

# SILVERCREST®



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



## KALTZONEN-FRITEUSE / COOL-ZONE DEEP FAT FRYER FRITEUSE À ZONE FROIDE SKF 2800 B3

DE AT CH

### KALTZONEN-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

FR BE

### FRITEUSE À ZONE FROIDE

Mode d'emploi

PL

### FRYTKOWNICA ZA STREFĄ ZIMNA

Instrukcja obsługi

SK

### FRITÉZA

Návod na obsluhu

GB IE

### COOL-ZONE DEEP FAT FRYER

Operating instructions

NL BE

### KOUDEZONE FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

CZ

### FRITÉZA SE STUDENOU ZÓNOU

Návod k obsluze

IAN 315105

DE BE NL  
CZ PL



DE AT CH

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

---

GB IE

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

---

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.

---

PL

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

---

CZ

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

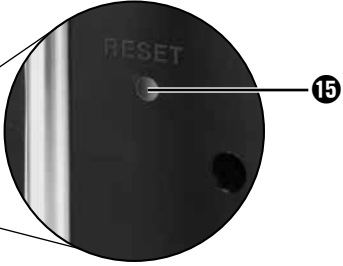
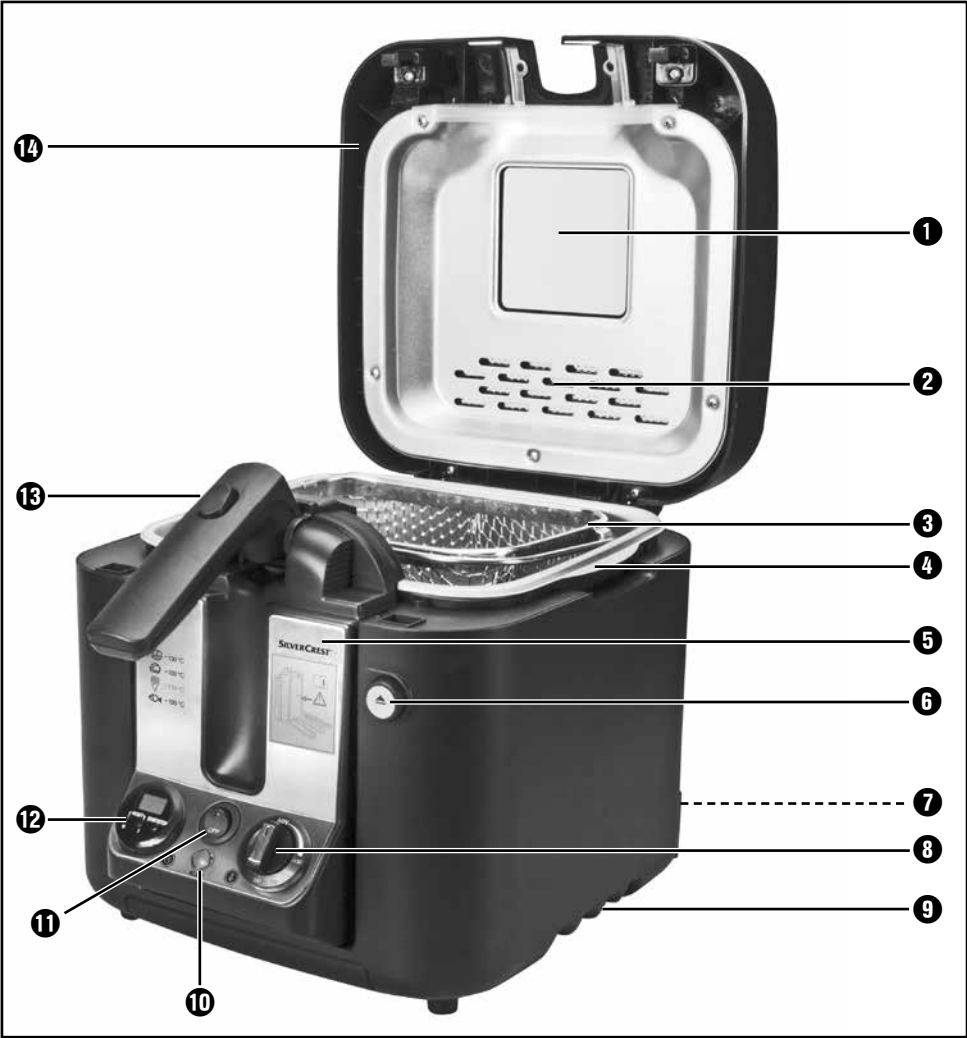
---

SK

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

---

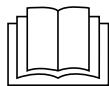
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	25
FR/BE	Mode d'emploi	Page	49
NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	73
PL	Instrukcja obsługi	Strona	97
CZ	Návod k obsluze	Strana	121
SK	Návod na obsluhu	Strana	143



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	3
<b>Gerätebeschreibung / Zubehör</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>9</b>
<b>Acrylamidarme Zubereitung</b> .....	<b>9</b>
<b>Frittieren</b> .....	<b>9</b>
Vorbereitungen .....	10
Lebensmittel frittieren .....	11
Festes Frittierfett .....	12
<b>Timer stellen</b> .....	<b>12</b>
Count-down-Funktion .....	13
Count-up-Funktion .....	13
<b>Nach dem Frittieren</b> .....	<b>14</b>
<b>Frittierfett wechseln</b> .....	<b>14</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>15</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>16</b>
<b>Tipps</b> .....	<b>17</b>
Pommes frites selbst gemacht .....	17
Tiefkühlkost .....	17
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden .....	18
Gesunde Ernährung .....	18
<b>Hitzeschutzfunktion</b> .....	<b>19</b>
<b>Tabelle Frittierzeiten</b> .....	<b>20</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>21</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>22</b>
Gerät entsorgen .....	22
Batterien/Akkus entsorgen .....	22
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	23
Service .....	24
Importeur .....	24

## 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

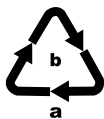
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## 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 Fernwirksystem 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! SACHSCHADEN!**

- ▶ 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!

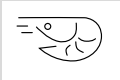


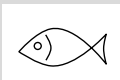
- 8) Schließen Sie den Gerätedeckel **14**.
- 9) Um den Frittierkorb **3** abzusenken, drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13** und senken Sie den Griff ab.

## 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 **6** **8** 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, schüttern 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

### 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

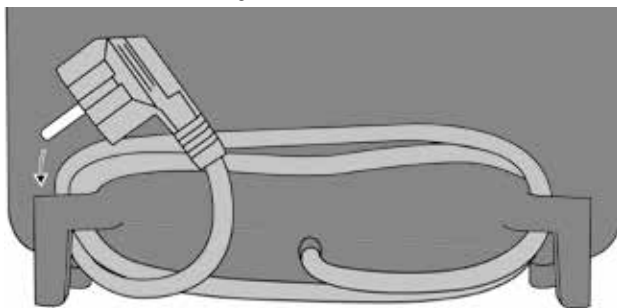
- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter **2** im Inneren des Gerätedeckels **14** reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel **14** in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel **14** mit klarem 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 Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

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

#### **⚠️ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⑭, bevor Sie den Frittierkorb ③ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

## Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ③.

### **⚠️ 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

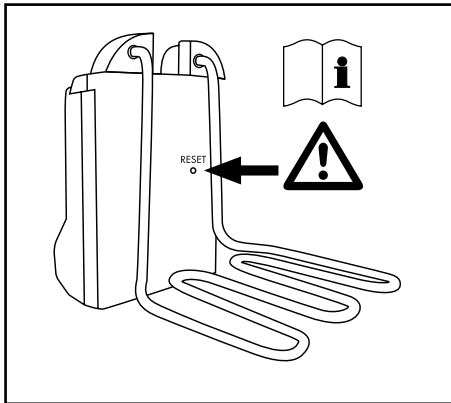
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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 ❸ 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 ❹, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❸.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❸ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen, spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste ❺ am Bedien-/Heizelement ❸.



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 ① 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 ① wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ①.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und lässt sich nicht wieder einschalten.	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.</li> <li>2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.</li> </ol>
	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.</li> <li>2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑮ am Bedien-/Heizelement ⑤.</li> </ol>
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 Kaufbells (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 315105

## 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)

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>26</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>26</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>27</b>
Recyclage de l'emballage .....	27
<b>Description de l'appareil/accessoires</b> .....	<b>28</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>28</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>29</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>33</b>
<b>Préparation à faible teneur en acrylamide</b> .....	<b>33</b>
<b>Fritures</b> .....	<b>33</b>
Préparatifs .....	34
Frire des aliments .....	35
Graisse de friture solide .....	36
<b>Réglage du minuteur</b> .....	<b>36</b>
Fonction décompte décroissant .....	37
Fonction décompte croissant .....	37
<b>Après la friture</b> .....	<b>38</b>
<b>Remplacement de la graisse de friture</b> .....	<b>38</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>39</b>
<b>Entreposage</b> .....	<b>40</b>
<b>Conseils</b> .....	<b>41</b>
Cuisson de frites maison .....	41
Aliments congelés .....	41
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable .....	42
Alimentation saine .....	42
<b>Fonction anti-surchauffe</b> .....	<b>43</b>
<b>Tableau des durées de friture</b> .....	<b>44</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>45</b>
<b>Annexe</b> .....	<b>46</b>
Mise au rebut .....	46
Mise au rebut des piles/accus .....	46
Garantie de Kompernass Handels GmbH .....	47
Service après-vente .....	48
Importateur .....	48

## 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 !

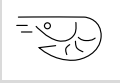


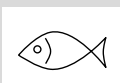
- 8) Fermez le couvercle de l'appareil ⑭.
- 9) Pour abaisser le panier à friture ③, appuyez sur la touche de verrouillage poignée ⑮, et abaissez la poignée.

## 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 **10** **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 fondu.


## 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 13 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 BLESSURES !**

- ▶ 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

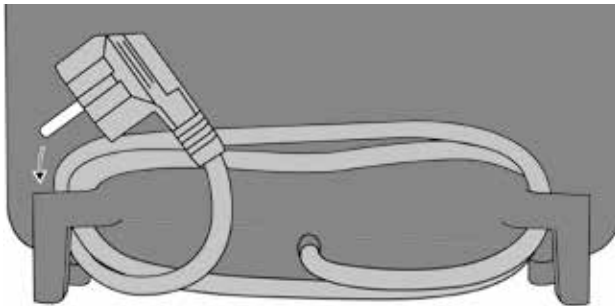
- Si vous voulez nettoyer le filtre métallique permanent ❷ à l'intérieur du couvercle de l'appareil ❶, placez le couvercle de l'appareil ❶ dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
- Laissez-le tremper un moment puis retournez-le plusieurs fois.
- Rincez ensuite le couvercle de l'appareil 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 ④ 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

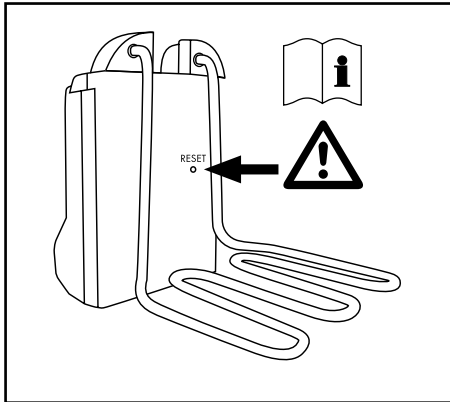
La fonction anti-surchauffe éteint l'appareil en cas de surchauffe.

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 ⑤ 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 ⑭ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑥.
- 4) Sortez le panier à friture ③.
- 5) Retirez l'élément de commande/chauffant ⑤.
- 6) Déposez l'élément de commande/chauffant ⑤ à un endroit propre et sec.
- 7) A l'aide d'un petit objet pointu, appuyez doucement sur la touche «reset» ⑮ de l'élément de commande/chauffant ⑤.



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 ⑪ 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 ⑪ n'a pas été actionné.	Actionnez sur le commutateur Marche/Arrêt ⑪.
	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» ⑮ 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» ⑮ 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 315105

## 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)

## Index

<b>Introduction</b> .....	<b>50</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>50</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>51</b>
Disposal of packaging .....	51
<b>Description of the appliance/accessories</b> .....	<b>52</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>52</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>53</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>57</b>
<b>Low-acrylamide cooking</b> .....	<b>57</b>
<b>Deep frying</b> .....	<b>57</b>
Preparation .....	58
Frying foods .....	59
Solid cooking fats .....	60
<b>Setting the timer</b> .....	<b>60</b>
Count-down function .....	61
Count-up function .....	61
<b>After deep-frying</b> .....	<b>62</b>
<b>Changing the cooking oil or fat</b> .....	<b>62</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>63</b>
<b>Storage</b> .....	<b>64</b>
<b>Tips</b> .....	<b>65</b>
Home-made chips .....	65
Frozen foods .....	65
How to hinder unwanted aftertastes .....	66
Healthy nutrition .....	66
<b>Heat protection function</b> .....	<b>67</b>
<b>Table – frying times</b> .....	<b>68</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>69</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>70</b>
Disposal of the appliance .....	70
Disposal of batteries .....	70
Kompernass Handels GmbH warranty .....	71
Service .....	72
Importer .....	72

## Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Intended use

This appliance is intended exclusively for frying foods in domestic households. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

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

### **WARNING**

#### **Danger if used for incorrect purpose**

The appliance may be dangerous if it is not used for its intended purpose and/or used for any other purpose.

