SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER / EDELSTAHL-FRITTEUSE / FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE SEF3 2000 C5

(GB) (IE) (NI) (MT)
STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER
Operating instructions

(FR) (BE) (CH)
FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE
Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)
FRIGGITRICE
Istruzioni per l'uso

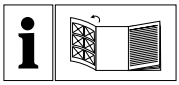
(PT)
FRITADEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL
Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)
EDELSTAHL-FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

(NL) (BE)
RVS FRITUURPAN
Gebruiksaanwijzing

(ES)
FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE
Instrucciones de uso

IAN 523479_2601



(GB) (IE) (NI) (MT)

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

(DE) (AT) (BE) (CH)

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

(FR) (BE) (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.

(NL) (BE)

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

(IT) (CH) (MT)

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

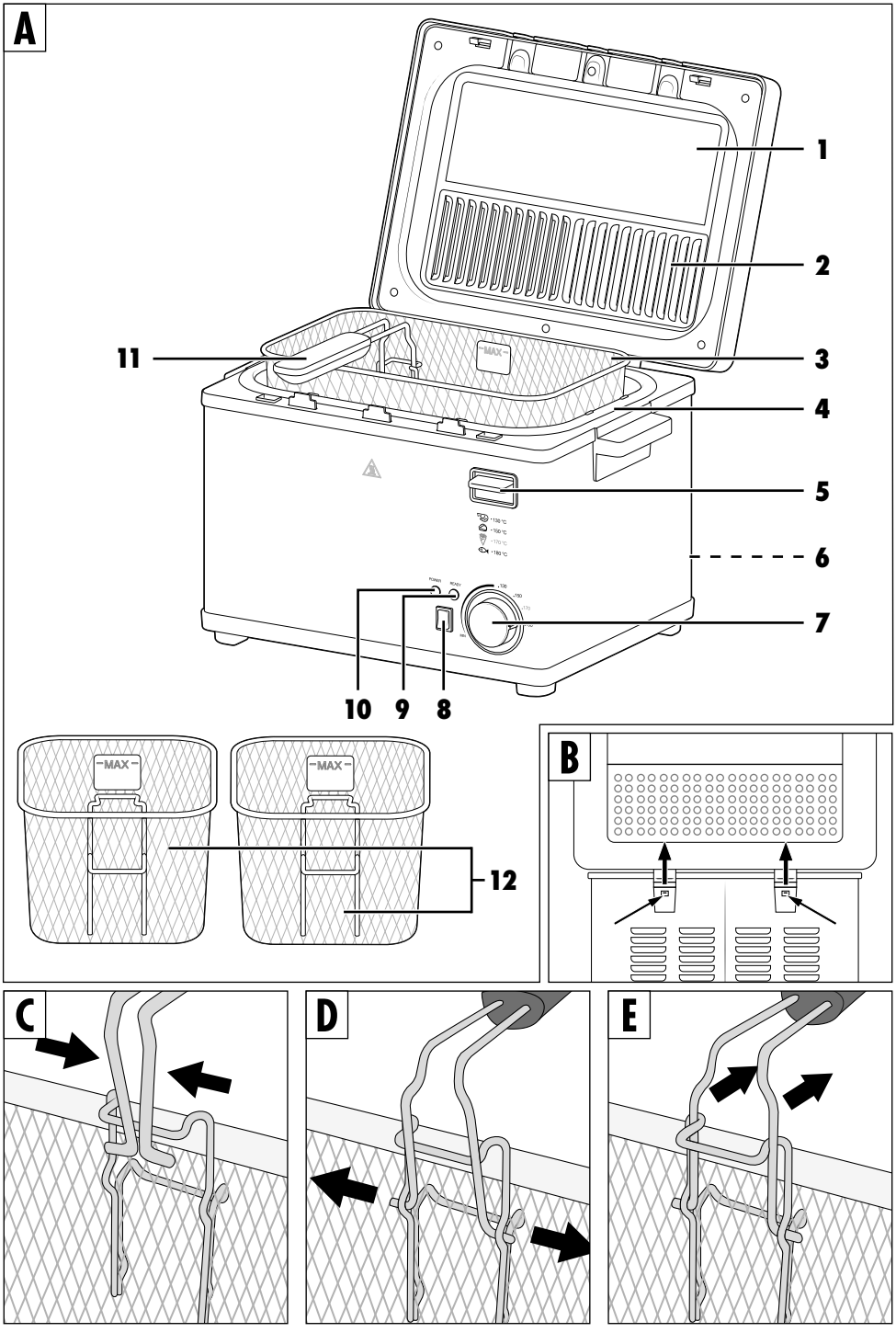
(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	11
Français	Mode d'emploi	Page	23
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	35
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	47
Español	Instrucciones de uso	Página	59
Português	Manual de instruções	Página	71


A
1
2
11
3
4
5
6
7
10
9
8
MAX
MAX
12
B
C
D
E

Contents

1. Intended use 2

2. Package contents 2

3. Description of appliance/attachments 2

4. Warnings and symbols used 2

5. Technical data 3

6. Safety guidelines 3

7. Before initial use 5

8. Low-acrylamide cooking 5

9. Deep frying 5

9.1. Preparation 5

9.2. Frying foods 5

9.3. Solid cooking fats 6

10. After deep-frying 6

11. Changing the cooking oil or fat 7

12. Cleaning and care 7

13. Storage 7

14. Tips 7

14.1. French fries made from fresh potatoes. 7

14.2. Deep-frozen chips. 8

14.3. Deep-frozen foods 8

14.4. How to prevent unwanted after-taste 8

14.5. Healthy nutrition 8

15. Table – frying times 9

16. Disposal 9

16.1. Disposal of appliance and packaging. 9

17. Kompernass Handels GmbH warranty 9

17.1. Service 10

17.2. Importer 10

18. Ordering replacement parts 10

1. Intended use

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

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

⚠ WARNING!

Danger if not used for the intended purpose!

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

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

ⓘ Note

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

2. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

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

ⓘ Note

- ► Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter **17.1. Service**).

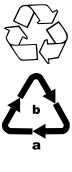
3. Description of appliance/attachments

1 Viewing window
2 Permanent metal filter
3 Frying basket (large)
4 Frying container
5 Lid release button
6 Cable spool
7 Temperature control
8 On/Off switch
9 Control lamp Ready
10 Control lamp Power
11 Handle
12 Frying basket (small)

4. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

⚠	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
❗	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
ⓘ	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
📖	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.

~	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Caution! Hot surface!
CE	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
  **ES/PT**	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.







FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

5. Technical data

Mains voltage	230 V ~, 50 Hz
Rated power	2000 W
Power consumption in off mode	0 W
Max. oil fill capacity	approx. 4 litres
Max. solid fat fill capacity	approx. 3.5 kg

6. Safety guidelines

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains socket with a mains voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.

- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Provide a stable location for the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.
- Avoid splashing oil or fat onto the floor. There is a risk of slipping!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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



Caution! Hot surface!

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

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

(!) CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

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

7. Before initial use

■ Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter **12. Cleaning and care**).

8. Low-acrylamide cooking

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

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

9. Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter **9.3. Solid cooking fats** for more information.

9.1. Preparation

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

ⓘ Note

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

2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool **(6)**.

3) Press the lid release button **(5)**. The appliance lid flips open.

4) Remove the frying baskets **(3)**/**(12)** and attach the handles **(11)** to the two small frying baskets **(12)** and the large frying basket **(3)**:

– Press the rods of the handle **(11)** together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket **(3)**/**(12)** (Fig. C).

– Loosen your grip on the compressed rods on the handle **(11)** so that the holding pins project into the holes:

– Pull the handle **(11)** backwards so that it lies against the rim of the frying basket **(3)**/**(12)** (Fig. D).

– The handle **(11)** now sits securely on the frying basket **(3)**/**(12)** (Fig. E).

– Proceed the same way with the other handles

ⓘ Note

► Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.

► Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

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

ⓘ Note

► When filling the frying container **(4)** with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

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

⚠ DANGER!

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

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

8) Now close the lid.

9.2. Frying foods

ⓘ ATTENTION!

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

ⓘ Note

► You can either suspend the large frying basket **(3)**, both small frying baskets **(12)** or just one of the small frying baskets **(12)** in the appliance to fry food. In the example described here, only the large frying basket **(3)** is used. Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets **(12)**.

1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch **(8)**. The Power control lamp **(10)** lights up.

2) Turn the temperature control **(7)** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp **(9)** lights up.

ⓘ Note

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the **15. Table – frying times** in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

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

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

⚠ WARNING!

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

3) Press the lid release button **(5)**.

⚠ WARNING!

- Take care when filling the frying basket **(3)**! It will be extremely hot!

4) Lift the frying basket **(3)** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **(3)** can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket **(3)** or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!

5) Carefully lower the frying basket **(3)** into the hot oil or fat.

6) Close the lid of the appliance.

ⓘ Note

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

9.3. Solid cooking fats

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

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

10. After deep-frying

⚠ WARNING!

- Never touch the frying basket **(3)** directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket **(3)** out of the deep fat fryer only by the handles **(11)**!

1) When the fried food is ready, press the lid release button **(5)** so that the lid pops open.

2) Lift the frying basket **(3)** and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.

3) Press the On/Off switch **(8)**. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.

4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket **(3)** out of the deep fat fryer.

