

SILVERCREST SEF3 2000 C4 MODE D'EMPLOI

Télécharger le Pdf



Langues disponibles



Table des matières

[Table des Matières](#)

[Indledning](#)

[Anvendelsesområde](#)

[Pakkens indhold](#)

[Bortskaffelse af emballagen](#)

[Beskrivelse af produktet / tilbehøret](#)

Tekniske data

Sikkerhedsanvisninger

Før frituregryden bruges første gang

Akrylamidreduceret tilberedning

Fritering

Forberedelse

Fritering af fødevarer

Efter friteringen

Fast friturefedt

Skift af friturefedt

Rengøring og vedligeholdelse

Opbevaring

Tips

Hjemmelavede pommes frites

Dybfrostvarer

Sådan slipper du for uønsket bismag

Sund kost

Tabel over friteringstider

Afhjælpning af fejl

Tillæg

Bortskaffelse af produktet

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Garantiens omfang

Afvikling af garantisager

Service

Importør

Introduction

Matériel livré

Usage conforme

Description de l'appareil / accessoires

Élimination de l'emballage

Caractéristiques techniques

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Avant la première utilisation

Frيره

Préparatifs

Préparation à faible teneur en acrylamide

Frيره des aliments

Graisse de friture solide

Après la friture

Remplacement de la graisse de friture

Nettoyage et entretien

Conseils

Cuisson de frites maison

Entreposage

Alimentation saine

Aliments congelés

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

Tableau des temps de friture

Annexe

Dépannage

Mise au rebut de l'appareil

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Conditions De Garantie

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

Étendue de la garantie

Procédure en cas de garantie

Importateur

Service après-vente

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Inhoud van het pakket

Inleiding

Beschrijving van het apparaat / de accessoires

De verpakking afvoeren

Technische gegevens

Veiligheidsvoorschriften

Vóór de ingebruikname

Acrylamide-arme bereiding

Frituren

Voorbereidingen

Levensmiddelen frituren

Vast frituurvet

Frituurvet ververset

Na het frituren

Reiniging en onderhoud

Opbergen

Tips

Zelf patates frites maken

Diepvriesproducten

Gezonde voeding

Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

Tabel Frituurtijden

Apparaat afvoeren

Appendix

Problemen oplossen

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Garantievoorwaarden

Importeur

Service

Bestimmungsgemäße Verwendung

Einleitung

Entsorgung der Verpackung

Lieferumfang

Gerätebeschreibung/Zubehör

Technische Daten

Sicherheitshinweise

Acrylamidarme Zubereitung

Frittieren

Vor dem ersten Gebrauch

Vorbereitungen

Lebensmittel frittieren

Festes Frittierfett

Nach dem Frittieren

Frittierfett wechseln

Reinigung und Pflege

Lagerung

Pommes frites selbst gemacht

Tiefkühlkost

Tipps

Gesunde Ernährung

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Tabelle Frittierzeiten

Anhang

Fehlerbehebung

Gerät entsorgen

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Garantiebedingungen

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Abwicklung im Garantiefall

Importeur

Service

Autres projets de ManualsLib

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C4

(DK)

FRITUREGRYDE AF RUSTFRIT STÅL

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

RVS FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Mode d'emploi

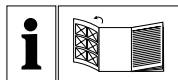
(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 367883_2101

(DK) (NL)



