

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A4

(DK)

MINI-FRITUREGRYDE MED FONDUE

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

MINI FRITEUSE MET FONDUE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

MINI-FRITEUSE ET FONDUE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

MINI-FRITEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

IAN 315048

(DK) (BE) (NL)



DK

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

FR BE

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

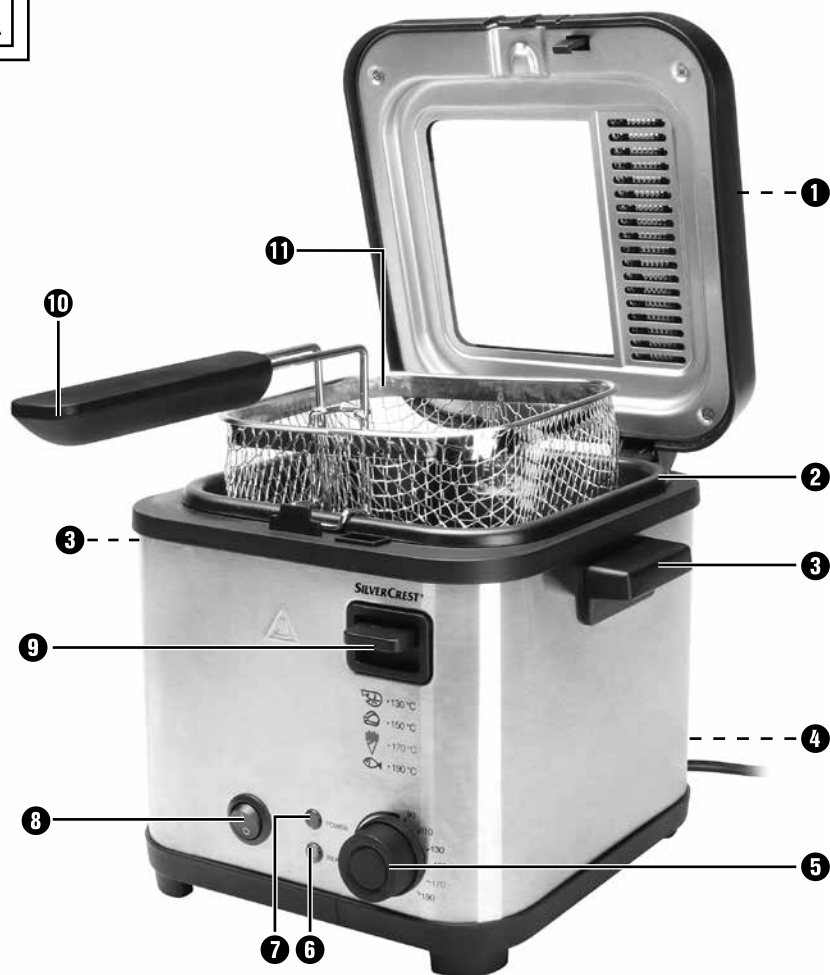
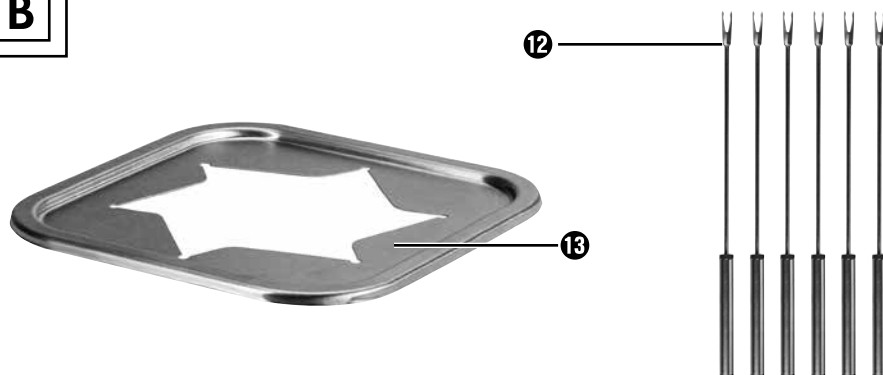
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	25
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold og transporteftersyn	3
Bortskaffelse af emballagen	3
Beskrivelse af produktet/tilbehør	4
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	5
Før produktet bruges første gang	8
Akrylamidreduceret tilberedning	8
Fritering	8
Forberedelse	8
Fritering af fødevarer	11
Fast friturefedt	12
Efter friteringen	13
Fondue	13
Skift af friturefedt	14
Rengøring og vedligeholdelse	15
Opbevaring	17
Tips	18
Hjemmelavede pommes frites	18
Dybfrostrarer	18
Sådan slipper du for uønsket bismag	19
Sund kost	19
Tabel over friteringstider	20
Afhjælpning af fejl	21
Tillæg	21
Bortskaffelse af produktet	21
Garanti for Kompernass Handels GmbH	22
Service	23
Importør	23

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer og til tilberedning af fondue med fedtstof eller bouillon i private husholdninger. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun produktet i tørre rum og aldrig udendørs.

Dette produkt er ikke egnet til brug ...

- i køkkener til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre erhvervsmæssige områder,
- af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesrum,
- i pensioner med morgenmandsservering,
- på bondegårde og landbrug.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

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

BEMÆRK

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Mini-frituregryde med fondue
- Friturekurv og håndtag
- Fonduering
- 6 fonduespyd
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker fra produktet.

BEMÆRK

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

Bortskaffelse af emballagen

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



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

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

- 1 - 7: Plast,
- 20 - 22: Papir og pap,
- 80 - 98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet/tilbehør

- ❶ Permanent metalfilter
- ❷ Friture-beholder
- ❸ Håndtag
- ❹ Ledningsopvikling
- ❺ Termostat
- ❻ Kontrollampe Ready
- ❼ Kontrollampe Power
- ❽ Tænd-/sluk-knap (O/I)
- ❾ Knap til oplåsning af låget
- ❿ Håndtag
- ⓫ Friturekurv
- ⓬ Fonduespyd
- ⓭ Fonduering

Tekniske data

Netspænding	230 V ~ (Vekselstrøm), 50/60 Hz
Nominel effekt	850 W
Rumindhold olie	ca. 1,2 liter op til MAKS-markeringen
Rumindhold fast fedt	ca. 1 kg
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Slut produktet til en stikkontakt med en spænding på 230 V ~, 50/60 Hz.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.



Læg aldrig produktet ned i vand, og rengør heller ikke disse dele under rindende vand.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt må ikke bruges af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de altid er under opsyn. Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal udføre, må ikke udføres af børn.
- Sørg for, at produktet står sikkert.
- Hvis produktet tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge det længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Under friteringen frigøres der varme dampe – særligt hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampene.
- ▶ Sørg for at alle dele er helt tørre, før du hælder olie eller flydende fedt i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Tør alle fødevarer omhyggeligt af, før du lægger dem i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Vær særligt forsigtig med frosne fødevarer. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der sidder på fødevarerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- ▶ Frituregrydens dele bliver varme under brug. For at undgå at blive forbrændt må du ikke røre ved disse dele.
- ▶ Produktet skal stilles med håndtagene, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skvulpe ud.

ADVARSEL! BRANDFARE!

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

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- Brug ikke produktet i nærheden af varme overflader.
- Hold altid frituregryden under opsyn under brug.



Obs! Varm overflade!

Brug aldrig vand til slukning af brand i frituregryden!

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

OBS! SKADER PÅ PRODUKTET!

- Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre i end til MIN-markeringen i friture-beholderen. Sørg for at der altid er olie eller fedt nok i frituregryden, når der tændes for den.
- Tænd aldrig for frituregryden, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den. Ellers kan frituregryden blive overophedet.
- Frituregryden er kun beregnet til fritering af fødevarer. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.
- Hvis du bruger dette produkts fondue-funktion, skal du bemærke, at du kun kan lave klassisk fondue med olie/fedtstof eller med bouillon med dette produkt. Brug ikke produktet til chokolade- eller oste-fondue.

Før produktet bruges første gang

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

Akrylamidreduceret tilberedning

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

Derfor skal stivelsesholdige fødevarer som f.eks. pommes frites så vidt muligt friteres ved en temperatur, som ikke er over 170 °C. Fødevarerne bør kun friteres, til de er gyldne og ikke, til de er mørkegule eller brune. Det er den eneste måde, akrylamidreduceret tilberedning kan sikres på.

Fritering

Til brug i denne frituregryde anbefaler vi fritureolie eller flydende friturefedt. Du kan også bruge fast friturefedt. Læs mere om dette i kapitlet "Fast friturefedt".

Forberedelse

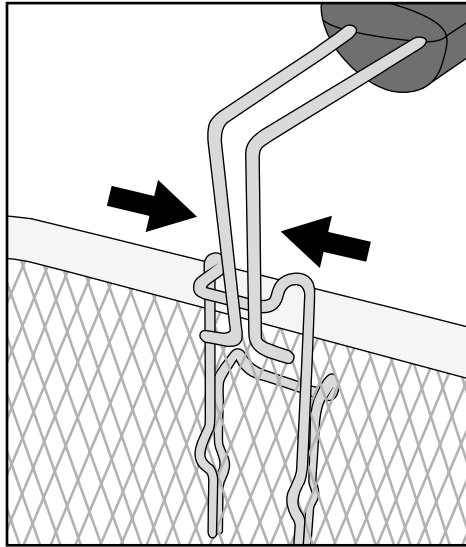
- 1) Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

BEMÆRK

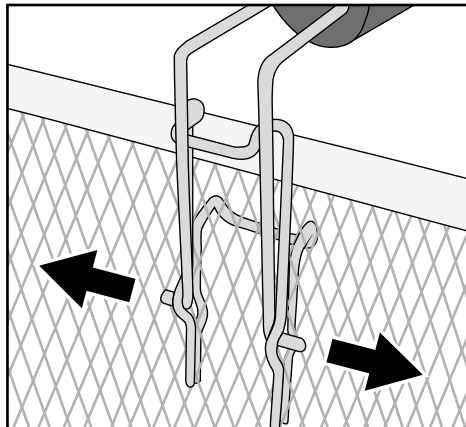
- Hvis du vil stille frituregryden under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.

- 2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen ❹.
- 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget ❸. Låget åbnes.
- 4) Tag friturekurven ❶ ud, og fastgør håndtaget ❷:

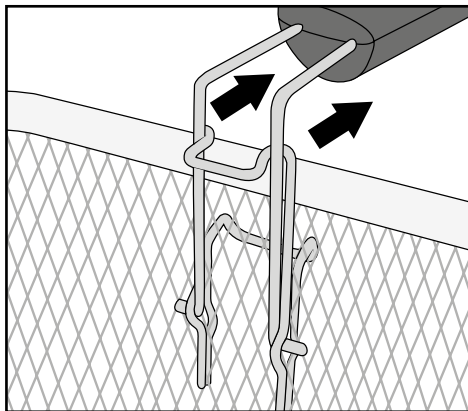
- Tryk stængerne på håndtaget ⑩ lidt sammen, så boltene kan sættes ind i ringene på friturekurven ⑪:



- Løsn derefter håndtagets sammentrykkede stænger ⑩, så holdeboltene går gennem hullerne:



- Træk håndtaget 10 tilbage, så det klikker fast:



- Håndtaget 10 sidder nu fast på friturekurven 11.

ANVISNINGER

- Brug kun olie eller fedt, der er mærket som ikke-skummende, og som er egnet til fritering. Disse informationer findes på emballagen eller etiketten.
 - Bland aldrig forskellige fedt- eller olietyper! Frituregryden kan skumme over.
- 5) Fyld den tørre og tomme friture-beholder 2 med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 1,2 l olie eller ca. 1 kg fast fedt).

BEMÆRK

- Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i friture-beholderen 2.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Ledningen må ikke komme i berøring med frituregrydens varme dele. Fare for elektrisk stød!
- 6) Sæt friturekurven 11 ind igen.
- 7) Luk låget, så det går i hak.

Fritering af fødevarer

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Brug aldrig frituregryden uden olie/fedt!

- 1) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 2) Stil tænd-/sluk-knappen **8** på position "I". Kontrollampen Power **7** lyser.
- 3) Drej temperaturregulatoren **5** til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser kontrollampen Ready **6**.

BEMÆRK

► Vi anbefaler, at produktet opvarmes mindst 10 – 15 minutter, før du begynder at fritere.

BEMÆRK

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

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

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

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Låget og frituregryden er meget varme, når frituregryden er i brug. Hold kun på håndtagene **3**, når frituregryden er i brug! Fare for forbrændinger! Brug helst grillhandsker.

- 4) Tryk på oplåsningsknappen til låget **9**.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig ved påfyldning af friturekurven **11**! Den er meget varm!

- 5) Tag friturekurven **11** ud af frituregryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven **11** må maksimalt fyldes, så materialet er dækket helt af fedt, når friturekurven **11** sænkes ned i frituregryden. Overskrid endvidere ikke MAX-markeringen på friturekurven **11**.
- 6) Sænk friturekurven **11** forsigtigt ned i den varme olie eller fedt.
- 7) Luk produktets låg.

BEMÆRK

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

Fast friturefedt

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

- Ved anvendelse af frisk fedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt ved lav varme i en normal gryde. Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden. Sæt derefter stikket i stikkontakten, og tænd for frituregryden.
- Opbevar frituregryden med det stivnede fedt ved rumtemperatur efter brug.
- Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i det størknede fedt med en træ- eller plast-pind. Sørg for at belægningen på friture-beholderen **2** ikke beskadiges!
- For at smelte fedtet skal du sætte stikket i stikkontakten, stille tænd-/sluk-knappen **8** på position "I" og indstille temperaturindstillingen **5** på 130°C. Kontrollampen Power **7** lyser.
- Vent indtil alt fedtet er smeltet. Kontrollampen Ready **6** kan lyse op engang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

Efter friteringen

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Rør aldrig ved friturekurven **11** efter friteringen. Den er meget varm! Tag kun friturekurven **11** ud af frituregryden ved at holde på håndtagene **10**!

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **9**, når fødevarerne er friteret, så låget springer op.
- 2) Løft friturekurven **11**, og hæng den på kanten af frituregryden, så det overflødige fedt kan dryppe af.
- 3) Drej temperaturregulatoren **5** til Min.
- 4) Stil tænd-/sluk-knappen **8** på "O" for at slukke for produktet.
- 5) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 6) Når fødevarerne er dryppet af, tages friturekurven **11** forsigtigt ud af frituregryden.
- 7) Læg den friterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!).

Hvis du ikke bruger frituregryden regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt - efter at det er blevet koldt - i køleskabet eller på et andet køligt sted i omhyggeligt lukkede flasker eller andre beholdere. Fyld flaskerne gennem en fin si, så næringspartiklerne fjernes fra olien.

Fondue

Du kan bruge frituren som fondue-gryde.

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Brug ikke produktet til chokolade- eller oste-fondue! Brug udelukkende fedtstof/olie eller bouillon til tilberedning af fondue med dette produkt.

