

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER EDELSTAHL-FRITEUSE FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE SEF3 2000 C4

(GB) (IE)

STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Mode d'emploi

(CZ)

FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI

Návod k obsluze

(SK)

FRITÉZA

Návod na obsluhu

(DK)

FRITUREGRYDE AF RUSTFRIT STÅL

Betjeningsvejledning

(HU)

NEMESACÉL OLAJSÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

RVS FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

FRYTKOWNICA ZE STALI SZLACHETNEJ

Instrukcja obsługi

(ES)

FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE

Instrucciones de uso

(IT)

FRIGGITRICE

Istruzioni per l'uso

IAN 427247_2301

(DE) (FR) (BE)
(NL) (CZ) (PL)
(SK)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

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

DK

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

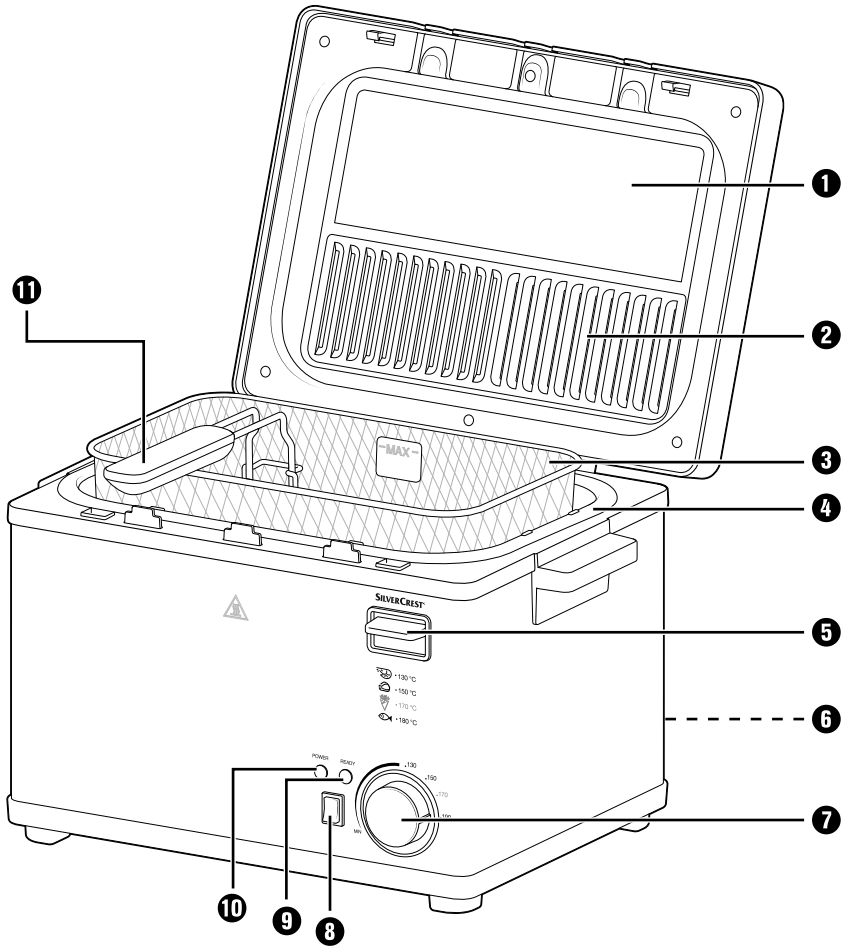
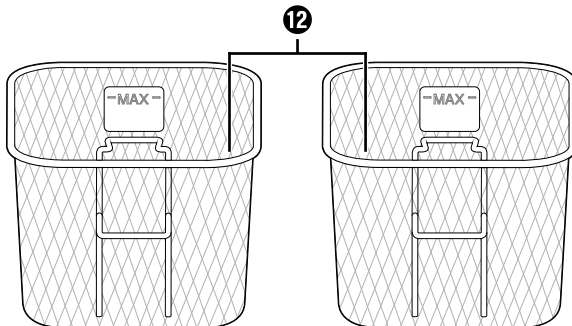
IT

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	65
CZ	Návod k obsluze	Strana	85
PL	Instrukcja obsługi	Strona	103
SK	Návod na obsluhu	Strana	123
ES	Instrucciones de uso	Página	141
DK	Betjeningsvejledning	Side	161
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	181
HU	Használati utasítás	Oldal	201

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of appliance/attachments	3
Technical data	3
Safety guidelines	4
Before initial use	6
Low-acrylamide cooking	6
Deep frying	7
Preparation	7
Frying foods	9
Solid cooking fats	10
After deep-frying	11
Changing the cooking oil or fat	11
Cleaning and care	12
Storage	13
Tips	13
Home-made chips	13
Deep-frozen foods	14
How to prevent unwanted after-taste	14
Healthy nutrition	14
Table – frying times	15
Troubleshooting	16
Disposal	16
Disposal of the appliance	17
Disposal of the packaging	17
Kompernass Handels GmbH warranty	17
Service	19
Importer	19



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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods in domestic households. This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial purposes.

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

WARNING

Danger if not used for the intended purpose!

The appliance may pose a hazard if it is not used for its intended purpose and/or if it is used for any other purpose.

- ▶ 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 unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Stainless Steel Deep Fat Fryer
- 3 frying baskets
- 2 handles
- 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 consignment for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter **Service**).

Description of appliance/attachments

- ❶ Viewing window
- ❷ Permanent metal filter
- ❸ Frying basket (large)
- ❹ Frying container
- ❺ Lid release button
- ❻ Cable spool
- ❼ Temperature control
- ❽ On/Off switch
- ❾ Control lamp Ready
- ❿ Control lamp Power
- ⓫ Handle
- ⓬ Frying basket (small)


Technical data

Mains voltage	230 V ~ (AC), 50 Hz
Rated power	2000 W
Max. oil fill capacity	approx. 4 litres
Max. solid fat fill capacity	approx. 3.5 kg
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety guidelines

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 socket with a mains voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance 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.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove 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.
- ▶ Avoid splashing oil or fat onto the floor. There is a risk of slipping!

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



Caution! Hot surface!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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 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.

Before initial use

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

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

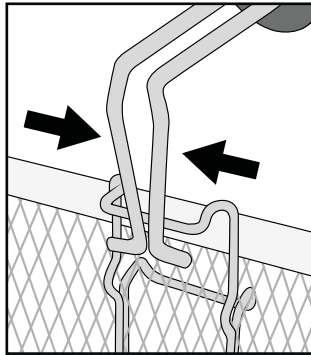
Preparation

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

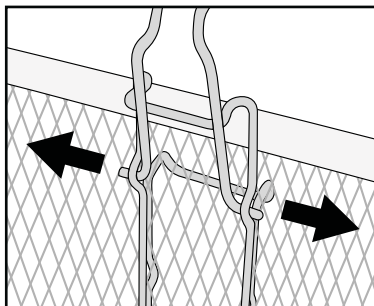
NOTE

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

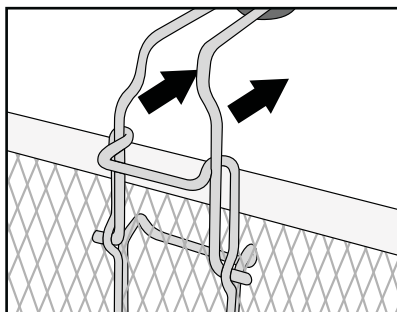
- 2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool **6**.
- 3) Press the lid release button **5**. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying baskets **3/12** and attach the handles **11** to the two small frying baskets **12** and the large frying basket **3**:
 - Press the rods of the handle **11** together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket **3/12**:



- Loosen your grip on the compressed rods on the handle **11** so that the holding pins project into the holes:



- Pull the handle ① backwards so that it lies against the rim of the frying basket ③/⑫.



- The handle ① now sits securely on the frying basket ③/⑫.
- Proceed the same way with the other handles

TIPS

- ▶ Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
- ▶ Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

5) Fill the dry and empty frying container ④ with cooking oil, liquid or molten fat (about 4 litres of oil or about 3.5 kg of solid fat).

NOTE

- ▶ When filling the frying container ④ with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6) Insert the mains plug into the mains power socket.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

7) Replace the frying basket ③ (or the small frying baskets ⑫).

8) Now close the lid.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE





- ▶ You can either suspend the large frying basket ③, both small frying baskets ⑫ or just one of the small frying baskets ⑫ in the appliance to fry food.

In the example described here, only the large frying basket ③ is used. Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets ⑫.

- 1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch ⑧. The Power control lamp ⑩ lights up.
- 2) Turn the temperature control ⑦ 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 ⑨ lights up.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the frying times table 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 during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.
- 3) Press the lid release button **5**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when filling the frying basket **3**! It will be extremely hot!
- 4) Lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **3** can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket **3** or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!
- 5) Carefully lower the frying basket **3** into the hot oil or fat.
- 6) Close the lid of the appliance.

NOTE

- ▶ The frying process can be monitored through the viewing window **1** 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 separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.
- If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the coating of the frying container **4**.
- To melt the fat, switch on the appliance using the On/Off switch **8** and set the temperature control **7** to 130 °C. The Power control lamp **10** lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp **9** 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 deep-frying

WARNING – RISK OF INJURY!

► Never touch the frying basket **3** directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer only by the handles **1**!

- 1) When the fried food is ready, press the lid release button **5** so that the lid pops open.
- 2) Lift the frying basket **3** and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
- 3) Press the On/Off switch **6**. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.
- 4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer.
- 5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other 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.

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 **5** and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket **3**.
- 3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e.g. bottles. Preferably use a small 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 may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

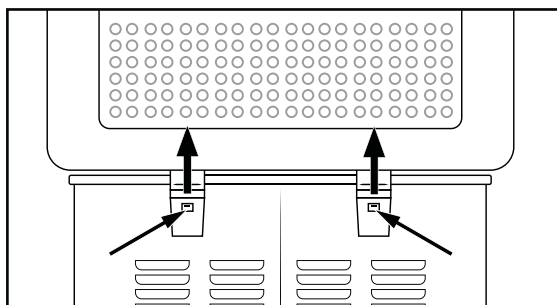
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

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 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:



- 2) Remove the frying basket **3** (or the small frying baskets **12**).
 - The frying baskets **3**/**12** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles **11** beforehand.
 - Clean the handles **11** in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
 - Clean the housing and the frying container **4** with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **4**. Dry the housing and the frying container **4** 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!
- 3) Dry all parts well before reassembly.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side handles on the housing.
- 2) Wind the cable around the cable spool **6** on the rear of the appliance and fasten it with the cable clip.
- 3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are "floury" or "primarily 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 potatoes twice:
 - first for 10–14 minutes at 150 °C then for 3–4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.
- The small frying baskets **12** can be filled with approx. 400–450 g up to the Max mark, the large frying basket **3** with approx. 850–900 g of deep-frozen chips.

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 cook fast enough and may also 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 ③ (or the small frying baskets ⑫) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ⑦ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- 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 after-taste

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 later deep-fried in the same oil or fat.

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 in the frying basket ③ (or the small frying baskets ⑫).
- Lower the frying basket ③ (or the small frying baskets ⑫) 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 exchanged more frequently.

Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips, and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions 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. Should 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	Recommended quantity	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 5
Pork chops (breaded)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Chicken pieces (large pieces)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Chicken pieces (small/medium pieces)	300 g - 1000 g	150 °C	8 - 18
Chips (fresh)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Chips (frozen)	300 g - 850/900 g	see manufacturer's detailing	see manufacturer's detailing
Scampi (fresh)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 5
Mushrooms	300 g - 800 g	170 °C - 190 °C	5

NOTE

- ▶ It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended for guidance. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ The frying basket (3) (or the small frying baskets (12)) must not be filled to more than the Max. fill level marking.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp 10 does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The On/Off switch 8 has not been activated.	Press the On/Off switch 8.
The Ready control lamp 9 does not light up.	The thermal cut-out has been triggered.	Switch the device off at the On/Off switch 8 and disconnect the mains power plug from the mains power socket. Wait until the appliance has cooled down.
	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

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

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

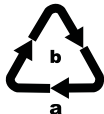


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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

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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 (IAN) 427247_2301 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 427247_2301.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 427247_2301

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang	23
Gerätebeschreibung/Zubehör	23
Technische Daten	24
Sicherheitshinweise	24
Vor dem ersten Gebrauch	27
Acrylamidarme Zubereitung	27
Frittieren	27
Vorbereitungen	28
Lebensmittel frittieren	30
Festes Frittierfett	31
Nach dem Frittieren	32
Frittierfett wechseln	32
Reinigung und Pflege	33
Lagerung	34
Tipps	34
Pommes frites selbst gemacht	34
Tiefkühlkost	35
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	35
Gesunde Ernährung	36
Tabelle Frittierzeiten	36
Fehlerbehebung	37
Entsorgung	37
Gerät entsorgen	38
Verpackung entsorgen	38
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Bedienungsanleitung

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


HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör


- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb (groß)
- ❹ Frittier-Behälter
- ❺ Entriegelungstaste Deckel
- ❻ Kabelaufwicklung
- ❼ Temperaturregler
- ❽ Ein-/Ausschalter
- ❾ Kontrollleuchte Ready
- ❿ Kontrollleuchte Power
- ⓫ Haltegriff
- ⓬ Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselspannung), 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
 - ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠️ 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Gehen Sie 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.
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit den Handgriffen in einer stabilen Lage auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Vermeiden Sie Öl- oder Fettspritzer auf dem Boden. Es besteht Rutschgefahr!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**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.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

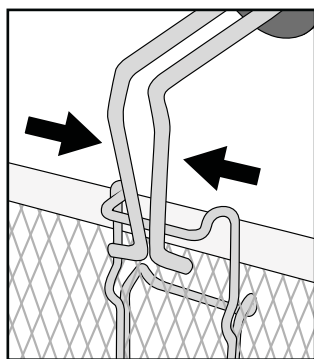
Vorbereitungen

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

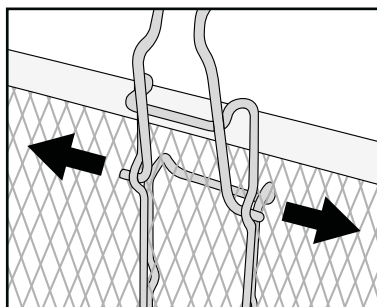
HINWEIS

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

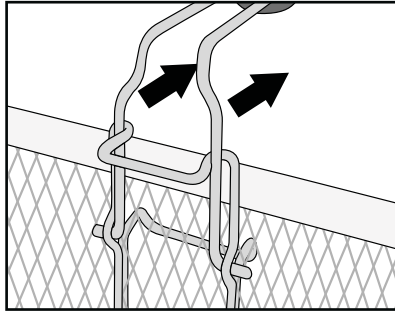
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb **3**:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **11**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Ziehen Sie den Haltegriff **11** nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes **3/12** anliegt.



- Der Haltegriff **11** sitzt nun fest am Frittierkorb **3/12**.
- Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

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 **4** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter **4** ein.

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

- 7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) wieder ein.
- 8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS





- ▶ Sie können entweder den großen Frittierkorb **3**, beide kleinen Frittierkörbe **12** oder nur einen der kleinen Frittierkörbe **12** in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.

Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb **3** beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben **12** genauso.

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Ausschalter **8** ein. Die Kontrollleuchte Power **10** leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **9** auf.

HINWEIS

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

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

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




WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel .

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Nehmen Sie den Frittierkorb  aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb  darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes  oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

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






6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters  nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter  an, und stellen Sie den Temperaturregler  auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power  leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready  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 **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur an den Haltegriffen **1** aus der Fritteuse!

- 1) Wenn das Frittiertgut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb **3** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aussschalter **6**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiertgut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiertgut 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.

Frittierfett wechseln

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


- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken 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 oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

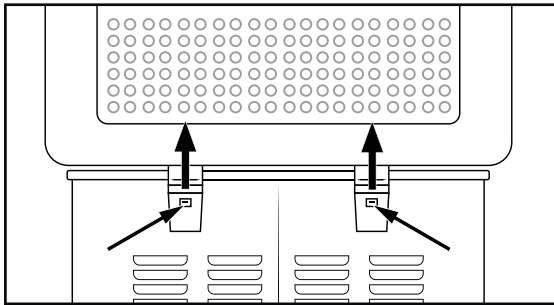
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) 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:



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).
 - Die Frittierkörbe **3**/**12** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe **1** ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe **1** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** 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 **4** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** 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!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **6** an der Rückseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.
- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 - 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.
- Die kleinen Frittierkörbe **12** können bis zur Max-Markierung mit ca. 400 - 450g, der große Frittierkorb **3** mit ca. 850 - 900g tiefgekühlten Pommes frites befüllt werden.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).
- Senken Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	empfohlene Menge	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Schweinekoteletts (paniert)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Hühnchenportionen (große Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Pommes frites (frisch)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Pommes frites (gefroren)	300 g - 850/900 g	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Pilze	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
oder	Der Ein-/Ausschalter 8 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter 8 .
Die Kontrollleuchte Power 10 leuchtet nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 8 aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
Die Kontrollleuchte Ready 9 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 an unseren Service.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Points de collecte sur www.quefaireddemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

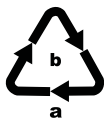


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 427247_2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 427247_2301 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 427247_2301

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	42
Usage conforme	42
Matériel livré	42
Description de l'appareil / accessoires	43
Caractéristiques techniques	43
Consignes de sécurité	44
Avant la première utilisation	47
Préparation à faible teneur en acrylamide	47
Frيره	47
Préparatifs	47
Frيره des aliments	50
Graisse de friture solide	51
Après la friture	52
Remplacement de la graisse de friture	52
Nettoyage et entretien	53
Entreposage	54
Conseils	54
Cuisson de frites maison	54
Aliments congelés	55
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	55
Alimentation saine	55
Tableau des temps de friture	56
Dépannage	57
Recyclage	57
Recyclage de l'appareil	57
Recyclage de l'emballage	58
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	58
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	61
Service après-vente	63
Importateur	63



Veillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, 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 l'usage du produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que comme indiqué 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 conçu exclusivement pour faire frire des aliments 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.

AVERTISSEMENT

Danger engendré par un usage non conforme !

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

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respectez 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. Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modification arbitraire, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Friteuse en acier inoxydable
- 3 paniers à friture
- 2 poignées de maintien
- 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 au service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil / accessoires

- 1 Hublot de contrôle
- 2 Filtre métallique permanent
- 3 Panier à friture (grand)
- 4 Cuve à friture
- 5 Bouton de déverrouillage du couvercle
- 6 Enroulement du cordon
- 7 Régulateur de température
- 8 Interrupteur marche / arrêt
- 9 Témoin lumineux Ready
- 10 Témoin lumineux Power
- 11 Poignées de maintien
- 12 Paniers à friture (petits)


Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	2000 W
Quantité de remplissage d'huile max.	env. 4 litres
Quantité de remplissage de graisse solide max.	env. 3,5 kg
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

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 endommagé ou coincé.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 230 V ~, 50 Hz
- ▶ Faites immédiatement remplacer une fiche secteur ou un cordon d'alimentation endommagé(e) par des spécialistes agréés, ou par le service après-vente ou par une autre personne qualifiée pour éviter tous risques.

 Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande/de chauffage ou le corps de l'appareil avec le cordon d'alimentation. Ne nettoyez pas ces pièces 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 disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement 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.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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.
- ▶ 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.

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

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

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

Frيره

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».

