



EDELSTAHL-FRITEUSE SEF3 2000 C5

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

FRIGGITRICE

Istruzioni per l'uso

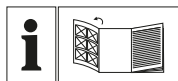
(FR) (CH)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Mode d'emploi

IAN 486716_2501

(CH)



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.

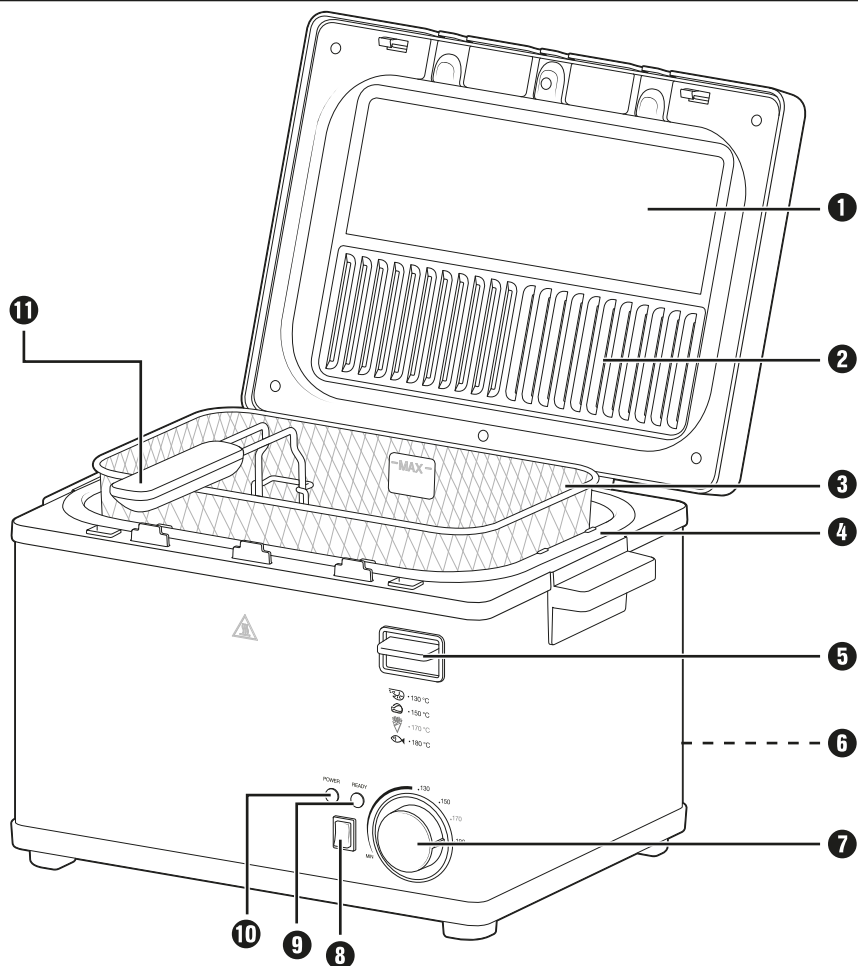
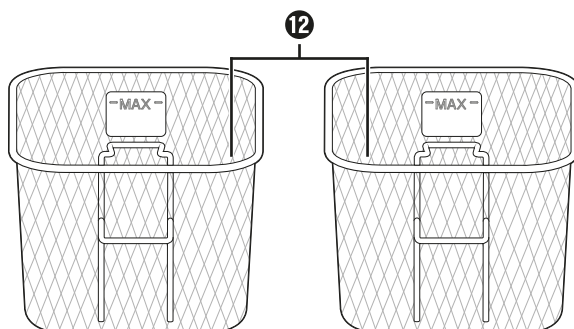
FR CH

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

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	13
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Verwendete Warnhinweise und Symbole	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	7
Acrylamidarme Zubereitung	7
Frittieren	7
Vorbereitungen	7
Lebensmittel frittieren	8
Festes Frittierfett	9
Nach dem Frittieren	9
Frittierfett wechseln	10
Reinigung und Pflege	10
Lagerung	11
Tipps	11
Pommes frites selbst gemacht	11
Tiefkühlkost	12
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	12
Gesunde Ernährung	12
Tabelle Frittierzeiten	13
Fehlerbehebung	14
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	15
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16

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.