- 1) Forbered produktet som beskrevet i kapitlet »Forberedelse».
- 2) Åbn låget, og læg fondueringen **13** på kanten af friturebeholderen **2**, og luk låget igen.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 4)) Stil tænd-/sluk-knappen **8** på position "I". Kontrollampen Power **7** lyser.

- 5) Indstil temperaturindstillingen **5** på den ønskede temperatur.
Ved klassisk fondue med olie/fedtstof: Du kan finde en vejledning til fritering af forskellige fødevarer i tabellen i kapitlet "Fritering af fødevarer".
Ved fondue med bouillon: Indstil temperaturen mellem 90 og 110 °C (ca. 100°C) – bouillonon må kun simre (småkoge).
- 6) Når den indstillede temperatur er nået, åbnes låget.
- 7) Sæt fødevarerne på fonduespyddene **12**, og stil forsigtigt fonduespyddene **12** ned i friturebeholderen **2**. I hver udskæring på fondueringen **13** kan der stå et fonduespyd **12**.
Fødevarerne på spyddene er færdige efter få minutter afhængigt af type og størrelse.
- 8) Tag forsigtigt fonduespyddet **12** af, og tag de færdige fødevarer af. Du kan sætte flere fødevarer på fonduespyddet **12** og holde dem ned i det varme fedtstof/bouillon.
- 9) Når du er færdig med fonduen, skal du stille termostaten **5** på Min, stille tænd-/sluk-knappen **8** på position "O" og tage stikket ud af stikkontakten.

Skift af friturefedt

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

- 1) Tryk på oplåsingsknappen på låget **9**, og tag låget af (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").
- 2) Tag friturekurven **11** op.
- 3) Hold i frituregrydens håndtag **3** på siden, og hæld olien eller fedtet i egnede beholdere som for eksempel flasker ved hjælp af det bageste venstre hjørne, hvor der er en hældeudskæring (). Det er bedst at bruge en tragt.

BEMÆRK

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR FORBRÆNDING!

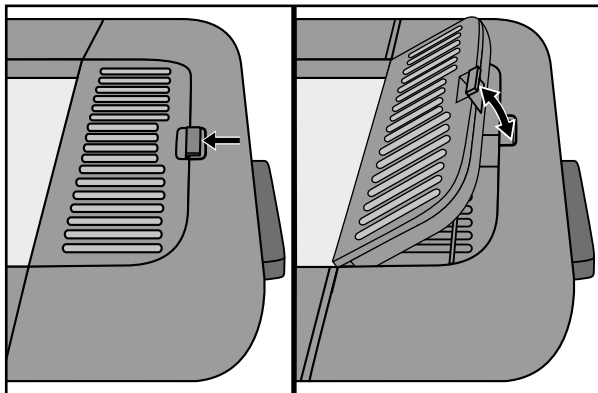
- Lad frituregryden køle af før rengøring.

OBS! MATERIELLE SKADER!

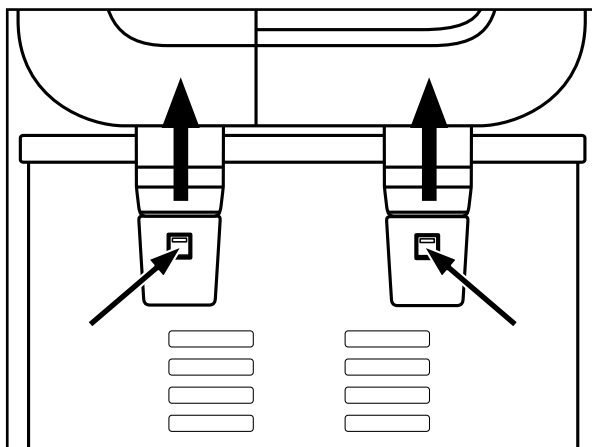
- Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler/-materialer som flydende skurepulver eller ståluld til rengøring af delene. De kan beskadige frituregrydens overflade!

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

- 1) Åbn afdækningen over det permanente metalfilter **1** og tag det ud.



- 2) Åbn produktets låg. Pres en pind eller lignende ind i hullerne på hængels-holderne på bagsiden af produktet, og tag samtidig låget ud af hængsels-holderne oppefra:



- 3) Tag friturekurven **11** op.

-  Friturekurven **11** kan rengøres i opvaskemaskinen. Den er egnet til rengøring i opvaskemaskine. Tag dog håndtaget **10** af.

BEMÆRK

- Inden du bruger friturekurven **11** første gang, skal den vaskes af i hånden. Før friturekurven **11** må vaskes i opvaskemaskinen, skal friturekurven sænkes ned i olie.
- Tør friturekurven **11** godt af, før du bruger den næste gang.
- Når fedtet/olien er afkølet, hældes det ud af friture-beholderen **2** (se kapitlet "Skift af friturefedt").
- Rengør håndtaget **10**, det permanente metalfilter **1**, fonduespyddene **12** og fondueringen **13** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl alle delene af med rent vand.
- Rengør kabinettet og friture-beholderen **2** med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter grundigt af med en klud, der kun er fugtet med vand, så der ikke hænger rester af opvaskemiddel fast i friture-beholderen **2**. Tør kabinettet og friture-beholderen **2** godt af.

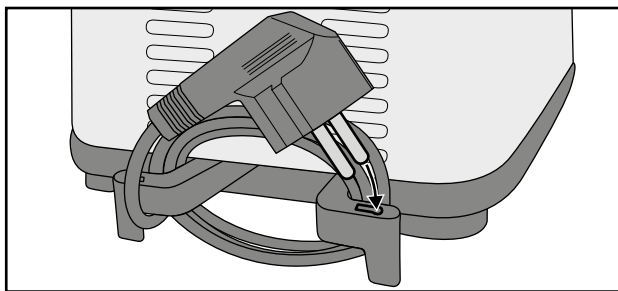
- Rengør frituregrydens låg i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl det derefter af med rent vand. Tør frituregrydens låg af, og stil det oprejst på siden, så vandet inde i låget kan løbe ud.
Sørg for at låget er helt tørt, før det bruges igen!
 - Rengør det permanente filter ❶ i varmt vand med et mildt opvaskemiddel, og skyl det med rent vand.
- 4) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.
 - 5) Læg det permanente metalfilter ❶ i fordybningen i produktets låg igen, og luk afdækningen over det permanente metalfilter ❶.
 - 6) Sæt produktets låg på produktet igen, så hængslerne går ind i holderne på bagsiden af produktet og sidder fast.

BEMÆRK

- Andet vedligeholdelsesarbejde skal udføres af en autoriseret specialforretning eller af kundeservice.

Opbevaring

- 1) Løft eller bær frituregryden ved hjælp af håndtagene ❸ på siden af kabinettet.
- 2) Vikl ledningen om ledningsopviklingen ❹ på bagsiden af produktet. Stik et af stikkets ben ind i et af hullerne på ledningsopviklingen ❹ for at fastgøre stikket:



- 3) Friturekurvens ❶ håndtag ❷ kan afmonteres til opbevaring og lægges i friturekurven ❶, så friturekurven ❶ kan stilles i frituregryden.
- 4) Opbevar frituregryden med lukket låg. Så bliver det indvendige af frituregryden ved med at være rent og støvfrit.

Tips

Hjemmelavede pommes frites

- Kartofler, der skal friteres, skal være af perfekt kvalitet og uden spirer.
- Til fritering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende" kartoffelsorter.
- Når kartoflerne er skrællede, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af stivelsen, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af akrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
 - Først 8 – 12 minutter ved ca. 150 °C, og derefter 3 – 4 minutter ved 170 °C afhængigt af, hvor mørke du vil have dem.
- Dybfrosne pommes frites er forkogte og skal derfor kun friteres én gang. Følg anvisningerne på pakken.