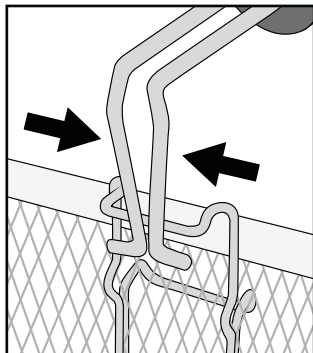
Préparatifs

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

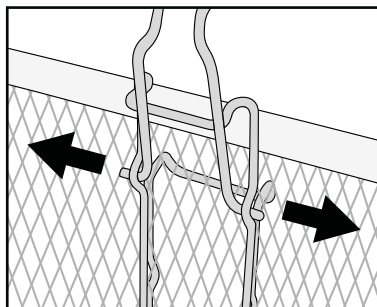
REMARQUE

- ▶ Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon ❹.
 - 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❺. Le couvercle se libère et s'ouvre.

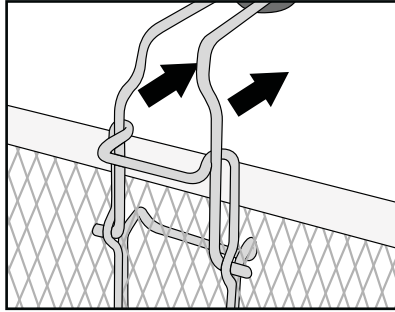
- 4) Retirez les paniers à friture **3/12** et fixez les poignées de maintien **11** sur les deux petits paniers à friture **12** et sur le grand panier à friture **3** :
- Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien **11** de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du panier à friture **3/12** :



- Relâchez ensuite les tiges comprimées de la poignée de maintien **11** de sorte que les boulons d'assemblage pénètrent dans les œillets :



- Tirez la poignée de maintien **11** vers l'arrière de manière à ce qu'elle se trouve sur le bord du panier à friture **3/12**.



- La poignée de maintien **11** est maintenant solidement fixée au panier à friture **3/12**.
- Procédez de la même manière avec les autres poignées de maintien.

REMARQUES

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

5) Une fois la cuve à friture **4** sèche et vide, remplissez-la d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 4 l d'huile ou env. 3,5 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 **4**.

6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

7) Remettez le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**) en place.

8) Fermez le couvercle.

Frirer des aliments

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

REMARQUE





- Vous pouvez accrocher soit le grand panier à friture ❸, les deux petits paniers à friture ❷ ou seulement un des deux petits paniers à friture ❷ dans l'appareil pour frirer les aliments.

À titre d'exemple, seul le grand panier à friture ❸ sera décrit ici. Procédez de la même manière avec les petits paniers à friture ❷.

- 1) Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ❹. Le témoin lumineux Power ❺ s'allume.
- 2) Réglez le thermostat ❶ à la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Une fois la température définie atteinte, le témoin lumineux Ready ❻ s'allume.

REMARQUE

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

Symbole	Aliment	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. Ne touchez de ce fait que les poignées lors de la friture ! Risque de brûlure ! Utilisez de préférence des maniques.

3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5**.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Soyez prudent lorsque vous remplissez le panier à friture **3** ! Il est brûlant !

4) Sortez le panier à friture **3** de la friteuse. Ajoutez l'aliment à frire. Le panier à friture **3** peut au grand maximum être rempli jusqu'au repère Max situé à l'intérieur du panier à friture **3** ou avec 1 kg maximum d'aliments à frire. N'oubliez pas de vérifier les quantités recommandées sur l'emballage de l'aliment à frire !

5) Abaissez le panier à friture **3** 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 **1** dans le couvercle de l'appareil.

Graisse de friture solide

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

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole normale. Versez doucement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez ensuite la fiche secteur et mettez la friteuse en marche.
- Après utilisation, conservez à température ambiante la friteuse contenant la graisse qui a durci entre-temps.
- Si la graisse est trop froide, elle risque de projeter des gouttelettes brûlantes en fondant à nouveau ! Pour éviter cela, percez quelques trous dans la graisse durcie, à l'aide d'une baguette en bois ou en plastique. Veillez à ce que le revêtement de la cuve à friture **4** ne soit pas abîmé !
- Pour faire fondre la graisse, allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **8** et placez le régulateur de température **7** sur 130 °C. Le témoin lumineux Power **10** s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux Ready **9** s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez à 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 **3** après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture **3** uniquement en utilisant les poignées de maintien **11** de la friteuse !
- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5** de manière à ce qu'il s'ouvre.
- 2) Soulevez le panier à friture **3** et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
- 3) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt **6**.
- 4) La friteuse est maintenant éteinte. Retirez la fiche secteur de la prise de courant. Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture **3** de la friteuse.
- 5) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert de papier absorbant à usage alimentaire !).

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.

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 **5** et enlevez le couvercle (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- 2) Retirez le panier à friture **3**.
- 3) Saisissez l'appareil au niveau des poignées latérales et versez l'huile ou la graisse par l'un des angles dans des conteneurs adaptés, par exemple des bouteilles. Utilisez ici de préférence un entonnoir.


REMARQUE

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ▶  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.

⚠ ATTENTION - RISQUE DE BRÛLURE !

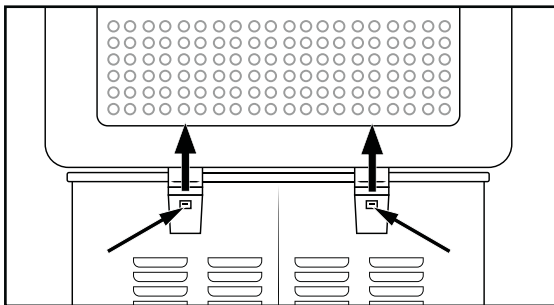
- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES 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 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 :



- 2) Retirez le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**).
 - Vous pouvez laver les paniers à friture **3/12** au lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine. Retirez cependant pour cela les poignées de maintien **11**.
 - Nettoyez les poignées de maintien **11** à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
 - Nettoyez le corps et la cuve à friture **4** 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 **4**. Séchez bien le corps et la cuve à friture **4**.

- 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 !
- 3) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

Entreposage

- 1) Soulevez ou portez l'appareil à l'aide des poignées latérales situées sur le corps.
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon **6** situé au dos de l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble.
- 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 10 - 14 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.
- Les petits paniers à friture **12** peuvent être remplis jusqu'au repère Max avec 400 à 450 g env., le grand panier à friture **3** avec 850 à 900 g env. de frites surgelées.

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 **3** (ou des petits paniers à friture **12**).
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le thermostat **7** sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans 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 lorsqu'ils sont frits. 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 **3** (ou les petits paniers à friture **12**).
- Abaissez le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**) dans la graisse et fermez le couvercle.
- Attendez que l'huile ou la graisse ne bouillonne plus et retirez le pain ou le persil à l'aide d'une écumoire. L'huile ou la graisse a retrouvé un goût neutre.

Alimentation saine

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

Suivez les règles suivantes :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous utilisez la friteuse principalement pour les frites et que vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, vous pouvez la réutiliser entre 10 et 12 fois.

- Ne conservez pas l'huile ou la graisse pendant plus de six mois. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- La durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse est généralement plus courte si vous préparez des fritures d'aliments contenant des protéines tels que la viande ou le poisson.
- Ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile ou la graisse si elle forme de la mousse en chauffant, qu'elle a un goût ou une odeur forte ou qu'elle prend une couleur foncée ou prend la consistance d'un sirop.

Tableau des temps de friture

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

Aliment	Quantité recommandée	Température (env.)	Temps en minutes
Boulettes (congelées)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Côtelettes de porc (panées)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Portions de poulet (grands morceaux)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Pommes frites (fraîches)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Pommes frites (congelées)	300 g - 850/900 g	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (fraîches)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Champignons	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

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. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- ▶ Le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**) doit/doivent être uniquement rempli(s) d'aliments à frire jusqu'au repère MAX à l'intérieur.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise de courant.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
ou	L'interrupteur marche/arrêt ❸ n'a pas été actionné.	Actionnez l'interrupteur marche/arrêt ❸.
La lampe témoin Power ❶ ne s'allume pas.	La protection de surchauffe a été déclenchée.	Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ❸ et débranchez la fiche secteur de la prise de courant secteur. Attendez que l'appareil refroidisse.
La lampe témoin Ready ❹ 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.

Recyclage



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 déballeage. 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries 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 L217-16 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 L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre 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 L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond 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 ;

- s'il présente 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 s'il présente 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 L217-12 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 (IAN) 427247_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 427247_2301.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 427247_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 427247_2301.

Service après-vente

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

BE **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 427247_2301

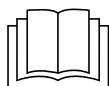
Importateur

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
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	66
Gebruik in overeenstemming met bestemming	66
Inhoud van het pakket	66
Beschrijving van het apparaat / de accessoires	67
Technische gegevens	67
Veiligheidsvoorschriften	68
Vóór de ingebruikname	70
Acrylamide-arme bereiding	71
Frituren	71
Vorbereidingen	71
Levensmiddelen frituren	73
Vast frituurvet	74
Na het frituren	75
Frituurvet verversen	75
Reiniging en onderhoud	76
Opbergen	77
Tips	77
Zelf patates frites maken	77
Diepvriesproducten	78
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken	78
Gezonde voeding	78
Tabel Frituurtijden	79
Problemen oplossen	80
Afvoeren	80
Apparaat afvoeren	80
Verpakking afvoeren	81
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	81
Service	83
Importeur	83



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend gemaakt voor het frituren van levensmiddelen in het privé-huishouden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

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

WAARSCHUWING

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

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Rvs friteuze
- 3 frituurmanden
- 2 handgrepen
- Gebruiksaanwijzing

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


OPMERKING

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

Beschrijving van het apparaat / de accessoires

- 1 Kijkvenster
- 2 Permanente metalen filter
- 3 Frituurmand (groot)
- 4 Frituurreservoir
- 5 Ontgrendelknop van het deksel
- 6 Kabelspoel
- 7 Temperatuurregelaar
- 8 AAN/UIT-knop
- 9 Indicatielampje Ready
- 10 Indicatielampje Power
- 11 Handgreep
- 12 Frituurmanden (klein)


Technische gegevens

Netspanning	230 V ~ (Wisselspanning), 50 Hz
Nominaal vermogen	2000 W
Max. vulhoeveelheid olie	ca. 4 liter
Max. vulhoeveelheid vast vet	ca. 3,5 kg
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 230 V ~ /50 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.

 Dompel het bedienings-/verwarmingselement en de behuizing met het netsnoer nooit onder in water en reinig deze delen ook niet onder stromend water.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet verder gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- ▶ Tijdens het frituren komt hete damp vrij, met name als u de deksel opent. Neem een veilige afstand tot de damp in acht.
- ▶ Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u olie of vloeibaar vet in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- ▶ Droog alle levensmiddelen zorgvuldig af, voordat u die in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- ▶ Ga vooral voorzichtig om met bevroren levensmiddelen. Verwijder alle stukken ijs. Hoe meer ijs zich nog op de levensmiddelen bevindt, des te erger spat de hete olie of het hete vet.
- ▶ Delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak deze niet aan om brandwonden te vermijden.
- ▶ Het apparaat dient met behulp van de handgrepen te worden geplaatst op een stabiele ondergrond om morsen van de hete vloeistof te voorkomen.
- ▶ Voorkom dat er olie- of vetspatten op de vloer komen. Er bestaat gevaar voor uitglijden!

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

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

LET OP - SCHADE AAN HET APPARAAT!

- ▶ Vul het frituurreservoir nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN. Controleer steeds als u de friteuse inschakelt of er zich genoeg vet of olie in bevindt.
- ▶ Zet het apparaat nooit aan als er zich geen olie of vloeibaar vet in bevindt. Anders kan het apparaat oververhit raken.
- ▶ De friteuse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.

Vóór de ingebruikname

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

Acrylamide-arme bereiding

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

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

Frituren

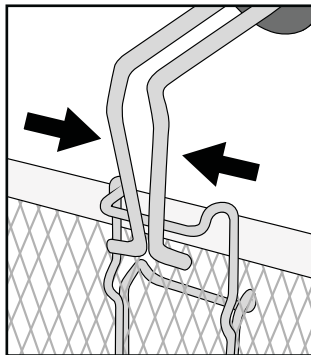
Voor gebruik in deze friteuse adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk „Vast frituurvet“.

Voorbereidingen

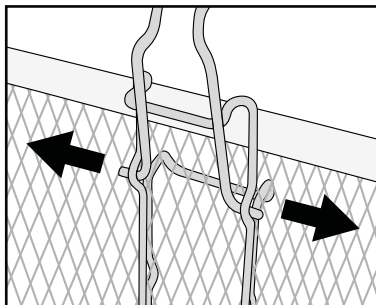
- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

OPMERKING

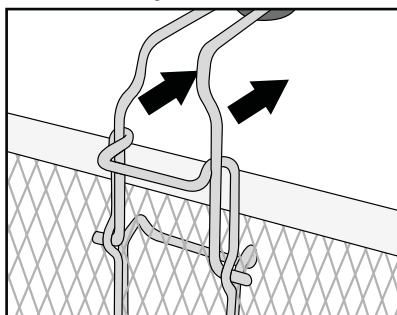
- ▶ Als u de friteuse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.
- 2) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel **6**.
 - 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5**. Het deksel springt open.
 - 4) Neem de frituurmanden **3/12** uit en bevestig de handgrepen **11** aan de beide kleine frituurmanden **12** en aan de grote frituurmand **3**:
 - Druk de staven van de handgreep **11** wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand **3/12** geschoven kunnen worden:



- Laat dan de samengedrukte staven van de handgreep **11** los, zodat de houderpennen door de gaten steken:



- Trek de handgreep ① naar achteren, zodat die tegen de rand van de frituurmand ③/⑫ ligt.



- De handgreep ① zit nu vast aan de frituurmand ③/⑫.
- Doe hetzelfde met de andere handgrepen.

OPMERKINGEN

- Gebruik uitsluitend olie of vet waarvan nadrukkelijk wordt aangegeven dat het niet schuimt en geschikt is om mee te frituren. Deze informatie staat op de verpakking of het etiket.
- Meng nooit verschillende soorten vet en olie! De friteuse kan door schuimvorming overlopen.

- 5) Vul het droge en lege frituurreservoir ④ met olie, vloeibaar of gesmolten vet (ca. 4 l olie of ca. 3,5 kg vast vet).

OPMERKING

- Vul het frituurreservoir nooit met meer vet of olie dan tot de markering MAX en nooit met minder dan tot aan de MIN-markering ④.

- 6) Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de friteuse. Gevaar voor een elektrische schok!

- 7) Plaats de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) terug.
- 8) Sluit de deksel.

Levensmiddelen frituren

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!





OPMERKING

- ▶ U kunt ofwel de grote frituurmand **3**, beide kleine frituurmanden **12** of slechts een van de kleine frituurmanden **12** in het apparaat hangen om er voedingsmiddelen in te frituren.
Als voorbeeld wordt hier slechts de grote frituurmand **3** beschreven.
Ga met de kleine frituurmanden **12** net zo te werk.

- 1) Schakel de friteuse in met de aan/uit schakelaar **8**. Het indicatielampje Power **10** brandt.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **7** op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Is de ingestelde temperatuur bereikt, dan brandt het indicatielampje Ready **9**.

OPMERKING

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

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

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Het deksel en de friteuze zijn tijdens het frituren zeer heet. Pak daarom tijdens het gebruik uitsluitend de handgrepen vast! Verbrandingsgevaar! Het is raadzaam om ovenwanten te dragen.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5**.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het vullen van de frituurmand **3**. Deze is erg heet!
- 4) Neem de frituurmand **3** uit de friteuze. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand **3** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand **3** met te frituren levensmiddelen of met max. 1 kg te frituren levensmiddelen zijn gevuld. Let echter altijd ook op de te frituren hoeveelheid die wordt aangegeven op de verpakking van de te frituren levensmiddelen!
- 5) Laat de frituurmand **3** voorzichtig zakken in de hete olie of het hete vet.
- 6) Sluit het deksel van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Door het kijkvenster **1** in het deksel van het apparaat kunt u het frituren observeren.

Vast frituurvet

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

- Als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuze. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuze in.
- Na gebruik bewaart u de friteuze met het vet dat weer is gestold op kamertemperatuur.
- Als het vet te koud wordt, kan het bij opnieuw smelten gaan spatten! Om dat te voorkomen kunt u met een houten of plastic staaf een paar gaten in het gestolde vet prikken. Let erop dat de deklaag van het frituurreservoir **4** niet beschadigd wordt!
- Om het vet te smelten, schakelt u het apparaat in met de aan/uit schakelaar **8** en zet de temperatuurregelaar **7** op 130°C. Het indicatielampje Power **10** brandt.
- Wacht totdat het hele vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready **9** kan daarbij steeds weer oplichten en uitgaan. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

Na het frituren

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Pak nooit de frituurmand **3** vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand **3** slechts aan de handgrepen **1** van de friteuse op!
- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5** zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
- 2) Til de frituurmand **3** op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
- 3) Druk op de aan-/uitknop **6**. De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact.
- 4) Als het frituurvet eraf gedropen is, tilt u de frituurmand **3** voorzichtig uit de friteuse.
- 5) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een zeef (met vocht-absorberend keukenpapier!)

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

Frituurvet verversen

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

- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5** en neem het deksel van de friteuse (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 2) Til de frituurmand **3** uit de friteuse.
- 3) Grijp het apparaat aan de grepen aan de zijkant vast en giet de olie of het vet via een van de hoeken in geschikte reservoirs, zoals flessen. Hiervoor kunt u het beste een trechter gebruiken.


OPMERKING

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

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

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

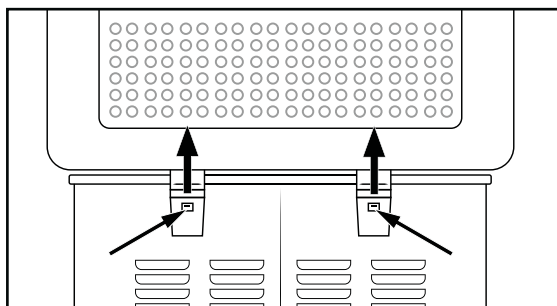
- ▶ Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

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

- 1) Open het deksel van het apparaat. Druk met een staafje of iets dergelijks in de gaten in de scharnieren aan de achterkant van het apparaat en trek tegelijkertijd het deksel omhoog uit de scharnierhouders:



- 2) Til de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) uit de friteuze.
- De frituurmanden **3/12** kunt u reinigen in de vaatwasser. Ze zijn vaatwasmachinebestendig. Neem hiervoor echter de handgrepen **11** af.
 - Reinig de handgrepen **11** in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water.
 - Reinig de behuizing en het frituurreservoir **4** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het daarna af met een met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir **4** achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir **4** goed af.

- Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water. Droog het deksel van het apparaat af en zet het overeind op de kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen. Let erop, dat het deksel vóór een nieuw gebruik volledig droog moet zijn!
- 3) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.

Opbergen

- 1) Til of draag de friteuse met behulp van de handgrepen op de zijkant van de behuizing.
- 2) Wikkel de kabel rond de kabelspoel **6** aan de achterkant van het apparaat en fixeer hem met de kabelclip.
- 3) Bewaar het apparaat met gesloten deksel. Zo blijft de friteuse aan de binnenkant schoon en vrij van stof.

Tips

Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet uitlopen.
- Gebruik voor het frituren „niet-kruimige" aardappelen of „vastkokers".
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer eerst een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, een van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
 - eerst 10 - 14 minuten bij 150 °C, dan nog 3 - 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.
- De kleine frituurmanden **12** kunnen tot aan de Max-markering met ca. 400 - 450 g, en de grote frituurmand **3** met ca. 850 - 900 g diepvriespatat worden gevuld.

Diepvriesproducten

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

- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. De te frituren levensmiddelen mogen maximaal tot aan de Max-markering vanbinnen in de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) zijn gevuld.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.
- Zet de temperatuurregelaar **7** op de stand die in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van het product wordt aangegeven.
- Laat het diepvriesproduct bij voorkeur voor het frituren bij kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zo veel ijs en water als maar mogelijk is, voordat u het product in de friteuse doet.
- Doe het product langzaam en voorzichtig in de friteuse, omdat diepvriesproducten ervoor zorgen dat de hete olie of het hete vet abrupt en heftig kan gaan bruisen.

Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

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

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

- Verhit de olie of het vet op ca. 150 °C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takje peterselie in de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**).
- Laat de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) in het vet zakken en sluit het deksel.
- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezonde voeding

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

Houdt u zich aan de volgende vuistregels:

- Ververs olie of vet regelmatig. Als u met de friteuse hoofdzakelijk patates frites bereidt en de olie of het vet iedere keer na gebruik zeeft, kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken.

- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan zes maanden. Neem ook steeds de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Over het algemeen kunt u olie of vet minder lang gebruiken als u voornamelijk proteïnehoudende levensmiddelen zoals vlees en vis frituurt.
- Meng geen verse olie met gebruikte olie.
- Ververs de olie of het vet als het bij het verhitten begint te schuimen, een scherpe smaak of geur ontwikkelt of als de olie of het vet donker en/of stroopachtig wordt.

Tabel Frituurtijden

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

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Varkenskoteletten (gepaneerd)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Portie kip (grote stukken)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Patates frites (vers)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Patates frites (diepvries)	300 g - 850/900 g	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi (vers)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Champignons	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

OPMERKING

- ▶ Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden in de tabel zijn richtwaarden ter oriëntatie. Afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- ▶ De frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) mag/mogen hooguit tot aan de Max-markering vanbinnen met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
of	De aan/uit-knop 8 werd niet geactiveerd.	Druk op de aan/uit-knop 8 .
Het indicatielampje „Power“ 10 brandt niet.	De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.	Zet het apparaat uit met de aan/uit knop 8 en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht, totdat het apparaat is afgekoeld.
Het indicatielampje „Ready“ 9 brandt niet.	De ingestelde temperatuur van de olie/het vet is nog niet bereikt.	Wacht een paar minuten totdat de gewenste temperatuur is bereikt

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

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 427247_2301 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 427247_2301 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 427247_2301

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	86
Použití v souladu s určením	86
Rozsah dodávky	86
Popis přístroje / příslušenství	87
Technické údaje	87
Bezpečnostní pokyny	88
Před prvním použitím	90
Příprava jídel bez akrylamidů	90
Fritování	90
Příprava	91
Fritování potravin	92
Ztužený fritovací tuk	94
Po fritování	94
Výměna fritovacího tuku	95
Čištění a údržba	95
Skladování	96
Tipy	97
Vlastnoručně připravované hranolky	97
Hlubokozmrazené potraviny	97
Jak se zbavíte nežádoucích pachů	98
Zdravá výživa	98
Tabulka fritovacích dob	98
Odstranění poruch	99
Likvidace	100
Likvidace přístroje	100
Likvidace obalu	100
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	101
Servis	102
Dovozce	102



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

Svým nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek použijte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin v domácnostech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Používejte přístroj pouze v suchých prostorech a nikdy jej nepoužívejte venku.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí. Přístroj používejte výlučně v souladu s určením. Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku nesprávného používání, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- fritéza z nerezové oceli
- 3 fritovací koše
- 2 úchyty
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.


UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje / příslušenství

- ❶ průzor
- ❷ permanentní kovový filtr
- ❸ fritovací koš (velký)
- ❹ fritovací nádoba
- ❺ odblokovací tlačítko víka
- ❻ navíjení kabelu
- ❼ regulátor teploty
- ❽ zapínač/vypínač
- ❾ kontrolní žárovka Ready
- ❿ kontrolní žárovka Power
- ⓫ úchyt
- ⓬ fritovací koše (malé)


Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavé napětí), 50 Hz
Jmenovitý výkon	2000 W
Max. množství náplně oleje	cca 4 litry
Max. množství náplně ztuženého tuku	cca 3,5 kg
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškozenou síťovou zástrčku nebo síťový kabel nechte okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo nebezpečí.

 Obslužný/ohřívací segment ani plášť přístroje se síťovým kabelem nikdy neponořujte do vody a tyto části přístroje nečistěte ani pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během fritování se uvolňuje horká pára, zejména při otevření víka přístroje. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- ▶ Přístroj by měl být postaven do stabilní polohy pomocí úchytů, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- ▶ Zabraňte rozstříkům oleje nebo tuku na podlahu. Hrozí nebezpečí uklouznutí!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Nikdy ve fritéze nerozpouštějte kusy ztuženého tuku. V důsledku vysoké teploty, která nastává tak dlouho, dokud ohřívací segment ještě není pokryt tukem, může dojít k poškození ohřívacího segmentu nebo k požáru! Rozpusťte tuk ještě předtím v hrnci nebo pod. nádobě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.

**Pozor! Horký povrch!**

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

- ▶ Starý resp. znečištěný tuk nebo olej se může při přehřátí samovolně vznítit. Vyměňte olej nebo tuk včas. V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku a hořící tuk nebo olej zaduste dekou.

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Do fritovací nádoby nedávejte nikdy více tuku než po značku MAX a nikdy méně tuku než po značku MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.
- ▶ Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte. Jinak může dojít k přehřátí přístroje.
- ▶ Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami.

Při teplotách vyšších než 175 °C se prudce zvyšuje tvorba akrylamidu.

Proto potraviny obsahující škrob, jako jsou např. hranolky, nefritujte pokud možno při teplotě nad 170 °C. Fritované potraviny by se měly fritovat do zlatožluté, nikoliv do tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto dosáhnete přípravy jídel bez akrylamidů.

Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také ztužený fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu „Ztužený fritovací tuk“.

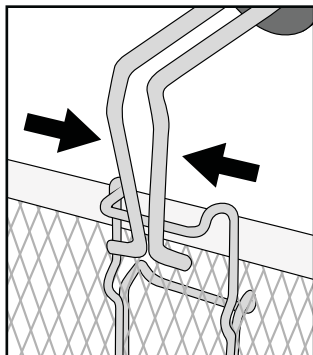
Příprava

- 1) Přístroj postavte na vodorovnou, rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu.

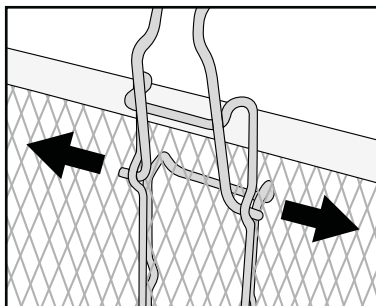
UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

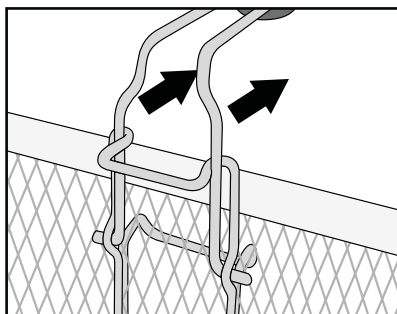
- 2) Odviňte úplně síťový kabel z navíjení kabelu ❹.
- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❺. Víko se rozevře.
- 4) Vyměňte fritovací koše ❸/❷ a upevněte úchyty ❶ na obou malých fritovacích koších ❷ a na velkém fritovacím koši ❸:
 - Stlačte tyče úchyty ❶ mírně k sobě tak, aby bylo možné zasunout přídržovací kolíky zevnitř do ok na fritovacím koši ❸/❷:



- Poté pusťte k sobě stlačené tyče úchyty ❶ tak, aby přídržovací kolíky procházely oky:



- Zatáhněte úchyty ❶ dozadu, aby dosedl na okraj fritovacího koše ❸/❷.



- Úchyt **1** nyní dosedá pevně na fritovací koš **3/12**.
- Totéž proveďte s dalšími úchyty.

UPOZORNĚNÍ

- Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěňivé“ a vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.
- Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Mohly by z fritézy přetékat.

- 5) Do suché a prázdné fritovací nádoby **4** nalijte olej, tekutý nebo rozpuštěný tuk (cca 4 l oleje nebo cca 3,5 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

- Do fritovací nádoby **4** nedávejte nikdy více tuku nebo oleje než po značce MAX a nikdy méně než po značku MIN.

- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Síťový kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi fritézy. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- 7) Vsaďte opět fritovací koš **3** (nebo malé fritovací koše **12**).

- 8) Zavřete víko.

Fritování potravin

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Neprovozujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!





UPOZORNĚNÍ

- K fritování potravin můžete do přístroje zavěsit buď velký fritovací koš **3**, oba malé fritovací koše **12**, nebo jen jeden z malých fritovacích košů **12**. Jako příklad je zde popsán pouze velký fritovací koš **3**. S malými fritovacími koši **12** postupujte stejným způsobem.

- 1) Zapněte fritézu zapínačem/vypínačem **8**. Rozsvítí se kontrolní žárovka Power **10**.
- 2) Otočte regulátor teploty **7** na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolní žárovka Ready **9**.

UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení potravin, určených k fritování, nebo v kapitole „Tabulka fritovacích dob“ v tomto návodu k obsluze. Hrubou orientaci, které potraviny lze fritovat a při které teplotě, vám poskytnou obrázky na přední straně fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	Krevety	130 °C
	Kuře	150 °C
	Hranolky (čerstvé)	170 °C
	Ryby	190 °C

Uvedené hodnoty slouží pouze jako orientační vodítko. Teplota se může lišit v závislosti na vlastnostech a osobní chuti!

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Víko a fritéza jsou během fritování velmi horké. Proto se během fritování dotýkejte pouze úchytů! Nebezpečí popálení! Používejte pokud možno kuchyňské chňapky.

- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **5**.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při plnění fritovacího koše **3**! Je velmi horký!

- 4) Vyměňte fritovací koš **3** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **3** se při tom smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, nanejvýš po značku Max uvnitř fritovacího koše **3** nebo max. do 1 kg. Dodržujte však vždy také množství, určené k fritování, které je uvedeno na balení potravin!

- 5) Spusťte fritovací koš ③ opatrně do horkého oleje nebo tuku.
- 6) Zavřete víko přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Průzorem ① ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

Ztužený fritovací tuk

Pokud používáte ztužený fritovací tuk, učiňte následující bezpečnostní opatření, abyste zabránili stříkání tuku a přehřátí přístroje:

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpustíte kusy tuku při nízké teplotě v běžném hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zasuňte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu s opět ztuhlým tukem na pokojové teplotě.
- Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, udělejte do opět ztuhlého tuku několik propichů pomocí dřevěné nebo plastové tyčky. Dávejte pozor, aby se přitom nepoškodila povrchová vrstva fritovací nádoby ④!
- Pro rozpouštění tuku zapněte přístroj zapínačem/vypínačem ⑧ a nastavte regulátor teploty ⑦ na 130 °C. Rozsvítí se kontrolní žárovka Power ⑩.
- Počkejte, až se rozpustí všechn tuk. Kontrolní žárovka Ready ⑨ se při tom může vždy znovu rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až poté, až když je veškerý tuk rozpouštěný.

Po fritování

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše ③. Je velmi horký! Fritovací koš ③ nadzvedněte z fritézy pouze za úchyty ⑪!
- 1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka ⑤, víko se rozevře.
 - 2) Nadzvedněte fritovací koš ③ a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
 - 3) Stiskněte zapínač/vypínač ⑧. Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - 4) Po odkapání fritovaných potravin vyjměte fritovací koš ③ opatrně z fritézy.
 - 5) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme, abyste olej po vychladnutí uchovávali v dobře uzavřených lahvích nebo jiných fritovacích nádobách, nejlépe v ledničce nebo na jiném chladném místě. Olej nalévejte do lahví přes jemné síto, abyste z něj odstranili částičky potravin.

Výměna fritovacího tuku

Olaj vyměňujte až po jeho úplném vychladnutí. Ztužený tuk musí být ještě zčásti tekutý, aby se dal vylít.

- 1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **5** a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- 2) Vyjměte fritovací koš **3**.
- 3) Uchopte přístroj za postranní úchyty a vylijte olej nebo tuk přes jeden z rohů do vhodných nádob, například lahví. Pro tyto účely použijte nejlépe trychtýř.


UPOZORNĚNÍ

V každé obci nebo každém městě je likvidace stolních olejů a tuků regulována jinak. Často není dovoleno likvidovat tyto oleje nebo tuky spolu s normálním domovním odpadem. O možnostech likvidace se informujte na svém obecním nebo městském úřadě.

- 4) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 5) Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole „Fritování“.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  V žádném případě se přístroj ani jeho části nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

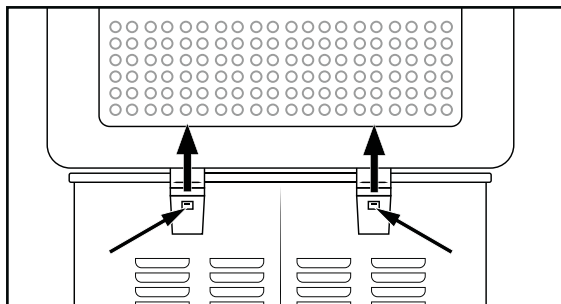
- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění dílů nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

- 1) Otevřete víko přístroje. Tlačte tyčinkou nebo podobným předmětem do otvorů na držácích závěsů na zadní straně přístroje a současně vytáhněte víko přístroje z držáků závěsů směrem nahoru:



- 2) Vyměňte fritovací koš **3** (nebo malé fritovací koše **12**).

- Fritovací koše **3**/**12** můžete mýt v myčce na nádobí. Tyto díly lze mýt v myčce na nádobí. Za tím účelem však sejměte úchyty **11**.
- Omyjte úchyty **11** v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.
- Ořete plášť a fritovací nádobu **4** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete fritovací nádobu **4** hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neulpěly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu **4** dobře vytřete do sucha.
- Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.
Víko přístroje dobře osušte a odstavte je svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda.
Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!

- 3) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.

Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí postranních úchyťů na plášti.
- 2) Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **6** na zadní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.
- 3) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Vlastnoručně připravované hranolky

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- Pro fritování by se měly použít "moučnaté" nebo "převážně i po uvaření tvrdé" odrůdy brambor.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle požadovaného způsobu přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výchozích produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Vlastnoručně připravované hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - nejprve 10 - 14 minut při teplotě cca 150 °C a poté 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně zhnědnutí.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Postupujte podle pokynů na obalu.
- Malé fritovací koše 12 lze plnit po značku Max cca 400–450 g, velký fritovací koš 3 cca 850–900 g mražených hranolků.

Hlubokozmrazené potraviny

Hlubokozmrazené potraviny určené k fritování (-16 až -18 °C) značně ochladí olej nebo tuk, čímž zpomalí fritování a mohou na sebe vázat příliš mnoho oleje nebo tuku. Chcete-li se tomu vyhnout, postupujte následovně:

- Nesmažte větší množství najednou. Vnitřek fritovacího koše 3 (nebo malých fritovacích košů 12) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.
- Olej zahřívejte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potraviny určené k fritování.
- Nastavte regulátor teploty 7 na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potravin určených k fritování.
- Hlubokozmrazené potraviny je nejlépe před fritováním nechat mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené k fritování vložíte do fritézy.
- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť hlubokozmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

Některé potraviny, zejména ryby, pouštějí při fritování tekutinu. Tyto tekutiny se shromažďují ve fritovacím oleji nebo tuku a mohou negativně ovlivnit vůni a chuť potravin, které se později fritují ve stejném oleji nebo tuku.

Postupujte následovně, abyste si uchovali chuťově neutrální olej nebo tuk:

- Zahřejte olej nebo tuk na cca 150 °C a vložte do fritovacího koše dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele ③ (nebo malé fritovací koše ⑫).
- Spusťte fritovací koš ③ (nebo malé fritovací koše ⑫) do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestanou prskat, a chleba nebo petržel odstraňte pomocí sběračky s otvory. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

Odborníci na výživu doporučují používání rostlinných olejů a tuků, které obsahují nenasycené mastné kyseliny (např. kyselinu linolovou). Tyto oleje a tuky však ztrácejí své pozitivní vlastnosti rychleji než ostatní druhy, a proto se musí častěji vyměňovat.

Řiďte se podle těchto doporučení:

- Olej nebo tuk vyměňujte pravidelně. Pokud ve fritéze připravujete převážně hranolky a olej nebo tuk procezujete po každém použití, můžete jej použít 10 až 12krát.
- Olej nebo tuk však nepoužívejte déle než šest měsíců. Vždy dodržujte také pokyny na obalu.
- Obecně se zkracuje doba používání oleje nebo tuku, pokud fritujete převážně potraviny bohaté na proteiny, jako je maso nebo ryby.
- Čerstvý olej nemíchejte s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňte, když při zahřátí pěnění vytváří ostrou chuť nebo pronikavý zápach, ztmavne a/nebo má sirupovitou konzistenci.

Tabulka fritovacích dob

V tabulce jsou uvedeny příklady, které potraviny se mohou fritovat za jaké teploty a jaká fritovací doba je k tomu potřebná. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k fritování odchylují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

Potraviny	Doporučené množství	Teplota (cca)	Doba v minutách
Karbanátek (zmrazený)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Vepřový kotlet (obalený)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20

Potraviny	Doporučené množství	Teplota (cca)	Doba v minutách
Porce kuřete (velké kusy)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porce kuřete (malé / střední kusy)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Hranolky (čerstvé)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Hranolky (zmrazené)	300 g - 850/900 g	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevety (čerstvé)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Houby	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

UPOZORNĚNÍ

- ▶ U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. V závislosti na vlastnostech potravin se doby mohou lišit.
- ▶ Vnitřek fritovacího koše ❸ (nebo malých fritovacích košů ❷) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

Odstranění poruch

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zasunutá do síťové zásuvky.	Zastrčte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
nebo	Nebyl stisknutý zapínač/vypínač ❸.	Stiskněte zapínač/vypínač ❸.
Kontrolní žárovka Power ❷ nesvíí.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vypněte přístroj zapínačem/vypínačem ❸ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne.
Kontrolní žárovka Ready ❹ nesvíí.	Olej/tuk ještě nedosáhl nastavené teploty.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhla požadovaná teplota.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.auefairedomesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

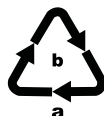


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze je považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 427247_2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 427247_2301 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 427247_2301

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	104
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	104
Zakres dostawy	105
Opis urządzenia / Oprzyrządowanie	105
Dane techniczne	106
Wskazówki bezpieczeństwa	106
Przed pierwszym użyciem	109
Smażenie bez akrylamidu	109
Frytowanie	109
Czynności przygotowawcze	110
Frytowanie artykułów spożywczych	112
Tłuszcz stały	113
Po zakończeniu frytowania	113
Wymiana tłuszczu	114
Czyszczenie i pielęgnacja	114
Składowanie	116
Przepisy	116
Frytki własnej roboty	116
Produkty głęboko mrożone	116
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki	117
Zdrowe odżywianie	117
Tabela czasów frytowania	118
Usuwanie usterek	119
Utylizacja	119
Utylizacja urządzenia	119
Utylizacja opakowania	120
Gwarancja Kompertaß Handels GmbH	120
Serwis	122
Importer	122



Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć również instrukcję obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu i do użytku domowego. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w zamkniętych pomieszczeniach i nie jest przeznaczone do użytku na otwartej przestrzeni.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Wykorzystywać urządzenie wyłącznie do celów zgodnych z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica ze stali szlachetnej
- 3 Kosze frytownicy
- 2 Uchwyty
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne.


WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia / Oprzyrządowanie


- ❶ Wziernik
- ❷ Stały filtr metalowy
- ❸ Kosz frytownicy (duży)
- ❹ Zbiornik frytownicy
- ❺ Przycisk odblokowania pokrywy
- ❻ Nawijak kabla
- ❼ Regulator temperatury
- ❽ Włłącznik/wyłącznik
- ❾ Kontrolka gotowości
- ❿ Kontrolka zasilania
- ⓫ Uchwyt
- ⓬ Kosze frytownicy (małe)

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	230 V ~ (napięcie przemienne), 50 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Maks. ilość napełnienia olejem	około 4 litry
Maks. ilość napełnienia stałym tłuszczem	ok. 3,5 kg
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
 - ▶ Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania o napięciu 230 V ~, 50 Hz.
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
-  Nigdy nie wkładaj pod wodę części obsługowej ani grzałki oraz obudowy w chwili, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, a także nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.

**⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO
ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ Podczas smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie przyskał.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie przyskał gorący olej lub tłuszcz.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Trzymając za uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.
- ▶ Unikaj rozpryskiwania oleju lub tłuszczu na podłogę. Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się!

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie top stałego tłuszczu (kostek tłuszczu) we frytownicy. Na skutek powstającej wysokiej temperatury, dopóki tłuszcz nie przykrywa jeszcze grzałki, grzałka może ulec przegrzaniu lub może nawet dojść do pożaru! Tłuszcz należy najpierw stopić w garnku lub w inny, podobny sposób.
- ▶ Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Stary lub zanieczyszczony tłuszcz lub olej może się zapalić samoczynnie w przypadku przegrzania. Pamiętaj o regularnej wymianie oleju lub tłuszczu. W przypadku zapalenia natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i zgłoś palący się tłuszcz lub olej zakrywając go pokrywą.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Ilość tłuszczu w pojemniku frytownicy nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN. Za każdym razem podczas włączania urządzenia upewnij się, że w środku znajduje się odpowiednia ilość tłuszczu lub oleju.
- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszczu. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia.
- ▶ Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.

Przed pierwszym użyciem

- Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Smażenie bez akrylamidu

Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas frytowania produktów spożywczych zawierających skrobię, w wyniku zachodzenia reakcji z aminokwasami. W temperaturach powyżej 175 °C następuje drastyczny wzrost powstawania akrylamidu.

Z tego powodu produktów spożywczych z dużą zawartością skrobi, np. frytek, nie należy smażyć w temperaturze powyżej 170 °C. Potrawa powinna przybrać tylko złotawo żółty kolor zamiast ciemnego lub brązowego. Tylko w ten sposób można uzyskać potrawę o niskim stężeniu akrylamidu.

Frytowanie

Do zastosowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny tłuszcz do frytowania. Można również użyć tłuszczu do frytowania w postaci stałej. Przejdź do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

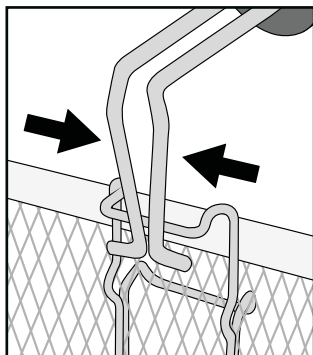
Czynności przygotowawcze

- 1) Ustaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

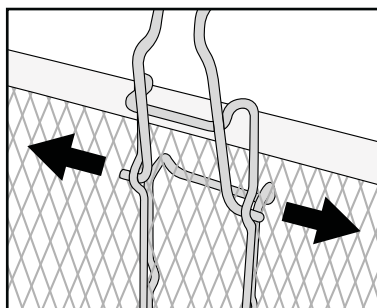
WSKAZÓWKA

► Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.

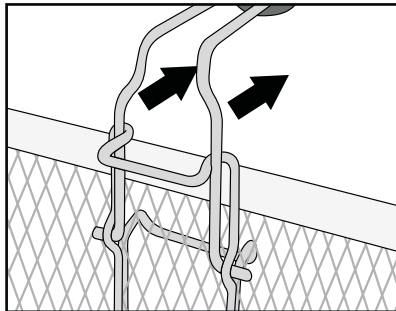
- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel ⑥.
- 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ⑤. Pokrywa odskoczy.
- 4) Wyjmij kosze do frytowania ③/⑫ i zamocuj uchwyty ⑪ na obu małych koszach do frytowania ⑫ lub na dużym koszu ③:
 - Ściśnij nieco pręty uchwyty ⑪ tak, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory kosza do frytowania ③/⑫:



- następnie zwolnij ściśnięte pręty uchwyty ⑪, by sworznie mocujące przeszły przez otwory:



- Pociągnij uchwyt ⑪ do tyłu, aby przylegał do krawędzi kosza do frytowania ③/⑫.



- uchwyt 11 jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frytowania 3/12.
- Postępuj tak samo z pozostałymi uchwytami.

WSKAZÓWKI

- ▶ Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się frytowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.
- ▶ Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów ani olejów! Tłuszcz mógłby się spenić i wylać z frytownicy.

5) Napełnij suchy i pusty zbiornik od frytowania 4 olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 4 l oleju lub ok. 3,5 kg tłuszczu stałego).

WSKAZÓWKA

- ▶ Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy 4 nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

7) Włóż kosz do frytowania 3 (lub małe kosze do frytowania 12) ponownie do urządzenia.

8) Zamknij pokrywę.

Frytowanie artykułów spożywczych

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju / tłuszczu!

WSKAZÓWKA





- ▶ Można włożyć jednocześnie do urządzenia duży kosz do frytowania **3**, oba małe kosze **12** lub tylko jeden mały kosz **12**, by frytować produkty spożywcze.

W dalszej części opiszemy przykładowo wykorzystanie tylko dużego kosza do frytowania **3**. Z małymi koszami to frytowania **12** postępuj tak samo.

- 1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika **8**. Włącza się kontrolka zasilania **10**.
- 2) Regulator temperatury **7** ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury świeci się kontrolka gotowości **9**.

WSKAZÓWKA

Prawidłowe temperatury znajdziesz na opakowaniu produktu lub w rozdziale „Tabela czasów frytowania” w niniejszej instrukcji obsługi. Pewnych wskazówek na temat czasów frytowania poszczególnych produktów dostarczają rysunki z przodu frytownicy:

Symbol	Artykuł spożywczy	Temperatura
	Krewetki	130 °C
	Drób	150 °C
	Frytki (świeże)	170 °C
	Ryby	190 °C

Powyższe wartości mają jedynie charakter orientacyjny. W zależności od właściwości produktów oraz indywidualnych preferencji temperatura może być różna!

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Pokrywa i frytownica są bardzo gorące w trakcie smażenia. Dlatego podczas pracy urządzenia chwycić tylko za uchwyt pokrywy! Niebezpieczeństwo poparzenia! Najlepiej użyć do tego rękawicy kuchennej.

- 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **5**.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas napełniania kosza do frytowania **3** zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!
- 4) Wyjmij kosz do frytowania **3** z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania **3** może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza **3** lub produktami o masie maks. 1 kg. Należy jednak zawsze przestrzegać także ilości podanej na opakowaniu produktów do smażenia!
- 5) Opuść ostrożnie kosz do frytowania **3** do gorącego oleju lub tłuszczu.
- 6) Zamknij pokrywę urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Proces frytowania możesz obserwować przez wziernik **1** w pokrywie.

Tłuszcz stały

Aby nie dopuścić do pryskania tłuszczu i przegrzania urządzenia, przestrzegaj następujących środków ostrożności podczas smażenia w tłuszczu stałym:

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włącz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej.
- Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może przyskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszczu wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Dopilnuj przy tym, by powłoka zbiornika frytownicy **4** nie została uszkodzona!
- Aby stopić tłuszcz, włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **8**, następnie ustaw regulator temperatury **7** na 130 °C. Kontrolka zasilania **10** świeci.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Kontrolka gotowości **9** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopi.

Po zakończeniu frytowania

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania **3** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmij z frytownicy kosz do frytowania **3** tylko trzymając za uchwyty **11**!
- 1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **5** tak, by pokrywa odskoczyła.

- 2) Podnieś kosz do frytowania ❸ i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
- 3) Naciśnij włącznik/wyłącznik ❸. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
- 4) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania ❸ z frytownicy.
- 5) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

Jeśli nie używasz frytownicy regularnie, olej lub płynny tłuszcz przechowuj w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu w dobrze zamkniętych słoikach lub innych pojemnikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych cząstek produktów, olej lub płynny tłuszcz przelewaj do słoików przez sitko.

Wymiana tłuszczu

Olej wymieniaj zawsze dopiero po jego całkowitym ostygnięciu. Stały tłuszcz musi być jeszcze płynny, aby możliwe było opróżnienie urządzenia.

- 1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❺ i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij kosz do frytowania ❸.
- 3) Chwyć urządzenie za boczne uchwyty i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z narożników do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.


WSKAZÓWKA

W każdej gminie lub mieście usuwanie zużytych olejów i tłuszczów spożywczych jest zorganizowane inaczej. Często usuwanie ich razem z odpadami domowymi jest zabronione. Skontaktuj się z lokalną administracją w celu uzyskania informacji o stosownych punktach zbiórki.

- 4) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 5) Umieść świeży olej lub tłuszcz we frytownicy, patrz rozdział „Frytowanie”.

Czyszczenie i pielęgnacja

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶  Nigdy nie zanurzaj pod wodę urządzenia ani żadnego elementu! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

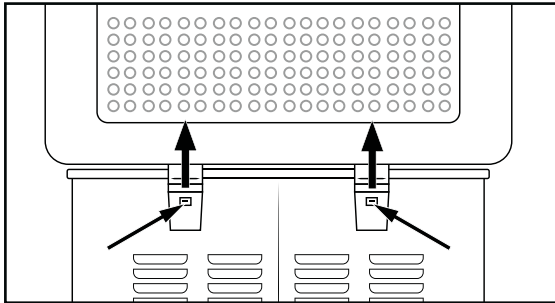
- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia elementów urządzenia nie używaj żrących ani szorujących środków / materiałów czyszczących, np. mleczka do czyszczenia ani wełny stalowej. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia. Prętym lub innym podobnym narzędziem należy wycisnąć sworznie w otworach uchwytów zawiasów z tyłu urządzenia i zdjąć jednocześnie pokrywę urządzenia do góry, wyjmując ją do góry z uchwytów zawiasu:



- 2) Wyjmij kosz do frytowania **3** (lub małe kosze do frytowania **12**) z urządzenia.
 - Kosze do frytowania **3/12** można myć w zmywarce. Są one do tego przystosowane. W tym celu zdejmij jednak uchwyty **11**.
 - Uchwyty **11** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą.
 - Obudowę i zbiornik do frytowania **4** wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku **4** nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wyszusz dokładnie obudowę i zbiornik **4**.
 - Pokrywę urządzenia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą. Dobrze wysusz pokrywę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wypłynąć. Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!
- 3) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Składowanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów na obudowie.
- 2) Nawinię kabel sieciowy wokół nawijaka kabla **6** u dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.
- 3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wewnątrz frytownicy pozostanie czyste.

Przepisy

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy je na drobne kawałki wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.
- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Frytki smaż zawsze dwa razy:
 - pierwszy raz przez 10 do 14 minut w temp. 150 °C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170 °C, w zależności od żądanego stopnia usmażenia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.
- Małe kosze do frytowania **12** mogą być napełniane do oznaczenia Max w ilości ok. 400 - 450 g, a duży kosz od frytowania **3** w ilości ok. 850 - 900 g głęboko mrożonych frytek.

Produkty głęboko mrożone

Produkt głęboko mrożony (od -16 do -18 °C) bardzo schładza olej lub tłuszcz, przez co nie może się prawidłowo smażyć nasiąkając jednocześnie olej lub tłuszczem. Aby tego uniknąć, zastosuj się do następujących wskazówek:

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania **3** (lub w małych koszach do frytowania **12**).
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury **7** na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.

- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.
- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne pryskanie oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

Niektóre produkty spożywcze, w szczególności ryby, podczas smażenia uwalniają dużą ilość cieczy. Gromadzą się one w tłuszczu lub oleju i mogą być przyczyną przenoszenia zapachu i smaku do następnych potraw, przyrządzanych na tym samym oleju lub tłuszczu.

Aby zapewnić zawsze neutralny smak oleju i tłuszczu, postępuj zgodnie z następującymi wskazówkami:

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150 °C, a następnie włóż do kosza frytownicy ❶ (lub małe kosze do frytowania ❷) dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.
- Zanurz kosz do frytowania ❸ (lub małe kosze do frytowania ❹) w tłuszczu i zamknij pokrywę.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie pryskać, a następnie wyjmij tyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej lub tłuszcz jest teraz ponownie neutralny w smaku.

Zdrowe odżywianie

Specjaliści od żywienia zalecają korzystanie z olejów roślinnych oraz tłuszczów, zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Te oleje i tłuszcze szybciej tracą swoje pozytywne właściwości niż inne gatunki i z tego powodu muszą być częściej wymieniane.

Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

- Regularnie wymieniaj olej i tłuszcz. Jeśli używasz frytownicy głównie do przygotowania frytek i po każdym smażeniu filtrujesz olej lub tłuszcz, możesz go używać od 10 do 12 razy.
- Nie używaj jednak oleju lub tłuszczu dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.
- W zasadzie olej lub tłuszcz można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających białko, np. ryb lub mięsa.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczu jest oznaką, że należy go wymienić.

Tabela czasów frytowania

Tabela podaje przykładowo, jakie produkty żywnościowe należy smażyć w jakiej temperaturze i jaki jest potrzebny czas smażenia. W przypadku, gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od poniższych danych, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Artykuł spożywczy	Zalecana ilość	Temperatura ok.	Czas w min
Klopsy (mrożone)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Kotlety wieprzowe (panierowane)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Frytki (świeże)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Frytki (mrożone)	300 g - 850/900 g	patrz dane producenta	patrz dane producenta
Krewetki (świeże)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Grzyby	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku wskazań temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- ▶ Kosz do frytowania **3** (lub małe kosze do frytowania **12**) mogą być napełnione produktami najwyższej do oznaczenia Max wewnątrz kosza.

Usuwanie usterek

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
lub	Nie naciśnięto włącznika/wyłącznika 8.	Nacisnąć włącznik/wyłącznik 8.
kontrolka zasilania 10 nie świeci się.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 8 i wyciągnij wtyk z gniazda. Oczekaj do ostygnięcia urządzenia.
Kontrolka gotowości 9 nie świeci się.	Ustawiona temperatura oleju/ tłuszczu nie została jeszcze osiągnięta.	Oczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należyście. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 427247_2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 427247_2301.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 427247_2301

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	124
Používanie v súlade s určením	124
Rozsah dodávky	125
Opis zariadenia/príslušenstvo	125
Technické údaje	126
Bezpečnostné upozornenia	126
Pred prvým použitím	128
Príprava bez akrylamidu	129
Fritovanie	129
Príprava	129
Fritovanie potravín	131
Stužený fritovací tuk	132
Po fritovaní	133
Výmena fritovacieho tuku	133
Čistenie a údržba	134
Skladovanie	135
Tipy	135
Vlastná výroba hranoliek	135
Mrazené potraviny	135
Ako odstrániť nežiaducu príchuť	136
Zdravá výživa	136
Tabuľka dôb fritovania	137
Odstraňovanie porúch	137
Likvidácia	138
Likvidácia prístroja	138
Likvidácia obalu	138
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	139
Servis	140
Dovozca	140



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovejte ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní zariadenia tretej osobe odovzdajte aj tento návod.

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového zariadenia!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Toto zariadenie je určené výlučne na fritovanie potravín v domácnosti. Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Zariadenie používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte vo voľnom priestranstve.

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní zariadenia v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

- ▶ Toto zariadenie používajte výlučne v súlade s určením.
- ▶ Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní zariadenia v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Toto zariadenie používajte výlučne v súlade s určením. Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie výlučne užívateľ.

Rozsah dodávky

Zariadenie sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- fritéza
- 3 fritovacie koše,
- 2 držiaky,
- návod na obsluhu

1) Vyberte všetky diely zariadenia a návod na obsluhu z kartónového obalu.

2) Odstráňte zo zariadenia všetky obalové materiály a prípadné nálepky.


UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatčným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis zariadenia/príslušenstvo

- ❶ prieszor
- ❷ permanentný kovový filter
- ❸ fritovací kôš (veľký)
- ❹ fritovacia nádoba
- ❺ uvoľňovacie tlačidlo veka
- ❻ priestor na navinutie kábla
- ❼ regulátor teploty
- ❽ spínač zap./vyp.
- ❾ kontrolka Ready
- ❿ kontrolka Power
- ⓫ držiak
- ⓬ fritovacie koše (malé)


Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (Striedavé napätie), 50 Hz
Menovitý výkon	2000 W
Max. množstvo oleja	ca. 4 litre
Max. množstvo stuženého tuku	ca. 3,5 kg
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Dbajte na to, aby v prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Zapojte zariadenie do zásuvky so sieťovým napätím 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.

 Nikdy neponárajte ovládacie/vyhrievacie prvky a teleso so sieťovou šnúrou do vody a nikdy nečistíte tieto diely pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce riziká.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zariadenie a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Zaistite bezpečné umiestnenie zariadenia.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Ak zariadenie spadne alebo je poškodené, nesmiete ho viac používať. Nechajte zariadenie skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- ▶ V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko zariadenia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶ Skôr ako nalejete do fritézy olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ Pred vkladáním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ S mrazenými potravinami zaobchádzajte mimoriadne opatrne. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ Pri používaní sa časti zariadenia zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Zariadenie je nutné postaviť pomocou držiadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- ▶ Zabráňte vystreknutiu oleja alebo tuku na podlahu. Existuje nebezpečenstvo pošmyknutia!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie zariadenia nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Vo fritéze nikdy nerozpúšťajte kocky tuku. Vysoká teplota, ktorá vzniká, kým tuk nepokryje vyhrievací prvok, môže spôsobiť poškodenie vyhrievacieho prvku alebo požiar! Vždy najprv rozpusťte tuk v hrnci alebo podobnej nádobe.
- ▶ Nepoužívajte zariadenie v blízkosti horúcich povrchov.
- ▶ Počas činnosti nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.



Pozor! Horúci povrch!

Na hasenie fritézy nikdy nepoužívajte vodu!

- ▶ Starý príp. znečistený tuk alebo olej sa pri prehriatí vznieti sám od seba. Preto včas vymieňajte tuk alebo olej. V prípade požiaru vyťahnite zástrčku a horiaci tuk alebo olej zaduste dekou.

POZOR – POŠKODENIA ZARIADENIA!

- ▶ Nikdy nedávajte do fritovacej nádoby viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dbajte na to, aby bolo vo fritéze dostatok tuku alebo oleja.
- ▶ Nikdy nezapínajte zariadenie, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk. Inak môže dôjsť k prehriatiu zariadenia.
- ▶ Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.

Pred prvým použitím

- Skôr než fritézu po prvýkrát použijete, poriadne vyčistite jednotlivé diely a starostlivo ich vysušte (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

Príprava bez akrylamidu

Akrylamid je látka, ktorá pravdepodobne spôsobuje rakovinu a pri fritovaní potravín, obsahujúcich škrob, vzniká reakciou s aminokyselinami. Pri teplotách vyšších ako 175 °C dochádza k prudkému nárastu tvorby akrylamidu.

Preto fritujte potraviny, obsahujúce škrob, ako sú napríklad hranolky, podľa možnosti pri teplotách neprekračujúcich 170 °C. Fritované potraviny by mali byť len zlatožlté, nie tmavé alebo hnedé. Len tak dosiahnete pokrm bez obsahu akrylamidu.

Fritovanie

Pri používaní tejto fritézy odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj tuhý fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu „Stužený fritovací tuk“.

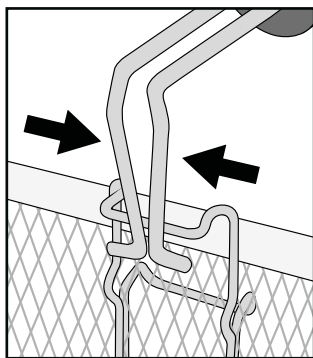
Príprava

- 1) Postavte zariadenie na vodorovný, rovný, stabilný a tepelne odolný povrch.

