



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C5

(DK)

FRITUREGRYDE AF RUSTFRIT STÅL

Kvikvejledning

(NL) (BE)

RVS FRITEUSE

Beknopte gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Guide abrégé

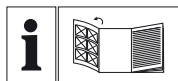
(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Kurzanleitung

IAN 486716_2501

(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.

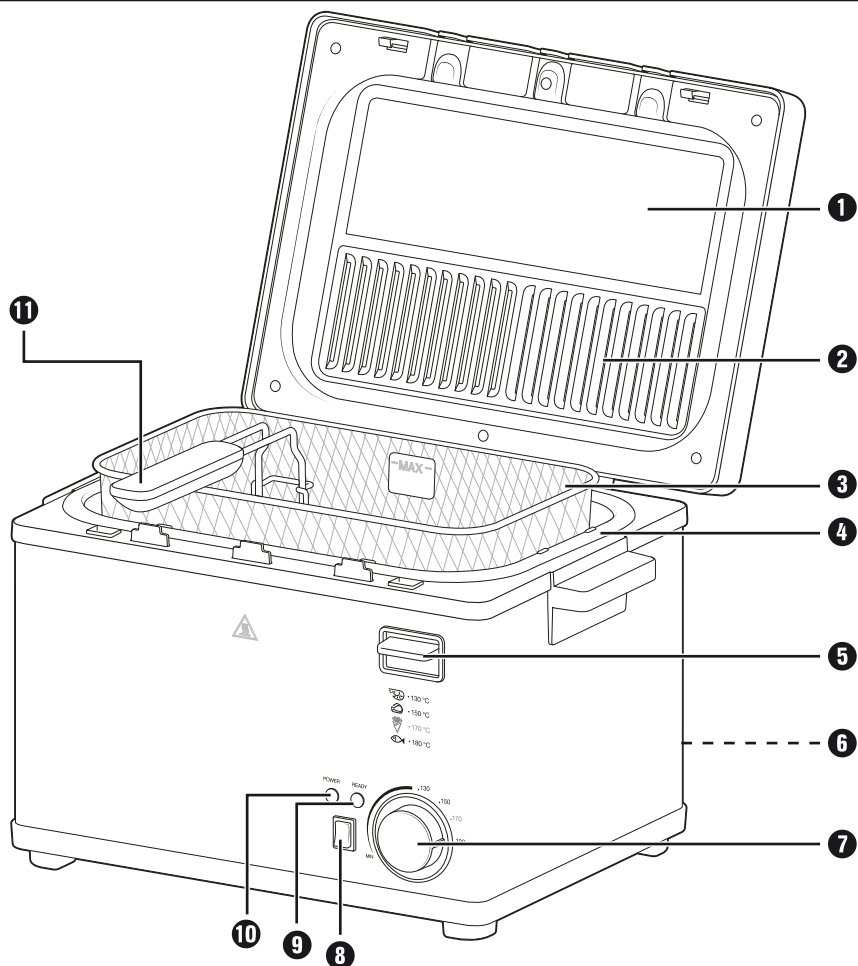
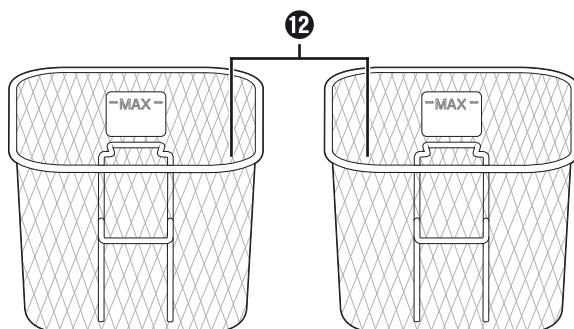
NL BE

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	Kvikvejledning	Side	1
FR/BE	Guide abrégé	Page	13
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	27
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	41

A**B**

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet/tilbehøret	3
Anvendte advarsler og symboler	3
Tekniske data	3
Sikkerhedsanvisninger	4
Før frituregryden bruges første gang	6
Akrylamidreduceret tilberedning	6
Fritering	6
Forberedelse	6
Fritering af fødevarer	7
Fast friturefedt	8
Efter friteringen	8
Skift af friturefedt	9
Rengøring og vedligeholdelse	9
Hjemmelavede pommes frites	10
Tabel over friteringstider	10
Bortskaffelse	11
Bortskaffelse af produktet	11
Bortskaffelse af emballage	11
Garanti for Kompernass Handels GmbH	11
Service	12
Importør	12

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 486716_2501.