WARNING!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

Hinweis

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Hinweis

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

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)

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Nicht in Wasser tauchen!

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 kg

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den 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 die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel **Reinigung und Pflege**).

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

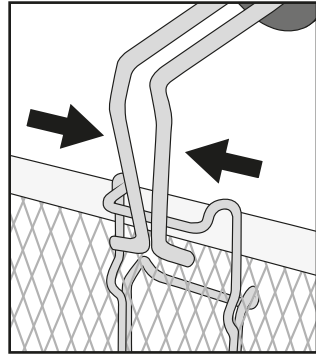
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis

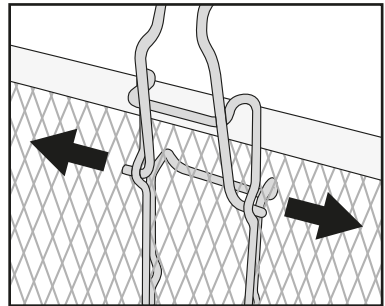
- ▶ Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
 - 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **Deckel 5**. Der Deckel springt auf.

- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb **3**:

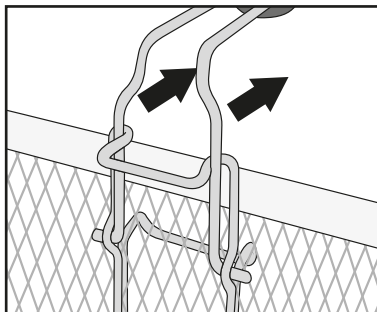
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



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



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



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

i Hinweis

- ▶ Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
 - ▶ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.
- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter **4** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

i 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.

⚠ GEFAHR!

- ▶ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlags!
- 7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) wieder ein.
- 8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

! ACHTUNG!

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

i 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.

i Hinweis

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

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

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

⚠️ WARNUNG!

- 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!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **3**! Dieser ist sehr heiß!
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiertgut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** oder bis max. 1 kg mit Frittiertgut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiertguts angegebene Frittiermenge!
- 5) Senken Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Deckel.

i 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 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!

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

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen oder anderen 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 erkalte 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 Behälter, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

① 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

⚠ GEFAHR!

- 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!

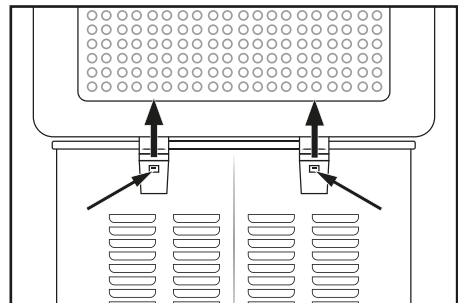
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ⓘ ACHTUNG!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



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

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

Lagerung

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

Tiefgeköhltes 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 wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).

- Senken Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch 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	empfohlene Menge	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	300 g - 1000 g	150 °C	3-7
Schweinekoteletts (paniert)	300 g - 1000 g	150 °C	15-20
Hühnchenportionen (große Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	10-18
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	15-25
Pommes frites (frisch)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10-14 / 3-4
Pommes frites (gefroren)	300 g - 850/900 g	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	300 g - 1000 g	130 °C	3-7
Pilze	300 g - 800 g	170-190 °C	5-6
► Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren. ► Der Frittierkorb ❹ (oder die kleinen Frittierkörbe ❺) 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-/Aus-schalter 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 an unseren Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

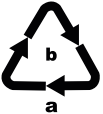


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

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 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 (IAN) 486716_2501 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 486716_2501 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 486716_2501

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

Table des matières

Introduction	18
Usage conforme	18
Matériel livré	18
Description de l'appareil/accessoires	19
Avertissements et symboles utilisés	19
Caractéristiques techniques	19
Consignes de sécurité	20
Avant la première utilisation	23
Préparation à faible teneur en acrylamide	23
Frire	23
Préparatifs	23
Frire des aliments	24
Graisse de friture solide	25
Après la friture	25
Remplacement de la graisse de friture	26
Nettoyage et entretien	26
Entreposage	27
Conseils	27
Cuisson de frites maison	27
Aliments congelés	27
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	28
Alimentation saine	28
Tableau des temps de friture	29
Dépannage	30
Recyclage	30
Recyclage de l'appareil	30
Recyclage de l'emballage	30
Garantie de Kompernass Handels GmbH	31
Service après-vente	32
Importateur	32

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Usage conforme

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

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

AVERTISSEMENT !