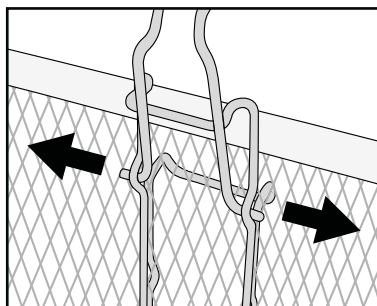
UPOZORNENIE

- Ak chcete postaviť fritézu na sporák pod odsávač pár, tak dbajte pritom na to, aby bol sporák vypnutý.

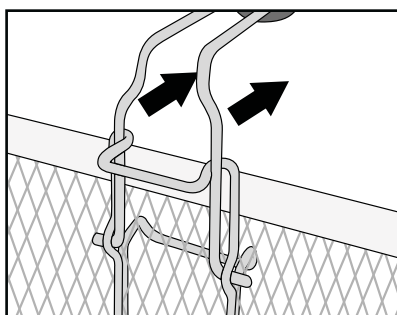
- 2) Úplne odviňte sieťový kábel z priestoru na navíjanie kábla ❹.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❺. Veko vyskočí.
- 4) Vyberte fritovacie koše ❸/❷ a upevnite držiaky ❶ na oboch malých fritovacích košoch ❷ a na veľkom fritovacom koši ❸:
 - Stlačte tyče držiaka ❶ trochu k sebe tak, aby sa upevňovacie čapy dali posúvať zvnútra do očiek na fritovacom koši ❸/❷:



- Potom uvoľnite k sebe stlačené tyče držiaka ❶ tak, aby upevňovacie čapy prečnievali cez očká:



- Potiahnite držiak **11** smerom dozadu tak, aby dosadal na okraj fritovacieho koša **3/12**.



- Držiak **11** je teraz pevne upevnený na fritovacom koši **3/12**.
- Rovnako postupujte s ďalšími držiakmi.

UPOZORNENIA

- ▶ Používajte iba oleje alebo tuky, ktoré sú výslovne označené ako "nepenívé" a sú vhodné na fritovanie. Tieto informácie nájdete na obale alebo etikete.
- ▶ Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku! Fritéza by mohla pretiecť.

5) Do suchej a prázdnej fritovacej nádoby **4** dajte olej, tekutý alebo roztopený tuk (ca. 4 l oleja alebo ca. 3,5 kg tuhého tuku).

UPOZORNENIE

- ▶ Nikdy nenapĺňajte fritovaciu nádobu **4** tukom alebo olejom nad značku MAX, ale ani pod značku MIN.

6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Sieťový kábel nesmie prísť do styku s horúcimi časťami fritézy. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

7) Znovu nasadíte fritovací kôš **3** (alebo malé fritovacie koše **12**).

8) Zatvorte veko.

Fritovanie potravín

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!

UPOZORNENIE

- Na fritovanie potravín môžete do zariadenia zavesiť buď veľký fritovací kôš ③, oba malé fritovacie koše ⑫, alebo iba jeden z malých fritovacích košov ⑫.

Ako príklad je tu opísaný iba veľký fritovací kôš ③. Pri malých fritovacích košoch ⑫ postupujte rovnako.

- 1) Zapnite fritézu spínačom zap./vyp. ⑧. Rozsvieti sa kontrolka Power ⑩.
- 2) Otočte regulátor teploty ⑦ na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready ⑨.

UPOZORNENIE

Správnu fritovaciu teplotu nájdete na obale potravín na fritovanie alebo v kapitole „Tabuľka dôb fritovania“ v tomto návode na obsluhu. Pre hrubú orientáciu, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akej teplote, máte k dispozícii vyobrazenia na prednej strane fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	Krevety	130 °C
	Kura	150 °C
	Hranolky (čerstvé)	170 °C
	Ryba	190 °C

Uvedené hodnoty sú iba orientačnými pomôckami. Teplota sa môže meniť podľa zloženia a osobnej chuti!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Veko a fritéza sú počas fritovania veľmi horúce. Preto počas fritovania uchopte iba držadlá! Nebezpečenstvo popálenia! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **5**.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri plnení fritovacieho koša **3** postupujte opatrne! Tento je veľmi horúci!

- 4) Vyberte fritovací kôš **3** z fritézy. Dajte do nej potraviny na fritovanie. Fritovací kôš **3** môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša **3** alebo do max. 1 kg. Dodržiavajte vždy tiež množstvo potravín na fritovanie, ktoré je uvedené na obale potraviny na fritovanie!
- 5) Opatrne ponorte fritovací kôš **3** do horúceho oleja alebo tuku.
- 6) Zatvorte veko zariadenia.

UPOZORNENIE

- ▶ Cez priezor **1** vo veku zariadenia môžete sledovať priebeh fritovania.

Stužený fritovací tuk

Ak chcete zabrániť vystrekovaniu tuku a prílišnému zohriatiu zariadenia, dodržte pri používaní fritovacieho tuku nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopte jeho kusy pri nízkej teplote v normálnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zastrčte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu s opäť stuhnutým tukom pri izbovej teplote.
- Keď je tuk príliš studený, môže pri opätovnom rozpúšťaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy fritovacej nádoby **4**!
- Na roztopenie tuku zapnite zariadenie spínačom zap./vyp. **6** a nastavte regulátor teploty **7** na hodnotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power **10**.
- Vyčkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready **9** sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

Po fritovaní

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša **3** po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš **3** vyťahujte z fritézy iba za držiaky **11**!

- 1) Po dofritovaní stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **5** tak, aby veko vyskočilo.
- 2) Nadvihnite fritovací kôš **3** a zaveste ho na okraj zariadenia tak, aby mohol odkvapkať nadbytočný tuk.
- 3) Stlačte zapínač/vypínač **8**. Fritéza je teraz vypnutá. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 4) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne zdvihnite fritovací kôš **3** z fritézy.
- 5) Dajte fritovanú potravinu do misky alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

Pri nepravidelnom používaní fritézy odporúčame odložiť olej po vychladnutí do dobre uzatvorených fľaš alebo do iných fritovacích nádob, prednostne do chladničky alebo na iné chladné miesto. Fľaše naplňajte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky jedla od oleja alebo tuku.

Výmena fritovacieho tuku

Olej vymieňajte až po úplnom vychladnutí. Tuhý tuk musí byť ešte tekutý, aby sa dal vyliať.

- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **5** a odstráňte veko (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“).
- 2) Vyberte fritovací kôš **3**.
- 3) Uchopte zariadenie za bočné držadlá a vylejte olej alebo tuk cez jeden z rohov do vhodnej nádoby, napr. fľaše. Najlepším riešením je použitie lievika.


UPOZORNENIE

V každej obci alebo meste je zneškodnenie stolových olejov alebo tukov odlišne upravená. Často nie je povolené zneškodniť takéto oleje alebo tuky spolu s bežným domovým odpadom. Na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve sa informujte, aké sú povolené možnosti ich zneškodnenia.

- 4) Poriadne vyčistite všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 5) Dajte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete zariadenie čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶  Zariadenie alebo jeho diely neponárajte v žiadnom prípade do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu zariadenia.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

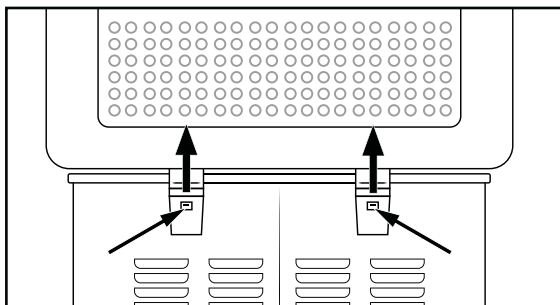
- ▶ Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne žieravé alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je prostriedok na drhnutie alebo oceľová vlna. Tieto môžu poškodiť povrchové časti zariadenia!

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

- 1) Otvorte veko prístroja. Zatláčajte tyčku alebo podobný predmet do otvorov na držiakoch závesov na zadnej strane prístroja a súčasne vytiahnite veko prístroja z oboch strán nahor z držiakov závesov:



- 2) Odstráňte fritovací kôš **3** (alebo malé fritovacie koše **12**).
 - Fritovacie koše **3**/**12** môžete umývať v umývačke riadu. Sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odstráňte držiaky **11**.
 - Držiaky **11** umyte v teplej vode s trochu jemného čistiaceho prostriedku. Potom ich opláchnite čistou vodou.
 - Teleso fritovacej nádoby **4** otrite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Následne ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe **4** nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobře osušte teleso a fritovaciu nádobu **4**.

- Umyte veko zariadenia v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou.
Dobre osušte veko zariadenia a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri, mohla z neho vytečť.
Dbajte na to, aby bolo veko pred ďalším používaním úplne suché!
- 3) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.

Skladovanie

- 1) Zariadenie zdvíhajte a prenášajte len za bočné držadlá na telese.
- 2) Naviňte kábel okolo oboch hákov v priestore na navinutie kábla **6** na zadnej strane zariadenia a upevnite ho káblovou sponou.
- 3) Zariadenie skladujte so zatvoreným vekom zariadenia. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranolkov

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, by mali byť bezchybné a bez klíčkov.
- Na fritovanie by sa mali používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúskujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.
- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - najprv 10 - 14 minút pri 150 °C, potom 3 - 4 minúty pri 170 °C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz. Postupujte podľa pokynov na obale.
- Malé fritovacie koše **12** sa môžu naplniť po značku Max cca 400 - 450 g mrazených hranoliek, veľký fritovací kôš **3** cca 850 - 900 g mrazených hranoliek.

Mrazené potraviny

Mrazené potraviny na fritovanie (-16 až -18 °C) výrazne ochladia olej alebo tuk, preto sa dostatočne rýchlo neprepečú a môžu nasať príliš veľa tuku alebo oleja. Aby ste sa tomu vyhli, postupujte takto:

- Nefritujte väčšie množstvá potravín naraz. Potraviny na fritovanie sa smú plniť maximálne po značku Max vo vnútri fritovacieho koša ③ (alebo malých fritovacích košov ⑫).
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Nastavte regulátor teploty ⑦ na teplotu uvedenú v tomto návode na obsluhu alebo podľa údajov na obale potravín na fritovanie.
- Podľa možnosti nechajte mrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.
- Potraviny na fritovanie dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo mrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko priviesť ku kypeniu.

Ako odstrániť nežiaducu príchuť

Niektoré potraviny, hlavne ryby, vypúšťajú pri fritovaní tekutiny. Tieto tekutiny sa zhromažďujú vo fritovacom oleji alebo tuku a môžu ovplyvniť vôňu a chuť následne v tomto oleji alebo tuku fritovaných potravín.

Ak chcete znova získať chuťovo neutrálny olej alebo tuk, tak postupujte takto:

- Zohrejte olej alebo tuk na ca. 150 °C a vložte do fritovacieho koša ③ (alebo do malých fritovacích košov ⑫) dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.
- Ponorte fritovací kôš ③ (alebo malé fritovacie koše ⑫) do tuku a zatvorte veko.
- Vyčkejte, dokiaľ olej alebo tuk neprestanú kypieť a dierkovanou lyžicou vyberte chlieb alebo petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

Zdravá výživa

Odborníci na výživu odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov, ktoré obsahujú nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová). Avšak tieto oleje a tuky strácajú ich dobré vlastnosti rýchlejšie ako iné druhy a musia sa preto častejšie vymieňať.

Orientujte sa podľa nasledujúcich pokynov:

- Pravidelne vymieňajte tuk alebo olej. Keď používate fritézu hlavne na prípravu hranolkov a olej alebo tuk po každom použití precedíte, môžete ho použiť 10- až 12-krát.
- Nepoužívajte však olej alebo tuk dlhšie než šesť mesiacov. Vždy dodržiavajte pokyny uvedené na obale.
- Vo všeobecnosti sa dá olej alebo tuk používať kratšie, keď fritujete hlavne potraviny, obsahujúce proteíny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, ak pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

Tabuľka dôb fritovania

V tabuľke sú uvedené príklady, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akých teplotách, a koľko času na to treba. Ak sa údaje na obale potraviny líšia od tejto tabuľky, riadte sa údajmi, uvedenými na obale.

Potraviny	Odporúčané množstvo	Teplota (ca.)	Čas v minútach
Fašírky (mrazené)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Bravčové kotlety (obalované)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porcie kurčaťa (veľké kusy)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porcie kurčaťa (malé/stredné kusy)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Hranolky (čerstvé)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Hranolky (mrazené)	300 g - 850/900 g	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Krevety (čerstvé)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Huby	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

UPOZORNENIE

- Pri hodnotách v stupňoch môže dôjsť k nepatrným odchýlkam teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú orientačnou pomôckou. Podľa vlastností potravín sa môžu časy líšiť.
- Vnútrajšok fritovacieho koša **9** (alebo malých fritovacích košov **12**) sa smie naplňať potravinami na fritovanie nanajvýš po značku Max.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Zariadenie nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej zásuvky.	Zapojte zariadenie do sieťovej zásuvky.
	Zariadenie je poškodené.	Obráťte sa na servis.
alebo	Nebol stlačený spínač zap./vyp. 8 .	Stlačte spínač zap./vyp. 8 .
Kontrolka Power 10 nesvieti.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vypnite zariadenie spínačom zap./vyp. 8 a vytiahnite sieťový kábel zo sieťovej zásuvky. Vyčkajte, dokiaľ zariadenie nevychladne.
Kontrolka Ready 9 nesvieti.	Ešte sa nedosiahla nastavená teplota oleja / tuku.	Vyčkajte niekoľko minút, dokiaľ sa nedosiahla požadovaná teplota.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 427247_2301 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 427247_2301 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 427247_2301

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	142
Uso previsto	142
Volumen de suministro	142
Descripción del aparato/accesorios	143
Características técnicas	143
Indicaciones de seguridad	144
Antes del primer uso	147
Cocina con niveles bajos de acrilamida	147
Fritura	147
Preparativos	147
Fritura de alimentos	149
Grasa sólida para freír	151
Después de freír	151
Cambio de la grasa para freír	152
Limpieza y mantenimiento	152
Almacenamiento	153
Consejos	154
Patatas fritas caseras	154
Alimentos congelados	154
Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada	155
Alimentación sana	155
Tabla de tiempos de fritura	156
Eliminación de fallos	157
Desecho	157
Desecho del aparato.....	158
Desecho del embalaje.....	158
Garantía de Kompernass Handels GmbH	158
Asistencia técnica	160
Importador.....	160



Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelo junto al aparato en caso de traspasarlo a terceros.

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha optado por adquirir un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para freír alimentos en el hogar. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

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

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ▶ Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ▶ Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

- ▶ El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de acero inoxidable
- 3 cestas
- 2 mangos
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.


INDICACIÓN

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

Descripción del aparato/accesorios

- 1 Mirilla
- 2 Filtro de metal permanente
- 3 Cesta (grande)
- 4 Contenedor
- 5 Botón de desbloqueo de la tapa
- 6 Enrollables
- 7 Regulador de temperatura
- 8 Interruptor de encendido/apagado
- 9 Luz de control Ready
- 10 Luz de control Power
- 11 Mango
- 12 Cestas (pequeñas)


Características técnicas

Tensión de red	230 V ~ (tensión alterna), 50 Hz
Potencia nominal	2000 W
Máx. cantidad de llenado de aceite	aprox. 4 litros
Máx. cantidad de llenado de grasa sólida	aprox. 3,5 kg
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- ▶ Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.

 No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de red, ni limpie estas piezas bajo el agua corriente.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ Mientras se fríen los alimentos, se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- ▶ Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- ▶ Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- ▶ Proceda con especial cautela con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.
- ▶ Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite el contacto para evitar quemaduras.
- ▶ El aparato debe colocarse sobre una superficie estable con las asas para evitar un derrame del líquido caliente.
- ▶ Evite que las salpicaduras de aceite o de grasa puedan caer al suelo. ¡Existe peligro de resbalones!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ Nunca funda grasa sólida (bloques de grasa) en la freidora. Debido a la alta temperatura que se genera, puede dañarse la resistencia o provocarse un incendio siempre que la grasa no cubra la resistencia. Derrita la grasa previamente en una olla o similar.
- ▶ No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡Nunca utilice agua para apagar un fuego en la freidora!

- ▶ La grasa o el aceite viejo o sucio es autoinflamable a altas temperaturas. Cambie el aceite o la grasa a tiempo. En caso de incendio, retire la clavija de red y sofoque el fuego de la grasa o del aceite con una tapa.

¡ATENCIÓN: DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ Al reponer la grasa, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX ni estar por debajo de la marca MIN del contenedor. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- ▶ Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.
- ▶ La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

Antes del primer uso

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo cada pieza y séquela concienzudamente (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Cocina con niveles bajos de acrilamida

La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se produce al freír alimentos con contenido de almidón a través de una reacción con los aminoácidos. A una temperatura superior a 175 °C, la formación de acrilamida aumenta considerablemente.

Por lo tanto, en la medida de lo posible, evite freír alimentos con almidón, como patatas fritas, a temperaturas superiores a 170 °C. El alimento frito solo debe adquirir un color dorado, no oscuro ni marrón. Solo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.

Fritura

Recomendamos que utilice aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. También puede utilizar grasa sólida para freír. Consulte primero el capítulo "Grasa sólida para freír".

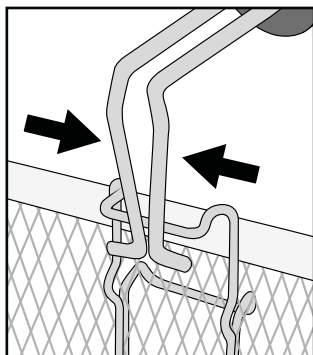
Preparativos

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor.

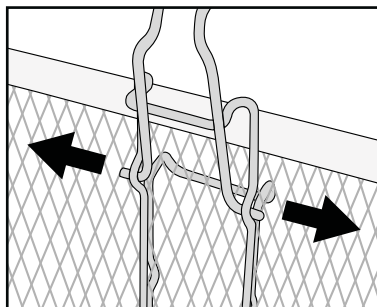
INDICACIÓN

- ▶ Si desea colocar la freidora bajo la campana extractora y sobre los fogones, compruebe que los fogones estén apagados.
- 2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollacables **6**.
 - 3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **5**. La tapa se soltará.

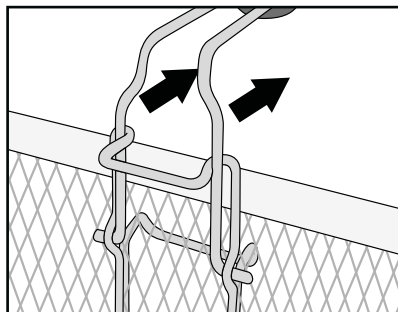
- 4) Extraiga las cestas **3/12** y fije los mangos **11** a las dos cestas pequeñas **12** y a la cesta grande **3**:
- Presione las barras del mango **11** para juntarlas de forma que los salientes de soporte puedan introducirse en los orificios de la cesta **3/12** desde el interior:



- Tras esto, suelte las barras presionadas del mango **11** de modo que los salientes de soporte queden encajados en los orificios:



- Tire del mango **11** hacia atrás de forma que quede colocado en el borde de la cesta **3/12**.



- El mango **11** queda fijado en la cesta **3/12**.
- Proceda del mismo modo con el resto de los mangos.

INDICACIONES

- ▶ Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como "no espumosos" y aptos para freír. Encontrará esta información en el envase o la etiqueta.
- ▶ ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría generar demasiada espuma.

5) Rellene el contenedor vacío y seco **4** con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 4 l de aceite o aprox. 3,5 kg de grasa sólida).

INDICACIÓN

- ▶ No sobrepase nunca la marca MAX con grasa o aceite, pero supere la marca MIN del contenedor **4**.

6) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

7) Vuelva a insertar la cesta **3** (o las cestas pequeñas **12**).

8) Cierre la tapa.

