



MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE MINI-FRITEUSE ET FONDUE SFM 850 A4

(DE) (AT) (CH)

MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MINI-FRITEUSE ET FONDUE

Mode d'emploi

(PL)

MINI FRYTKOWNICA Z FONDUE

Instrukcja obsługi

(SK)

MINIFRITÉŽA S FONDUE

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

(NL) (BE)

MINI FRITEUSE MET FONDUE

Gebruiksaanwijzing

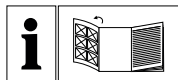
(CZ)

MINIFRITÉŽA S FONDUE

Návod k obsluze

IAN 326680_1904

(DE) (BE) (PL)
(CZ) (SK)



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

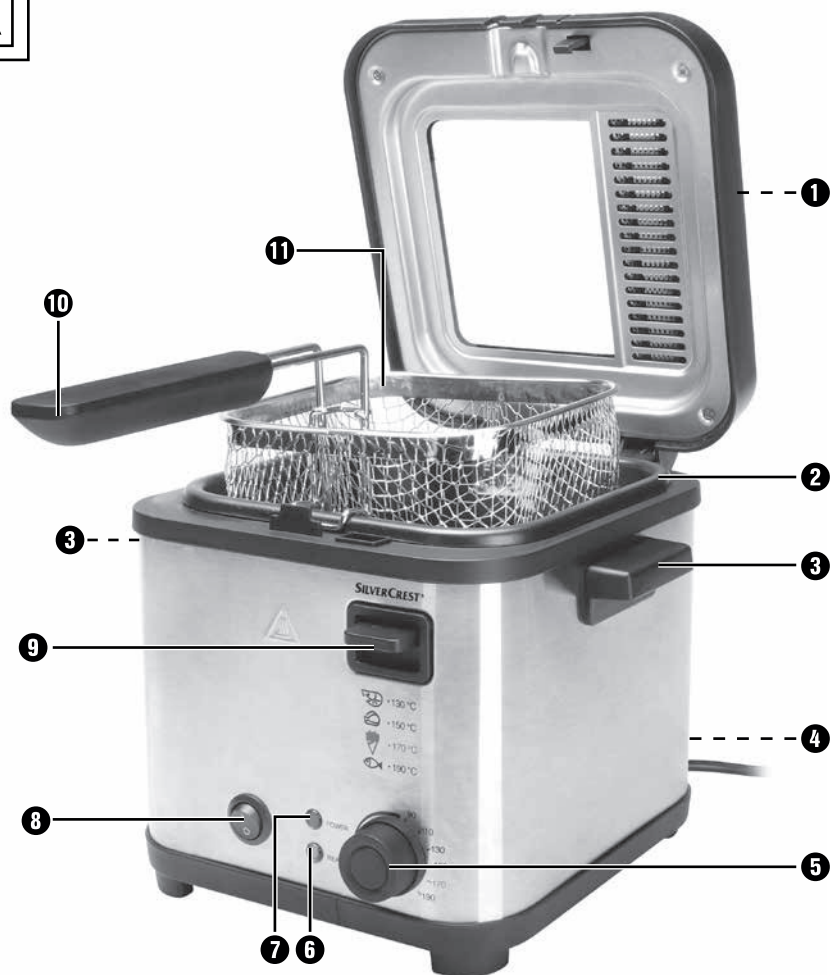
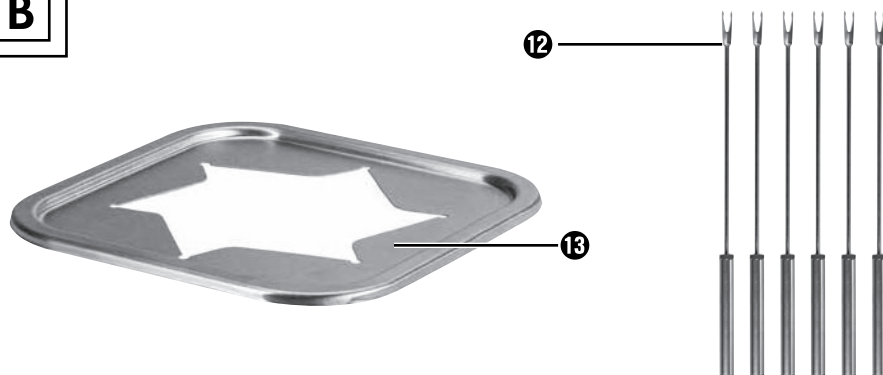
CZ

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

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	23
FR/BE	Mode d'emploi	Page	45
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	67
PL	Instrukcja obsługi	Strona	89
CZ	Návod k obsluze	Strana	111
SK	Návod na obsluhu	Strana	133

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang und Transportinspektion	3
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	7
Acrylamidarme Zubereitung	8
Frittieren	8
Vorbereitungen	8
Lebensmittel frittieren	10
Festes Frittierfett	12
Nach dem Frittieren	12
Fondue	13
Frittierfett wechseln	14
Reinigung und Pflege	14
Lagerung	16
Tipps	17
Pommes frites selbst gemacht	17
Tiefkühlkost	18
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	18
Gesunde Ernährung	18
Tabelle Frittierzeiten	19
Fehlerbehebung	20
Anhang	20
Entsorgung	20
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
Service	22
Importeur	22

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln und für das Zubereiten von Fondues mit Fett oder Brühe im privaten Haushalt konzipiert. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
 - Frittierkorb und Haltegriff
 - Fondueing
 - 6 Fonduespieße
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Permanent-Metallfilter
- ❷ Frittier-Behälter
- ❸ Handgriffe
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Kontrollleuchte Ready
- ❼ Kontrollleuchte Power
- ❽ Ein-/Aus-Schalter (O/I)
- ❾ Entriegelungstaste Deckel
- ❿ Haltegriff
- ⓫ Frittierkorb
- ⓬ Fonduespieße
- ⓭ Fondueing

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,2 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR!

- 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 ~, 50/60 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Tauchen Sie das Gerät mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!**

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

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.
- ▶ Wenn Sie die Fondue-Funktion dieses Gerätes benutzen, beachten Sie, dass nur klassisches Fondue mit Öl/Fett oder mit Brühe mit diesem Gerät betrieben werden kann. Benutzen Sie das Gerät nicht um Schokoladen- oder Käse-Fondue herzustellen.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das 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“.

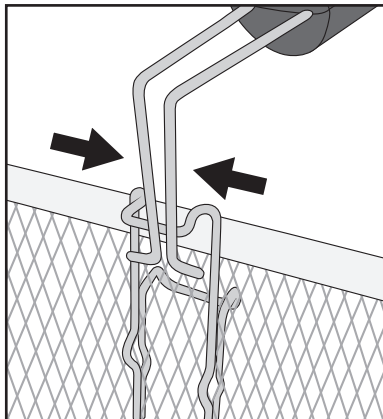
Vorbereitungen

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

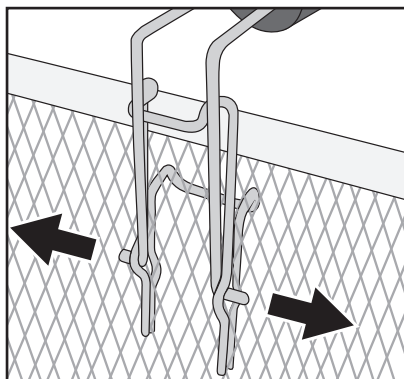
HINWEIS

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

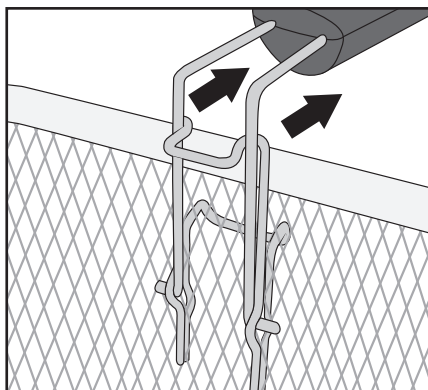
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑨. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑪ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑩:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ⑪ schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs 10, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Ziehen Sie den Haltegriff 10 nach hinten, so dass dieser einrastet:



- Der Haltegriff 10 sitzt nun fest am Frittierkorb 11.

HINWEIS

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

- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter 2 mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,2 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).

HINWEIS

- Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter **2** ein.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **1** wieder ein.
- 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **6** auf.

HINWEIS

- Wir empfehlen das Gerät mindestens 10 - 15 Minuten aufheizen zu lassen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

HINWEIS

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

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130 °C
	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 **3** an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.

- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **11**! Dieser ist sehr heiß!
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **11** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiertgut hinein. Der Frittierkorb **11** darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb **11** in die Fritteuse absenkt. Überschreiten Sie zudem nicht die MAX-Markierung am Frittierkorb **11**.
 - 6) Senken Sie den Frittierkorb **11** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
 - 7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie 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 **2** nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“ und drehen Sie den Temperaturregler **5** auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **6** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **11** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **11** nur an dem Haltegriff **10** aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**, so dass der Deckel aufspringt.
 - 2) Heben Sie den Frittierkorb **11** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
 - 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
 - 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten.
 - 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **11** vorsichtig aus der Fritteuse.

- 7) 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.

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!

Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.

- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fondueing 13 auf den Rand des Frittierbehälters 2 und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter 8 in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power 7 leuchtet auf.
- 5) Stellen Sie den Temperaturregler 5 auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).
- 6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße 12 und stellen Sie die Fonduespieße 12 vorsichtig in den Frittierbehälter 2. In jeder Einkerbung am Fondueing 13 kann ein Fonduespieß 12 stehen.

Je nach Art und Größe sind die aufgespießten Lebensmittel nach wenigen Minuten gar.

- 8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß 12 und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß 12 spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler 5 auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter 8 auf die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen **3** an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe () befindet, in geeignete Behälter, 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! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



- Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

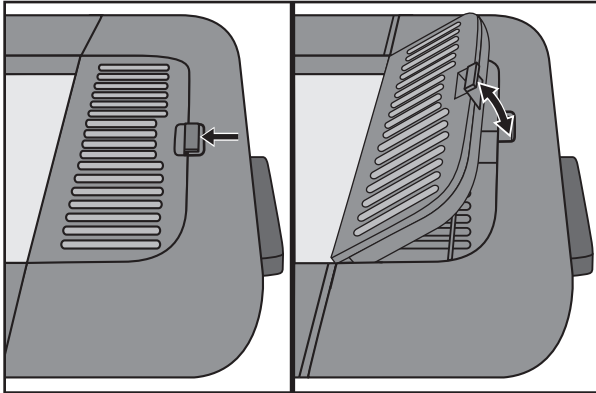
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

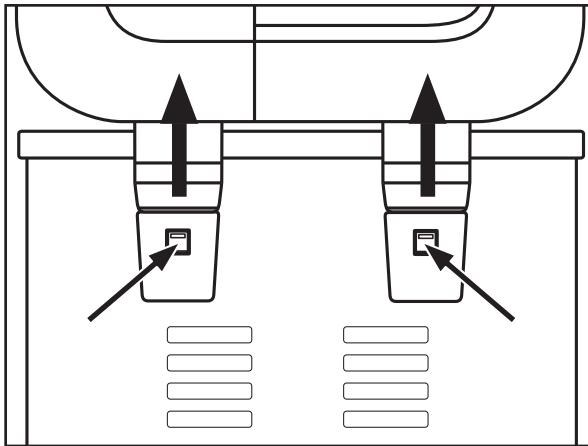
- Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1** und nehmen Sie diesen heraus:



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



- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.



Den Frittierkorb **11** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff **10** ab.

HINWEIS

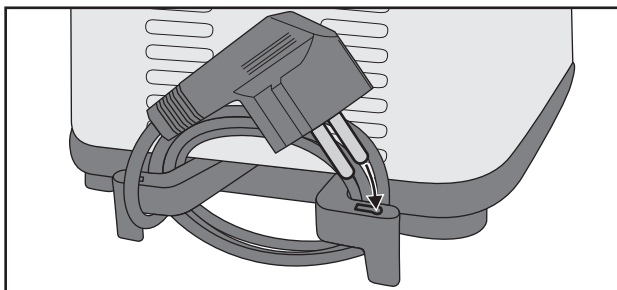
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb ❶ von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb ❶ in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein. Trocknen Sie den Frittierkorb ❶ vor einer erneuten Benutzung gut ab.
 - Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ❷ (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln“).
 - Reinigen Sie den Haltegriff ❽, den Permanent-Metallfilter ❶, die Fondue-spieße ❷ und den Fondue-ring ❸ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ 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 ❷ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
 - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
 - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶.
 - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

HINWEIS

- ▶ Andere Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Fachbetrieb oder dem Kundendienst durchgeführt werden.

Lagerung

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



- 3) Den Haltegriff ⑩ des Frittierkorbes ① können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ① legen, so dass der Frittierkorb ① in die Fritteuse gestellt werden kann.
- 4) 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 8 – 12 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 – 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiertgut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ⑪ gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiertgut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiertguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiertgut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiertgut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittiertguts 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 ⑪.
- Senken Sie den Frittierkorb ⑪ 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	2 – 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150 °C	12 – 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150 °C	8 – 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	150 °C	7 – 17 Minuten
Pommes frites (frisch)	150 °C/170 °C	8 – 12 Minuten/ 3 – 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130 °C	2 – 5 Minuten
Pilze	170 – 190 °C	3 – 5 Minuten

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 – 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb **11** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
oder	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Power 7 leuchtet nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 8 ein.
Die Kontrollleuchte Ready 6 leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

Anhang

Entsorgung



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

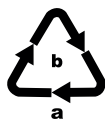
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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) 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) 123456 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 326680_1904

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

Contents

Introduction	24
Intended use	24
Package contents and transport inspection	25
Description of the appliance/accessories	25
Technical details	26
Safety information	26
Before first use	29
Low-acrylamide cooking	29
Deep frying	29
Preparations	30
Frying foods	32
Solid cooking fats	34
After frying	34
Fondue	35
Changing the cooking oil or fat	36
Cleaning and care	36
Storage	38
Tips	39
Home-made chips	39
Deep-frozen foods	39
How to prevent unwanted aftertaste	40
Healthy nutrition	40
Table – frying times	41
Troubleshooting	42
Appendix	42
Disposal of the packaging	42
Kompernass Handels GmbH warranty	43
Service	44
Importer	44

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods and for preparing fondues with fat or stock in domestic households. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

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

This appliance is not intended for use...

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- by customers in hotels, motels and other residential facilities,
- in bed & breakfast accommodation,
- on agricultural estates.

WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose or manner than that intended.

