



EDELSTAHL-FRITEUSE STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER FRITEUSE EN ACIER INOX SEF3 2000 C3

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Mode d'emploi

(PL)

FRYTKOWNICA ZE STALI SZLACHETNEJ

Instrukcja obsługi

(SK)

FRITÉZA

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER

Operating instructions

(NL) (BE)

EDELSTALEN FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(CZ)

FRITÉŽA Z NEREZOVÉ OCELI

Návod k obsluze

IAN 341841_2001

(DE) (BE) (NL)
(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.

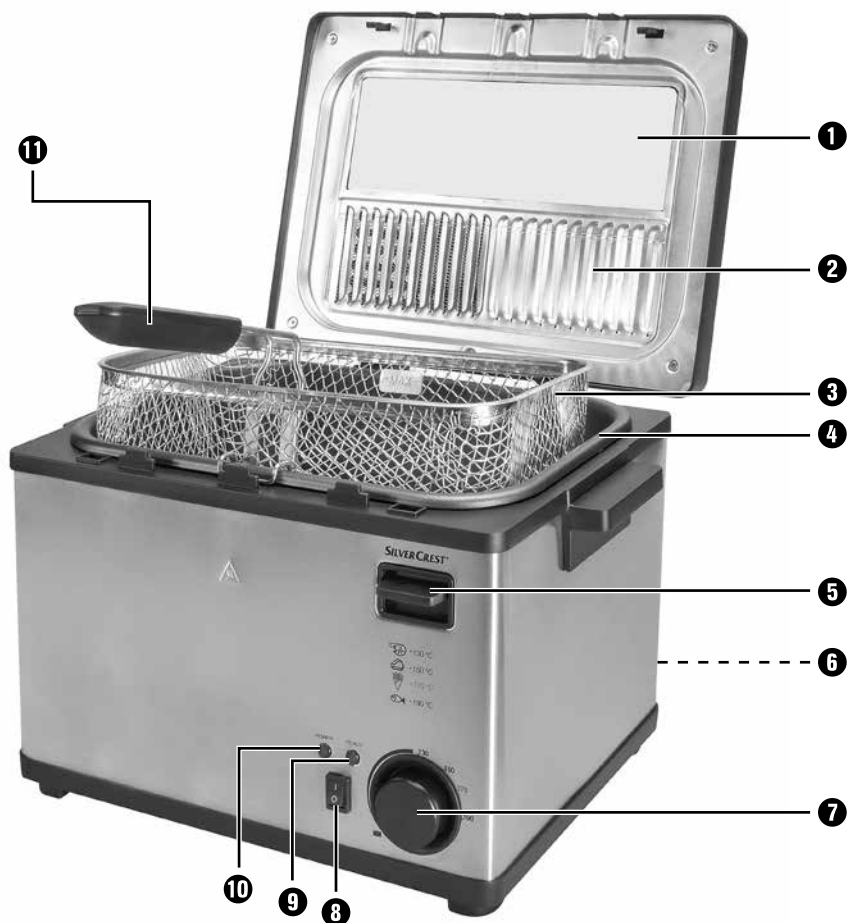
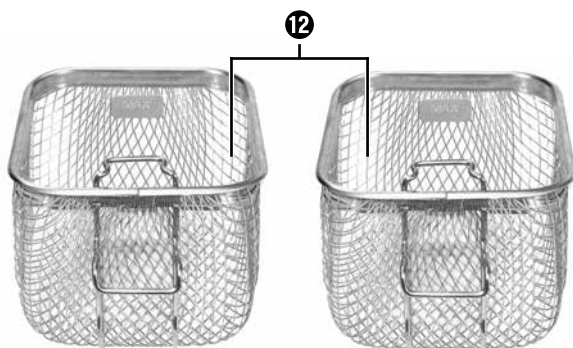
CZ

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	43
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	67
PL	Instrukcja obsługi	Strona	89
CZ	Návod k obsluze	Strana	111
SK	Návod na obsluhu	Strana	131

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung / Zubehör	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	7
Acrylamidarme Zubereitung	7
Frittieren	8
Vorbereitungen	8
Lebensmittel frittieren	10
Festes Frittierfett	12
Nach dem Frittieren	12
Frittierfett wechseln	13
Reinigung und Pflege	14
Lagerung	15
Tipps	16
Pommes frites selbst gemacht.	16
Tiefkühlkost.	16
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	17
Gesunde Ernährung.	17
Tabelle Frittierzeiten	18
Fehlerbehebung	19
Anhang	19
Gerät entsorgen.	19
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	20
Service.	21
Importeur	21



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 – 7: Kunststoffe,
- 20 – 22: Papier und Pappe,
- 80 – 98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ 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.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

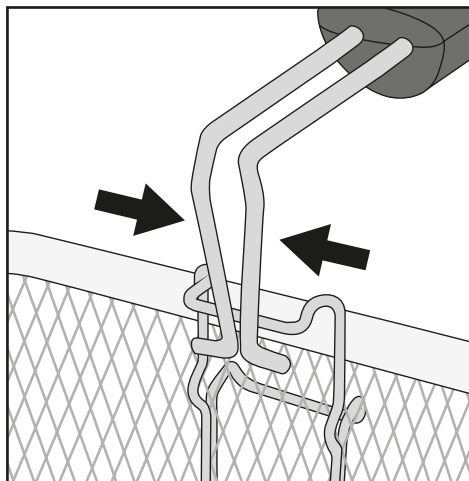
Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett“.

Vorbereitungen

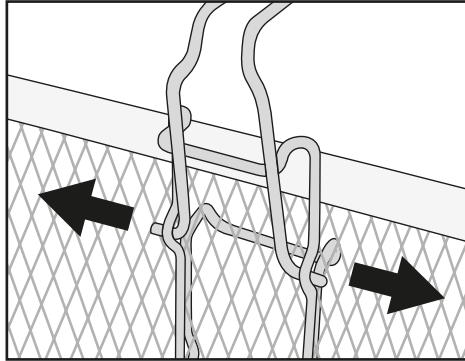
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

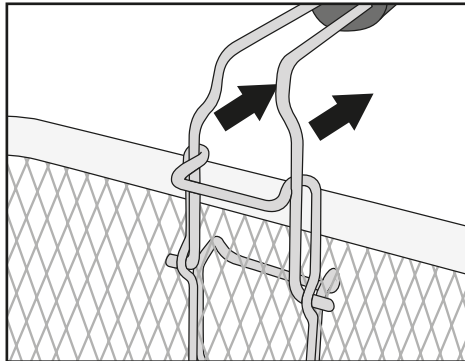
- Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
 - 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**. Der Deckel springt auf.
 - 4) Nehmen Sie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



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



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



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

HINWEISE

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

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

HINWEIS

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

6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **3**! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

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

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

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

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

Nach dem Frittieren

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur an den Haltegriffen **11** aus der Fritteuse!

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

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

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

Frittierfett wechseln

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

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

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

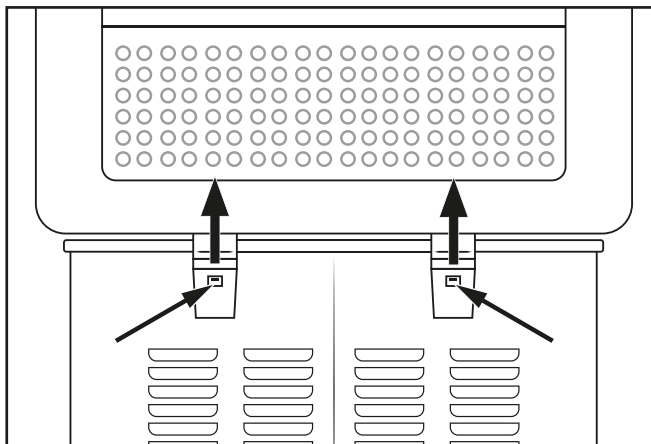
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).