Fritura de alimentos

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN





- ▶ Puede colocar la cesta grande **3**, ambas cestas pequeñas **12** o solo una de las cestas pequeñas **12** en el aparato para freír alimentos. Como ejemplo, solo describiremos el proceso con la cesta grande **3**. Proceda de la misma manera con las cestas pequeñas **12**.

1) Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado **8**.
Tras esto, se enciende la luz de control **10**.

2) Gire el regulador de temperatura **7** a la temperatura deseada. El aceite o la grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina la luz de control Ready **9**.

INDICACIÓN

Encontrará la temperatura adecuada en el envase del alimento o en la "Tabla de tiempos de fritura" de estas instrucciones. Las imágenes situadas en la parte delantera de la freidora le servirán como guía para ajustar la temperatura a la que deban freirse los alimentos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Gambas	130 °C
	Pollo	150 °C
	Patatas fritas (frescas)	170 °C
	Pescado	190 °C


Los valores indicados son solo orientativos. ¡La temperatura puede variar en función de la consistencia del alimento y del gusto personal!




¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

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

3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa .

¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!


- Proceda con precaución al llenar la cesta . ¡Está muy caliente!

4) Extraiga la cesta  de la freidora. Añada el alimento que desee freir. La cesta  debe llenarse de alimentos sin superar la marca MAX situada en el interior de la cesta  o hasta un máx. de 1 kg. Observe también la cantidad especificada en el envase del alimento.

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

6) Cierre la tapa del aparato.

INDICACIÓN

- A través de la mirilla  de la tapa del aparato, puede supervisarse el proceso de fritura.

Grasa sólida para freír

Para evitar que la grasa salpique y el aparato se caliente demasiado, tome las siguientes medidas de seguridad cuando utilice grasa sólida:

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una olla normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Solo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después de su uso, guarde la freidora a temperatura ambiente cuando la grasa vuelva a solidificarse.
- ¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirse! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa solidificada con una varilla de madera o plástico. Procure no dañar el revestimiento del contenedor ④.
- Para derretir la grasa, encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ⑧ y ajuste el regulador de temperatura ⑦ a 130 °C. Se ilumina la luz de control Power ⑩.
- Espere hasta que se haya derretido toda la grasa. Es posible que la luz de control Ready ⑨ se encienda y se apague repetidamente. Cuando se haya derretido toda la grasa, podrá ajustarse la temperatura para freír.

Después de freír

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca la cesta ③ después de freír. ¡Está muy caliente! ¡Levante la cesta ③ exclusivamente por los mangos ①!
- 1) Cuando el alimento esté listo, pulse el botón de desbloqueo de la tapa ⑤ para que se suelte.
 - 2) Eleve la cesta ③ y cuélguela del borde del aparato para escurrir el exceso de grasa.
 - 3) Pulse el interruptor de encendido/apagado ⑧. Tras esto, se apagará la freidora. Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
 - 4) Cuando se haya escurrido el exceso de grasa del alimento, eleve con cuidado la cesta ③ para extraerla de la freidora.
 - 5) Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!).

Si no utiliza la freidora regularmente, es aconsejable guardar el aceite una vez frío en botellas bien cerradas u otros recipientes, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Rellene las botellas con ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa.

Cambio de la grasa para freír

Cambie el aceite después de que se haya enfriado completamente. La grasa sólida debe estar todavía líquida para que se pueda verter.


- 1) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **5** y retire la tapa (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- 2) Extraiga la cesta **3**.
- 3) Utilice las asas laterales para levantar el aparato y vierta el aceite o la grasa por una de las esquinas en un recipiente adecuado, por ejemplo, una botella. Para ello, lo mejor es utilizar un embudo.

INDICACIÓN

- ▶ En cada municipio o ciudad, el desecho de aceites y grasas de cocina está regulado de diferente manera. Generalmente, no suele permitirse el desecho de este tipo de aceites o grasas con la basura doméstica normal. Infórmese sobre las posibilidades de desecho en la administración de su ciudad o localidad.
- 4) Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- 5) Rellene la freidora con grasa o aceite nuevos como se describe en el capítulo "Fritura".

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato o sus componentes en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE QUEMADURAS!

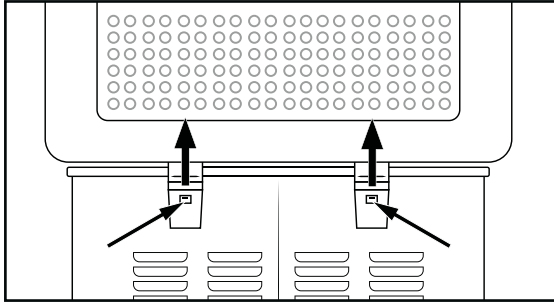
- ▶ Antes de la limpieza, deje que se enfríe el aparato.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como productos de limpieza concentrados o estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza desmonte la freidora:

- 1) Abra la tapa del aparato. Presione con una varilla o utensilio similar los orificios de las bisagras de la parte trasera del aparato y tire simultáneamente hacia arriba de la tapa del aparato para extraerla de las bisagras:



2) Retire la cesta **3** (o las cestas pequeñas **12**).

- Pueden limpiarse las cestas **3/12** en el lavavajillas. Las cestas son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello, deben retirarse los mangos **11**.
- Limpie los mangos **11** en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia.
- Limpie la carcasa y el contenedor **4** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlos con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza en el contenedor **4**. Seque bien la carcasa y el contenedor **4**.
- Limpie la tapa del aparato en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia. Seque bien la tapa del aparato y colóquela verticalmente y ladeada para que pueda vaciarse el agua que pudiese quedar en el interior. ¡Tenga en cuenta que la tapa debe estar completamente seca antes de volver a utilizarla!

3) Seque todas las piezas antes de montarlas.

Almacenamiento

- 1) Levante o transporte el aparato con ayuda de las asas laterales de la carcasa.
- 2) Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables **6** situado en la parte posterior del aparato y fíjelo con el clip.
- 3) Guarde el aparato con la tapa cerrada. Así, el interior de la freidora se mantendrá limpio y libre de polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas .
- Para freír, pueden utilizarse patatas de los tipos “harinosa” o “de cocer”.
- Después de pelar las patatas, córtelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas cuidadosamente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
 - primero 10 - 14 minutos a 150 °C y luego de 3 a 4 minutos a 170 °C, según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por lo tanto, solo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del envase.
- Las cestas pequeñas ⑫ pueden llenarse hasta alcanzar la marca de máximo con aprox. 400-450 g de patatas fritas congeladas y la cesta grande ⑬, con aprox. 850-900 g.

Alimentos congelados

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

- Evite freír grandes cantidades a la vez. No debe superarse la marca de MAX del interior de la cesta ⑬ (o de las cestas pequeñas ⑫) al llenarla con los alimentos.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que desee freír.
- Ajuste el regulador de temperatura ⑦ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envase del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de introducir los alimentos en la freidora.
- Introduzca los alimentos en la freidora de la forma más lenta y cuidadosa posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

Muchos alimentos, especialmente el pescado, sueltan jugo al freírlos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y pueden influir en el olor y sabor del siguiente alimento cocinado en el mismo aceite o grasa.

Siga estas indicaciones para recuperar el sabor neutro del aceite o la grasa:

- Caliente el aceite o la grasa a aprox. 150 °C e introduzca dos rebanadas finas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta ❸ (o las cestas pequeñas ❷).
- Sumerja la cesta ❸ (o las cestas pequeñas ❷) en la grasa y cierre la tapa.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa recuperarán ahora su sabor neutro.

Alimentación sana

Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites vegetales y grasas que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo, los ácidos linoleicos). No obstante, estos aceites y grasas pierden sus propiedades beneficiosas más rápido que otros tipos y, por lo tanto, deben cambiarse con más frecuencia.

Tome las siguientes indicaciones como guía:

- Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si utiliza la freidora principalmente para preparar patatas fritas y cuele el aceite o la grasa después de cada uso, podrá utilizarlos de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite o la grasa durante más de seis meses. Observe también las instrucciones del envase.
- Por norma general, podrá utilizar el aceite o la grasa durante menos tiempo si fríe principalmente alimentos ricos en proteínas, como la carne o el pescado.
- No mezcle el aceite nuevo con el usado.
- Cambie el aceite o la grasa cuando le salga espuma al calentarse, tenga un sabor u olor fuerte, se haya oscurecido y/o muestre una consistencia similar al sirope.

Tabla de tiempos de fritura

En la siguiente se tabla ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben freírse los alimentos correspondientes y el tiempo de fritura necesario. Si las indicaciones que aparecen en el envase del alimento que desee freír son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga las instrucciones del envase.

Alimento	Cantidad recomendada	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndigas o filetes rusos (congelados)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Chuletas de cerdo (empanadas)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porciones de pollo (piezas grandes)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porciones de pollo (piezas pequeñas/ medianas)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Patatas fritas (frescas)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Patatas fritas (congeladas)	300 g - 850/900 g	Consulte las indicaciones del fabricante	Consulte las indicaciones del fabricante
Gambas (frescas)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Setas	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

INDICACIÓN

- ▶ En las indicaciones de los grados, pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla son solo orientativos. Los tiempos pueden variar en función de la naturaleza del alimento.
- ▶ Como máximo, la cesta **3** (o las cestas pequeñas **12**) solo pueden llenarse de alimentos hasta la marca MAX de su interior.

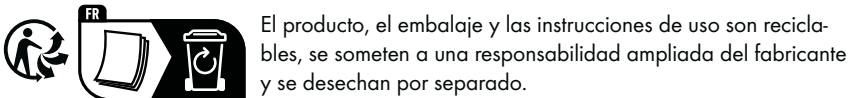
Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. o La luz de control Power 10 no se ilumina.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	No se ha activado el interruptor de encendido/apagado 8.	Active el interruptor de encendido/apagado 8.
La luz de control Ready 9 no se ilumina.	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado 8 y extraiga la clavija de la base de enchufe. Espere hasta que el aparato se enfríe.
La luz de control Ready 9 no se ilumina.	Aún no se ha alcanzado la temperatura ajustada para el aceite/grasa.	Espere unos minutos hasta que se alcance la temperatura deseada.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

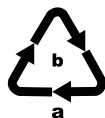


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 427247_2301 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 427247_2301.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 427247_2301

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

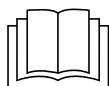
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Indledning	162
Anvendelsesområde	162
Pakkens indhold	162
Beskrivelse af produktet / tilbehøret	163
Tekniske data	163
Sikkerhedsanvisninger	164
Før frituregryden bruges første gang	167
Akrylamidreduceret tilberedning	167
Fritering	167
Forberedelse	167
Fritering af fødevarer	169
Fast friturefedt	171
Efter friteringen	171
Skift af friturefedt	172
Rengøring og vedligeholdelse	172
Opbevaring	173
Tips	174
Hjemmelavede pommes frites	174
Dybfrostvarer	174
Sådan slipper du for uønsket bismag	175
Sund kost	175
Tablet over friteringstider	176
Afhjælpning af fejl	177
Bortskaffelse	177
Bortskaffelse af produktet	177
Bortskaffelse af emballage	178
Garanti for Kompennass Handels GmbH	178
Service	180
Importør	180



Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer i private husholdninger. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun frituregryden i tørre rum og aldrig udendørs.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med frituregryden, hvis den anvendes til formål, den ikke er beregnet til.

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

BEMÆRK

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

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Frituregryde af rustfrit stål
- 3 friturekurve
- 2 håndtag
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker fra produktet.

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet / tilbehøret

- 1 Rude
- 2 Permanent metalfilter
- 3 Friturekurv (stor)
- 4 Friture-beholder
- 5 Knap til oplåsning af låget
- 6 Ledningsopvikling
- 7 Temperaturindstilling
- 8 Tænd-/slukknop
- 9 Kontrollampe Ready
- 10 Kontrollampe Power
- 11 Håndtag
- 12 Friturekurve (små)


Tekniske data

Netspænding	230 V ~ (Vekselspænding), 50 Hz
Nominel effekt	2000 W
Maks. påfyldningsmængde olie	ca. 4 liter
Maks. påfyldningsmængde fast fedt	ca. 3,5 kg
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Slut produktet til en stikkontakt med en spænding på 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Hvis strømstikket eller ledningen er beskadiget, skal det/den straks udskiftes af en autoriseret reparatør, af kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.

Læg aldrig betjenings-/varmeelementet og kabinettet  med ledningen ned under vand, og rengør heller ikke disse dele under rindende vand.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt må ikke bruges af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de altid er under opsyn. Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal udføre, må ikke udføres af børn.
- ▶ Sørg for, at frituregryden står sikkert.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Hvis frituregryden tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge den længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.
- ▶ Under friteringen frigøres der varme dampe – særligt hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampene.
- ▶ Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du hælder olie eller flydende fedt i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Tør alle fødevarer omhyggeligt af, før du lægger dem i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Vær særligt forsigtig med frosne fødevarer. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der sidder på fødevarerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Frituregrydens dele bliver varme under brug. For at undgå at blive forbrændt må du ikke berøre disse dele.
- ▶ Produktet skal stilles med håndtagene, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skulpe ud.
- ▶ Undgå at spilde olie eller fedt på gulvet. Der er risiko for at glide!

ADVARSEL! BRANDFARE!

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



Obs! Varm overflade!

Brug aldrig vand til slukning af brand i frituregryden !

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

OBS - SKADER PÅ FRITUREGRYDEN!

- ▶ Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre i end til MIN-markeringen i friture-beholderen. Sørg for, at der altid er olie eller fedt nok i frituregryden, når der tændes for den.
- ▶ Tænd aldrig for frituregryden, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den. Ellers kan frituregryden blive overophedet.
- ▶ Frituregryden er kun beregnet til fritering af fødevarer. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.

Før frituregryden bruges første gang

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

Akrylamidreduceret tilberedning

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

Derfor skal stivelsesholdige levnedsmidler som f.eks. pommes frites så vidt muligt friteres ved en temperatur, som ikke er over 170 °C. Materialet bør kun friteres, så det er gyldent og ikke, til det er mørkegult eller brunt. Det er den eneste måde, akrylamidreduceret tilberedning kan sikres på.

Fritering

Til brug i denne frituregryde anbefaler vi fritureolie eller flydende friturefedt.

Du kan også bruge fast friturefedt. Læs mere om dette i kapitlet "Fast friturefedt".

Forberedelse

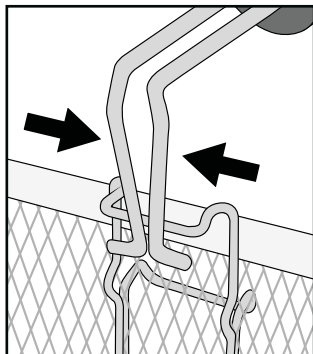
- 1) Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

BEMÆRK

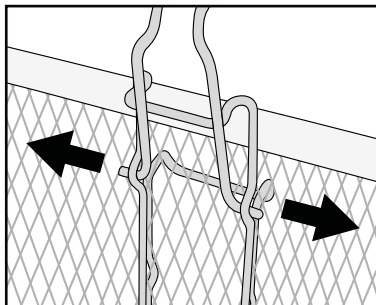
- ▶ Hvis du vil stille frituregryden under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.

- 2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen **6**.
- 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget **5**. Låget springer op.

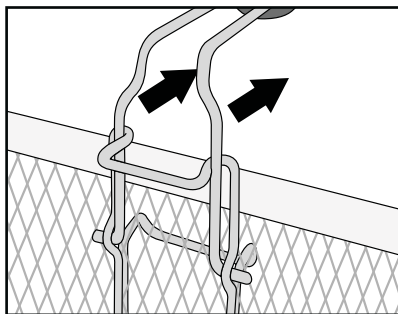
- 4) Tag friturekurvene **3/12** ud, og sæt håndtagene **11** på de to små friturekurve **12** og på den store friturekurv **3**:
- Tryk håndtagets stænger **11** lidt sammen, så holdeboltene kan sættes ind i ringene på friturekurven **3/12** indefra:



- Løsn derefter håndtagets sammentrykkede stænger **11**, så holdeboltene går gennem hullerne:



- Træk håndtaget **11** tilbage til kanten af friturekurven **3/12**.



- Håndtaget **11** sidder nu fast på friturekurven **3/12**.
- Gå frem på samme måde med de øvrige håndtag.

BEMÆRK

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

5) Fyld den tørre og tomme friture-beholder **4** med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 4 l olie eller ca. 3,5 kg fast fedt).

BEMÆRK

- ▶ Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i friture-beholderen **4**.

6) Sæt stikket i stikkontakten.

FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

7) Sæt friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**) ind igen.

8) Luk låget.

Fritering af fødevarer

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig frituregryden uden olie/fedt!





BEMÆRK

- ▶ Du kan enten sætte den store friturekurv **3**, de to små friturekurve **12** eller kun en af de små friturekurve **12** ind i frituregryden for at fritere fødevarer. Den store friturekurv **3** beskrives her som eksempel. Gå frem på samme måde med de små friturekurve **12**.

- 1) Tænd for frituregryden på tænd-/sluk-knappen **8**. Kontrollampen Power **10** lyser.
- 2) Drej temperaturindstillingen **7** til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser kontrollampen Ready **9**.

BEMÆRK

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

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

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

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Låget og frituregryden er meget varme, når frituregryden er i brug. Hold kun på håndtagene, når frituregryden er i brug! Forbrændingsfare! Brug helst grillhandsker.

3) Tryk på oplåsningsknappen til låget **5**.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig ved påfyldning af friturekurven **3**! Den er meget varm!

4) Tag friturekurven **3** ud af frituregryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven **3** må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i friturekurven **3** eller med maks. 1 kg fødevarer. Vær dog altid opmærksom på friteringsmængden, som er angivet på emballagen til fødevarerne, der skal friteres!

5) Sænk friturekurven **3** forsigtigt ned i den varme olie eller fedt.

6) Luk frituregrydens dæksel.

BEMÆRK

- Du kan holde øje med friteringen gennem ruden **1** i friturelåget.

Fast friturefedt

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

- Ved anvendelse af frisk fedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt ved lav varme i en normal gryde. Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden. Sæt derefter stikket i stikkontakten, og tænd for frituregryden.
- Opbevar frituregryden med det stivnede fedt ved rumtemperatur efter brug.
- Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i fedtet, som er blevet stift, med en træ- eller plastpind. Sørg for, at belægningen på friture-beholderen **4** ikke beskadiges!
- For at smelte fedtet skal du tænde for frituregryden med tænd-/slukknappen **8** og indstille temperaturindstillingen **7** på 130°C. Kontrollampen Power **10** lyser.
- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Kontrollampen Ready **9** kan lyse op engang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

Efter friteringen

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

► Hold aldrig på friturekurven **3** efter friteringen. Den er meget varm! Tag kun friturekurven **3** ud af frituregryden ved at holde på håndtagene **11**!

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **5**, når fødevarerne er friteret, så låget springer op.
 - 2) Løft friturekurven **3**, og hæng den på kanten af frituregryden, så det overflødig fedt kan dryppe af.
 - 3) Tryk på tænd-/sluk-knappen **8**. Nu er der slukket for frituregryden. Tag stikket ud af stikkontakten.
 - 4) Når fødevarerne er dryppet af, løftes friturekurven **3** forsigtigt ud af frituregryden.
 - 5) Læg den friterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!)
- Hvis du ikke bruger frituregryden regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt - efter at det er blevet koldt - i køleskabet eller på et andet køligt sted i omhyggeligt lukkede flasker eller andre beholdere. Fyld flaskerne gennem en fin si, så næringspartiklerne fjernes fra olien.

Skift af friturefedt

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

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **5**, og tag låget af (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").
- 2) Tag friturekurven **3** op.
- 3) Hold i frituregrydens håndtag på siden, og hæld olien eller fedtet via et af hjørnerne i egnede beholdere, for eksempel flasker. Det er bedst at bruge en tragt.