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

NOTE

- ▶ Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user. This appliance is not a children's plaything.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Deep Fat Fryer with Fondue
- Frying basket and handle
- Fondue ring
- 6 fondue skewers
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the package is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Service**).

Description of the appliance/accessories

- ❶ Permanent metal filter
- ❷ Frying container
- ❸ Handle
- ❹ Cable retainer
- ❺ Temperature control
- ❻ Ready control lamp
- ❼ Power control lamp
- ❽ On/off switch (O/I)
- ❾ Lid release button
- ❿ Handle
- ⓫ Frying basket
- ⓬ Fondue skewers
- ⓭ Fondue ring

Technical details

Mains voltage	230 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Rated power	850 W
Capacity for cooking oil	approx. 1.2 litres to MAX marking
Capacity for solid fats	approx. 1 kg
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 230 V ~, 50/60 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.



Never immerse the appliance and the cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance must not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ Hot steam is released during the deep-frying process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.
- ▶ Do not use the appliance near hot surfaces.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.



Caution! Hot surface!

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

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

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- ▶ Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.
- ▶ If you use the fondue function on this appliance, bear in mind that you can only do classic fondue with oil/fat or stock. Do not use the appliance for chocolate or cheese fondue.

Before first use

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

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

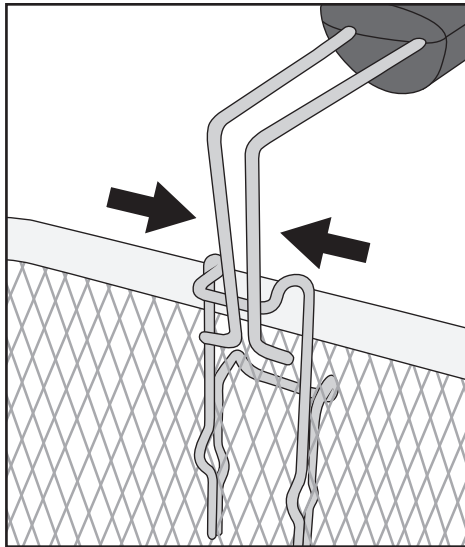
Preparations

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

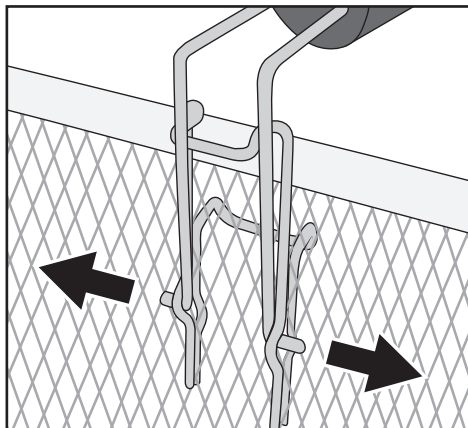
NOTE

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

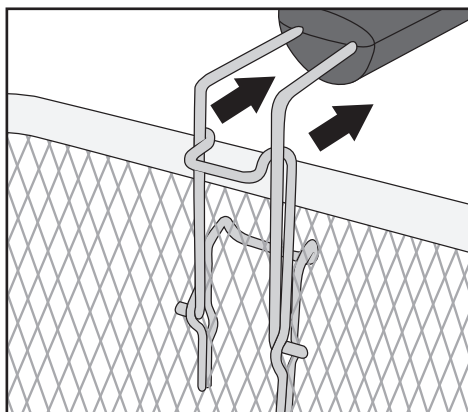
- 2) Unwind all of the power cable from the cable retainer ④.
- 3) Press the lid release button ⑨. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying basket ⑪ and attach the handle ⑩:
 - Press the handle rods ⑩ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ⑪:



- Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle ⑩ so that the holding pins project into the holes:



- Pull the handle ⑩ backwards so that it clicks into place:



- The handle ⑩ is now seated firmly on the frying basket ⑪.

NOTE

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

- 5) Fill the dry and empty frying container ② with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.2 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

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

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

- 6) Replace the frying basket ❶.
- 7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Set the on/off switch ❸ to the position "I". The Power control lamp ❷ lights up.
- 3) Turn the temperature control ❹ to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp ❺ lights up.

NOTE

- We recommend allowing the appliance to heat up for 10 – 15 minutes before you start frying.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the "Table – frying times" in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles **3** during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

4) Press the lid release button **9**.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Take care when filling the frying basket **11**! It is extremely hot!

- 5) Lift the frying basket **11** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **11** may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket **11** is lowered into the deep fat fryer. Do not exceed the MAX marking on the frying basket **11**.
- 6) Carefully lower the frying basket **11** into the hot oil or fat.
- 7) Close the appliance lid.

NOTE

- The frying process can be monitored through the viewing window in the lid of the appliance.

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.
- If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating ②.
- To melt the fat, plug the appliance into the mains power socket, set the on/off switch ⑧ to the "I" position and turn the temperature control ⑤ to 130 °C. The Power control lamp ⑦ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ⑥ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

WARNING! RISK OF INJURY!

- Never touch the frying basket ⑪ directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket ⑪ out of the deep fat fryer only by the handles ⑩!

- 1) When the fried food is ready, press the lid release button ⑨ so that the lid pops open.
- 2) Lift the frying basket ⑪ and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
- 3) Turn the temperature control ⑤ to MIN.
- 4) To switch the appliance off, set the on/off switch ⑧ to the "O" position.
- 5) Pull the plug out of the power socket.
- 6) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket ⑪ carefully out of the deep fat fryer.

7) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

Fondue

You can use this deep fat fryer as a fondue pot.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the appliance to make chocolate or cheese fondues!
Use only fat/oil or stock when preparing a fondue with this appliance.

- 1) Prepare the appliance as described in the section “Preparations”.
- 2) Open the appliance lid and place the fondue ring **13** on the edge of the frying container **2** and close the lid again.
- 3) Insert the plug into a power socket.
- 4) Set the on/off switch **8** to the “I” position. The Power control lamp **7** lights up.
- 5) Set the temperature control **5** to the desired temperature level.
For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section “Frying foods” as a guide depending on which type of food you want to fry.
For fondue with stock: Set a temperature between 90 and 110 °C (around 100 °C); the stock should just simmer (not boil).
- 6) When the set temperature has been reached, open the lid.
- 7) Skewer some food onto the fondue skewers **12** and place the fondue skewers **12** carefully into the frying container **2**. You can place one fondue skewer **12** in each indentation on the fondue ring **13**.

Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.

- 8) Take out the fondue skewer **12** carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer **12** and lower it into the hot oil/stock.
- 9) When you are finished with the fondue, turn the temperature control **5** to Min, set the on/off switch **8** to the “O” position and pull the plug out of the mains power socket.

Changing the cooking oil or fat

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

- 1) Press the lid release button **9** and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket **11**.
- 3) Hold the appliance by the side handles **3** and pour out the oil or fat via the rear left corner, which has a pouring notch () into suitable containers such as bottles. Ideally, use a funnel to do this.

NOTE

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

- 4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".
- 5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



- Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

WARNING! RISK OF BURNS!

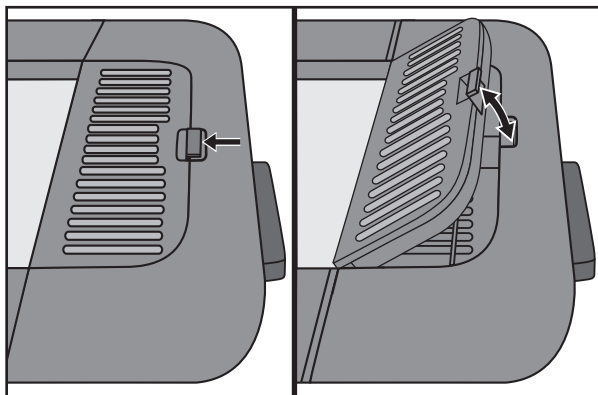
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

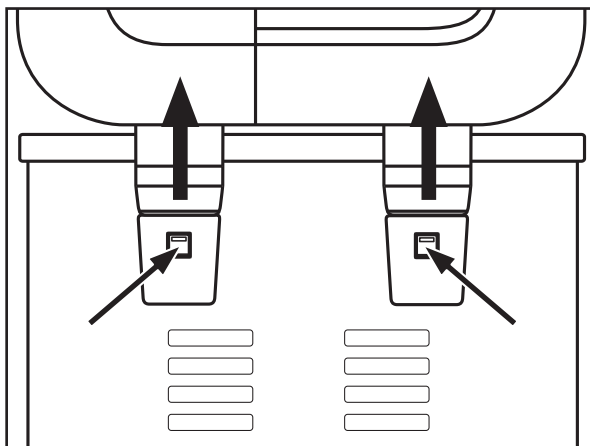
- When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Open the cover over the permanent metal filter **1** and remove it:



- 2) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time



- 3) Remove the frying basket **11**.



The frying basket **11** can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle **10** beforehand.

NOTE

- Before first use, the frying basket **11** must be rinsed by hand. Before cleaning the frying basket **11** in the dishwasher, it must be dipped into oil.
- Dry the frying basket **11** well before re-use.

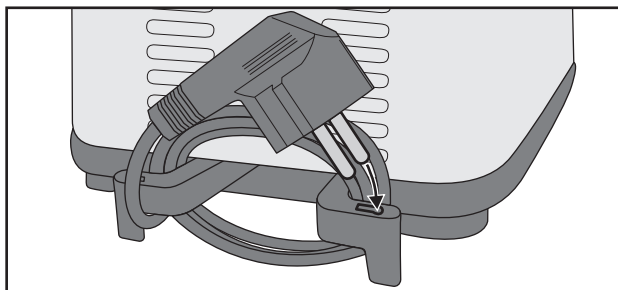
- As soon as the fat/oil has cooled down, tip it out of the frying container **2** (see section "Changing the cooking oil or fat").
 - Clean the handle **10**, the permanent metal filter **1**, the fondue skewers **12** and the fondue ring **13** in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.
 - Clean the housing and the frying container **2** with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **2**. Dry the housing and the frying container **2** thoroughly.
 - Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
 - Clean the permanent metal filter **1** in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
- 4) Dry all parts well before assembly.
 - 5) Replace the permanent metal filter **1** in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter **1**.
 - 6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

NOTE

- Any other servicing should be performed by an authorized service representative or Customer Service.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side handles **3** on the housing.
- 2) Wrap the power cable around the cable retainer **4** on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable retainer **4** to hold the mains plug in place:



- 3) The handle ⑩ of the frying basket ⑪ can be removed for storage and laid in the frying basket ⑪ so that frying basket ⑪ can be placed in the deep fat fryer.
- 4) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- The potatoes you plan to fry should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are "floury" or "waxy".
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
 - first for 8 – 12 minutes at 150°C then for 3 – 4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Follow the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ⑪ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket.

- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control **5** to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted aftertaste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are deep-fried in the same oil or fat afterwards.

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

- Heat the fat or oil to 150°C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket **11**.
- Lower the frying basket **11** into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be replaced more frequently. Orient yourself on the following guidelines:

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

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. If these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150°C	2 – 5 minutes
Pork chops (breaded)	150°C	12 – 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150°C	8 – 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150°C	7 – 17 minutes
Chips (fresh)	150°C/170°C	8 – 12 minutes/ 3 – 4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's information	see manufacturer's information
Scampi (fresh)	130°C	2 – 5 minutes
Mushrooms	170°C – 190°C	3 – 5 minutes

NOTE

- Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 – 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- Do not fill the frying basket **11** up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp 7 does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The appliance is switched off.	Switch on the appliance using the on/off switch 8.
The Ready control lamp 6 does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

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

Appendix

Disposal of the packaging



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

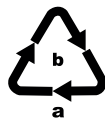
Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 326680_1904

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	46
Usage conforme	46
Matériel livré et inspection après transport	47
Description de l'appareil/accessoires	47
Caractéristiques techniques	48
Consignes de sécurité	48
Avant la première utilisation	51
Préparation à faible teneur en acrylamide	51
Frيره	51
Préparations	52
Frيره des aliments	54
Graisse de friture solide	56
Après la friture	56
Fondue	57
Remplacement de la graisse de friture	58
Nettoyage et entretien	58
Entreposage	60
Conseils	61
Cuisson de frites maison	61
Aliments congelés	61
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	62
Alimentation saine	62
Tableau des temps de friture	63
Dépannage	64
Annexe	64
Élimination de l'emballage	64
Garantie de Kompernass Handels GmbH	65
Service après-vente	66
Importateur	66

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Usage conforme

Cet appareil est exclusivement conçu pour frir des aliments et pour préparer des fondues avec de l'huile ou du bouillon dans un cadre domestique privé. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

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

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation ...

- dans les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les pensions petit-déjeuner,
- dans les propriétés agricoles.

ATTENTION !

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Matériel livré et inspection après transport

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Mini-friteuse et fondue
- Panier à friture et poignée de maintien
- Support repose-fourchettes
- 6 fourchettes à fondue
- Mode d'emploi

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

REMARQUE

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

Description de l'appareil/accessoires

- ❶ Filtre métallique permanent
- ❷ Cuve à friture
- ❸ Poignées
- ❹ Enroulement du cordon
- ❺ Régulateur de température
- ❻ Témoin lumineux Ready
- ❼ Témoin lumineux Power
- ❽ Interrupteur Marche/Arrêt (O/I)
- ❾ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ❿ Poignée de maintien
- ⓫ Panier à friture
- ⓬ Fourchettes à fondue
- ⓭ Support repose-fourchettes

Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~ (Courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	850 W
Capacité en volume d'huile	env. 1,2 litre jusqu'au repère MAX
Capacité en graisse solide	env. 1 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 ni endommagé, ni coincé.
- Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 230 V ~, 50/60 Hz.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.



Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau avec le cordon d'alimentation et ne le nettoyez pas non plus à l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ 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.

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.
- ▶ Lorsque vous utilisez la fonction fondue de cet appareil, notez que cet appareil ne permet de faire qu'une fondue classique avec de l'huile/de la graisse ou du bouillon. N'utilisez pas l'appareil pour des fondues au chocolat ou au fromage.

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est une substance potentiellement 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.