Dybfrostvarer

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

- Fritér ikke større mængder på én gang. Fødevarerne, der skal friteres, må maks. fyldes til maks.-markeringen inde i friturekurven ⑩.
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil fritere, lægges i.
- Indstil temperaturregulatoren ⑤ på temperaturen, som er angivet i denne betjeningsvejledning eller på emballagen til produktet, der skal friteres.
- Lad så vidt muligt frosne fødevarer tø op ved rumtemperatur før fritering. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger maden, du vil fritere, i frituregryden.
- Hæld fødevarerne, der skal friteres, langsomt og forsigtigt i frituregryden, da dybfrostvarer kan få den varme olie eller det varme fedt til at boble pludseligt og voldsomt.

Sådan slipper du for uønsket bismag

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

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

- Opvarm olien eller fedtet til ca. 150°C og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven ①.
- Sænk friturekurven ① ned i fedtet, og luk låget.
- Vent, til olien eller fedtet ikke bobler mere, og fjern så brødet og persillen med en skummeske. Nu er olien eller fedtet smagsneutralt igen.

Sund kost

Ernæringseksperter anbefaler anvendelse af vegetabiliske olier og fedtstoffer, som indeholder umættede fedtsyrer (f.eks. linolsyre). Disse olier og fedtstoffer mister dog deres positive egenskaber hurtigere end andre sorter og skal derfor udskiftes oftere. Gå frem efter følgende vejledende værdier:

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

Tabel over friteringstider

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

Fødevarer	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Frikadeller (frosne)	150°C	2 – 5 minutter
Svinekoteletter (panerede)	150°C	12 – 25 minutter
Kyllingeportioner (store stykker)	150°C	8 – 18 minutter
Kyllingeportioner (små/mellemstore stykker)	150°C	7 – 17 minutter
Pommes frites (friske)	150°C/170°C	8 – 12 minutter/ 3 – 4 minutter
Pommes frites (frosne)	Se producentens anvisninger	Se producentens anvisninger
Tigerrejer (friske)	130°C	2 – 5 minutter
Svampe	170 – 190°C	3 – 5 minutter

BEMÆRK

- Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturafvigelser. Værdierne, som er angivet i tabellen ovenfor, er vejledende. De refererer til en mængde på ca. 150 – 200 gram. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.
- Friturekurven **11** må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i friturekurven.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Produktet fungerer ikke. eller	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til Service.
Kontrollampen Power 7 lyser ikke.	Produktet er slukket.	Tænd for produktet på tænd-/sluk-knappen 8 .
Kontrollampen Ready 6 lyser ikke.	Den indstillede temperatur for olien/fedt er ikke nået endnu.	Vent nogle minutter, til den ønskede temperatur er nået.

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

Tillæg

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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



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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 315048

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	26
Usage conforme	26
Matériel livré et inspection après transport	27
Élimination de l'emballage	27
Description de l'appareil/accessoires	28
Caractéristiques techniques	28
Consignes de sécurité	29
Avant la première utilisation	32
Préparation à faible teneur en acrylamide	32
Frيره	32
Préparations	32
Frيره des aliments	35
Graisse de friture solide	36
Après la friture	37
Fondue	37
Remplacement de la graisse de friture	38
Nettoyage et entretien	39
Entreposage	41
Conseils	42
Cuisson de frites maison	42
Aliments congelés	42
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable	43
Alimentation saine	43
Tableau des temps de friture	44
Dépannage	45
Annexe	45
Mise au rebut de l'appareil	45
Garantie de Kompernass Handels GmbH	46
Service après-vente	47
Importateur	47

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Usage conforme

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

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

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

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

ATTENTION !

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Matériel livré et inspection après transport

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

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

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

REMARQUE

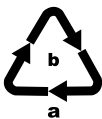
- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la ligne téléphonique du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.



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

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

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

REMARQUE

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

Description de l'appareil/accessoires

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

Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~ (Courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	850 W
Capacité en volume d'huile	env. 1,2 litre jusqu'au repère MAX
Capacité en graisse solide	env. 1 kg
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 230 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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



Attention ! Surface brûlante !

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

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

ATTENTION ! DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ Ne mettez jamais plus de matière grasse que le repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve à friture. Vérifiez à chaque utilisation que la quantité de graisse ou d'huile contenue dans la friteuse est suffisante.
- ▶ Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il ne contient pas d'huile ou de graisse liquide. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.
- ▶ La friteuse est uniquement destinée à faire frire des aliments. Elle n'est pas destinée à faire bouillir des liquides.
- ▶ Lorsque vous utilisez la fonction fondue de cet appareil, notez que cet appareil ne permet de faire qu'une fondue classique avec de l'huile/de la graisse ou du bouillon. N'utilisez pas l'appareil pour des fondues au chocolat ou au fromage.

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

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

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

Frيره

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

Préparations

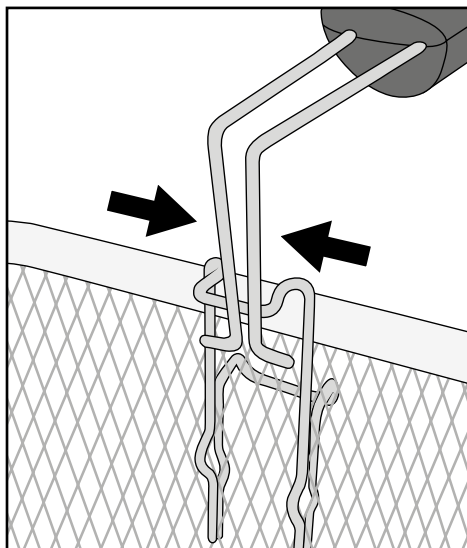
- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

REMARQUE

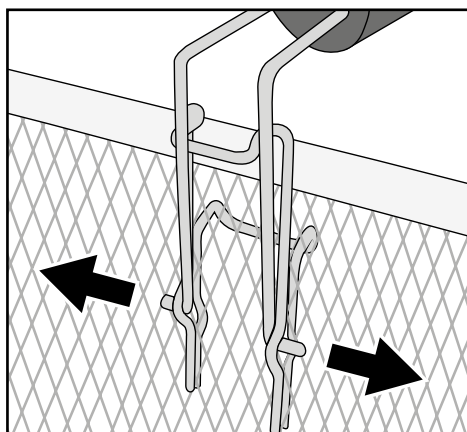
- Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.

- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ❹.
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❸. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 4) Enlevez le panier à friture ❶ et fixez la poignée de maintien ❷ :

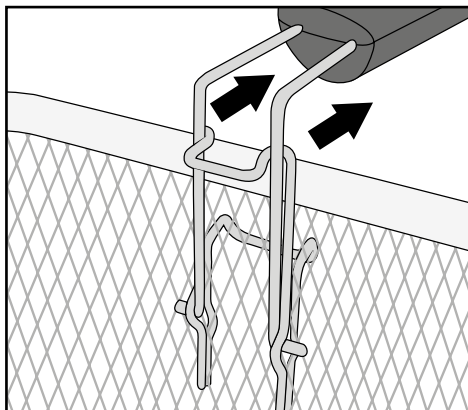
- Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien ⑩ de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du panier à friture ⑪ :



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



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



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

REMARQUES

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

- 5) Une fois la cuve à friture **2** sèche et vide, remplissez-la d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 1,2 l d'huile ou env. 1 kg de graisse solide).