BEMÆRK

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING.

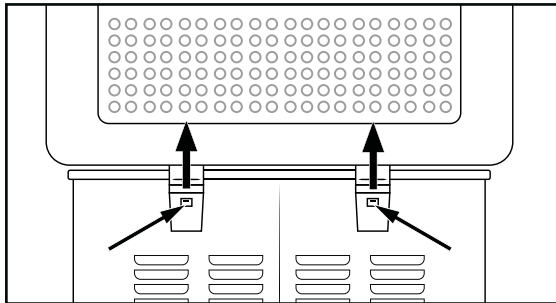
- ▶ Lad frituregryden køle af før rengøring.

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

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

- 1) Åbn produktets låg. Pres en pind eller lignende ind i hullerne på hængselholderne på bagsiden af produktet, og tag samtidig låget ud af hængselholderne ved at løfte det opad:



2) Tag friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**) ud.

■ Friturekurvene **3**/**12** kan vaskes i opvaskemaskine. De er beregnet til vask i opvaskemaskine. Tag dog håndtagene **11** af.

■ Rengør håndtagene **11** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl dem derefter af med rent vand.

■ Rengør kabinettet og friture-beholderen **4** med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter grundigt af med en klud, der kun er fugtet med vand, så der ikke hænger rester af opvaskemiddel fast i friture-beholderen **4**. Tør kabinettet og friture-beholderen **4** godt af.

■ Rengør frituregrydens låg i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl dem derefter af med rent vand.

Tør frituregrydens låg af, og stil det oprejst på siden, så vandet inde i låget kan løbe ud.

Sørg for, at låget er helt tørt, før det bruges igen!

3) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.

Opbevaring

1) Løft eller bær frituregryden ved hjælp af håndtagene på huset.

2) Vikl ledningen om ledningsopviklingen **6** på bagsiden af frituregryden, og fastgør den med klipsen.

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

Tips

Hjemmelavede pommes frites

- Kartofler, der skal friteres, skal være af perfekt kvalitet og uden spirer.
- Til fritering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende" kartoffelsorter.
- Når kartoflerne er skrællede, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af sukkeret, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af akrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
 - Først 10 - 14 minutter ved ca. 150 °C, og derefter 3 - 4 minutter ved 170 °C afhængigt af, hvor mørke du vil have dem.
- Dybfrosne pommes frites er forkogte og skal derfor kun friteres én gang. Følg anvisningerne på pakken.
- De små friturekurve ⑫ kan fyldes op til maks.-markeringen med ca. 400 - 450g, den store friturekurv ③ med ca. 850 - 900g dybfrosne pommes frites.

Dybfrostvarer

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

- Fritér ikke større mængder på én gang. Fødevarerne, der skal friteres, må maksimalt fyldes i til maks.-markeringen inde i friturekurven ③ (eller de små friturekurve ⑫).
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil fritere, lægges i.
- Indstil temperaturindstillingen ⑦ på temperaturen, der er angivet i denne betjeningsvejledning eller på emballagen til produktet, der skal friteres.
- Lad så vidt muligt frosne fødevarer tø op ved rumtemperatur før fritering. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger maden, du vil fritere, i frituregryden.
- Hæld fødevarerne, der skal friteres, langsomt og forsigtigt i frituregryden, da dybfrostvarer kan få den varme olie eller det varme fedt til at boble pludseligt og voldsomt.

Sådan slipper du for uønsket bismag

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

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

- Opvarm olien eller fedtet til ca. 150 °C og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**).
- Sænk friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**) ned i fedtet, og luk låget.
- Vent, til olien eller fedtet ikke bobler mere, og fjern så brødet og persillen med en skummeske. Nu er olien eller fedtet smagsneutralt igen.

Sund kost

Ernæringsforskere anbefaler anvendelse af vegetabiliske olier og fedtstoffer, som indeholder umættede fedtsyrer (f.eks. linolsyre). Disse olier og fedtstoffer mister dog deres positive egenskaber hurtigere end andre sorter og skal derfor udskiftes oftere.

Gå frem efter følgende vejledende værdier:

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

Tablet over friteringstider

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

Fødevarer	Anbefalet mængde	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Frikadeller (frosne)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Svinekoteletter (panerede)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Kyllingeportioner (store stykker)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Kyllingeportioner (små / mellemstore stykker)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Pommes frites (friske)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Pommes frites (frosne)	300 g - 850/900 g	Se producentens anvisninger	Se producentens anvisninger
Tigerrejer (friske)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Svampe	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

BEMÆRK

- ▶ Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturafvigelser. Værdierne, som er angivet i tabellen, er vejledende. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.
- ▶ Friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**) må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i frituregryden.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Frituregryden fungerer ikke. eller Kontrollampen Power 10 lyser ikke.	Frituregryden er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut frituregryden til en stikkontakt
	Frituregryden er beskadiget.	Henvend dig til Service.
	Tænd-/slukknappen 8 er ikke aktiveret.	Tryk på tænd-/slukknappen 8.
Kontrollampen Ready 9 lyser ikke.	Overophedningsbeskyttelsen er udløst.	Sluk for frituregryden på tænd-/slukknappen 8, og tag stikket ud af stikkontakten. Vent til frituregryden er kølet af.
	Den indstillede temperatur for olien / fedtet er ikke nået endnu.	Vent nogle minutter, til den ønskede temperatur er nået.

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

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 427247_2301 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 427247_2301.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 427247_2301

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	182
Uso conforme	182
Volume della fornitura	182
Descrizione dell'apparecchio / Accessori	183
Dati tecnici	183
Indicazioni relative alla sicurezza	184
Prima del primo impiego	187
Preparazione a scarso contenuto di acrilammide	187
Frittura	187
Preparativi	187
Frittura di alimenti	189
Grasso da frittura solido	191
Dopo la frittura	191
Sostituzione del grasso da frittura	192
Pulizia e manutenzione	192
Conservazione	193
Consigli	194
Patatine fritte fatte in casa	194
Alimenti surgelati	194
Come eliminare i sapori indesiderati	195
Alimentazione sana	195
Tabella dei tempi di frittura	196
Eliminazione dei guasti	197
Smaltimento	197
Smaltimento dell'apparecchio	197
Smaltimento dell'imballaggio	198
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	198
Assistenza	200
Importatore	200



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la frittura di alimenti in ambiente privato domestico. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

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

AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

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

AVVERTENZA

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice
- 3 cestelli
- 2 maniglie
- Istruzioni per l'uso

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


AVVERTENZA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (v. il capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

- ❶ Oblò
- ❷ Filtro permanente in metallo
- ❸ Cestello (grande)
- ❹ Recipiente
- ❺ Tasto di sbloccaggio coperchio
- ❻ Avvolgicavo
- ❼ Regolatore di temperatura
- ❽ Interruttore on/off
- ❾ Spia di controllo Ready
- ❿ Spia di controllo Power
- ⓫ Maniglia
- ⓬ Cestelli (piccoli)


Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~ (Tensione alternata), 50 Hz
Potenza nominale	2000 W
Quantità max. di riempimento per olio	ca. 4 litri
Quantità max. di riempimento per grasso solido	circa 3,5 kg
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione di 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Per evitare rischi, fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di alimentazione danneggiati da personale specializzato autorizzato, dal centro di assistenza clienti o da persone con qualifiche analoghe.

 Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve venire sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- ▶ Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.
- ▶ Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle per evitare ustioni.
- ▶ L'apparecchio deve essere appoggiato con le impugnature in una posizione stabile al fine di evitare che si rovesci del liquido bollente.
- ▶ Evitare schizzi di olio o grasso sul pavimento. Pericolo di scivolamento!

ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

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



Attenzione! Superficie rovente!

Non utilizzare mai acqua per spegnere la friggitrice!

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

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

- ▶ Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- ▶ Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- ▶ La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

Prima del primo impiego

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

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

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

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

Frittura

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

Preparativi

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

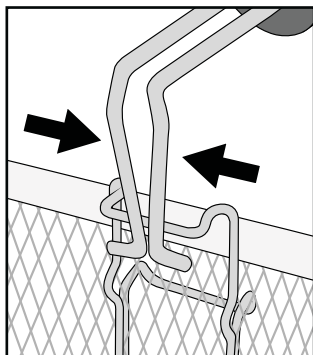
AVVERTENZA

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

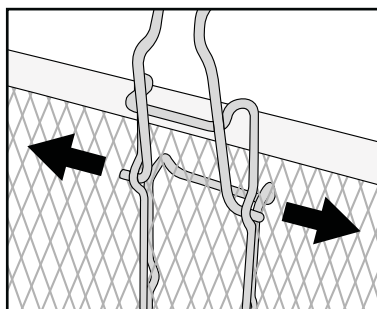
- 2) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo cavo ⑥.
- 3) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio ⑤. Il coperchio si apre con scatto.

4) Estrarre i cestelli **3/12** e fissare le maniglie **11** sui due cestelli piccoli **12** e sul cestello grande **3**:

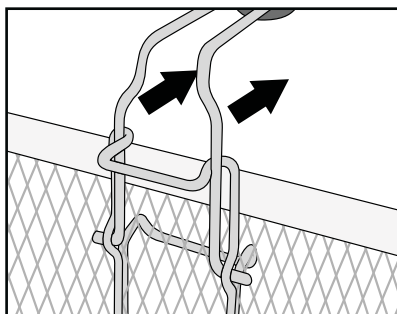
- Premere le barre della maniglia **11** riunendole leggermente in modo che i perni di ritenuta possano scorrere dall'interno negli occhielli sul cestello **3/12**:



- Allentare quindi le barre riunite della maniglia **11**, in modo che i perni di ritenuta sporgano attraverso gli occhielli:



- Tirare la maniglia **11** all'indietro in modo tale che poggi sul bordo del cestello **3/12**.



- La maniglia ① appoggia ora saldamente sul cestello ③/⑫.
- Procedere analogamente con le altre maniglie.

SUGGERIMENTI

- ▶ Utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e sono espressamente indicati per l'uso con la friggitrice. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.
- ▶ Non mescolare mai diversi tipi di grasso o di olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

5) Riempire il recipiente asciutto e vuoto ④ con olio, grasso liquido o fuso (circa 4 l di olio o circa 3,5 kg di grasso solido).

AVVERTENZA

- ▶ Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente ④.

6) Inserire la spina di rete nella presa.

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

7) Reintrodurre il cestello ③ (o i cestelli piccoli ⑫).

8) Chiudere il coperchio.

Frittura di alimenti

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso!

AVVERTENZA





- ▶ Per friggere alimenti, si può agganciare all'apparecchio o il cestello grande ③, o i due cestelli piccoli ⑫ o anche uno solo dei cestelli piccoli ⑫. A titolo di esempio viene qui descritto solo il cestello grande ③. Con i cestelli piccoli ⑫ procedere allo stesso modo.

1) Accendere la friggitrice dall'interruttore On/Off ⑤. La spia di controllo ⑩ si accende.

2) Ruotare il regolatore di temperatura ⑦ portandolo alla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo Ready ⑨ si accende.

AVVERTENZA

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

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

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

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

3) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio **5**.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Prestare attenzione quando si riempie il cestello **3**! È bollente!

4) Sollevare cautamente il cestello **3** dalla friggitrice. Introdurre gli alimenti da friggere. Il cestello **3** deve venire riempito di alimenti da friggere al massimo fino alla tacca Max indicata all'interno del cestello **3** o fino a un massimo di 1 kg. Rispettare tuttavia sempre la quantità indicata sulla confezione dell'alimento da friggere!

5) Calare con cautela il cestello **3** nell'olio o grasso bollente.

6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

AVVERTENZA

- Tramite l'oblò **1** situato nel coperchio dell'apparecchio si può sorvegliare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

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

- Nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.
- Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Badare che il rivestimento del recipiente ④ non si danneggi!
- Per sciogliere il grasso, accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ⑧ e impostare il regolatore di temperatura ⑦ su 130 °C. La spia di controllo Power ⑩ si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo Ready ⑨ potrebbe spegnersi e riaccendersi costantemente. Impostare quindi la temperatura di frittura desiderata solo quando tutto il grasso si è sciolto.

Dopo la frittura

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Non toccare mai il cestello di frittura ③ al termine della frittura. È bollente! Sollevare il cestello di frittura ③ per estrarlo dalla friggitrice afferrando solo dalle maniglie ①!

- 1) Una volta terminata la frittura, premere il tasto di sbloccaggio coperchio ⑤ in modo tale che il coperchio si apra con scatto.
- 2) Sollevare il cestello ③ e appenderlo al bordo dell'apparecchio, in modo tale che il grasso in eccesso possa sgocciolare.
- 3) Premere l'interruttore ON/OFF ⑥. La friggitrice è ora spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 4) Una volta che il grasso o l'olio è completamente sgocciolato dagli alimenti fritti, sollevare con cautela il cestello ③ dalla friggitrice.
- 5) Versare l'alimento fritto in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

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

Sostituzione del grasso da frittura

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

- 1) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio **5** e rimuovere il coperchio stesso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").
- 2) Prelevare il cestello **3**.
- 3) Afferrare l'apparecchio dalle maniglie laterali e versare l'olio o il grasso da un angolo in recipienti adeguati, per esempio bottiglie. Si consiglia di utilizzare a tale scopo un imbuto.


AVVERTENZA

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

- 4) Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 5) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo "Frittura".

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere in nessun caso l'apparecchio o sue parti in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e l'apparecchio potrebbe subire danni.

AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!

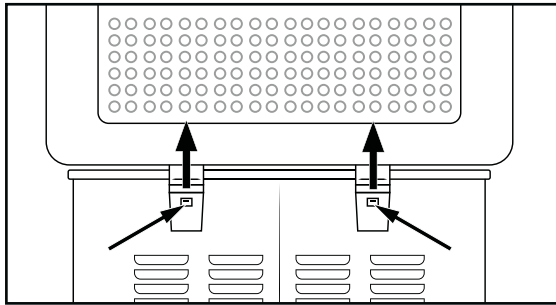
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detersivi/materiali corrosivi o abrasivi, come ad es. creme abrasive o lana d'acciaio. Essi possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

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



- 2) Prelevare il cestello **3** (o i cestelli piccoli **12**).

- I cestelli **3**/**12** possono venire puliti nella lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. In tal caso rimuovere però le maniglie **11**.
- Pulire le maniglie **11** in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita.
- Pulire l'alloggiamento e il recipiente **4** con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano più residui di detersivo nel recipiente **4**. Asciugare bene l'alloggiamento e il recipiente **4**.
- Pulire il coperchio dell'apparecchio in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita. Asciugare bene il coperchio dell'apparecchio e collocarlo di lato verticalmente, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio. Assicurarsi che prima del riutilizzo il coperchio sia completamente asciutto!

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

Conservazione

- 1) Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'ausilio delle impugnature che si trovano sul lato dell'involucro.
- 2) Avvolgere il cavo di rete attorno all'apposito avvolgicavo **6** sul retro dell'apparecchio e fissarlo con l'apposita clip.
- 3) Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e libero dalla polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate "farinosa" o "semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
 - prima per 10 - 14 minuti a ca. 150 °C, poi 3 - 4 minuti a 170 °C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.
- I cestelli piccoli ❶ possono essere riempiti fino alla tacca Max con una quantità di patatine surgelate di circa 400 - 450 g, il cestello grande ❷ con circa 850 - 900 g.

Alimenti surgelati

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

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

Come eliminare i sapori indesiderati

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

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

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

Alimentazione sana

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

Orientarsi alle seguenti direttive:

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

Tabella dei tempi di frittura

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

Alimento	Quantità consigliata	Temperatura (ca.)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 5
Costolette di maiale (impanate)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	300 g - 1000 g	150 °C	8 - 18
Patatine fritte (fresche)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Patatine fritte (surgelate)	300 g - 850/900 g	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 5
Funghi	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 minuti

AVVERTENZA

- Nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella tabella sono valori orientativi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento.
- Il cestello **3** (o i cestelli piccoli **12**) può/possono venire riempito/i di alimenti da friggere solo fino alla tacca MAX indicata all'interno.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è connesso a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
o	L'interruttore on/off 8 non è stato attivato.	Premere l'interruttore on/off 8 .
La spia di controllo Power 10 non si accende.	La protezione dal surriscaldamento è scattata.	Spegnere l'apparecchio a mezzo dell'interruttore on/off 8 ed estrarre la spina dalla presa. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
La spia di controllo Ready 9 non si accende.	La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Points de collecte sur www.quefairedeusdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



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

Garanzia della Kompersass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 427247_2301 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 427247_2301 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 427247_2301

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

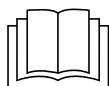
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	202
Rendeltetésszerű használat	202
A csomag tartalma	203
Készülék-leírás / Tartozékok	203
Műszaki adatok	204
Biztonsági utasítások	204
Az első használat előtt	207
Akrilamid-szegény ételkészítés	207
Sütés	207
Előkészítés	207
Élelmiszer sütése	209
Szilárd sütőzsír	211
Sütés után	211
Sütőzsír csere	212
Tisztítás és ápolás	212
Tárolás	213
Tippek	214
Saját készítésű hasáburgonya	214
Fagyasztott élelmiszerek	214
Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékiztól	215
Egészséges táplálkozás	215
Sütési idők	216
Hibaelhárítás	217
Ártalmatlanítás	217
A készülék ártalmatlanítása	217
A csomagolás ártalmatlanítása	218
A Kompernass Handels GmbH garanciája	218
Szerviz	220
Gyártja	220



Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és tegye el későbbi használatra. A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek olajban való sütéséhez magánháztartásokban történő használatra készült. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

A készüléket csak száraz helyiségekben használja és ne használja a szabadban.

FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

- ▶ A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot. A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkából, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- nemesacél olajsütő
- 3 sütőkosár
- 2 tartófogantyú
- használati útmutató

1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!

2) Távolítsa el a készülékről teljesen a csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.


TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Jótállási tájékoztató** fejezetet).

Készülék-leírás / Tartozékok

- 1 kémlelő ablak
- 2 állandó fémszűrő
- 3 sütőkosár (nagy)
- 4 sütőtartály
- 5 fedélkioldó gomb
- 6 kábelcsévélő
- 7 hőmérséklet-szabályozó
- 8 be-/kikapcsoló
- 9 „Ready” ellenőrzőlámpa
- 10 „Power” ellenőrző lámpa
- 11 tartófogantyú
- 12 sütőkosár (kicsi)


Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~ (Váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	2000 W
Max. betölthető olajmennyiség	kb. 4 liter
Max. betölthető szilárd zsír	kb. 3,5 kg
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉSVESZÉLY

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Csatlakoztassa a készüléket egy 230 V ~, 50 Hz hálózati feszültségű konnektorba.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel, vagy az ügyfélszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.

 Soha ne merítse vízbe a kezelő-/fűtőelemet és a készülék házat, illetve a hálózati vezetéket és ne tisztítsa ezeket a részeket folyó víz alatt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem használhatják 0 - 8 éves korú gyermekek. 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ügyeljen rá, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- ▶ A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel, különösen akkor, amikor kinyitja a fedelet. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt olajat vagy folyékony zsírt tölt az olajsütőbe. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- ▶ Alaposan töröljön szárazra minden élelmiszert, mielőtt azokat az olajsütőbe helyezné. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- ▶ Különösen a fagyasztott élelmiszerekkel legyen óvatos. Távolítsa el a jégdarabokat. Minél több jég van az élelmiszeren, annál jobban spriccel a forró olaj, illetve a forró zsír.
- ▶ A készülék részei használat közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- ▶ A készüléket stabil helyzetben, a fogantyúknál fogva kell felállítani, így nem loccsanhat ki a forró folyadék.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen olaj vagy zsír a padlóra. Csúszásveszély áll fenn!