Frire

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

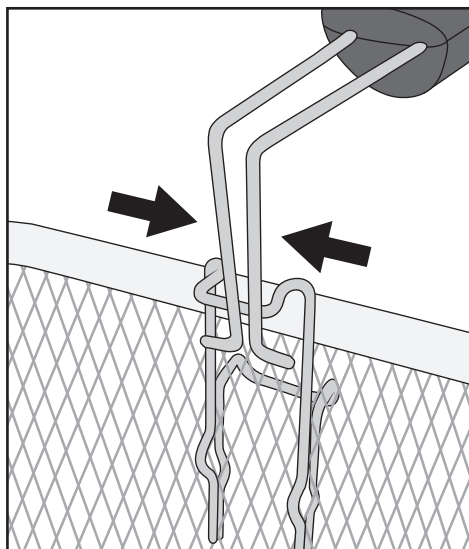
Préparations

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

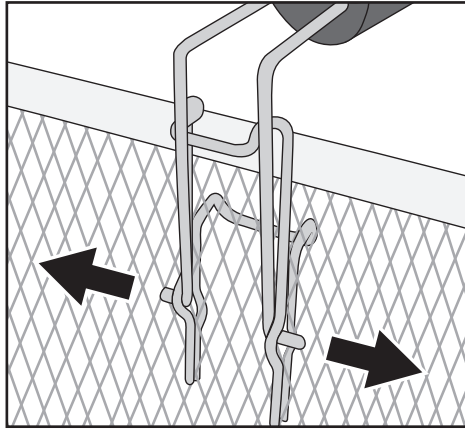
REMARQUE

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

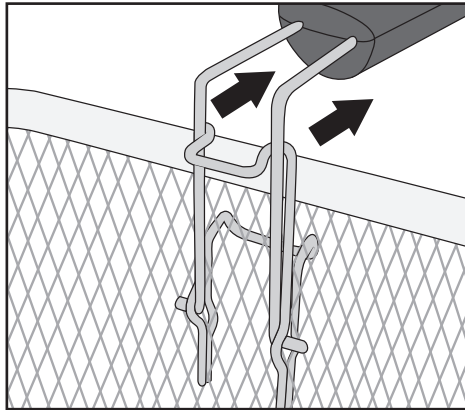
- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ④.
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑨. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 4) Enlevez le panier à friture ⑪ et fixez la poignée de maintien ⑩ :
 - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien ⑩ de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œilletons du panier à friture ⑪ :



- Relâchez ensuite les tiges comprimées de la poignée de maintien ⑩ de sorte que les boulons d'assemblage pénètrent dans les œillets :



- Tirez la poignée de maintien ⑩ vers l'arrière de manière à ce qu'elle s'enclenche :



- La poignée de maintien ⑩ est maintenant solidement fixée au panier à friture ⑪.

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 ❷ sèche et vide, remplissez-la d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 1,2 l d'huile ou env. 1 kg de graisse solide).

REMARQUE

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

- 6) Remettez le panier à friture ❶ en place.
7) Fermez le couvercle, de manière à ce qu'il s'enclenche.

Frirer des aliments

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
2) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ❸ en position « I ». Le témoin lumineux Power ❹ s'allume.
3) Réglez le régulateur de température ❺ sur la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Une fois la température définie atteinte, le témoin lumineux Ready ❻ s'allume.

REMARQUE

- Nous recommandons de laisser chauffer l'appareil pendant 10 - 15 minutes avant de commencer à faire frire.

REMARQUE

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

4) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❹.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

5) Sortez le panier à friture ❶ de la friteuse. Ajoutez l'aliment à frire. Le panier à friture ❶ doit au maximum être rempli de manière à ce que les aliments à frire soient entièrement recouverts de graisse lorsque l'on abaisse le panier à friture ❶ dans la friteuse. En outre, ne dépassez pas le repère MAX sur le panier à friture ❶.

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

7) Fermez le couvercle de l'appareil.

REMARQUE

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

Graisse de friture solide

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

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole normale. Versez doucement la graisse 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 ② ne soit pas abîmé !
- Pour faire fondre la graisse, branchez la fiche secteur dans la prise secteur et placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « I » et tournez le régulateur de température ⑤ sur 130 °C. Le témoin lumineux Power ⑦ s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux Ready ⑥ s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez la température de friture voulue que lorsque toute la graisse a fondu.

Après la friture

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne touchez jamais le panier à friture ⑪ après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture ⑪ uniquement en utilisant la poignée de maintien ⑩ de la friteuse !
- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑨ de manière à ce qu'il s'ouvre.
 - 2) Soulevez le panier à friture ⑪ et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
 - 3) Réglez le régulateur de température ⑤ sur Min.
 - 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « O » pour éteindre l'appareil.
 - 5) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

6) Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture ⑪ de la friteuse.

7) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert d'essuie-tout absorbant !).

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

Fondue

Vous pouvez utiliser cette friteuse comme pot à fondue.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez pas cet appareil pour des fondues au chocolat ou au fromage ! Utilisez exclusivement de la graisse/ de l'huile ou du bouillon pour préparer une fondue avec cet appareil.

- 1) Préparez l'appareil comme décrit au chapitre « Préparatifs ».
- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le support repose-fourchettes ⑬ sur le bord de la cuve à friture ② et refermez le couvercle de l'appareil.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « I ». Le témoin lumineux Power ⑦ s'allume.
- 5) Placez le régulateur de température ⑤ sur le niveau de température souhaité. Pour une fondue classique avec de l'huile/de la graisse : En fonction du type d'aliment que vous souhaitez frire, orientez-vous au tableau du chapitre « Frire des aliments ». Pour la fondue avec du bouillon : Réglez la température entre 90 et 110 °C (env. 100 °C), le bouillon doit légèrement frémir.

6) Une fois la température définie atteinte, ouvrez le couvercle de l'appareil.

7) Placez les aliments sur la fourchette à fondue ⑫ et placez la fourchette à fondue ⑫ avec précaution dans la cuve à friture ②. Chaque entaille du support repose-fourchettes ⑬ peut accueillir une fourchette à fondue ⑫.

En fonction du type et de la taille, les aliments sur les fourchettes cuisent en quelques minutes seulement.

8) Retirez avec précaution la fourchette à fondue ⑫ et détachez les aliments cuits. Vous pouvez ensuite placer d'autres aliments sur la fourchette à fondue ⑫ et les plonger dans la graisse/ le bouillon brûlant.

9) Lorsque vous souhaitez terminer la fondue, tournez le régulateur de température ⑤ sur Min, placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ sur la position „O” et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

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 ❶ et enlevez le couvercle (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- 2) Retirez le panier à friture ❷.
- 3) Saisissez l'appareil au niveau des poignées ❸ latérales et versez l'huile ou la graisse par l'angle arrière, sur laquelle se trouve le bec verseur (➤), dans des conteneurs adaptés, par exemple des bouteilles. Utilisez ici de préférence un entonnoir.

REMARQUE

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche secteur de la prise de courant.



- L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

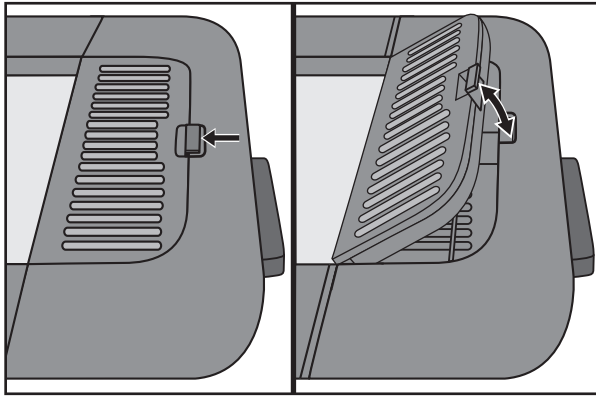
- Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

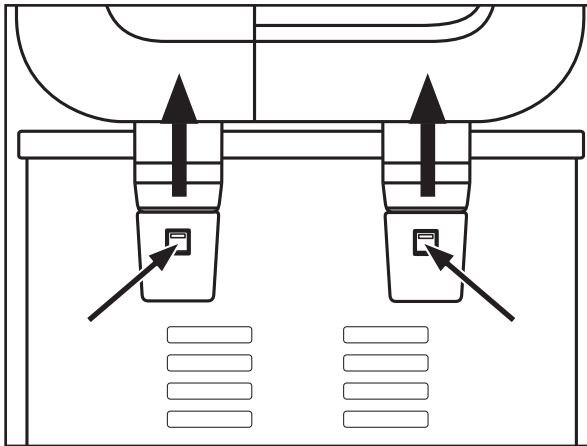
- N'utilisez pas de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :

- 1) Ouvrez le couvercle au-dessus du filtre métallique permanent **1** et retirez-le :



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



- 3) Retirez le panier à friture **11**.



Vous pouvez nettoyer le panier à friture **11** au lave-vaisselle. Il convient au lavage au lave-vaisselle. Retirez cependant pour cela la poignée de maintien **10**.

REMARQUE

- Avant la première utilisation, le panier à friture ❶ doit être lavé à la main. Il ne faut pas laver le panier à friture ❶ au lave-vaisselle tant qu'il n'a pas été trempé dans l'huile.

- Séchez bien le panier à friture ❶ avant de le réutiliser.

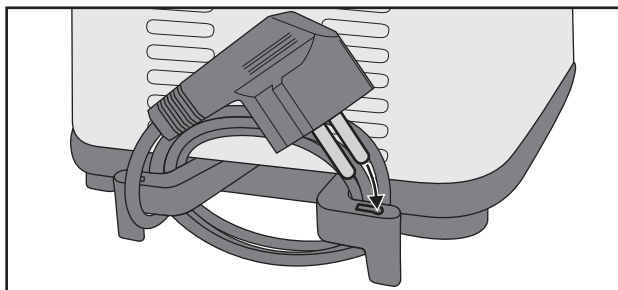
- Dès que la graisse/l'huile a refroidi, videz-la de la cuve à friture ❷ (voir chapitre « Remplacement de la graisse de friture »).
 - Nettoyez la poignée de maintien ❿, le filtre métallique permanent ❶ les fourchettes à fondue ❷ et le support repose-fourchettes ❸ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
 - Nettoyez le corps et la cuve à friture ❷ 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 ❷. Séchez bien le corps et la cuve à friture ❷.
 - Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire. Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler. N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !
 - Nettoyez le filtre métallique permanent ❶ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et rincez-le à l'eau claire.
- 4) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
 - 5) Remplacez le filtre métallique permanent ❶ dans le creux du couvercle de l'appareil et fermez le couvercle du filtre métallique permanent ❶.
 - 6) Repositionnez le couvercle de l'appareil sur l'appareil, de manière à ce que les supports à charnières s'enclenchent au dos de l'appareil et se positionnent correctement.

REMARQUE

- Les autres travaux d'entretien doivent être réalisés par un établissement spécialisé ou par le service après-vente.

Entreposage

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



- 3) La poignée de maintien 10 du panier à friture 11 se démonte pour la ranger et pour la placer dans le panier à friture 11 de manière à ce que le panier à friture 11 puisse être rangé dans la friteuse.
- 4) Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et sans poussières.

Conseils

Cuisson de frites maison

- Les pommes de terres destinées à la friture doivent être parfaites et sans germes.
- Utilisez de préférence pour la friture des pommes de terres à chair farineuse ou à chair ferme.
- Une fois épluchées, les pommes de terres doivent être découpées en fonction de la préparation souhaitée (en bâtonnets ou en rondelles).
- Faites tremper les pommes de terre pendant une heure environ avant utilisation. Cette opération dissout une partie du sucre contribuant à la formation de l'acrylamide.
- Séchez soigneusement les frites.
- Faites frire vos frites « maison » en deux temps :
 - tout d'abord pendant 8 - 12 minutes à 150° C env., puis pendant 3 - 4 minutes à 170° C, en fonction du degré de dorage souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une seule opération de friture. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Aliments congelés

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

- Ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. L'aliment à frire peut être rempli au maximum jusqu'au repère Max à l'intérieur du panier à friture 11.

- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le régulateur de température ⑤ sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.
- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant d'ajouter les aliments à frire dans la friteuse.
- Ajoutez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brusquement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

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

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

- Faites chauffer l'huile ou la graisse à 150°C env. et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier à friture ⑪.
- Abaissez le panier à friture ⑪ 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.

Aliments	Température (env.)	Temps en minutes
Boulettes (congelées)	150°C	2 – 5 minutes
Côtelettes de porc (panées)	150°C	12 – 25 minutes
Portions de poulet (grands morceaux)	150°C	8 – 18 minutes
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	150°C	7 – 17 minutes
Pommes frites (fraîches)	150°C/170°C	8 – 12 minutes/ 3 – 4 minutes
Pommes frites (congelées)	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (fraîches)	130°C	2 – 5 minutes
Champignons	170 – 190°C	3 – 5 minutes

REMARQUE

- De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre indicatif. Elles se rapportent par ex. à des quantités d'env. 150 – 200 grammes. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- L'intérieur du panier à friture **11** peut au grand maximum être rempli jusqu'à la marque Max d'aliments à frire.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
ou	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
La lampe témoin Power 7 ne s'allume pas.	L'appareil est éteint.	Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt 8 .
La lampe témoin Ready 6 ne s'allume pas.	La température de l'huile/de la graisse réglée n'est pas encore atteinte.	Patiencez quelques minutes jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

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

Annexe

Élimination de l'emballage



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

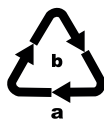
Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



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



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1-7 : Plastiques,
- 20-22 : Papier et carton,
- 80-98 : Matériaux composites.

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 12345) 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) 123456.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 326680_1904

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.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	68
Gebruik in overeenstemming met bestemming	68
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	69
Apparaatbeschrijving/accessoires	69
Technische gegevens	70
Veiligheidsvoorschriften	70
Vóór het eerste gebruik	73
Acrylamide-arme bereiding	73
Frituren	73
Vorbereidingen	74
Levensmiddelen frituren	76
Vast frituurvet	78
Na het frituren	78
Fondue	79
Frituurvet verversen	80
Reiniging en onderhoud	80
Opbergen	82
Tips	83
Zelf patates frites maken	83
Diepvriesproducten	83
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken	84
Gezonde voeding	84
Tabel Frituurtijden	85
Problemen oplossen	86
Bijlage	86
De verpakking afvoeren	86
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	87
Service	88
Importeur	88

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. 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 bedoeld voor het frituren van levensmiddelen en het bereiden van fondue met vet of bouillon 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.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimtes,
- door klanten in hotels, motels en andere verblijfsruimtes,
- in B&B's (bed and breakfast),
- in landbouwbedrijven.

