 2) Retirez le panier à friture **10**.
- 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 «Frite».

## 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 !**

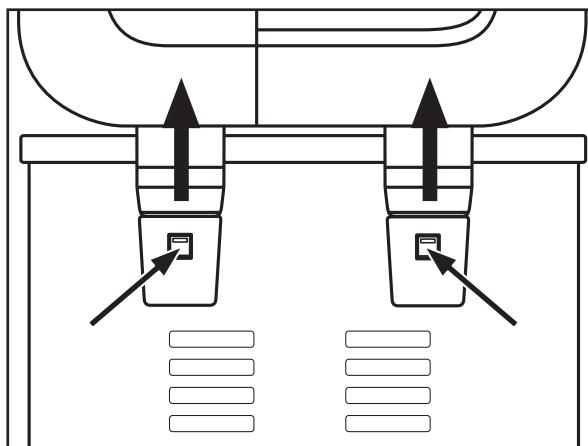
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.

### **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 ① 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 :



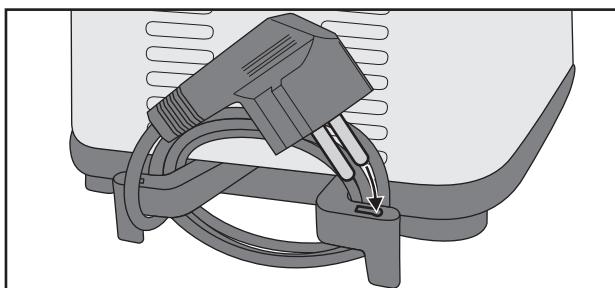
- 3) Retirez le panier à friture ⑩.

- Vous pouvez nettoyer le panier à friture ⑩ au lave-vaisselle. Il convient au lavage au lave-vaisselle. Retirez cependant pour cela la poignée de maintien ⑨.

- Nettoyez la poignée de maintien ⑨, le filtre métallique permanent ① les fourchettes à fondue ⑪ 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) Replacez 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. Enfitez 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 écumeoire. 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 ⑩ 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.  ou  La lampe témoin Power <b>7</b> ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.  L'appareil est endommagé.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.  Adressez-vous au service après-vente.
La lampe témoin Ready <b>6</b> 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 assujetti 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 recyclé.

## **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.

**Article L211-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Article L211-16 du Code de la consommation**

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

**Article L211-5 du Code de la consommation**

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

**Article L211-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

**Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

**Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**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'autocollant 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](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

 **Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

 **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](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung .....</b>	<b>26</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>26</b>
<b>Lieferumfang und Transportinspektion .....</b>	<b>27</b>
Entsorgung der Verpackung .....	27
<b>Gerätebeschreibung / Zubehör .....</b>	<b>28</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>28</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>29</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>32</b>
<b>Acrylamidarme Zubereitung .....</b>	<b>32</b>
<b>Frittieren .....</b>	<b>32</b>
Vorbereitungen .....	33
Lebensmittel frittieren .....	35
Festes Frittierfett .....	36
<b>Nach dem Frittieren .....</b>	<b>37</b>
<b>Fondue .....</b>	<b>37</b>
<b>Frittierfett wechseln .....</b>	<b>38</b>
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>39</b>
<b>Lagerung .....</b>	<b>40</b>
<b>Tipps .....</b>	<b>41</b>
Pommes frites selbst gemacht .....	41
Tiefkühlkost .....	41
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden .....	42
Gesunde Ernährung .....	42
<b>Tabelle Frittierzeiten .....</b>	<b>43</b>
<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>44</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>44</b>
Gerät entsorgen .....	44
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	45

## 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
- Fonduering
- 6 Fonduespieße
- Bedienungsanleitung

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

### HINWEIS

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

- ① Permanent-Metallfilter
- ② Frittier-Behälter
- ③ Handgriffe
- ④ Kabelaufwicklung
- ⑤ Temperaturregler
- ⑥ Kontrollleuchte Ready
- ⑦ Kontrollleuchte Power
- ⑧ Entriegelungstaste Deckel
- ⑨ Haltegriff
- ⑩ Frittierkorb
- ⑪ Fonduespieße
- ⑫ Fonduering

## 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 einge-klemmt 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 gegebenen-falls 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 insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

## ⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

**Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!**

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

**ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!**

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.
- ▶ Wenn Sie die Fondué-Funktion dieses Gerätes benutzen, beachten Sie, dass nur klassisches Fondué 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 Frittiergeflügel 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 Frittiergeflügel. Sie können auch festes Frittiergeflügel benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittiergeflügel“.