REMARQUE

- Ne mettez jamais plus de matière grasse ou d'huile au delà du repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve à friture **2**.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

- 6) Remettez le panier à friture **11** en place.
- 7) Fermez le couvercle, de manière à ce qu'il s'enclenche.

Frirer des aliments

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 2) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **8** en position « I ». Le témoin lumineux Power **7** s'allume.
- 3) Réglez le régulateur de température **5** sur la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Une fois la température définie atteinte, le témoin lumineux Ready **6** s'allume.

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Le couvercle et la friteuse sont brûlants pendant la friture. De ce fait, ne touchez que les poignées **3** lors de la friture ! Risque de brûlure ! Utilisez de préférence des maniques.

- 4) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **9**.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent lorsque vous remplissez le panier à friture **11** ! Il est brûlant !

- 5) Sortez le panier à friture **11** de la friteuse. Ajoutez l'aliment à frire. Le panier à friture **11** doit au maximum être rempli de manière à ce que les aliments à frire soient entièrement recouverts de graisse lorsque l'on abaisse le panier à friture **11** dans la friteuse. En outre, ne dépassez pas le repère MAX sur le panier à friture **11**.
- 6) Abaissez le panier à friture **11** avec précaution dans l'huile ou la graisse chaude.
- 7) Fermez le couvercle de l'appareil.

REMARQUE

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

Graisse de friture solide

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

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole normale. Versez doucement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez ensuite la fiche secteur et mettez la friteuse en marche.
- Après utilisation, conservez à température ambiante la friteuse contenant la graisse qui a durci entre-temps.
- Si la graisse est trop froide, elle risque de projeter des gouttelettes brûlantes en fondant à nouveau ! Pour éviter cela, percez quelques trous dans la graisse durcie, à l'aide d'une baguette en bois ou en plastique. Veillez à ce que le revêtement de la cuve à friture **2** ne soit pas abîmé !
- Pour faire fondre la graisse, branchez la fiche secteur dans la prise secteur et placez l'interrupteur Marche/Arrêt **8** en position « I » et tournez le régulateur de température **5** sur 130 °C. Le témoin lumineux Power **7** s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux Ready **6** s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez la température de friture voulue que lorsque toute la graisse a fondu.

Après la friture

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne touchez jamais le panier à friture ⑪ après avoir frit les aliments. Il est brûlant ! Sortez le panier à friture ⑪ uniquement en utilisant la poignée de maintien ⑩ de la friteuse !

- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑨ de manière à ce qu'il s'ouvre.
- 2) Soulevez le panier à friture ⑪ et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
- 3) Réglez le régulateur de température ⑤ sur Min.
- 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « O » pour éteindre l'appareil.
- 5) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 6) Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture ⑪ de la friteuse.
- 7) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert d'essuie-tout absorbant !).

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

Fondue

Vous pouvez utiliser cette friteuse comme pot à fondue.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 1) Préparez l'appareil comme décrit au chapitre « Préparatifs ».
- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le support repose-fourchettes ⑬ sur le bord de la cuve à friture ② et refermez le couvercle de l'appareil.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « I ». Le témoin lumineux Power ⑦ s'allume.

- 5) Placez le régulateur de température ❸ sur le niveau de température souhaité.
Pour une fondue classique avec de l'huile/de la graisse : En fonction du type d'aliment que vous souhaitez frire, orientez-vous au tableau du chapitre « Frire des aliments ».
Pour la fondue avec du bouillon : Réglez la température entre 90 et 110 °C (env. 100 °C), le bouillon doit légèrement frémir.
- 6) Une fois la température définie atteinte, ouvrez le couvercle de l'appareil.
- 7) Placez les aliments sur la fourchette à fondue ❶ et placez la fourchette à fondue ❶ avec précaution dans la cuve à friture ❷. Chaque entaille du support repose-fourchettes ❸ peut accueillir une fourchette à fondue ❶.
En fonction du type et de la taille, les aliments sur les fourchettes cuisent en quelques minutes seulement.
- 8) Retirez avec précaution la fourchette à fondue ❶ et détachez les aliments cuits. Vous pouvez ensuite placer d'autres aliments sur la fourchette à fondue ❶ et les plonger dans la graisse/ le bouillon brûlant.
- 9) Lorsque vous souhaitez terminer la fondue, tournez le régulateur de température ❸ sur Min, placez l'interrupteur Marche/Arrêt ❹ sur la position „O” et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Remplacement de la graisse de friture

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

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

REMARQUE

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

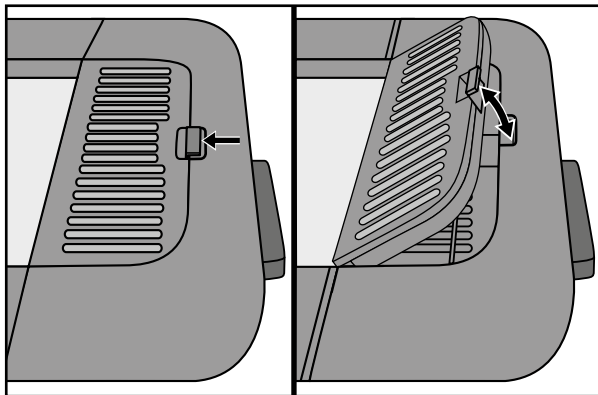
- Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

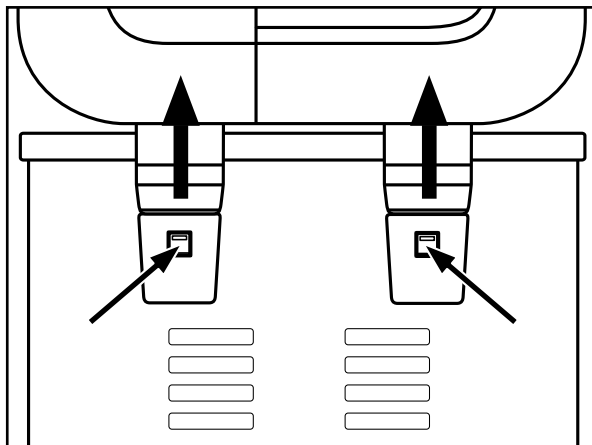
- N'utilisez pas de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :

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



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



- 3) Retirez le panier à friture ⑪.

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

REMARQUE

- Avant la première utilisation, le panier à friture ⑪ doit être lavé à la main. Il ne faut pas laver le panier à friture ⑪ au lave-vaisselle tant qu'il n'a pas été trempé dans l'huile.
- Séchez bien le panier à friture ⑪ avant de le réutiliser.
- Dès que la graisse/l'huile a refroidi, videz-la de la cuve à friture ② (voir chapitre « Remplacement de la graisse de friture »).
- Nettoyez la poignée de maintien ⑩, le filtre métallique permanent ① les fourchettes à fondue ⑫ et le support repose-fourchettes ⑬ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
- Nettoyez le corps et la cuve à friture ② 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 ②. Séchez bien le corps et la cuve à friture ②.

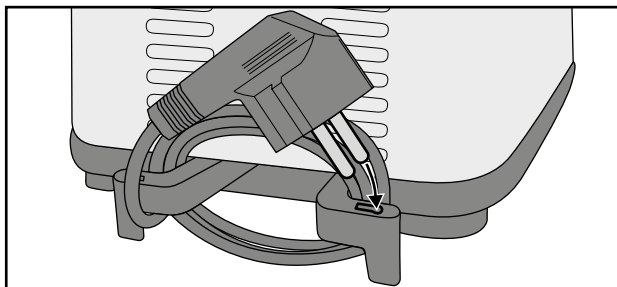
- Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire. Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler. N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !
 - Nettoyez le filtre métallique permanent ❶ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et rincez-le à l'eau claire.
- 4) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
 - 5) Remplacez le filtre métallique permanent ❶ dans le creux du couvercle de l'appareil et fermez le couvercle du filtre métallique permanent ❶.
 - 6) Repositionnez le couvercle de l'appareil sur l'appareil, de manière à ce que les supports à charnières s'enclenchent au dos de l'appareil et se positionnent correctement.