WAARSCHUWING

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

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- 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 gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker. Het apparaat is geen kinderspeelgoed.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Mini friteuse met fondue
- Frituurmand
- Fondueing
- 6 fonduevorken
- 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 het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving/accessoires

- ❶ Permanent metalen filter
- ❷ Frituurreservoir
- ❸ Handgreep
- ❹ Kabelspoel
- ❺ Temperatuurregelaar
- ❻ Indicatielampje Ready
- ❼ Indicatielampje Power
- ❽ Aan-/uitknop (O/I)
- ❾ Ontgrendelknop van het deksel
- ❿ Handgreep
- ⓫ Frituurmand
- ⓬ Fonduevorken
- ⓭ Fondueing

Technische gegevens

Netspanning	230 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	850 W
Capaciteit olie	ca. 1,2 liter tot de markering MAX.
Capaciteit vast vet	ca. 1 kg
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN 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 ~, 50/60 Hz.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.



Dompel het apparaat met het snoer nooit onder in water en reinig het ook niet onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- ▶ 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 het 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.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.

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! MATERIËLE SCHADE!

- 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.
- U dient er rekening mee te houden dat u met de fondue-functie van dit apparaat uitsluitend op de klassieke manier kunt fonduen met olie/vet of bouillon.
Gebruik het apparaat niet om te fonduen met chocola of kaas.

Vóór het eerste gebruik

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“.

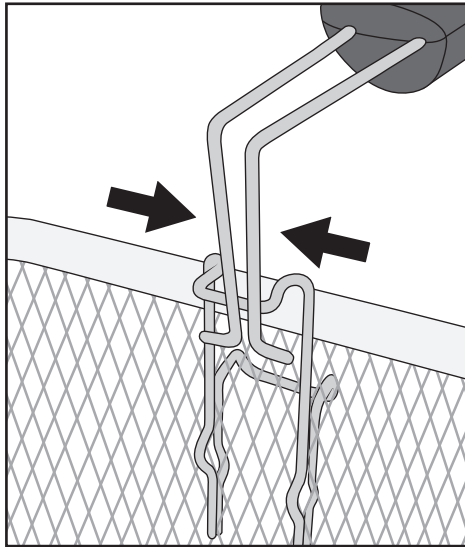
Voorbereidingen

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

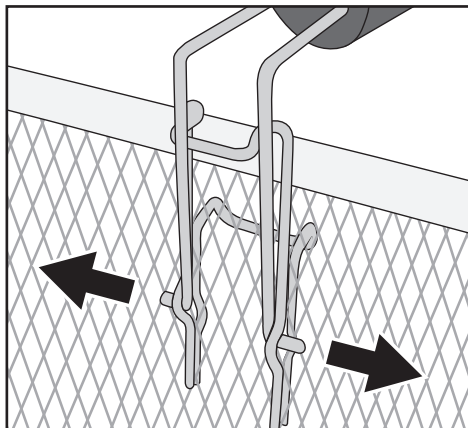
OPMERKING

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

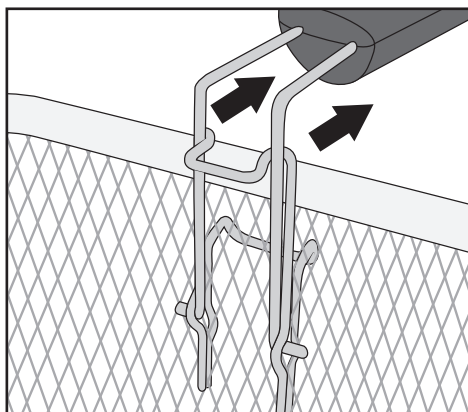
- 2) Rol het snoer helemaal van de kabelspoel **4** af.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **9**. Het deksel springt open.
- 4) Neem de frituurmand **11** uit het apparaat en bevestig de handgreep **10** aan de frituurmand:
 - Druk de staven van de handgreep **10** wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand **11** kunnen worden geschoven:



- Laat dan de samengedrukte staven van de handgreep 10 los, zodat de houderpennen door de gaten steken:



- Trek de handgreep 10 naar achteren, zodat die vastklikt:



- De handgreep 10 zit nu vast aan de frituurmand 11.

OPMERKING

- 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 2 met olie, vloeibaar of gesmolten vet (ca. 1,2 l olie of ca. 1 kg vast vet).

OPMERKING

- Vul het frituurreservoir **2** nooit met meer vet of olie dan tot de markering MAX en nooit met minder dan tot aan de MIN-markering .

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

- 6) Plaats de frituurmand **11** weer in de friteuse.
- 7) Sluit het deksel totdat het vastklikt.

Levensmiddelen frituren

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!

- 1) Steek de stekker in een stopcontact.
- 2) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I". Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **5** op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje Ready **6** branden.

OPMERKING

- Het verdient aanbeveling het apparaat minstens 10 - 15 minuten heet te laten worden voordat u begint te frituren.

OPMERKING

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het deksel en de friteuse zijn tijdens het frituren zeer heet. Pak daarom tijdens het gebruik uitsluitend de handgrepen **3** vast! Verbrandingsgevaar! Het is raadzaam om ovenwanten te dragen.

- 4) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **9**.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het vullen van de frituurmand **11**! Deze is erg heet!
- 5) Neem de frituurmand **11** uit de friteuse. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand **11** mag daarbij maximaal zover worden gevuld dat de te frituren levensmiddelen helemaal onder het vet staan wanneer u de frituurmand **11** in de friteuse plaatst. Overschrijd daarbij niet de MAX-markering op de frituurmand **11**.
 - 6) Laat de frituurmand **11** voorzichtig zakken in de hete olie of het hete vet.
 - 7) Sluit het deksel van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Door het kijkvenster 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 coating van het frituurreservoir ❷ niet beschadigd raakt!
- Om het vet te smelten, steekt u de stekker van het apparaat in het stopcontact, zet u de aan-/uitknop ❸ op de stand "I" en draait u de temperatuurregelaar ❺ naar 130 °C. Het indicatielampje Power ❷ gaat branden.
- Wacht totdat al het vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready ❻ 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 de frituurmand ❶ nooit vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand ❶ uitsluitend aan de handgreep ❿ uit de friteuse op!
- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel ❹ zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
 - 2) Til de frituurmand ❶ op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
 - 3) Draai de temperatuurregelaar ❺ naar Min.
 - 4) Zet de aan-/uitknop ❸ op de stand "O" om het apparaat uit te schakelen.
 - 5) Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 6) Til de frituurmand ❶ voorzichtig uit de friteuse als het frituurvet van de levensmiddelen is gedropen.

- 7) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een vergiet (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 via een fijne zeef om voedselresten uit de olie op te vangen.

Fondue

U kunt deze friteuse gebruiken als fonduepan.

LET OPI MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik het apparaat niet om te fonduen met chocola of kaas. Gebruik uitsluiten vet/olie of bouillon om te fonduen met dit apparaat.

- 1) Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereidingen".
- 2) Open het deksel van het apparaat en leg de fondueing **13** op de rand van het frituurreservoir **2** en sluit het deksel weer.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.
- 4) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I". Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
- 5) Kies met de temperatuurregelaar **5** de gewenste temperatuur.
Bij een klassieke fondue met olie/vet: stel de temperatuur, afhankelijk van de levensmiddelen die u wilt frituren, in volgens de aanwijzingen in de tabel "Levensmiddelen frituren".
Bij fondue met bouillon: Stel een temperatuur tussen 90 en 110°C (ongeveer 100°C) in, zodat de bouillon slechts suddert (zachtjes koken).
- 6) Open het deksel van het apparaat als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 7) Prik het levensmiddel aan de fonduevork **12** en zet de fonduevork **12** voorzichtig in het frituurreservoir **2**. In elke uitsparing van de fondueing **13** kan een fonduevork **12** staan.

Afhankelijk van het soort en de grootte van de levensmiddelen zijn ze na een paar minuten gaar.

- 8) Neem de fonduevork **12** voorzichtig uit de friteuse en maak de gare levensmiddelen los. U kunt vervolgens opnieuw levensmiddelen aan de fonduevork **12** prikken en in het hete vet/de hete bouillon in de friteuse plaatsen.
- 9) De fondue uitschakelen: draai de temperatuurregelaar **5** naar Min, zet de aan-/uitknop **8** op "O" en haal de stekker uit het stopcontact.

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 **9** en neem het deksel van de friteuze (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 2) Til de frituurmand **11** uit de friteuze.
- 3) Grijp het apparaat aan de grepen **3** aan de zijkant vast en giet de olie of het vet via het gootje () in de linkerachterhoek 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 friteuze grondig schoon zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.
- 5) Vul de friteuze 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.



Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERBRANDING!

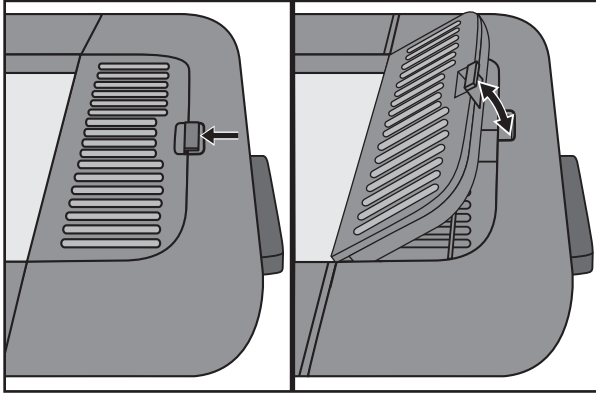
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

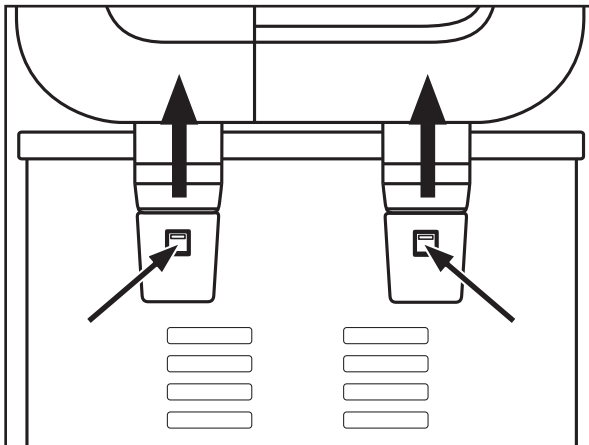
- Gebruik voor het schoonmaken van de onderdelen geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen als schuurmiddel of staalwol. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

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

- 1) Maak de afdekking op het permanente metalen filter ❶ open en neem het filter uit het deksel:



- 2) 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:



- 3) Til de frituurmand ❶ uit de friteuse.



U kunt de frituurmand ❶ reinigen in de vaatwasser. Hij is vaatwasserbestendig. Verwijder echter wel de handgreep ❷.

OPMERKING

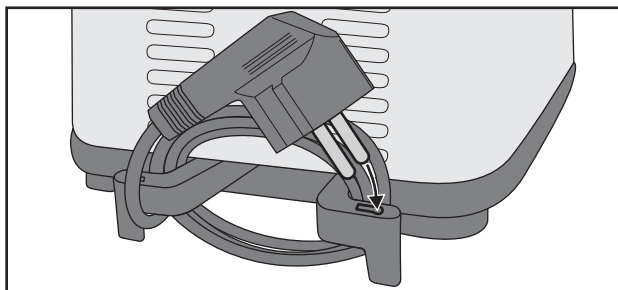
- ▶ Vóór het eerste gebruik moet de frituurmand **11** handmatig worden afgewassen. Voordat de frituurmand **11** in de vaatwasser mag worden gewassen, moet hij eerst in olie zijn ondergedompeld.
 - ▶ Droog de frituurmand **11** goed af alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Laat het vet of de olie afkoelen en schud het vet vervolgens uit het frituurreservoir **2** (zie het hoofdstuk "Frituurvet ververset").
 - Reinig de handgreep **10**, het permanente metalen filter **1**, de fonduevorken **12** en de fonduearing **13** in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel alle delen af met schoon water.
 - Reinig de behuizing en het frituurreservoir **2** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir **2** achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir **2** 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!
 - Reinig het permanente metalen filter **1** in warm water met een mild afwasmiddel en spoel het met schoon water af.
- 4) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
 - 5) Leg het permanente metalen filter **1** terug in de holle ruimte in het deksel van het apparaat en sluit de afdekking boven het permanente metalen filter **1**.
 - 6) Plaats het deksel zodanig terug op het apparaat, dat de scharnieren in de scharnierhouders aan de achterkant van het apparaat grijpen en vastzitten.

OPMERKING

- ▶ Alle andere onderhoudswerken moeten door een erkend vakman of door onze klantendienst worden uitgevoerd.

Opbergen

- 1) Til het apparaat op en draag het aan de handgrepen **3** op de zijkanten van de behuizing.
- 2) Wikkel het netsnoer om de kabelspoel **4** aan de achterkant van het apparaat. Steek een van de pennen van de stekker in een van de gaten van de kabelspoel **4** om de stekker vast te zetten:



- 3) Om de friteuse op te bergen, kunt u de handgreep ⑩ van de frituurmand ⑪ eraf halen en zo in de frituurmand ⑪ leggen, dat de frituurmand ⑪ in de friteuse past.
- 4) 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 ontkiemd zijn.
- Gebruik voor het frituren „niet-krumige“ 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, één van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
 - eerst 8 – 12 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.

Diepvriesproducten

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

- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. De frituurmand ⑪ mag maximaal tot aan de max-markering binnenin met te frituren levensmiddelen gevuld zijn.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.

- Zet de temperatuurregelaar **5** op de stand die in deze handleiding of op de verpakking van het product wordt aangegeven.
- Laat het diepvriesproduct bij voorkeur voor het frituren bij kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zo veel ijs en water als maar mogelijk is, voordat u het product in de friteuse doet.
- 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 tot ca. 150 °C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand **11**.
- Laat de frituurmand **11** zakken in het hete vet en sluit het deksel.
- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezonde voeding

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

- Ververs olie of vet regelmatig. Als u met de friteuse hoofdzakelijk patates frites bereidt en de olie of het vet iedere keer na gebruik zeeft, kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken.
- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan zes maanden. Neem ook steeds de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Over het algemeen kunt u olie of vet minder lang gebruiken als u voornamelijk proteïnehoudende levensmiddelen zoals vlees en vis frituurt.
- Meng geen verse olie met gebruikte olie.
- Ververs de olie of het vet als het bij het verhitten begint te schuimen, een scherpe smaak of geur ontwikkelt of als de olie of het vet donker en/of stroopachtig wordt.

Tabel Frituurtijden

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

Levensmiddel	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	150 °C	2 – 5 minuten
Varkenskoteletten (gepaneerd)	150 °C	12 - 25 minuten
Portie kip (grote stukken)	150 °C	8 – 18 minuten
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	150 °C	7 – 17 minuten
Patates frites (vers)	150 °C/170 °C	8 – 12 minuten/ 3 – 4 minuten
Patates frites (diepvries)	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi (vers)	130 °C	2 – 5 minuten
Champignons	170 – 190 °C	3 – 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 betrekking op een hoeveelheid van ca. 150 – 200 gram. Naar gelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- De frituurmand **11** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
of	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatielampje Power 7 brandt niet.	Het apparaat staat uit.	Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 8.
Het indicatielampje Ready 6 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.