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

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

11. Changing the cooking oil or fat

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

1) Press the lid release button **(5)** and remove the lid (see chapter **12. Cleaning and care**).
2) Remove the frying basket **(3)**.
3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e. g. bottles. Preferably use a small funnel to do this.

Note

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

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter **12. Cleaning and care**.
5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter **9. Deep frying**.

12. Cleaning and care

DANGER!

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

Under no circumstances may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

WARNING!

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

ATTENTION!

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

1) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time (Fig. B).
2) Remove the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**).

- The frying baskets **(3)**/**(12)** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles **(11)** beforehand.
- Clean the handles **(11)** in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
- Clean the housing and the frying container **(4)** with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **(4)**. Dry the housing and the frying container **(4)** thoroughly.
- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!

3) Dry all parts well before reassembly.

13. Storage

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

14. Tips

14.1. French fries made from fresh potatoes

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

14.2. Deep-frozen chips

- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once.

Fill the frying baskets as follows:

Large frying basket (3)			
Optimal quantity	Maximum quantity	Temperature	Time
567–600 g	850–900 g	See manufacturer's information	

Small frying basket (12)			
Optimal quantity	Maximum quantity	Temperature	Time
267–300 g	400–500 g	See manufacturer's information	

14.3. Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control **(7)** to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

14.4. How to prevent unwanted after-taste

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

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

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley in the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**).
- Lower the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**) into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

14.5. Healthy nutrition

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

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

15. Table – frying times

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

Food	Max. quantity	Time in minutes	Optimal quantity	Time in minutes	Temperature (approx.)
Beefburger (frozen)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Pork chops (breaded)	1000 g	15-20	350 g 2 pieces	10-15	150 °C
Chicken pieces (large pieces)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Chicken pieces (small/medium pieces)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Chips (fresh)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Chips (frozen)	850-900 g	See manufacturer's information	567-600 g	See manufacturer's information	
Scampi (fresh)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Mushrooms	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended for guidance.
The times may vary, depending on the properties of the foods.

The frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**) must not be filled to more than the max. fill level marking.

16. Disposal

16.1. Disposal of appliance and packaging





The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

17. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 523479_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

17.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 523479_2601

17.2. Importer

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

18. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523479_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 12

2. Lieferumfang 12

3. Gerätebeschreibung/Zubehör 12

4. Verwendete Warnhinweise und Symbole 12

5. Technische Daten 13

6. Sicherheitshinweise 13

7. Vor dem ersten Gebrauch 15

8. Acrylamidarme Zubereitung 15

9. Frittieren 15

9.1. Vorbereitungen 15

9.2. Lebensmittel frittieren 16

9.3. Festes Frittierfett 17

10. Nach dem Frittieren 17

11. Frittierfett wechseln 17

12. Reinigung und Pflege 17

13. Lagerung 18

14. Tipps 18

14.1. Pommes frites aus frischen Kartoffeln 18

14.2. Tiefgekühlte Pommes frites 18

14.3. Tiefkühlkost 19

14.4. Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden. 19

14.5. Gesunde Ernährung 19

15. Tabelle Frittierzeiten 20

16. Entsorgung 20

16.1. Gerät und Verpackung entsorgen. 20

17. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 21

17.1. Service 22

17.2. Importeur 22

18. Ersatzteile bestellen 22

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

ⓘ Hinweis

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

2. 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 **17.1. Service**).

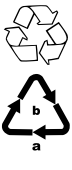
3. Gerätebeschreibung/Zubehör

1 Sichtfenster
2 Permanent-Metallfilter
3 Frittierkorb (groß)
4 Frittier-Behälter
5 Entriegelungstaste Deckel
6 Kabelaufwicklung
7 Temperaturregler
8 Ein-/Ausschalter
9 Kontrollleuchte Ready
10 Kontrollleuchte Power
11 Haltegriff
12 Frittierkörbe (klein)

4. 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.

	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Achtung! Heiße Oberfläche!
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht im Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.
 **ES/PT**	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.







FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

5. Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 kg

6. 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 Fernwirksystem, 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.

7. 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 **12. Reinigung und Pflege**).

8. 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.

9. 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 **9.3. Festes Frittierfett**.

9.1. Vorbereitungen

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

(i) 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 (Abb. C).
   - Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **(11)**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen (Abb. D).

– Ziehen Sie den Haltegriff **(11)** nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes **(3)**/**(12)** anliegt (Abb. E).
– Der Haltegriff **(11)** sitzt nun fest am Frittierkorb **(3)**/**(12)**.
– Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

ⓘ 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).

ⓘ 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 Schlages!

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

8) Schließen Sie den Deckel.

9.2. Lebensmittel frittieren

ⓘ ACHTUNG!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

ⓘ Hinweis

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

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

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

ⓘ Hinweis

► Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder im Kapitel **15. 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 Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **(3)** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **(3)** oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

5) Senken Sie den Frittierkorb **(3)** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Deckel.

Hinweis

► Durch das Sichtfenster **(1)** im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

9.3. 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.

10. 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 Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **(5)**, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb **(3)** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **(8)**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **(3)** vorsichtig aus der Fritteuse.
5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

11. Frittierfett wechseln

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

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **(5)** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel **12. Reinigung und Pflege**).
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **(3)**.
3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

Hinweis

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

4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel **12. Reinigung und Pflege** beschrieben.
5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel **9. Frittieren** beschrieben.

12. 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 (Abb. B).
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.

13. 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.

14. Tipps

14.1. Pommes frites aus frischen Kartoffeln

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffel-sorten 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.

14.2. Tiefgekühlte Pommes frites

- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden.

Befüllen Sie die Frittierkörbe wie folgt:

großer Frittierkorb (3)			
optimale Menge	**maximale Menge**	**Temperatur**	**Zeit**
567 - 600 g	850 - 900 g	**siehe Angabe des Herstellers**	

kleiner Frittierkorb (12)			
optimale Menge	maximale Menge	Temperatur	Zeit
267 - 300 g	400 - 500 g	siehe Angabe des Herstellers	

14.3. Tiefkühlkost

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

14.4. 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.

14.5. 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.

15. 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.

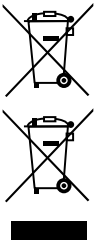
Lebensmittel	**max. Menge**	**Zeit in Minuten**	**optimale Menge**	**Zeit in Minuten**	**Temperatur (ca.)**
Frikadelle (gefroren)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Schweinekoteletts (paniert)	1000 g	15–20	350 g 2 Stück	10–15	150 °C
Hühnchenportionen (große Stücke)	1000 g	15 - 18	500 g	13 –18	150 °C
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	1000 g	10–20	400 g	7 - 15	150 °C
Pommes frites (frisch)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Pommes frites (gefroren)	850 - 900 g	**siehe Angabe des Herstellers**	567 - 600 g	**siehe Angabe des Herstellers**	
Scampis (frisch)	1000 g	3–7	400 g	3–4	130 °C
Pilze	800 g	5–6	400 g	5–6	170–190 °C

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 **(3)** (oder die kleinen Frittierkörbe **(12)**) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

16. Entsorgung

16.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet.
LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

17. 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) 523479_2601 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.

17.1. 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

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 523479_2601

17.2. Importeur

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

18. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 523479_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

1. Usage conforme **24**

2. Matériel livré **24**

3. Description de l'appareil/accessoires **24**

4. Avertissements et symboles utilisés **24**

5. Caractéristiques techniques **25**

6. Consignes de sécurité **25**

7. Avant la première utilisation **27**

8. Préparation à faible teneur en acrylamide **27**

9. Frire **27**

9.1. Préparatifs 27

9.2. Frire des aliments 28

9.3. Graisse de friture solide 28

10. Après la friture **29**

11. Remplacement de la graisse de friture **29**

12. Nettoyage et entretien **29**

13. Entreposage **30**

14. Conseils **30**

14.1. Frites à base de pommes de terre fraîches 30

14.2. Frites surgelées 30

14.3. Aliments congelés 30

14.4. Comment éliminer l'arrière-goût désagréable 31

14.5. Alimentation saine 31

15. Tableau des temps de friture **31**

16. Recyclage **32**

16.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage 32

17. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France) **32**

18. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse) **33**

19. Service après-vente **34**

20. Importateur **34**

21. Commander des pièces de rechange **34**

1. 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.

2. 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 **19. Service après-vente**).

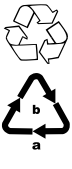
3. Description de l'appareil/accessoires

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

4. 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.
ⓘ	**Remarque :** Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
📖	**Lire le mode d'emploi.** Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.

~	Courant/tension alternatif(ive)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Attention ! Surface brûlante !
CE	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
 ES/PT	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	
	Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

5. Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	2000 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0 W
Quantité de remplissage d'huile max.	env. 4 litres
Quantité de remplissage de graisse solide max.	env. 3,5 kg

6. 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'accentuent.
- 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.

7. Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez et séchez soigneusement les différentes pièces (voir chapitre **12. Nettoyage et entretien**).

8. 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'acrymalide 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.

9. Frire

Nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture liquide dans cette friteuse. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse de friture solide. Lisez à ce sujet tout d'abord le chapitre **9.3. Graisse de friture solide**.

