

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SKF 2800 B3

(DK)

### FRITUREGRYDE MED COOL ZONE-FUNKTION

Betjeningsvejledning

(NL)

(BE)

### KOUDEZONE FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(FR)

(BE)

### FRITEUSE À ZONE FROIDE

Mode d'emploi

(DE)

(AT)

(CH)

### KALTZONEN-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 300405

(DK) (BE)



DK

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

---

FR BE

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

---

NL BE

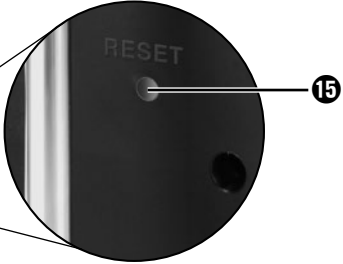
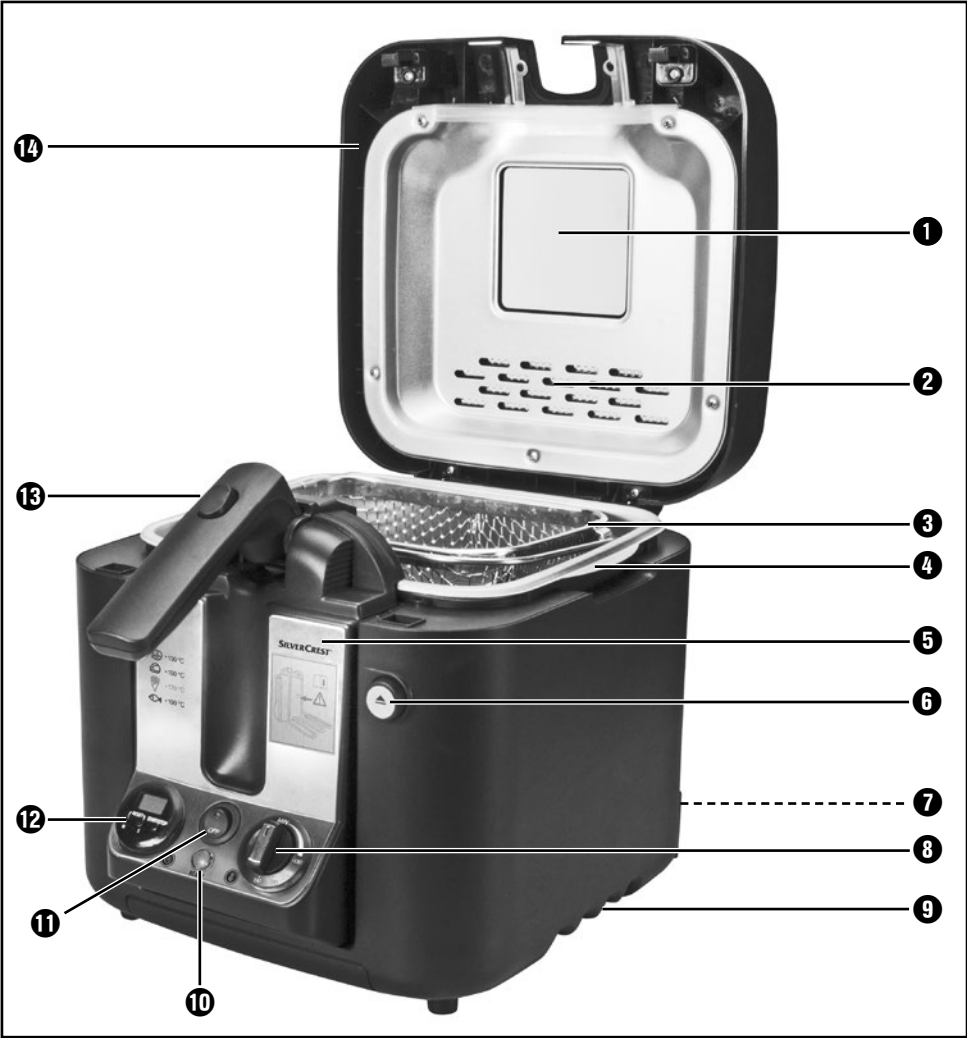
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	23
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71



## Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>2</b>
<b>Medfølger ved køb</b> .....	<b>3</b>
Bortskaffelse af emballagen .....	3
<b>Beskrivelse af produktet / tilbehøret</b> .....	<b>4</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>4</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>5</b>
<b>Før frituregryden bruges første gang</b> .....	<b>8</b>
<b>Acrylamidreduceret tilberedning</b> .....	<b>8</b>
<b>Fritering</b> .....	<b>8</b>
Forberedelse .....	8
Fritering af fødevarer .....	10
Fast friturefedt .....	11
<b>Indstilling af korttidstimeren</b> .....	<b>11</b>
Nedtællingsfunktion .....	12
Optællingsfunktion .....	12
<b>Efter friteringen</b> .....	<b>13</b>
<b>Skift af friturefedt</b> .....	<b>13</b>
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>14</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>15</b>
<b>Tips</b> .....	<b>16</b>
Hjemmelavede pommes frites .....	16
Frostvarer .....	16
Sådan slipper du for uønsket bismag .....	17
Sund kost .....	17
<b>Overophedningsfunktion</b> .....	<b>18</b>
<b>Tabel friteringstider</b> .....	<b>19</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>20</b>
<b>Tillæg</b> .....	<b>20</b>
Bortskaffelse af frituregryden .....	20
Bortskaffelse af batterier/genopladelige batterier .....	20
Garanti for Kompernass Handels GmbH .....	21
Service .....	22
Importør .....	22

## Indledning



Til lykke med købet af din nye elartikell!

Dermed har du valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er 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

Denne frituregryde er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer i private husholdninger. Denne frituregryde er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun frituregryden i tørre rum og aldrig udendørs.

### ADVARSEL

#### **Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!**

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

- ▶ Brug kun frituregryden til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

### **BEMÆRK**

- ▶ 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 risikoen alene.

## Medfølger ved køb

Frituregryden leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Cool zone-frituregryde:
  - Friturekurv
  - Betjenings-/varmeelement med korttidstimer
  - Beholder af rustfrit stål
  - Kabinet med låg
- 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 kapitel **Service**).

## Bortskaffelse af emballagen

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



Returnering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialer, 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

### BEMÆRK

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

## Beskrivelse af produktet / tilbehøret


- 1 Rude
- 2 Permanent metalfilter
- 3 Friturekurv
- 4 Beholder af rustfrit stål
- 5 Aftageligt betjenings-/varmeelement
- 6 Knap til oplåsning af låget
- 7 Ledningsopvikling
- 8 Temperaturindstilling 
- 9 Gribehuller, i begge sider
- 10 Kontrolindikator (grøn)
- 11 Tænd-/slukknop inkl. kontrolindikator (rød)
- 12 Kortidstimer 
- 13 Låseknap til håndtag
- 14 Låg
- 15 Reset-knap

## Tekniske data

Netspænding	230 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Nominel effekt	2800 W
Rumindhold olie	ca. 3 liter
Rumindhold fast fedt	ca. 2,5 kg
Strømforsyning kortidstimer	Knapcelle AG 13 LR44 --- (Jævnstrøm) 1,5 V
	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 frituregryden til en stikkontakt med en netspænding på 230 V ~, 50 Hz.
  - ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af autoriserede reparatører, 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.
- ▶ Frituregryden og dens 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.
- ▶ Hvis frituregryden falder ned eller er beskadiget, må du ikke bruge den længere. Lad frituregryden efterse og reparere af en kvalificeret reparatør.
- ▶ Under friteringen frigøres der varme dampe og især, hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampene.



## **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ 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 levnedsmidler. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der befinder sig på fødevarerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Frituregrydens dele bliver varme under brug. Rør ikke ved disse dele, så du undgår forbrændinger.
- ▶ Produktet skal stilles ved hjælp af holdeforfybningerne på siden, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skulpe ud.
- ▶ Løft aldrig beholderen af rustfrit stål ud af kabinettet, mens frituregryden er i drift.

## **ADVARSEL! BRANDFARE!**

- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af frituregryden.
- ▶ Smelt aldrig fast fedt (fedtblokke) i frituregryden. Den høje temperatur kan beskadige varmeelementet, og der kan opstå brand! Smelt først fedtet i en gryde eller lignende.
- ▶ Brug ikke frituregryden 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 beholderen af rustfrit stål. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med olie eller fedt i frituregryden, når der tændes for den.
- ▶ Tænd aldrig for frituregryden, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den.
- ▶ Frituregryden er kun beregnet til fritering af fødevarer. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.



## **⚠ ANVISNINGER FOR BRUG AF BATTERIER**

Produktet bruger batteri. Overhold følgende ved anvendelse af batterier:

### **⚠ EKSPLOSIONSFARE!**

- ▶ Kast ikke batterier ind i åben ild. Genoplad ikke batterier.
- ▶ Batterier må aldrig åbnes, loddes eller svejses. Der er fare for eksplosioner og personskader!
- ▶ Kontrollér batterierne regelmæssigt. Lækkende batterier kan beskadige produktet.
- ▶ Tag batterierne ud, hvis du ikke skal bruge produktet i længere tid.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, hvis batterierne lækker. Rengør batterirummet og batterikontakterne med en tør klud.
- ▶ Hold børn på afstand af batterier. Børn kan putte batterierne i munden og sluge dem. Søg omgående lægehjælp, hvis en person er kommet til at sluge et batteri.

## Før frituregryden bruges første gang

- 1) Før du bruger frituregryden første gang, skal du rengøre de enkelte dele grundigt og tørre dem omhyggeligt (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").
- 2) Tag korttidstimeren  **12** ud af frituregryden.
- 3) Tag isoleringsstrimlen ud af batterirummet.
- 4) Sæt korttidstimeren  **12** ind i udskæringen på frituregryden igen.