DK

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

FR BE

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

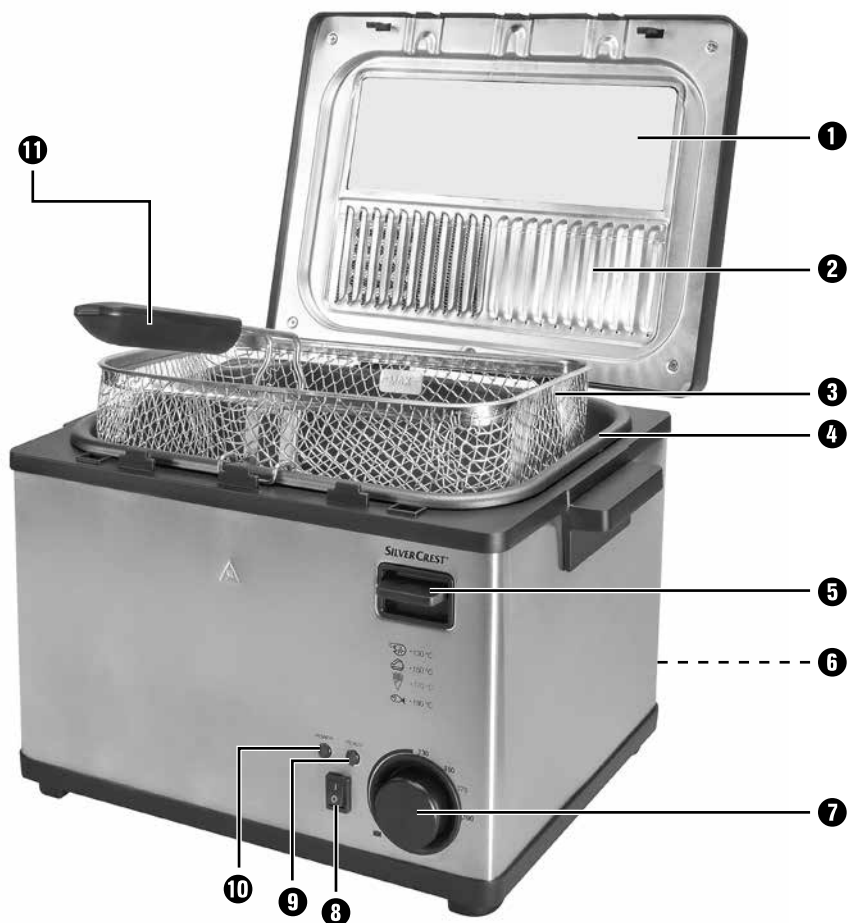
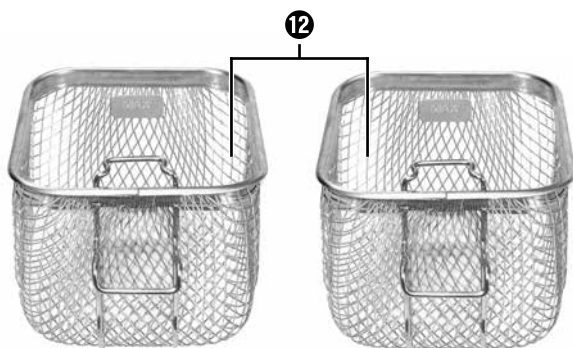
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	19
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	39
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Bortskaffelse af emballagen	3
Beskrivelse af produktet / tilbehøret	3
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Før frituregryden bruges første gang	6
Akrylamidreduceret tilberedning	7
Fritering	7
Forberedelse	7
Fritering af fødevarer	9
Fast friturefedt	10
Efter friteringen	10
Skift af friturefedt	11
Rengøring og vedligeholdelse	11
Opbevaring	12
Tips	13
Hjemmelavede pommes frites	13
Dybfrostvarer	13
Sådan slipper du for uønsket bismag	13
Sund kost	14
Tabel over friteringstider	14
Afhjælpning af fejl	15
Tillæg	15
Bortskaffelse af produktet	15
Garanti for Kompernass Handels GmbH	16
Service	17
Importør	17



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

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Anvendelsesområde

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

Brug kun frituregryden i tørre rum og aldrig udendørs.



ADVARSEL

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

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

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

BEMÆRK

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

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.

2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker fra produktet.

BEMÆRK

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

Bortskaffelse af emballagen

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



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1 - 7: Plast

20 - 22: Papir og pap

80 - 98: Kompositmaterialer

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet / tilbehøret

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

Tekniske data

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR STRØMSTØD

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

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

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt må ikke bruges af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de altid er under opsyn. Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal udføre, må ikke udføres af børn.
- ▶ Sørg for, at frituregryden står sikkert.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

ADVARSEL! BRANDFARE!

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



Obs! Varm overflade!

Brug aldrig vand til slukning af brand i frituregryden !

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

OBS - SKADER PÅ FRITUREGRYDEN!