Danger engendré par un usage non conforme !

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

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

Remarque

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

Matériel livré

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

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

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

Remarque

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

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)

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Lire le mode d'emploi.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas plonger dans l'eau !

Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	2000 W
Quantité de remplissage d'huile max.	env. 4 litres
Quantité de remplissage de graisse solide max.	env. 3,5 kg

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
 - Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 230 V ~, 50 Hz
 - Faites immédiatement remplacer une fiche secteur ou un cordon d'alimentation endommagé(e) par des spécialistes agréés, ou par le service après-vente ou par une autre personne qualifiée pour éviter tous risques.
-  Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande/de chauffage ou le corps de l'appareil avec le cordon d'alimentation. Ne nettoyez pas ces pièces à l'eau courante.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

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



Attention ! Surface brûlante !

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

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

⚠ ATTENTION ! DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

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

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

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

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

Frيره

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

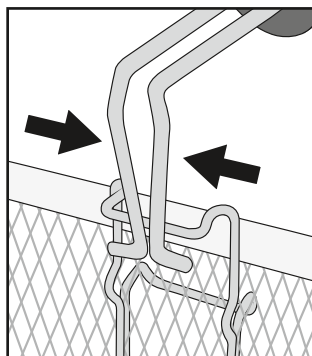
Préparatifs

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

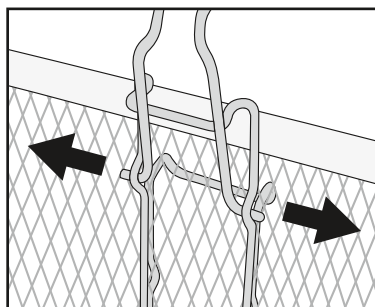
Remarque

- Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon **6**.
 - 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5**. Le couvercle se libère et s'ouvre.

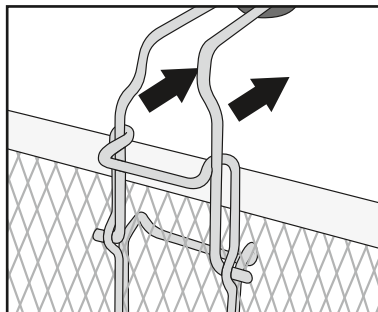
- 4) Retirez les paniers à friture **3/12** et fixez les poignées de maintien **11** sur les deux petits paniers à friture **12** et sur le grand panier à friture **3** :
 - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien **11** de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur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



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



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



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

i Remarque

- 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).

i 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.

⚠ DANGER !

- 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.

Frir des aliments

! ATTENTION !

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

i 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 frir 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.

i Remarque

La température de friture correcte est indiquée sur l'emballage de l'aliment à frir 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 !

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

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

AVERTISSEMENT !

- Soyez prudent lorsque vous remplissez le panier à friture **3** ! Il est brûlant !
- 4) Sortez le panier à friture **3** de la friteuse. Ajoutez l'aliment à frire. Le panier à friture **3** peut au grand maximum être rempli jusqu'au repère Max situé à l'intérieur du panier à friture **3** ou avec 1 kg maximum d'aliments à frire. N'oubliez pas de vérifier les quantités recommandées sur l'emballage de l'aliment à frire !
- 5) Abaisser le panier à friture **3** avec précaution dans l'huile ou la graisse chaude.
- 6) Fermez le couvercle de l'appareil.

Remarque

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

Graisse de friture solide

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

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole normale. Versez doucement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez ensuite la fiche secteur et mettez la friteuse en marche.

- Après utilisation, conservez à température ambiante la friteuse contenant la graisse qui a durci entre-temps.
- Si la graisse est trop froide, elle risque de projeter des gouttelettes brûlantes en fondant à nouveau ! Pour éviter cela, percez quelques trous dans la graisse durcie, à l'aide d'une baguette en bois ou en plastique. Veillez à ce que le revêtement de la cuve à friture **4** ne soit pas abîmé !
- Pour faire fondre la graisse, allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **8** et placez le régulateur de température **7** sur 130 °C. Le témoin lumineux Power **10** s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux Ready **9** s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez à la température de friture voulue que lorsque toute la graisse a fondu.