9.1. Préparatifs

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

(i) 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)** (Fig. C).
   - Relâchez ensuite les tiges comprimées de la poignée de maintien **(11)** de sorte que les boulons d'assemblage pénètrent dans les œillets (Fig. D)
   - 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)** (Fig. E)
   - 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).

ⓘ 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.

9.2. Frire des aliments

ⓘ ATTENTION !

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

ⓘ Remarque

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

1) Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **(8)**. Le témoin lumineux Power **(10)** s'allume.

2) Réglez le thermostat **(7)** à la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Une fois la température définie atteinte, le témoin lumineux Ready **(9)** s'allume.

ⓘ Remarque

La température de friture correcte est indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le chapitre **15. 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.

9.3. 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.

10. 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.

11. 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 **12. Nettoyage et entretien**).
2) Retirez le panier à friture **(3)**.
3) Saisissez l'appareil au niveau des poignées latérales et versez l'huile ou la graisse par l'un des angles dans des conteneurs adaptés, par exemple des bouteilles. Utilisez ici de préférence un entonnoir.

ⓘ Remarque

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

4) Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la friteuse, comme indiqué au chapitre **12. Nettoyage et entretien**.
5) Versez de l'huile ou de la graisse fraîche dans la friteuse, comme indiqué au chapitre **9. Frire**.

12. 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 (Fig. B).
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.

13. 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.

14. Conseils

14.1. Frites à base de pommes de terre fraîches

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

14.2. Frites surgelées

- Les frites surgelées sont précuites et ne nécessitent qu'une seule opération de friture.

Remplissez les paniers à friture comme suit :

Grand panier à friture (3)			
Quantité optimale	Quantité maximale	Température	Temps
567 - 600 g	850 - 900 g	Voir les indications du fabricant	

Petit panier à friture (12)			
Quantité optimale	Quantité maximale	Température	Temps
267 - 300 g	400 - 500 g	Voir les indications du fabricant	

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

15. Tableau des temps de friture

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

Aliments	**Quantité max.**	**Temps en minutes**	**Quantité optimale**	**Temps en minutes**	**Température (env.)**
Boulettes (congelées)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Côtelettes de porc (panées)	1000 g	15-20	350 g 2 pc	10-15	150 °C
Portions de poulet (grands morceaux)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
Portions de poulet (morceaux petits/de taille moyenne)	1000 g	10-20	400 g	7 - 15	150 °C
Frites (fraîches)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Frites (congelées)	850 - 900 g	**Voir les indications du fabricant**	567 - 600 g	**Voir les indications du fabricant**	
Grosses crevettes (fraîches)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Champignons	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre d'orientation. Les temps peuvent varier selon la nature des aliments.

Le panier à friture **(3)** ou les petits paniers à friture **(12)** ne doit/doivent jamais être rempli(s) d'aliments à frire au-dessus du repère MAX à l'intérieur.

16. Recyclage

16.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage





Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation. L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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

17. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 523479_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

18. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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) 523479_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

19. Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 523479_2601

20. Importateur

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

21. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.

Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 523479_2601.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming 36

2. Inhoud van het pakket 36

3. Beschrijving van het apparaat / de accessoires 36

4. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen 36

5. Technische gegevens 37

6. Veiligheidsvoorschriften 37

7. Vóór de ingebruikname 39

8. Acrylamide-arme bereiding 39

9. Frituren 39

9.1. Voorbereidingen. . . . 39

9.2. Levensmiddelen frituren . . . 40

9.3. Vast frituurvet . . . 41

10. Na het frituren 41

11. Frituurvet verversen 41

12. Reiniging en onderhoud 42

13. Opbergen 42

14. Tips 42

14.1. Frietjes van verse aardappelen . . . 42

14.2. Diepvriesfriet . . . 42

14.3. Diepvriesproducten. . . . 43

14.4. Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken . . . 43

14.5. Gezonde voeding . . . 43

15. Tabel Frituurtijden 44

16. Afvoeren 44

16.1. Apparaat en verpakking afvoeren . . . 44

17. Garantie van Kompernaß Handels GmbH 45

17.1. Service . . . 45

17.2. Importeur . . . 45

18. Vervangingsonderdelen bestellen 46

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

ⓘ Opmerking

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

2. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- RVS frituurpan
- 3 frituurmanden
- 2 handgrepen
- Gebruiksaanwijzing

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

ⓘ Opmerking

- ► Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ► Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **17.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

3. Beschrijving van het apparaat / de accessoires

1 Kijkvenster
2 Permanente metalen filter
3 Frituurmand (groot)
4 Frituurreservoir
5 Ontgrendelknop van het deksel
6 Kabelspoel
7 Temperatuurregelaar
8 AAN/UIT-knop
9 Indicatielampje Ready
10 Indicatielampje Power
11 Handgreep
12 Frituurmanden (klein)

4. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	**GEVAAR!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	**WAARSCHUWING!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Let op! Heet oppervlak!
CE	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvoorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
ES/PT AZUL ES/PT AMARILLO AMARELO **ES/PT**	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent – À DÉPOSER EN MAGASIN ou À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE – BAC DE TRI
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

5. Technische gegevens

Netspanning	230 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	2000 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0 W
Max. vulhoeveelheid olie	ca. 4 liter
Max. vulhoeveelheid vast vet	ca. 3,5 kg

6. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.

- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 230 V ~ /50 Hz.
- Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.
- Dompel het bedienings-/verwarmingselement en de behuizing met het netsnoer nooit onder in water en reinig deze delen ook niet onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet verder gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- Tijdens het frituren komt hete damp vrij, met name als u de deksel opent. Neem een veilige afstand tot de damp in acht.
- Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u olie of vloeibaar vet in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- Droog alle levensmiddelen zorgvuldig af, voordat u die in de friteuse doet. Hete olie en heet vet kunnen anders spatten.
- Ga vooral voorzichtig om met bevroren levensmiddelen. Verwijder alle stukken ijs. Hoe meer ijs zich nog op de levensmiddelen bevindt, des te erger spat de hete olie of het hete vet.
- Delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak deze niet aan om brandwonden te vermijden.
- Het apparaat dient met behulp van de handgrepen te worden geplaatst op een stabiele ondergrond om morsen van de hete vloeistof te voorkomen.
- Voorkom dat er olie- of vetspatten op de vloer komen. Er bestaat gevaar voor uitglijden!

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.

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



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

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

(!) LET OP! SCHADE AAN HET APPARAAT!

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

7. Vóór de ingebruikname

- Maak, voordat u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, de afzonderlijke onderdelen goed schoon en droog ze zorgvuldig af (zie het hoofdstuk **12. Reiniging en onderhoud**).

8. Acrylamide-arme bereiding

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

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

9. Frituren

Voor gebruik in deze friteuse adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk **9.3. Vast frituurvet**.

9.1. Voorbereidingen

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

(i) Opmerking

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

2) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel **(6)**.
3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **(5)**. Het deksel springt open.
4) Neem de frituurmanden **(3)**/**(12)** uit en bevestig de handgrepen **(11)** aan de beide kleine frituurmanden **(12)** en aan de grote frituurmand **(3)**:
   – Druk de staven van de handgreep **(11)** wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand **(3)**/**(12)** geschoven kunnen worden (Afb. C).
   – Laat dan de samengedrukte staven van de handgreep **(11)** los, zodat de houderpennen door de gaten steken: (Afb. D).
   – Trek de handgreep **(11)** naar achteren, zodat die tegen de rand van de frituurmand **(3)**/**(12)** ligt (Afb. E).

– De handgreep **(11)** zit nu vast aan de frituurmand **(3)**/**(12)**.
– Doe hetzelfde met de andere handgrepen.

ⓘ Opmerking

► Gebruik uitsluitend olie of vet waarvan nadrukkelijk wordt aangegeven dat het niet schuimt en geschikt is om mee te frituren. Deze informatie staat op de verpakking of het etiket.

► Meng nooit verschillende soorten vet en olie! De friteuse kan door schuimvorming overlopen.

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

ⓘ Opmerking

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

6) Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ GEVAAR!

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

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

8) Sluit de deksel.

9.2. Levensmiddelen frituren

ⓘ LET OP!

► Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!

ⓘ Opmerking

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

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

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

ⓘ Opmerking

► De juiste temperatuur voor het frituren staat op de verpakking van de te frituren levensmiddelen of in het hoofdstuk **15. Tabel Frituurtijden** in deze gebruiksaanwijzing. Een grove oriëntatie, welke levensmiddelen op welke temperatuur moeten worden gefrituurd, krijgt u door de afbeeldingen op de voorzijde van de friteuse:

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

6) Sluit het deksel van het apparaat.

ⓘ Opmerking

► Door het kijkvenster **(1)** in het deksel van het apparaat kunt u het frituren observeren.

9.3. Vast frituurvet

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

- Als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuse in.
- Na gebruik bewaart u de friteuse met het vet dat weer is gestold op kamertemperatuur.
- Als het vet te koud wordt, kan het bij opnieuw smelten gaan spatten! Om dat te voorkomen kunt u met een houten of plastic staaf een paar gaten in het gestolde vet prikken. Let erop dat de deklaag van het frituurreservoir **(4)** niet beschadigd wordt!
- Om het vet te smelten, schakelt u het apparaat in met de aan/uit schakelaar **(8)** en zet de temperatuurregelaar **(7)** op 130 °C. Het indicatielampje Power **(10)** brandt.
- Wacht totdat het hele vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready **(9)** kan daarbij steeds weer oplichten en uitgaan. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

10. Na het frituren

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

11. Frituurvet verversen

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

1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **(5)** en neem het deksel van de friteuse (zie hoofdstuk **12. Reiniging en onderhoud**).
2) Til de frituurmand **(3)** uit de friteuse.
3) Grijp het apparaat aan de grepen aan de zijkant vast en giet de olie of het vet via een van de hoeken in geschikte reservoirs, zoals flessen. Hiervoor kunt u het beste een trechter gebruiken.