### BEMÆRK

- ▶ Hvis isoleringsstrimlen ikke kan tages ud af batterirummet, åbnes batterirummet, batteriet tages ud, og isoleringsstrimlen fjernes.
- ▶ Sæt batteriet i batterirummet, så polerne vender som vist på batterirummets låg, og skub batterirummets låg på.

## Acrylamidreduceret tilberedning

Acrylamid 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 acrylamid 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, acrylamidreduceret 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 **7**.
  - 3) Åbn produktets låg **14** ved at trykke på åbningsknappen til låget **6**. Produktets låg **14** springer op.
  - 4) Træk håndtaget op, indtil det høres, at det går i hak. Tag friturekurven **3** ud.

## ANVISNINGER

- ▶ Brug kun olie eller fedt, der er mærket som ikke-skummende, og som er egnet til fritering. Disse informationer findes på emballagen eller etiketten.
  - ▶ Bland aldrig forskellige fedt- eller oliesorter! Frituregryden kan skumme over.
- 5) Fyld den tørre og tomme frituregryde (betjenings-/varmeelementet **5** skal være sat i) med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 3 l olie eller ca. 2,5 kg fast fedt).

## BEMÆRK

- ▶ Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i beholderen af rustfrit stål **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** i igen.

## ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!




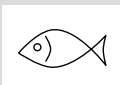
- ▶ Sørg altid for, at du kun rører ved den forreste sorte del, når du lukker produktets låg **14**. Metaldele er meget varme! Fare for forbrændinger!
- 8) Luk produktets låg **14**.
- 9) For at sænke friturekurven **3** skal du trykke på låseknappen til håndtaget **15** og sænke håndtaget ned.

## Fritering af fødevarer

- 1) Tænd for frituregryden på tænd-/sluk-kontakten **11**. Kontrollampen, som er integreret i tænd-/slukkontakten **11**, lyser.
- 2) Drej temperaturregulatoren **6** **8** til den ønskede temperatur. Olijen eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser den grønne kontrollampe **10**.

### BEMÆRK

Den rigtige frituretemperatur findes på varens emballage eller i kapitlet "Tabel 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!

- 3) Træk håndtaget op, indtil det høres, at det går i hak.
- 4) Åbn produktets låg **14** ved at trykke på åbningsknappen til låget **6**.
- 5) Tag friturekurven **3** ud af frituregryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven **3** må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inden i friturekurven **3**. Vær dog altid opmærksom på friteringsmængden, som er angivet på emballagen til fødevarerne, der skal friteres!
- 6) Sæt forsigtigt friturekurven **3** ind i frituregryden igen.
- 7) Luk produktets låg **14**. Det skal kunne høres, at det klikker på plads.

- 8) Tryk på låseknappen til håndtaget **13**. Nu kan håndtaget sænkes ned. Friturekurven **3** sænkes ned i den varme olie eller fedt.

## BEMÆRK

- Du kan holde øje med friteringen gennem ruden **1** i produktets låg **14**.

## Fast friturefedt

For at forhindre at fedtet sprøjter, og frituregryden bliver varm, skal du træffe de 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 først 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 plast-pind. Pas på, at betjenings-/varmeelement **5** ikke beskadiges.

- For at smeltet fedtet skal du tænde for frituregryden på tænd-/slukknappen **11** og stille temperaturregulatoren **8** på 130 °C. Kontrollampen, som er integreret i tænd-/slukkontakten **11**, lyser.

- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Den grønne kontrollampe **10** kan lyse op en gang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.


## Indstilling af korttidstimeren

### BEMÆRK

- Når batteriet er tomt, skal det udskiftes. Brug altid et batteri af samme type. Sørg for, at polerne vender rigtigt, når du sætter batteriet i.
- Hver gang du trykker på knapperne, bekræftes det med en signaltone.

Korttidstimeren **12** kan bruges på to måder:  
Som nedtællings- eller optællingsur.

## Nedtællingsfunktion




- 1) Tryk på knapperne „M“ og „S“ på samme tid (=RESET) for at nulstille kort-tidstimeren  12.
- 2) Tryk på knapperne „M“ og „S“ for at indstille den ønskede tid i minutter og sekunder. Du kan indstille op til 99:59 (min/sec).  
Tryk på knapperne, og hold dem inde for at ændre tallene hurtigere.
- 3) Tryk på knappen „START/STOP“ for at starte tiden.

### BEMÆRK

- ▶ Du kan afbryde nedtællingen når som helst ved at trykke på en vilkårlig knap. Tryk på knappen „START/STOP“ for at fortsætte nedtællingen af tiden.

- 4) Der lyder en signaltone, når den indstillede tid er gået. Displayet viser den sidst indstillede tid.

### BEMÆRK

- ▶ Du kan afbryde tællingen når som helst ved at trykke på en vilkårlig knap. Hvis du trykker på knappen „START/STOP“, vises den sidst indstillede tid i displayet .  
Hvis du trykker på knapperne „M“ eller „S“, hopper korttidstimeren  12 tilbage til 00:00.
- ▶ Når den indstillede tid er gået, slukkes varmeelementet  5 ikke! Vær derfor opmærksom på korttidstimerens  12 signal, så fødevarerne ikke får for meget.

## Optællingsfunktion

- 1) Hvis displayet viser den sidst indstillede tid, kan du trykke på knapperne „M“ og „S“ samtidig (=RESET) for at nulstille den indstillede tid.
- 2) Tryk på knappen „START/STOP“ for at fortsætte optællingen af tiden.

### BEMÆRK

- ▶ Du kan afbryde optællingen når som helst ved at trykke på en vilkårlig knap. Tryk på knappen „START/STOP“ for at fortsætte optællingen af tiden.

## Efter friteringen

- 1) Tag håndtaget op, indtil låseknappen til håndtaget **18** klikker på plads, når de friterede fødevarer er færdige.
- 2) Lad friturekurven **3** dryppe af i denne stilling.
- 3) Tryk på tænd-/sluk-knappen **11**. Nu er der slukket for frituregryden. Tag stikket ud af stikkontakten.
- 4) Når de friterede fødevarer er dryppet af, åbnes frituregrydens låg **14**, ved at der trykkes på lågets åbningsknop **6**.

### ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Hold aldrig på friturekurven **3** efter friteringen. Den er meget varm! Løft kun friturekurven **3** ud af frituregryden ved at holde på håndtaget!
- 5) Løft forsigtigt friturekurven **3** ud af frituregryden. Ryst overflødig olie eller fedt af over frituregryden ved behov.
  - 6) Læg den friterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!). Hvis du ikke bruger frituregryden regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt - efter at det er blevet koldt - i køleskabet eller på et andet køligt sted i omhyggeligt lukkede flasker eller andre beholdere. Fyld flaskerne gennem en fin si, så næringspartiklerne fjernes fra olien.

## 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) Åbn låget **14**.
- 2) Tag friturekurven **3** op.
- 3) Tag betjenings-/varmeelementet **5** ud.
- 4) Læg betjenings-/varmeelementet **5** på et rent og tørt sted.
- 5) Tag forsigtigt beholderen af rustfrit stål **4** med olien eller fedtet ud af frituregryden.
- 6) Hæld olien eller fedtet i velegnede beholdere, for eksempel flasker. Brug hælderenden på hjørnet af stålbeholderen **4**.

### **BEMÆRK**


I alle kommuner eller byer er bortskaffelse af spiseolie eller -fedt underlagt forskellige regler. Ofte er det ikke tilladt at bortskaffe disse olie- eller fedttyper sammen med det normale husholdningsaffald. Informer dig hos din kommune om bortskaffelsesmuligheder.



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

## Rengøring og vedligeholdelse

### **ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶  Læg aldrig betjenings-/varmeelementet **5**, ledningen eller kabinettet ned i vand, og rengør aldrig disse dele under rindende vand! Det medfører skader på produktet, som ikke kan repareres. Rengør disse dele ved behov med en fugtig klud.
- ▶ Åbn aldrig produktets betjenings-/varmeelement **5**.

### **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 låget **14**, og tag det af oppefra.
- 2) Træk håndtaget op, indtil det høres, at det går i hak. Tag friturekurven **3** op.
- 3) Tag betjenings-/varmeelementet **5** ud af styreskinnen oppefra. Læg betjenings-/varmeelementet **5** på et rent og tørt sted.
- 4) Tag beholderen af rustfrit stål **4** ud, og fjern fedtet eller olien.

### **BEMÆRK**



Friturekurven **3** og beholderen af rustfrit stål **4** kan rengøres i opvaskemaskinen. De er beregnet til opvask i opvaskemaskine.

- 5) Rengør kabinettet og låget **14** med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden.

- 6) Rengør betjenings-/varmeelementet ❸ med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel på kluden ved behov, og tør efter med en klud med vand, så alle rester af opvaskemiddel er fjernet. Tør betjenings-/varmeelementet ❸ godt af.

## BEMÆRK

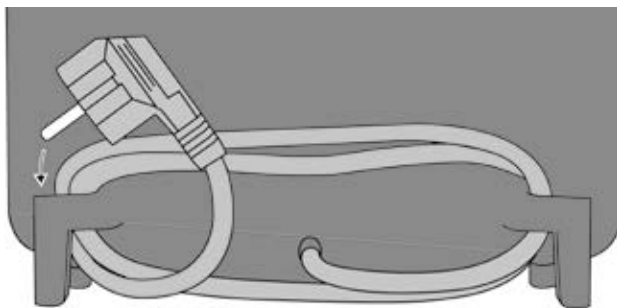
- Hvis du vil rense det permanente metalfilter ❷ inden i låget ❶, skal du lægge låget ❶ i varmt vand med et mildt opvaskemiddel.
- Lad det ligge i vandet et øjeblik, og bevæg det frem og tilbage.
- Skyl derefter låget ❶ med rent vand.
- Tør låget af, og stil det oprejst på siden, så vandet inde i låget ❶ kan løbe ud.
- Tør det af igen, og sørg for, at der ikke er fugt under gummilæben på undersiden af låget ❶. Løft eventuelt gummilæben en smule for at tørre den af.