Bijlage

De verpakking afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval 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 gemeentelijke afvalverwerking. 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.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) 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) 123456 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 326680_1904

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

Spis treści

Wstęp	90
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	90
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	91
Opis urządzenia/akcesoria	91
Dane techniczne	92
Wskazówki bezpieczeństwa	92
Przed pierwszym użyciem	95
Smażenie bez akrylamidu	95
Frytowanie	96
Czynności przygotowawcze	96
Frytowanie artykułów spożywczych	98
Tłuszcz stały do frytowania	100
Po zakończeniu frytowania	100
Fondue	101
Wymiana tłuszczu do frytowania	102
Czyszczenie i pielęgnacja	102
Przechowywanie	104
Porady	105
Frytki własnej roboty	105
Produkty głęboko mrożone	106
Jak wyeliminować niepożądany posmak	106
Zdrowe odżywianie	106
Tabela czasów frytowania	107
Usuwanie usterek	108
Załącznik	108
Utylizacja opakowania	108
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	109
Serwis	110
Importer	110

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do frytowania produktów spożywczych oraz przygotowywania fondue w tłuszczu lub w bulionie w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Niniejsze urządzenie nie nadaje się do stosowania ...

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych przestrzeniach komercyjnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w pensjonatach typu Bed & Breakfast,
- w obiektach agroturystycznych.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niesie zgodnym z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Mini frytkownica z fondue
- Kosz do frytowania i uchwyt
- Pierścień do fondue
- 6 szpadek do fondue
- Instrukcja obsługi

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania lub podczas transportu, należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia/akcesoria

- ❶ Stały filtr metalowy
- ❷ Zbiornik frytownicy
- ❸ Uchwyty
- ❹ Nawijak kabla
- ❺ Regulator temperatury
- ❻ Lampka kontrolna gotowości
- ❼ Lampka kontrolna zasilania
- ❽ Włłącznik/wyłącznik (O/I)
- ❾ Przycisk odblokowania pokrywy
- ❿ Uchwyt
- ⓫ Kosz do frytowania
- ⓬ Szpadki do fondue
- ⓭ Pierścień do fondue

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~ (prąd przemienny) 50/60 Hz
Moc znamionowa	850 W
Pojemność oleju	ok. 1,2 litra do oznaczenia MAX
Pojemność tłuszczu stałego	ok. 1 kg
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Urządzenie podłączaj do gniazda zasilania z napięciem sieciowym 230 V ~, 50/60 Hz.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.



Nigdy nie zanurzaj urządzenia wraz z przewodem sieciowym w wodzie ani nie czyść jego elementów pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ Podczas frytowania z urządzenia wydobywa się gorąca para, w szczególności przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie przyskał.
- ▶ Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie przyskał.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie przyskał gorący olej lub tłuszcz.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Trzymając za uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

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

UWAGA! MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN. Za każdym razem podczas włączania urządzenia upewnij się, że w środku znajduje się odpowiednia ilość tłuszczu lub oleju.
- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszczu. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia.
- ▶ Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.
- ▶ W przypadku korzystania z funkcji fondue tego urządzenia, należy pamiętać, że urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania klasycznego fondue z olejem/tłuszczem lub bulionem. Nie używaj urządzenia do przygotowywania fondue czekoladowego lub serowego.

Przed pierwszym użyciem

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

Smażenie bez akrylamidu

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

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

Frytowanie

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

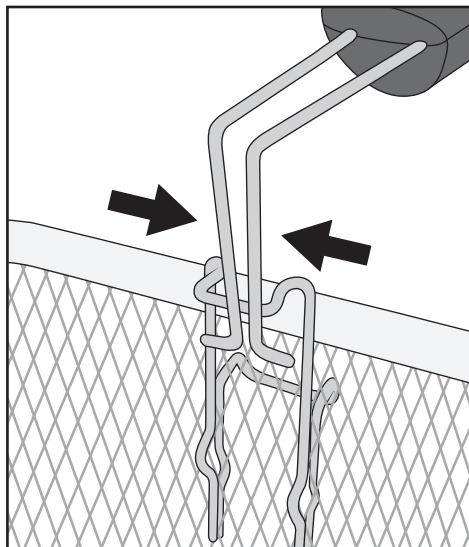
Czynności przygotowawcze

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

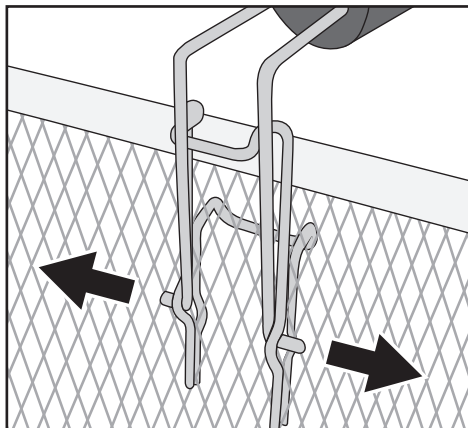
WSKAZÓWKA

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

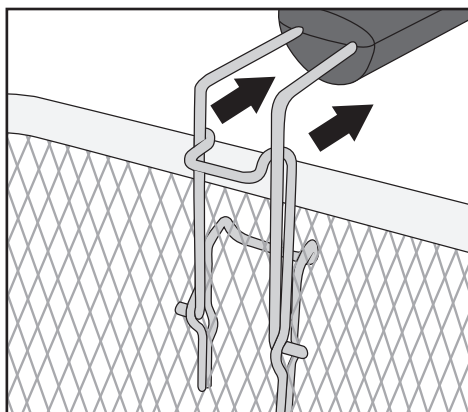
- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel ❹.
- 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❸. Pokrywa odskoczy.
- 4) Wyjmij kosz do frytowania ❶ i zamocuj uchwyt ❷:
 - Ściśnij nieco pręty uchwyty ❷, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory kosza do frytowania ❶:



- Następnie puść ściśnięte pręty uchwytu **10**, by sworznie mocujące przeszły przez otwory:



- Pociągnij uchwyt **10** do tyłu, aby się zatrzasknął:



- Uchwyt **10** jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frytowania **11**.

WSKAZÓWKA

- Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się frytowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.
 - Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów ani olejów! Tłuszcz mógłby się spienić i wylać z frytownicy.
- 5) Napełnij suchy i pusty zbiornik frytownicy **2** olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 1,2 l oleju lub ok. 1 kg tłuszczu stałego).

WSKAZÓWKA

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- 6) Ponownie włóż kosz frytownicy ❶.
- 7) Zamknij pokrywę, aż się zatrzaśnie.

Frytowanie artykułów spożywczych

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju/tłuszczu!
- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - 2) Włącznik/wyłącznik ❸ ustaw w położeniu „I”. Lampka kontrolna zasilania ❷ zapala się.
 - 3) Regulator temperatury ❺ ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się lampka kontrolna gotowości ❻.

WSKAZÓWKA

- ▶ Polecamy pozostawienie urządzenia do nagrzania na co najmniej 10 – 15 minut przed rozpoczęciem frytowania.

WSKAZÓWKA

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

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

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Pokrywa i frytownica są bardzo gorące w trakcie smażenia. Dlatego podczas frytowania chwytaj tylko za uchwyty **9**! Niebezpieczeństwo poparzenia! Najlepiej użyć do tego rękawicy kuchennej.

- 4) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **9**.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podczas napełniania kosza do frytowania **11** zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!

- 5) Wyjmij kosz do frytowania **11** z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania **11** wolno maksymalnie napełniać do takiego poziomu, by produkty zostały zakryte tłuszczem, gdy kosz do frytowania **11** opuści się do frytownicy. Nie przekraczaj ponadto oznaczenia MAX na koszu do frytowania **11**.
- 6) Opuść ostrożnie kosz do frytowania **11** do gorącego oleju lub tłuszczu.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia.

WSKAZÓWKA

- Proces frytowania możesz obserwować przez okienko znajdujące się w pokrywie.

Tłuszcz stały do frytowania

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

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włącz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej.
- Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może pryskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszczu wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Dopilnuj przy tym, by powłoka zbiornika frytownicy ❷ nie została uszkodzona!
- Aby stopić tłuszcz, włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania, ustaw włącznik/wyłącznik ❸ w położeniu „I” i obróć regulator temperatury ❺ na 130 °C. Lampka kontrolna zasilania ❷ zaświeci się.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Lampka kontrolna gotowości ❻ może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Gdy cały tłuszcz już się stopi, ustaw żądaną temperaturę frytowania.

Po zakończeniu frytowania

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania ❶ bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmuj z frytownicy kosz do frytowania ❶ trzymając go wyłącznie za uchwyt ❿!
- 1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❾ tak, by pokrywa odskoczyła.
 - 2) Podnieś kosz do frytowania ❶ i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
 - 3) Regulator temperatury ❺ ustaw na MIN.
 - 4) Aby wyłączyć urządzenie, ustaw włącznik/wyłącznik ❸ w położeniu „O”.
 - 5) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
 - 6) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania ❶ z frytownicy.

- 7) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

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

Fondue

Tej frytownicy można używać jako garnka do przygotowania fondue.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie używaj urządzenia do przygotowywania fondue czekoladowego lub serowego! Do przygotowania fondue w tym urządzeniu wolno używać wyłącznie tłuszczu/oleju lub bulionu.

- 1) Przygotuj urządzenie, jak opisano to w rozdziale „Przygotowanie”.
- 2) Otwórz pokrywę urządzenia i załóż pierścień do fondue 13 na krawędź zbiornika do frytowania 2, a następnie ponownie zamknij pokrywę urządzenia.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 4) Ustaw włącznik/wyłącznik 8 w położeniu „I”. Lampka kontrolna zasilania 7 zapala się.
- 5) Regulator temperatury 5 ustaw na żądaną temperaturę.
W przypadku klasycznego fondue z olejem/tłuszczem: W zależności od rodzaju żywności przeznaczonej do frytowania należy orientować się według tabeli w rozdziale „Frytowanie żywności”.
Przy fondue z bulionem: Ustawić temperaturę w zakresie 90 - 110°C (ok. 100°C), bulion powinien gotować się na wolnym ogniu (lekkie bulgotanie).
- 6) Po osiągnięciu ustawionej temperatury, otwórz pokrywę urządzenia.
- 7) Nadziej produkty na szpadki do fondue 12 i wstaw szpadki do fondue 12 ostrożnie do zbiornika frytownicy 2. W każdym rowku w pierścieniu do fondue 13 może zostać umieszczona jedna szpadka 12.
W zależności od rodzaju i wielkości, nadziane produkty będą gotowe po kilku minutach.
- 8) Wyjmij ostrożnie szpadkę do fondue 12 i zdejmij z niej gotowy produkt. Następnie można na szpadkę do fondue 12 można nadziać kolejne produkty spożywcze i włożyć do gorącego tłuszczu/bulionu.
- 9) Jeśli chcesz zakończyć przygotowywanie fondue, przestaw regulator temperatury 5 w położenie MIN, ustaw włącznik/wyłącznik 8 w położeniu „O” i wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Wymiana tłuszczu do frytowania

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

- 1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **9** i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij kosz do frytowania **11**.
- 3) Chwyć urządzenie za boczne uchwyty **3** i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z tylny, lewy narożnik, w którym znajduje się zagłębienie do wylewania () do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

WSKAZÓWKA

- ▶ W każdej gminie lub mieście usuwanie zużytych olejów i tłuszczów spożywczych jest zorganizowane inaczej. Często usuwanie ich razem z odpadami domowymi jest zabronione. Skontaktuj się z lokalną administracją w celu uzyskania informacji o stosownych punktach zbiórki.
- 4) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.
 - 5) Umieść świeży olej lub tłuszcz we frytownicy, patrz rozdział „Frytowanie”.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.



W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

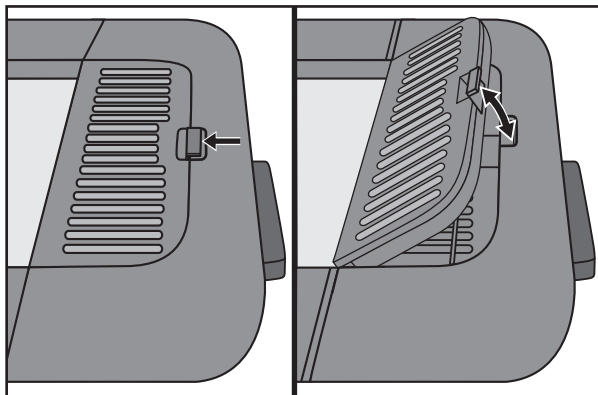
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do schłodzenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

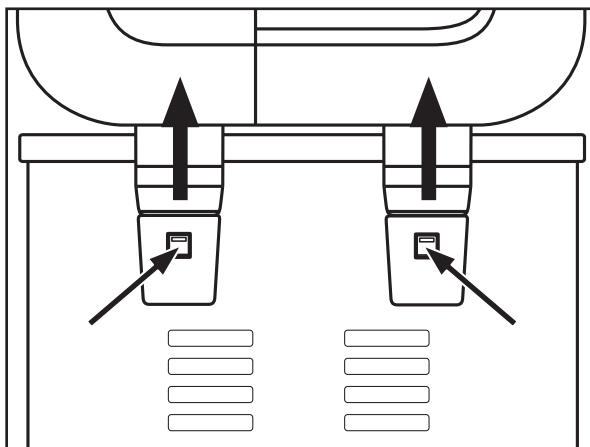
- ▶ Do czyszczenia elementów urządzenia nie używaj żrących ani szorujących środków/materiałów czyszczących, np. mleczka do czyszczenia ani wełny stalowej. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę nad stałym filtrem metalowym **1** wyjmij go:



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



- 3) Wyjmij kosz do frytowania **11**.



Kosz do frytowania **11** można myć w zmywarce. Jest on przystosowany do zmywania w zmywarce. W tym celu zdejmij jednak uchwyt **10**.