ⓘ Opmerking

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

4) Maak alle onderdelen van de friteuse grondig schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **12. Reiniging en onderhoud**.
5) Vul de friteuse met verse olie of vers vet zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Frituren**.

12. Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR!

► Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

In geen geval mag het apparaat, of delen ervan, worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING!

► Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt.

(!) LET OP!

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

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

1) Open het deksel van het apparaat. Druk met een staafje of iets dergelijks in de gaten in de scharnieren aan de achterkant van het apparaat en trek tegelijkertijd het deksel omhoog uit de scharnierhouders:
2) Til de frituurmand **(3)** (of de kleine frituurmanden **(12)**) uit de friteuse.

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

3) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.

13. Opbergen

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

14. Tips

14.1. Frietjes van verse aardappelen

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn,dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog nietuitlopen.
- Gebruik voor het frituren „niet-kruimige" aardappelen of „vastkokers".
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer eerst een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, een van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
  – eerst 10 - 14 minuten bij 150 °C, dan nog 3 - 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.

14.2. Diepvriesfriet

- Diepvriesfriet is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd.

Vul de frituurmanden als volgt:

grote frituurmand (3)			
optimale hoeveelheid	**maximale hoeveelheid**	**Temperatuur**	**Tijd**
567 - 600 g	850 - 900 g	zie informatie van de fabrikant	

kleine frituurmand (12)			
optimale hoeveelheid	**maximale hoeveelheid**	**Temperatuur**	**Tijd**
267 - 300 g	400 - 500 g	zie informatie van de fabrikant	

14.3. Diepvriesproducten

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

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

14.4. Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

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

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

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

14.5. Gezonde voeding

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

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

15. Tabel Frituurtijden

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

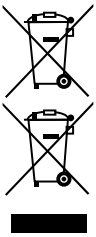
Levensmiddelen	**max. hoeveelheid**	**Tijd in minuten**	**optimale hoeveelheid**	**Tijd in minuten**	**Temperatuur (ca.)**
Frikadel (diepvries)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Varkenskoteletten (gepaneerd)	1000 g	15-20	350 g 2 stuks	10-15	150 °C
Portie kip (grote stukken)	1000 g	15 - 18	500 g	13 -18	150 °C
Portie kip (kleine/middelgrote stukken)	1000 g	10-20	400 g	7 - 15	150 °C
Friet (vers)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Friet (diepvries)	850 - 900 g	**zie informatie van de fabrikant**	567 - 600 g	**zie informatie van de fabrikant**	
Scampi's (vers)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Champignons	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden in de tabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.

De frituurmand **(3)** (of de kleine frituurmanden **(12)**) mag/mogen hooguit tot aan de max-markering aan de binnenkant met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

16. Afvoeren

16.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

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

Voer de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

17. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 523479_2601 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

17.1. Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 523479_2601

17.2. Importeur

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

18. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.

Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 523479_2601 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Indice

1. Uso conforme **48**

2. Volume della fornitura **48**

3. Descrizione dell'apparecchio / Accessori **48**

4. Avvertenze e simboli utilizzati **48**

5. Dati tecnici **49**

6. Indicazioni relative alla sicurezza **49**

7. Prima del primo impiego **51**

8. Preparazione a scarso contenuto di acrilammide **51**

9. Frittura **51**

9.1. Preparativi. 51

9.2. Frittura di alimenti. 52

9.3. Grasso da frittura solido 53

10. Dopo la frittura **53**

11. Sostituzione del grasso da frittura **53**

12. Pulizia e manutenzione **54**

13. Conservazione **54**

14. Consigli **54**

14.1. Patatine fritte di patate fresche 54

14.2. Patatine surgelate 54

14.3. Alimenti surgelati. 55

14.4. Come eliminare i sapori indesiderati 55

14.5. Alimentazione sana 55

15. Tabella dei tempi di frittura **56**

16. Smaltimento **56**

16.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio. 56

17. Garanzia della Kompernass Handels GmbH **56**

17.1. Assistenza 57

17.2. Importatore. 57

18. Ordinazione dei pezzi di ricambio **58**

1. 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.

2. 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 **17.1. Assistenza**).

3. Descrizione dell'apparecchio / Accessori

1 Oblò
2 Filtro permanente in metallo
3 Cestello (grande)
4 Recipiente
5 Tasto di sbloccaggio coperchio
6 Avvolgicavo
7 Regolatore di temperatura
8 Interruttore on/off
9 Spia di controllo Ready
10 Spia di controllo Power
11 Maniglia
12 Cestelli (piccoli)

4. 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.
ⓘ	**Nota:** Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

	**Leggere le istruzioni.** Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Attenzione! Superficie rovente!
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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 compositi.
 **ES/PT**	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.







FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

5. Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	2000 W
Assorbimento di potenza da spento	0 W
Quantità max. di riempimento per olio	ca. 4 litri
Quantità max. di riempimento per grasso solido	circa 3,5 kg

6. 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 ani. 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.
- Assicurarsi 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.

7. Prima del primo impiego

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo **12. Pulizia e manutenzione**).

8. 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.

9. 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 **9.3. Grasso da frittura solido**.

9.1. 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)** (Fig. C).
   - Allentare quindi le barre riunite della maniglia **(11)**, in modo che i perni di ritenuta sporgano attraverso gli occhielli (Fig. D).
   - Tirare la maniglia **(11)** all'indietro in modo tale che poggi sul bordo del cestello **(3)**/**(12)** (Fig. E).
   - La maniglia **(11)** appoggia ora saldamente sul cestello **(3)**/**(12)**.
   - Procedere analogamente con le altre maniglie.

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).

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.

9.2. Frittura di alimenti

ATTENZIONE!

- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso!

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.

Nota

La temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nel capitolo **15. Tabella dei 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'oblò **(1)** situato nel coperchio dell'apparecchio si può sorvegliare il procedimento di frittura.

9.3. 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.

10. 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.

11. 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 **(5)** e rimuovere il coperchio stesso (vedi capitolo **12. Pulizia e manutenzione**).
2) Prelevare il cestello **(3)**.
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.

ⓘ 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 **12. Pulizia e manutenzione**.
5) Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo **9. Frittura**.

12. 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 (Fig. B).
2) Prelevare il cestello **(3)** (o i cestelli piccoli **(12)**).

- I cestelli **(3)**/**(12)** possono venire puliti nella lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. In tal caso rimuovere però le maniglie **(11)**.
- Pulire le maniglie **(11)** 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.

13. 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.

14. Consigli

14.1. Patatine fritte di patate fresche

- 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.

14.2. Patatine surgelate

- Le patatine surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta.

Riempire i cestelli come segue:

Cestello grande (3)			
Quantità ottimale	**Quantità massima**	**Temperatura**	**Tempo**
567 - 600 g	850 - 900 g	Vedere le indicazioni del produttore	

Cestello piccolo (12)			
Quantità ottimale	**Quantità massima**	**Temperatura**	**Tempo**
267 - 300 g	400 - 500 g	Vedere le indicazioni del produttore	

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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 sciropposa.

15. 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.

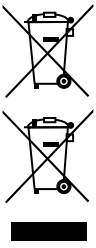
Alimento	**Quantità massima**	**Tempo in minuti**	**Quantità ottimale**	**Tempo in minuti**	**Temperatura (circa)**
Polpette (surgelate)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Costolette di maiale (impanate)	1000 g	15-20	350 g 2 unità	10-15	150 °C
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Patatine fritte (fresche)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Patatine fritte (surgelate)	850-900 g	**Vedere le indicazioni del produttore**	567-600 g	**Vedere le indicazioni del produttore**	
Scampi (freschi)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Funghi	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

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 essere riempito/i di alimenti da friggere solo fino alla tacca MAX indicata all'interno.

16. Smaltimento

16.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

17. 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) 523479_2601 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 **telefonicamente** 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.

17.1. Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

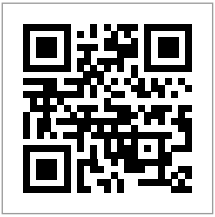
IAN 523479_2601

17.2. Importatore

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

18. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet.
Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 523479_2601.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Índice

1. Uso previsto **60**

2. Volumen de suministro **60**

3. Descripción del aparato/accesorios **60**

4. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados **60**

5. Características técnicas **61**

6. Indicaciones de seguridad **61**

7. Antes del primer uso **63**

8. Cocina con niveles bajos de acrilamida **63**

9. Fritura **63**

9.1. Preparativos 63

9.2. Fritura de alimentos. 64

9.3. Grasa sólida para freír 65

10. Después de freír **65**

11. Cambio de la grasa para freír **65**

12. Limpieza y mantenimiento **65**

13. Almacenamiento **66**

14. Consejos **66**

14.1. Papas fritas de patatas frescas 66

14.2. Patatas fritas congeladas 66

14.3. Alimentos congelados. 67

14.4. Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada 67

14.5. Alimentación sana 67

15. Tabla de tiempos de fritura **68**

16. Desecho **68**

16.1. Desechar el aparato y el embalaje 68

17. Garantía de Kompernass Handels GmbH **68**

17.1. Asistencia técnica. 69

17.2. Importador 69

18. Pedido de recambios **70**

1. Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para freír alimentos en el hogar. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato solamente en estancias secas y nunca en el exterior.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ► Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

ⓘ Indicación

- ► El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente. Utilice el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

2. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de acero inoxidable
- 3 cestas
- 2 mangos
- Instrucciones de uso

1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

ⓘ Indicación

- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **17.1. Asistencia técnica**).