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

### **NOTE**

- ▶ Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The user is the sole bearer of the risk.

## Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Cool-Zone Deep Fat Fryer:
  - Frying basket
  - Control/heating element with timer
  - Stainless steel container
  - Housing with lid
- Operating instructions
  - 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
  - 2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

### NOTE

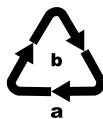
- ▶ Check the delivery for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete, or is damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

## Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1–7: Plastics,
- 20–22: Paper and cardboard,
- 80–98: Composites.



### NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

## Description of the appliance/accessories

- ❶ Viewing window
- ❷ Permanent metal filter
- ❸ Frying basket
- ❹ Stainless steel container
- ❺ Removable control/heating element
- ❻ Lid release button
- ❼ Cable spool
- ❽ Temperature control 
- ❾ Recessed grips on both sides
- ❿ Control lamp (green)
- ⓫ On/off switch with control lamp (red)
- ⓬ Timer 
- ⓭ Handle locking button
- ⓮ Appliance lid
- ⓯ Reset button

## Technical data

Mains voltage	230 V ~ (alternating current), 50 Hz
Rated power	2800 W
Capacity for cooking oil	approx. 3 litres
Capacity for solid fats	approx. 2.5 kg
Power supply for the timer	Button cell AG 13 LR44  (direct current) 1.5 V
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

## Safety instructions

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.



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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and upwards if they are under constant supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they understand the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Hot steam is generated during the frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position with the side grip recesses accessible to avoid spillage of hot liquids.
- ▶ Never lift the stainless steel container out of the housing during operation.

## **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ NEVER melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. The heating element may be damaged by the high temperature or there is a risk of fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

## **WARNING! RISK OF FIRE!**

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



Caution! Hot surface!

## **NEVER use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!**

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

## **CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!**

- ▶ When filling the stainless steel container with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer every time you intend to switch the appliance on.
- ▶ NEVER switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.



## **⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES**

This appliance uses a battery. When handling batteries, please observe the following:

### **⚠ RISK OF EXPLOSION!**

- ▶ Do not throw batteries into a fire. Do not recharge batteries.
- ▶ Never open batteries and never solder or weld batteries. There is a risk of explosion and injury!
- ▶ Check the condition of the batteries at regular intervals. Leaking batteries can cause damage to the appliance.
- ▶ If you do not intend to use the appliance for an extended period, remove the batteries.
- ▶ If the batteries have leaked, use protective gloves. Clean the battery compartment and the battery contacts with a dry cloth.
- ▶ Keep batteries out of the reach of children. Children might put batteries into their mouth and swallow them. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought immediately.

## Before first use

- 1) Before you use the deep fat fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see Chapter "Cleaning and Care").
- 2) Pull the timer  12 out of the deep fryer.
- 3) Remove the insulation strip from the battery compartment.
- 4) Slide the timer  12 back into its recess in the deep fryer.

### NOTE

- ▶ If you are unable to pull the insulating strip out of the battery compartment, open the battery compartment, remove the battery and then remove the insulation strip.
- ▶ Insert the battery into the battery compartment according to the polarity marked on the battery compartment cover and then replace the battery compartment cover.

## Low-acrylamide cooking

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

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

## Deep frying

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

## Preparation

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

### NOTE

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

- 2) Unwind all of the power cable from the cable spool **7**.
- 3) Open the appliance lid **14** by pressing the lid release button **6**. The appliance lid **14** flips open.
- 4) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket **3**.

### TIPS

- ▶ Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
  - ▶ Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.
- 5) Fill the dry and empty deep fat fryer (with inserted control/heating element **5**) with cooking oil, liquid or molten fat (about 3 litres of oil or about 2.5 kg of solid fat).

### NOTE

- ▶ When charging the stainless steel container **4** with oil or fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

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

### WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

- 7) Replace the frying basket **3**.

### WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ When closing the appliance lid **14**, always ensure that you do not touch the black part at the front. The metal parts get very hot! Risk of burns!

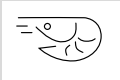


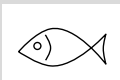
- 8) Close the appliance lid **14**.
- 9) To lower the frying basket **3**, press the handle locking button **13** and then lower the handle.

## Frying foods

- 1) Switch on the deep fat fryer using the on/off switch **11**. The control lamp integrated in the on/off switch **11** lights up.
- 2) Turn the temperature controller **4** **8** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the green control lamp **10** lights up.

### NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or in the frying times table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at what temperature is given by the pictures on the front of the deep fat fryer:

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

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

- 3) Pull the handle upwards until it audibly engages.
- 4) Open the appliance lid **14** by pressing the lid release button **6**.
- 5) Lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. Do not fill the frying basket **3** to more than the max. fill level marked on the inside of the frying basket **3**. However, always take NOTE of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!
- 6) Carefully replace the frying basket **3** in the deep fat fryer.
- 7) Close the appliance lid **14**. It must click into place audibly.

- 8) Press the latch handle **13**. The handle can now be lowered. The frying basket **3** now lowers into the hot oil or fat.

## NOTE

- You can monitor the frying process through the viewing window **1** in the appliance lid **14**.

## Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. When this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperatures. If the fat gets too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that you do not damage the operating/heating element **5**.
- To melt the fat, switch on the appliance using the on/off switch **11** and set the temperature control **8** to 130°C. The integrated control lamp in the on/off switch **11** will light up.
- Wait until all of the fat has melted. The green control lamp **10** can come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.



## Setting the timer

## NOTE

- When the battery is empty, replace it. Always use batteries of the same type. Pay heed to the correct polarity when inserting batteries.
- Every press of a button is acknowledged with a beep.

There are two ways of using the timer **12**:  
as a count-down or a count-up.

## Count-down function






- 1) If necessary, press the "M" and "S" buttons simultaneously (=RESET) to reset the timer  .
- 2) Press the buttons "M" and "S" to set the time in minutes and seconds. The timer goes up to 99:59 (min/sec).  
Press and hold the buttons to scroll through the digits faster.
- 3) Press the "START/STOP" button to start the count-down.

### NOTE

- ▶ You can stop the count-down at any time by pressing any button. To continue the count-down, press the "START/STOP" button.

- 4) As soon as the set time has elapsed, you will hear several beeps. The display shows the last set time.

### NOTE

- ▶ You can stop the alarm signal at any time by pressing any button. When you press the "START/STOP" button, the display shows the last set time.  
Press the buttons "M" or "S" to reset the timer   to 00:00.
- ▶ The heating element  does NOT switch off when the countdown finishes! Pay attention to the signal tone from the timer   to avoid spoiling the food.

## Count-up function

- 1) If the display shows the last set time, simultaneously press the buttons "M" and "S" (=RESET) to reset the time.
- 2) To start the count-up, press the "START/STOP" button.

### NOTE

- ▶ You can stop the count-up at any time by pressing any button. To continue the count-down, press the "START/STOP" button.



## After deep-frying

- 1) When the food is ready, pull the handle upwards until the latch handle **13** engages.
- 2) Leave the frying basket **3** in this position to drip off.
- 3) Press the On/Off switch **11**. The deep fat fryer is now switched off. Remove the power plug from the mains power socket.
- 4) When the fried food has dripped off, open the appliance lid **14** by pressing the handle locking button **6**.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never touch the frying basket **3** directly after deep frying. It will be extremely hot! Only lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer using the handle!
- 5) Lift the frying basket **3** carefully out of the deep fat fryer. If necessary, shake off excess oil or grease over the fryer.
  - 6) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

## Changing the cooking oil or fat

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

- 1) Open the appliance lid **14**.
- 2) Remove the frying basket **3**.
- 3) Remove the control and heating element **5**.
- 4) Place the control and heating element **5** in a clean and dry location.
- 5) Carefully remove the stainless steel container **4** with the oil or fat from the deep fat fryer.
- 6) Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.  
Use the pouring funnel at the corner of the stainless steel container **4**.


### **NOTE**

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

- 7) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the Chapter "Cleaning and care".
- 8) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the Chapter "Deep Frying".

## Cleaning and care

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  Never immerse the control/heating element **5**, the power cord or the housing into water. Do not clean them under running water! This will irreparably damage the appliance. If required, clean the device with a damp cloth.
- ▶ Never open the appliance's operating/heating element **5**.

### **WARNING! RISK OF BURNS!**

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

### **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Open the appliance lid **14** and pull it upwards and out.
- 2) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket **3**.
- 3) Pull the control/heating element **5** upwards out of the guide rails. Place the control/heating element **5** in a clean and dry location.
- 4) Take out the stainless steel container **4** and remove the fat or oil.

### **NOTE**



The frying basket **3** and the stainless steel container **4** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.

- 5) Clean the housing and the appliance lid **14** with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth.

- 6) Clean the control/heating element ⑤ with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent to the cloth. Wipe this off afterwards using a damp cloth so that all detergent residue is removed. Dry the control/heating element ⑤ thoroughly.

## NOTE

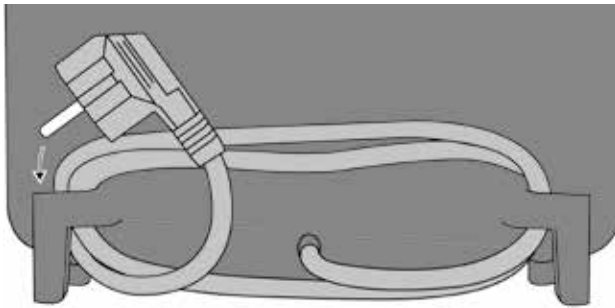
- If you want to clean the permanent metal filter ② inside the appliance lid ⑭, place the appliance lid ⑭ in warm water with a mild washing-up liquid.
- Leave it for a moment to soak and sway it back and forth.
- Then rinse the appliance lid ⑭ with clear water.
- Dry it and place it upright on its side so that any excess water still inside the appliance lid ⑭ can drain away.
- Dry it again and make sure that there is no water remaining under the rubber lip on the bottom of the appliance lid ⑭. If necessary, lift the rubber lip to dry it.

Make sure that the appliance lid ⑭ is completely dry before using it again!

- 7) Dry all parts well before Assembly.
- 8) Reassemble the deep fat fryer in the reverse order.

## Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the recessed grips ⑨ on each side of the housing.
- 2) Wrap the power cable around the cable spool ⑦ on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable spool ⑦ to hold the mains plug in place.



- 3) Store the appliance with the appliance lid ⑭ closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

## Tips

### Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as "King Edward", "Maris Piper", "Cara", etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for about one hour before frying. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
  - first for 10 - 14 minutes at 150°C then for 3 - 4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

### Frozen foods

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

- Do not attempt to fry large volumes all at once. Do not fill the frying basket ③ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket. After lowering the frying basket ④, the food must be completely covered by the oil/fat.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ① ② to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.

#### **WARNING! RISK OF BURNS!**

Always close the appliance lid ⑭ before lowering the frying basket ③ into the hot oil or fat. There is a risk of burns from splashing fat!

- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

## How to hinder unwanted aftertastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

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

- Heat the fat or oil to 150°C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ③.

### **WARNING! RISK OF BURNS!**

Always close the appliance lid ⑭ before lowering the frying basket ③ with the parsley or the bread into the hot oil or fat.  
Splashing fat can cause burns.

- Close the appliance lid ⑭ and then lower the frying basket ③ into the fat.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

## Healthy nutrition

Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.

Orient yourself on the following guidelines:

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

## Heat protection function

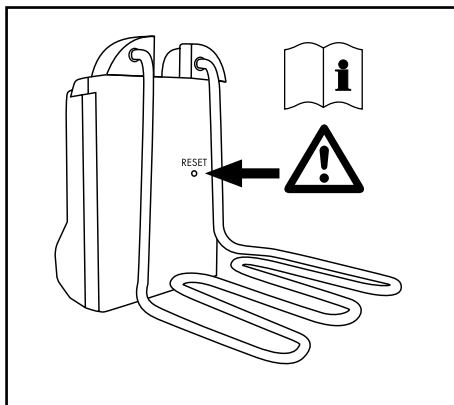
In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fat fryer or when solid cooking fats are being melted in the appliance.

When using solid cooking fats, the control and heating element ⑤ cannot give off the heat that is generated quickly enough.