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

- 7) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.
- 8) Saml frituregryden igen i omvendt rækkefølge.

## Opbevaring

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



- 3) Opbevar frituregryden med lukket låg ❶. Så 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 skrællet, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af sukkeret, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af acrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
  - Først 10-14 minutter ved 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.

### Frostvarer

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 maks. fyldes til maks.-markeringen inden i friturekurven ③. Frituremaden skal være helt dækket med olie/fedt efter nedsænkning af friturekurven ③.
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil fritere, lægges i.
- Indstil temperaturregulatoren ① ② på temperaturen, som er angivet i den 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.

#### ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING!

Luk altid låget ④, før du sænker friturekurven ③ ned i det varme fedt. Fare for forbrændinger på grund af sprøjtende fedt!

- Hæld fødevarerne, der skal friteres, langsomt og forsigtigt i frituregryden, da dybfrostvarer kan få den/det varme olie eller 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 150°C, og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven ③.

### ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING!

Luk altid frituregrydens låg ⑭, før friturekurven ③ med persillen eller brødet sænkes ned i det varme fedt.

Sprøjtende fedt fører til forbrændinger.

- Luk frituregrydens låg ⑭, og sænk friturekurven ③ ned i fedtet.
- 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 typer 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 det 10 til 12 gange.
- Brug dog ikke olien eller fedtet mere end seks måneder. Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Generelt kan olien eller fedtet anvendes 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.

## Overophedningsfunktion

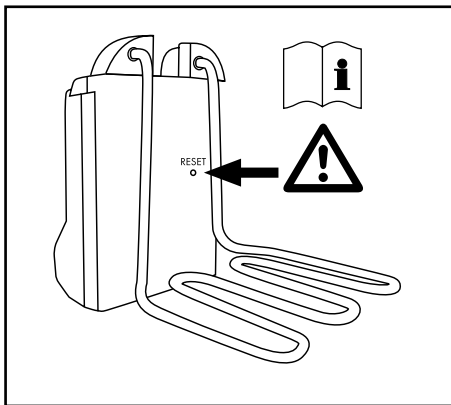
Ved overophedning kobler varmebeskyttelsesfunktionen automatisk frituregryden fra.

Det kan forekomme, hvis der ikke er tilstrækkeligt meget eller slet ingen olie eller fedt i frituregryden, eller hvis der smeltes fast friturefedt i frituregryden.

Ved fast fedt kan betjenings-/varmeelementet ❶ ikke afgive varmen hurtigt nok.

Hvis frituregrydens overophedningsfunktion er koblet fra, skal du gøre følgende:

- 1) Lad frituregryden køle af.
- 2) Lad olien eller fedtet køle af (fedtet skal lige være flydende).
- 3) Åbn produktets låg ❷ ved at trykke på åbningsknappen på låget ❸.
- 4) Tag friturekurven ❹ ud.
- 5) Tag betjenings-/varmeelementet ❶ ud.
- 6) Læg betjenings-/varmeelementet ❶ på et rent, tørt sted.
- 7) Tryk forsigtigt med en lille spids genstand på reset-knappen ❺ på betjenings-/varmeelementet ❶.



Nu kan frituregryden anvendes igen.

## Tabel friteringstider

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

Fødevarer	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Frikadeller (frosne)	150 °C	3 - 5 minutter
Svinekoteletter (panerede)	150 °C	15 - 25 minutter
Kyllingeportioner (store stykker)	150 °C	10 - 18 minutter
Kyllingeportioner (små/mellemstore stykker)	150 °C	8 - 18 minutter
Pommes frites (friske)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minutter / 3 - 4 minutter
Pommes frites (frosne)	Se producentens anvisninger	Se producentens anvisninger
Tigerrejer (friske)	130 °C	3 - 5 minutter
Svampe	170 - 190 °C	5 minutter

### BEMÆRK

- ▶ Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturoafvigelse. Værdierne, som er angivet i tabellen ovenfor, er vejledende. De refererer til en mængde på ca. 300 gram. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.
- ▶ Friturekurven ❸ må højst være fyldt med frituremad til maks.-markeringen inden i friturekurven ❸.
- ▶ Sørg altid for ved større mængder, der skal friteres, at fødevarerne dækkes helt med fedt/olie efter nedsænkning i friturekurven ❸.

## Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Frituregryden fungerer ikke.	Frituregryden er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut frituregryden til en stikkontakt
eller	Frituregryden er beskadiget.	Henvend dig til Service.
Kontrollampen i tænd-/slukkkontakten ① lyser ikke.	Tænd-/slukkkontakten ① er ikke aktiveret.	Tryk på tænd-/slukkkontakten ①.
	Varmebeskyttelsesfunktionen er udløst.	1. Tag strømstikket ud, og lad frituregryden køle af. 2. Tryk på reset-knappen ⑫ på betjenings-/varmeelementet ⑤.
Frituregryden slukkes under brug og kan ikke tændes igen.	Varmebeskyttelsesfunktionen er udløst.	1. Tag strømstikket ud, og lad frituregryden køle af. 2. Tryk på reset-knappen ⑫ på betjenings-/varmeelementet ⑤.
Den grønne kontrol-lampe ⑩ lyser ikke.	Den indstillede temperatur for olien/fædten er ikke nået endnu.	Vent nogle minutter, til den ønskede temperatur er nået.

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

## Tillæg

### Bortskaffelse af frituregryden



**Smid aldrig frituregryden ud sammen med det normale husholdningsaffald.**

**Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.**

Bortskaf frituregryden via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.



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

### Bortskaffelse af batterier/genopladelige batterier



**Batterier/genopladelige batterier må ikke smides ud med husholdningsaffaldet.**

Alle forbrugere har efter loven pligt til at afløse batterier/genopladelige batterier på en genbrugsplads i kommunen eller bydelen eller afløse dem i forretningerne. Denne forpligtelse hjælper med til, at batterier/genopladelige batterier kan afløses til miljøskånsom destruktion. Levér kun batterier/genopladelige batterier tilbage i afløst tilstand.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

### Garantibetingelser

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

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

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

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når 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 for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal 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 (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte 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](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

## Service



**Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 300405

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>24</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>24</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>25</b>
Recyclage de l'emballage .....	25
<b>Description de l'appareil / accessoires</b> .....	<b>26</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>26</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>27</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>31</b>
<b>Préparation à faible teneur en acrylamide</b> .....	<b>31</b>
<b>Fritures</b> .....	<b>31</b>
Préparatifs .....	32
Frيره des aliments .....	33
Graisse de friture solide .....	34
<b>Réglage du minuteur</b> .....	<b>34</b>
Fonction décompte décroissant .....	35
Fonction décompte croissant .....	35
<b>Après la friture</b> .....	<b>36</b>
<b>Remplacement de la graisse de friture</b> .....	<b>36</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
<b>Entreposage</b> .....	<b>38</b>
<b>Conseils</b> .....	<b>39</b>
Cuisson de frites maison .....	39
Aliments congelés .....	39
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable .....	40
Alimentation saine .....	40
<b>Fonction anti-surchauffe</b> .....	<b>41</b>
<b>Tableau des durées de friture</b> .....	<b>42</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>43</b>
<b>Annexe</b> .....	<b>44</b>
Mise au rebut .....	44
Mise au rebut des piles/accus .....	44
Garantie de Kompennass Handels GmbH .....	45
Service après-vente .....	46
Importateur .....	46

## 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 l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour faire frire des préparations alimentaires dans un cadre privé. Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

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

### AVERTISSEMENT

#### **Danger suite à un usage non conforme !**

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

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

### REMARQUE

- ▶ Aucune réclamation ne sera prise en compte suite à des dommages résultant d'une utilisation non conforme du matériel, ou de réparations effectuées incorrectement, ou de modification arbitraire, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non validées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Friteuse à zone froide:
    - Panier à friture
    - Élément de commande/chauffant avec minuteur
    - Cuve en inox
    - Corps avec couvercle
  
  - Mode d'emploi
- 1) Sortez du carton 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 que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

## Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.



Éliminez 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



### REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

## Description de l'appareil / accessoires

- ❶ Hublot de contrôle
- ❷ Filtre métallique permanent
- ❸ Panier à friture
- ❹ Cuve en inox
- ❺ Élément de commande/chauffant amovible
- ❻ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ❼ Enroulement du câble
- ❽ Régulateur de température (thermostat) 
- ❾ Poignées encastrées latérales
- ❿ Voyant de contrôle (vert)
- ⓫ Commutateur Marche/Arrêt avec voyant de contrôle (rouge)
- ⓬ Minuteur 
- ⓭ Touche de verrouillage poignée
- ⓮ Couvercle de l'appareil
- ⓯ Touche Reset


## Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Capacité en volume d'huile	env. 3 litres
Capacité en graisse solide	env. 2,5 kg
Alimentation électrique minuteur	Pile bouton AG 13 LR44  (Courant continu) 1,5 V
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Consignes de sécurité

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Raccordez l'appareil sur une prise d'alimentation électrique sous une tension de 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.

 Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande/chauffant ou le corps de l'appareil avec le cordon d'alimentation. Ne nettoyez pas ces pièces à l'eau courante.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles le fassent sous surveillance ou qu'elle aient été formées à une utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent.
- ▶ 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.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, vous ne devez pas le remettre en fonctionnement. Faites inspecter et réparer, le cas échéant, l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ La friture dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Restez à distance suffisante de 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 autrement de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Séchez soigneusement tous les aliments avant de les verser dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait autrement de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité d'huile sur les aliments est importante, plus l'huile ou la graisse brûlante projette de gouttelettes.
- ▶ Pendant le fonctionnement, des parties de l'appareil deviennent chaudes. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ L'appareil doit être placé dans une position stable à l'aide des poignées encastrées latérales pour éviter de renverser le liquide brûlant.
- ▶ Ne soulevez jamais la cuve en inox du boîtier pendant le fonctionnement.

## **⚠ 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 la graisse solide (blocs de graisse) dans la friteuse. Les températures élevées peuvent en effet endommager l'élément chauffant ou provoquer un incendie ! Faites d'abord fondre la graisse dans une casserole ou un récipient similaire.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- ▶ En cours d'utilisation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.



Attention ! Surface brûlante !

## **N'utilisez jamais d'eau pour refroidir l'appareil!**

- ▶ 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 en acier inoxydable. 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.
- ▶ La friteuse est uniquement destinée à faire frire des aliments. Elle n'est pas destinée à faire bouillir de l'eau.





## **⚠️ REMARQUES CONCERNANT L'UTILISATION DES PILES**

L'appareil fonctionne avec une pile. Veuillez noter que la manipulation de piles est soumise aux précautions suivantes :

### **⚠️ RISQUE D'EXPLOSION !**

- ▶ Ne pas jeter de piles dans le feu. Ne pas recharger les piles.
- ▶ N'ouvrez jamais les piles et n'essayez jamais de les braser ni de les souder. Risque d'explosion et de blessures !
- ▶ Contrôlez régulièrement les piles. Les fuites de piles peuvent provoquer des dommages sur l'appareil.
- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, retirez les piles.
- ▶ En cas de fuite des piles, portez des gants de protection. Nettoyez le compartiment à piles et les contacts de la pile à l'aide d'un chiffon sec.
- ▶ Conservez les piles hors de portée des enfants. Les enfants pourraient mettre les piles dans leur bouche et les avaler. En cas d'ingestion d'une pile, consultez immédiatement un médecin.

## Avant la première utilisation

- 1) Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez et séchez soigneusement les différentes pièces (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- 2) Sortez le minuteur  12 de la friteuse.
- 3) Retirez la bande isolatrice du compartiment à piles.
- 4) Remettez en place le minuteur  12 dans l'évidement sur la friteuse.

### REMARQUE

- ▶ Si la bande isolatrice ne peut pas être retirée du compartiment à piles, ouvrez alors ce dernier, retirez la pile, et enlevez alors la bande isolatrice.
- ▶ Placez la pile en respectant la polarité indiquée sur le couvercle du compartiment à piles et faites glisser le couvercle du compartiment à piles par-dessus.

## 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 (à des températures supérieures à 175° C) par réaction avec les acides aminés.

Nous vous conseillons par conséquent, dans la mesure du possible, de ne pas frire des aliments contenant des amidons, comme par exemple des pommes frites, à une température dépassant les 170° C. Les aliments à frire devraient adopter une couleur dorée et non brune. Cette précaution vous permet de réaliser des préparations pauvres en acrylamide.

## Fritures

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 câble **7**.
- 3) Ouvrez le couvercle de l'appareil **14** en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle **6**. Le couvercle de l'appareil **14** se libère et s'ouvre.
- 4) Tirez la poignée vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible. Retirez le panier à friture **3**.

### 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) Remplissez la friteuse sèche et vide (élément de commande/chauffant **5** en place), d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 3 l d'huile ou env. 2,5 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 en inox **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** en place.

### AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Prenez garde lors de la fermeture du couvercle de l'appareil **14**, de ne le toucher que sur la partie noire avant. Les pièces métalliques deviennent brûlantes ! Risque de brûlure !




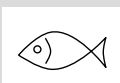
- 8) Fermez le couvercle de l'appareil **14**.
- 9) Pour abaisser le panier à friture **3**, appuyez sur la touche de verrouillage poignée **13**, et abaissez la poignée.

## Frيره des aliments

- 1) Allumez la friteuse au niveau du commutateur Marche/Arrêt **11**. Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt **11** s'allume.
- 2) Réglez le régulateur de température **8** à la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Dès que la température définie est atteinte, le voyant de contrôle vert **10** s'allume.

### REMARQUE

La température de friture correcte est indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent 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 :

icône	Denrées alimentaires	Température
	Crevettes	130°C
	Poulet	150°C
	Pommes frites (fraîches)	170°C
	Poisson	190°C

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

- 3) Tirez la poignée vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible.
- 4) Ouvrez le couvercle de l'appareil **14** en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle **6**.
- 5) 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 d'aliments à frire jusqu'au repère Max situé à l'intérieur du panier à friture **3**. N'oubliez pas de vérifier les quantités recommandées sur l'emballage de l'aliment à frire !
- 6) Remettez avec précaution le panier à friture **3** dans la friteuse.
- 7) Fermez le couvercle de l'appareil **14**. Ce dernier doit s'encliqueter de manière audible.

- 8) Appuyez sur la touche de verrouillage poignée **13**. La poignée peut maintenant s'abaisser. Le panier à friture **3** plonge alors dans l'huile ou la graisse brûlante.

## REMARQUE

- Vous pouvez surveiller la friture à travers le hublot de contrôle **1** dans le couvercle de l'appareil **14**.

## Graisse de friture solide

Pour éviter toute projection d'huile et que l'appareil ne chauffe excessivement, nous vous recommandons de procéder aux mesures de précaution suivantes en cas d'usage d'huile 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 ne pas endommager l'élément chauffant de commande/chauffant **5**.

- Pour fondre la graisse, allumez l'appareil au niveau du commutateur Marche/Arrêt **11**, et mettez le régulateur de température **8** sur 130 °C. Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt **11** s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux vert **10** s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez à la température voulue que lorsque toute la graisse a fondue.


## Réglage du minuteur

### REMARQUE

- Remplacez la pile lorsqu'elle est vide. Utilisez toujours une pile du même type. Veillez à la bonne polarité au moment de la mise en place.
- Chaque pression de touche est confirmée par un signal sonore.

Vous pouvez également utiliser le minuteur **12** de deux manières différentes : Comme minuteur de décompte décroissant ou décompte croissant.




## Fonction décompte décroissant

- 1) Appuyez si nécessaire en même temps sur les touches «M» et «S» (=RESET), pour réinitialiser le minuteur  12.
- 2) Appuyez sur les touches «M» et «S», pour régler le temps souhaité en minutes et secondes. Vous pouvez régler jusqu'à 99:59 (min/sec).  
Appuyez longuement sur la touche pour modifier les chiffres plus rapidement.
- 3) Appuyez sur la touche «START/STOP» pour déclencher le compte à rebours.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre à tout moment le compte à rebours en appuyant sur une touche de votre choix. Pour poursuivre le compte à rebours, appuyez sur la touche "START/STOP".
- 4) Lorsque le temps réglé est écoulé, plusieurs signaux sonores retentissent. L'écran affiche le dernier temps réglé.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre prématurément le signal d'alarme en appuyant sur une touche de votre choix.  
Appuyez sur la touche "START/STOP", l'écran affiche le dernier temps réglé.  
Si vous appuyez sur les touches "M" ou "S", le minuteur  12 revient sur 00:00.
- ▶ Une fois que la durée définie est écoulée, l'élément chauffant  ne s'éteint pas ! Il est donc important de veiller au signal du minuteur  12 pour éviter d'abîmer les aliments.

## Fonction décompte croissant

- 1) Si l'écran affiche le dernier temps réglé, appuyez en même temps sur les touches «M» et «S» (=RESET), pour réinitialiser le temps réglé.
- 2) Pour lancer le compte à rebours, appuyez sur la touche «START/STOP».

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre à tout moment le compte à rebours en appuyant sur une touche de votre choix. Pour poursuivre le compte à rebours, appuyez sur la touche "START/STOP".

## Après la friture

- 1) Une fois la friture terminée, remontez la poignée jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage de la poignée 18 s'encliquète.
- 2) Laissez le panier à friture 3 dans cette position pour l'égouttage.
- 3) Appuyez sur le commutateur Marche/Arrêt 11. La friteuse est maintenant éteinte. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
- 4) Lorsque les aliments frits sont égouttés, ouvrez le couvercle de l'appareil 14 en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle 6.

### **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 la poignée de la friteuse !
- 5) Retirez le panier à friture 3 avec précaution de la friteuse. Si nécessaire, égoutter l'excédent d'huile ou de graisse en le secouant au-dessus de la friteuse.
  - 6) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert d'essuie-tout absorbant !).

Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est recommandé de conserver l'huile ou la graisse liquide une fois refroidie dans des bouteilles ou récipients convenablement fermés que vous entreposerez au réfrigérateur ou dans un endroit au 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) Ouvrez le couvercle de l'appareil 14.
- 2) Retirez le panier à friture 3.
- 3) Retirez l'élément de commande/chauffant 5.
- 4) Déposez l'élément de commande/chauffant 5 à un endroit propre et sec.
- 5) Retirez avec prudence la cuve en inox 4 de la friteuse avec l'huile ou la graisse.
- 6) Déversez l'huile ou la graisse dans des récipients appropriés, par exemple des bouteilles. A cette fin, utilisez le déversoir au coin de la cuve en inox 4.


### **REMARQUE**

Diverses réglementations sur les huiles ou graisses alimentaires ont cours dans diverses communes ou villes. Souvent, il est 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.