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

Før frituregryden bruges første gang

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

Akrylamidreduceret tilberedning

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

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

Fritering

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

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

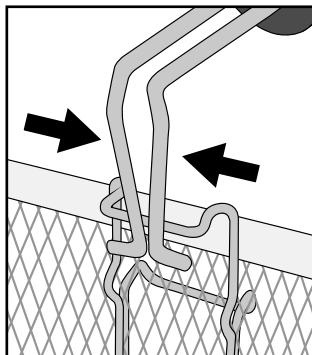
Forberedelse

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

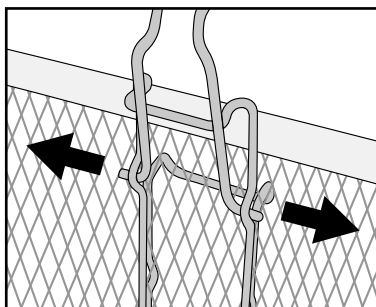
BEMÆRK

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

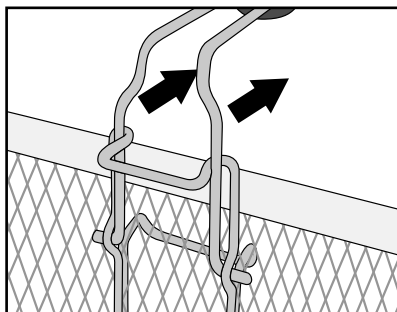
- 2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen ❹.
- 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget ❺. Låget springer op.
- 4) Tag friturekurvene ❸/❷ ud, og sæt håndtagene ❶ på de to små friturekurve ❷ og på den store friturekurv ❸:
 - Tryk håndtagets stænger ❶ lidt sammen, så holdeboltene kan sættes ind i ringene på friturekurven ❸/❷ indefra:



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



- Træk håndtaget ❶ tilbage til kanten af friturekurven ❸/❷.



- Håndtaget ❶ sidder nu fast på friturekurven ❸/❷.
- Gå frem på samme måde med de øvrige håndtag.

BEMÆRK

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

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

BEMÆRK

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

6) Sæt stikket i stikkontakten.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

7) Sæt friturekurven ❸ (eller de små friturekurve ❷) ind igen.

8) Luk låget.

Fritering af fødevarer

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig frituregryden uden olie/fedt!

BEMÆRK

- Du kan enten sætte den store friturekurv **3**, de to små friturekurve **12** eller kun en af de små friturekurve **12** ind i frituregryden for at fritere fødevarer. Den store friturekurv **3** beskrives her som eksempel. Gå frem på samme måde med de små friturekurve **12**.
- 1) Tænd for frituregryden på tænd-/sluk-knappen **8**. Kontrollampen Power **10** lyser.
 - 2) Drej temperaturindstillingen **7** til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser kontrollampen Ready **9**.

BEMÆRK

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

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

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

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

- 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget ⑤.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

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

- 6) Luk frituregrydens dæksel.

BEMÆRK

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

Fast friturefedt

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

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

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

Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i fedtet, som er blevet stift, med en træ- eller plast-pind. Sørg for, at belægningen på friture-beholderen ④ ikke beskadiges!

- For at smelte fedtet skal du tænde for frituregryden med tænd-/slukknappen ⑧ og indstille temperaturindstillingen ⑦ på 130 °C. Kontrollampen Power ⑩ lyser.

- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Kontrollampen Ready ⑨ kan lyse op engang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

Efter friteringen

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget ⑤, når fødevarerne er friteret, så låget springer op.

- 2) Løft friturekurven ③, og hæng den på kanten af frituregryden, så det overflø-dige fedt kan dryppe af.

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

Skift af friturefedt

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

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

BEMÆRK

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING.

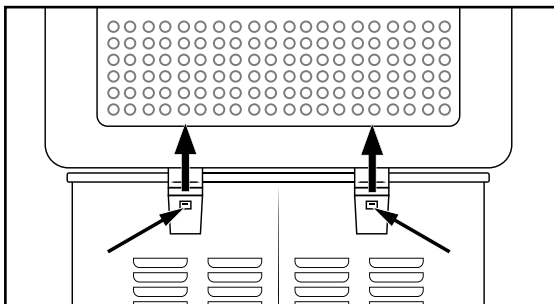
- Lad frituregryden køle af før rengøring.

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Opbevaring

- 1) Løft eller bær frituregryden ved hjælp af håndtagene på huset.
- 2) Vikl ledningen om ledningsopviklingen **6** på bagsiden af frituregryden, og fastgør den med klipsen.
- 3) Opbevar frituregryden med lukket låg. Dermed bliver det indvendige af frituregryden ved med at være rent og støvfrit.