WSKAZÓWKA

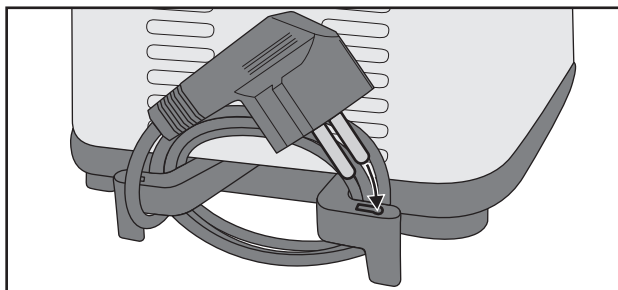
- ▶ Przed pierwszym użyciem kosz do frytowania ⑪ należy umyć ręcznie. Zanim kosz do frytowania ⑪ będzie można umyć w zmywarce do naczyń, należy go najpierw zanurzyć w oleju.
- ▶ Przed ponownym użyciem wysusz kosz do frytowania ⑪.
- Po schłodzeniu tłuszczu/oleju wylej go ze zbiornika frytownicy ② (patrz rozdział „Wymiana tłuszczu do frytowania”).
- Czyść uchwyt ⑩, stały filtr metalowy ① szpadki do fondue ⑫ oraz pierścień do fondue ⑬ w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do zmywania naczyń. Wszystkie elementy spłucz następnie czystą wodą.
- Obudowę i zbiornik frytownicy ② wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku frytownicy ② nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wysusz dokładnie obudowę i zbiornik frytownicy ②.
- Pokrywę urządzenia umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wyplucz je potem czystą wodą. Dobrze wysusz pokrywę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wypłynąć. Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!
- Wyczyść stały metalowy filtr ① w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie spłucz czystą wodą.
- 4) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
- 5) Włóż stały filtr metalowy ① ponownie w zagłębienie w pokrywie urządzenia i zamknij pokrywę na stałym filtrze metalowym ①.
- 6) Załóż pokrywę urządzenia ponownie w taki sposób na urządzenie, aby zawiasy zaczęły się w uchwytach zawiasów znajdujących się z tyłu urządzenia i tam się zablokowały.

WSKAZÓWKA

- ▶ Inne prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez autoryzowany warsztat lub serwis.

Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów ③ na obudowie.
- 2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ④ z tyłu urządzenia. Włóż jeden z kołków wtyku sieciowego w jeden z otworów nawijaka kabla ④, aby zamocować wtyczkę:



- 3) Uchwył ❶ kosza do frytowania ❷ można na czas przechowywania ponownie zdemontować i włożyć do kosza do frytowania ❷, aby kosz do frytowania ❷ można było wstawić do frytownicy.
- 4) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wewnątrz frytownicy pozostanie czyste.

Porady

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą mieć uszkodzeń ani kielków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy je na drobne kawałki wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.
- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Frytki smaż zawsze dwa razy:
 - najpierw 8 do 12 minut w temp. ok. 150°C, a następnie przez 3 - 4 minuty w temp. 170°C, w zależności od żądanego stopnia zbrązowienia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.

Produkty głęboko mrożone

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

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania ❶.
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury ❺ na temperaturę podaną w tej instrukcji obsługi lub na przygotowywanego opakowaniu produktu.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.
- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne przyskakiwanie oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądany posmak

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

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

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150 °C, a następnie włóż do kosza frytownicy ❶ dwie cienkie kromki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.
- Zanurz kosz do frytowania ❶ w tłuszczu i zamknij pokrywę.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie przyskakiwać, a następnie wyjmij łyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej lub tłuszcz jest teraz ponownie neutralny w smaku.

Zdrowe odżywianie

Specjaliści od żywienia zalecają korzystanie z olejów roślinnych oraz tłuszczów, zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Te oleje i tłuszcze szybciej tracą swoje pozytywne właściwości niż inne gatunki i z tego powodu należy je częściej wymieniać. Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

- Regularnie wymieniaj olej i tłuszcz. Jeśli używasz frytownicy głównie do przygotowania frytek i po każdym smażeniu filtrujesz olej lub tłuszcz, możesz go używać od 10 do 12 razy.
- Nie używaj jednak oleju lub tłuszczu dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.

- W zasadzie olej lub tłuszcz można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających białko, np. ryb lub mięsa.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczu jest oznaką, że należy go wymienić.

Tabela czasów frytowania

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

Artykuł spożywczy	Temperatura (ok.)	Czas w minutach
Klopsy (mrożone)	150°C	2 - 5 minut
Kotlety wieprzowe (panierowane)	150°C	12 - 25 minut
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	150°C	8 - 18 minut
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	150°C	7 - 17 minut
Frytki (świeże)	150°C / 170°C	8 - 12 minut / 3 - 4 minuty
Frytki (mrożone)	patrz dane producenta	patrz dane producenta
Krewetki (świeże)	130°C	2 - 5 minut
Grzyby	170 - 190°C	3 - 5 minut

WSKAZÓWKA

- W przypadku temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się one do produktów o masie ok. 150 - 200 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- Kosz do frytowania **II** może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
lub	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Lampka kontrolna zasilania ⑦ nie świeci się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie włącznikiem/ wyłącznikiem ⑧.
Lampka kontrolna gotowości ⑥ nie świeci się.	Ustawiona temperatura oleju/ tłuszczu nie została jeszcze osiągnięta.	Odczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury.

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

Załącznik

Utylizacja opakowania



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad usuwania należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



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



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 326680_1904

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	112
Použití v souladu s určením	112
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	113
Popis přístroje/příslušenství	113
Technické údaje	114
Bezpečnostní pokyny	114
Před prvním použitím	117
Příprava jídel bez akrylamidů	117
Fritování	117
Přípravy	117
Fritování potravin	120
Ztužený fritovací tuk	121
Po fritování	122
Fondue	122
Výměna fritovacího tuku	123
Čištění a údržba	123
Skladování	126
Tipy	126
Vlastnoručně připravované hranolky	126
Hlubokozmrazené potraviny	127
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí	127
Zdravá výživa	127
Tabulka fritovacích dob	128
Odstranění závad	129
Příloha	129
Likvidace obalu	129
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	130
Servis	131
Dovozce	131

Úvod

Gratuluje vám k zakoupení nového přístroje!

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin a přípravu fondue s tukem nebo vývarem v domácnostech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

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

Tento přístroj není určen pro použití...

- v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších komerčních oblastech,
- prostřednictvím zákazníků v hotelech, motelech a dalších obytných zařízeních,
- v penzionech se snídaní,
- v zemědělských usedlostech.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- minifritéza s fondue
- fritovací koš a rukojeť
- kruh na fondue
- 6 špízů na fondue
- návod k obsluze

1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.

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

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození v důsledku vadného balení nebo dopravou se obraťte na servisní linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

- 1 permanentní kovový filtr
- 2 fritovací nádoba
- 3 úchyty
- 4 navíjení kabelu
- 5 regulátor teploty
- 6 kontrolka Ready
- 7 kontrolka Power
- 8 zapínač/vypínač (O/I)
- 9 odblokovací tlačítko víka
- 10 rukojeť
- 11 fritovací koš
- 12 špízy na fondue
- 13 kruh na fondue

Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	850 W
Kapacita oleje	cca 1,2 litru až po značku MAX
Kapacita ztuženého tuku	cca 1 kg
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Přístroj zapojte do zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50/60 Hz.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.



Přístroj se síťovým vedením nikdy neponořujte do vody a neomývejte jej ani pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Během fritování se zejména při otevření víka uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. K zabránění popálení se jich nedotýkejte.
- ▶ Přístroj by měl být postaven pomocí rukojetí do stabilní polohy, aby se zabránilo rozliti horké tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Nikdy ve fritéze nerozpouštějte kusy ztuženého tuku. Pokud tuk nepokrývá topný prvek, může dojít v důsledku vysoké teploty k jeho poškození nebo vzniku požáru! Rozpusťte tuk ještě předtím v hrnci nebo pod. nádobě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.



Pozor! Horký povrch!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

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

POZOR! POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Do fritovací nádoby nedávejte nikdy více tuku než po značku MAX a nikdy méně tuku než po značku MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.
- ▶ Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte. Jinak může dojít k přehřátí přístroje.
- ▶ Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.
- ▶ Pokud budete používat funkci fondue tohoto přístroje, dbejte na to, že se tento přístroj smí používat pouze jen k přípravě klasického fondue s olejem/tukem nebo vývarem. Nepoužívejte přístroj na přípravu čokoládového nebo sýrového fondue.

Před prvním použitím

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

Příprava jídel bez akrylamidů

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

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

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

Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk.

Můžete používat také ztužený fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu „Ztužený fritovací tuk“.

Přípravy

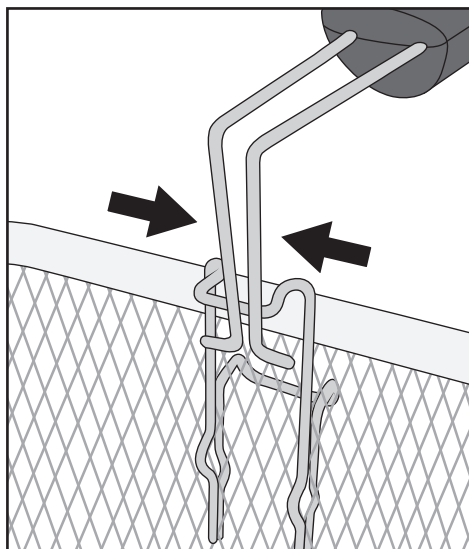
- 1) Přístroj postavte na vodorovnou, rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu.

UPOZORNĚNÍ

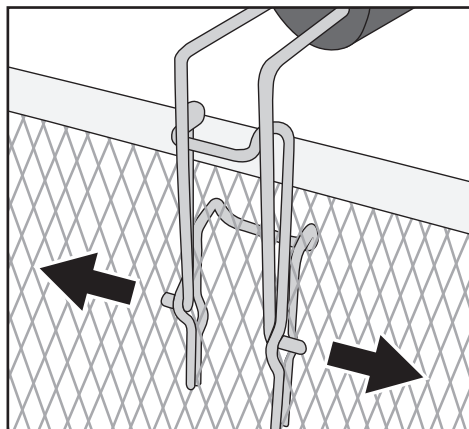
- Chcete-li fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

- 2) Odviňte síťový kabel kompletně z úložného prostoru pro navinutí kabelu ④.
- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ⑨. Víko se otevře.
- 4) Vyjměte fritovací koš ⑪ a připevněte rukojeť ⑩:

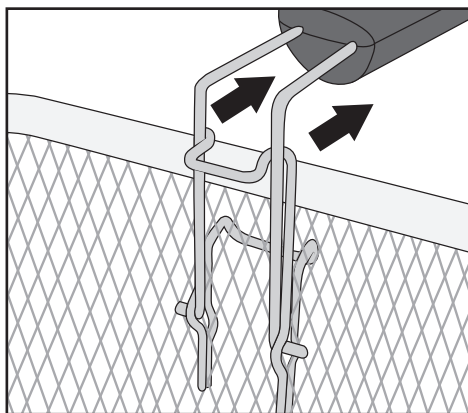
- Přitlačte tyče rukojeti ⑩ mírně k sobě navzájem, aby bylo možné zasunout přídržovací kolíky zevnitř do ok na fritovacím koši ⑪:



- Poté pusťte k sobě stlačené tyče rukojeti ⑩ tak, aby přídržovací kolíky procházely oky:



- Zatáhněte rukojeť ⑩ dozadu, aby zaskočila:



- Rukojeť ⑩ nyní pevně dosedá na fritovací koš ⑪.

UPOZORNĚNÍ

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

- 5) Do suché a prázdné fritovací nádoby ② nalijte olej, tekutý nebo rozpuštěný tuk (cca 1,2 l oleje nebo cca 1 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

- Do fritovací nádoby ② nedávejte nikdy více tuku nebo oleje než po značku MAX a nikdy méně než po značku MIN.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

- 6) Fritovací koš ⑪ opět vložte do nádoby.

- 7) Zavřete víko tak, aby zaskočilo.

Fritování potravin

POZOR! HNOTNÉ ŠKODY!

► Neprovodíte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

- 1) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „I“. Rozsvítí se kontrolka Power **7**.
- 3) Regulátor teploty **5** nastavte na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolka Ready **6**.

UPOZORNĚNÍ

► Před fritováním doporučujeme, nechat přístroj minimálně po dobu 10 – 15 minut rozehrát.

UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení potravin, určených k fritování, nebo v kapitole „Tabulka fritovacích dob“ v tomto návodu k obsluze. Pro hrubou orientaci o teplotách fritování pro různé potraviny jsou na přední straně fritézy zobrazeny symboly:

Symbol	Potravina	Teplota
	Krevety	130°C
	Kuře	150°C
	Hranolky (čerstvé)	170°C
	Ryba	190°C

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Víko a fritéza jsou během fritování velmi horké. Proto během fritování uchopte pouze úchyty **3**! Nebezpečí popálení! Používejte pokud možno kuchyňské chňapky.

4) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **9**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při plnění fritovacího koše **11**! Je velmi horký!

- 5) Vyjměte fritovací koš **11** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **11** se smí plnit maximálně tak, aby byly fritované potraviny při ponoření fritovacího koše **11** kompletně pokryty tukem. K tomu nepřekročte značku MAX na fritovacím koši **11**.
- 6) Ponořte fritovací koš **11** opatrně do horkého oleje nebo tuku.
- 7) Zavřete víko přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Průzorem ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

Ztužený fritovací tuk

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

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpustíte kusy tuku při nízké teplotě v běžném hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zastrčte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu s opět ztuhlým tukem na pokojové teplotě.
- Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, několikrát ztuhlý tuk propíchněte pomocí dřevěné nebo plastové tyčky. Dbejte na to, aby se nepoškodil povrch fritovací nádoby **2**!
- Pro rozpouštění tuku zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky, nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „I“ a otočte regulátor teploty **5** na 130 °C. Rozsvítí se kontrolka Power **7**.
- Počkejte, dokud se nerozpustí všechny tuk. Kontrolka Ready **6** se při tom může vždy znovu rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až po rozpouštění veškerého tuku.

Po fritování

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše **11**. Tento je velmi horký! Fritovací koš **11** nadzvedněte z fritézy pouze za rukojeť **10**!

- 1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka **9**, víko se otevře.
- 2) Nadzvedněte fritovací koš **11** a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
- 3) Regulátor teploty **5** nastavte na Min.
- 4) K vypnutí přístroje nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „O“.
- 5) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- 6) Po odkapání fritovaných potravin opatrně vyjměte fritovací koš **11** z fritézy.
- 7) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (vyložené savým kuchyňským papírem!).

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

Fondue

Fritézu můžete použít i jako nádobu na fondue.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte přístroj na přípravu čokoládového nebo sýrového fondue!
Pro přípravu fondue pomocí tohoto přístroje používejte výhradně tuk/olej nebo vývar.