3. Descripción del aparato/accesorios

1 Mirilla
2 Filtro de metal permanente
3 Cesta (grande)
4 Contenedor
5 Botón de desbloqueo de la tapa
6 Enrollacables
7 Regulador de temperatura
8 Interruptor de encendido/apagado
9 Luz de control Ready
10 Luz de control Power
11 Mango
12 Cestas (pequeñas)

4. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

⚠	**¡PELIGRO!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
⚠	**¡ADVERTENCIA!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
⚠	**¡CUIDADO!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
!	**¡ATENCIÓN!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
ⓘ	**Indicación:** La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

	**Lea las instrucciones.** Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡Atención! ¡Superficie caliente!
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón. El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.



FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

5. Características técnicas

Tensión de red	230 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	2000 W
Consumo de potencia en estado apagado	0 W
Máx. cantidad de llenado de aceite	aprox. 4 litros
Máx. cantidad de llenado de grasa sólida	aprox. 3,5 kg

6. Indicaciones de seguridad

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~, 50 Hz.
- Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.


No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de red, ni limpie estas piezas bajo el agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños con edades comprendidas entre los 0 y los 8 años no deben utilizar el aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- Mientras se fríen los alimentos, se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario, el aceite o la grasa caliente salpicarán.
- Proceda con especial cautela con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.
- Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite el contacto para evitar quemaduras.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable con las asas para evitar un derrame del líquido caliente.
- Evite que las salpicaduras de aceite o de grasa puedan caer al suelo. ¡Existe peligro de resbalones!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.

- Nunca funda grasa sólida (bloques de grasa) en la freidora. Debido a la alta temperatura que se genera, puede dañarse la resistencia o provocarse un incendio siempre que la grasa no cubra la resistencia. Derrita la grasa previamente en una olla o similar.
- No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

 ¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡Nunca utilice agua para apagar un fuego en la freidora!

- La grasa o el aceite viejo o sucio es autoinflamable a altas temperaturas. Cambie el aceite o la grasa a tiempo. En caso de incendio, retire la clavija de red y sofoque el fuego de la grasa o del aceite con una tapa.

(!) ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- Al reponer la grasa, no debe sobrepasarse nunca la marca MAX ni estar por debajo de la marca MIN del contenedor. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior. De lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.
- La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

7. Antes del primer uso

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo cada pieza y séquela concienzudamente (consulte el capítulo **12. Limpieza y mantenimiento**).

8. Cocina con niveles bajos de acrilamida

La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se produce al freír alimentos con contenido de almidón a través de una reacción con los aminoácidos. A una temperatura superior a 175 °C, la formación de acrilamida aumenta considerablemente.

Por lo tanto, en la medida de lo posible, evite freír alimentos con almidón, como patatas fritas, a temperaturas superiores a 170 °C. El alimento frito solo debe adquirir un color dorado, no oscuro ni marrón. Solo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.

9. Fritura

Recomendamos que utilice aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. También puede utilizar grasa sólida para freír. Consulte primero el capítulo **9.3. Grasa sólida para freír**.

9.1. Preparativos

1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor.

(i) Indicación

► Si desea colocar la freidora bajo la campana extractora y sobre los fogones, compruebe que los fogones estén apagados.

2) Desenrolle el cable de red por completo del enrollacables **(6)**.
3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **(5)**. La tapa se soltará.
4) Extraiga las cestas **(3)**/**(12)** y fije los mangos **(11)** a las dos cestas pequeñas **(12)** y a la cesta grande **(3)**:
   – Presione las barras del mango **(11)** para juntarlas de forma que los salientes de soporte puedan introducirse en los orificios de la cesta **(3)**/**(12)** desde el interior (Fig. C).
   – Tras esto, suelte las barras presionadas del mango **(11)** de modo que los salientes de soporte queden encajados en los orificios (Fig. D).

– Tire del mango **(11)** hacia atrás de forma que quede colocado en el borde de la cesta **(3)**/**(12)** (Fig. E).
– El mango **(11)** queda fijado en la cesta **(3)**/**(12)**.
– Proceda del mismo modo con el resto de los mangos.

ⓘ Indicación

► Utilice exclusivamente grasas o aceites específicamente clasificados como "no espumosos" y aptos para freír. Encontrará esta información en el envase o la etiqueta.

► ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría generar demasiada espuma.

5) Rellene el contenedor vacío y seco **(4)** con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 4 l de aceite o aprox. 3,5 kg de grasa sólida).

ⓘ Indicación

► No sobrepase nunca la marca MAX con grasa o aceite, pero supere la marca MIN del contenedor **(4)**.

6) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

⚠ ¡PELIGRO!

► El cable de red no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora. ¡Peligro de descarga eléctrica!

7) Vuelva a insertar la cesta **(3)** (o las cestas pequeñas **(12)**).

8) Cierre la tapa.

9.2. Fritura de alimentos

ⓘ ¡ATENCIÓN!

► ¡No ponga nunca en funcionamiento la freidora sin aceite/grasa!

ⓘ Indicación

► Puede colocar la cesta grande **(3)**, ambas cestas pequeñas **(12)** o solo una de las cestas pequeñas **(12)** en el aparato para freír alimentos. Como ejemplo, solo describiremos el proceso con la cesta grande **(3)**. Proceda de la misma manera con las cestas pequeñas **(12)**.

1) Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado **(8)**. Tras esto, se enciende la luz de control **(10)**.

2) Gire el regulador de temperatura **(7)** a la temperatura deseada. El aceite o la grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura deseada. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina la luz de control Ready **(9)**.

ⓘ Indicación

Encontrará la temperatura adecuada en el envase del alimento o en la **15. Tabla de tiempos de fritura** de estas instrucciones. Las imágenes situadas en la parte delantera de la freidora le servirán como guía para ajustar la temperatura a la que deban freírse los alimentos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Gambas	130 °C
	Pollo	150 °C
	Patatas fritas (frescas)	170 °C
	Pescado	190 °C

Los valores indicados son solo orientativos. ¡La temperatura puede variar en función de la consistencia del alimento y del gusto personal!

⚠ ¡ADVERTENCIA!

► La tapa y la freidora están muy calientes durante el proceso de fritura. Por este motivo, solo pueden tocarse las asas y los mangos durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Se recomienda el uso de guantes de cocina.

3) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **(5)**.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

► Proceda con precaución al llenar la cesta **(3)**. ¡Está muy caliente!

4) Extraiga la cesta **(3)** de la freidora. Añada el alimento que desee freír. La cesta **(3)** debe llenarse de alimentos sin superar la marca MAX situada en el interior de la cesta **(3)** o hasta un máx. de 1 kg. Observe también la cantidad especificada en el envase del alimento.

5) Introduzca con cuidado la cesta **(3)** en el aceite o grasa caliente.

6) Cierre la tapa del aparato.

ⓘ Indicación

► A través de la mirilla **(1)** de la tapa del aparato, puede supervisarse el proceso de fritura.

9.3. Grasa sólida para freír

Para evitar que la grasa salpique y el aparato se caliente demasiado, tome las siguientes medidas de seguridad cuando utilice grasa sólida:

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una olla normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Solo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después de su uso, guarde la freidora a temperatura ambiente cuando la grasa vuelva a solidificarse.
- ¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirse! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa solidificada con una varilla de madera o plástico. Procure no dañar el revestimiento del contenedor **(4)**.
- Para derretir la grasa, encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado **(8)** y ajuste el regulador de temperatura **(7)** a 130 °C. Se ilumina la luz de control Power **(10)**.
- Espere hasta que se haya derretido toda la grasa. Es posible que la luz de control Ready **(9)** se encienda y se apague repetidamente. Cuando se haya derretido toda la grasa, podrá ajustarse la temperatura para freír.

10. Después de freír

⚠ ¡ADVERTENCIA!

► No toque nunca la cesta **(3)** después de freír. ¡Está muy caliente! ¡Levante la cesta **(3)** exclusivamente por los mangos **(11)**!

1) Cuando el alimento esté listo, pulse el botón de desbloqueo de la tapa **(5)** para que se suelte.
2) Eleve la cesta **(3)** y cuélguela del borde del aparato para escurrir el exceso de grasa.
3) Pulse el interruptor de encendido/apagado **(8)**. Tras esto, se apagará la freidora. Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
4) Cuando se haya escurrido el exceso de grasa del alimento, eleve con cuidado la cesta **(3)** para extraerla de la freidora.
5) Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!).

Si no utiliza la freidora regularmente, es aconsejable guardar el aceite una vez frío en botellas bien cerradas u otros recipientes, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Rellene las botellas con ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa.