If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:

- 1) Allow the appliance to cool down.
- 2) Leave the oil or fat to cool (the fat should just be liquid).
- 3) Open the appliance lid ⑭ by pressing the lid release button ⑥.
- 4) Remove the frying basket ③.
- 5) Remove the operating/heating element ⑤.
- 6) Place the operating/heating element ⑤ in a clean and dry location.
- 7) Carefully press the reset button ⑮ on the control and heating element ⑤ with a small pointed object.



The appliance can now be used again.

## Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be fried and how much frying time is required for them. Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150°C	3 - 5 minutes
Pork chops (breaded)	150°C	15 - 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150°C	10 - 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150°C	8 - 18 minutes
Chips (fresh)	150°C / 170°C	10 - 14 minutes / 3 - 4 minutes
Chips (deep-frozen)	see manufacturer's recommendations	see manufacturer's recommendations
Scampi (fresh)	130°C	3 - 5 minutes
Mushrooms	170 - 190°C	5 minutes

### NOTE

- ▶ It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended as aids for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times can vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ Do not fill the frying basket **3** up to more than the max. fill level marking on the inside of the frying basket **3**.
- ▶ When cooking large amounts, ensure that the food is completely covered by the fat/oil when the frying basket **3** is lowered.

## Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The control lamp integrated into the on/off switch ① does not light up.	The appliance is not connected with a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact Customer Services.
	The on/off switch ① has not been activated.	Press the on/off switch ①.
The appliance has switched itself off during use and cannot be switched back on.	The heat protection function has been activated.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down.</li> <li>2. Press the reset button ⑮ on the control and heating element ⑤.</li> </ol>
	The heat protection function has been activated.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down.</li> <li>2. Press the reset button ⑮ on the control and heating element ⑤.</li> </ol>
The green control lamp ⑩ does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please contact our Customer Service.



## Appendix

### Disposal of the appliance



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

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



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

### Disposal of batteries



**Used batteries may not be disposed of in household waste.**

Consumers are legally obliged to dispose of batteries at a collection point in their community/city district or at a retail store. The purpose of this obligation is to ensure that batteries are disposed of in an environmentally congruent manner. Only dispose of batteries when they are fully discharged.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 315105

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>74</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>74</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>75</b>
De verpakking afvoeren .....	75
<b>Productbeschrijving/accessoires</b> .....	<b>76</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>76</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>77</b>
<b>Vóór de eerste ingebruikname</b> .....	<b>81</b>
<b>Acrylamide-arme bereiding</b> .....	<b>81</b>
<b>Frituren</b> .....	<b>81</b>
Vorbereidingen .....	82
Levensmiddelen frituren .....	83
Vast frituurvet .....	84
<b>Timer instellen</b> .....	<b>84</b>
Count-down-functie .....	85
Count-up-functie .....	85
<b>Na het frituren</b> .....	<b>86</b>
<b>Frituurvet verversen</b> .....	<b>86</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>87</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>88</b>
<b>Tips</b> .....	<b>89</b>
Zelf patates frites maken .....	89
Diepvriesproducten .....	89
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken .....	90
Gezonde voeding .....	90
<b>Oververhittingsbeveiliging</b> .....	<b>91</b>
<b>Tabel Frituurtijden</b> .....	<b>92</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>93</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>94</b>
Apparaat afdanken .....	94
Batterijen/accu's afvoeren .....	94
Garantie van Kompernaß Handels GmbH .....	95
Service .....	96
Importeur .....	96

## 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 fritouse:
  - 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

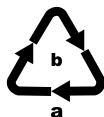
- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Bij een onvolledige levering of schade ten gevolge van gebrekkige verpakking of door transport, a.u.b. contact opnemen met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

## De verpakking afvoeren

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



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen



### 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 Greepopeningen, 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:

### **⚠ EXPLOSIEGEVAAR!**

- ▶ 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.

### ⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN 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!

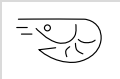


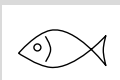
- 8) Sluit het deksel van het apparaat **14**.
- 9) Om de frituurmand **3** te laten zakken, drukt u op de vergrendelknop van de handgreep **13** en laat u de handgreep zakken.

## Levensmiddelen frituren

- 1) Zet de friteuse aan met de aan/uit-knop **1**. Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop **1** gaat branden.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **5** **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 **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 schenksleuf aan de hoek van het RVS reservoir **4**.


### **OPMERKING**

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

- 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

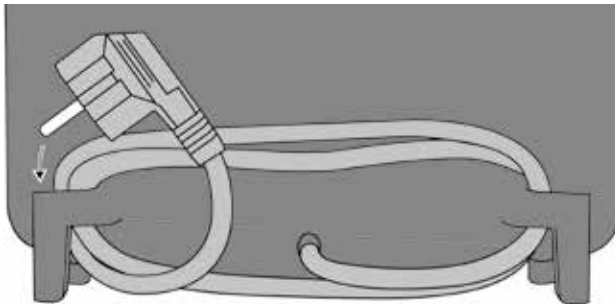
- Wanneer u het permanente metaalfilter **2** in het apparaatdeksel **14** wilt reinigen, legt u het deksel **14** in warm water met wat mild afwasmiddel.
- Laat het even inweken en beweeg het heen en weer.
- Spoel het deksel **14** af met schoon water.
- Droog het af en zet het overeind op zijn kant, 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 ❹ 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 ④.

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

Sluit beslist het apparaatdeksel ⑬ voordat u de frituurmand ④ met de peterselie of het brood in het hete vet laat zakken.  
Spattend vet kan verbrandingen veroorzaken.

- Sluit het apparaatdeksel ⑬ en laat de frituurmand ④ 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

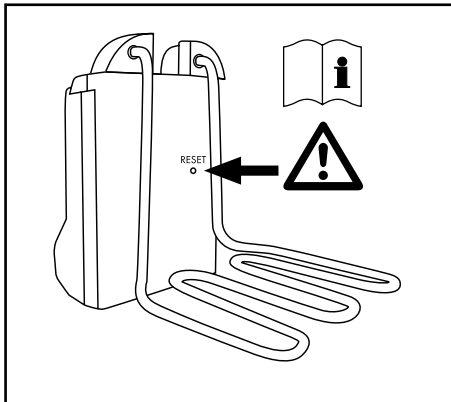
Bij oververhitting schakelt de oververhittingsbeveiliging de friteuse uit.

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 5 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 6 om het apparaatdeksel 14 te openen.
- 4) Haal de frituurmand 3 uit de friteuse.
- 5) Verwijder het bedienings-/verwarmingselement 5.
- 6) Leg het bedienings-/verwarmingselement 5 op een schone, droge plaats weg.
- 7) Druk met een puntig voorwerp voorzichtig op de resetknop 15 op het bedienings-/verwarmingselement 5.



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 ① 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 ① werd niet geactiveerd.	Druk op de aan/uit-knop ①.
Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het gebruik en kan niet opnieuw ingeschakeld worden.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
		2. Druk op de resetknop ⑤ op het bedienings-/verwarmings-element ⑤.
Het groene indicatielampje ⑩ brandt niet.	De ingestelde temperatuur van de olie/het vet is nog niet bereikt.	1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. 2. Druk op de resetknop ⑤ op het bedienings-/verwarmings-element ⑤.
		Wacht een paar minuten totdat de gewenste temperatuur is bereikt

Mochten de storingen met volgende probleemoplossingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere stringen 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 garantiekwesitie

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

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



Op [www.lidl-service.com](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 315105

## 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)

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>98</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>98</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>99</b>
Utylizacja opakowania .....	99
<b>Opis urządzenia/akcesoria</b> .....	<b>100</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>100</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>101</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>105</b>
<b>Smażenie bez akrylamidu</b> .....	<b>105</b>
<b>Frytowanie</b> .....	<b>105</b>
Czynności przygotowawcze .....	106
Frytowanie artykułów spożywczych .....	107
Tłuszcz stały .....	108
<b>Ustawianie programatora zegarowego</b> .....	<b>108</b>
Funkcja odliczania wstecz .....	109
Funkcja odliczania do przodu .....	109
<b>Po zakończeniu frytowania</b> .....	<b>110</b>
<b>Wymiana tłuszczu</b> .....	<b>110</b>
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....	<b>111</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>112</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>113</b>
Frytki własnej roboty .....	113
Produkty głęboko mrożone .....	113
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki .....	114
Zdrowe odżywianie .....	114
<b>Funkcja ochrony przed przegrzaniem</b> .....	<b>115</b>
<b>Tabela czasów frytowania</b> .....	<b>116</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>117</b>
<b>Załącznik</b> .....	<b>118</b>
Utylizacja urządzenia .....	118
Utylizacja baterii/akumulatorów .....	118
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH .....	119
Serwis .....	120
Importer .....	120

## Wstęp



Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu i do użytku domowego. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

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

### OSTRZEŻENIE

#### **Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!**

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

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica za strefą zimną:
  - koszt od frytowania
  - element obsługowy/grzałka z zegarem sterującym
  - pojemnik ze stali nierdzewnej
  - obudowa z pokrywą
- Instrukcja obsługi

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

### WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

## Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania mogą zostać poddane recyklingowi.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizować zgodnie z miejscowo obowiązującymi przepisami.



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



### WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

## Opis urządzenia/akcesoria


- ❶ Wziernik
- ❷ Stały filtr metalowy
- ❸ Kosz frytownicy
- ❹ Pojemnik ze stali nierdzewnej
- ❺ Zdemontowana część obsługowa/grzałka
- ❻ Przycisk odblokowania pokrywy
- ❼ Nawijak kabla
- ❽ Regulator temperatury 
- ❾ Uchwyty, po obu stronach
- ❿ Lampka kontrolna (zielona)
- ⓫ Włacznik/wyłącznik z lampką kontrolną (czerwona)
- ⓬ Minutnik 
- ⓭ Przycisk blokady uchwytu
- ⓮ Pokrywa urządzenia
- ⓯ Przycisk Reset

## Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa	2800 W
Pojemność oleju	około 3 litry
Pojemność tłuszczu stałego	ok. 2,5 kg
Zasilanie elektryczne - programator zegarowy	Bateria guzikowa AG 13 LR44  (Prąd stały) 1,5 V
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

### **ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Należy zadbać o stabilne ustawienie urządzenia na powierzchni.



## **⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nie włączać urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zlecić sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ Podczas smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie przyskał.
- ▶ Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie przyskał.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie przyskał gorący olej lub tłuszcz.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Trzymając za boczne uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się z niego gorącej cieczy.
- ▶ Podczas pracy nigdy nie wyjmuj zbiornika ze stali nierdzewnej z obudowy.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie topić stałego tłuszczu (kostek tłuszczu) we frytownicy. Wysoka temperatura mogłaby uszkodzić grzałkę lub mogłoby dojść do pożaru! Tłuszcz należy najpierw stopić w garnku lub w inny, podobny sposób.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

## **Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!**

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

## **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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



## **⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z BATERIAMI**

Urządzenie jest zasilane jedną baterią. Podczas obchodzenia się z bateriami należy przestrzegać następujących zasad:

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!**

- ▶ Baterii nie wolno wrzucać do ognia. Nie wolno ładować rozładowanych baterii.
- ▶ Baterii nie wolno otwierać, lutować ani spawać. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu i odniesienia obrażeń!
- ▶ Regularnie sprawdzaj stan baterii. Rozlane baterie mogą spowodować uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Baterie należy wyjąć, jeśli urządzenie nie jest użytkowane przez dłuższy czas.
- ▶ W celu wyjęcia z urządzenia wylanych baterii zakładaj zawsze rękawice ochronne. Wnękę baterii i styki baterii należy czyścić tylko suchą szmatką.
- ▶ Baterie nigdy nie powinny trafić w ręce dzieci. Dziecko może połknąć baterię. W razie połknięcia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.

## Przed pierwszym użyciem

- 1) Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij minutnik  12 z frytownicy.
- 3) Wyjmij pasek izolacyjny z komory baterii.
- 4) Wsuń minutnik  12 ponownie w szczelinę we frytownicy.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie jest możliwe wyciągnięcie paska izolacyjnego z komory baterii, otwórz komorę baterii, wyjmij baterię i wtedy wyjmij pasek izolacyjny.
- ▶ Włóż baterię zgodnie z oznaczeniem biegunów na pokrywie do komory baterii i przesunij na niej pokrywkę komory baterii.

## Smażenie bez akrylamidu

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

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

## Frytowanie

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

## Czynności przygotowawcze

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

### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel 7.
  - 3) Otwórz pokrywę urządzenia 14, naciskając przycisk odryglowania pokrywy 6. Pokrywa urządzenia 14 odskoczy.
  - 4) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia się. Wyjmij kosz frytownicy 3.

### WSKAZÓWKI

- ▶ Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się do frytowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.
  - ▶ Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów ani olejów! Tłuszcz mógłby się spienić i wylać z frytownicy.
- 5) Napełnij suchą i pustą frytownicę (element obsługowy/grzałka 5 zamocowany) olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 3 l oleju lub ok. 2,5 kg stałego tłuszczu).