Tips

Hjemmelavede pommes frites

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

Dybfrostvarer

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

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

Sådan slipper du for uønsket bismag

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

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

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

Sund kost

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

Gå frem efter følgende vejledende værdier:

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

Tabel over friteringstider

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

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

BEMÆRK

- Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturafvigelser. Værdierne, som er angivet i tabellen ovenfor, er vejledende. De refererer til en mængde på ca. 300 gram. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.
- Friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**) må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i frituregryden.

Afhjælpning af fejl

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

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

Tillæg

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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



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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 123456_7890) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 367883_2101.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 367883_2101

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	20
Usage conforme	20
Matériel livré	20
Élimination de l'emballage	21
Description de l'appareil / accessoires	21
Caractéristiques techniques	22
Consignes de sécurité	22
Avant la première utilisation	25
Préparation à faible teneur en acrylamide	25
Frيره	25
Préparatifs	25
Frيره des aliments	28
Graisse de friture solide	29
Après la friture	30
Remplacement de la graisse de friture	30
Nettoyage et entretien	31
Entreposage	32
Conseils	32
Cuisson de frites maison	32
Aliments congelés	33
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	33
Alimentation saine	33
Tableau des temps de friture	34
Dépannage	35
Annexe	35
Mise au rebut de l'appareil	35
Garantie de Kompernass Handels GmbH	36
Service après-vente	37
Importateur	37



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

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Usage conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour faire frire des aliments dans un cadre domestique privé. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

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

AVERTISSEMENT

Danger engendré par un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Matériel livré

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Friteuse en acier inoxydable
- 3 paniers à friture
- 2 poignées de maintien
- Mode d'emploi

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

REMARQUE

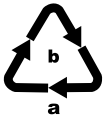
- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

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



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triezy-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

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

Description de l'appareil / accessoires

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

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 230 V ~, 50 Hz
- ▶ Faites immédiatement remplacer une fiche secteur ou un cordon d'alimentation endommagé(e) par des spécialistes agréés, ou par le service après-vente ou par une autre personne qualifiée pour éviter tous risques.

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne pas le remettre en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ La friture dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de verser de l'huile ou de la graisse liquide dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Séchez soigneusement tous les aliments avant de les mettre dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité de glace présente sur les aliments est importante, plus les projections de gouttelettes d'huile ou de graisse brûlante s'accroissent.
- ▶ Durant le fonctionnement, des parties de l'appareil deviennent brûlantes. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ L'appareil doit être placé dans une position stable à l'aide des poignées pour éviter de renverser le liquide brûlant.
- ▶ Évitez les éclaboussures d'huile ou de graisse au sol. Risque de glissement !

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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



Attention ! Surface brûlante !

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

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

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ Ne mettez jamais plus de matière grasse que le repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve à friture. Vérifiez à chaque utilisation que la quantité de graisse ou d'huile contenue dans la friteuse est suffisante.
- ▶ Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il ne contient pas d'huile ou de graisse liquide. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.
- ▶ La friteuse est uniquement destinée à faire frire des aliments. Elle n'est pas destinée à faire bouillir des liquides.

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

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

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

Frيره

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

Préparatifs

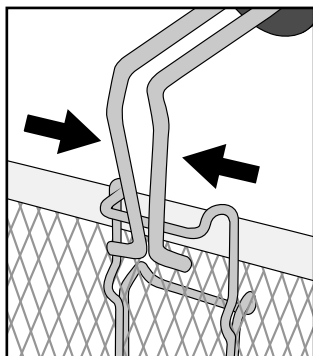
- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

REMARQUE

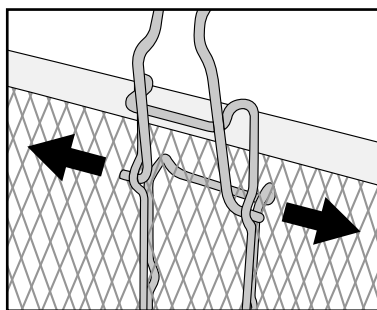
- ▶ Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.

- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon ❹.

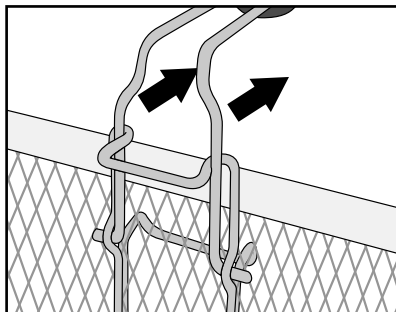
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5**. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 4) Retirez les paniers à friture **3/12** et fixez les poignées de maintien **11** sur les deux petits paniers à friture **12** et sur le grand panier à friture **3** :
 - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien **11** de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du panier à friture **3/12** :



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



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



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

REMARQUES

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

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

REMARQUE

- Ne mettez jamais plus de matière grasse ou d'huile au delà du repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve à friture **4**.