Après la friture

AVERTISSEMENT !

- Ne touchez jamais le panier à friture **3** après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture **3** uniquement en utilisant les poignées de maintien **11** de la friteuse !
- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5** de manière à ce qu'il s'ouvre.
- 2) Soulevez le panier à friture **3** et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
- 3) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt **8**.
- 4) La friteuse est maintenant éteinte. Retirez la fiche secteur de la prise de courant. Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture **3** de la friteuse.
- 5) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert de papier absorbant à usage alimentaire !).

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

Remplacement de la graisse de friture

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

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

i 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 «**Frيره**».

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER !

- 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.

⚠ AVERTISSEMENT !

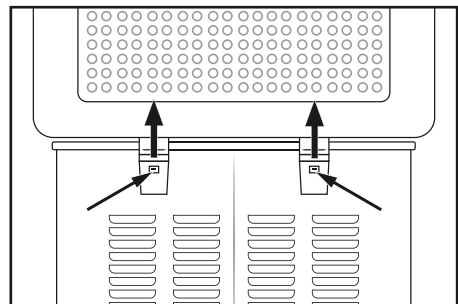
- Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage.

ⓘ ATTENTION !

- 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 **3** (ou les petits paniers à friture **12**).

- Vous pouvez laver les paniers à friture **3/12** au lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine. Retirez cependant pour cela les poignées de maintien **11**.

- Nettoyez les poignées de maintien ⑪ à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Nettoyez le corps et la cuve à friture ④ avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite bien avec un chiffon humide de manière à ce que plus aucun résidu de liquide vaisselle ne colle dans la cuve à friture ④. Séchez bien le corps et la cuve à friture ④.
- Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire. Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler. N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !
- 3) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
- Une fois épluchées, les pommes de terres doivent être découpées en fonction de la préparation souhaitée (en bâtonnets ou en rondelles).
- Faites tremper les pommes de terre pendant une heure environ avant utilisation. Cette opération dissout une partie du sucre contribuant à la formation de l'acrylamide.
- Séchez soigneusement les frites.
- Faites frire vos frites «maison» en deux temps :
 - tout d'abord pendant 10–14 minutes à 150 °C env., puis pendant 3–4 minutes à 170 °C, en fonction du degré de dorage souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une seule opération de friture. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- Les petits paniers à friture ⑫ peuvent être remplis jusqu'au repère Max avec 400 à 450 g env., le grand panier à friture ③ avec 850 à 900 g env. de frites surgelées.

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) Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé. L'intérieur de la friteuse reste ainsi propre et sans poussières.

Conseils

Cuisson de frites maison

- Les pommes de terres destinées à la friture doivent être parfaites et sans germes.
- Utilisez de préférence pour la friture des pommes de terres à chair farineuse ou à chair ferme.

Aliments congelés

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

- Ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. L'aliment à frire peut être rempli au maximum jusqu'au repère Max à l'intérieur du panier à friture ③ (ou des petits paniers à friture ⑫).
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le thermostat ⑦ sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le présent mode d'emploi.

- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant d'ajouter les aliments à frire dans la friteuse.
- Ajoutez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brusquement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

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

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

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

Alimentation saine

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

Suivez les règles suivantes :

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

Tableau des temps de friture

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

Aliment	Quantité recommandée	Température (env.)	Temps en minutes
Boulettes (congelées)	300 g–1000 g	150 °C	3–7
Côtelettes de porc (panées)	300 g–1000 g	150 °C	15–20
Portions de poulet (grands morceaux)	300 g–1000 g	150 °C	10–18
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	300 g–1000 g	150 °C	15–25
Pommes frites (fraîches)	300 g–850/900 g	150 °C/170 °C	10–14/3–4
Pommes frites (congelées)	300 g–850/900 g	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (fraîches)	300 g–1000 g	130 °C	3–7
Champignons	300 g–800 g	170–190 °C	5–6
► De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre indicatif. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments. ► Le panier à friture 3 (ou les petits paniers à friture 12) doit/doivent être uniquement rempli(s) d'aliments à frire jusqu'au repère MAX à l'intérieur.			