### WSKAZÓWKA

- ▶ Ilość tłuszczu w zbiorniku ze stali nierdzewnej 4 nie może nigdy przekraczać oznaczenia MAX, ani nie może być poniżej oznaczenia MIN.
- 6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- 7) Ponownie włóż kosz frytownicy 3.

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!




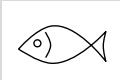
- ▶ Zamykając pokrywę urządzenia 14, zawsze upewnij się, że dotykasz tylko przedniej, czarnej części. Metalowe elementy stają się bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- 8) Zamknij pokrywę urządzenia 14.
  - 9) Aby opuścić kosz frytownicy 3, naciśnij przycisk blokowania uchwytu 13 i opuść uchwyt.

## Frytowanie artykułów spożywczych

- 1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika 11. Wbudowana we włącznik/wyłącznik 11 kontrolka świetlna świeci się.
- 2) Regulator temperatury 8 ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury świeci się zielona kontrolka 10.

### WSKAZÓWKA

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

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

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

- 3) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia się.
- 4) Otwórz pokrywę urządzenia 14, naciskając przycisk odryglowania pokrywy 6.
- 5) Wyjmij kosz do frytowania 3 z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania 3 może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza 3. Należy jednak zawsze przestrzegać także ilości podanej na opakowaniu produktów do smażenia!
- 6) Ponownie włóż ostrożnie kosz frytownicy 3.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia 14. Musi ona się słyszalnie zatrzasnąć.

- 8) Naciśnij przycisk blokowania uchwytu **13**. Kosz frytownicy **3** zostaje opuszczony do gorącego oleju lub tłuszczu.

## WSKAZÓWKA

- Proces frytowania możesz obserwować przez wziernik **1** w pokrywie urządzenia **14**.

## Tłuszcz stały

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

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włącz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej.

Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może pryskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszczu wykonaj naktucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Uważaj, aby nie uszkodzić przy tym elementu obrotowego/grzałki **5**.

- Aby stopić tłuszcz, włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **11**, następnie ustaw regulator temperatury **4** **3** na 130 °C. Wbudowana we włącznik/wyłącznik **11** kontrolka świetlna świeci się.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Zielona kontrolka **10** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopi.


## Ustawianie programatora zegarowego

### WSKAZÓWKA

- Jeśli bateria jest zużyta, należy ją wymienić. Używaj zawsze baterii tego samego typu. Przy wkładaniu nowej baterii zwracaj uwagę na prawidłową biegunowość.
- Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.

Masz dwie możliwości użycia minutnika **12**:  
Jako zegar odliczający czas wstecz lub do przodu.




## Funkcja odliczania wstecz

- 1) Naciśnij ewentualnie przyciski „M” i „S” jednocześnie (=RESET), aby zresetować minutnik  12.
- 2) Naciśnij przyciski „M” i „S”, aby ustawić żądany czas w minutach i sekundach. Można ustawić do 99:59 (min/sek.).  
Naciśnij i przytrzymaj przyciski, by szybciej zmieniać cyfry.
- 3) Naciśnij przycisk „START/STOP”, aby uruchomić odliczanie czasu.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W każdej chwili można przerwać odliczanie czasu, naciskając dowolny przycisk. Aby dalej odliczać czas, naciśnij przycisk „START/STOP”.
- 4) Po upływie ustawionego czasu rozlegają się sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawia się ostatnio ustawiony czas.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Sygnał alarmu można przedwcześnie przerwać, naciskając dowolny przycisk.  
Po naciśnięciu przycisku „START/STOP” na wyświetlaczu zostanie wyświetlony ostatnio ustawiony czas.  
Po naciśnięciu przycisku „M” lub „S”, minutnik  12 przestawi się znów na 00:00.
- ▶ Po upływie ustawionego czasu, element grzejny  zostaje wyłączony!  
Dlatego należy uważać na rozlegający się sygnał dźwiękowy programatora minutnika  12, aby zapobiec zepsuciu żywności.

## Funkcja odliczania do przodu

- 1) Jeśli na wyświetlaczu jest wskazywany ostatnio ustawiony czas, naciśnij przyciski „M” i „S” jednocześnie (=RESET), aby zresetować ustawiony czas.
- 2) Aby dalej odliczać do przodu czas, naciśnij przycisk „START/STOP”.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W każdej chwili można przerwać odliczanie czasu do przodu, naciskając dowolny przycisk. Aby dalej odliczać czas do przodu, naciśnij przycisk „START/STOP”.



## Po zakończeniu frytowania

- 1) Gdy frytowane jedzenie jest gotowe, pociągnij dźwignię do góry, aż przycisk blokady uchwytu **13** się zatrzaśnie.
- 2) Pozostaw kosz frytownicy **3** w tym położeniu, aby ociekł z tłuszczu.
- 3) Naciśnij włącznik/wyłącznik **11**. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
- 4) Gdy frytowane produkty ociekną z tłuszczu, otwórz pokrywę urządzenia **14**, naciskając przycisk odryglowania pokrywy **6**.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania **3** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmij z frytownicy kosz do frytowania **3** tylko trzymając za uchwyt!

- 5) Wyjmij ostrożnie kosz do frytowania **3** z frytownicy. Jeśli to konieczne, otrząśnij nadmiar oleju lub tłuszczu nad frytownicą.
- 6) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

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

## Wymiana tłuszczu

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

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia **14**.
- 2) Wyjmij kosz do frytowania **3**.
- 3) Wyjmij część obsługową/grzałkę **5**.
- 4) Część obsługową/grzałkę **5** odłóż w czystym i suchym miejscu.
- 5) Ostrożnie wyciągnij z frytownicy zbiornik ze stali nierdzewnej **4** z olejem lub tłuszczem.
- 6) Olej lub tłuszcz przelej do odpowiednich pojemników, np. do stoików. Użyj do tego rynienki w narożniku zbiornika ze stali nierdzewnej **4**.


### **WSKAZÓWKA**

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

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

## Czyszczenie i pielęgnacja

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
-  Nigdy nie zanurzaj elementu obsługowego/grzałki **5**, przewodu zasilającego lub obudowy w wodzie, nie myj ich nigdy pod bieżącą wodą! Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia. W razie potrzeby oczyść urządzenie wilgotną szmatką.
- ▶ Nigdy nie otwieraj elementu obsługowego/grzałki **5** urządzenia.

### **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!**

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do schłodzenia się urządzenia.


### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia **14** i pociągnij ją do góry.
- 2) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia się. Wyjmij kosz do frytowania **3**.
- 3) Wyciągnij część obsługową/grzałkę **5** do góry z szyny prowadzącej. Część obsługową/grzałkę **5** odłóż w czystym i suchym miejscu.
- 4) Wyjmij zbiornik ze stali nierdzewnej **4** i opróżnij go z oleju lub tłuszczu.

### **WSKAZÓWKA**

 Kosz do frytowania **3** i zbiornik ze stali nierdzewnej **4** można myć w zmywarce. Są one do tego przystosowane.

- 5) Obudowę i pokrywę urządzenia **14** czyść wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

- 6) Oczyszczyć element obsługowy/grzałkę ❸ wilgotną szmatką. W razie potrzeby dodaj na szmatkę niewielką ilość płynu do mycia naczyń, następnie wytrzyj całość szmatką zwilżoną tylko w czystej wodzie tak, by usunąć pozostałości płynu do mycia. Dobrze wysusz element obsługowy/grzałkę ❸.

## WSKAZÓWKA

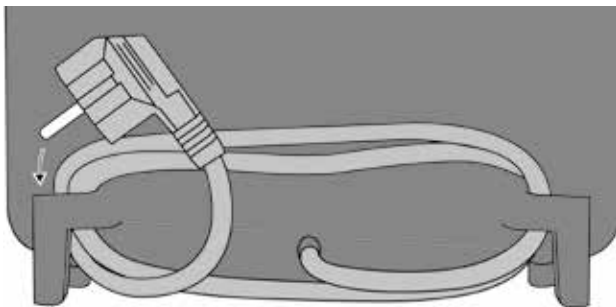
- Jeśli chcesz wyczyścić stały filtr metalowy ❷ wewnątrz pokrywy urządzenia ❶, umieść pokrywę urządzenia ❶ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Pozostaw go na kilka minut do namoczenia i poruszaj nim do przodu i do tyłu.
- Następnie wypłucz pokrywę urządzenia ❶ czystą wodą.
- Dobrze ją wysusz i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy urządzenia ❶ mogła wypłynąć.
- Wysusz ją ponownie, aby upewnić się, że pod krawędzią uszczelki na spodzie pokrywy urządzenia ❶ nie znajduje się już wilgoć. W razie potrzeby unieś gumową uszczelkę na czas osuszania.

Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa urządzenia ❶ była całkowicie sucha!

- 7) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
- 8) Frytownicę złóż ponownie w odwrotnej kolejności.

## Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów ❹ na obudowie.
- 2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ❺ z tyłu urządzenia. Włóż jeden z kołków wtyku sieciowego w jeden z otworów nawijaka kabla ❺, aby zamocować wtyk sieciowy:



- 3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą ❶. W ten sposób wewnątrz frytownicy pozostanie czyste.

## Przepisy

### Frytki własnej roboty

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

### Produkty głęboko mrożone

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

- Nie smaź nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania ③. Po opuszczeniu kosza do frytowania ③ produkty muszą być całkowicie pokryte olejem/tłuszczem.
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury ④ ⑤ na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

Przed opuszczeniem kosza do frytowania ③ do gorącego tłuszczu zamykaj zawsze pokrywę urządzenia ④. Niebezpieczeństwo poparzenia rozpryskującym się tłuszczem!

- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne przyskanie oleju i tłuszczu.

## Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

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

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

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150°C, a następnie włóż do kosza frytownicy ❸ dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

Przed opuszczeniem kosza do frytownienia ❸ z pietruszką lub chlebem do gorącego tłuszczu koniecznie zamykaj zawsze pokrywę urządzenia ❶. Rozpryskujący się tłuszcz powoduje oparzenia.

- Zamknij pokrywę urządzenia ❶ i zanurz kosz do frytownienia ❸ w tłuszczu.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie pryskać, a następnie wyjmij łyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej lub tłuszcz jest teraz ponownie neutralny w smaku.

## Zdrowe odżywianie

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

Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

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

## Funkcja ochrony przed przegrzaniem

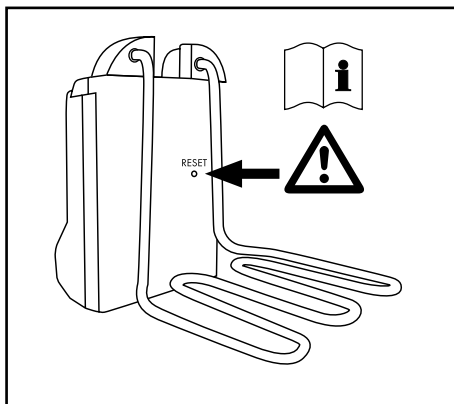
W przypadku przegrzania w urządzeniu włącza się zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Może tak się zdarzyć, jeśli w urządzeniu będzie za mało oleju lub tłuszczu lub gdy we frytownicy znajduje się stały tłuszcz, nieroztopiony wcześniej w innym naczyniu.

W przypadku stałego tłuszczu element obsługowy/grzałka ❸ może nie oddawać wytworzonego ciepła wystarczająco szybko.

Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem spowoduje wyłączenie urządzenia, postępuj jak poniżej:

- 1) Odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2) Odczekaj na ostygnięcie oleju lub tłuszczu (tłuszcz powinien być jeszcze płynny).
- 3) Otwórz pokrywę urządzenia ❹, naciskając przycisk odryglowania pokrywy ❺.
- 4) Wyjmij kosz do frytowania ❸.
- 5) Wyjmij część obsługową/grzałkę ❶.
- 6) Część obsługową/grzałkę ❶ odłóż w czystym i suchym miejscu.
- 7) Za pomocą małego, spiczastego przedmiotu naciśnij ostrożnie przycisk resetu ❷ w elemencie obsługowym/grzałce ❶.



Możesz teraz ponownie używać urządzenia.

## Tabela czasów frytowania

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

Artykuł spożywczy	Temperatura ok.	Czas w min
Klopsy (mrożone)	150°C	3 - 5 minut
Kotlety wieprzowe (panierowane)	150°C	15 - 25 minut
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	150°C	10 - 18 minut
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	150°C	8 - 18 minut
Frytki (świeże)	150°C / 170°C	10 - 14 minut / 3 - 4 minut
Frytki (mrożone)	patrz dane producenta	patrz dane producenta
Krewetki (świeże)	130°C	3 - 5 minut
Grzyby	170 - 190°C	5 minut

### WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się one do produktów o masie ok. 300 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- ▶ Kosz do frytowania **3** może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max **3** wewnątrz kosza.
- ▶ Przy większych ilościach uważaj zawsze na to, by frytowane produkty po opuszczeniu kosza do frytowania **3** zostały całkowicie zakryte tłuszczem/olejem.