REMARQUE

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

Entreposage

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



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

Conseils

Cuisson de frites maison

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

Aliments congelés

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

- Ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. L'aliment à frire peut être rempli au maximum jusqu'au repère Max à l'intérieur du panier à friture ⑪.
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le régulateur de température ⑤ sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.
- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant d'ajouter les aliments à frire dans la friteuse.
- Ajoutez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brusquement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

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

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

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

Alimentation saine

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

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

Tableau des temps de friture

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

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

REMARQUE

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

Dépannage

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

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

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



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

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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 315048

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	51
De verpakking afvoeren.	51
Apparaatbeschrijving/accessoires	52
Technische gegevens	52
Veiligheidsvoorschriften	53
Vóór het eerste gebruik	56
Acrylamide-arme bereiding	56
Frituren	56
Vorbereidingen	56
Levensmiddelen frituren	59
Vast frituurvet	60
Na het frituren	61
Fondue	61
Frituurvet verversen	62
Reiniging en onderhoud	63
Opbergen	65
Tips	66
Zelf patates frites maken	66
Diepvriesproducten	66
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken	67
Gezonde voeding	67
Tabel Frituurtijden	68
Problemen oplossen	69
Bijlage	69
Apparaat afvoeren	69
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het frituren van levensmiddelen en het bereiden van fondue met vet of bouillon in het privé-huishouden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

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

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

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

WAARSCHUWING

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

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

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Mini friteuse met fondue
 - Frituurmand
 - Fondueing
 - 6 fonduevorken
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten van het apparaat.

OPMERKING

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

De verpakking afvoeren

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



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving/accessoires

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

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 230 V ~, 50/60 Hz.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.



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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Vul het frituurreservoir nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN. Controleer steeds als u de friteuse inschakelt of er zich genoeg vet of olie in bevindt.
- ▶ Zet het apparaat nooit aan als er zich geen olie of vloeibaar vet in bevindt. Anders kan het apparaat oververhit raken.
- ▶ De friteuse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.
- ▶ U dient er rekening mee te houden dat u met de fondue-functie van dit apparaat uitsluitend op de klassieke manier kunt fonduen met olie/vet of bouillon. Gebruik het apparaat niet om te fonduen met chocola of kaas.

Vóór het eerste gebruik

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

Acrylamide-arme bereiding

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

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

Frituren

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

Voorbereidingen

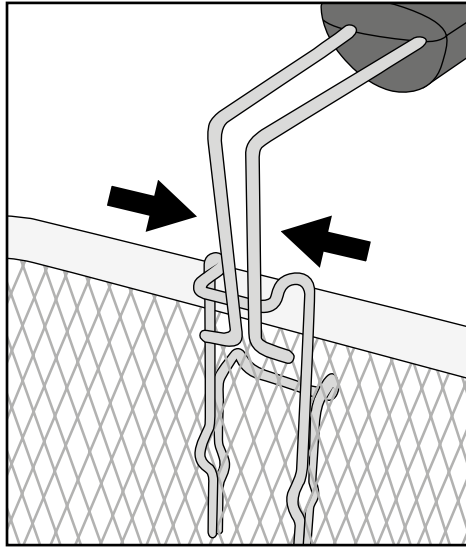
- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

OPMERKING

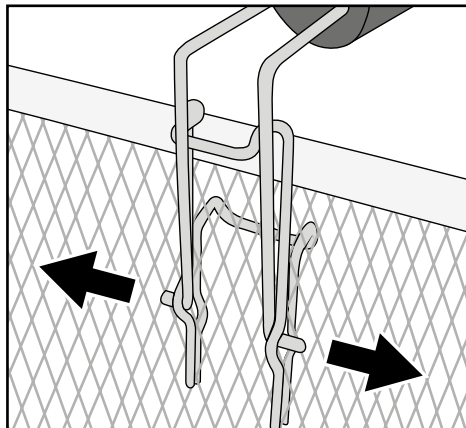
► Als u de friteuse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.

- 2) Rol het snoer helemaal van de kabelspoel ④ af.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel ⑨. Het deksel springt open.
- 4) Neem de frituurmand ⑪ uit het apparaat en bevestig de handgreep ⑩ aan de frituurmand:

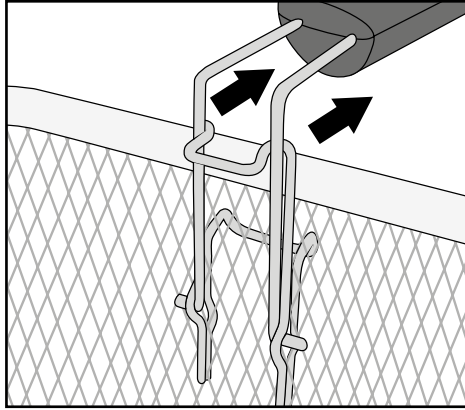
- Druk de staven van de handgreep ⑩ wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand ⑪ kunnen worden geschoven:



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



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



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

OPMERKING

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

- 5) Vul het droge en lege frituurreservoir ② met olie, vloeibaar of gesmolten vet (ca. 1,2 l olie of ca. 1 kg vast vet).

OPMERKING

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

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

Levensmiddelen frituren

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!

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

OPMERKING

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

OPMERKING

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

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het vullen van de frituurmand **11**! Deze is erg heet!

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

OPMERKING

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

Vast frituurvet

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

- Als u vers vet gebruikt, smelt u de brokken vet eerst langzaam op een matig vuur in een gewone pan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuze. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact en schakel de friteuze in.
- Na gebruik bewaart u de friteuze met het vet dat weer is gestold op kamertemperatuur.
- Als het vet te koud wordt, kan het bij opnieuw smelten gaan spatten! Om dat te voorkomen kunt u met een houten of plastic staaf een paar gaten in het gestolde vet prikken. Let erop dat de coating van het frituurreservoir **2** niet beschadigd raakt!
- Om het vet te smelten, steekt u de stekker van het apparaat in het stopcontact, zet u de aan-/uitknop **8** op de stand "I" en draait u de temperatuurregelaar **5** naar 130 °C. Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
- Wacht totdat al het vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready **6** kan daarbij steeds weer oplichten en uitgaan. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

Na het frituren

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Pak de frituurmand **11** nooit vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand **11** uitsluitend aan de handgreep **10** uit de friteuse op!

- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **9** zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
- 2) Til de frituurmand **11** op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **5** naar Min.
- 4) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "O" om het apparaat uit te schakelen.
- 5) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 6) Til de frituurmand **11** voorzichtig uit de friteuse als het frituurvet van de levensmiddelen is gedropen.
- 7) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een vergiet (met vocht-absorberend keukenpapier!).

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

Fondue

U kunt deze friteuse gebruiken als fonduepan.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

- 1) Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereidingen".
- 2) Open het deksel van het apparaat en leg de fondueing **18** op de rand van het frituurreservoir **2** en sluit het deksel weer.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.
- 4) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I". Het indicatielampje Power **7** gaat branden.