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

## Nettoyage et entretien

### **AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ▶  Ne plongez jamais l'élément de commande/chauffant **5**, le cordon d'alimentation ou le boîtier dans l'eau, ne le nettoyez jamais sous l'eau courante ! Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible. En cas de besoin, nettoyez ces pièces avec un chiffon humidifié.
- ▶ N'ouvrez jamais l'élément de commande/chauffant **5** de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !**

- ▶ Laissez d'abord l'appareil 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 **14** et retirez-le par le haut.
- 2) Tirez la poignée vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible. Retirez le panier à friture **3**.
- 3) Remontez l'élément de commande/chauffant **5** en le faisant glisser le long du rail de guidage. Déposez l'élément de commande/chauffant **5** dans un endroit propre et sec.
- 4) Retirez la cuve en inox **4** et videz la graisse ou l'huile.

### **REMARQUE**



Vous pouvez nettoyer le panier à friture **3** et la cuve en inox **4** dans le lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine.

- 5) Nettoyez le corps et le couvercle de l'appareil **14** avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon.



- 6) Nettoyez l'élément de commande/chauffant ❸ à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un détergent doux sur le chiffon et essuyez avec un chiffon seulement humidifié à l'eau claire afin que les résidus de détergent soient supprimés. Essayez bien l'élément de commande/chauffant ❸.

## REMARQUE

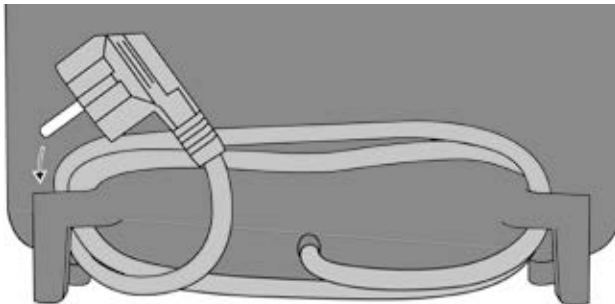
- Si vous voulez nettoyer le filtre métallique permanent ❷ à l'intérieur du couvercle de l'appareil ❶, placez le couvercle de l'appareil ❶ dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
- Laissez-le tremper un moment puis retournez-le plusieurs fois.
- Rincez ensuite le couvercle de l'appareil ❶ à l'eau claire.
- Faites-le sécher et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur du couvercle de l'appareil ❶ puisse s'écouler.
- Faites-le à nouveau sécher et veillez à ce que plus aucune humidité ne reste sous la lèvre en caoutchouc sur le dessous du couvercle de l'appareil ❶. Levez si nécessaire la lèvre en caoutchouc pour le séchage.

Veillez à ce que le couvercle de l'appareil ❶ soit entièrement sec avant de l'utiliser à nouveau !

- 7) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.  
8) Remontez ensuite la friteuse en procédant en sens inverse.

## Entreposage

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



- 3) Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé ❶. 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).
- Laissez 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 faites «maison» en deux temps :
  - tout d'abord pendant 10 à 14 minutes à 150° C, puis pendant 3 à 4 minutes à 170° C, en fonction du degré de doré souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une opération de friture. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

### Aliments congelés

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

- Ne faites pas frire de 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. Une fois le panier à friture ③ abaissé, la préparation doit être entièrement recouverte d'huile/de graisse.
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le régulateur de température ④ ⑧ sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.
- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant de verser les aliments à frire dans la friteuse.

#### **AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !**

Fermez toujours le couvercle de l'appareil ⑭ avant d'abaisser le panier à friture ③ dans la graisse bouillante. Risque de brûlure dû aux projections de graisse !

- Versez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brutalement 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 et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier à friture ③.

### AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

Fermez toujours le couvercle de l'appareil ⑭ avant d'abaisser le panier de friture ③ avec le persil ou le pain dans la graisse brûlante. Les projections de graisses peuvent causer des brûlures.

- Fermez le couvercle de l'appareil ⑭ et abaissez le panier de friture ③ dans la graisse.
- Attendez que l'huile ou la graisse ait cessé de projeter des gouttelettes. L'huile ou la graisse est à nouveau sans arrière-goût.

## 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 devient sombre ou prend la consistance d'un sirop.

## Fonction anti-surchauffe

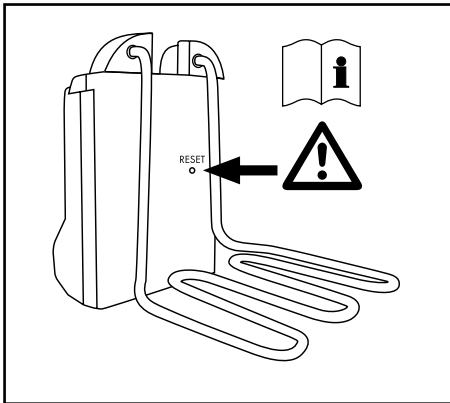
La fonction anti-surchauffe éteint l'appareil en cas de surchauffe.

Ceci peut arriver si la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse est insuffisante ou si la graisse de friture a fondu dans la friteuse.

Avec de la graisse solide, l'élément de commande/chauffant ❸ ne peut pas fournir la chaleur avec une rapidité suffisante.

Lorsque la fonction anti-surchauffe a éteint l'appareil, procédez comme suit :

- 1) Laissez l'appareil refroidir.
- 2) Laissez l'huile ou la graisse se refroidir (la graisse est sans doute encore être fluide).
- 3) Ouvrez le couvercle de l'appareil ❹ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❺.
- 4) Sortez le panier à friture ❻.
- 5) Retirez l'élément de commande/chauffant ❸.
- 6) Déposez l'élément de commande/chauffant ❸ à un endroit propre et sec.
- 7) A l'aide d'un petit objet pointu, appuyez doucement sur la touche «reset» ❶ de l'élément de commande/chauffant ❸.



Vous pouvez réutiliser l'appareil.

## Tableau des durées de friture

Le tableau donne des exemples d'aliments et de la température à laquelle ils doivent être frits, et quelle est la durée de friture recherchée. 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.

Denrées alimentaires	Température (env.)	Temps en minutes
Boulette (congelée)	150°C	3 - 5 minutes
Côtelettes de porc (panées)	150°C	15 - 25 minutes
Portions de poulet (grands morceaux)	150°C	10 - 18 minutes
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	150°C	8 - 18 minutes
Pommes frites (fraîches)	150°C / 170°C	10 - 14 minutes / 3 - 4 minutes
Pommes frites (congelées)	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (frais)	130°C	3 - 5 minutes
Champignons	170 - 190°C	5 minutes

### REMARQUE

- ▶ De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre indicatif. Elles se rapportent par ex. à des quantités de près de 300 grammes. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- ▶ Le panier à friture ❸ peut au grand maximum être rempli jusqu'à la marque Max à l'intérieur du panier à friture ❸ d'aliments à frire.
- ▶ Veuillez toujours en cas de quantités importantes que la préparation soit entièrement recouverte d'huile/de graisse une fois le panier à friture ❸ abaissé.

## Dépannage

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.  ou  Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt ① n'est pas allumé.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Le commutateur Marche/Arrêt ① n'a pas été actionné.	Actionnez sur le commutateur Marche/Arrêt ①.
	La fonction anti-surchauffe a déclenché.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.</li> <li>2. Appuyez sur la touche «reset» ⑫ de l'élément de commande/chauffant ⑤.</li> </ol>
L'appareil s'est arrêté en cours d'utilisation et il est impossible de le redémarrer.	La fonction anti-surchauffe est déclenchée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.</li> <li>2. Appuyez sur la touche «reset» ⑫ de l'élément de commande/chauffant ⑤.</li> </ol>
Le voyant de contrôle vert ⑩ n'est pas allumé.	La température fixée de l'huile/de la graisse n'est pas encore atteinte.	Attendez quelques minutes, jusqu'à ce que la température souhaitée ait été atteinte.

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

## Annexe

### Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

### Mise au rebut des piles/accus



**Il est interdit de jeter les piles/accus aux ordures ménagères.**

Chaque consommateur est légalement tenu de rapporter les piles/accus à un point de collecte de sa commune/son quartier ou dans le commerce.

Cette obligation a pour objectif d'assurer le traitement écologique des piles et accus. Ne jetez que des piles/accus à l'état déchargé.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

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

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

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

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

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



## Procédure en cas de garantie

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

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



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

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

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

IAN 300405

## 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  
DE-44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>48</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>48</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>49</b>
De verpakking afvoeren .....	49
<b>Productbeschrijving / accessoires</b> .....	<b>50</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>50</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>51</b>
<b>Vóór de eerste ingebruikname</b> .....	<b>55</b>
<b>Acrylamide-arme bereiding</b> .....	<b>55</b>
<b>Frituren</b> .....	<b>55</b>
Vorbereidingen .....	56
Levensmiddelen frituren .....	57
Vast frituurvet .....	58
<b>Timer instellen</b> .....	<b>58</b>
Count-down-functie .....	59
Count-up-functie .....	59
<b>Na het frituren</b> .....	<b>60</b>
<b>Frituurvet verversen</b> .....	<b>60</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>61</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>62</b>
<b>Tips</b> .....	<b>63</b>
Zelf patates frites maken .....	63
Diepvriesproducten .....	63
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken .....	64
Gezonde voeding .....	64
<b>Oververhittingsbeveiliging</b> .....	<b>65</b>
<b>Tabel Frituurtijden</b> .....	<b>66</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>67</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>68</b>
Apparaat afdanken .....	68
Batterijen/accu's afvoeren .....	68
Garantie van Kompernaß Handels GmbH .....	69
Service .....	70
Importeur .....	70

## 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. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. 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 privé-huishoudens. Gebruik het 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.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

### OPMERKING

- ▶ De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, 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 volgende componenten geleverd:

- Koudezone frituse:
  - Frituurmand
  - Bedienings-/verwarmingselement met timer
  - RVS-reservoir
  - Behuizing met deksel