- Die Frittierkörbe ③/⑫ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe ① ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe ① in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ④ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ④ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ④ gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❶).
- Senken Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❶) 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 durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

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

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 341841_2001

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	25
Disposal of packaging materials	25
Description of appliance/attachments	26
Technical data	26
Safety guidelines	27
Before initial use	29
Low-acrylamide cooking	29
Deep frying	30
Preparation	30
Frying foods	32
Solid cooking fats	34
After deep-frying	34
Changing the cooking oil or fat	35
Cleaning and care	36
Storage	37
Tips	37
Home-made chips	37
Deep-frozen foods	38
How to prevent unwanted after-taste	38
Healthy nutrition	38
Table – frying times	39
Troubleshooting	40
Appendix	40
Disposal of the appliance	40
Kompernass Handels GmbH warranty	41
Service	42
Importer	42



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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

WARNING

Danger if not used for the intended purpose!

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

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

NOTE

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Stainless Steel Deep Fat Fryer
- 3 frying baskets
- 3 handles
- Operating instructions

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

NOTE

- Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.
- If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter **Service**).

Disposal of packaging materials

The packaging protects the device from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials which are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

- 1 – 7: Plastics,
- 20 – 22: paper and cardboard,
- 80 – 98: composites

NOTE

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

Description of appliance/attachments

- ➊ Viewing window
- ➋ Permanent metal filter
- ➌ Frying basket (large)
- ➍ Frying container
- ➎ Lid release button
- ➏ Cable spool
- ➐ Temperature control
- ➑ On/Off switch
- ➒ Control lamp Ready
- ➓ Control lamp Power
- ➔ Handle
- ➕ Frying basket (small)

Technical data

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

Safety guidelines

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Children shall not play with the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ 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.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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



Caution! Hot surface!

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

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

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- ▶ Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

Before initial use

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

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

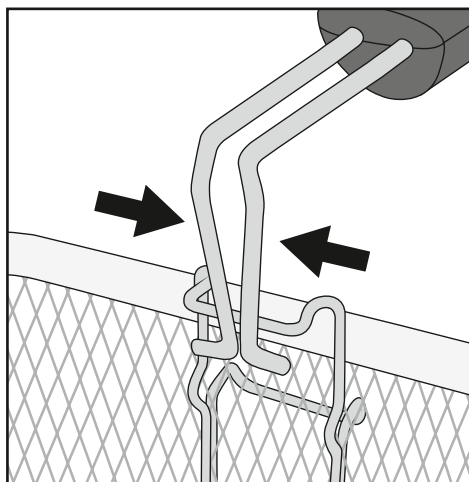
Preparation

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

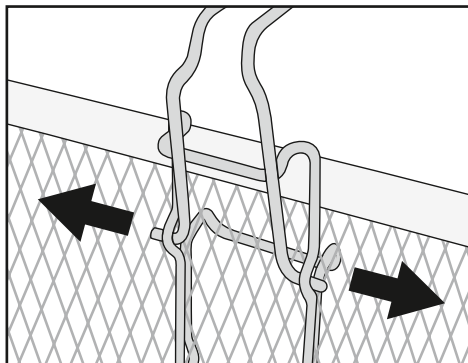
NOTE

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

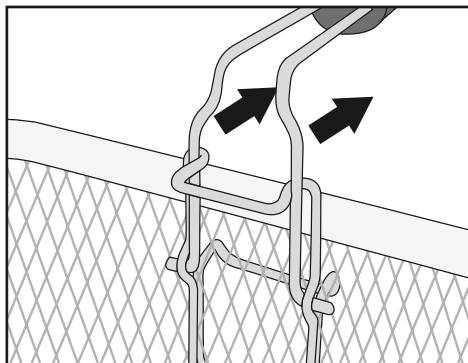
- 2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool ❹.
- 3) Press the lid release button ❺. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying baskets ❸/❷ and attach the handles ❶ to the two small frying baskets ❷ and the large frying basket ❸:
 - Press the rods of the handle ❶ together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



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



- Pull the handle ⑪ backwards.



- The handle ⑪ now sits securely on the frying basket ③/⑫.
- Proceed the same way with the other handles

TIPS

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

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

NOTE

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

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

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

- 8) Now close the lid.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

In the example described here, only the large frying basket **3** is used.

Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets **12**.

- 1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch **8**. The Power control lamp **10** lights up.
- 2) Turn the temperature control **7** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp **9** lights up.

NOTE

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

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

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

3) Press the lid release button .

WARNING – RISK OF INJURY!

- Take care when filling the frying basket ! It will be extremely hot!

4) Lift the frying basket  out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket  can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket  or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!

- 5) Carefully lower the frying basket ③ into the hot oil or fat.
- 6) Close the lid of the appliance.

NOTE

- The frying process can be monitored through the viewing window ① in the lid of the appliance.

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature. If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the coating of the frying container ④.
- To melt the fat, switch on the appliance using the On/Off switch ⑧ and set the temperature control ⑦ to 130 °C. The Power control lamp ⑩ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ⑨ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After deep-frying

WARNING – RISK OF INJURY!

- Never touch the frying basket ③ directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket ③ out of the deep fat fryer only by the handles ⑪!
- 1) When the fried food is ready, press the lid release button ⑤ so that the lid pops open.
 - 2) Lift the frying basket ③ and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
 - 3) Press the On/Off switch ⑧. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.
 - 4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket ③ out of the deep fat fryer.
 - 5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

Changing the cooking oil or fat

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

- 1) Press the lid release button **5** and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket **3**.
- 3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e.g. bottles. Preferably use a small funnel to do this.

NOTE

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

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

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Under no circumstances may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

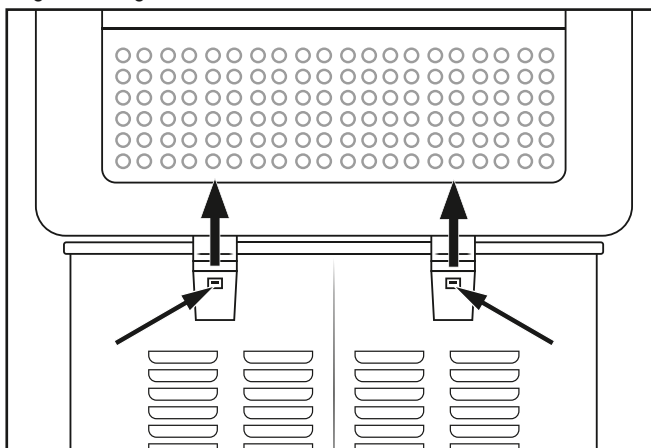
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

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



- 2) Remove the frying basket **3** (or the small frying baskets **12**).

- The frying baskets **3**/**12** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles **11** beforehand.
- Clean the handles **11** in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.

- Clean the housing and the frying container ④ with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container ④. Dry the housing and the frying container ④ thoroughly.
 - Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water.
Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away.
Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
- 3) Dry all parts well before reassembly.