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- ▶ Soha ne olvasszon zsírtömböt az olajsütőben. Ha a zsír még nem fedi el a fűtőelemet, akkor a kialakuló túl magas hőmérséklet károsíthatja a fűtőelemet és tüzet okozhat! Előzőleg olvassza fel a zsírt pl. egy edényben.
- ▶ Ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.



Figyelem! Forró felület!

Soha ne használjon vizet az olajsütő eloltásához!

- ▶ Túlmelegedés esetén a használt, illetve piszkos zsír vagy olaj magától meggyullad. Időben cserélje le az olajat, illetve a zsírt. Tűz esetén húzza ki a hálózati csatlakozót és fojtsa el az égő zsírt, illetve olajat takaró segítségével.

FIGYELEM - KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ KÁR!

- ▶ Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb olajat a sütőtartályba. Minden bekapcsolásnál győződjön meg arról, hogy van-e elegendő zsír vagy olaj az olajsütőben.
- ▶ Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj vagy folyékony zsír. Ellenkező esetben a készülék túlhevülhet.
- ▶ Az olajsütő csak élelmiszerek olajban történő sütésére használható. Nem folyadékok főzésére tervezték.

Az első használat előtt

- Első használata előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg és gondosan törölje szárazra az egyes szerkezeti elemeit (lásd a "Tisztítás és ápolás" fejezetet).

Akrilamid-szegény ételkészítés

Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú élelmiszerek olajban való sütésekor, aminosavakkal reagálva nagyobb mennyiségben képződik. 175 °C feletti hőmérsékleten rohamosan nő az akrilamid képződése.

Ennél fogva keményítőtartalmú élelmiszereket, mint például a sült burgonyát lehetőleg ne süssön 170 °C felett. A sütnivaló élelmiszert aranyárgára és ne sötétre vagy barnára süssse. Csak így készítheti el az ételt akrilamid-szegény módon.

Sütés

Az olajsütő használatához sütóolaj vagy folyékony sütőzsír használata ajánlott. Használható szilárd sütőzsír is. Ezzel kapcsolatban, kérjük olvassa el először a "Szilárd sütőzsír" fejezetet.

Előkészítés

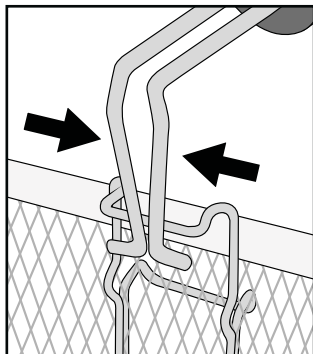
- 1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

TUDNIVALÓ

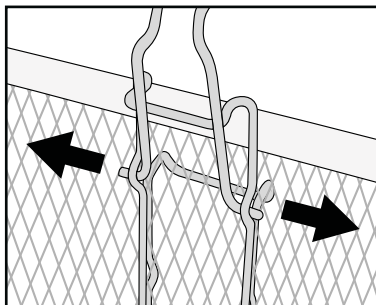
- ▶ Amennyiben az olajsütőt tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, győződjön meg arról is, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.

- 2) Tekerje le teljesen a hálózati kábelt a kábelcsévélőről **6**.
- 3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **5**. A készülék fedele felpattan.

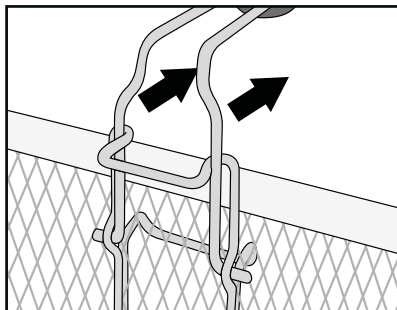
- 4) Vegye ki a sütőkosarokat **3/12** és rögzítse a tartófogantyúkat **11** a két kisebb sütőkosáron **12** és a nagy sütőkosáron **3**:
- Nyomja kissé össze a tartófogantyú **11** rúdjaikat olyan módon, hogy a tartócsapokat belülről be lehessen tolni a sütőkosár füleibe **3/12**:



- Oldja ki a tartómarkolat **11** összenyomott rúdjaikat úgy, hogy a tartócsapok a fülekbe érjenek:



- Húzza hátra a tartófogantyút **11** úgy, hogy az a sütőkosár **3/12** szélénél legyen.



- Ezzel a tartómarkolat **11** megfelelően rögzül a sütőkosárban **3/12**.
- A többi tartófogantyúval is tegye ugyanezt.

TUDNIVALÓ

- ▶ Csak olyan olajokat vagy zsírokat használjon, amelyek kifejezetten "nem habzóként" vannak megjelölve és alkalmasak olajsütőben történő sütéshez. Ez az információ megtalálható a csomagoláson vagy a címkén.
- ▶ Soha ne keverjen össze különböző típusú olajat vagy zsírt! Előfordulhat, hogy az olajsütő túlhabzik.

5) Töltse fel a száraz és üres sütőtartályt **4** olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 4 l olaj vagy kb. 3,5 kg szilárd zsír).

TUDNIVALÓ

- ▶ Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb zsírt vagy olajat a sütőtartályba **4**.

6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A hálózati kábel nem érhet az olajsütő forró részeihez. Áramütés veszélye!

7) Helyezze vissza a sütőkosarat **3** (vagy a kis sütőkosarakat **12**).

8) Csukja be a fedelet.

Élelmiszer sütése

FIGYELEM - ANYAGI KÁRI!

- ▶ Soha ne használja a fritőzt olaj/zsír nélkül!





TUDNIVALÓ

- ▶ Élelmiszerek sütéséhez a nagy sütőkosarat **3**, mindkét kisméretű sütőkosarat **12** vagy csak az egyik kisméretű sütőkosarat **12** is beakaszthatja a készülékbe.
A példa a nagyméretű sütőkosarat **3** írja le. A kisméretű sütőkosárral **12** is ugyanígy járjon el.

- 1) Kapcsolja be az olajsütőt a be-/kikapcsolóval **8**. Az ellenőrző lámpa **10** világítani kezd.
- 2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **7** a kívánt hőmérsékletre. Az olaj, illetve a zsír a kívánt hőmérsékletre melegszik. A beállított hőmérséklet elérésekor világítani kezd a Ready ellenőrző lámpa **9**.

TUDNIVALÓ

A megfelelő sütési hőmérséklet megtalálható a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati útmutató "Sütési idők" fejezetében. Az olajsütő előlő oldalán található ábrák általános tájékoztatást adnak arról, hogy milyen élelmiszereket, milyen hőfokon kell sütni:

Ikön	Élelmiszer	Hőmérséklet
	garnélarák	130 °C
	csirke	150 °C
	hasábburgonya (friss)	170 °C
	hal	190 °C

A megadott értékek csak tájékoztató jellegűek. A hőmérséklet az élelmiszer jellegétől és az egyéni ízléstől függően változhat!

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A sütési folyamat közben a fedél és a fritóz nagyon forró. Ezért sütés közben csak a fogantyút fogja meg! Égési sérülés veszélye! Ajánlott edényfogó kesztyűt használni.

3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **3**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Legyen óvatos a sütőkosár **3** feltöltésénél. Ez nagyon forró!

4) Vegye ki a sütőkosarat **3** az olajsütőből. Helyezze bele a sütni kívánt élelmiszert. A sütőkosár **3** csak a sütőkosár **3** belsejében található MAX jelölésig vagy legfeljebb 1 kg sütni kívánt élelmiszerral tölthető meg. Mindig ügyeljen azonban a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán feltüntetett sütési mennyiségre!

5) Óvatosan engedje le a sütőkosarat **3** a forró olajba.

6) Zárja be a készülékfedelelet.

TUDNIVALÓ

► A készülék tetején található kémlelő ablakon **1** keresztül nyomon követhető a sütési folyamat.

Szilárd sütőzsír

A zsír spricelésének és a készülék túlzott felmelegedésének megakadályozása érdekében, szilárd sütőzsír használata esetén tegye meg a következő óvintézkedéseket:

- Friss zsír használata esetén először edényben, alacsony hőfokon olvassza fel a zsírtömböket. Öntse a felolvasztott zsírt óvatosan az olajsütőbe. Csak ez után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót és kapcsolja be az olajsütőt.
- Használat után a megszilárdult zsírral teli olajsütőt tartsa szobahőmérsékleten.
- Ha a zsír túl hideg, akkor előfordulhat, hogy az ismételt olvasztás során spriccel! E jelenség megakadályozása érdekében fa- vagy műanyagpálcával szűrjön lyukat a megdermedt zsírba. Ügyeljen arra, hogy a sütőtartály **4** védőrétege ne sérüljön meg.
- A zsír megolvasztásához kapcsolja be a készüléket a ki/be kapcsolóval **8** és állítsa a hőmérséklet-szabályozót **7** 130 °C-ra. A Power ellenőrző lámpa **10** világít.
- Várja meg a zsír teljes felolvadását. Közben a Ready ellenőrző lámpa **9** többször kigyullad, majd kialszik. A kívánt sütési hőmérsékletet csak a zsír teljes felolvadását követően állítsa be.

Sütés után

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!



► Soha ne érjen hozzá a sütőkosárhoz **3** sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkosarat **3** csak a tartófogantyúnál **11** fogva emelje ki az olajsütőből!

- 1) Ha a sütni kívánt termék elkészült, nyomja meg a fedélkioldó gombot **5**, hogy felpattanjon a fedél.
- 2) Emelje meg a sütőkosarat **3** és akassza a készülék szélére, hogy a felesleges zsír le tudjon csöpögni.
- 3) Nyomja meg a be-/kikapcsolót **8**. Az olajsütő kikapcsolódik. Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- 4) Ha a sütni kívánt termék lecsöpögött, emelje ki óvatosan a sütőkosarat **3** az olajsütőből.
- 5) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó papírtörölvél!).

Ha nem használja rendszeresen az olajsütőt, akkor azt ajánljuk, hogy a már kihűlt olajat tartsa jól lezárt üvegben vagy más sütő-edényben, lehetőleg hűtőben vagy más hűvös helyen. Az üvegeket apró lyukú szűrőn keresztül töltsen meg, így kiszűrheti az olajban lévő ételmarzsákat.

Sütőzsír csere

Csak akkor cserélje ki az olajat, ha az teljesen lehűlt. A szilárd zsír csak annyira legyen folyékony, hogy megé ki lehessen önteni.

- 1) Nyomja meg a fedélkioldó gombot  és vegye le a fedelet (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- 2) Vegye ki a sütőkosarat .
- 3) A készüléket az oldalsó fogantyúnál fogja meg és a sarkok egyikén keresztül öntse ki az olajat vagy zsírt megfelelő tárolóedénybe, pl. üvegekbe. Használjon erre a célra tölcsejt.


TUDNIVALÓ

Minden településen vagy városban másképpen szabályozzák az étolaj vagy zsír ártalmatlanítását. Gyakran nem engedélyezett az ilyen olajok és zsírok normális háztartási hulladékban történő ártalmatlanítása. Kérjük, hogy érdeklődjön a települési önkormányzatánál az ártalmatlanítási lehetőségekről.

- 4) Tisztítsa meg az olajsütő minden részét a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint.
- 5) Töltsön friss olajat vagy zsírt az olajsütőbe, a "Sütés" részben leírtak szerint.

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket vagy annak részeit folyadékba! Az áramütés által életveszély állhat fenn és a készülék megsérülhet.

FIGYELMEZTETÉS - ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

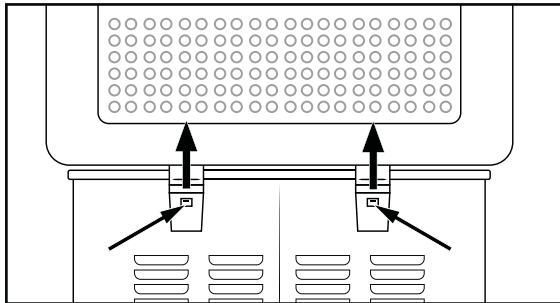
- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Az alkatrészek tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerkeket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélforgácsot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében!

A könnyebb tisztítás érdekében szedje szét az olajsütőt:

- 1) Nyissa ki a készülékfedelelet. Nyomja be pl. egy pálcával a készülék hátoldalán lévő pánttartókon található lyukakat és ezzel egyidőben felfelé húzza ki a készülék fedelét a pánttartókból:



2) Vegye ki a sütőkosarat **3** (vagy a kis sütőkosarakat **12**).

■ A sütőkosarakat **3/12** mosogatógépben is tisztíthatja. Ezek mosogatógépben is tisztíthatók. Ehhez viszont vegye le a tartófogantyúkat **11**.

■ A tartófogantyúkat **11** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel.

■ A készülékházat és a sütőtartályt **4** nedves törölkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törölkendőre. Ezt követően alaposan törölje át csak vízzel benedvesített törölkendővel, hogy ne maradjon mosogatószer a sütőtartályban **4**. A készülékházat és a sütőtartályt **4** alaposan törölje szárazra.

■ A készülékfedelelet meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel.

A készülékfedelelet alaposan törölje szárazra és állítsa az oldalára úgy, hogy a fedél belsejében maradt víz ki tudjon folyni.

Ügyeljen arra, hogy a fedél teljesen száraz legyen, mielőtt újra használná a készüléket!

3) A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.

Tárolás

1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogantyúk segítségével emelje fel vagy vigye.

2) Csatarja a hálózati kábelt a készülék hátoldalán lévő kábelcsévéelőre **6** és rögzítse csipesszel a kábel végét.

3) A készüléket lezárt tetővel tárolja. Így az olajsütő belseje tiszta és pormentes marad.

Tippek

Saját készítésű hasábburgonya

- A sütésre szánt burgonyának kifogástalannak kell lennie és nem szabad, hogy csírás legyen.
- A sütéshez "lisztes" vagy "kevésbé szétfővő" burgonyafajtákat kell használni.
- Hámozás után - a kívánt elkészítési eljárásnak megfelelően - vágja apró darabokra (hasábokra vagy szeletekre) a burgonyát.
- A további felhasználás előtt áztassa vízben a burgonyát kb. egy órán keresztül. Ezáltal kioldódik a cukor egy része, ami az akrilamid-képződés egyik kiindulási anyaga.
- Alaposan szárítsa meg a burgonyát.
- A saját készítésű hasábburgonyát mindig kétszer süssse meg:
 - először 10 - 14 percig 150 °C-on, majd 3 - 4 percig 170 °C-on a kívánt barnaságtól függően.
- A fagyasztott hasábburgonya előfőzött, ezért már csak egyszer kell megsütni. Kövesse a csomagoláson található utasításokat.
- A kis sütőkosarakba **12** a Max jelölésig kb. 400 - 450 gramm, a nagy sütőkosárba **3** kb. 850 - 900 gramm fagyasztott hasábburgonyát lehet tölteni.

Fagyasztott élelmiszerek

A fagyasztott élelmiszerek (-16 --18 °C) az olajat vagy zsírt jelentősen lehűtik, így nem lesz elég gyors a sütési folyamat, sőt még az is előfordulhat, hogy túl sok olajat vagy zsírt szívnak magukba. Ennek elkerülése érdekében, kérjük, az alábbiak szerint járjon el:

- Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget. A sütni kívánt élelmiszer legfeljebb a sütőkosár **3** (vagy a kis sütőkosarak **12**) belsejében található MAX jelzésig érhet.
- Forróítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt belehelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- A hőmérséklet-szabályozót **7** állítsa a használati útmutatóban vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán megadott hőmérsékletre.
- Sütés előtt lehetőleg szobahőmérsékleten olvassa ki a fagyasztott élelmiszert. A sütni kívánt élelmiszer olajsütőbe helyezése előtt távolítsa el róla a lehető legtöbb jeget és vizet.
- A sütni kívánt élelmiszereket lehetőleg lassan és óvatosan helyezze az olajsütőbe, ugyanis a fagyasztott élelmiszerek a forró olajban vagy zsírban hirtelen és hevesen felpeszeghetnek.

Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékízűtől

Egyes élelmiszerek, különösen a halak, sütés közben folyadékot adnak le. Ezek a folyadékok felhalmozódnak a sütőolajban vagy zsírozásban és befolyásolhatják a később ugyanabban az olajban vagy zsírban sült ételek szagát és ízét.

Így járjon el annak érdekében, hogy az Ön által használt olaj vagy zsír ismét semleges ízű legyen:

- Forrósítsa fel az olajat vagy zsírt kb. 150 °C-ra és tegyen két vékony szelet kenyeret vagy néhány szál petrezselymet a sütőkosárba ❸ (vagy a kis sütőkosarakba ❷).
- Engedje le a sütőkosarat ❸ (vagy a kisméretű sütőkosarakat ❷) a zsírba és zárja le a fedelet.
- Várja meg, amíg az olaj vagy zsír már nem pezseg és távolítsa el a kenyeret vagy a petrezselymet főlőzökanál segítségével. Az olaj vagy zsír ismét semleges ízű.

Egészséges táplálkozás

A táplálkozási tanácsadók olyan növényi olajok és zsírok használatát ajánlják, amelyek telítetlen zsírsavakat (pl. linolsavat) tartalmaznak. Ezek az olajok és zsírok azonban más zsíradékfajtákhoz viszonyítva gyorsabban elveszítik pozitív tulajdonságaikat, ezért azokat gyakrabban ki kell cserélni.

Kövesse az alábbi tanácsokat:

- Rendszeresen cserélje le az olajat vagy zsírt. Ha az olajsütőt főként hasáburgonya készítésére használja és az olajat vagy a zsírt minden használat után átszűri, akkor a zsíradék 10 - 12 alkalommal is használható.
- Ne használja azonban az olajat vagy a zsírt hat hónapnál hosszabb ideig. Kérjük, mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat is.
- Az olaj vagy zsír általában rövidebb ideig használható akkor, ha főként fehérjetartalmú ételeket, például húst vagy halat süt benne.
- Ne keverje össze a friss és a használt olajat.
- Cserélje le az olajat vagy a zsírt akkor, ha hevítéskor habosodik, ha átható íz vagy szag képződik, ha sötét színű lesz és/vagy szirup-szerű állaga lesz.

Sütési idők

A táblázat példákat ad arra, hogy mely ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell sütni. Amennyiben a sütni kívánt ételmszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, kérjük, hogy a csomagoláson található utasításokat kövessék.

Élelmiszer	javasolt mennyiség	Hőmérséklet (kb.)	Idő / perc
húspogácsa (fagyasztott)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
sertéskaraj (panírozott)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
csirkedarabok (nagy darabok)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
csirkedarabok (kis / közepes darabok)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
hasáburgonya (friss)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
hasáburgonya (fagyasztott)	300 g - 850/900 g	lásd a gyártó adatait	lásd a gyártó adatait
garnéla (friss)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
gomba	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

TUDNIVALÓ

- ▶ A hőmérsékleti értékek tekintetében kisebb eltérések adódhatnak. A táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek. Az ételmszerek jellegétől függően az idők változhatnak.
- ▶ A sütőkosár **3** (vagy a kisméretű sütőkosarak **12**) legfeljebb a belsejében/ belsejükben található MAX jelölésig tölthető/tölthetők meg sütni kívánt ételmszerrel.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. vagy Nem világít a „Power” ellenőrzőlámpa 10.	A készüléket nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozóaljzatba.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzatba.
	A készülék hibás.	Forduljon a szervizhez.
	Nem nyomta meg a be-/kikapcsolót 8.	Nyomja meg a be-/kikapcsolót 8.
Nem világít a „Ready” ellenőrzőlámpa 9.	A túlhevülés-védelem működésbe lépett.	Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval 8 és húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Várjon, amíg a készülék lehűl.
Nem világít a „Ready” ellenőrzőlámpa 9.	Az olaj/zsír még nem érte el a beállított hőmérsékletet.	Várjon néhány percet a kívánt hőmérséklet eléréséig.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 427247_2301.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 427247_2301 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 427247_2301

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informácií · Stan informacjii · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 02 / 2023 · Ident.-No.: SEF32000C4-022023-1

IAN 427247_2301