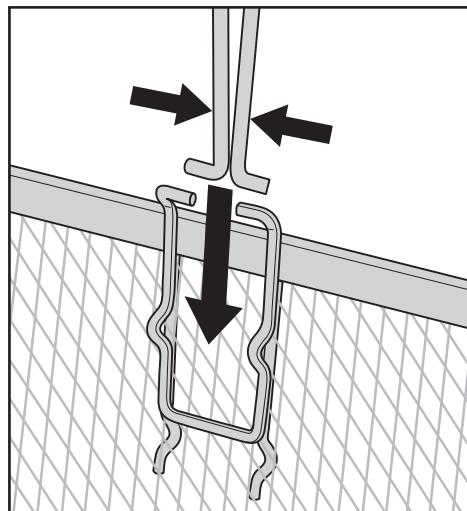
## Vorbereitungen

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

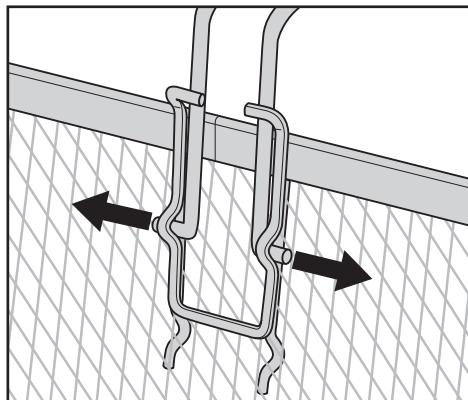
### HINWEIS

- 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 ③. 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 oberen 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 Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittiergeuts oder im Kapitel „Tabelle Frittierzeiten“ in dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

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

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

## ⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittivorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittivorganges 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 Frittigut hinein. Der Frittierkorb 10 darf dabei maximal so gefüllt 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 Frittivorgang überwachen.

## Festes Frittierzett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierzett 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 Frittierbehälters 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 Frittiertemperatur 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 Frittiergeut 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 Frittiergeut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **10** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 6) Geben Sie das Frittiergeut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

## Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduering **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 Fonduering **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!**

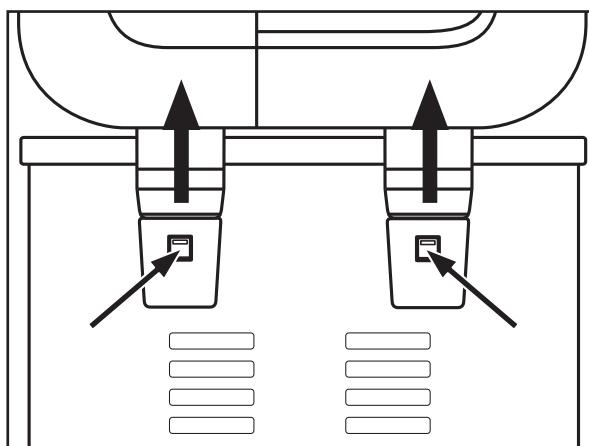
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

### **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:

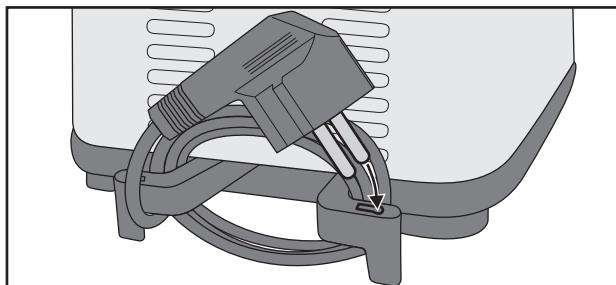


- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⑩.
- Den Frittierkorb ⑩ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ⑨ ab.

- Reinigen Sie den Haltegriff **⑨**, den Permanent-Metallfilter **①** die Fondue-spieße **⑩** und den Fonduering **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 Stife 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 Friteuse 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 Frittiergehalt (-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 Frittiergehalt darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ⑩ gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergehalt hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiergehals angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergehalt in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergehalt 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, Frittiergeuts 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 ausgetauscht werden.

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch 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 sternenartigen 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 Frittiergeuts 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 Frittiergeut gefüllt sein.

## Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSAUCE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power <b>⑦</b> leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden. Das Gerät ist beschädigt.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Ready <b>⑥</b> 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 Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### **Service Deutschland**

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

### **Service Österreich**

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

### **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](http://www.kompernass.com)

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>48</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>48</b>
<b>Package contents and transport inspection</b> .....	<b>49</b>
Disposal of the packaging.....	49
<b>Description of the appliance/accessories</b> .....	<b>50</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>50</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>51</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>54</b>
<b>Low-acrylamide cooking</b> .....	<b>54</b>
<b>Deep frying</b> .....	<b>54</b>
Preparations.....	55
Frying foods.....	57
Solid cooking fats .....	58
<b>After frying</b> .....	<b>59</b>
<b>Fondue</b> .....	<b>59</b>
<b>Changing the cooking oil or fat</b> .....	<b>60</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>61</b>
<b>Storage</b> .....	<b>62</b>
<b>Tips</b> .....	<b>63</b>
Home-made chips .....	63
Deep-frozen foods.....	63
How to prevent unwanted aftertaste .....	64
Healthy nutrition.....	64
<b>Table – frying times</b> .....	<b>65</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>66</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>66</b>
Disposal of the device .....	66
Kompernass Handels GmbH warranty .....	67