6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

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

8) Fermez le couvercle.

Frirer des aliments

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

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

REMARQUE

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Le couvercle et la friteuse sont brûlants pendant la friture. Ne touchez de ce fait que les poignées lors de la friture ! Risque de brûlure ! Utilisez de préférence des maniques.

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

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

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

5) Abaissez le panier à friture ③ avec précaution dans l'huile ou la graisse chaude.

6) Fermez le couvercle de l'appareil.

REMARQUE

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

Graisse de friture solide

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

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

Si la graisse est trop froide, elle risque de projeter des gouttelettes brûlantes en fondant à nouveau ! Pour éviter cela, percez quelques trous dans la graisse durcie, à l'aide d'une baguette en bois ou en plastique. Veillez à ce que le revêtement de la cuve à friture ④ ne soit pas abîmé !

- Pour faire fondre la graisse, allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ⑧ et placez le régulateur de température ⑦ sur 130 °C. Le témoin lumineux Power ⑩ s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux Ready ⑨ s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez à la température de friture voulue que lorsque toute la graisse a fondu.

Après la friture

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Ne touchez jamais le panier à friture **3** après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture **3** uniquement en utilisant les poignées de maintien **11** de la friteuse !

- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5** de manière à ce qu'il s'ouvre.
- 2) Soulevez le panier à friture **3** et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
- 3) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt **8**.
- 4) La friteuse est maintenant éteinte. Retirez la fiche secteur de la prise de courant. Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture **3** de la friteuse.
- 5) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert de papier absorbant à usage alimentaire !).

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

Remplacement de la graisse de friture

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

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

REMARQUE

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ **AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

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

⚠ **ATTENTION - RISQUE DE BRÛLURE !**

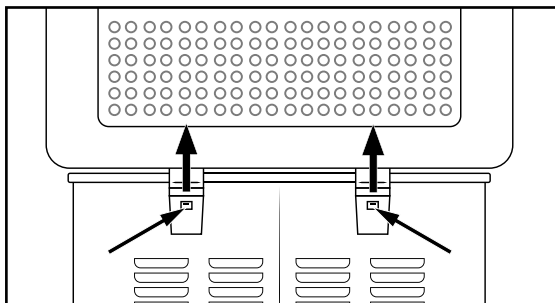
- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :

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



- 2) Retirez le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**).

- Vous pouvez laver les paniers à friture **3/12** au lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine. Retirez cependant pour cela les poignées de maintien **11**.
- Nettoyez les poignées de maintien **11** à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Nettoyez le corps et la cuve à friture **4** avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite bien avec un chiffon humide de manière à ce que plus aucun résidu de liquide vaisselle ne colle dans la cuve à friture **4**. Séchez bien le corps et la cuve à friture **4**.

- Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler.
N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !
- 3) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

Entreposage

- 1) Soulevez ou portez l'appareil à l'aide des poignées latérales situées sur le corps.
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon ❹ situé au dos de l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble.
- 3) Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et sans poussières.

Conseils

Cuisson de frites maison

- Les pommes de terres destinées à la friture doivent être parfaites et sans germes.
- Utilisez de préférence pour la friture des pommes de terres à chair farineuse ou à chair ferme.
- Une fois épluchées, les pommes de terres doivent être découpées en fonction de la préparation souhaitée (en bâtonnets ou en rondelles).
- Faites tremper les pommes de terre pendant une heure environ avant utilisation. Cette opération dissout une partie du sucre contribuant à la formation de l'acrylamide.
- Séchez soigneusement les frites.
- Faites frire vos frites «maison» en deux temps :
 - tout d'abord pendant 10 - 14 minutes à 150 ° C env., puis pendant 3 - 4 minutes à 170 ° C, en fonction du degré de dorage souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une seule opération de friture. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- Les petits paniers à friture ❶ peuvent être remplis jusqu'au repère Max avec 400 à 450 g env., le grand panier à friture ❷ avec 850 à 900 g env. de frites surgelées.