Dépannage

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

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

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



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

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler 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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs 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 (IAN) 486716_2501 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'autocolant 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) 486716_2501.

Service après-vente

(FR)**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr**(CH)****Service Suisse**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 486716_2501

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

Indice

Introduzione	34
Uso conforme	34
Volume della fornitura	34
Descrizione dell'apparecchio / Accessori	35
Avvertenze e simboli utilizzati	35
Dati tecnici	35
Indicazioni relative alla sicurezza	36
Prima del primo impiego	39
Preparazione a scarso contenuto di acrilammide	39
Frittura	39
Preparativi	39
Frittura di alimenti	40
Grasso da frittura solido	41
Dopo la frittura	41
Sostituzione del grasso da frittura	42
Pulizia e manutenzione	42
Conservazione	43
Consigli	43
Patatine fritte fatte in casa	43
Alimenti surgelati	43
Come eliminare i sapori indesiderati	44
Alimentazione sana	44
Tabella dei tempi di frittura	45
Eliminazione dei guasti	46
Smaltimento	46
Smaltimento dell'apparecchio	46
Smaltimento dell'imballaggio	46
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	47
Assistenza	48
Importatore	48

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Usare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la frittura di alimenti in ambiente privato domestico. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto.

AVVERTENZA!

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Nota

- In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice
 - 3 cestelli
 - 2 maniglie
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
 - 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

Nota

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (v. il capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

- ❶ Oblò
- ❷ Filtro permanente in metallo
- ❸ Cestello (grande)
- ❹ Recipiente
- ❺ Tasto di sbloccaggio coperchio
- ❻ Avvolgicavo
- ❼ Regolatore di temperatura
- ❽ Interruttore on/off
- ❾ Spia di controllo Ready
- ❿ Spia di controllo Power
- ⓫ Maniglia
- ⓬ Cestelli (piccoli)

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.

	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	Leggere le istruzioni.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non immergere in acqua!

Dati tecnici

Tensione di rete	230 V , 50 Hz
Potenza nominale	2000 W
Quantità max. di riempimento per olio	ca. 4 litri
Quantità max. di riempimento per grasso solido	circa 3,5 kg

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione di 230 V ~, 50 Hz.
- Per evitare rischi, fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di alimentazione danneggiati da personale specializzato autorizzato, dal centro di assistenza clienti o da persone con qualifiche analoghe.
-  Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve venire sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- Assicursi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.
- Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle per evitare ustioni.
- L'apparecchio deve essere appoggiato con le impugnature in una posizione stabile al fine di evitare che si rovesci del liquido bollente.
- Evitare schizzi di olio o grasso sul pavimento. Pericolo di scivolamento!

ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non sciogliere mai del grasso in blocchi nella friggitrice. Per via delle elevate temperature che si generano, fintantoché il grasso non copre la resistenza quest'ultima potrebbe venire danneggiata o potrebbe svilupparsi un incendio! Sciogliere prima il grasso in un tegame o simili.

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.



Attenzione! Superficie rovente!

Non utilizzare mai acqua per spegnere la friggitrice!

- Il grasso o l'olio vecchio o sporco si infiammano spontaneamente in caso di surriscaldamento. Sostituire l'olio o il grasso tempestivamente. In caso di incendio, staccare subito la spina e soffocare la fiamma con una coperta.

! ATTENZIONE! DANNI ALL'APPARECCHIO!

- Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

Prima del primo impiego

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo **“Pulizia e manutenzione”**).

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi tramite reazioni con gli amminoacidi. La formazione di acrilammide aumenta improvvisamente a temperature superiori a 175 °C.

Pertanto, friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, se possibile a temperatura non superiore ai 170 °C. L'alimento fritto deve risultare di colore dorato e non scuro o marrone. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

Frittura

Per l'uso in questa friggitrice, consigliamo olio da frittura o grasso da frittura liquido. Si può anche utilizzare grasso da frittura solido. Leggere al riguardo il capitolo **“Grasso da frittura solido”**.