- 1) Přístroj připravte tak, jak je popsáno v kapitole „Přípravy“.
- 2) Otevřete víko přístroje a kruh na fondue **13** položte na okraj fritovací nádoby **2** a víko znovu zavřete.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 4) Nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „I“. Rozsvítí se kontrolka Power **7**.
- 5) Nastavte regulátor teploty **5** na požadovanou teplotu.
U klasického fondue s olejem/tukem: Přitom se podle druhu potravin, které chcete fritovat, orientujte podle tabulky v kapitole „Fritování potravin“.
U fondue s vývarem: Nastavte teplotu mezi 90 a 110 °C (cca 100 °C), vývar by měl vřít (mírně vařit).
- 6) Po dosažení nastavené teploty otevřete víko přístroje.

- 7) Potraviny napíchnete na špízy na fondue 12 a špízy na fondue 12 vložte opatrně do fritovací nádoby 2. Do každého výřezu kruhu na fondue 13 můžete vložit jeden špíz na fondue 12.

Podle druhu a velikosti napíchnutých potravin jsou tyto hotové za několik minut.

- 8) Špíz na fondue 12 opatrně vyjměte a uvolněte hotový pokrm. Na špíz na fondue 12 můžete napíchnout další potraviny a vložit je do horkého tuku/vývaru.
- 9) Když chcete přípravu fondue ukončit, otočte regulátor teploty 5 na Min., nastavte zapínač/vypínač 8 do polohy „O“ a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

Výměna fritovacího tuku

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

- 1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka 9 a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- 2) Vyjměte fritovací koš 11.
- 3) Uchopte přístroj za postranní rukojeti 3 a vylijte olej nebo tuk přes vylévací drážku v zadním levém rohu do vhodných nádob (↘), například do lahví. Pro tyto účely použijte nejlépe trychtýř.

UPOZORNĚNÍ

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

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.



- V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

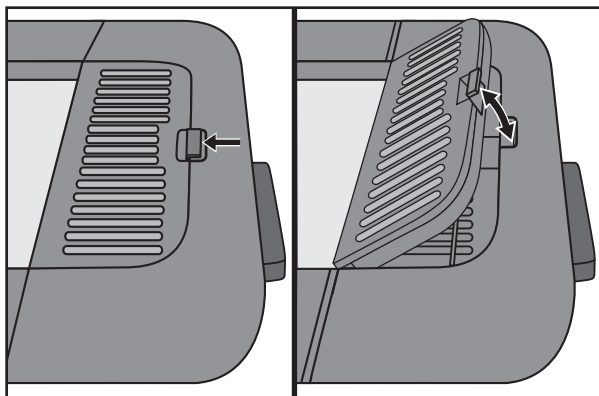
- Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

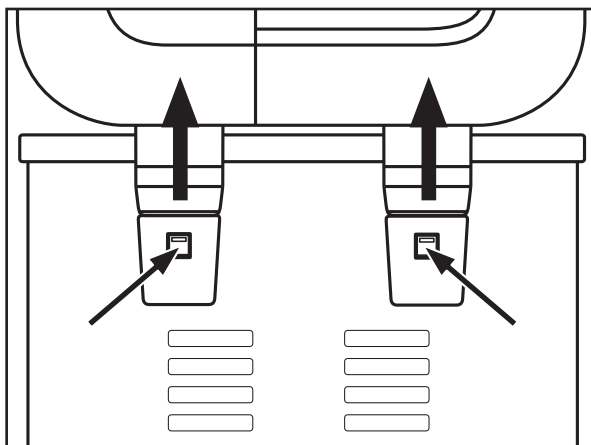
- K čištění dílů nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

- 1) Otevřete víko přístroje nad permanentním kovovým filtrem **1** a vyjměte jej:



- 2) Otevřete víko přístroje. Tlačte tyčinkou nebo pod. předmětem do otvorů na držácích závěsů na zadní straně přístroje a současně vytáhněte víko přístroje ze závěsů směrem nahoru:



- 3) Vyjměte fritovací koš **11**.

-  Fritovací koš **11** můžete mýt v myčce na nádobí. Tento je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Za tím účelem však sejměte rukojeti **10**.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím se musí fritovací koš **11** omýt ručně. Než bude možné fritovací koš **11** mýt v myčce nádobí, je třeba jej ponořit do oleje.
- Před opětovným použitím důkladně fritovací koš **11** osušte.

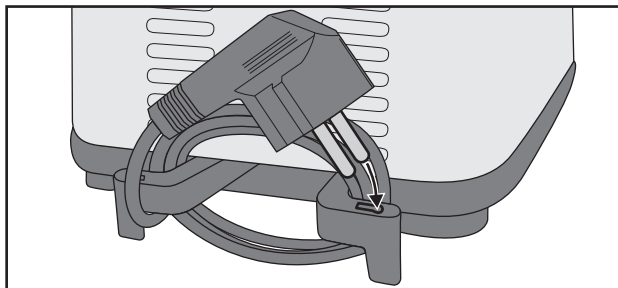
- Jakmile se tuk/olej zchladí, vylijte ho z fritovací nádoby **2** (viz kapitola „Výměna fritovacího tuku“).
 - Rukojeť **10**, kovový permanentní filtr **1**, špízy na fondue **12** a kruh na fondue **13** omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Všechny části opláchněte čistou vodou.
 - Očistěte plášť a fritovací nádobu **2** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vyčistěte fritovací nádobu **2** hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neupadly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu **2** dobře vysušte.
 - Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté toto dobře opláchněte čistou vodou. Víko přístroje dobře osušte a odstavte ho svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda. Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!
 - Permanentní kovový filtr **1** omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku a opláchněte jej čistou vodou.
- 4) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.
 - 5) Vložte permanentní kovový filtr **1** opět do žlábků ve víku přístroje a zavřete kryt nad permanentním kovovým filtrem **1**.
 - 6) Víko přístroje opěr nastrčte na přístroj tak, aby závěsy zaskočily do držáků závěsů na zadní straně přístroje a pevně dosedaly.

UPOZORNĚNÍ

- Ostatní práce týkající se údržby musí provést autorizovaný odborný provozovatel nebo zákaznická služba.

Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí bočních úchytů ③ na plášti.
- 2) Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu ④ v zadní části přístroje. K upevnění síťové zástrčky zastrčte jeden z kolíků síťové zástrčky do jednoho z otvorů navíjení kabelu ④:



- 3) Rukojeť ⑩ fritovacího koše ⑪ lze za účelem skladování opět odmontovat a položit do fritovacího koše ⑪ tak, aby bylo možné fritovací koš ⑪ postavit do fritézy.
- 4) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Vlastnoručně připravované hranolky

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- Pro fritování by se měly použít „moučnaté“ nebo „převážně i po uvaření tvrdé“ odrůdy brambor.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle požadovaného způsobu přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výchozích produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Vlastnoručně připravované hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - nejprve 8 - 12 minut při teplotě cca 150 °C a poté 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně zhnědnutí.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Postupujte podle pokynů na obalu.

Hlubokozmrazené potraviny

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

- Nesmažte větší množství najednou. Vnitřek fritovacího koše ❶ lze naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.
- Než vložíte potraviny, určené k fritování, nechte zahřát olej minimálně 15 minut.
- Regulátor teploty ❺ nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potraviny určené k fritování.
- Hlubokozmrazené potraviny před fritováním nechte mírně rozthát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené k fritování vložíte do fritézy.
- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť hlubokozmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachů

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

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

- Zahřejte olej nebo tuk na cca 150 °C a vložte do fritovacího koše ❶ dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele.
- Ponořte fritovací koš ❶ do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestane prskat a chleba nebo petržel odstraňte pomocí děrované sběračky. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

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

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

Tabulka fritovacích dob

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

Potravina	Teplota (cca)	Doba v minutách
Karbanátek (zmrazený)	150°C	2 - 5 minut
Vepřový kotlet (obalený)	150°C	12 - 25 minut
Porce kuřete (velké kusy)	150°C	8 - 18 minut
Porce kuřete (malé/střední kusy)	150°C	7 - 17 minut
Hranolky (čerstvé)	150°C/170°C	8 - 12 minut/ 3 - 4 minuty
Hranolky (zmrazené)	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevelty (čerstvé)	130°C	2 - 5 minut
Houby	170 - 190°C	3 - 5 minut

UPOZORNĚNÍ

- U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v horní tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se na množství cca 150 - 200 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin se doby mohou lišit.
- Fritovací koš **11** se smí uvnitř naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. nebo Kontrolka Power 7 nesvítí.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obráťte se na servis.
	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím zapínače/vypínače 8.
Kontrolka Ready 6 nesvítí.	Olej/tuk ještě nedosáhl nastavené teploty.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.

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

Příloha

Likvidace obalu



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



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



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: Plasty,
20–22: Papír a lepenka,
80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 326680_1904

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	134
Používanie v súlade s účelom	134
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	135
Opis prístroja/príslušenstvo	135
Technické údaje	136
Bezpečnostné pokyny	136
Pred prvým použitím	139
Príprava bez akrylamidu	139
Fritovanie	139
Prípravy	140
Fritovanie potravín	142
Stužený fritovací tuk	144
Po fritovaní	144
Fondue	145
Výmena fritovacieho tuku	146
Čistenie a údržba	146
Skladovanie	148
Tipy	149
Vlastná výroba hranoliek	149
Hlboko zmrazené potraviny	150
Ako odstrániť nežiaducu príchuť	150
Zdravá výživa	150
Tabuľka fritovacích časov	151
Odstraňovanie porúch	152
Príloha	152
Likvidácia obalových materiálov	152
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	153
Servis	154
Dovozca	154

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

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

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na fritovanie potravín a prípravu fondue s tukom alebo vývarom v domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

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

Tento prístroj nie je určený na používanie ...

- v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a ďalších komerčných oblastiach,
- prostredníctvom zákazníkov v hoteloch, motelloch a ďalších obytných zariadeniach,
- v penziónoch s raňajkami,
- v poľnohospodárskych usadlostiach.

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

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

- Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením.
- Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní prístroja v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením. Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám používateľ. Prístroj nie je hračka pre deti.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- minifritéza s fondue
- fritovací kôš a držadlo
- kruh na fondue
- 6 vidličiek na fondue
- návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné nálepky.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

- 1 permanentný kovový filter
- 2 fritovacia nádoba
- 3 rúčky
- 4 navíjanie kábla
- 5 regulátor teploty
- 6 kontrolka Ready
- 7 kontrolka Power
- 8 spínač zap/vyp (O/I)
- 9 uvoľňovacie tlačidlo veka
- 10 držadlo
- 11 fritovací kôš
- 12 vidličky na fondue
- 13 krúžok na fondue

Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	850 W
Kapacita oleja	ca. 1,2 litrov až po značku Max.
Kapacita stuženého tuku	ca. 1 kg
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Dbajte na to, aby v prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Ved'ťe ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Zapojte prístroj do zásuvky so sieťovým napätím 230 V ~, 50/60 Hz.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.



Nikdy neponárajte prístroj so sieťovým vedením do vody a nikdy nečistite tieto diely pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča, a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Kuchynský spotrebič a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Zaistíte bezpečné umiestnenie prístroja.
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- ▶ V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko zariadenia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶ Skôr ako nalejete do fritézy olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ Pred vkladáním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ S mrazenými potravinami zaobchádzajte mimoriadne opatrne. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk prskať.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri používaní sa časti prístroja zahrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- Zariadenie je nutné postaviť pomocou držiadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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



Pozor! Horúci povrch!

Na hasenie fritézy nikdy nepoužívajte vodu!

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

POZOR! POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- Nikdy nedávajte do fritovacej nádoby viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dbajte na to, aby bolo vo fritéze dostatok tuku alebo oleja.
- Nikdy nezapínajte zariadenie, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk. Inak môže dôjsť k prehriatiu zariadenia.
- Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.
- Pri používaní funkcie fondue tohto prístroja dbajte na to, že tento prístroj dokáže pripravovať len klasické fondue s olejom/tukom alebo vývarom. Prístroj nepoužívajte na prípravu čokoládového alebo syrového fondue.

Pred prvým použitím

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

Príprava bez akrylamidu

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

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

Fritovanie

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

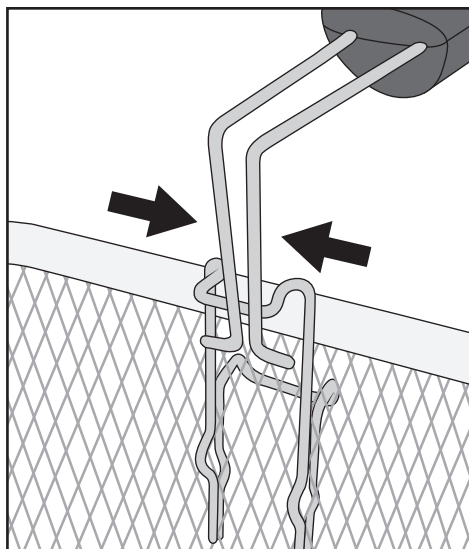
Prípravy

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

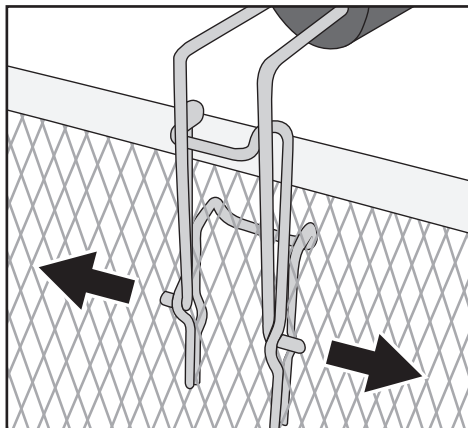
UPOZORNENIE

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

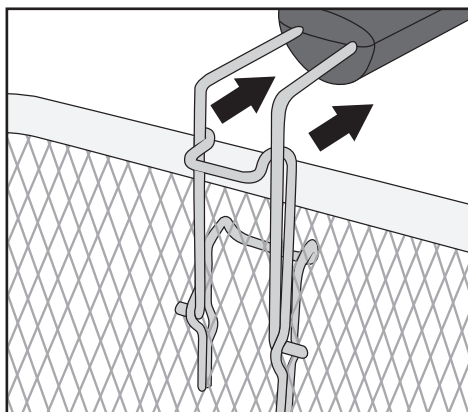
- 2) Odviňte sieťový kábel celkom z navinutia kábla ④.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ⑨. Veko vyskočí.
- 4) Vyberte fritovací kôš ⑪ a upevnite držadlo ⑩:
 - Stlačte tyčky držadla ⑩ trochu k sebe tak, aby sa dali upevňovacie čapy zasunúť zvnútra do očiek na fritovacom koši ⑪:



- Potom uvoľníte k sebe stlačené tyčky držadla **10** tak, aby upevňovacie čapíky prečnievali cez očka:



- Potiahnite držadlo **10** smerom dozadu tak, aby zaskočil:



- Držadlo **10** je teraz pevne upevnené na fritovacom koši **11**.