Storage

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

Tips

Home-made chips

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

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ❸ (or the small frying baskets ❶) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❶ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted after-taste

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

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

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

Healthy nutrition

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

Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips, and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.

- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Table – frying times

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

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150 °C	3 - 5 minutes
Pork chops (breaded)	150 °C	15 - 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 °C	10 - 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150 °C	8 - 18 minutes
Chips (fresh)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minutes / 3 - 4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's detailing	see manufacturer's detailing
Scampi (fresh)	130 °C	3 - 5 minutes
Mushrooms	170 °C - 190 °C	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. 300 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- The frying basket ❸ (or the small frying baskets ❶) must not be filled to more than the Max. fill level marking.

Troubleshooting

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

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

Appendix

Disposal of the appliance



Under no circumstances should you dispose of the appliance in normal household waste.

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe 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 product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

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 123456) 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 341841_2001

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	44
Usage conforme	44
Matériel livré	45
Élimination de l'emballage	45
Description de l'appareil / accessoires	46
Caractéristiques techniques	46
Consignes de sécurité	47
Avant la première utilisation	49
Préparation à faible teneur en acrylamide	49
Frire	50
Préparatifs	50
Frire des aliments	52
Graisse de friture solide	54
Après la friture	54
Remplacement de la graisse de friture	55
Nettoyage et entretien	56
Entreposage	57
Conseils	58
Cuisson de frites maison	58
Aliments congelés	58
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	59
Alimentation saine	59
Tableau des temps de friture	60
Dépannage	61
Annexe	61
Mise au rebut de l'appareil	61
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	62
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	63
Service après-vente	66
Importateur	66



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

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Usage conforme

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

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

AVERTISSEMENT

Danger engendré par un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Matériel livré

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

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

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

REMARQUE

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

Élimination de l'emballage

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



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

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

1 - 7 : Plastiques,

20 - 22 : Papier et carton,

80 - 98 : Matériaux composites

REMARQUE

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

Description de l'appareil / accessoires

- ❶ Hublot de contrôle
- ❷ Filtre métallique permanent
- ❸ Panier à friture (grand)
- ❹ Cuve à friture
- ❺ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ❻ Enroulement du cordon
- ❼ Régulateur de température
- ❽ Interrupteur marche / arrêt
- ❾ Témoin lumineux Ready
- ❿ Témoin lumineux Power
- ⓫ Poignées de maintien
- ⓬ Paniers à friture (petits)

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 230 V ~, 50 Hz
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.



Attention ! Surface brûlante !

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

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

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

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

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

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

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

Frïre

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

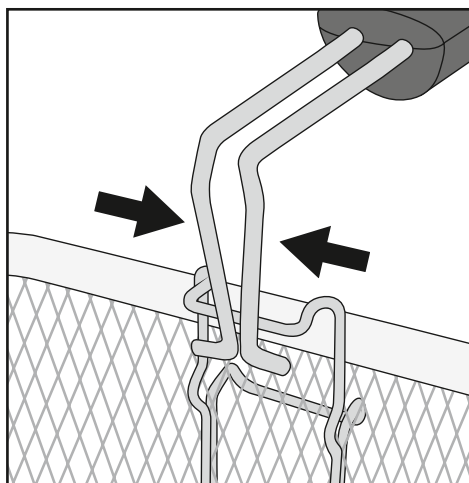
Préparatifs

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

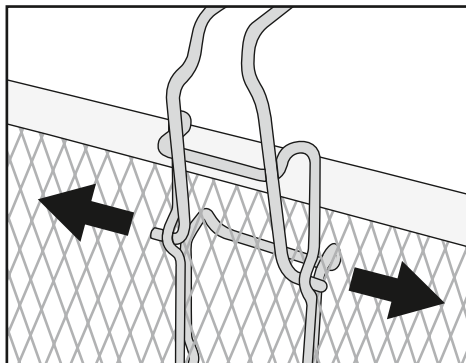
REMARQUE

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

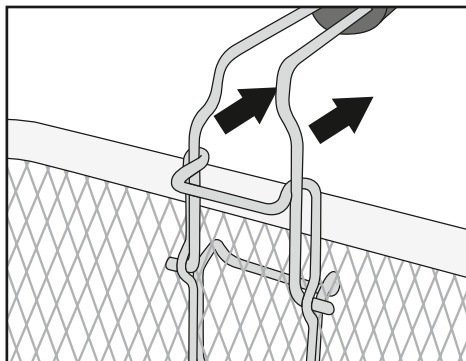
- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon ❸.
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❺. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 4) Retirez les paniers à friture ❸/❹ et fixez les poignées de maintien ❶ sur les deux petits paniers à friture ❹ et sur le grand panier à friture ❸ :
 - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien ❶ de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du panier à friture ❸/❹ :



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



- Tirez la poignée de maintien **11** vers l'arrière.



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

REMARQUES

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

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

REMARQUE

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

6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

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

8) Fermez le couvercle.

Frirer des aliments

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

REMARQUE

- Vous pouvez accrocher soit le grand panier à friture ③, les deux petits paniers à friture ⑫ ou seulement un des deux petits paniers à friture ⑫ dans l'appareil pour frire les aliments.
À titre d'exemple, seul le grand panier à friture ③ sera décrit ici. Procédez de la même manière avec les petits paniers à friture ⑫.

- 1) Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt ⑧. Le témoin lumineux Power ⑩ s'allume.
- 2) Réglez le thermostat ⑦ à la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Une fois la température définie atteinte, le témoin lumineux Ready ⑨ s'allume.

REMARQUE

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

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

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

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle .

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

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

- 5) Abaisser le panier à friture ❸ avec précaution dans l'huile ou la graisse chaude.
- 6) Fermez le couvercle de l'appareil.

REMARQUE

- Vous pouvez surveiller la friture à travers le hublot de contrôle ❶ 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 ❹ ne soit pas abîmé !

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

Après la friture

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Ne touchez jamais le panier à friture ❸ après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture ❸ uniquement en utilisant les poignées de maintien ❶ de la friteuse !
- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❺ de manière à ce qu'il s'ouvre.
 - 2) Soulevez le panier à friture ❸ et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
 - 3) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ❸.

- 4) La friteuse est maintenant éteinte. Retirez la fiche secteur de la prise de courant. Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture ❸ de la friteuse.
- 5) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert de papier absorbant à usage alimentaire !).

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

Remplacement de la graisse de friture

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

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

REMARQUE

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

⚠ ATTENTION - RISQUE DE BRÛLURE !

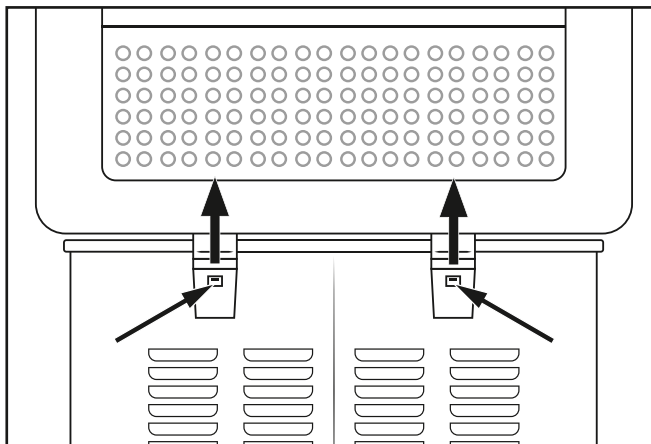
- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :

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



- 2) Retirez le panier à friture ❸ (ou les petits paniers à friture ❶).