- Gebruiksaanwijzing

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

### OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Bij een onvolledige levering of schade ten gevolge van gebrekkige verpakking of door transport, a.u.b. contact opnemen met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke 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



### OPMERKING

- ▶ Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

## Productbeschrijving / accessoires

- ❶ Kijkvenster
- ❷ Permanent metaalfilter
- ❸ Frituurmand
- ❹ RVS-reservoir
- ❺ Afneembaar bedienings-/verwarmingselement
- ❻ Ontgrendelknop van het deksel
- ❼ Kabelspoel
- ❽ Temperatuurregelaar 
- ❾ Greeppeningen, aan beide zijden
- ❿ Indicatielampje (groen)
- ⓫ Aan-/uitknop incl. indicatielampje (rood)
- ⓬ Timer 
- ⓭ Vergrendelingsknop handgreep
- ⓮ Apparaatdeksel
- ⓯ Resettoets


## Technische gegevens

Netspanning	230 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	2800 W
Capaciteit olie	ca. 3 liter
Capaciteit vast vet	ca. 2,5 kg
Stroomvoorziening timer	Knoopcel AG 13 LR44  (Gelijkstroom) 1,5 V
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

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

 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.
- ▶ 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 voor het apparaat.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet verder gebruiken. Laat het apparaat door gekwalificeerd, deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ 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 greepopeningen aan de zijkanten op een stabiele ondergrond te worden geplaatst, om morsen van de hete vloeistof te voorkomen.
- ▶ Til tijdens gebruik nooit het RVS-reservoir uit de behuizing.

## **⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**

- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Smelt nooit vast vet (blokken vet) in de friteuse. Door de hoge temperatuur kan het verwarmingselement beschadigd worden of er ontstaat een brand! Smelt het vet eerst in een pan 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 apparaat nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN in het roestvrijstalen reservoir. 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.
- ▶ De friteuse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.





## **⚠ AANWIJZINGEN VOOR DE OMGANG MET BATTERIJEN**

Het apparaat werkt op één batterij. Neem bij de omgang met batterijen het volgende in acht:

### **⚠ EXPLOESIEGEVAAR!**

- ▶ Gooi geen batterijen in vuur. Laad batterijen niet opnieuw op.
- ▶ Open nooit batterijen en soldeer of las batterijen niet. Er bestaat een risico op explosie en letsel!
- ▶ Controleer de batterijen regelmatig. Door lekkende batterijen kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Neem de batterijen uit het apparaat als u het gedurende langere tijd niet gebruikt.
- ▶ Trek bij lekkende batterijen veiligheidshandschoenen aan. Reinig het batterijvak en de contacten van de batterij met een droge doek.
- ▶ Batterijen mogen niet in kinderhanden terechtkomen. Kinderen kunnen batterijen in de mond stoppen en inslikken. Zoek onmiddellijk medische hulp als een batterij wordt ingeslikt.

## Vóór de eerste ingebruikname

- 1) 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“).
- 2) Haal de timer  12 van de friteuse af.
- 3) Trek de isolatiestroom uit het batterijvak.
- 4) Schuif de timer  12 weer in de opening op de friteuse.

### OPMERKING

- ▶ Als de isolatiestroom niet uit het batterijvak kan worden getrokken: open het batterijvak, neem de batterij uit en verwijder daarna de isolatiestroom.
- ▶ Leg de batterij volgens de op de klep van het batterijvak aangegeven poolaanduidingen in het batterijvak en schuif de klep van het batterijvak terug.

## 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“.

## Vorbereidingsen

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

### OPMERKING

- ▶ Als u de friteuse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.
- 2) Rol het snoer helemaal van de kabelspoel **7** af.
  - 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **6** om het apparaatdeksel **14** te openen. Het deksel **14** springt open.
  - 4) Trek de handgreep omhoog totdat deze hoorbaar vastklikt. Neem de frituurmand **3** uit het apparaat.

### 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 de droge en lege friteuse (bedienings-/verwarmingselement **5** geplaatst) met olie of vloeibaar of gesmolten vet (ca. 3 l olie of ca. 2,5 kg vast vet).

### OPMERKING

- ▶ Vul het apparaat nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN in het RVS-reservoir **4**.

- 6) Steek de stekker in het stopcontact.

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

- 7) Plaats de frituurmand **3** weer in de friteuse.

### WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Let er bij het sluiten van het apparaatdeksel **14** altijd op dat u het alleen bij het voorste zwarte gedeelte aanraakt. De metalen delen worden zeer heet! Verbrandingsgevaar!

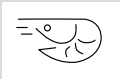


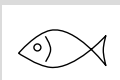
- 8) Sluit het deksel van het apparaat **14**.
- 9) Om de frituurmand **3** te laten zakken, drukt u op de vergrendelknop van de handgreep **13** en laat u de handgreep zakken.

## Levensmiddelen frituren

- 1) Zet de friteuse aan met de aan/uit-knop **11**. Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop **11** gaat branden.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **8** op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje **10** branden.

### 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	Levensmiddelen	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!

- 3) Trek de handgreep omhoog totdat deze hoorbaar vastklikt.
- 4) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **6** om het apparaatdeksel **14** te openen.
- 5) Neem de frituurmand **3** uit de friteuse. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand **3** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering in de frituurmand **3** met 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!
- 6) Zet de frituurmand **3** voorzichtig terug in de friteuse.
- 7) Sluit het deksel van het apparaat **14**. Het moet hoorbaar vastklikken.

- 8) Druk op de vergrendelknop van de handgreep 13. Nu kunt u de handgreep laten zakken. De frituurmand 3 zakt in de hete olie of het hete vet.

## OPMERKING

- Door het kijkvenster 1 in het apparaatdeksel 14 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 friteuse. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuse in.
- Na gebruik bewaart u de friteuse 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 op, dat u daarbij het bedienings-/verwarmingselement 5 niet beschadigt.

- Om het vet te smelten, zet u het apparaat aan met de aan/uit-knop 11 aan en zet u de temperatuurregelaar 6 8 op 130 °C. Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop 11 gaat branden.
- Wacht totdat het hele vet gesmolten is. Het groene indicatielampje 10 kan daarbij steeds weer gaan branden en steeds weer doven. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.


## Timer instellen

### OPMERKING

- Vervang de batterij als die leeg is. Gebruik altijd een batterij van hetzelfde type. Let bij het plaatsen op de juiste stand van de polen.
- Elke toetsdruk wordt bevestigd met een geluidssignaal.

U kunt de timer 12 op twee manieren gebruiken: als count-down-timer of als count-up-timer.

## Count-down-functie

- 1) Druk zo nodig gelijktijdig op de toetsen "M" en "S" (= RESET) om de timer  12 te resetten.
- 2) Druk op de toetsen "M" en "S" om de gewenste tijd in minuten en seconden in te stellen. U kunt een tijd tot 99:59 (min/sec) instellen.  
Houd de toetsen ingedrukt om de cijfers sneller te laten veranderen.
- 3) Druk op de toets "START/STOP" om het lopen van de tijd te starten.

### OPMERKING

- ▶ U kunt het lopen van de tijd op elk gewenst moment onderbreken door op een willekeurige toets te drukken. Druk u op de toets "START/STOP" om de tijd verder te laten lopen.
- 4) Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er enkele geluidssignalen. Het display geeft de laatst ingestelde tijd aan.

### OPMERKING

- ▶ U kunt het alarmsignaal voortijdig afbreken door op een willekeurige toets te drukken.  
Als u op de toets "START/STOP" drukt, geeft het display de laatst ingestelde tijd aan.  
Drukt u op de toetsen "M" of "S", dan springt de timer  12 terug naar 00:00.
- ▶ Na afloop van de ingestelde tijd wordt het verwarmingselement  niet uitgeschakeld! Let daarom op het signaal van de timer  12 om mislukken van de gerechten te voorkomen.

## Count-up-functie

- 1) Als het display de laatst ingestelde tijd weergeeft, drukt u gelijktijdig op de toetsen "M" en "S" (= RESET) om de ingestelde tijd te resetten.
- 2) Druk op de toets "START/STOP" om de tijd verder te laten lopen.

### OPMERKING

- ▶ U kunt het lopen van de tijd op elk gewenst moment onderbreken door op een willekeurige toets te drukken. Druk u op de toets "START/STOP" om de tijd verder te laten lopen.

## Na het frituren

- 1) Als het voedsel is gefrituurd, trekt u de handgreep omhoog tot de vergrendelknop van de handgreep **13** vastklikt.
- 2) Laat de frituurmand **3** in deze stand om af te druipen.
- 3) Druk op de aan-/uitknop **11**. De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact.
- 4) Als alle vet of olie van het voedsel is gedropen, opent u het apparaatdeksel **14** door op de ontgrendelknop van het deksel **6** te drukken.

### **WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!**

- Pak nooit de frituurmand **3** vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand **3** alleen aan de handgreep uit de friteuse!
- 5) Til de frituurmand **3** voorzichtig uit de friteuse. Schud zo nodig overtollige olie of overtollig vet boven de friteuse af.
  - 6) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een vergiet (met vochtabsorberend keukenpapier!).
- Als u de friteuse niet regelmatig gebruikt, wordt aanbevolen de olie of het vloeibare vet na het afkoelen in goed gesloten flessen of andere reservoirs op te slaan, bij voorkeur in de koelkast of op een andere koele plaats. Vul de flessen via een fijne zeef om voedselresten uit de olie op te vangen.