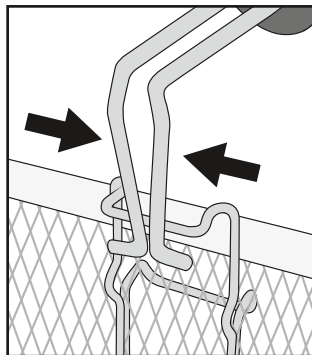
Preparativi

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e resistente al calore.

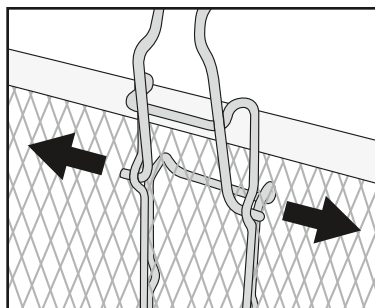
Nota

- Se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.
- 2) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo cavo **6**.
 - 3) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio **5**. Il coperchio si apre con scatto.

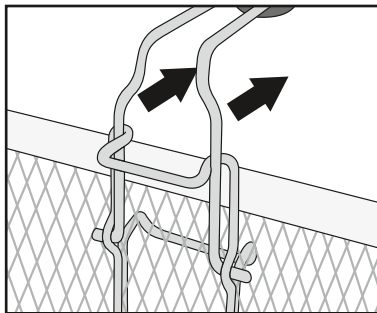
- 4) Estrarre i cestelli **3/12** e fissare le maniglie **11** sui due cestelli piccoli **12** e sul cestello grande **3**:
 - Premere le barre della maniglia **11** riunendole leggermente in modo che i perni di ritenuta possano scorrere dall'interno negli occhielli sul cestello **3/12**:



- Allentare quindi le barre riunite della maniglia **11**, in modo che i perni di ritenuta sporgano attraverso gli occhielli:



- Tirare la maniglia **11** all'indietro in modo tale che poggi sul bordo del cestello **3/12**:



- La maniglia **11** appoggia ora saldamente sul cestello **3/12**.
- Procedere analogamente con le altre maniglie.

i Nota

- Utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e sono espressamente indicati per l'uso con la friggitrice. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.
 - Non mescolare mai diversi tipi di grasso o di olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.
- 5) Riempire il recipiente asciutto e vuoto **4** con olio, grasso liquido o fuso (circa 4 l di olio o circa 3,5 kg di grasso solido).

i Nota

- Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel recipiente **4**.
- 6) Inserire la spina di rete nella presa.

⚠ PERICOLO!

- Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice. Pericolo di scossa elettrica!
- 7) Reintrodurre il cestello **3** (o i cestelli piccoli **12**).
- 8) Chiudere il coperchio.

Frittura di alimenti

! ATTENZIONE!

- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso!

i Nota

- Per friggere alimenti, si può agganciare all'apparecchio o il cestello grande **3**, o i due cestelli piccoli **12** o anche uno solo dei cestelli piccoli **12**. A titolo di esempio viene qui descritto solo il cestello grande **3**. Con i cestelli piccoli **12** procedere allo stesso modo.

- 1) Accendere la friggitrice dall'interruttore On/Off **8**. La spia di controllo **10** si accende.
- 2) Ruotare il regolatore di temperatura **7** portandolo alla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo Ready **9** si accende.

i Nota

La temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nel capitolo **"Tempi di frittura"** del presente manuale di istruzioni. Per un orientamento approssimativo sulla temperatura a cui friggere gli alimenti, fare riferimento alle illustrazioni sul fronte della friggitrice:

Simbolo	Alimento	Temperatura
	Gamberi	130 °C
	Pollo	150 °C
	Patatine fritte (fresche)	170 °C
	Pesce	190 °C

I valori menzionati sono solo indicativi. La temperatura può variare in base alle caratteristiche dei cibi e ai gusti personali!

AVVERTENZA!

- Durante il processo di frittura il coperchio e la friggitrice sono molto caldi. Pertanto, durante la frittura, afferrare solo le impugnature! Pericolo di ustioni! Si consiglia di utilizzare presine per tegami.

- 3) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio **5**.

AVVERTENZA!