UPOZORNENIA

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

- 5) Do suchej a prázdnej fritovacej nádoby **2** dajte olej, tekutý alebo roztopený tuk (ca. 1,2 l oleja alebo ca. 1 kg stuženého tuku).

UPOZORNENIE

- Nikdy nenapíňajte fritovací nádobu ❷ tukom alebo olejom nad značku MAX, ale ani pod značku MIN.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

- 6) Znova nasadíte fritovací kôš ❶.
- 7) Zatvorte veko tak, aby toto zaskočilo.

Fritovanie potravín

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!
- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
 - 2) Nastavte spínač zap/vyp ❸ do polohy „I“. Rozsvieti sa kontrolka Power ❷.
 - 3) Otočte regulátor teploty ❺ na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready ❻.

UPOZORNENIE

- Pred fritovaním odporúčame, prístroj nechať rozohriať minimálne po dobu 10 – 15 minút.

UPOZORNENIE

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

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

Uvedené hodnoty sú iba orientačnými pomôckami. Teplotu môžete meniť podľa zloženia a vlastnej chuti!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Veko a fritéza sú počas fritovania veľmi horúce. Preto počas fritovania uchopte len rukičky ❸! Nebezpečenstvo popálenia! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

- 4) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❹.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Pri plnení fritovacieho koša ❶ postupujte opatrne! Tento je veľmi horúci!
- 5) Vyberte fritovací kôš ❶ z fritézy. Dajte do nej potravinu, určenú na fritovanie. Fritovací kôš ❶ sa smie maximálne naplniť tak, aby olej pokrýval všetky fritované potraviny pri ponorení fritovacieho koša ❶ do fritézy. Neprekročte značku MAX na fritovacom koši ❶.
 - 6) Opatrne ponorte fritovací kôš ❶ do horúceho oleja alebo tuku.
 - 7) Zatvorte veko prístroja.

UPOZORNENIE

► Cez priezor vo veku prístroja môžete kontrolovať priebeh fritovania.

Stužený fritovací tuk

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

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopte jeho kusy pri nízkej teplote v normálnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zastrčte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu s opäť stuhnutým tukom pri izbovej teplote.
- Keď je tuk príliš studený, môže pri opätovnom rozpúšťaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy fritovacej nádoby ❷!
- Na rozpustenie tuku zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, nastavte spínač zap/vyp ❸ do polohy „I“ a otočte regulátor teploty ❺ na teplotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power ❷.
- Počkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready ❻ sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

Po fritovaní

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

► Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša ❶ po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš ❶ vyťahujte z fritézy iba za držadlo ❿!

- 1) Po dofritovaní potravín stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❾ tak, aby veko vyskočilo.
- 2) Nadvihnite fritovací kôš ❶ a zaveste ho na okraj prístroja tak, aby mohol odkvapať nadbytočný tuk.
- 3) Otočte regulátor teploty ❺ na min.
- 4) Na vypnutie prístroja nastavte spínač zap/vyp ❸ do polohy „O“.
- 5) Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- 6) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne nadvihnite fritovací kôš ❶ z fritézy.

- 7) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

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

Fondue

Fritézu môžete používať aj ako hrniec na fondue.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Tento pístroj nepoužívajte na prípravu čokoládového alebo syrového fondue. Používajte ho výlučne na prípravu fondue s tukom/olejom alebo vývarom.

- 1) Pístroj pripravujte tak, ako je to opísané v kapitole „Prípravy“.
- 2) Otvorte veko pístroja a položte krúžok na fondue 13 na okraj nádoby fritézy 2 a následne opäť zatvorte veko pístroja.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 4) Nastavte spínač zap/vyp 8 do polohy „I“. Rozsvieti sa kontrolka Power 7.
- 5) Nastavte regulátor teploty 5 na požadovanú teplotu.
Pri klasickom fondue s olejom/tukom: V závislosti od toho, aké potraviny chcete fritovať, orientujte sa podľa tabuľky v kapitole „Fritovanie potravín“.
Pri fondue s vývarom: Nastavte teplotu medzi 90 a 110 °C (cca 100 °C), vývar by mal iba vriieť (mierne sa variť).
- 6) Po dosiahnutí nastavenej teploty otvorte veko pístroja.
- 7) Potraviny napichnite na vidličky na fondue 12 a tieto vidličky na fondue 12 potom opatrne postavte do fritovacej nádoby 2. Do každého zárezu na krúžku na fondue 13 možno postaviť jednu vidličku na fondue 12.
V závislosti od druhu a veľkosti sa napichnuté potraviny uvaria po niekoľkých minútach.
- 8) Vyberte pozorne vidličku na fondue 12 a odoberte z nej uvarenú potravinu. Potom môžete na vidličku na fondue 12 napichnúť ďalšiu potravinu a takto ju položiť do horúceho tuku/vývaru.
- 9) Keď chcete fondue ukončiť, otočte regulátor teploty 5 na Min, nastavte spínač zap/vyp 8 do polohy „O“ a vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.

Výmena fritovacieho tuku

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

- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **9** a odstráňte veko (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“).
- 2) Vyberte fritovací kôš **11**.
- 3) Uchopte prístroj za bočné rúčky **3** a vylejte olej alebo tuk cez zadný ľavý roh, na ktorom sa nachádza drážka () na vylievanie, do vhodnej nádoby, napr. do fľaše. Najlepšie je použitie lievika.

UPOZORNENIE

- V každej obci alebo meste je zneškodnenie stolových olejov alebo tukov odlišne upravená. Často nie je dovolené likvidovať takéto oleje alebo tuky spolu s bežným domovým odpadom. Na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve sa informujte, aké sú povolené možnosti ich zneškodnenia.
- 4) Poriadne vyčistite všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
 - 5) Dajte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
-  V žiadnom prípade sa nesmie prístroj ponárať do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu zariadenia.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

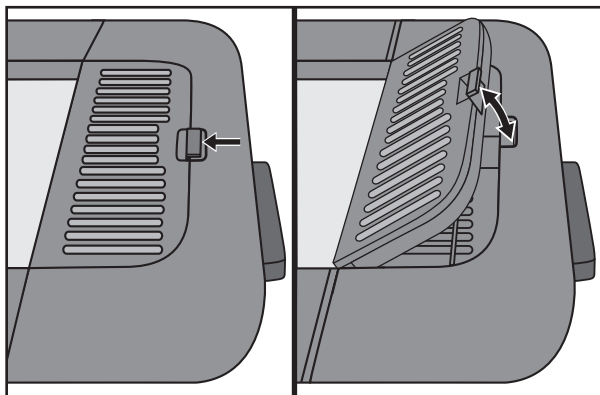
- Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

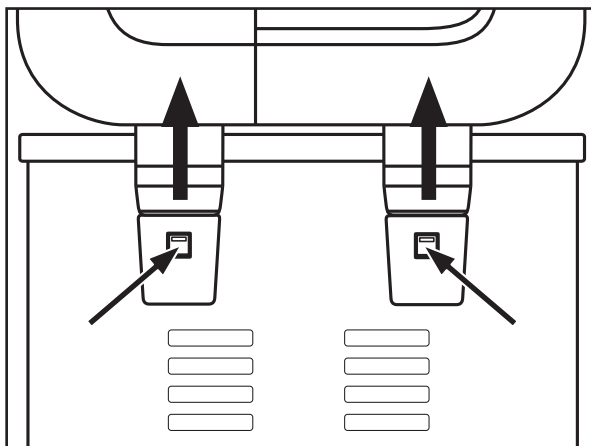
- Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne žieravé alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je prostriedok na drhnutie alebo oceľovú vlnu. Tieto môžu poškodiť povrchové časti zariadenia!

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

- 1) Otvorte kryt nad permanentným kovovým filtrom **1** a vyberte ho von.



- 2) Otvorte veko prístroja. Tlačte tyčkou alebo podobným predmetom do otvorov na držiakoch závesov na zadnej strane prístroja a potiahnite veko prístroja z oboch strán nahor, von z držiakov závesov:



- 3) Vyberte fritovací kôš **11**.



Fritovací kôš **11** môžete umývať v umývačke riadu. Tento je vhodný na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odoberte držadlo **10**.

UPOZORNENIE

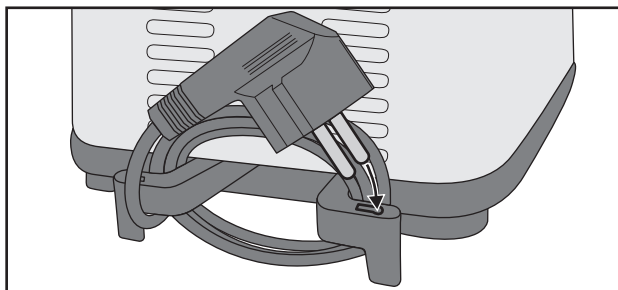
- Pred prvým používaním sa fritovací kôš **11** musí umyť ručne. Fritovací kôš **11** sa musí namočiť do oleja, než sa môže umývať v umývačke riadu.
 - Pred opätovným použitím fritovací kôš **11** dôkladne vytrite do sucha.
 - Akonáhle tuk/olej vychladol, vylejte ho z fritovacej nádoby **2** (pozri kapitolu „Výmena fritovacieho tuku“).
 - Umyte držadlo **10**, permanentný kovový filter **1**, vidličky na fondue **12** a krúžok na fondue **13** v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Potom všetky diely opláchnite čistou vodou.
 - Teleso a fritovaciu nádobu **2** očistite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Potom ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe **2** nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobre vysušte teleso a fritovaciu nádobu **2**.
 - Umyte veko prístroja v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou. Dobre osušte veko prístroja a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri, mohla z neho vytečť. Dbajte na to, aby bolo veko pred ďalším používaním úplne suché!
 - Permanentný kovový filter **1** umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a opláchnite ho čistou vodou.
- 4) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.
 - 5) Vložte permanentný kovový filter **1** opäť do žliabku vo veku prístroja a zatvorte kryt nad permanentným kovovým filtrom **1**.
 - 6) Veko prístroja opäť nastrčte na prístroj tak, aby závesy zaskočili do držiakov závesov na zadnej strane prístroja a pevne dosadali.

UPOZORNENIE

- Ďalšie údržbárske práce by mala vykonávať autorizovaná odborná prevádzka alebo zákaznícky servis.

Skladovanie

- 1) Prístroj zdvíhajte a prenášajte len za bočné rúčky **3** na telese.
- 2) Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla **4** na zadnej strane prístroja. Na upevnenie sieťovej zástrčky zastrčte jeden z kolíkov sieťovej zástrčky do jedného z otvorov priestoru na navíjanie kábla **4**:



- 3) Na uskladnenie môžete opäť odmontovať držiak 10 fritovacieho koša 11 a položiť ho do fritovacieho koša 11 tak, aby sa fritovací kôš 11 mohol vložiť do fritézy.
- 4) Prístroj skladujte so zatvoreným vekom prístroja. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranoliek

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, by mali byť bezchybné a bez klíčkov.
- Na fritovanie by sa mali používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúsujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.
- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - najprv 8 – 12 minút pri 150 °C, potom 3 – 4 minúty pri 170 °C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz. Postupujte podľa pokynov na obale.

Hlboko zmrazené potraviny

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

- Nefritujte väčšie množstvá potravín naraz. Potraviny na fritovanie je možné plniť maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša ❶.
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Regulátor teploty ❸ nastavte na teplotu uvedenú v tomto návode na obsluhu alebo podľa údajov na obale fritovaných potravín.
- Podľa možnosti nechajte hlboko zmrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.
- Potraviny na fritovanie dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo hlboko zmrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko prekypieť.

Ako odstrániť nežiaducu príchuť

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

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

- Zohrejte olej alebo tuk na 150° C a vložte do fritovacieho koša ❶ dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.
- Ponorte fritovací kôš ❶ do tuku a uzatvorte veko.
- Počkajte, dokiaľ olej alebo tuk neprestane vriieť a naberačkou vyberte chlieb alebo petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

Zdravá výživa

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

- Pravidelne vymieňajte tuk alebo olej. Keď používate fritézu hlavne na prípravu hranoliek a olej alebo tuk po každom použití precedíte, môžete ho použiť 10- až 12-krát.
- Nepoužívajte však olej alebo tuk dlhšie než šesť mesiacov. Vždy dodržiavajte pokyny uvedené na obale.

- Vo všeobecnosti sa dá olej alebo tuk používať kratšie, keď fritujete hlavné potraviny, obsahujúce proteíny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, ak pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

Tabuľka fritovacích časov

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

Potraviny	Teplota (ca.)	Čas v minútach
Fašírky (mrazené)	150 °C	2 – 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150 °C	12 – 25 minút
Porcie kurčatá (veľké kusy)	150 °C	8 – 18 minút
Porcie kurčatá (malé/stredné kusy)	150 °C	7 – 17 minút
Hranolky (čerstvé)	150 °C/170 °C	8 – 12 minút/ 3 – 4 minúty
Hranolky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Krevety (čerstvé)	130 °C	2 – 5 minút
Huby	170 – 190 °C	3 – 5 minút

UPOZORNENIE

- Pri hodnotách v stupňoch sú možné určité odchýlky teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú len orientačnou pomôckou. Vzťahujú sa na množstvo ca. 150 – 200 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu časy líšiť.
- Fritovací kôš **11** môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje. alebo	Prístroj nie je zapojený do elektrickej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Kontrolka Power 7 nesvieti.	Prístroj je vypnutý.	Prístroj zapnite spínačom zap/vyp 8 .
Kontrolka Ready 6 nesvieti.	Ešte sa nedosiahla nastavená teplota oleja/tuku.	Vyčkajte niekoľko minút, dokiaľ sa nedosiahla požadovaná teplota.

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

Príloha

Likvidácia obalových materiálov



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestne zberné stredisko.



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



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať cez miestne recyklačné miesta.



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1 - 7: Plasty,

20 - 22: Papier a lepenka,

80 - 98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 326680_1904

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informací · Stav informácii:

06/2019 · Ident.-No.: SFM850A4-052019-1

IAN 326680_1904