- Vous pouvez laver les paniers à friture ③/⑫ au lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine. Retirez cependant pour cela les poignées de maintien ①.
- Nettoyez les poignées de maintien ① à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Nettoyez le corps et la cuve à friture ④ avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite bien avec un chiffon humide de manière à ce que plus aucun résidu de liquide vaisselle ne colle dans la cuve à friture ④. Séchez bien le corps et la cuve à friture ④.
- Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler.
N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !

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

Entreposage

- 1) Soulevez ou portez l'appareil à l'aide des poignées latérales situées sur le corps.
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon ⑥ situé au dos de l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble.
- 3) Entrez l'appareil avec le couvercle fermé. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et sans poussières.

Conseils

Cuisson de frites maison

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

Aliments congelés

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

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

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

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

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

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

Alimentation saine

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

Suivez les règles suivantes :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous utilisez la friteuse principalement pour les frites et que vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, vous pouvez la réutiliser entre 10 et 12 fois.
- Ne conservez pas l'huile ou la graisse pendant plus de six mois. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- La durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse est généralement plus courte si vous préparez des fritures d'aliments contenant des protéines tels que la viande ou le poisson.
- Ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile ou la graisse si elle forme de la mousse en chauffant, qu'elle a un goût ou une odeur forte ou qu'elle prend une couleur foncée ou prend la consistance d'un sirop.

Tableau des temps de friture

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

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

REMARQUE

- De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre indicatif. Elles se rapportent par ex. à des quantités d'env. 300 grammes. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- Le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**) doit/doivent être uniquement rempli(s) d'aliments à frire jusqu'au repère MAX à l'intérieur.

Dépannage

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

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

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) 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.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) 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: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 341841_2001

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	68
Gebruik in overeenstemming met bestemming	68
Inhoud van het pakket	69
De verpakking afvoeren.	69
Beschrijving van het apparaat / de accessoires	70
Technische gegevens	70
Veiligheidsvoorschriften	71
Vóór de ingebruikname	73
Acrylamide-arme bereiding	73
Frituren	74
Vorbereidingen	74
Levensmiddelen frituren	76
Vast frituurvet	78
Na het frituren	79
Frituurvet verversen	79
Reiniging en onderhoud	80
Opbergen	81
Tips	82
Zelf patates frites maken	82
Diepvriesproducten	82
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken	83
Gezonde voeding	83
Tabel Frituurtijden	84
Problemen oplossen	85
Appendix	85
Apparaat afvoeren	85
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	86
Service	87
Importeur	87



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

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Edeltalen friteuse
- 3 frituurmanden
- 3 handgrepen
- Gebruiksaanwijzing

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

OPMERKING

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

De verpakking afvoeren

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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

OPMERKING

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

Beschrijving van het apparaat / de accessoires

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

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet verder gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- ▶ Tijdens het frituren komt hete damp vrij, met name als u de deksel opent. Neem een veilige afstand tot de damp in acht.
- ▶ Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u olie of vloeibaar vet in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- ▶ Droog alle levensmiddelen zorgvuldig af, voordat u die in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- ▶ Ga vooral voorzichtig om met bevroren levensmiddelen. Verwijder alle stukken ijs. Hoe meer ijs zich nog op de levensmiddelen bevindt, des te erger spat de hete olie of het hete vet.
- ▶ Delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak deze niet aan om brandwonden te vermijden.
- ▶ Het apparaat dient met behulp van de handgrepen te worden geplaatst op een stabiele ondergrond om morsen van de hete vloeistof te voorkomen.

⚠ 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.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

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

LET OP - SCHADE AAN HET APPARAAT!

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

Vóór de ingebruikname

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

Acrylamide-arme bereiding

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

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

Frituren

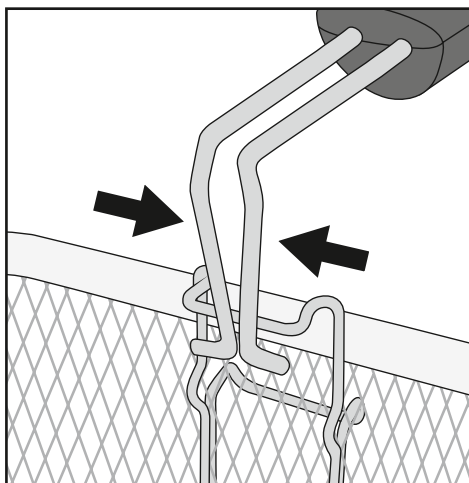
Voor gebruik in deze frituse adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk „Vast frituurvet“.

Voorbereidingen

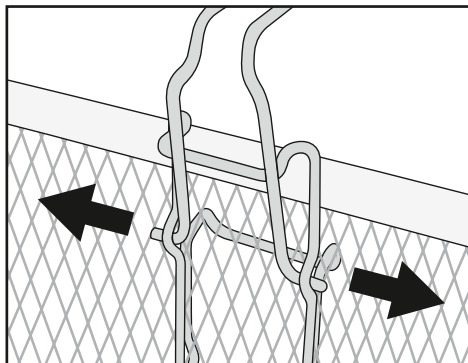
- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

OPMERKING

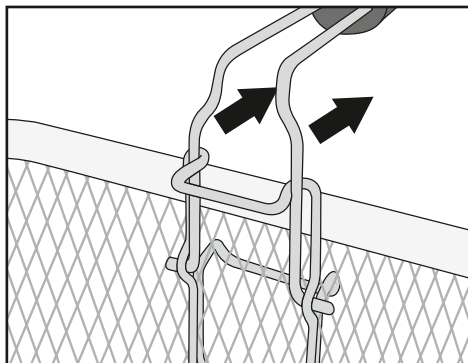
- Als u de frituse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.
- 2) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel **6**.
 - 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5**. Het deksel springt open.
 - 4) Neem de frituurmanden **3/12** uit en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



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



- Trek de handgreep ⑪ naar achteren.



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

OPMERKINGEN

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

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

OPMERKING

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

6) Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

7) Plaats de frituurmand ③ (of de kleine frituurmanden ⑫) terug.

8) Sluit de deksel.

Levensmiddelen frituren

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de frituse nooit zonder olie/vet!

OPMERKING

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

1) Schakel de frituse in met de aan/uit schakelaar ⑧. Het indicatielampje Power ⑩ brandt.

2) Draai de temperatuurregelaar ⑦ op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Is de ingestelde temperatuur bereikt, dan brandt het indicatielampje Ready ⑨.

OPMERKING

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

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

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

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

- 5) Laat de frituurmand **3** voorzichtig zakken in de hete olie of het hete vet.
- 6) Sluit het deksel van het apparaat.

OPMERKING

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

Vast frituurvet

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

- Als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuse in.
- Na gebruik bewaart u de friteuse met het vet dat weer is gestold op kamertemperatuur.

Als het vet te koud wordt, kan het bij opnieuw smelten gaan spatten! Om dat te voorkomen kunt u met een houten of plastic staaf een paar gaten in het gestolde vet prikken. Let erop dat de deklaag van het frituurreservoir **4** niet beschadigd wordt!

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

Na het frituren

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Pak nooit de frituurmand **3** vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand **3** slechts aan de handgrepen **11** van de friteuse op!
- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5** zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
- 2) Til de frituurmand **3** op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
- 3) Druk op de aan-/uitknop **8**. De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact.
- 4) Als het frituurvet eraf gedropen is, tilt u de frituurmand **3** voorzichtig uit de friteuse.
- 5) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een zeef (met vocht-absorberend keukenpapier!)