- Prestare attenzione quando si riempie il cestello **3**! È bollente!
- 4) Sollevare cautamente il cestello **3** dalla friggitrice. Introdurre gli alimenti da friggere. Il cestello **3** deve venire riempito di alimenti da friggere al massimo fino alla tacca Max indicata all'interno del cestello **3** o fino a un massimo di 1 kg. Rispettare tuttavia sempre la quantità indicata sulla confezione dell'alimento da friggere!
- 5) Calare con cautela il cestello **3** nell'olio o grasso bollente.
- 6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

Nota

- Tramite l'oblo **1** situato nel coperchio dell'apparecchio si può sorvegliare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparecchio si surriscaldi, adottare le seguenti precauzioni in caso di impiego di grasso da frittura solido:

- Nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.

- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.
- Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Badare che il rivestimento del recipiente **4** non si danneggi!
- Per sciogliere il grasso, accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **8** e impostare il regolatore di temperatura **7** su 130 °C. La spia di controllo Power **10** si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo Ready **9** potrebbe spegnersi e riaccendersi costantemente. Impostare quindi la temperatura di frittura desiderata solo quando tutto il grasso si è sciolto.

Dopo la frittura

- Non toccare mai il cestello di frittura **3** al termine della frittura. È bollente! Sollevare il cestello di frittura **3** per estrarlo dalla friggitrice afferrando solo dalle maniglie **11**!
- 1) Una volta terminata la frittura, premere il tasto di sbloccaggio coperchio **5** in modo tale che il coperchio si apra con scatto.
- 2) Sollevare il cestello **3** e appenderlo al bordo dell'apparecchio, in modo tale che il grasso in eccesso possa sgocciolare.
- 3) Premere l'interruttore ON/OFF **8**. La friggitrice è ora spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 4) Una volta che il grasso o l'olio è completamente sgocciolato dagli alimenti fritti, sollevare con cautela il cestello **3** dalla friggitrice.
- 5) Versare l'alimento fritto in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido raffreddato in bottiglie o altri recipienti ben chiusi, possibilmente in frigorifero o altro luogo fresco. Riempire le bottiglie aiutandosi con un colino fine, per rimuovere le particelle di cibo dall'olio.

Sostituzione del grasso da frittura

Sostituire l'olio solo quando si è raffreddato completamente. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

- 1) Premere il tasto di sbloccaggio coperchio ❸ e rimuovere il coperchio stesso (vedi capitolo **"Pulizia e manutenzione"**).
- 2) Prelevare il cestello ❸.
- 3) Afferrare l'apparecchio dalle maniglie laterali e versare l'olio o il grasso da un angolo in recipienti adeguati, per esempio bottiglie. Si consiglia di utilizzare a tale scopo un imbuto.

❶ Nota

- Lo smaltimento di oli e/o grassi è regolato diversamente a seconda del comune o città. Spesso non è consentito smaltire tali oli o grassi insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sulle possibilità di smaltimento.
- 4) Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo **"Pulizia e manutenzione"**.
- 5) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo **"Frittura"**.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.



Non immergere in nessun caso l'apparecchio o sue parti in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e l'apparecchio potrebbe subire danni.

⚠ AVVERTENZA!

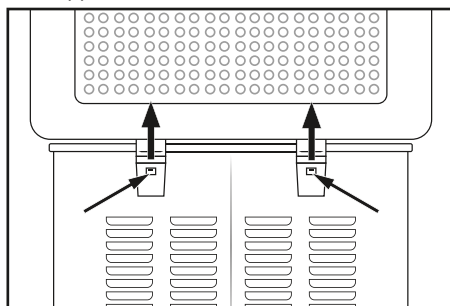
- Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

❗ ATTENZIONE!

- Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detergenti/materiali corrosivi o abrasivi, come ad es. creme abrasive o lana d'acciaio. Essi possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio. Infilare esercitando pressione una bacchetta o simile nei fori dei supporti delle cerniere che si trovano sul retro dell'apparecchio e contemporaneamente sfilare il coperchio dai supporti tirandolo verso l'alto:



- 2) Prelevare il cestello ❸ (o i cestelli piccoli ❶).

- I cestelli ❸/❶ possono venire puliti nella lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. In tal caso rimuovere però le maniglie ❶.