ADVARSEL!

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer i private husholdninger. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun frituregryden i tørre rum og aldrig udendørs.

ADVARSEL!

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med frituregryden, hvis den anvendes til formål, den ikke er beregnet til.

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

Bemærk

- Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til. Brug kun frituregryden til formål, den 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. Brugerens bærers alene risikoen.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Frituregryde af rustfrit stål
 - 3 friturekurve
 - 2 håndtag
 - Kvikvejledning
- 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 der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet/ tilbehøret

- ❶ Rude
- ❷ Permanent metalfilter
- ❸ Friturekurv (stor)
- ❹ Friture-beholder
- ❺ Knap til oplåsning af låget
- ❻ Ledningsopvikling
- ❼ Temperaturindstilling
- ❽ Tænd-/slukknop
- ❾ Kontrollampe Ready
- ❿ Kontrollampe Power
- ⓫ Håndtag
- ⓬ Friturekurve (små)

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Læs vejledningen.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarer-egnede.
	Må ikke lægges ned i vand!

Tekniske data

Netspænding	230 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	2000 W
Maks. påfyldningsmængde olie	ca. 4 liter
Maks. påfyldningsmængde fast fedt	ca. 3,5 kg

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR STRØMSTØD!

- 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 Hz.
- Hvis strømstikket eller ledningen er beskadiget, skal det/den straks udskiftes af en autoriseret reparatør, af kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.
-  Læg aldrig betjenings-/varmeelementet og kabinettet med ledningen ned under 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 frituregryden står sikkert.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Hvis frituregryden tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge den længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.

- 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 berøre disse dele.
- Produktet skal stilles med håndtagene, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skvulpe ud.
- Undgå at spilde olie eller fedt på gulvet. Der er risiko for at glide!

ADVARSEL! BRANDFARE!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af frituregryden.
- 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.
- 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 antændes af sig selv 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 FRITUREGRYDEN!

- 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.

Før frituregryden 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 levnedsmidler som f.eks. pommefrites så vidt muligt friteres ved en temperatur, som ikke er over 170 °C. Materialet bør kun friteres, så det er gyldent og ikke, til det er mørkegult eller brunt. Det er den eneste måde, akrylamidreduceret tilberedning kan sikres på.

Fritering

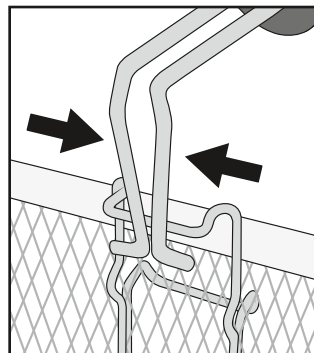
Til brug i denne frituregryde anbefaler vi fritureolie eller flydende friturefedt. Du kan også bruge fast friturefedt. Læs mere om dette i kapitlet "**Fast friturefedt**".

Forberedelse

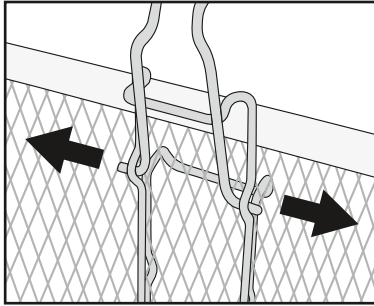
- 1) Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

❗ Bemærk

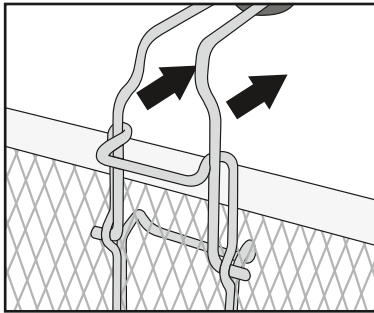
- Hvis du vil stille frituregryden under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.
- 2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen ❹.
 - 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget ❺. Låget springer op.
 - 4) Tag friturekurvene ❸/❷ ud, og sæt håndtagene ❶ på de to små friturekurve ❷ og på den store friturekurv ❸:
 - Tryk håndtagets stænger ❶ lidt sammen, så holdeboltene kan sættes ind i ringene på friturekurven ❸/❷ indefra:



- Løsn derefter håndtagets sammentrykkede stænger **11**, så holdeboltene går gennem hullerne:



- Træk håndtaget **11** tilbage til kanten af friturekurven **3/12**:



- Håndtaget **11** sidder nu fast på friturekurven **3/12**.
- Gå frem på samme måde med de øvrige håndtag.

i Bemærk

- 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 oliesorter! Frituregryden kan skumme over.
- 5) Fyld den tørre og tomme friture-beholder **4** med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 4 l olie eller ca. 3,5 kg fast fedt).

i Bemærk

- Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i friture-beholderen **4**.

- 6) Sæt stikket i stikkontakten.

⚠ FARE!

- Ledningen må ikke komme i berøring med frituregrydens varme dele. Fare for elektrisk stød!

- 7) Sæt friturekurven **3** (eller de små friturekurve **12**) ind igen.

- 8) Luk låget.

Fritering af fødevarer

! OBS!

- Brug aldrig frituregryden uden olie/fedt!

i Bemærk

- Du kan enten sætte den store friturekurv **3**, de to små friturekurve **12** eller kun en af de små friturekurve **12** ind i frituregryden for at fritere fødevarer. Den store friturekurv **3** beskrives her som eksempel. Gå frem på samme måde med de små friturekurve **12**.

- 1) Tænd for frituregryden på tænd-/sluk-knappen **8**. Kontrollampen Power **10** lyser.

- 2) Drej temperaturindstillingen **7** til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser kontrollampen Ready **9**.

i 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!

- Låget og frituregryden er meget varme, når frituregryden er i brug. Hold kun på håndtagene, når frituregryden er i brug! Forbrændingsfare! Brug helst grillhandsker.

3) Tryk på oplåsningsknappen til låget ⑤.

⚠ ADVARSEL!

- Vær forsigtig ved påfyldning af friturekurven ③! Den er meget varm!
- 4) Tag friturekurven ③ ud af frituregryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven ③ må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i friturekurven ③ eller med maks. 1 kg fødevarer. Vær dog altid opmærksom på friteringsmængden, som er angivet på emballagen til fødevarerne, der skal friteres!
- 5) Sænk friturekurven ③ forsigtigt ned i den varme olie eller fedt.
- 6) Luk frituregrydens dæksel.

Fast friturefedt

For at forhindre at fedtet sprøjter, og frituregryden bliver 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 fedtet, som er blevet stift, med en træ- eller plastpind. Sørg for, at belægningen på friture-beholderen ④ ikke beskadiges!
- For at smelte fedtet skal du tænde for frituregryden med tænd-/slukknappen ⑧ og indstille temperaturindstillingen ⑦ på 130 °C. Kontrollampen Power ⑩ lyser.
- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Kontrollampen Ready ⑨ kan lyse op engang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

Efter friteringen

⚠ ADVARSEL!

- Hold aldrig på friturekurven ③ efter friteringen. Den er meget varm! Tag kun friturekurven ③ ud af frituregryden ved at holde på håndtagene ⑪!
- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget ⑤, når fødevarerne er friteret, så låget springer op.
- 2) Løft friturekurven ③, og hæng den på kanten af frituregryden, så det overflødige fedt kan dryppe af.
- 3) Tryk på tænd-/slukknappen ⑧. Nu er der slukket for frituregryden. Tag stikket ud af stikkontakten.

- 4) Når fødevarerne er dryppet af, løftes friturekurven ❸ forsigtigt ud af frituregryden.
- 5) 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 køldt – 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.

Skift af friturefedt

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

- 1) Tryk på oplåsningsknappen på låget ❺, og tag låget af (se kapitlet **"Rengøring og vedligeholdelse"**).
- 2) Tag friturekurven ❸ op.
- 3) Hold i frituregrydens håndtag på siden, og hæld olien eller fedtet via et af hjørnerne i egnede beholdere, for eksempel flasker. Det er bedst at bruge en trag.