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

Frituurvet verversen

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

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

OPMERKING

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

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

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

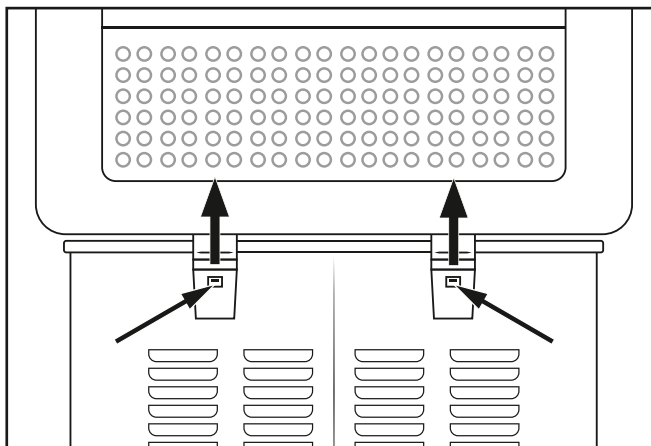
- ▶ Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

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

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



- 2) Til de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) uit de friteuse.
- De frituurmanden **3/12** kunt u reinigen in de vaatwasser. Ze zijn vaatwasmachinebestendig. Neem hiervoor echter de handgrepen **11** af.
 - Reinig de handgrepen **11** in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water.
 - Reinig de behuizing en het frituurreservoir **4** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het daarna af met een met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir **4** achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir **4** goed af.
 - Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water.
Droog het deksel van het apparaat af en zet het overeind op de kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen. Let erop, dat het deksel vóór een nieuw gebruik volledig droog moet zijn!
- 3) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.

Opbergen

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

Tips

Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet uitlopen.
- Gebruik voor het frituren „niet-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, een van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
 - eerst 10 - 14 minuten bij 150 °C, dan nog 3 - 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvriesproducten

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

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

Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

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

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

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

Gezonde voeding

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

Houdt u zich aan de volgende vuistregels:

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

Tabel Frituurtijden

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

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

OPMERKING

- Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden die in de tabel worden genoemd zijn hulpmiddelen ter oriëntatie. Zij hebben ongeveer betrekking op een hoeveelheid van ca. 300 gram. Naar gelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- De frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) mag/mogen hooguit tot aan de Max-markering vanbinnen met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Problemen oplossen

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

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

Appendix

Apparaat afvoeren



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

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



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



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456) 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 341841_2001

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	91
Utylizacja opakowania	91
Opis urządzenia / Oprzyrządowanie	92
Dane techniczne	92
Wskazówki bezpieczeństwa	93
Przed pierwszym użyciem	95
Smażenie bez akrylamidu	95
Frytowanie	96
Czynności przygotowawcze	96
Frytowanie artykułów spożywczych	98
Tłuszcz stały	100
Po zakończeniu frytowania	101
Wymiana tłuszczu	101
Czyszczenie i pielęgnacja	102
Składowanie	103
Przepisy	104
Frytki własnej roboty	104
Produkty głęboko mrożone	104
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki	105
Zdrowe odżywianie	105
Tabela czasów frytowania	106
Usuwanie usterek	107
Załącznik	107
Utylizacja urządzenia	107
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	108
Serwis	109
Importer	109



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

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica ze stali szlachetnej
- 3 Kosze frytkownicy
- 3 Uchwyty
- Instrukcja obsługi

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Opis urządzenia / Oprzyrządowanie

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

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	230 V ~ (napięcie przemienne), 50 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Pojemność oleju	około 4 litry
Pojemność tłuszczu stałego	ok. 3,5 kg
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania o napięciu 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.



Nigdy nie wkładaj pod wodę części obsługowej ani grzałki oraz obudowy w chwili, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, a także nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przed pierwszym użyciem

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

Smażenie bez akrylamidu

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

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

Frytowanie

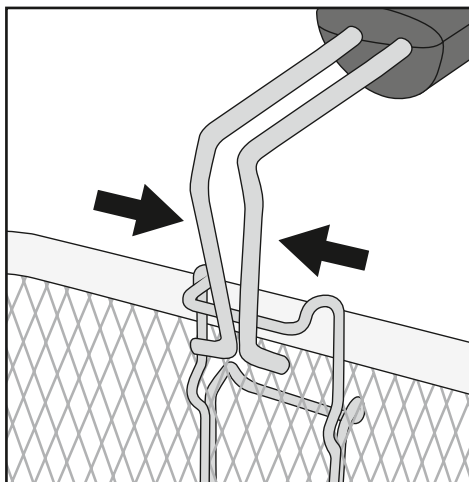
Do zastosowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny tłuszcz do frytowania. Można również użyć tłuszczu do frytowania w postaci stałej. Przejdź do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

Czynności przygotowawcze

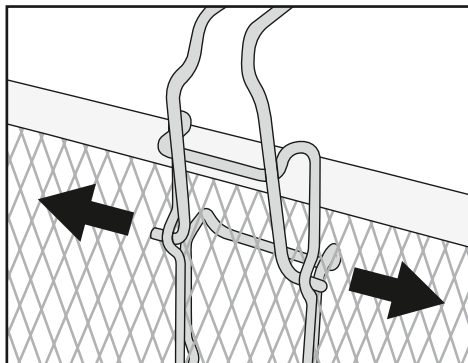
- 1) Ustaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

WSKAZÓWKA

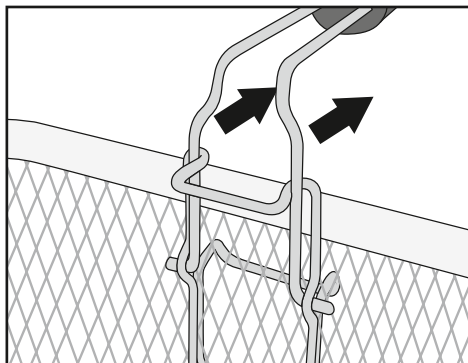
- Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel ❹.
 - 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❺. Pokrywa odskoczy.
 - 4) Wyjmij kosze do frytowania ❸/❷ i zamocuj uchwyty ❶ na obu małych koszach do frytowania ❷ lub na dużym koszu ❸:
 - Ściśnij nieco pręty uchwyty ❶ tak, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory kosza do frytowania ❸/❷:



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



- Pociągnij uchwyt **11** do tyłu.



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

WSKAZÓWKI

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

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

WSKAZÓWKA

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

6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

7) Włóż kosz do frytowania ❸ (lub małe kosze do frytowania ❷) ponownie do urządzenia.

8) Zamknij pokrywę.

Frytowanie artykułów spożywczych

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju / tłuszczu!

WSKAZÓWKA

- Można włożyć jednocześnie do urządzenia duży kosz do frytowania ❸, oba małe kosze ❷ lub tylko jeden mały kosz ❷, by frytować produkty spożywcze.

W dalszej części opiszemy przykładowo wykorzystanie tylko dużego kosza do frytowania ❸. Z małymi koszami to frytowania ❷ postępuj tak samo.

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

WSKAZÓWKA

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

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

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

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy .

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKI

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

Tłuszcz stały

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

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włóż 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 **4** nie została uszkodzona!