- 5) Kies met de temperatuurregelaar **5** de gewenste temperatuur.
Bij een klassieke fondue met olie/vet: stel de temperatuur, afhankelijk van de levensmiddelen die u wilt frituren, in volgens de aanwijzingen in de tabel "Levensmiddelen frituren".
Bij fondue met bouillon: Stel een temperatuur tussen 90 en 110°C (ongeveer 100°C) in, zodat de bouillon slechts suddert (zachtjes koken).
- 6) Open het deksel van het apparaat als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 7) Prik het levensmiddel aan de fonduevork **12** en zet de fonduevork **12** voorzichtig in het frituurreservoir **2**. In elke uitsparing van de fonduevork **13** kan een fonduevork **12** staan.
Afhankelijk van het soort en de grootte van de levensmiddelen zijn ze na een paar minuten gaar.
- 8) Neem de fonduevork **12** voorzichtig uit de friteuse en maak de gare levensmiddelen los. U kunt vervolgens opnieuw levensmiddelen aan de fonduevork **12** prikken en in het hete vet/de hete bouillon in de friteuse plaatsen.
- 9) De fondue uitschakelen: draai de temperatuurregelaar **5** naar Min, zet de aan-/uitknop **8** op "O" en haal de stekker uit het stopcontact.

Frituurvet verversen

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

- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **9** en neem het deksel van de friteuse (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 2) Til de frituurmand **11** uit de friteuse.
- 3) Grijp het apparaat aan de grepen **3** aan de zijkant vast en giet de olie of het vet via het gootje  in de linkerachterhoek in geschikte reservoirs, zoals flessen. Hiervoor kunt u het beste een trechter gebruiken.

OPMERKING

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

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

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERBRANDING!

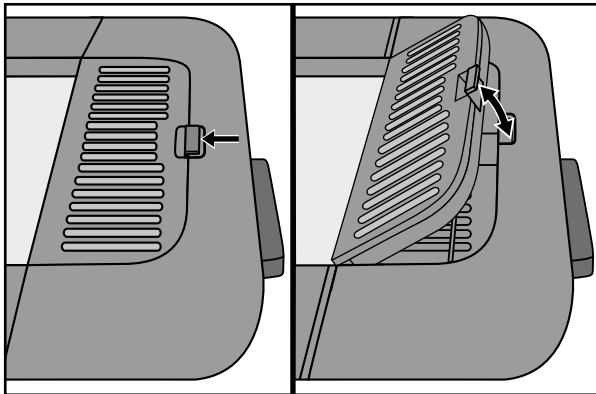
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

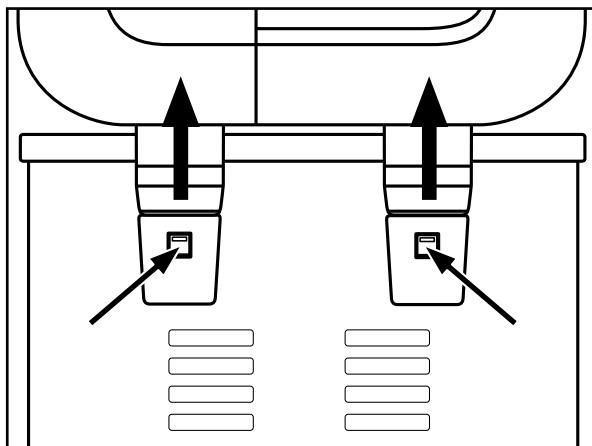
- Gebruik voor het schoonmaken van de onderdelen geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen als schuurmiddel of staalwol. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

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

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



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



- 3) Til de frituurmand 11 uit de friteuse.

-  U kunt de frituurmand 11 reinigen in de vaatwasser. Hij is vaatwasserbestendig. Verwijder echter wel de handgreep 10.

OPMERKING

- ▶ Vóór het eerste gebruik moet de frituurmand 11 handmatig worden afgewassen. Voordat de frituurmand 11 in de vaatwasser mag worden gewassen, moet hij eerst in olie zijn ondergedompeld.
- ▶ Droog de frituurmand 11 goed af alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Laat het vet of de olie afkoelen en schud het vet vervolgens uit het frituurreservoir 2 (zie het hoofdstuk "Frituurvet ververset").
- Reinig de handgreep 10, het permanente metalen filter 1, de fonduevorken 12 en de fondueing 13 in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel alle delen af met schoon water.
- Reinig de behuizing en het frituurreservoir 2 met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir 2 achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir 2 goed af.

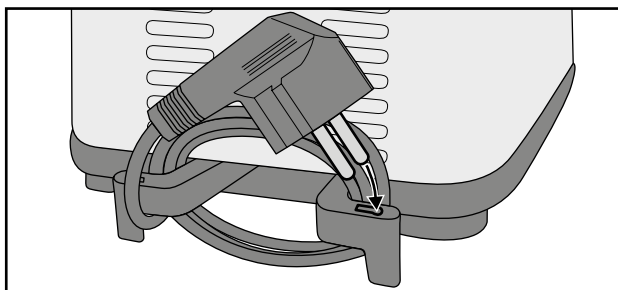
- Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water. Droog het deksel van het apparaat af en zet het overeind op de kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen. Let erop, dat het deksel vóór een nieuw gebruik volledig droog moet zijn!
 - Reinig het permanente metalen filter **1** in warm water met een mild afwasmiddel en spoel het met schoon water af.
- 4) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
 - 5) Leg het permanente metalen filter **1** terug in de holle ruimte in het deksel van het apparaat en sluit de afdekking boven het permanente metalen filter **1**.
 - 6) Plaats het deksel zodanig terug op het apparaat, dat de scharnieren in de scharnierhouders aan de achterkant van het apparaat grijpen en vastzitten.

OPMERKING

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

Opbergen

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



- 3) Om de friteuse op te bergen, kunt u de handgreep **10** van de frituurmand **11** eraf halen en zo in de frituurmand **11** leggen, dat de frituurmand **11** in de friteuse past.
- 4) Bewaar het apparaat met gesloten deksel. Zo blijft de friteuse aan de binnenkant schoon en vrij van stof.

Tips

Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet ontkiemd zijn.
- Gebruik voor het frituren „niet-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, één van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
 - eerst 8 – 12 minuten bij 150 °C, dan nog 3 – 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvriesproducten

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

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

Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

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

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

- Verhit de olie of het vet tot ca. 150 °C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand ①.
- Laat de frituurmand ① zakken in het hete vet en sluit het deksel.
- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezonde voeding

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

Tabel Frituurtijden

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

Levensmiddel	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	150 °C	2 – 5 minuten
Varkenskoteletten (gepaneerd)	150 °C	12 - 25 minuten
Portie kip (grote stukken)	150 °C	8 – 18 minuten
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	150 °C	7 – 17 minuten
Patates frites (vers)	150 °C/170 °C	8 – 12 minuten/ 3 – 4 minuten
Patates frites (diepvries)	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi (vers)	130 °C	2 – 5 minuten
Champignons	170 – 190 °C	3 – 5 minuten

OPMERKING

- Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden die in de tabel worden genoemd zijn hulpmiddelen ter oriëntatie. Zij hebben betrekking op een hoeveelheid van ca. 150 – 200 gram. Naar gelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- De frituurmand **11** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
of	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatielampje Power ⑦ brandt niet.	Het apparaat staat uit.	Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop ⑧.
Het indicatielampje Ready ⑥ brandt niet.	De ingestelde temperatuur van de olie/het vet is nog niet bereikt.	Wacht een paar minuten totdat de gewenste temperatuur is bereikt

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

Bijlage

Apparaat afvoeren



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

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



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

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 garantiëkwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, product-video's en software downloaden.