## Usuwanie usterek

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa. lub Kontrolka we włączniku/wyłączniku 11 nie świeci się.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Kontrolka we włączniku/wyłączniku 11 nie świeci się.	Nie naciśnięto włącznika/wyłącznika 11.	Nacisnąć włącznik/wyłącznik 11.
	Zadziałała funkcja ochrony przed przegrzaniem.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.</li> <li>2. Naciśnij przycisk resetu 15 na elemencie obsługowym/grzałce 5.</li> </ol>
Urządzenie wyłączyło się w trakcie pracy i nie można go ponownie włączyć.	Zadziałała funkcja ochrony przed przegrzaniem.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.</li> <li>2. Naciśnij przycisk resetu 15 na elemencie obsługowym/grzałce 5.</li> </ol>
Zielona lampka kontrolna 10 nie świeci się.	Ustawiona temperatura oleju/ tłuszczu nie została jeszcze osiągnięta.	Odczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury.

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



## Załącznik

### Utylizacja urządzenia



**Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Urządzenie należy zutylizować za pośrednictwem dopuszczonego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów miejskich lub komunalnego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

### Utylizacja baterii/akumulatorów



**Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi.**

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do oddania zużytych baterii/akumulatorów w punkcie zbiorczym na terenie swojej gminy lub dzielnicy, ewentualnie u sprzedawcy.

Obowiązek ten został wprowadzony, aby zapewnić utylizację baterii/akumulatorów w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego. Baterie/akumulatory należy oddawać tylko w stanie rozładowanym.

## **Gwarancja Kompernaß Handels GmbH**

Szanowny Kliencie,

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

### **Warunki gwarancji**

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

### **Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne**

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

### **Zakres gwarancji**

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis



**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompnass@lidl.pl](mailto:kompnass@lidl.pl)

IAN 315105

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>122</b>
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>122</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>123</b>
Likvidace obalu .....	123
<b>Popis přístroje/příslušenství</b> .....	<b>124</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>124</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>125</b>
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>128</b>
<b>Příprava jídel bez akrylamidů</b> .....	<b>128</b>
<b>Fritování</b> .....	<b>128</b>
Příprava .....	128
Fritování potravin .....	130
Pevný fritovací tuk .....	131
<b>Nastavení kuchyňského časovače</b> .....	<b>131</b>
Funkce Count-down .....	131
Funkce Count-up .....	132
<b>Po fritování</b> .....	<b>132</b>
<b>Výměna fritovacího tuku</b> .....	<b>133</b>
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>134</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>135</b>
<b>Tipy</b> .....	<b>136</b>
Hranolky svépomocí .....	136
Zmrazené potraviny .....	136
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí .....	137
Zdravá výživa .....	137
<b>Ochrana před přehřátím</b> .....	<b>138</b>
<b>Tabulka fritovacích časů</b> .....	<b>139</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>140</b>
<b>Dodatek</b> .....	<b>140</b>
Likvidace přístroje .....	140
Likvidace baterií/akumulátorů .....	141
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH .....	141
Servis .....	142
Dovozce .....	142

## Úvod



Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!

Vaším nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## Použití dle předpisů

Tento přístroj je koncipován a určen výhradně pro fritování potravin v domácnostech. Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Není určen k profesionálnímu použití.

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

### VÝSTRAHA

#### **Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!**

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržujte postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nesprávné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy, nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu uživatel.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- fritéza se studenou zónou:
  - fritovací koš
  - obslužný/ohřívací prvek s kuchyňským časovačem
  - nádoba z ušlechtilé oceli
  - těleso s víkem

- návod k obsluze

1) Všechny části přístroje a návod k obsluze vyjměte z kartonu.

2) Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

## Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1-7: Plasty,

20-22: Papír a lepenka,

80-98: Kompozitní materiály.



### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

## Popis přístroje/příslušenství

- ❶ průzor
- ❷ permanentní kovový filtr
- ❸ fritovací koš
- ❹ nádoba z ušlechtilé oceli
- ❺ snímatelný obslužný/ohřívací prvek
- ❻ uvolňovací tlačítko víka
- ❼ úložný prostor pro navinutí kabelu
- ❽ regulátor teploty 
- ❾ oboustranné zapuštěné úchyty
- ❿ kontrolka (zelená)
- ⓫ spínač ZAP/VYP vč. kontrolky (červená)
- ⓬ kuchyňský časovač 
- ⓭ zajišťovací tlačítko rukojeti
- ⓮ víko přístroje
- ⓯ resetovací tlačítko (Reset)

## Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	2800 W
Kapacita oleje	cca 3 litry
Kapacita ztuženého tuku	cca 2,5 kg
Napájení kuchyňského časovače proudem	Knoflíkový článek AG 13 LR44  (Stejnoseměrný proud) 1,5 V
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny

## Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy ne navlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem pro zabránění vzniku nebezpečí.



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

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej více uvádět do provozu. Přístroj nechejte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Během fritování se uvolňuje horká pára, a to zejména při otevření víka přístroje. Udržujte si od páry bezpečný odstup.



## **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- ▶ Příklad by měl být bočními zapuštěnými úchyty postaven do stabilní polohy, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- ▶ Za provozu nikdy z krytu nevyjímejte nádobu z ušlechtilé oceli.

## **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

- ▶ K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Ztužený tuk (velké kusy tuku) nikdy nerozpuštějte ve fritéze. Vysokou teplotou může dojít k poškození topného elementu nebo k požáru! Rozpusťte tuk předtím v hrnci nebo pod nádobě.
- ▶ Příklad nepoužívejte v blízkosti povrchů s vysokou teplotou.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.



Pozor! Horký povrch!

### **Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!**

- ▶ Starý či znečištěný tuk nebo olej se může při přehřátí samovolně vznítit. Olej nebo tuk vyměňujte včas. V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku a hořící tuk nebo olej uduste dekou.

**POZOR! POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!**

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



**⚠ POKYNY K MANIPULACI S BATERIEMI**

Přístroj je provozován na jednu baterii. Pro manipulaci s bateriemi dodržujte následující pokyny:

**⚠ NEBEZPEČÍ VÝBUCHU!**

- ▶ Baterie nevhazujte do ohně. Baterie znovu nenabíjejte.
- ▶ Baterie nikdy neotvírejte, neprovádějte na nich letování ani svařování. Hrozí nebezpečí výbuchu a zranění!
- ▶ Baterie pravidelně kontrolujte. Vytékající baterie mohou přístroj poškodit.
- ▶ Jestliže přístroj delší dobu nepoužíváte, baterie vyjměte.
- ▶ Pokud baterie vytekly, natáhněte si ochranné rukavice. Příhrádku na baterie a kontakty baterií vyčistěte suchým hadříkem.
- ▶ Baterie se nesmí dostat do rukou dětí. Hrozí nebezpečí, že by děti mohly baterie vložit do úst a spolknout. Dojde-li ke spolknutí baterie, musí se okamžitě vyhledat lékařská pomoc.

## Před prvním použitím

- 1) Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz kapitola "Čištění a údržba").
- 2) Kuchyňský časovač  12 vytáhněte z fritézy.
- 3) Vytáhněte izolační pásku z přihrádky na baterie.
- 4) Kuchyňský časovač  12 zasuňte opět do vyhloubeniny na fritéze.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ V případě, že izolační pásku nelze vytáhnout z přihrádky na baterie, otevřete přihrádku na baterie, vyjměte baterii a odstraňte potom izolační pásku.
- ▶ Vložte baterii do přihrádky na baterie v souladu s polaritou uvedenou na víku přihrádky na baterie a zasuňte na to víko přihrádky na baterie.

## Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se zesíleně tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami. Při teplotě vyšší než 175 °C se zvyšuje náhlá tvorba akrylamidu.

Proto potraviny, které obsahují škrob (např. hranolky) nefritujte pokud možno při teplotách nad 170 °C. Fritované potraviny by měly dosáhnout zlatavé, nikoliv tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto budete potraviny připravovat bez akrylamidů.






## Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také pevný fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu "Pevný fritovací tuk".

## Příprava

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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- 2) Odviňte síťový kabel kompletně z úložného prostoru pro navinutí kabelu .
  - 3) Otevřete víko přístroje  tak, že stisknete uvolňovací tlačítko víka . Víko přístroje  vyskočí nahoru.
  - 4) Vytáhněte rukojeť nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne. Vyjměte fritovací koš .

## UPOZORNĚNÍ

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

5) Do suché a prázdné fritézy (obslužný/ohřívací prvek ❸ je vložen) nalijte olej, tekutý či rozpuštěný tuk (cca 3 l oleje nebo cca 2,5 kg ztuženého tuku).

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Do nádoby z ušlechtilé oceli ❹ nenalévejte nikdy více rozpuštěného tuku nebo oleje, než po označení MAX. a zároveň nikdy méně tuku, než po označení MIN.

6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

7) Fritovací koš ❸ opět vložte do nádoby.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Při zavírání víka přístroje ❶ dbejte vždy na to, abyste se jej dotýkali pouze za přední černou část. Kovové části jsou velmi horké! Nebezpečí popálení!

8) Zavřete víko přístroje ❶.

9) Pro vložení fritovacího koše ❸ stiskněte zajišťovací tlačítko rukojetí ❷ a spusťte rukojeť dolů.

## Fritování potravin

- 1) Fritézu zapněte přepínačem pro zapnutí/vypnutí **11**. Kontrolka, integrovaná do přepínače pro zapnutí/vypnutí **11**, se rozsvítí.
- 2) Regulátor teploty **8** **8** nastavte na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Jakmile se dosáhne nastavená teplota, se rozsvítí zelená kontrolka **10**.

### UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení fritovaných potravin nebo v kapitole "Tabulka fritovacích časů" v tomto návodu k obsluze. Hrubou orientaci, které potraviny lze při fritování a při které teplotě, Vám poskytnou obrázky na přední straně fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	kreveety	130 °C
	kuře	150 °C
	hranolky (čerstvé)	170 °C
	ryby	190 °C

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

- 3) Vytáhněte rukojeť nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne.
- 4) Otevřete víko přístroje **14** tak, že stisknete uvolňovací tlačítko víka **6**.
- 5) Vyměňte fritovací koš **3** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **3** se při tom smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max uvnitř fritovacího koše **3**. Dodržujte však vždy také množství, určené k fritování, které je uvedeno na balení potravin!
- 6) Zasuňte fritovací koš **3** opět opatrně do fritézy.
- 7) Zavřete víko přístroje **14**. Musí slyšitelně zaklapnout.

- 8) Stiskněte zajišťovací tlačítko rukojet i **13**. Až nyní lze zatlačit rukojeť.  
Fritovací koš **3** se ponoří do horkého oleje nebo tuku.

## UPOZORNĚNÍ

- Průzorem **1** ve víku přístroje **14** můžete sledovat průběh fritování.

## Pevný fritovací tuk

Pro zabránění tuku nebo přílišnému přehřátí přístroje, proveďte následující bezpečnostní opatření, pokud používáte ztuzený fritovací tuk:

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpustíte kusy tuku při nízké teplotě v běžné pánvi nebo hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritězy. Teprve poté zasuňte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu se znovu ztuhlým tukem v pokojové teplotě.

Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, udělejte do znovu ztuhlého tuku několik otvorů pomocí dřevěné nebo umělohmotné tyčky. Dávejte při tom pozor, aby nedošlo k poškození obslužný/ohřívacího prvku **5**.

- K rozpouštění tuku zapněte přístroj přepínačem pro zapnutí/vypnutí **11** a nastavte regulátor teploty **4** **8** na 130 °C. Kontrolka, integrovaná do přepínače pro zapnutí/vypnutí **11**, se rozsvítí.
- Počkejte, až se rozpustí veškerý tuk. Zelená kontrolka **10** se může při tom vždy rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až poté, až když je rozpouštěný veškerý tuk.

## Nastavení kuchyňského časovače

### UPOZORNĚNÍ

- Je-li baterie vybitá, vyměňte ji. Používejte vždy baterii stejného typu. Při vkládání dbejte na správnou polaritu.
- Každý stisk tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.

Máte dvě možnosti použití kuchyňského časovače **12**:  
Jako kuchyňský časovač Count-down nebo jako Count-up.

## Funkce Count-down




- 1) K příp. vynulování kuchyňského časovače **12** stiskněte současně tlačítka „M“ a „S“ (=RESET).
- 2) K nastavení požadovaného času v minutách a sekundách stiskněte tlačítka „M“ a „S“. Nastavit můžete až 99:59 (min/sec).  
K rychlejší změně čísla tlačítka stiskněte a podržte stisknutá.
- 3) K zahájení odpočítávání času stiskněte tlačítko „START/STOP“.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Průběh času můžete kdykoliv přerušit stisknutím libovolného tlačítka. K dalšímu plynutí času stiskněte tlačítko „START/STOP“.