- Aby stopić tłuszcz, włóż urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **8**, następnie ustaw regulator temperatury **7** na 130 °C. Kontrolka zasilania **10** świeci.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Kontrolka gotowości **9** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopi.

Po zakończeniu frytowania

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania **3** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmij z frytownicy kosz do frytowania **3** tylko trzymając za uchwyty **1**!
- 1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **5** tak, by pokrywa odskoczyła.
- 2) Podnieś kosz do frytowania **3** i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
- 3) Naciśnij włącznik/wyłącznik **8**. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
- 4) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania **3** z frytownicy.
- 5) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

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

Wymiana tłuszczu

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

- 1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **5** i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij kosz do frytowania **3**.
- 3) Chwyć urządzenie za boczne uchwyty i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z narożników do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

WSKAZÓWKA

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

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

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

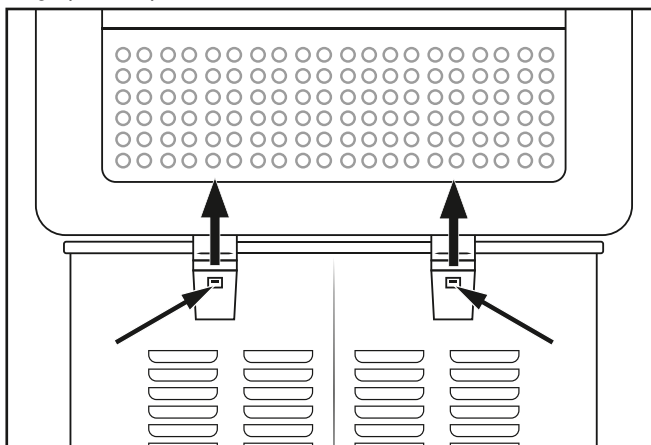
- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

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



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

Składowanie

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

Przepisy

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani 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 smażyć zawsze dwa razy:
 - pierwszy raz przez 10 do 14 minut w temp. 150 °C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170 °C, w zależności odżądanego stopnia usmażenia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.

Produkty głęboko mrożone

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

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napętnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania **3** (lub w małych koszach do frytowania **12**).
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury **7** na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.
- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne przyskany oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

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

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

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

Zdrowe odżywianie

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

Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

- Regularnie wymieniaj olej i tłuszcz. Jeśli używasz frytownicy głównie do przygotowania frytek i po każdym smażeniu filtrujesz olej lub tłuszcz, możesz go używać od 10 do 12 razy.
- Nie używaj jednak oleju lub tłuszczu dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.
- W zasadzie olej lub tłuszcz można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających 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 min
Klopsy (mrożone)	150 °C	3 - 5 minut
Kotlety wieprzowe (panierowane)	150 °C	15 - 25 minut
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	150 °C	10 - 18 minut
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	150 °C	8 - 18 minut
Frytki (świeże)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minut / 3 - 4 minuty
Frytki (mrożone)	patrz dane producenta	patrz dane producenta
Krewetki (świeże)	130 °C	3 - 5 minut
Grzyby	170 - 190 °C	5 minut

WSKAZÓWKA

- W przypadku temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się one do produktów o masie ok. 300 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- Kosz do frytowania **3** (lub małe kosze do frytowania **12**) mogą być napełnione produktami powyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza.

Usuwanie usterek

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

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

Załącznik

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucać urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego zakładu utylizacji odpadów lub komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

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 123456) 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 wysłać 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 341841_2001

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	113
Likvidace obalového materiálu	113
Popis přístroje / příslušenství	114
Technické údaje	114
Bezpečnostní pokyny	115
Před prvním použitím	117
Příprava jídel bez akrylamidů	117
Fritování	118
Příprava	118
Fritování potravin	120
Ztužený fritovací tuk	122
Po fritování	122
Výměna fritovacího tuku	123
Čištění a údržba	124
Skladování	125
Tipy	125
Vlastnoručně připravované hranolky	125
Hlubokozmražené potraviny	126
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí	126
Zdravá výživa	126
Tabulka fritovacích dob	127
Odstranění poruch	128
Dodatek	128
Likvidace přístroje	128
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	129
Servis	130
Dovozce	130



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

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

Svým nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek 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 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.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace obalového materiálu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříd'te. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1–7: plasty,
- 20–22: papír a lepenka,
- 80–98: kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje / příslušenství

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

Technické údaje

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícimu nebezpečí.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Během fritování se uvolňuje horká pára, zejména při otevření víka přístroje. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- ▶ Přístroj by měl být postaven do stabilní polohy pomocí úchytů, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ 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.

Před prvním použitím

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

Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami. Při teplotách vyšších než 175 °C se prudce zvyšuje tvorba akrylamidu.

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

Fritování

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

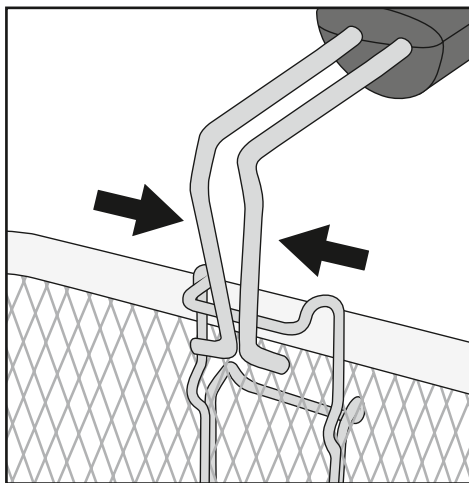
Příprava

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

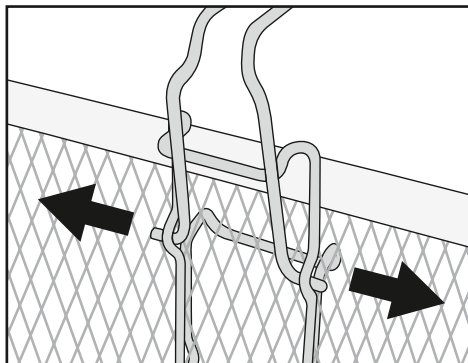
UPOZORNĚNÍ

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

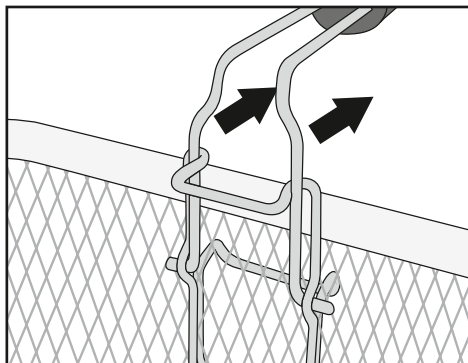
- 2) Odviňte úplně síťový kabel z navíjení kabelu ❹.
- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❺. Víko se rozevře.
- 4) Vyjměte fritovací koše ❸/❷ a upevněte úchyty ❶ na obou malých fritovacích koších ❷ a na velkém fritovacím koši ❸:
 - Stlačte tyče úchyty ❶ mírně k sobě tak, aby bylo možné zasunout přídržovací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



- Poté pusťte k sobě stlačené tyče úchytu **11** tak, aby přídržovací kolíky procházely oky:



- Zatáhněte úchyt **11** dozadu.



- Úchyt **11** nyní dosedá pevně na fritovací koš **3/12**.
- Totéž proveďte s dalšími úchyty.

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

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

8) Zavřete víko.