Aliments congelés

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

- Ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. L'aliment à frire peut être rempli au maximum jusqu'au repère Max à l'intérieur du panier à friture **3** (ou des petits paniers à friture **12**).
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le thermostat **7** sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le présent mode d'emploi.
- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant d'ajouter les aliments à frire dans la friteuse.
- Ajoutez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brusquement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

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

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

- Faites chauffer l'huile ou la graisse à 150 °C env. et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**).
- Abaissez le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**) dans la graisse et fermez le couvercle.
- Attendez que l'huile ou la graisse ne bouillonne plus et retirez le pain ou le persil à l'aide d'une écumoire. L'huile ou la graisse a retrouvé un goût neutre.

Alimentation saine

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

Suivez les règles suivantes :

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

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

Tableau des temps de friture

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

Aliment	Température (env.)	Temps en minutes
Boulettes (congelées)	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 (fraîches)	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 d'env. 300 grammes. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- Le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**) doit/doivent être uniquement rempli(s) d'aliments à frire jusqu'au repère MAX à l'intérieur.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. ou La lampe témoin Power 10 ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise de courant.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	L'interrupteur marche/arrêt 8 n'a pas été actionné.	Actionnez l'interrupteur marche/arrêt 8.
La lampe témoin Ready 9 ne s'allume pas.	La protection de surchauffe a été déclenchée.	Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt 8 et débranchez la fiche secteur de la prise de courant secteur. Attendez que l'appareil refroidisse.
	La température de l'huile/de la graisse réglée n'est pas encore atteinte.	Patiencez quelques minutes jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

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

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



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

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 367883_2101.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 367883_2101

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	40
Gebruik in overeenstemming met bestemming	40
Inhoud van het pakket	40
De verpakking afvoeren	41
Beschrijving van het apparaat / de accessoires	41
Technische gegevens	42
Veiligheidsvoorschriften	42
Vóór de ingebruikname	44
Acrylamide-arme bereiding	45
Frituren	45
Vorbereidingen	45
Levensmiddelen frituren	47
Vast frituurvet	48
Na het frituren	49
Frituurvet verversen	49
Reiniging en onderhoud	50
Opbergen	51
Tips	51
Zelf patates frites maken	51
Diepvriesproducten	52
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken	52
Gezonde voeding	52
Tabel Frituurtijden	53
Problemen oplossen	54
Appendix	54
Apparaat afvoeren	54
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56



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

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Rvs frituse
- 3 frituurmanden
- 2 handgrepen
- Gebruiksaanwijzing

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

OPMERKING

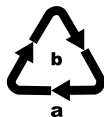
- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

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



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



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

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

Beschrijving van het apparaat / de accessoires

- ❶ Kijkvenster
- ❷ Permanente metalen filter
- ❸ Frituurmand (groot)
- ❹ Frituurreservoir
- ❺ Ontgrendelknop van het deksel
- ❻ Kabelspoel
- ❼ Temperatuurregelaar
- ❽ AAN/UIT-knop
- ❾ Indicatielampje Ready
- ❿ Indicatielampje Power
- ⓫ Handgreep
- ⓬ Frituurmanden (klein)

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

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

LET OP - SCHADE AAN HET APPARAAT!

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

Vóór de ingebruikname

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

Acrylamide-arme bereiding

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

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

Frituren

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

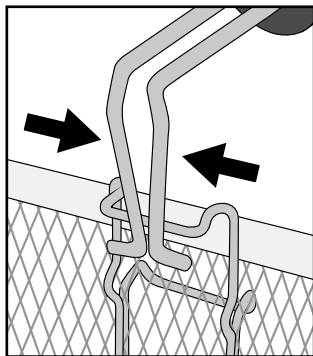
Voorbereidingen

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

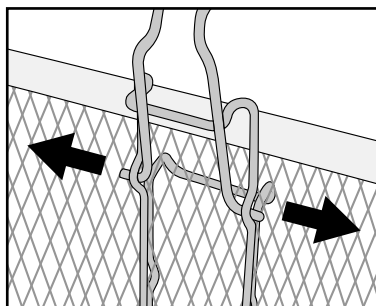
OPMERKING

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

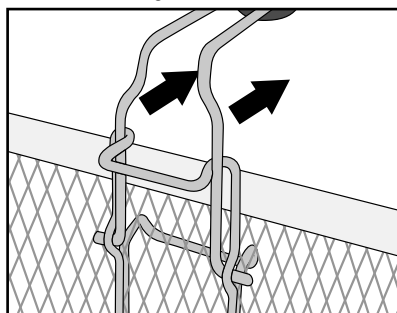
- 2) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel ❹.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel ❺. Het deksel springt open.
- 4) Neem de frituurmanden ❸/❷ uit en bevestig de handgrepen ❶ aan de beide kleine frituurmanden ❷ en aan de grote frituurmand ❸:
 - Druk de staven van de handgreep ❶ wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand ❸/❷ geschoven kunnen worden:



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



- Trek de handgreep 11 naar achteren, zodat die tegen de rand van de frituurmand 3/12 ligt.



- De handgreep 11 zit nu vast aan de frituurmand 3/12.
- Doe hetzelfde met de andere handgrepen.

OPMERKINGEN

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

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

OPMERKING

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

- 6) Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

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

Levensmiddelen frituren

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!

OPMERKING

- U kunt ofwel de grote frituurmand **3**, beide kleine frituurmanden **12** of slechts een van de kleine frituurmanden **12** in het apparaat hangen om er voedingsmiddelen in te frituren.
Als voorbeeld wordt hier slechts de grote frituurmand **3** beschreven.
Ga met de kleine frituurmanden **12** net zo te werk.
- 1) Schakel de friteuse in met de aan/uit schakelaar **8**. Het indicatielampje Power **10** brandt.
 - 2) Draai de temperatuurregelaar **7** op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Is de ingestelde temperatuur bereikt, dan brandt het indicatielampje Ready **9**.

OPMERKING

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

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

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5**.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het vullen van de frituurmand **3**. Deze is erg heet!

4) Neem de frituurmand **3** uit de friteuse. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand **3** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand **3** met te frituren levensmiddelen of met max. 1 kg te frituren levensmiddelen zijn gevuld. Let echter altijd ook op de te frituren hoeveelheid die wordt aangegeven op de verpakking van de te frituren levensmiddelen!

5) Laat de frituurmand **3** voorzichtig zakken in de hete olie of het hete vet.

6) Sluit het deksel van het apparaat.

OPMERKING

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

Vast frituurvet

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

- Als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de 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 erop dat de deklaag van het frituurreservoir **4** niet beschadigd wordt!

- Om het vet te smelten, schakelt u het apparaat in met de aan/uit schakelaar **8** en zet de temperatuurregelaar **7** op 130°C. Het indicatielampje Power **10** brandt.
- Wacht totdat het hele vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready **9** kan daarbij steeds weer oplichten en uitgaan. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

Na het frituren

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Pak nooit de frituurmand **3** vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand **3** slechts aan de handgrepen **11** van de friteuse op!

- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5** zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
- 2) Til de frituurmand **3** op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
- 3) Druk op de aan-/uitknop **8**. De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact.
- 4) Als het frituurvet eraf gedropen is, tilt u de frituurmand **3** voorzichtig uit de friteuse.
- 5) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een zeef (met vocht-absorberend keukenpapier!)

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

Frituurvet verversen

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

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

OPMERKING

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

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

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

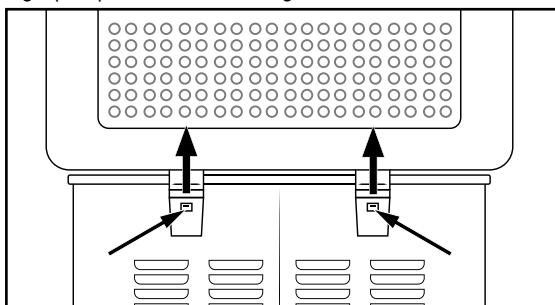
- ▶ Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

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

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



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

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

Opbergen

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

Tips

Zelf patates frites maken

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

Diepvriesproducten

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

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

Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

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

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

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

Gezonde voeding

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

Houdt u zich aan de volgende vuistregels:

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

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

Tabel Frituurtijden

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

Levensmiddel	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	150 °C	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 (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 ❸ (of de kleine frituurmanden ❷) mag/mogen hooguit tot aan de Max-markering vanbinnen met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Problemen oplossen

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

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

Appendix

Apparaat afvoeren



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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 367883_2101 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 367883_2101