## Frituurvet verversen

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

- 1) Open het deksel **14**.
- 2) Til de frituurmand **3** uit de friteuse.
- 3) Verwijder het bedienings-/verwarmingselement **5**.
- 4) Leg het bedienings-/verwarmingselement **5** op een schone, droge plaats weg.
- 5) Haal voorzichtig het RVS-reservoir **4** met de olie of het vet uit de friteuse.
- 6) Giet de olie of het vet in geschikte reservoirs, bijvoorbeeld flessen. Gebruik daarvoor de schenkgleuf aan de hoek van het RVS reservoir **4**.

### **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 gemeente-reiniging over afvoermogelijkheden.

- 7) Maak alle onderdelen van de friteuse grondig schoon zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
- 8) 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.
- ▶  Dompel het bedienings-/verwarmingselement **5**, het snoer of de behuizing nooit onder in water, reinig ze nooit onder stromend water! Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat. Reinig deze onderdelen zo nodig met een vochtige doek.
- ▶ Maak het bedienings-/verwarmingselement **5** van de friteuse nooit open.

### **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 als een schuurmiddel of staalwol. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

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

- 1) Open het apparaatdeksel **14** en trek het naar boven toe uit het apparaat.
- 2) Trek de handgreep omhoog totdat deze hoorbaar vastklikt. Til de frituurmand **3** uit de friteuse.
- 3) Trek het bedienings-/verwarmingselement **5** naar boven toe uit de geleiding. Leg het bedienings-/verwarmingselement **5** op een schone, droge plaats weg.
- 4) Neem het RVS-reservoir **4** uit het apparaat en verwijder het vet of de olie.

### **OPMERKING**



De frituurmand **3** en het RVS-reservoir **4** kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Ze zijn vaatwasmachinebestendig.

- 5) Reinig de behuizing en het deksel **14** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek.



- 6) Reinig het bedienings-/verwarmingselement **5** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek en neem het element daarna met een met schoon water bevochtigde doek af, zodat alle afwasmiddelresten worden verwijderd. Droog het bedienings-/verwarmingselement **5** goed af.

## OPMERKING

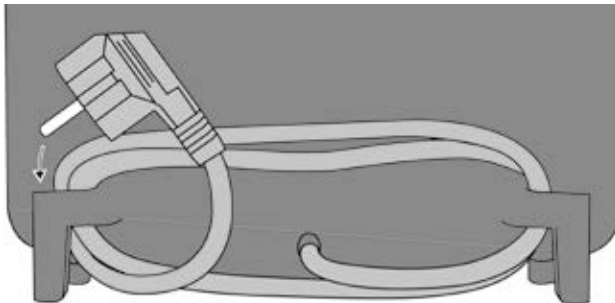
- Wanneer u het permanente metaalfilter **2** in het apparaatdeksel **14** wilt reinigen, legt u het deksel **14** in warm water met wat mild afwasmiddel.
- Laat het even inweken en beweeg het heen en weer.
- Spoel het deksel **14** af met schoon water.
- Droog het af en zet het overeind op zijn kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel **14** eruit kan lopen.
- Droog het opnieuw af en controleer of zich onder de rubberlip aan de onderkant van het deksel **14** geen vocht meer bevindt. Trek de rubberlip zo nodig omhoog voor het afdrogen.

Zorg ervoor dat het deksel **14** vóór het volgende gebruik volledig droog is!

- 7) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
- 8) Zet de friteuse in omgekeerde volgorde weer in elkaar.

## Opbergen

- 1) Til of draag de friteuse met behulp van de greepopeningen **9** aan de zijkanen van de behuizing.
- 2) Wikkel het netsnoer om de kabelspoel **7** aan de achterkant van het apparaat. Steek een van de pennen van de stekker in een van de gaten van de kabelspoel **7** om de stekker vast te zetten:



- 3) Bewaar het apparaat met gesloten deksel **14**. 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.

### Diepvriesproducten

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

- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. De frituurmand ❸ mag maximaal tot aan de max-markering binnenin met te frituren levensmiddelen gevuld zijn. De te frituren levensmiddelen moeten na het zakken van de frituurmand ❸ volledig met vet/olie bedekt zijn.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.
- Zet de temperatuurregelaar ❹ ❺ op de stand die in deze handleiding of op de verpakking van het product wordt aangegeven.
- Laat het diepvriesproduct bij voorkeur voor het frituren bij kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zo veel ijs en water als maar mogelijk is, voordat u het product in de friteuse doet.

#### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

Sluit altijd het apparaatdeksel ❶ voordat u de frituurmand ❸ in het hete vet laat zakken. Verbrandingsgevaar door spattend vet!

- 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 150°C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand ③.

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

Sluit beslist het apparaatdeksel ⑭ voordat u de frituurmand ③ met de peterselie of het brood in het hete vet laat zakken.  
Spattend vet kan verbrandingen veroorzaken.

- Sluit het apparaatdeksel ⑭ en laat de frituurmand ③ in het vet zakken.
- 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.

## Oververhittingsbeveiliging

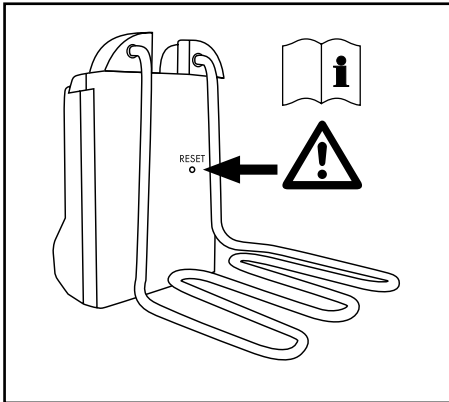
Bij oververhitting schakelt de oververhittingsbeveiliging de friteuse uit.

Dit kan gebeuren als er geen of niet genoeg olie of vet in de friteuse is, of als vast frituurvet in de friteuse wordt gesmolten.

Bij vast frituurvet kan het bedienings-/verwarmingselement ❸ de opgewekte hitte niet snel genoeg afgeven.

Ga als volgt te werk als de oververhittingsbeveiliging de friteuse heeft uitgeschakeld:

- 1) Laat het apparaat afkoelen.
- 2) Laat de olie of het vet afkoelen (het vet moet nog net vloeibaar zijn).
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel ❻ om het apparaatdeksel ❹ te openen.
- 4) Haal de frituurmand ❷ uit de friteuse.
- 5) Verwijder het bedienings-/verwarmingselement ❸.
- 6) Leg het bedienings-/verwarmingselement ❸ op een schone, droge plaats weg.
- 7) Druk met een puntig voorwerp voorzichtig op de resetknop ❺ op het bedienings-/verwarmingselement ❸.



De friteuse kan weer worden gebruikt.

## 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.

Levensmiddelen	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	150°C	3 - 5 minuten
Varkenskoteletten (gepaneerd)	150°C	15 - 25 minuten
Portie kip (grote stukken)	150°C	10 - 18 minuten
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	150°C	8 - 18 minuten
Patates frites (vers)	150°C / 170°C	10 - 14 minuten / 3 - 4 minuten
Patates frites (diepvries)	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi's (vers)	130°C	3 - 5 minuten
Champignons	170 - 190°C	5 minuten

### OPMERKING

- ▶ Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden die in de tabel worden genoemd zijn hulpmiddelen ter oriëntatie. Zij hebben ongeveer betrekking op een hoeveelheid van ca. 300 gram. Naar gelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- ▶ De frituurmand **3** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand **3** met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.
- ▶ Let er bij grote hoeveelheden op dat de te frituren levensmiddelen na het zakken van de frituurmand **3** volledig met vet/olie bedekt zijn.

## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat functioneert niet. of Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop 11 brandt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Wendt u zich tot de klantenservice.
	De aan/uit-knop 11 werd niet geactiveerd.	Druk op de aan/uit-knop 11.
Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het gebruik en kan niet opnieuw ingeschakeld worden.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.</li> <li>2. Druk op de resetknop 15 op het bedienings-/verwarmingselement 5.</li> </ol>
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.</li> <li>2. Druk op de resetknop 15 op het bedienings-/verwarmingselement 5.</li> </ol>
Het groene indicatielampje 10 brandt niet.	De ingestelde temperatuur van de olie/het vet is nog niet bereikt.	Wacht een paar minuten totdat de gewenste temperatuur is bereikt

Mochten de storingen met volgende probleemoplossingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert, neem dan a.u.b. contact op met onze service.

## Appendix

### Apparaat afdanken



**Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

### Batterijen/accu's afvoeren



**Batterijen/accu's mogen niet met het huishoudelijke afval worden afgevoerd.**

Elke consument is wettelijk verplicht batterijen/accu's in te leveren bij een inzamelpunt in zijn gemeente of in de handel.

Deze verplichting heeft tot doel batterijen/accu's tot afval te kunnen verwerken op een manier die het milieu ontlast. Lever batterijen/accu's uitsluitend in ontladen toestand in.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

### Garantievoorwaarden

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

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

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

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

### Garantieomvang

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

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

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

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

IAN 300405

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>72</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>72</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>73</b>
Entsorgung der Verpackung .....	73
<b>Gerätebeschreibung / Zubehör</b> .....	<b>74</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>74</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>75</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>79</b>
<b>Acrylamidarme Zubereitung</b> .....	<b>79</b>
<b>Frittieren</b> .....	<b>79</b>
Vorbereitungen .....	80
Lebensmittel frittieren .....	81
Festes Frittierfett .....	82
<b>Timer stellen</b> .....	<b>82</b>
Count-down-Funktion .....	83
Count-up-Funktion .....	83
<b>Nach dem Frittieren</b> .....	<b>84</b>
<b>Frittierfett wechseln</b> .....	<b>84</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>85</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>86</b>
<b>Tipps</b> .....	<b>87</b>
Pommes frites selbst gemacht .....	87
Tiefkühlkost .....	87
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden .....	88
Gesunde Ernährung .....	88
<b>Hitzeschutzfunktion</b> .....	<b>89</b>
<b>Tabelle Frittierzeiten</b> .....	<b>90</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>91</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>92</b>
Gerät entsorgen .....	92
Batterien/Akkus entsorgen .....	92
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	93
Service .....	94
Importeur .....	94

## 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**

- ▶ Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kaltzonen-Fritteuse:
  - Frittierkorb
  - Bedien-/Heizelement mit Timer
  - Edelstahl-Behälter
  - Gehäuse mit Deckel
- 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**).