Fritování potravin

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Neprovazujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❸.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při plnění fritovacího koše ❹! Je velmi horký!

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Průzorem ① ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

Ztužený fritovací tuk

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

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

Po fritování

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše ③. Je velmi horký! Fritovací koš ③ nadzvedněte z fritézy pouze za úchyty ⑪!
- 1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka ⑤, víko se rozevře.
 - 2) Nadzvedněte fritovací koš ③ a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
 - 3) Stiskněte zapínač/vypínač ⑧. Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - 4) Po odkapání fritovaných potravin vyjměte fritovací koš ③ opatrně z fritézy.
 - 5) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).
- Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme, abyste olej po vychladnutí uchovávali v dobře uzavřených lahvích nebo jiných fritovacích nádobách, nejlépe v ledničce nebo na jiném chladném místě. Olej nalévejte do lahví přes jemné síto, abyste z něj odstranili částičky potravin.

Výměna fritovacího tuku

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

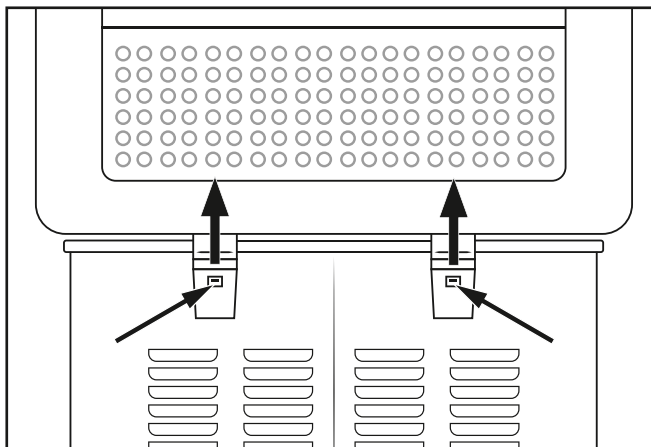
- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

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

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

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



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

- Fritovací koše **3**/**12** můžete mýt v myčce na nádobí. Tyto díly lze mýt v myčce na nádobí. Za tím účelem však sejměte úchyty **11**.
- Omyjte úchyty **11** v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.

- Otřete plášť a fritovací nádobu ④ vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vyčistěte fritovací nádobu ④ hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neulpěly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu ④ dobře vyčistěte do sucha.
 - Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.
Víko přístroje dobře osušte a odstavte je svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda.
Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!
- 3) Před opětovným složením všechny díly dobře vyčistěte do sucha.

Skladování

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

Tipy

Vlastnoručně připravované hranolky

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

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

Jak se zbavíte nežádoucích 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 dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele ❸ (nebo malé fritovací koše ❶).
- Spusťte fritovací koš ❸ (nebo malé fritovací koše ❶) do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestanou prskat, a chleba nebo petržel odstraňte pomocí sběračky s otvory. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

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

Řiďte se podle těchto doporučení:

- Olej nebo tuk vyměňujte pravidelně. Pokud ve fritéze připravujete převážně hranolky a olej nebo tuk procezujete po každém použití, můžete jej použít 10 až 12krát.
- Olej nebo tuk však nepoužívejte déle než šest měsíců. Vždy dodržujte také pokyny na obalu.

- Obecně se zkracuje doba používání oleje nebo tuku, pokud fritujete převážně potraviny bohaté na proteiny, jako je maso nebo ryby.
- Čerstvý olej nemíchejte s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňte, když při zahřátí pění, 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 odchyľují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

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

UPOZORNĚNÍ

- U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v horní tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se přibližně na množství cca 300 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin mohou doby variovat.
- Vnitřek fritovacího koše **3** (nebo malých fritovacích košů **12**) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

Odstranění poruch

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. nebo Kontrolní žárovka Power 10 nesvítí.	Zástrčka přístroje není zasunuta do síťové zásuvky.	Zastrčte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Nebyl stisknutý zapínač/ vypínač 8.	Stiskněte zapínač/ vypínač 8.
Kontrolní žárovka Ready 9 nesvítí.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vypněte přístroj zapínačem/ vypínačem 8 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne.
	Olej/tuk ještě nedosáhl nastavené teploty.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhla požadovaná teplota.

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

Dodatek

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. 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.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

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 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 123456) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 341841_2001

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	132
Používanie v súlade s určením	132
Rozsah dodávky	133
Zneškodnenie obalu	133
Opis zariadenia/príslušenstvo	134
Technické údaje	134
Bezpečnostné upozornenia	135
Pred prvým použitím	137
Príprava bez akrylamidu	137
Fritovanie	138
Príprava	138
Fritovanie potravín	140
Stužený fritovací tuk	142
Po fritovaní	142
Výmena fritovacieho tuku	143
Čistenie a údržba	143
Skladovanie	144
Tipy	145
Vlastná výroba hranoliek	145
Mrazené potraviny	145
Ako odstrániť nežiaducu príchuť	146
Zdravá výživa	146
Tabuľka dôb fritovania	147
Odstraňovanie porúch	148
Dodatok	148
Likvidácia zariadenia	148
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	149
Servis	150
Dovozca	150



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

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového zariadenia!

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

Používanie v súlade s určením

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

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

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

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

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

UPOZORNENIE

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

Rozsah dodávky

Zariadenie sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

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

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

UPOZORNENIE

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

Zneškodnenie obalu

Obal chráni zariadenie pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologickej a technickej likvidácie, a preto možno tieto materiály recyklovať.



Vrátenie obalu späť do obehu materiálu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty,

20 – 22: papier a lepenka,

80 – 98: kompozitné materiály

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti obalové materiály počas záručnej doby zariadenia odložte, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis zariadenia/príslušenstvo

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

Technické údaje

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

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

 Nikdy neponárajte ovládacie/vyhrievacie prvky a teleso so sieťovou šnúrou 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. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Zariadenie a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Zaistite bezpečné umiestnenie zariadenia.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Ak zariadenie spadne alebo je poškodené, nesmiete ho viac používať. Nechajte zariadenie skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- ▶ V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko zariadenia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶ Skôr ako nalejete do fritézy olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ Pred vkladáním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ S mrazenými potravinami zaobchádzajte mimoriadne opatrne. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ Pri používaní sa časti zariadenia zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Zariadenie je nutné postaviť pomocou držiadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Nepoužívajte zariadenie v blízkosti horúcich povrchov.
- ▶ Počas činnosti nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.



Pozor! Horúci povrch!

Na hasenie fritézy nikdy nepoužívajte vodu!

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

POZOR – POŠKODENIA ZARIADENIA!