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Lieferumfang	59
Entsorgung der Verpackung	59
Gerätebeschreibung/Zubehör	60
Technische Daten	60
Sicherheitshinweise	61
Vor dem ersten Gebrauch	64
Acrylamidarme Zubereitung	64
Frittieren	64
Vorbereitungen	64
Lebensmittel frittieren	66
Festes Frittierfett	68
Nach dem Frittieren	68
Frittierfett wechseln	69
Reinigung und Pflege	69
Lagerung	71
Tipps	71
Pommes frites selbst gemacht.	71
Tiefkühlkost.	71
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	72
Gesunde Ernährung.	72
Tabelle Frittierzeiten	73
Fehlerbehebung	74
Anhang	74
Gerät entsorgen.	74
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	75
Service.	76
Importeur	76



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

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

- ➊ Sichtfenster
- ➋ Permanent-Metallfilter
- ➌ Frittierkorb (groß)
- ➍ Frittier-Behälter
- ➎ Entriegelungstaste Deckel
- ➏ Kabelaufwicklung
- ➐ Temperaturregler
- ➑ Ein-/Ausschalter
- ➒ Kontrollleuchte Ready
- ➓ Kontrollleuchte Power
- ➔ Haltegriff
- ➕ Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ 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 mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit den Handgriffen in einer stabilen Lage auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Vermeiden Sie Öl- oder Fettspritzer auf dem Boden. Es besteht Rutschgefahr!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o. ä.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

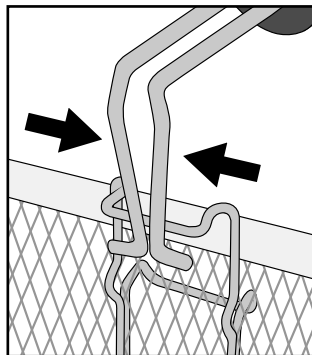
Vorbereitungen

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

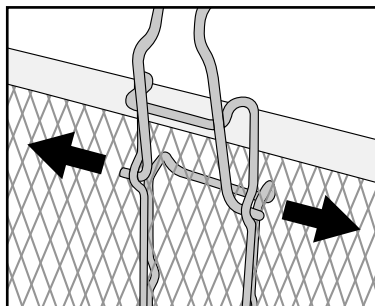
HINWEIS

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

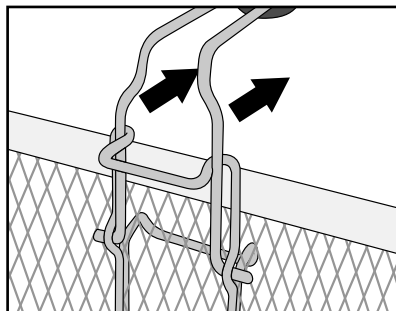
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb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



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



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



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

HINWEISE

- ▶ Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
- ▶ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter **4** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

HINWEIS

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

6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ▶ Sie können entweder den großen Frittierkorb **3**, beide kleinen Frittierkörbe **12** oder nur einen der kleinen Frittierkörbe **12** in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.
Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb **3** beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben **12** genauso.

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Ausschalter **8** ein. Die Kontrollleuchte Power **10** leuchtet auf.

2) Drehen Sie den Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **9** auf.

HINWEIS

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

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

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel .

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

- 5) Senken Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters ④ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ⑧ an, und stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ⑨ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb ③ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ③ nur an den Haltegriffen ① aus der Fritteuse!

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb ③ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter ⑧. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

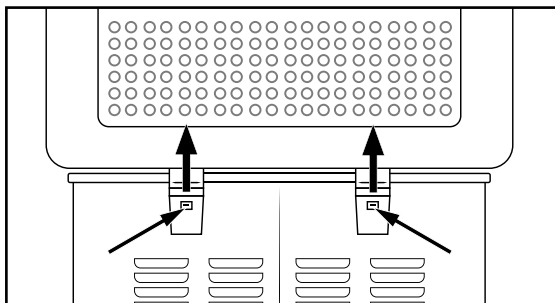
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o. Ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).
 - Die Frittierkörbe **3/12** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe **11** ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter **4** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **7** auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.

- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	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 auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 367883_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 367883_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
02/2021 · Ident.-No.: SEF32000C4-022021-1

IAN 367883_2101

Autres projets de ManualsLib



www.manualslib.com



www.manualslib.de



www.manualslib.es



www.manualslib.fr



www.manualslib.nl



www.manualslib.mx



www.manualslib.tech 30+ langues