11. Cambio de la grasa para freír

Cambie el aceite después de que se haya enfriado completamente. La grasa sólida debe estar todavía líquida para que se pueda verter.

1) Pulse el botón de desbloqueo de la tapa **(5)** y retire la tapa (consulte el capítulo **12. Limpieza y mantenimiento**).
2) Extraiga la cesta **(3)**.
3) Utilice las asas laterales para levantar el aparato y vierta el aceite o la grasa por una de las esquinas en un recipiente adecuado, por ejemplo, una botella. Para ello, lo mejor es utilizar un embudo.

ⓘ Indicación

► En cada municipio o ciudad, el desecho de aceites y grasas de cocina está regulado de diferente manera. Generalmente, no suele permitirse el desecho de este tipo de aceites o grasas con la basura doméstica normal. Infórmese sobre las posibilidades de desecho en la administración de su ciudad o localidad.

4) Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora como se describe en el capítulo **12. Limpieza y mantenimiento**.
5) Rellene la freidora con grasa o aceite nuevos como se describe en el capítulo **9. Fritura**.

12. Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO!

► Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.

¡No sumerja nunca el aparato o sus componentes en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

► Antes de la limpieza, deje que se enfríe el aparato.

¡ATENCIÓN!

► No utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como productos de limpieza concentrados o estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza desmonte la freidora:

1) Abra la tapa del aparato. Presione con una varilla o utensilio similar los orificios de las bisagras de la parte trasera del aparato y tire simultáneamente hacia arriba de la tapa del aparato para extraerla de las bisagras (Fig. B).
2) Retire la cesta **(3)** (o las cestas pequeñas **(12)**).

- Pueden limpiarse las cestas **(3)**/**(12)** en el lavavajillas. Las cestas son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello, deben retirarse los mangos **(11)**.
- Limpie los mangos **(11)** en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia.
- Limpie la carcasa y el contenedor **(4)** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un producto de limpieza suave al paño. Tras esto, vuelva a frotarlos con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza en el contenedor **(4)**. Seque bien la carcasa y el contenedor **(4)**.
- Limpie la tapa del aparato en agua caliente con un producto de limpieza suave. Tras esto, aclárelos con agua limpia. Seque bien la tapa del aparato y colóquela verticalmente y ladeada para que pueda vaciarse el agua que pudiese quedar en el interior.
  ¡Tenga en cuenta que la tapa debe estar completamente seca antes de volver a utilizarla!

3) Seque todas las piezas antes de montarlas.

13. Almacenamiento

1) Levante o transporte el aparato con ayuda de las asas laterales de la carcasa.
2) Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables **(6)** situado en la parte posterior del aparato y fíjelo con el clip.
3) Guarde el aparato con la tapa cerrada. Así, el interior de la freidora se mantendrá limpio y libre de polvo.

14. Consejos

14.1. Papas fritas de patatas frescas

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas .
- Para freír, pueden utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas, córtelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas cuidadosamente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
  – primero 10 - 14 minutos a 150 °C y luego de 3 a 4 minutos a 170 °C, según el grado de dorado deseado.

14.2. Patatas fritas congeladas

- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por lo tanto, solo es necesario freírlas una vez.

Llene la cesta de la manera siguiente:

Cesta grande (3)			
Cantidad óptima	**Cantidad máxima**	**Temperatura**	**Tiempo**
567-600 g	850-900 g	**Consulte las indicaciones del fabricante**	

Cesta pequeña (12)			
Cantidad óptima	**Cantidad máxima**	**Temperatura**	**Tiempo**
267-300 g	400-500 g	**Consulte las indicaciones del fabricante**	

14.3. Alimentos congelados

Los alimentos congelados para freír (de -16 °C a -18 °C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa, no se fríen suficientemente rápido y, por lo tanto, absorben mucho aceite o grasa. Para evitarlo, haga lo siguiente:

- Evite freír grandes cantidades a la vez.
  No debe superarse la marca de MAX del interior de la cesta **(3)** (o de las cestas pequeñas **(12)**) al llenarla con los alimentos.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que desee freír.
- Ajuste el regulador de temperatura **(7)** según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envase del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de introducir los alimentos en la freidora.
- Introduzca los alimentos en la freidora de la forma más lenta y cuidadosa posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

14.4. Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

Muchos alimentos, especialmente el pescado, sueltan jugo al freírlos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y pueden influir en el olor y sabor del siguiente alimento cocinado en el mismo aceite o grasa.

Siga estas indicaciones para recuperar el sabor neutro del aceite o la grasa:

- Caliente el aceite o la grasa a aprox. 150 °C e introduzca dos rebanadas finas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta **(3)** (o las cestas pequeñas **(12)**).
- Sumerja la cesta **(3)** (o las cestas pequeñas **(12)**) en la grasa y cierre la tapa.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa recuperarán ahora su sabor neutro.

14.5. Alimentación sana

Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites vegetales y grasas que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo, los ácidos linoleicos). No obstante, estos aceites y grasas pierden sus propiedades beneficiosas más rápido que otros tipos y, por lo tanto, deben cambiarse con más frecuencia.

Tome las siguientes indicaciones como guía:

- Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si utiliza la freidora principalmente para preparar patatas fritas y cuela el aceite o la grasa después de cada uso, podrá utilizarlos de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite o la grasa durante más de seis meses. Observe también las instrucciones del envase.
- Por norma general, podrá utilizar el aceite o la grasa durante menos tiempo si fríe principalmente alimentos ricos en proteínas, como la carne o el pescado.
- No mezcle el aceite nuevo con el usado.
- Cambie el aceite o la grasa cuando le salga espuma al calentarse, tenga un sabor u olor fuerte, se haya oscurecido y/o muestre una consistencia similar al sirope.

15. Tabla de tiempos de fritura

En la siguiente se tabla ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben freírse los alimentos correspondientes y el tiempo de fritura necesario. Si las indicaciones que aparecen en el envase del alimento que desee freír son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga las instrucciones del envase.

Alimento	**Cantidad máx.**	**Tiempo en minutos**	**Cantidad óptima**	**Tiempo en minutos**	**Temperatura (aprox.)**
Albóndigas o filetes rusos (congelados)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Chuletas de cerdo (empanadas)	1000 g	15-20	350 g 2 unidades	10-15	150 °C
Porciones de pollo (piezas grandes)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Porciones de pollo (piezas pequeñas/ medianas)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Patatas fritas (caseras)	850-900 g	10-14/3-4	567-600 g	10-14/3-4	150 °C/170 °C
Patatas fritas (congeladas)	850-900 g	Consulte las indicaciones del fabricante	567-600 g	Consulte las indicaciones del fabricante	
Gambas (frescas)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Setas	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

En las indicaciones de los grados, pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla son solo orientativos. Los tiempos pueden variar en función de la naturaleza del alimento.

Como máximo, la cesta **(3)** (o las cestas pequeñas **(12)**) solo puede/n llenarse de alimentos hasta la marca MAX de su interior.

16. Desecho

16.1. Desechar el aparato y el embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

17. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra. Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 523479_2601 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico.**
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

17.1. Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

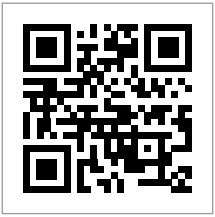
IAN 523479_2601

17.2. Importador

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

18. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en **www.kompernass.com** de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta.
Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

Indicación

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 523479_2601 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Índice

1. Utilização correta 72

2. Conteúdo da embalagem 72

3. Descrição do aparelho / dos acessórios 72

4. Indicações de aviso e símbolos utilizados 72

5. Dados técnicos 73

6. Instruções de segurança 73

7. Antes da primeira utilização 75

8. Preparação pobre em acrilamida 75

9. Fritar 75

9.1. Preparações. 75

9.2. Fritar alimentos 76

9.3. Gordura sólida de fritura 77

10. Depois da fritura 77

11. Substituir a gordura de fritura 77

12. Limpeza e conservação 78

13. Armazenamento 78

14. Sugestões 78

14.1. Batatas fritas feitas com batatas frescas 78

14.2. Batatas fritas congeladas 79

14.3. Produtos ultracongelados 79

14.4. Como evitar o sabor indesejado 79

14.5. Alimentação saudável 79

15. Tabela dos tempos de fritura 80

16. Eliminação 80

16.1. Eliminação do aparelho e da embalagem 80

17. Garantia da Kompernass Handels GmbH 81

17.1. Assistência Técnica 81

17.2. Importador 81

18. Encomendar peças sobresselentes 82

1. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para fritar alimentos a nível particular. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Utilize o aparelho apenas em espaços secos e nunca ao ar livre.

⚠ AVISO!

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

ⓘ Nota

- ► Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças de substituição não permitidas. O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

2. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Fritadeira em aço inoxidável
- 3 Cestos de fritar
- 2 Pegas
- Manual de instruções

1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

ⓘ Nota

- ► Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **17.1. Assistência Técnica**).

3. Descrição do aparelho / dos acessórios

1 Janela de visualização
2 Filtro metálico permanente
3 Cesto de fritar (grande)
4 Recipiente de fritar
5 Botão de desbloqueio da tampa
6 Dispositivo de enrolamento do cabo
7 Regulador de temperatura
8 Interruptor para ligar/desligar
9 Luz de controlo Ready
10 Luz de controlo Power
11 Pega
12 Cestos de fritar (pequeno)

4. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

⚠	**PERIGO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
⚠	**AVISO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
⚠	**CUIDADO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
!	**ATENÇÃO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.