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

Pred prvým použitím

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

Príprava bez akrylamidu

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

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

Fritovanie

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

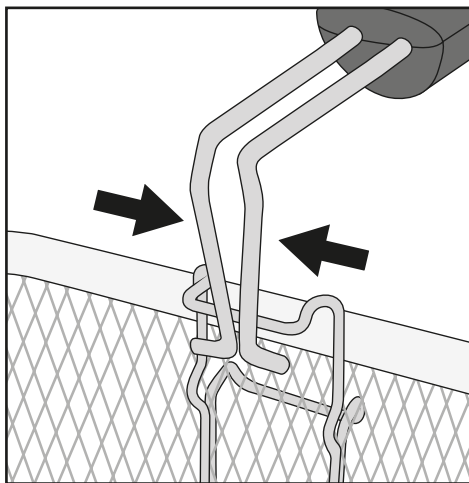
Príprava

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

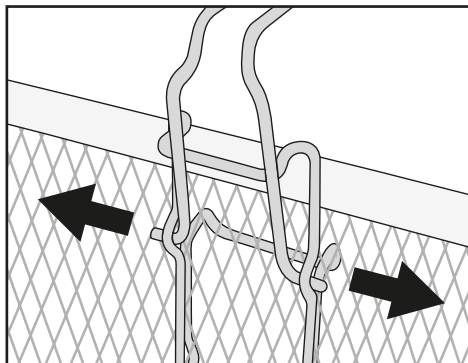
UPOZORNENIE

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

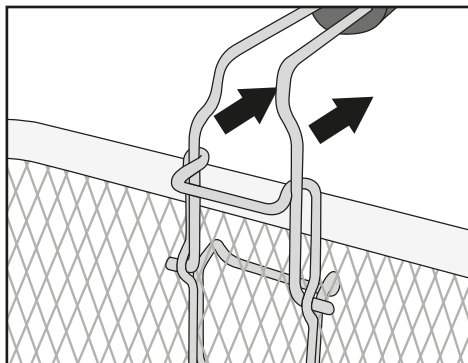
- 2) Úplne odviňte sieťový kábel z priestoru na navíjanie kábla ⑥.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ⑤. Veko vyskočí.
- 4) Vyberte fritovacie koše ③/⑫ a upevnite držiaky ⑪ na obidvoch malých fritovacích košoch ⑫ a na veľkom fritovacom koši ③:
 - Stlačte tyče držiaka ⑪ trochu k sebe tak, aby sa upevňovacie čapy dali posúvať zvnútra do očiek na fritovacom koši ③/⑫:



- Potom uvoľníte k sebe stlačené tyče držiaka **11** tak, aby upevňovacie čapy prečnievali cez očka:



- Potiahnite držiak **11** smerom dozadu tak.



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

UPOZORNENIA

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

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

UPOZORNENIE

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

6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

7) Znovu nasadíte fritovací kôš ❸ (alebo malé fritovacie koše ❶).

8) Zatvorte veko.

Fritovanie potravín

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!

UPOZORNENIE

- ▶ Na fritovanie potravín môžete do zariadenia zavesiť buď veľký fritovací kôš ❸, oba malé fritovacie koše ❶, alebo iba jeden z malých fritovacích košov ❶.
Ako príklad je tu opísaný iba veľký fritovací kôš ❸. Pri malých fritovacích košoch ❶ postupujte rovnako.

1) Zapnite fritézu spínačom zap./vyp. ❸. Rozsvieti sa kontrolka Power ❶.

2) Otočte regulátor teploty ❷ na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready ❹.

UPOZORNENIE

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

4) Vyberte fritovací kôš **3** z fritézy. Dajte do nej potravinu na fritovanie. Fritovací kôš **3** môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša **3** alebo do max. 1 kg. Dodržiavajte vždy tiež množstvo potravín na fritovanie, ktoré je uvedené na obale potraviny na fritovanie!

- 5) Opatrne ponorte fritovací kôš ❸ do horúceho oleja alebo tuku.
- 6) Zatvorte veko zariadenia.

UPOZORNENIE

- Cez priezor ❶ vo veku zariadenia môžete sledovať priebeh fritovania.

Stužený fritovací tuk

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

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopíte 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 drevenu alebo plastovú tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy fritovacej nádoby ❹!

- Na roztopenie tuku zapnite zariadenie spínačom zap./vyp. ❸ a nastavte regulátor teploty ❷ na hodnotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power ❿.
- Vyčkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready ❾ sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

Po fritovaní

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša ❸ po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš ❸ vyťahujte z fritézy iba za držiaky ❾!

- 1) Po dofritovaní stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❺ tak, aby veko vyskočilo.
- 2) Nadvihnite fritovací kôš ❸ a zaveste ho na okraj zariadenia tak, aby mohol odkvapkať nadbytočný tuk.
- 3) Stlačte zapínač/vypínač ❸. Fritéza je teraz vypnutá. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 4) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne zdvihnite fritovací kôš ❸ z fritézy.
- 5) 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 jedla od oleja alebo tuku.

Výmena fritovacieho tuku

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

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

UPOZORNENIE

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

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

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA –

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

VÝSTRAHA –

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

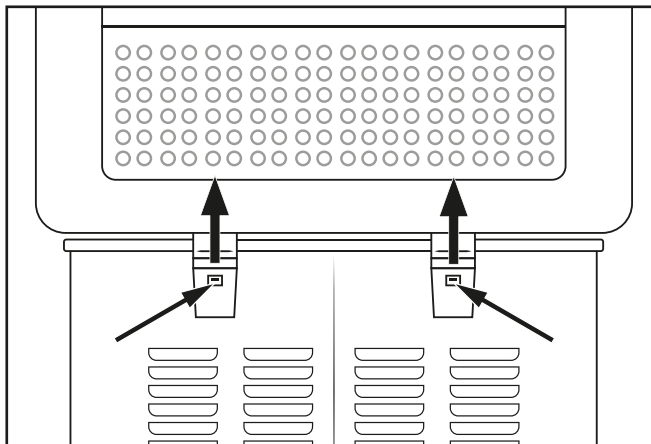
- ▶ Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

Pre ľahké čistenie fritézy rozoberte:

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



- 2) Odstráňte fritovací kôš **3** (alebo malé fritovacie koše **12**).
 - Fritovacie koše **3**/**12** môžete umývať v umývačke riadu. Sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odstráňte držiaky **11**.
 - Držiaky **11** umyte v teplej vode s trochu jemného čistiaceho prostriedku. Potom ich opláchnite čistou vodou.
 - Teleso fritovacej nádoby **4** otrite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Následne ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe **4** nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobře osušte teleso a fritovaciu nádobu **4**.
 - Umyte veko zariadenia v teplej vode s trochu jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou.
Dobře osušte veko zariadenia a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri, mohla z neho vytiecť.
Dbajte na to, aby bolo veko pred ďalším používaním úplne suché!
- 3) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.

Skladovanie

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

Tipy

Vlastná výroba hranolkov

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

Mrazené potraviny

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

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

Ako odstrániť nežiaducu príchuť

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

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

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

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 hlavne potraviny, obsahujúce proteíny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, ak pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

Tabuľka dôb fritovania

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

Potraviny	Teplota (ca.)	Čas v minútach
Fašírky (mrazené)	150 °C	3 – 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150 °C	15 – 25 minút
Porcie kurčaťa (veľké kusy)	150 °C	10 – 18 minút
Porcie kurčaťa (malé/stredné kusy)	150 °C	8 – 18 minút
Hranolky (čerstvé)	150 °C/170 °C	10 – 14 minút/ 3 – 4 minúty
Hranolky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Krevety (čerstvé)	130 °C	3 – 5 minút
Huby	170 – 190 °C	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. 300 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu doby líšiť.
- Vnútrojšok fritovacieho koša **③** (alebo malých fritovacích košov **⑫**) sa smie naplňať potravinami na fritovanie nanajvýš po značku Max.

Odstraňovanie porúch

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

Dodatok

Likvidácia zariadenia



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

Zariadenie zlikvidujte odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašej komunálnej zberni odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu odpadov.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate u Vašej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

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 výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 341841_2001

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 informacii · Stav informací · Stav informácií:

03 / 2020 · Ident.-No.: SEF32000C3-032020-1

IAN 341841_2001