4) Jakmile nastavený čas uplynul, zazní několik zvukových signálů. Na displeji se zobrazí naposledy nastavený čas.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Alarm lze předčasně zrušit stisknutím libovolného tlačítka. Stisknete-li tlačítko „START/STOP“, na displeji se zobrazí naposledy nastavený čas. Stisknete-li tlačítka „M“ nebo „S“, přeskočí kuchyňský časovač  12 zpět na 00:00.
- ▶ Po uplynutí nastaveného času se topný článek  nevypne! Dbejte proto na signál kuchyňského časovače  12, aby nedošlo ke zkažení jídel.






## Funkce Count-up

- 1) Zobrazí-li se na displeji naposledy nastavený čas, stiskněte současně tlačítka „Min“ a „Sec“ (=RESET) pro vynulování nastaveného času.
- 2) K plynutí času stiskněte tlačítko „START/STOP“.




## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Průběh času můžete kdykoliv přerušit stisknutím libovolného tlačítka. K dalšímu plynutí času stiskněte tlačítko „START/STOP“.

## Po fritování

- 1) Je-li fritování ukončeno, vytáhněte rukojeť nahoru, dokud zajišťovací tlačítko rukojeti  nezaklapne.
- 2) Nechte fritovací koš  v této poloze, aby odkapal.
- 3) Stiskněte zapínač/vypínač . Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 4) Po odkapání fritované potraviny otevřete víko přístroje  stisknutím uvolňovacího tlačítka víka .

## VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše . Je velmi horký! Zdvihněte fritovací koš  za rukojeť z fritézy!
- 5) Zdvihněte fritovací koš  opatrně z fritézy. Je-li to nutné, oklepejte nadbytečný olej a tuk z fritézy.
  - 6) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

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

## Výměna fritovacího tuku

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

- 1) Otevřete víko přístroje 14.
- 2) Vyměňte fritovací koš 3.
- 3) Vyměňte obslužný/ohřívací prvek 5.
- 4) Obslužný/ohřívací prvek 5 položte na čisté a suché místo.
- 5) Opatrně vyjměte nádobu z ušlechtilé oceli 4 s olejem a tukem z fritézy.
- 6) Olej nebo tuk nalévejte do vhodných nádob, např. do lahví. Použijte k tomu vylévací žlábek v rohu nádoby z nerezavé oceli 4.

### UPOZORNĚNÍ


V každé obci nebo každém městě je regulovaný odběr pro likvidaci jedlých olejů a tuků. Často není dovoleno, likvidovat tyto oleje nebo tuky prostřednictvím normálního domácího odpadu. Informujte se u obecní nebo městské správy o možnostech likvidace.

- 7) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole "Čištění a údržba".
- 8) Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole "Fritování".



## Čištění a údržba

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
-  Nikdy neponořujte obslužný/ohřívací prvek **5**, síťový kabel nebo plášť do vody, nikdy je neoplachujte pod tekoucí vodou! Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje. Tyto části čistěte podle potřeby navlhčeným hadříkem.
- ▶ Nikdy neotvírejte obslužný/ohřívací prvek **5** přístroje.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

### **POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

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

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

- 1) Otevřete víko přístroje **14** a vytáhněte jej nahoru.
- 2) Vytáhněte rukojeť nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne. Vyjměte fritovací koš **3**.
- 3) Obslužný/ohřívací prvek **5** vytáhněte nahoru z vodicí kolejničky. Položte obslužný/ohřívací prvek **5** na čisté a suché místo.
- 4) Vyjměte nádobu z ušlechtilé oceli **4** a odstraňte tuk nebo olej.

### **UPOZORNĚNÍ**



Fritovací koš **3** a nádobu z ušlechtilé oceli **4** můžete mýt v myčce na nádobí. Tyto díly lze mýt v myčce na nádobí.

- 5) Očistěte plášť a víko přístroje **14** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek.
- 6) Očistěte obslužný/ohřívací prvek **5** vlhkým hadříkem. V případě potřeby naneste jemný čisticí prostředek na hadřík a potom ořete prvek ještě hadříkem navlhčeným v čisté vodě, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku. Dobře osušte obslužný/ohřívací prvek **5**.

## UPOZORNĚNÍ

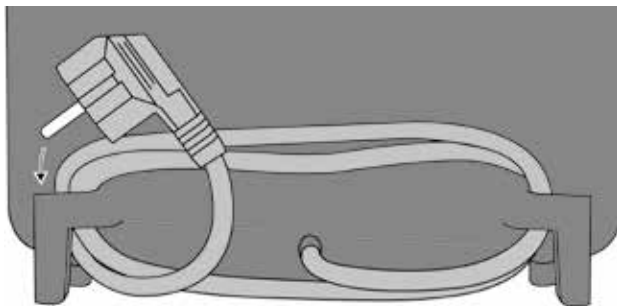
- Chcete-li vyčistit permanentní kovový filtr **2** ve vnitřní části víka přístroje **14**, ponořte víko přístroje **14** do teplé vody s jemným čisticím prostředkem.
- Na chvíli je namočte a pohybujte jím v roztoku sem a tam.
- Víko přístroje **14** opláchněte čistou vodou.
- Osušte jej a odstavte svisle na bok tak, aby zevnitř víka přístroje **14** mohla vytéct zbývající voda.
- Opět jej osušte a dbejte na to, aby se pod gumovou čelistí na spodní straně víka přístroje **14** už nenacházela žádná kapalina. Případně gumovou čelist nadzdvihněte, aby vyschla.

Dbejte na to, aby bylo víko přístroje **14** před opětovným použitím úplně suché!

- 7) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.
- 8) Fritézu znovu složte v opačném pořadí.

## Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí bočních zapuštěných úchytů **9** na plášti.
- 2) Namotejte kabel do úložného prostoru pro navinutí kabelu **7** v zadní části přístroje. K upevnění síťové zástrčky zasuňte jeden z kolíků síťové zástrčky do jednoho z otvorů úložného prostoru pro navinutí kabelu **7**:



- 3) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem **14**. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

## Tipy

### Hranolky svépomocí

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- K fritování by se měly používat odrůdy brambor, které mají po vaření moučnatou nebo převážně pevnou strukturu.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle plánované přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výstupních produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Svépomocí vyráběné hranolky fritujte vždy dvakrát:
  - nejprve 10-14 minut při teplotě 150 °C a poté 3-4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně hnědého zbarvení.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Dodržujte pokyny na obalu.

### Zmrazené potraviny

Zmrazené potraviny určené k fritování (-16 až -18 °C) významně ochladí olej nebo tuk, zpomalují tím fritování a vážou na sebe příliš mnoho oleje nebo tuku. Chcete-li se tomu vyhnout, postupujte následovně:

- Nesmažte velké množství najednou. Fritovací koš lze naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max uvnitř fritovacího koše ❸. Fritované potraviny musí být po ponoření fritovacího koše ❸ zcela zakryty olejem/tukem.
- Olej zahřívějte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potraviny určenou k fritování.
- Regulátor teploty ❶ ❷ nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potraviny určené k fritování.
- Mražené potraviny je nejlépe před fritováním nechat mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené ke fritování vložíte do fritézy.

#### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

Vždy zavřete víko přístroje ❶, než fritovací koš ❸ spustíte do horkého tuku. Nebezpečí popálení způsobené střikajícím tukem!

- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť zmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

## Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

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

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

- Zahřejte olej nebo tuk na 150 °C a do fritovacího koše ❸ vložte dva tenké plátky chleba nebo několik snítek petržele.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

Vždy bezpodmínečně zavřete víko přístroje ❶, než fritovací koš ❸ s petrželí nebo chlebem ponoříte do horkého tuku.

Stříkající tuk vede k popáleninám.

- Zavřete víko přístroje ❶ a spusťte fritovací koš ❸ do tuku.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestanou prskat, a chleba nebo petržel odstraňte pomocí sběračky s otvory. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

## Zdravá výživa

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

Držte se těchto doporučení:

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

## Ochrana před přehřátím

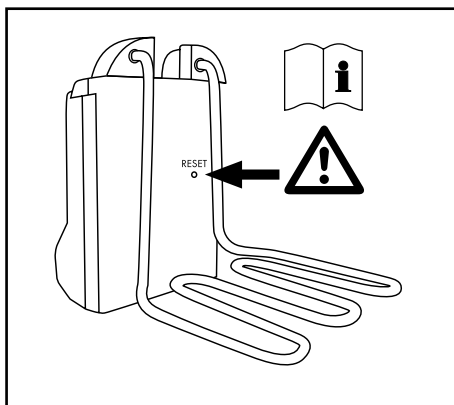
Při přehřátí se přístroj vypne funkcí ochrany před přehřátím.

K této situaci může dojít, pokud se ve fritéze nenachází dostatečné množství oleje nebo tuku, pokud tam není žádný olej nebo tuk nebo pokud se ve fritéze rozpouští pevný fritovací tuk.

U pevného tuku nedokáže ohřívací/obslužný prvek ❸ dostatečně rychle odvádět vznikající teplo.

Pokud byl přístroj automaticky vypnut funkcí ochrany před přehřátím, postupujte prosím takto:

- 1) Nechte přístroj vychladnout.
- 2) Olej nebo tuk nechte ochladit abgekühlt (tuk by měl být ještě tekutý).
- 3) Otevřete víko přístroje ❶ tak, že stisknete uvolňovací tlačítko víka ❷.
- 4) Vyměňte fritovací koš ❸.
- 5) Vyměňte obslužný/ohřívací prvek ❹.
- 6) Obslužný/ohřívací prvek ❹ položte na čisté a suché místo.
- 7) Stiskněte opatrně malým špičatým předmětem tlačítko Reset ❺ na ohřívacím/obslužném prvku ❹.



Nyní můžete přístroj znovu používat.

## Tabulka fritovacích časů

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

Potraviny	Teplota (cca.)	Čas v minutách
Karbanátek (zmrazený)	150°C	3 - 5 minut
Vepřový kotlet (obalený)	150°C	15 - 25 minut
Kuřecí porce (velké kusy)	150°C	10 - 18 minut
Kuřecí porce (malé/střední kusy)	150°C	8 - 18 minut
Hranolky (čerstvé)	150°C / 170°C	10 - 14 minut / 3 - 4 minut
Hranolky (zmrazené)	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevety (čerstvé)	130°C	3 - 5 minut
Houby	170 - 190°C	5 minut

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při zadání stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty, uvedené v horní tabulce, jsou orientační hodnoty. Vztahují se přibližně tak na množství o cca. 300 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin, mohou doby variovat.
- ▶ Fritovací koš **3** se smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max. uvnitř fritovacího koše **3**.
- ▶ V případě větších množství vždy dbejte na to, aby fritované potraviny byly po ponoření fritovacího koše **3** zcela zakryty tukem/olejem.

## Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Spotřebič nefunguje. nebo Kontrolka, integrovaná do přepínače pro zapnutí/ vypnutí ① nesvítí.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčena do síťové zásuvky.	Zapojte spotřebič do zásuvky.
	Přístroj je poškozen.	Obraťte se na servis.
	Přepínač pro zapnutí/ vypnutí ① nebyl aktivován.	Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí ①.
Přístroj se během používání vypnul, a nedá se opět zapnout.	Aktivovala se tepelná ochranná funkce.	1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne. 2. Stiskněte tlačítko Reset ⑫ na ohřívacím/obslužném prvku ⑤.
	Aktivovala se tepelná ochranná funkce.	1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne. 2. Stiskněte tlačítko Reset ⑫ na ohřívacím/obslužném prvku ⑤.
Zelená kontrolka ⑩ nesvítí.	Ještě se nedosáhla nastave- ná teplota oleje/tuku.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.

V případě, že poruchy nemůže vyřešit výše popsáním odstraněním poruchy, nebo pokud zjistíte jakýchkoli jiný druh poruchy, kontaktujte náš servis.

## Dodatek

### Likvidace přístroje



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.** Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

## Likvidace baterií/akumulátorů



### **Baterie/akumulátory nesmí přijít do domovního odpadu.**

Každý spotřebitel je ze zákona povinen baterie a akumulátory odevzdat na sběrném místě ve své obci/městské čtvrti nebo v obchodě. Tato povinnost slouží k tomu, aby mohly být baterie /akumulátory odevzdány k ekologické likvidaci. Baterie/akumulátory odevzdávejte pouze zcela vybité.

## Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

### **Záruční podmínky**

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

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

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

### **Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad**

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

### **Rozsah záruky**

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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



## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 315105

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>144</b>
<b>Používanie primerané účelu</b> .....	<b>144</b>
<b>Obsah dodávky</b> .....	<b>145</b>
Likvidácia obalových materiálov .....	145
<b>Popis zariadenia/príslušenstvo</b> .....	<b>146</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>146</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>147</b>
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>150</b>
<b>Príprava bez akrylamidu</b> .....	<b>150</b>
<b>Fritovanie</b> .....	<b>151</b>
Prípravy .....	151
Fritovanie potravín .....	152
Stužený fritovací tuk .....	153
<b>Nastavenie časovača</b> .....	<b>153</b>
Funkcia Count-down .....	153
Funkcia Count-up .....	154
<b>Po fritovaní</b> .....	<b>154</b>
<b>Výmena fritovacieho tuku</b> .....	<b>155</b>
<b>Čistenie a ošetrovanie</b> .....	<b>156</b>
<b>Skladovanie</b> .....	<b>157</b>
<b>Tipy</b> .....	<b>158</b>
Vlastná výroba hranolčekov .....	158
Mrazené potraviny .....	158
Ako odstrániť nežiaducu príchuť .....	159
Zdravá výživa .....	159
<b>Ochrana pred prehriatím</b> .....	<b>160</b>
<b>Tabuľka dôb fritovania</b> .....	<b>161</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>162</b>
<b>Dodatok</b> .....	<b>162</b>
Likvidácia prístroja .....	162
Likvidácia batérií/akumulátorov .....	162
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH .....	163
Servis .....	164
Dovozca .....	164

## Úvod



Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

## Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený výlučne na fritovanie potravín v domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Prístroj používajte len v suchých priestoroch a nikdy ho nepoužívajte vonku.

### VAROVANIE

#### **Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!**

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ▶ Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko znáša výlučne používateľ.

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Fritéza:
  - fritovací kôš
  - obslužný/vyhrievací prvok s časovačom
  - nerezová nádoba
  - teleso s vekom
- Návod na obsluhu
  - 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na používanie z obalu.
  - 2) Odstráňte zo zariadenia všetky obalové materiály a prípadné nálepky.

### UPOZORNENIE

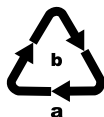
- ▶ Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

## Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

- 1–7: Plasty,
- 20–22: Papier a lepenka,
- 80–98: Kompozitné materiály.



### UPOZORNENIE

- ▶ Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

## Popis zariadenia/príslušenstvo

- ❶ Priezor
- ❷ Permanentný kovový filter
- ❸ Fritovací kôš
- ❹ Nerezová nádoba
- ❺ Odnímateľný obslužný/vyhrievací prvok
- ❻ Uvoľňovacie tlačidlo veka
- ❼ Navinutie kábla
- ❽ Regulátor teploty 
- ❾ Uchopovacie žliabky, obojstranné
- ❿ Kontrolka (zelená)
- ⓫ Zapínač/vypínač, vrát. kontrolky (červená)
- ⓬ Časovač 
- ⓭ Zaisťovacie tlačidlo rukoväte
- ⓮ Veko prístroja
- ⓯ Tlačidlo Reset

## Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	2800 W
Kapacita oleja	ca. 3 litre
Kapacita pevného tuku	ca. 2,5 kg
Napájanie časovača	gombíková batéria AG 13 LR44  (Jednosmerný prúd) 1,5 V
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

## Bezpečnostné pokyny

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Dbajte na to, aby počas prevádzky nemohol prívodný kábel nikdy navlhnúť. Vedzte ho tak, aby sa nikde nemohol zachytiť alebo inak poškodiť.
- ▶ Zapojte prístroj do zásuvky so sieťovým napätím 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.



Nikdy neponárajte ovládacie alebo vyhrievacie prvky, ani teleso so sieťovou šnúrou do vody, a taktiež nikdy nečistite tieto diely pod tečúcou vodou.

### **POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Dbajte na stabilné postavenie prístroja.
- ▶ Ak sa prístroj pokazí alebo spadne, nemáte ho ďalej používať. Dajte ho skontrolovať, prípadne opraviť kvalifikovanému odborníkovi.

## **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, hlavne keď otvoríte veko prístroja. Udržujte si bezpečný odstup od pary.
- ▶ Pred nalievaním oleja alebo tekutého tuku do fritézy zabezpečte, aby boli všetky diely úplne suché. Inak horúci olej alebo tuk vystreknú.
- ▶ Pred vkladaním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak horúci olej alebo tuk vystreknú.
- ▶ Obzvlášť opatrne zaobchádzajte s mrazenými potravinami. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk striekať.
- ▶ Pri používaní sa časti prístroja zahrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Prístroj by mal byť umiestnený v stabilnej polohe s bočnými úchytkovými žliabkami, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- ▶ Nikdy nezdvíhajte počas prevádzky nádobu z nehrdzavejúcej ocele z telesa.

## **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nikdy nerozpúšťajte tuhý (stužený) tuk (kocky tuku) vo fritéze. Pôsobením vysokej teploty sa môže vyhrievací prvok poškodiť alebo môže dôjsť k požiaru! Vždy najprv rozpusťte tuk v hrnci alebo podobnej nádobe.

**⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich predmetov.
- ▶ Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.



**Pozor! Horúci povrch!**

**Nikdy nepoužite vodu na hasenie fritézy!**

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

**POZOR! POŠKODENIA PRÍSTROJA!**

- ▶ Nikdy nedávajte do nádoby z nehrdzavejúcej ocele viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dajte pozor, aby bolo vo fritéze dosť tuku alebo oleja.
- ▶ Nikdy nezapínajte prístroj, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk.
- ▶ Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.

**⚠ POKYNY PRE ZAOBCHÁDZANIE S BATÉRIAMI**

Prístroj používa batériu. Pri zaobchádzaní s batériami dodržiavajte nasledujúce:

**⚠ NEBEZPEČENSTVO VÝBUCHU!**



- ▶ Nikdy nevhadzujte batérie do ohňa. Batérie nikdy znova nenabíjajte.



## **⚠ POKYNY PRE ZAOBCHÁDZANIE S BATÉRIAMI**

- ▶ Nikdy batérie neotvárajte, ani ich neletujte ani nezvárajte. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu a poranenia!
- ▶ Batérie pravidelne kontrolujte. Vytečené batérie môžu spôsobiť poškodenie prístroja.
- ▶ Ak prístroj dlhšiu dobu nepoužívate, vyberte z neho batérie.
- ▶ V prípade vytečených batérií si natiahnite ochranné rukavice. Priehradku na batérie a kontakty batérií vyčistite suchou handrou.
- ▶ Batérie sa nesmú dostať do rúk detí. Deti by si mohli dať batérie do úst a prehltnúť. Ak náhodou dôjde k prehltnutiu batérie, ihneď vyhľadajte lekársku pomoc.

## **Pred prvým použitím**

- 1) Skôr než fritézu po prvýkrát použijete, poriadne vyčistíte jednotlivé diely a starostlivo ich vysušte (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).
- 2) Vytiahnite časovač  z fritézy.
- 3) Vytiahnite izolačnú pásku z priehradky na batérie.
- 4) Zasuňte časovač  späť do vyhlbeniny na fritéze.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ V prípade, že sa izolačná páska nedá vytiahnuť z priehradky na batérie, otvorte priehradku na batérie, vyberte batériu a odstráňte potom izolačnú pásku.
- ▶ Vložte batériu podľa polarít, uvedenej na veko priestoru na batérie, a zasuňte na to veko priestoru na batérie.

## **Príprava bez akrylamidu**

Akrylamid je látka, ktorá možno spôsobuje rakovinu a pri fritovaní škrob obsahujúcich potravín (pri teplotách vyšších než 175 °C) vzniká reakciou s aminokyselinami.

Preto fritujte potraviny, ktoré obsahujú škrob, ako sú napríklad hranolčeky, podľa možnosti pri teplotách, ktoré neprekračujú 170 °C. Fritovaná potravina sa má fritovať len do zlatožltá, a nie do hnedá alebo až do tmava. Len tak dosiahnete výsledok bez akrylamidu.

## Fritovanie

Na používanie v tejto fritéze odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj tuhý fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu „Stužený fritovací tuk“.

## Prípravy

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

### UPOZORNENIE

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

- 2) Odviňte sieťový kábel celkom z navinutia kábla 7.
- 3) Otvorte veko prístroja 14 stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka 6. Veko prístroja 14 vyskočí.
- 4) Ťahajte rukoväť nahor, dokiaľ počutelne nezaskočí. Vyberte fritovací kôš 3.

### UPOZORNENIA

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

- 5) Naplňte suchú a prázdnu fritézu (nasadený obslužný/vyhrievací prvok 5) olejom, tekutým alebo rozpusteným tukom (ca. 3 l oleja alebo ca. 2,5 kg stuženého tuku).

### UPOZORNENIE

- Nikdy nedávajte do nerezovej nádoby viacej tuku alebo oleja než po značku MAX a nikdy nie menej než po značku MIN 4.

- 6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

- 7) Opäť vložte fritovací kôš 3.

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri zatváraní veka prístroja 14 vždy dbajte na to, aby ste sa dotýkali len jeho prednej čiernej časti. Kovové časti prístroja sú veľmi horúce! Nebezpečenstvo popálenia!

- 8) Zatvorte veko prístroja 14.
- 9) Na vloženie fritovacieho koša 3 stlačte zaistovacie tlačidlo rukoväte 13 a spustíte rukoväť dole.

## Fritovanie potravín

- 1) Zapnite fritézu vypínačom **11**. Kontrolka zabudovaná vo vypínači **11** sa rozsvieti.
- 2) Otočte regulátor teploty **4** **5** na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Akonáhle sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, zelená kontrolka **10** sa rozsvieti.

### UPOZORNENIE

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

Symbol	Potravina	Teplota
	Krevety	130°C
	Kura	150°C
	Hranolčky (čerstvé)	170°C
	Ryby	190°C

Vyznačené hodnoty slúžia len ako pomôcka na orientáciu. Teplota sa môže meniť podľa zloženia a osobnej chuti!

- 3) Ťahajte rukoväť nahor, dokiaľ počutelne nezaskočí.
- 4) Otvorte veko prístroja **14** stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka **6**.
- 5) Vyberte fritovací kôš **3** z fritézy. Dajte do nej potravinu na fritovanie. Fritovací kôš **3** sa pritom môže naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša **3**. Dodržiavajte vždy tiež množstvo potravín na fritovanie, ktoré je uvedené na obale potraviny na fritovanie!
- 6) Opatrne vložte fritovací kôš **3** opäť do fritézy.
- 7) Zatvorte veko prístroja **14**. Veko musí počutelne zaklapnúť.

- 8) Stlačte zaistovacie tlačidlo rukoväte **13**. Teraz sa dá rukoväť spustiť. Fritovací kôš **4** sa ponorí do horúceho oleja alebo tuku.

## UPOZORNENIE

- Cez priezor **1** vo veku prístroja **14** môžete sledovať priebeh fritovania.

## Stužený fritovací tuk

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

- Ak používate čerstvý tuk, najprv pomaly roztopte kusy tuku pri nízkej teplote v bežnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zasuňte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu so stuhnutým tukom pri izbovej teplote.

Keď je tuk príliš studený, môže pri ďalšom roztápaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dajte pozor na to, aby ste nepoškodili vyhrievací **5** prvok.

- Ak chcete roztopiť tuk, zapnite prístroj vypínačom **11** a nastavte regulátor teploty **13** na 130° C. Kontrolka zabudovaná vo vypínači **11** sa rozsvieti.
- Vyčkajte, kým sa všetok tuk neroztopí. Zelená kontrolka **10** sa pritom môže rozsvetovať a zhasínať. Až potom nastavte požadovanú teplotu fritovania, keď sa všetok tuk roztopí.

## Nastavenie časovača

### UPOZORNENIE

- Keď sa batéria vybijie, vymeňte ju za novú. Vždy používajte batériu rovnakého typu. Pri vkladaní batérie dajte pozor na správnu polaritu.
- Každé stlačenie tlačidla sa potvrdí zvukovým signálom.

Máte dve možnosti na používanie časovača **12**:  
Ako časovač Count-down alebo ako časovač Count-up.

## Funkcia Count-down



- 1) Stlačte príp. tlačidlá „M“ a „S“ súčasne (=RESET), aby ste vynulovali časovač **12**.
- 2) Stlačte tlačidlá „M“ a „S“ na nastavenie požadovaného času v minútach a sekundách. Môžete nastaviť až do 99:59 (min/sek.).  
Stlačte a podržte tlačidlá na rýchlejšiu zmenu čísel.
- 3) Stlačte tlačidlo „START/STOP“, aby začal plynúť čas.

## UPOZORNENIE

- ▶ Plynutie času môžete kedykoľvek prerušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Pre ďalšie plynutie času stlačte tlačidlo „START/STOP“.

4) Keď uplynie nastavený čas, zaznie niekoľko signálnych tónov. Displej zobrazí naposledy nastavený čas.