- Pulire le maniglie ① in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita.
 - Pulire l'alloggiamento e il recipiente ④ con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua, in modo che non rimangano più residui di detersivo nel recipiente ④. Asciugare bene l'alloggiamento e il recipiente ④.
 - Pulire il coperchio dell'apparecchio in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare quindi con acqua pulita. Asciugare bene il coperchio dell'apparecchio e collocarlo di lato verticalmente, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio.
Assicurarsi che prima del riutilizzo il coperchio sia completamente asciutto!
- 3) Asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

Conservazione

- 1) Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'ausilio delle impugnature che si trovano sul lato dell'involucro.
- 2) Avvolgere il cavo di rete attorno all'apposito avvolgicavo ⑥ sul retro dell'apparecchio e fissarlo con l'apposita clip.
- 3) Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e libero dalla polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate "farinosa" o "semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
 - prima per 10 - 14 minuti a ca. 150 °C, poi 3 - 4 minuti a 170 °C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.
- I cestelli piccoli ⑫ possono essere riempiti fino alla tacca Max con una quantità di patatine surgelate di circa 400 - 450 g, il cestello grande ③ con circa 850 - 900 g.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati da friggere (conservati a -16 / -18 °C) raffreddano sensibilmente l'olio o il grasso, per cui non cuociono molto velocemente e assorbono spesso troppo olio o grasso. Per evitare questo inconveniente, procedere come segue:

- Cuocere quantità ridotte ripartendole in più fasi. Gli alimenti da friggere non devono superare la tacca MAX indicata all'interno del cestello ③ (o dei cestelli piccoli ⑫).
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.

- Impostare il regolatore di temperatura ⑦ alla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.
- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

Alcuni alimenti, in particolare il pesce, durante la frittura rilasciano del liquido. Questo liquido si raccoglie nell'olio o nel grasso di cottura e può compromettere l'odore e il sapore degli alimenti cotti successivamente nello stesso olio o grasso.

Procedere come segue, per ottenere nuovamente un olio o grasso dal sapore neutrale:

- Riscaldare l'olio o il grasso a ca. 150 °C e inserire due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo nel cestello ③ (o i cestelli piccoli ⑫).
- Calare il cestello ③ (o i cestelli piccoli ⑫) nel grasso e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale.

Alimentazione sana

I dietologi consigliano di utilizzare oli e grassi vegetali, che contengono acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Tuttavia, questi oli e grassi perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri e quindi devono essere sostituiti più spesso.

Orientarsi alle seguenti direttive:

- Sostituire l'olio o il grasso regolarmente.
Se si preparano soprattutto patatine fritte e l'olio o il grasso viene filtrato dopo ogni cottura, è possibile utilizzarlo per 10-12 volte.
- Non utilizzare tuttavia l'olio o il grasso per oltre sei mesi. Rispettare inoltre sempre le indicazioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio o il grasso dev'essere utilizzato meno a lungo se si friggono alimenti contenenti proteine, come carne o pesce.
- Non mescolare olio nuovo con olio usato.
- Sostituire l'olio o il grasso se si forma schiuma durante il riscaldamento, se si sviluppano odori o sapori troppo forti, se diviene scuro o sviluppa una consistenza sciroposa.

Tabella dei tempi di frittura

La tabella fornisce esempi dei cibi, relativo tempo e temperatura di frittura. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento differiscano da quelle riportate in tabella, seguire le indicazioni della confezione.

Alimento	Quantità consigliata	Temperatura (ca.)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Costolette di maiale (impanate)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Patatine fritte (fresche)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Patatine fritte (surgelate)	300 g - 850/900 g	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Funghi	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6
► Nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella tabella sono valori orientativi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento. ► Il cestello 3 (o i cestelli piccoli 12) può/possono venire riempito/i di alimenti da friggere solo fino alla tacca MAX indicata all'interno.			

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona. o La spia di controllo Power 10 non si accende.	L'apparecchio non è connesso a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
	L'interruttore on/off 8 non è stato attivato.	Premere l'interruttore on/off 8 .
	La protezione dal surriscaldamento è scattata.	Spegnere l'apparecchio a mezzo dell'interruttore on/off 8 ed estrarre la spina dalla presa. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
La spia di controllo Ready 9 non si accende.	La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

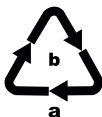


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 486716_2501 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 486716_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 486716_2501

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

02/2025 · Ident.-No.: SEF32000C5-022025-1

IAN 486716_2501