	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Corrente/tensão alternada
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Atenção! Superfície quente!
CE	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
a b	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

ES/PT AZUL	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
ES/PT AMARILLO AMARELO	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
ES/PT	







FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

5. Dados técnicos

Tensão de alimentação	230 V ~, 50 Hz
Potência nominal	2000 W
Consumo de energia no estado desligado	0 W
Capacidade máx. óleo	aprox. 4 litros
Capacidade máx. gordura sólida	aprox. 3,5 kg

6. Instruções de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- Ligue o aparelho a uma tomada com tensão de rede de 230 V ~/50 Hz.

- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
-  Nunca mergulhe o elemento de comando/aquecimento e o corpo do aparelho com o cabo de alimentação em água nem limpe estas peças em água corrente.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças até aos 8 anos de idade. Crianças com idades superiores a 8 anos podem utilizar o aparelho, caso sejam constantemente vigiadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o coloque novamente em funcionamento. O aparelho deve ser verificado por um técnico especializado e, caso necessário, reparado.
- Durante o processo de fritura liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- Seque bem todos os alimentos antes de os colocar na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente pode salpicar.
- Proceda de modo especialmente cuidadoso com alimentos congelados. Retire todos os pedaços de gelo. Quanto mais gelo se encontrar no alimento, mais salpica o óleo ou a gordura quente.
- As peças do aparelho aquecem muito durante a utilização. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas.
- O aparelho deve ser colocado numa posição estável com as pegas, para evitar o transbordamento do líquido quente.
- Evite salpicos de óleo ou de gordura no chão. Existe perigo de escorregamento!

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca derreta blocos de gordura na fritadeira. Devido à temperatura elevada que se desenvolve enquanto a gordura ainda não cobre o elemento de aquecimento, o elemento de aquecimento pode ser danificado ou dar-se um incêndio! Derreta a gordura previamente numa panela ou semelhante.
- Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.



Atenção! Superfície quente!

Nunca utilize água para extinguir um fogo na fritadeira!

- Gordura ou óleo antigaa(o) ou suja(o) inflama-se em caso de sobreaquecimento. Substitua o óleo ou a gordura atempadamente. Em caso de incêndio, retire imediatamente a ficha da tomada e apague as chamas da gordura ou do óleo com um cobertor.

(!) ATENÇÃO! DANOS NO APARELHO!

- Nunca coloque mais gordura do que a marcação MAX e nunca menos do que a marcação MIN no interior do recipiente de fritar. Cada vez que ligar o aparelho, certifique-se de que existe gordura ou óleo suficiente na fritadeira.
- Nunca ligue o aparelho se não se encontrar qualquer óleo ou gordura líquida no interior do mesmo. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a fritar alimentos. Não foi concebida para ferver líquidos.

7. Antes da primeira utilização

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem cada uma das peças e seque-as cuidadosamente (ver capítulo **12. Limpeza e conservação**).

8. Preparação pobre em acrilamida

A acrilamida é uma substância cancerígena que se forma mais acentuadamente ao fritar alimentos com um elevado teor de amido, através de reações com aminoácidos. A formação de acrilamida aumenta significativamente a temperaturas superiores a 175 °C.

Por esta razão, não frite alimentos amiláceos, como por exemplo batatas fritas, a uma temperatura superior a 170 °C. O alimento deverá ser frito apenas até ficar amarelo dourado em vez de escuro ou castanho. Só assim consegue uma preparação pobre em acrilamida.

9. Fritar

Para utilização nesta fritadeira aconselhamos óleo ou gordura líquida para fritar. Também pode utilizar gordura sólida. Para tal, leia o capítulo **9.3. Gordura sólida de fritura**.

9.1. Preparações

1) Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

(i) Nota

► Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

2) Desenrole o cabo de alimentação completamente do dispositivo de enrolamento do cabo **(6)**.
3) Prima o botão de desbloqueio da tampa **(5)**. A tampa abre-se.

4) Remova os cestos de fritar **(3)**/**(12)** e fixe as pegas **(11)** nos dois cestos de fritar pequenos **(12)** e no cesto de fritar grande **(3)**:
   - Prima um pouco as barras da pega **(11)** uma contra a outra, para que os pernos de suporte possam deslizar, pela parte interior para dentro dos olhais do cesto de fritar **(3)**/**(12)** (Fig. C)
   - Solte depois as barras comprimidas da pega **(11)**, até que os pernos de suporte sejam visíveis pelos orifícios (Fig. D).
   - Puxe a pega **(11)** para trás de forma que esta fique junto à borda do cesto de fritar **(3)**/**(12)** (Fig. E).
   - A pega **(11)** encontra-se agora bem fixa no cesto de fritar **(3)**/**(12)**.
   - Proceda da mesma forma com as outras pegas.

Nota

► Utilize apenas óleos ou gorduras que sejam explicitamente indicados para fritar e que estejam identificados como não espumosos. Esta informação encontra-se na embalagem ou na etiqueta.

► Nunca misture tipos diferentes de gordura ou óleo! Pode haver formação de espuma e transbordar da fritadeira.

5) Encha o recipiente de fritar seco e vazio **(4)** com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 4 l de óleo ou aprox. 3,5 kg de gordura sólida).

Nota

► A gordura nunca deverá ultrapassar a marcação MAX nem ficar abaixo da marcação MIN no interior do recipiente de fritar **(4)**.

6) Insira a ficha na tomada.

PERIGO!

► O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira. Perigo de choque elétrico!

7) Volte a colocar lá dentro o cesto de fritar **(3)** (ou os cestos de fritar pequenos **(12)**).

8) Feche a tampa.

9.2. Fritar alimentos

ATENÇÃO!

► Nunca utilize a fritadeira sem óleo/gordura!

Nota

► Pode pendurar no aparelho o cesto de fritar grande **(3)**, os dois cestos de fritar pequenos **(12)** ou só um dos dois cestos de fritar pequenos **(12)**, para fritar alimentos. Por exemplo aqui só é descrito o cesto de fritar grande **(3)**. Proceda da mesma forma com os cestos de fritar pequenos **(12)**.

1) Ligue a fritadeira com o interruptor ligar/desligar **(8)**. A luz de controlo Power **(10)** acende.

2) Rode o regulador de temperatura **(7)** para a temperatura desejada. O óleo ou a gordura é aquecido(a) à temperatura desejada. Logo que seja atingida a temperatura ajustada, acende-se a luz de controlo Ready **(9)**.

Nota

Pode consultar a temperatura correta para fritar na embalagem do produto a fritar ou no capítulo **15. Tabela dos tempos de fritura** neste manual de instruções. As figuras apresentadas na parte da frente da fritadeira dão-lhe uma orientação aproximada das temperaturas a que os diferentes alimentos devem ser fritos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Camarão	130 °C
	Frango	150 °C
	Batatas fritas (frescas)	170 °C
	Peixe	190 °C

Os valores indicados na tabela servem apenas de referência.
A temperatura pode variar dependendo da consistência e do seu gosto pessoal!

⚠ AVISO!

► A tampa e a fritadeira estão muito quentes durante o processo de fritura. Por esta razão, durante o processo de fritura toque apenas nas pegas! Perigo de queimaduras! Preferencialmente utilize pegas de cozinha.

3) Prima o botão de desbloqueio da tampa **(5)**.

⚠ AVISO!

► Tenha cuidado ao encher o cesto de fritar **(3)**! Este está muito quente!

4) Retire o cesto de fritar **(3)** para fora da fritadeira. Adicione os alimentos a fritar. O cesto de fritar **(3)** pode estar cheio de alimentos, no máximo, até à marcação Max no interior do recipiente de fritar **(3)** ou no máx. com 1 kg de alimentos a fritar. Observe também sempre a quantidade a fritar mencionada na embalagem do produto!

5) Desça o cesto de fritar **(3)** cuidadosamente para dentro do óleo ou da gordura quente.

6) Feche a tampa do aparelho.

ⓘ Nota

► Através da janela de visualização **(1)** na tampa do aparelho pode vigiar o processo de fritar.

9.3. Gordura sólida de fritura

Para evitar que a gordura salpique e o aparelho fique demasiado quente, tome as seguintes medidas de segurança ao utilizar gordura sólida:

- Se utilizar gordura fresca, derreta primeiro os blocos de gordura lentamente em lume brando numa panela normal. Deite a gordura derretida cuidadosamente para dentro da fritadeira. Introduza depois a ficha na tomada e ligue a fritadeira.
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
- Se a gordura estiver demasiado fria, pode salpicar ao ser novamente derretida! Para evitar esta situação, faça uns furos na gordura sólida com uma vareta de madeira ou de plástico. Verifique se o revestimento do recipiente de fritar **(4)** não está danificado.
- Para derreter a gordura, ligue o aparelho no interruptor ligar/desligar **(8)** e coloque o regulador de temperatura **(7)** a 130 °C. A luz de controlo Power **(10)** acende.
- Aguarde até que toda a gordura tenha derretido. A luz de controlo Ready **(9)** pode entretanto ligar e desligar. Ajuste a temperatura de fritura apenas quando toda a gordura estiver derretida.

10. Depois da fritura

⚠ AVISO!