## UPOZORNENIE

- ▶ Signál alarmu môžete kedykoľvek prerušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Stlačte tlačidlo „START/STOP“, displej zobrazí naposledy nastavený čas. Stlačte tlačidlá „M“ alebo „S“, časovač  **12** skočí späť na 00:00.
- ▶ Po uplynutí nastaveného času sa vyhrievací prvok **5** nevyhne! Preto sledujte signál časovača  **12**, aby ste predišli pokazeniu jedla.

## Funkcia Count-up

- 1) Displej zobrazí naposledy nastavený čas, na vynulovanie nastaveného času stlačte tlačidlá „M“ a „S“ súčasne (=RESET).
- 2) Pre plynutie času stlačte tlačidlo „START/STOP“.

## UPOZORNENIE

- ▶ Plynutie času môžete kedykoľvek prerušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po pokračovaní plynutia času stlačte tlačidlo „START/STOP“.

## Po fritovaní

- 1) Po skončení fritovania potravín vyťahnite držadlo nahor, dokiaľ zaistovacie tlačidlo rukoväte **13** nezaskočí.
- 2) Nechajte fritovací kôš **3** v tejto polohe odkvapkať.
- 3) Stlačte spínač zap./vyp. **11**. Fritéza je teraz vypnutá. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 4) Keď je fritovaná potravina odkvapkaná, otvorte veko prístroja **14** stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka **6**.

## VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša **3** po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Vytiahnite fritovací kôš **3** z fritézy iba za rukoväť!

- 5) Opatrne vytiahnite fritovací kôš ❸ z fritézy. Ak treba, otraste nadbytočný olej alebo tuk nad fritézou.
- 6) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

Keď fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame olej alebo tekutý tuk po vychladnutí odložiť v dobre uzatvárateľnej fľaši, najlepšie v chladničke alebo na inom chladnom mieste. Fľaše naplňajte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky jedla od oleja alebo tuku.

## Výmena fritovacieho tuku

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

- 1) Otvorte veko prístroja ❹.
- 2) Odoberte fritovací kôš ❸.
- 3) Odoberte ovládací a vyhrievací prvok ❺.
- 4) Odložte ovládací a vyhrievací prvok ❺ na suché a čisté miesto.
- 5) Opatrne vyberte nerezovú nádobu ❹ s olejom alebo tukom z fritézy.
- 6) Vylejte olej alebo tuk do vhodných nádob, napríklad fliaš. Použite na to odkvapkávací žľab na hrane nádoby z nehrdzavejúcej ocele ❹.


### UPOZORNENIE

V každej obci alebo meste je likvidácia stolových olejov alebo tukov ináč zorganizovaná. Často nie je povolené likvidovať takéto oleje alebo tuky spolu s bežným domovým odpadom. Na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve sa informujte, aké sú povolené možnosti ich likvidácie.

- 7) Poriadne vyčistíte všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 8) Naplňte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

## Čistenie a ošetrovanie

### **NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
-  Nikdy neponárajte obslužný/vyhrievací prvok **5**, sieťový kábel ani teleso do vody, a nikdy ich nečistite pod tečúcou vodou! To vedie k nenapraviteľnému poškodeniu prístroja. V prípade potreby vyčistíte tieto diely vlhkou utierkou.
- ▶ Nikdy neatvárajte obslužný/vyhrievací prvok **5** prístroja.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**

- ▶ Pred každým čistením nechajte prístroj najskôr vychladnúť.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne leptajúce alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je drhnúca tekutina alebo oceľová vlna. Tieto môžu poškodiť povrchové časti prístroja!

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

- 1) Otvorte veko prístroja **14** a vytiahnite ho smerom nahor.
- 2) Ťahajte rukoväť nahor, dokiaľ počuteľne nezaskočí. Vyberte fritovací kôš **3**.
- 3) Vytiahnite obslužný/vyhrievací prvok **5** nahor z vodiacej lišty. Odložte obslužný/vyhrievací prvok **5** na suché a čisté miesto.
- 4) Vyberte nerezovú nádobu **4** a vylejte z nej tuk alebo olej.

### **UPOZORNENIE**



Fritovací kôš **3** a nerezovú nádobu **4** môžete umývať v umývačke riadu. Tieto sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- 5) Teleso a veko prístroja **14** vyčistíte navlhčenou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie.
- 6) Obslužný/vyhrievací prvok **5** otrite navlhčenou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie a potom všetko otrite utierkou, namočenou iba v čistej vode, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku. Obslužný/vyhrievací prvok **5** dobre vytrite do sucha.

## UPOZORNENIE

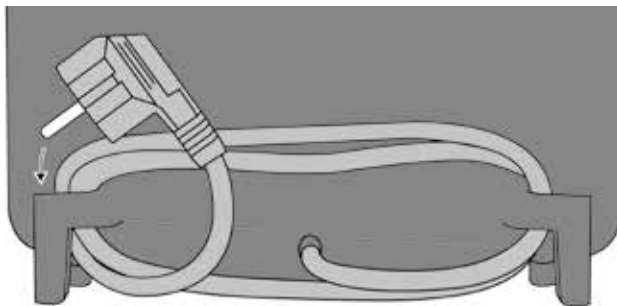
- Keď chcete vyčistiť permanentný kovový filter 2 vo vnútri veka prístroja 14, dajte veko prístroja 14 do teplej vody s čistiacim prostriedkom.
- Nechajte ho chvíľu namočené a pohybujte ním sem a tam.
- Veko prístroja 14 opláchnite čistou vodou.
- Osušte ho a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri veka prístroja 14, mohla z neho vytiecť.
- Znova ho vysušte a dbajte pritom na to, aby pod gumovým okrajom na spodnej strane veka prístroja 14 nezostala žiadna vlhkosť. V prípade potreby nadvihnite gumový okraj, aby vyschol.

Dbajte na to, aby veko prístroja 14 bolo pred ďalším použitím úplne suché!

- 7) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.
- 8) Fritézu opäť zložte v opačnom poradí.

## Skladovanie

- 1) Prístroj zdvíhajte a noste len za bočné uchopovacie žliabky 9 na telese.
- 2) Navíňte sieťový kábel okolo priestoru na navínutie kábla 7 na zadnej strane prístroja. Na upevnenie sieťovej zástrčky zastrčte jeden z kolíkov sieťovej zástrčky do jedného z otvorov priestoru na navíjanie kábla 7:



- 3) Prístroj uskladnite so zatvoreným vekom prístroja 14. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.



## Tipy

### Vlastná výroba hranolčekov

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, majú byť bezchybné a nenaklíčené.
- Na fritovanie sa majú používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúskujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.
- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolčky fritujte vždy dvakrát:
  - najprv 10-14 minút pri 160° C, potom 3-4 minúty pri 170° C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolčky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz. Riadte sa pokynmi na obale.

### Mrazené potraviny

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

- Nefritujte väčšie množstvá jedla naraz. Potraviny na fritovanie je možné plniť maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša ③. Potraviny na fritovanie musia byť po spustení fritovacieho koša ③ úplne ponorené do oleja alebo tuku.
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložte potraviny.
- Regulátor teploty ④ ⑤ nastavte na teplotu uvedenú v tomto návode na používanie alebo podľa údajov na obale fritovaných potravín.
- Podľa možnosti nechajte mrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.

#### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**

Vždy zatvorte veko prístroja ⑭ predtým, než spustíte fritovací kôš ③ do horúceho oleja alebo tuku. Nebezpečenstvo popálenia od vystrekujúceho tuku!

- Fritované potraviny dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo mrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko priviesť ku kypeniu.

## Ako odstrániť nežiaducu príchuť

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

Takto postupujte, ak chcete znova získať chuťovo neutrálny olej alebo tuk:

- Zohrejte olej alebo tuk na 150° C a vložte do fritovacieho koša **3** dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**

Predtým, než spustíte fritovací kôš **3** s petržlenom alebo chlebom do horúceho tuku, tak bezpodmienečne zatvorte veko prístroja **14**.

Striekajúci olej spôsobuje popáleniny.

- Zatvorte veko prístroja **14** a spusťte fritovací kôš **3** do oleja.
- Vyčkajte, kým olej alebo tuk prestanú kypieť a dierkovanou lyžicou vyberte chlieb príp. petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuťi.

## Zdravá výživa

Vedci zapodievať sa výživou odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov, ktoré obsahujú nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselinu linolovú). Avšak tieto oleje a tuky strácajú svoje dobré vlastnosti rýchlejšie ako iné druhy a musia sa preto častejšie vymieňať.

Orientujte sa podľa nasledujúcich pokynov:

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

## Ochrana pred prehriatím

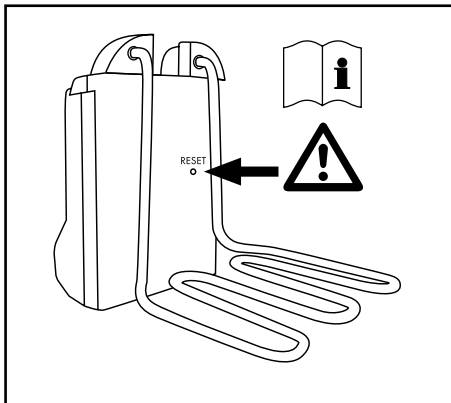
Pri prehriatí ochrana vypne prístroj.

K tomu môže dôjsť, keď vo fritéze nie je dostatok alebo žiadny olej alebo tuk, alebo keď sa tuhý tuk vo fritéze roztápa.

Pri tuhom tuku nemôže ovládací a vyhrievací prvok ❸ vytvorené teplo dostatočne rýchlo odviešť.

Keď ochrana pred prehriatím prístroj vypne, postupujte takto:

- 1) Nechajte prístroj vychladnúť.
- 2) Nechajte olej alebo tuk vychladnúť (tuk by mal zostať ešte tekutý).
- 3) Otvorte veko prístroja ❹ stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka ❺.
- 4) Vyberte fritovací kôš ❸.
- 5) Vyberte ovládací a vyhrievací prvok ❸.
- 6) Odložte obslužný a vyhrievací prvok ❸ na suché a čisté miesto.
- 7) Malým špicatým predmetom opatrne stlačte tlačidlo Reset ❻ na ovládacom a vyhrievacom prvku ❸.



Prístroj sa teraz dá znova používať.

## Tabuľka dôb fritovania

Tabuľka uvádza príklady, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akých teplotách, a koľko času na to treba. Ak sa údaje na obale potraviny líšia od tejto tabuľky, riadte sa údajmi na obale.

Potravina	Teplota (asi)	Čas v minútach
Frikadely (mrazené)	150 °C	3 - 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150 °C	15 - 25 minút
Kurčatá (veľké kusy)	150 °C	10 - 18 minút
Kurčatá (malé až stredné kusy)	150 °C	8 - 18 minút
Hranolčky (čerstvé)	150 / 170 °C	10 - 14 minút 3 - 4 minút
Hranolčky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Smažené krevety (čerstvé)	130 °C	3 - 5 minút
Hríby	170 - 190 °C	5 minút

### UPOZORNENIE

- Pri hodnotách stupňov môže dôjsť k určitým odchýlkam teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú len orientačnou pomôckou. Vzťahujú sa na množstvo približne 300 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu doby líšiť.
- Fritovací kôš **3** môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša **3**.
- Vždy dajte pozor pri väčších množstvách na to, aby bola fritovaná potravina po spustení fritovacieho koša **3**, celkom zakrytá olejom/tukom.

## Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje. alebo Kontrolka zabudovaná vo vypínači ❶ nesvieti.	Prístroj nie je zapojený do elektrickej zásuvky.	Pripojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
	Nestlačili ste vypínač ❶.	Stlačte vypínač ❶.
Prístroj sa počas prevádzky vypol a nedá sa znova zapnúť.	Spustila sa funkcia ochrany pred prehriatím.	1. Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť. 2. Stlačte tlačidlo Reset ❶ na ovládacom a vyhrievacom prvku ❷.
	Spustila sa funkcia ochrany pred prehriatím.	1. Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť. 2. Stlačte tlačidlo Reset ❶ na ovládacom a vyhrievacom prvku ❷.
Zelená kontrolka ❶ nesvieti.	Nastavená teplota oleja alebo tuku ešte nie je dosiahnutá.	Vyčkajte niekoľko minút, kým sa dosiahne požadovaná teplota.

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

## Dodatok

### Likvidácia prístroja



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.**

**Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

### Likvidácia batérií/akumulátorov



**Batérie/akumulátory nesmielikvidovať spolu s komunálnym odpadom.**

Každý spotrebiteľ je zo zákona povinný odovzdať batérie/akumulátory v zbernom stredisku v obci, mestskej štvrti alebo v obchode. Táto povinnosť má prispieť k ekologickej likvidácii batérií a akumulátorov. Batérie a akumulátory odovzdajte len vo vybitom stave.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 315105

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacjĳ · Stav informacĳĳ · Stav informacĳĳĳ:

12/2018 · Ident.-No.: SKF2800B3-112018-1

---

IAN 315105