## 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

- ① Permanent metal filter
- ② Frying container
- ③ Handle
- ④ Cable retainer
- ⑤ Temperature control
- ⑥ Ready control lamp
- ⑦ Power control lamp
- ⑧ Lid release button
- ⑨ Handle
- ⑩ Frying basket
- ⑪ Fondue skewers
- ⑫ 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.

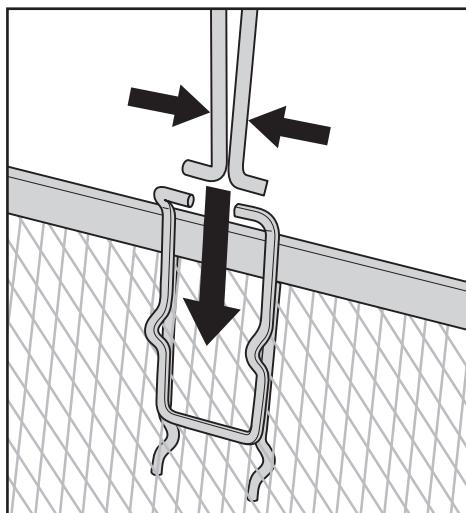
## Preparations

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

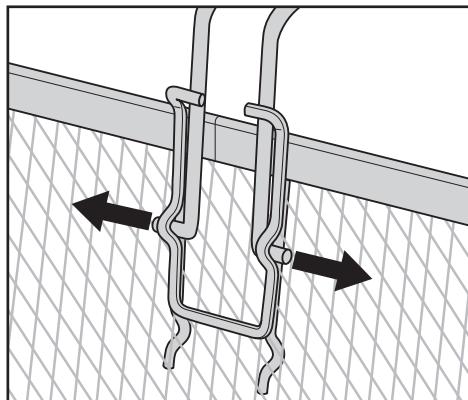
### NOTE

- 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 **3** 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 ⑧.

## ⚠ 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 ⑪ and place the fondue skewers ⑪ carefully into the frying container ⑫. You can place one fondue skewer ⑪ in each indentation on the fondue ring ⑫.  
Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.
- 7) Take out the fondue skewer ⑪ carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer ⑪ and lower it into the hot oil/stock.
- 8) When you are finished with the fondue, turn the heat level control ⑤ 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 ③ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket ⑩.
- 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!**

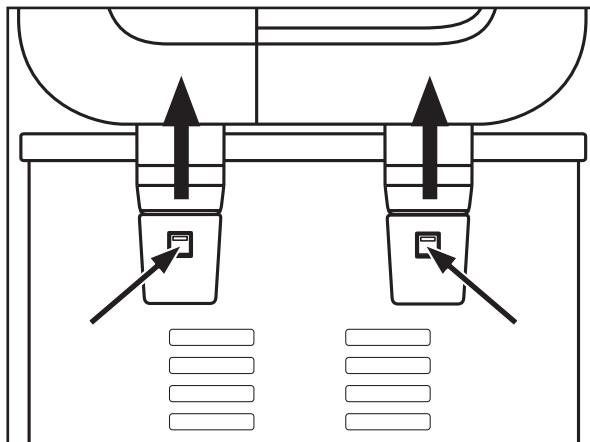
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

### **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

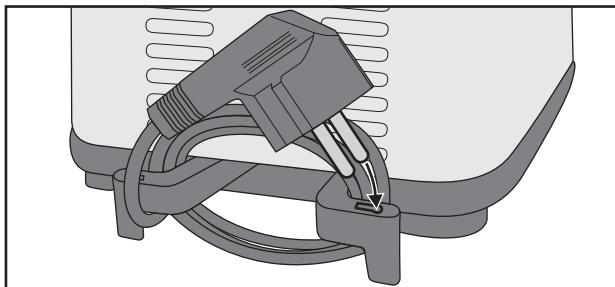


- 3) Remove the frying basket ⑩.
- The frying basket ⑩ can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle ⑨ beforehand.

- 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. or The Power control lamp ⑦ does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.  The appliance is damaged.	Connect the appliance to a mains power socket.
The Ready control lamp ⑥ does not light up.		Contact the Customer Service department.
	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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (€ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations · Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 274353

2