► Nunca segure no cesto de fritar **(3)** depois de fritar. Este está muito quente! Eleve o cesto de fritar **(3)** da fritadeira, apenas pelas pegas **(11)** !

1) Quando os alimentos estiverem fritos, pressione o botão de desbloqueio da tampa **(5)** para que esta se abra.

2) Levante o cesto de fritar **(3)** e coloque-o na margem do aparelho, para que a gordura em excesso possa escorrer.

3) Prima o interruptor ligar/desligar **(8)**. A fritadeira está agora desligada. Retire a ficha da tomada de alimentação elétrica.

4) Depois de escoados os alimentos fritos, retire o cesto de fritar **(3)** cuidadosamente para fora da fritadeira.

5) Coloque o produto frito num recipiente ou num coador (colocar papel de cozinha absorvente!)

Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se que guarde o óleo depois de frio em garrafas bem fechadas ou noutros recipientes, de preferência no frigorífico ou noutro local fresco. Encha as garrafas utilizando um coador fino para remover as partículas alimentares do óleo ou da gordura.

11. Substituir a gordura de fritura

Substitua o óleo apenas quando este estiver completamente frio. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para poder passá-la para a garrafa.

1) Pressione o botão de desbloqueio da tampa **(5)** e remova a tampa (consultar capítulo **12. Limpeza e conservação**).

2) Retire o cesto de fritar **(3)**.

3) Segure no aparelho pelas pegas laterais e deite o óleo ou gordura por um canto para dentro de recipientes adequados, p. exemplo garrafas. Para tal, utilize preferencialmente um funil.

Nota

► Cada município ou cidade tem as suas próprias regras de eliminação de óleos ou gorduras alimentares. Frequentemente não é permitido eliminar este tipo de óleos ou gorduras no lixo doméstico comum. Informe-se junto da sua junta de freguesia ou câmara municipal sobre as possibilidades de eliminação.

4) Limpe bem todas as peças da fritadeira, tal como descrito no capítulo **12. Limpeza e conservação**.

5) Encha a fritadeira com óleo ou gordura, tal como descrito no capítulo **9. Fritar**.

12. Limpeza e conservação

PERIGO!

► Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada de rede.

O aparelho ou as suas peças nunca podem ser mergulhados em líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico e o aparelho pode ser danificado.

AVISO!

► Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer.

ATENÇÃO!

► Para a limpeza das peças, não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme abrasivo ou esfregão de arame. Estes podem danificar as superfícies do aparelho!

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

1) Abra a tampa do aparelho. Introduza, pressionando, uma vareta, ou similar, nos orifícios dos suportes da dobradiça, na traseira do aparelho, e puxe simultaneamente a tampa do aparelho para cima, removendo-a dos suportes da dobradiça (Fig. B).

2) Retire o cesto de fritar **(3)** (ou os cestos de fritar pequenos **(12)**).

- Os cestos de fritar **(3)**/**(12)** podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Estes são apropriados para a máquina de lavar a loiça. Retire, no entanto, para isso as pegas **(11)**.
- Lave as pegas **(11)** em água quente e detergente da loiça suave. Enxague-o com água limpa.
- Limpe o corpo do aparelho e o recipiente de fritar **(4)** com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente suave no pano. Limpe bem depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar todos os restos de detergente no recipiente de fritar **(4)**. Seque bem o corpo do aparelho e o recipiente de filtrar **(4)**.
- Limpe a tampa do aparelho com água quente e um detergente suave. Enxague-o com água limpa. Seque bem a tampa do aparelho e coloque-a na vertical, de forma a escorrer a água que ficou no interior da tampa.
  Antes de uma nova utilização, certifique-se de que a tampa está totalmente seca.

3) Antes da montagem deixe secar bem todas as peças.

13. Armazenamento

1) Levante ou transporte o aparelho com o auxílio das pegas laterais no corpo do aparelho.

2) Enrole o cabo à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **(6)** na parte traseira do aparelho e prenda-o com a braçadeira.

3) Guarde o aparelho com a tampa do aparelho fechada. Deste modo, o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

14. Sugestões

14.1. Batatas fritas feitas com batatas frescas

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deverá utilizar batatas "farinhentas" ou "maioritariamente firmes".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (tiras ou rodelas).
- Coloque as batatas em água aprox. 1 hora antes de as fritar. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela libertação de acrilamida.
- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
  – primeiro 10 - 14 minutos a 150 °C, depois 3 - 4 minutos a 170 °C, consoante a cor desejada das batatas.

14.2. Batatas fritas congeladas

- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas e, por isso, apenas necessitam de ser fritas uma vez.

Encha cesto de fritar de acordo com as seguintes quantidades:

Cesto de fritar grande (3)			
Quantidade ideal	**Quantidade máxima**	**Temperatura**	**Tempo**
567 - 600 g	850 - 900 g	**ver indicações do fabricante**	

Cesto de fritar pequeno (12)			
Quantidade ideal	**Quantidade máxima**	**Temperatura**	**Tempo**
267 - 300 g	400 - 500 g	**ver indicações do fabricante**	

14.3. Produtos ultracongelados

Os produtos ultracongelados (-16 a -18 °C) arrefecem o óleo ou a gordura, de tal forma que o processo de fritura não é suficientemente rápido e, por isso, os alimentos podem absorver demasiado óleo ou gordura. Para evitar esta situação, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Os alimentos a fritar só podem ser cheios no máximo até à marcação Max no interior do cesto de fritar **(3)** (ou os cestos de fritar pequenos **(12)**).
- Aqueça o óleo, no mínimo, 15 minutos antes de colocar o alimento a fritar.
- Coloque o regulador de temperatura **(7)** na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem do produto a fritar.
- De preferência, deixe o produto ultracongelado descongelar à temperatura ambiente antes de o fritar. Retire o máximo de gelo e água possível antes de colocar o alimento dentro da fritadeira.
- Coloque o alimento a fritar, se possível, lenta e cuidadosamente dentro da fritadeira, uma vez que o alimento ultracongelado, se colocado abrupta e energicamente, pode fazer com que o óleo quente levante fervura.

14.4. Como evitar o sabor indesejado

Alguns alimentos, especialmente o peixe, soltam líquido ao fritar. Estes líquidos misturam-se no óleo ou na gordura de fritar e podem interferir no cheiro e no sabor dos alimentos fritos posteriormente no mesmo óleo ou gordura.

Proceda da seguinte forma para obter novamente um óleo ou gordura neutro no sabor:

- Aqueça o óleo ou a gordura a 150 °C e coloque duas fatias de pão ou alguns pés de salsa dentro do cesto de fritar **(3)** (ou os cestos de fritar pequenos **(12)**).
- Baixe o cesto de fritar **(3)** (ou os cestos de fritar pequenos **(12)**) para dentro da gordura e feche a tampa.
- Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura volta a ter um sabor neutro.

14.5. Alimentação saudável

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contêm ácidos gordos insaturados (p. ex. ácido linoleico). Mas estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rápido que outros tipos e devem ser substituídos com mais frequência. Oriente-se de acordo com o disposto nas seguintes diretivas:

- Substitua o óleo ou a gordura com frequência. Se utilizar a fritadeira essencialmente para preparar batatas fritas e se filtrar o óleo ou a gordura após cada utilização, poderá utilizá-lo 10 a 12 vezes.
- No entanto, não utilize o óleo ou a gordura durante períodos superiores a seis meses. Tenha também sempre em consideração as indicações na embalagem.

- Geralmente o período de utilização do óleo ou da gordura é menor se fritar essencialmente alimentos ricos em proteínas, como carne ou peixe.
- Não misture óleo limpo com óleo usado.
- Substitua o óleo ou a gordura caso forme espuma ao aquecer, desenvolva um sabor ou cheiro intenso ou se ficar escuro e/ou desenvolver uma consistência viscosa.

15. Tabela dos tempos de fritura

A tabela dá exemplos de alimentos e das respetivas temperaturas a que estes devem ser fritos, bem como do tempo de fritura de que necessitam. Se as indicações na embalagem do produto a fritar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

Alimento	**Quantidade máx.**	**Tempo em minutos**	**Quantidade ideal**	**Tempo em minutos**	**Temperatura (aprox.)**
Almôndegas (congeladas)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Costeletas de porco (panadas)	1000 g	15-20	350 g 2 unidades	10-15	150 °C
Porções de frango (pedaços grandes)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Porções de frango (pedaços pequenos/ médios)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Batatas fritas (frescas)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150/170 °C
Batatas fritas (congeladas)	850 - 900 g	ver indicações do fabricante	567 - 600 g	ver indicações do fabricante	
Lagostins (frescos)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Cogumelos	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Pode haver pequenas divergências de temperatura nas indicações dos graus. Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. Os tempos podem variar de acordo com a consistência do alimento.

O cesto de fritar **(3)** (ou os cestos de fritar pequenos **(12)**) pode/podem ser cheios no máximo até à marcação Max no interior da fritadeira com os alimentos de fritar.

16. Eliminação

16.1. Eliminação do aparelho e da embalagem





O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

17. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 523479_2601 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

17.1. Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 523479_2601

17.2. Importador

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

18. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em **www.kompernass.com**.

Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

Nota

- Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 523479_2601.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.



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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 03/2026 · Ident.-No.: SEF32000C5-032026-1