Service

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

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

IAN 315048

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang und Transportinspektion	75
Entsorgung der Verpackung	75
Gerätebeschreibung/Zubehör	76
Technische Daten	76
Sicherheitshinweise	77
Vor dem ersten Gebrauch	80
Acrylamidarme Zubereitung	80
Frittieren	80
Vorbereitungen	80
Lebensmittel frittieren	83
Festes Frittierfett	84
Nach dem Frittieren	85
Fondue	85
Frittierfett wechseln	86
Reinigung und Pflege	87
Lagerung	89
Tipps	90
Pommes frites selbst gemacht	90
Tiefkühlkost	90
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	91
Gesunde Ernährung	91
Tabelle Frittierzeiten	92
Fehlerbehebung	93
Anhang	93
Gerät entsorgen	93
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	94
Service	95
Importeur	95

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Tauchen Sie das Gerät mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

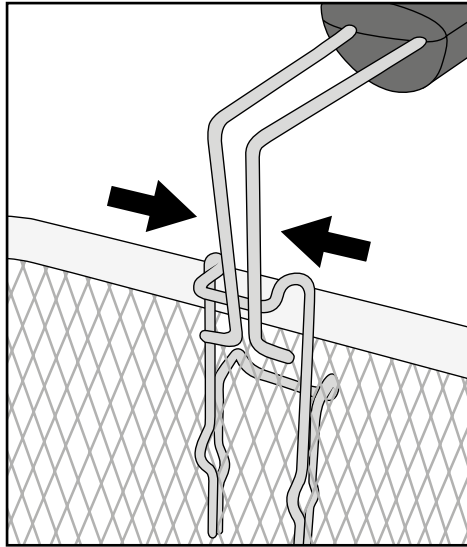
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

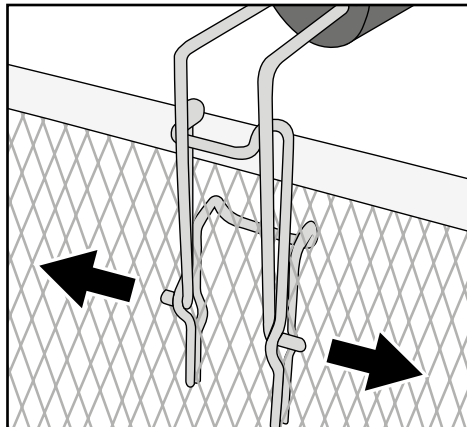
- Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑨. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑪ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑩:

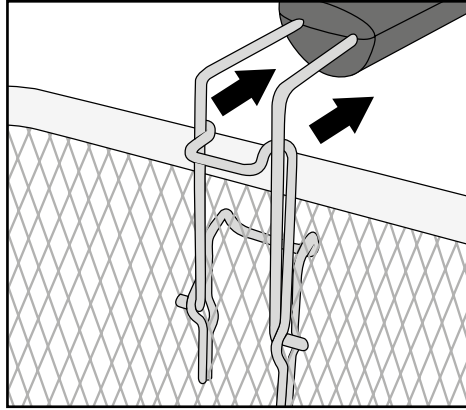
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **10** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **11** schieben lassen:



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



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



- Der Haltegriff **10** sitzt nun fest am Frittierkorb **11**.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **11** wieder ein.
- 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittiervorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittiervorganges nur die Griffe **3** an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **11**! Dieser ist sehr heiß!

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

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters **2** nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“ und drehen Sie den Temperaturregler **5** auf 130° C. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **6** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **11** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **11** nur an dem Haltegriff **10** aus der Fritteuse!

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb **11** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten.
- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **11** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 7) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.

- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fondue-Ring **13** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.

- 5) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).
- 6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße **12** und stellen Sie die Fonduespieße **12** vorsichtig in den Frittierbehälter **2**. In jeder Einkerbung am Fondueing **13** kann ein Fonduespieß **12** stehen.
Je nach Art und Größe sind die aufgespießten Lebensmittel nach wenigen Minuten gar.
- 8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß **12** und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß **12** spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen **3** an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe (↙) befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

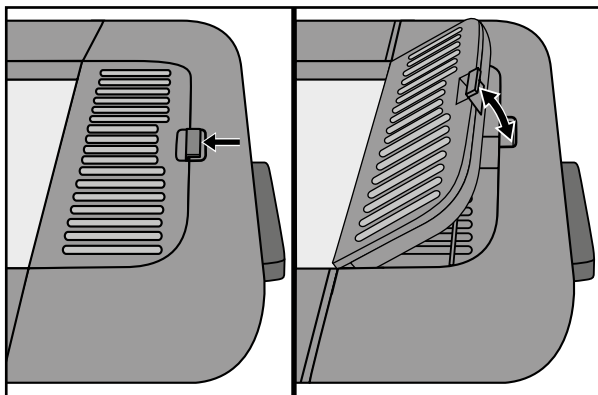
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

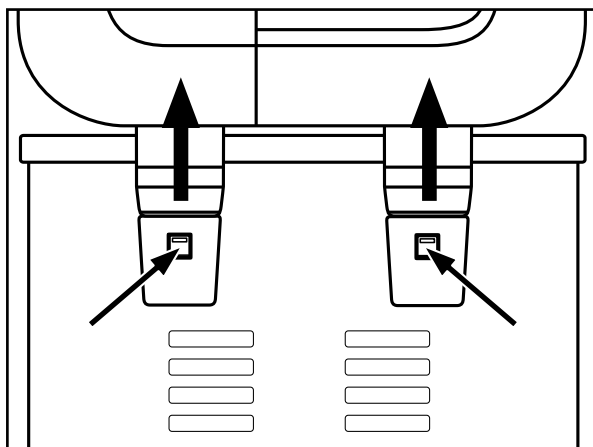
- Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



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



- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⑪.

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

HINWEIS

- Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb ⑪ von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb ⑪ in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein. Trocknen Sie den Frittierkorb ⑪ vor einer erneuten Benutzung gut ab.

- Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ② (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln“).
- Reinigen Sie den Haltegriff ⑩, den Permanent-Metallfilter ①, die Fondue-spieße ⑫ und den Fondue-ring ⑬ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ② 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 ② haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ② gut ab.

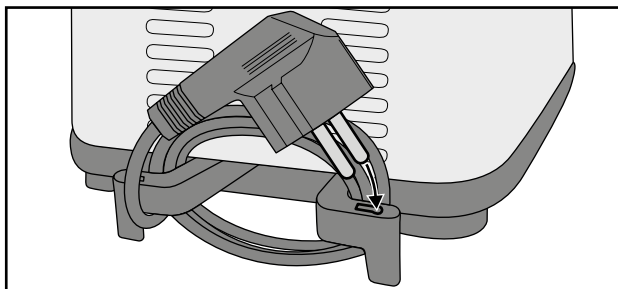
- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
 - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
 - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶.
 - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

HINWEIS

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

Lagerung

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



- 3) Den Haltegriff ❿ des Frittierkorbes ❶ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ❶ legen, so dass der Frittierkorb ❶ in die Fritteuse gestellt werden kann.
- 4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 8 – 12 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 – 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **1** gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	2 – 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150 °C	12 – 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150 °C	8 – 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	150 °C	7 – 17 Minuten
Pommes frites (frisch)	150 °C/170 °C	8 – 12 Minuten/ 3 – 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130 °C	2 – 5 Minuten
Pilze	170 – 190 °C	3 – 5 Minuten

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 – 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb **1** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

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

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 315048

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01 / 2019 · Ident.-No.: SFM850A4-112018-1

IAN 315048