## Entsorgung der Verpackung

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



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

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



### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb
- ❹ Edelstahl-Behälter
- ❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
- ❻ Entriegelungstaste Deckel
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Temperaturregler 
- ❾ Griffmulden, beidseitig
- ❿ Kontrollleuchte (grün)
- ⓫ Ein-/Aus-Schalter inkl. Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Timer 
- ⓭ Verriegelungstaste Griff
- ⓮ Gerätedeckel
- ⓯ Reset-Taste


## Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	2800 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 3 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 2,5 kg
Stromversorgung Timer	Knopfzelle AG 13 LR44  (Gleichstrom) 1,5 V
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

### **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.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.
- ▶ Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den seitlichen Griffmulden aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Heben Sie niemals den Edelstahl-Behälter während des Betriebs aus dem Gehäuse.

## **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

## **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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



**Achtung! Heiße Oberfläche!**

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

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

## **ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!**

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.





## **⚠ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN**

Das Gerät verwendet eine Batterie. Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

### **⚠ EXPLOSIONSGEFAHR!**

- ▶ Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie Batterien nicht wieder auf.
- ▶ Öffnen Sie die Batterien niemals, löten oder schweißen Sie nie an Batterien. Es besteht Explosions- und Verletzungsgefahr!
- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können Beschädigungen am Gerät verursachen.
- ▶ Wenn Sie ein Gerät längere Zeit nicht benutzen, entnehmen Sie die Batterien.
- ▶ Bei ausgelaufenen Batterien, ziehen Sie Schutzhandschuhe an. Reinigen Sie das Batteriefach und die Batteriekontakte mit einem trockenen Tuch.
- ▶ Batterien dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Sollte eine Batterie verschluckt worden sein, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Ziehen Sie den Timer  12 aus der Fritteuse heraus.
- 3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
- 4) Schieben Sie den Timer  12 wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

### HINWEIS

- ▶ Falls sich der Isolierstreifen nicht aus dem Batteriefach herausziehen lässt, öffnen Sie das Batteriefach, entnehmen Sie die Batterie und entfernen Sie dann den Isolierstreifen.
- ▶ Legen Sie die Batterie gemäß der am Batteriefachdeckel angegebenen Polarität in das Batteriefach ein und schieben Sie den Batteriefachdeckel darauf.

## 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 Frittiertgut 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 **7**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken. Der Gerätedeckel **14** springt auf.
- 4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb **3** heraus.

### 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 die trockene und leere Fritteuse (Bedien-/Heizelement **5** eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

### HINWEIS

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

### WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Achten Sie beim Verschließen des Gerätedeckels **14** immer darauf, dass Sie ihn nur am vorderen schwarzen Teil berühren. Die Metallteile werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

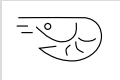


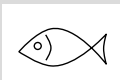
- 8) Schließen Sie den Gerätedeckel **14**.
- 9) Um den Frittierkorb **3** abzusenken, drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13** und senken Sie den Griff ab.

## Lebensmittel frittieren

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter **11** ein. Die im Ein-/Aus-Schalter **11** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **13** **13** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **10** auf.

### HINWEIS

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

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

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

- 3) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
- 4) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel **14**. Dieser muss hörbar einrasten.

- 8) Drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13**. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb **3** wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

## HINWEIS

- Durch das Sichtfenster **1** im Gerätedeckel **14** können Sie den Frittiervorgang überwachen.

## Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Bedien-/Heizelement **5** nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **11** an, und stellen Sie den Temperaturregler **8** **9** auf 130 °C. Die im Ein-/Aus-Schalter **11** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **10** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.


## Timer stellen

### HINWEIS

- Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.
- Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Timer **12** zu benutzen:  
Als Count-down- oder als Count-up-Timer.



## Count-down-Funktion

- 1) Drücken Sie ggf. die Tasten „M“ und „S“ gleichzeitig (=RESET), um den Timer  **12** zurückzusetzen.
- 2) Drücken Sie die Tasten „M“ und „S“, um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden einzustellen. Sie können bis zu 99:59 (min/sec) einstellen. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Zahlen schneller zu ändern.
- 3) Drücken Sie auf die Taste „START/STOP“, um das Ablaufen der Zeit zu starten.

### HINWEIS

- ▶ Sie können das Ablaufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter ablaufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.
- 4) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen einige Signaltöne. Das Display zeigt die zuletzt eingestellte Zeit an.

### HINWEIS

- ▶ Sie können das Alarmsignal vorzeitig abbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Drücken Sie die Taste „START/STOP“, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an. Drücken Sie die Tasten „M“ oder „S“, springt der Timer  **12** zurück auf 00:00.
- ▶ Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement **5** ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Timers  **12**, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.

## Count-up-Funktion

- 1) Zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an, drücken Sie die Tasten „M“ und „S“ gleichzeitig (=RESET), um die eingestellte Zeit zurückzusetzen.
- 2) Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um die Zeit laufen zu lassen.

### HINWEIS

- ▶ Sie können das Laufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter laufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.

## Nach dem Frittieren

- 1) Wenn das Frittiertgut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff **13** einrastet.
- 2) Lassen Sie den Frittierkorb **3** zum Abtropfen in dieser Position.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **11**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiertgut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur am Griff aus der Fritteuse!
- 5) Heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
  - 6) 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 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) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**.
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement **5**.
- 4) Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 5) Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter **4** mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- 6) Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters **4**.


### **HINWEIS**

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

- 7) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 8) 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.
- ▶  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **5**, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät. Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Bedien-/Heizelement **5** des Gerätes.

### **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 **14** und ziehen Sie ihn nach oben heraus.
- 2) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement **5** nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 4) Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter **4** und entfernen Sie das Fett oder Öl.

### **HINWEIS**



Den Frittierkorb **3** und den Edelstahl-Behälter **4** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.

- 5) Reinigen Sie das Gehäuse und den Gerätedeckel **14** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.



- 6) Reinigen Sie das Bedien-/Heizelement **5** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass jegliche Spülmittelreste entfernt sind. Trocknen Sie das Bedien-/Heizelement **5** gut ab.

## HINWEIS

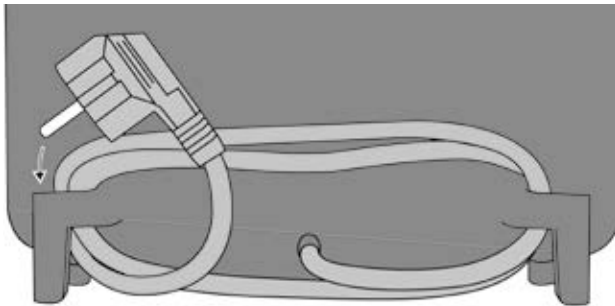
- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter **2** im Inneren des Gerätedeckels **14** reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel **14** in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel **14** mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie ihn ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Gerätedeckels **14** verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
- Trocknen Sie ihn erneut ab und achten Sie darauf, dass sich unter der Gummilippe an der Unterseite des Gerätedeckels **14** keine Feuchtigkeit mehr befindet. Heben Sie die Gummilippe gegebenenfalls zum Abtrocknen an.

Achten Sie darauf, dass der Gerätedeckel **14** vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken ist!

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

## Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden **9** am Gehäuse.  
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **7** an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung **7**, um den Netzstecker zu fixieren:



- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel **14**. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

## Tipps

### Pommes frites selbst gemacht

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

### Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiertgut darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ gefüllt sein. Das Frittiertgut muss nach Absenken des Frittierkorbes ③ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiertgut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑧ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiertguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiertgut in die Fritteuse geben.

#### **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⑫, bevor Sie den Frittierkorb ③ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiertgut 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.

### **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⑭, bevor Sie den Frittierkorb ③ mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Schließen Sie den Gerätedeckel ⑭ und senken Sie den Frittierkorb ③ in das Fett ab.
- 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.

## Hitzeschutzfunktion

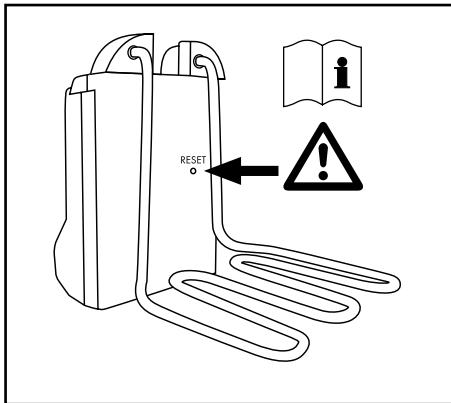
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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

Bei festem Fett kann das Bedien-/Heizelement ⑤ die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.

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

- 1) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2) Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen (das Fett sollte gerade noch flüssig sein).
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel ⑭, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑥ drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb ③.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ⑤.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement ⑤ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen, spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

## Tabelle Frittierzeiten

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

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

### HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **3** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein.
- ▶ Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes **3**, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

## Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.  oder  Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter ⑩ leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein-/Aus-Schalter ⑩ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ⑩.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und läßt sich nicht wieder einschalten.	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.
	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.
Die grüne Kontrollleuchte ⑩ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles/Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Anhang

### Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

### Batterien/Akkus entsorgen



**Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.**

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

## Garantiebedingungen

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

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

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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



## Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 300405

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

03/2018 · Ident.-No.: SKF2800B3-012018-1

---

IAN 300405