❶ 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

⚠ FARE!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør frituregryden.



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!

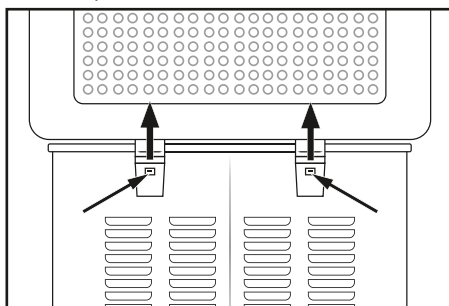
- Lad frituregryden køle af før rengøring.

❗ OBS!

- 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 produktets låg. Pres en pind eller lignende ind i hullerne på hængselholderne på bagsiden af produktet, og tag samtidig låget ud af hængselholderne ved at løfte det opad:



- 2) Tag friturekurven ❸ (eller de små friturekurve 12) ud.

- Friturekurvene ❸/12 kan vaskes i opvaskemaskine. De er beregnet til vask i opvaskemaskine. Tag dog håndtagene 11 af.
- Rengør håndtagene 11 i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl dem derefter af med rent vand.

- Rengør kabinettet og friture-beholderen ④ 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 ④. Tør kabinettet og friture-beholderen ④ 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!
- 3) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.
- 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 sukkeret, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af akrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
 - Først 10–14 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.
- De små friturekurve ⑫ kan fyldes op til maks.-markeringen med ca. 400–450 g, den store friturekurv ③ med ca. 850–900 g dybfrosne pommes frites.
- Kartoffler, der skal friteres, skal være af perfekt kvalitet og uden spirer.
- Til fritering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende" kartoffelsorter.

Hjemmelavede pommes frites

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	Anbefalet mængde	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Frikadeller (frosne)	300 g - 1000 g	150 °C	3–7
Svinekoteletter (panerede)	300 g - 1000 g	150 °C	15–20
Kyllingeportioner (store stykker)	300 g - 1000 g	150 °C	10–18
Kyllingeportioner (små/mellemstore stykker)	300 g - 1000 g	150 °C	15–25
Pommes frites (friske)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10–14 / 3–4

Fødevarer	Anbefalet mængde	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Pommes frites (frosne)	300 g-850/900 g	Se producentens anvisninger	Se producentens anvisninger
Tigerrejer (friske)	300 g-1000 g	130 °C	3-7
Svampe	300 g-800 g	170-190 °C	5-6

► Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturoafvigelser. Værdierne, som er angivet i tabellen, er vejledende. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.

► Friturekurven ③ (eller de små friturekurve ⑫) må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i frituregryden.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv

angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



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

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som 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.

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 kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at 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 skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele 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 (IAN) 486716_2501 klar som dokumentation for købet.

- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte 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 manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 486716_2501.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 486716_2501

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.	14
Usage conforme	14
Matériel livré.	14
Description de l'appareil/accessoires	15
Avertissements et symboles utilisés	15
Caractéristiques techniques	15
Consignes de sécurité	16
Avant la première utilisation	19
Préparation à faible teneur en acrylamide	19
Frire	19
Préparatifs	19
Frire des aliments	20
Graisse de friture solide	21
Après la friture	21
Remplacement de la graisse de friture	22
Nettoyage et entretien	22
Cuisson de frites maison	23
Tableau des temps de friture	23
Recyclage	24
Recyclage de l'appareil	24
Recyclage de l'emballage	24
Garantie de Kompernass Handels GmbH.	25
Service après-vente	26
Importateur	26

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article

(IAN) 486716_2501, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

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

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

AVERTISSEMENT !

Danger engendré par un usage non conforme !

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

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

Remarque

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

Matériel livré

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Friteuse en acier inoxydable
 - 3 paniers à friture
 - 2 poignées de maintien
 - Guide abrégé
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
 - 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

Remarque

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

Description de l'appareil/ accessoires

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

Avertissements et symboles utilisés

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

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

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

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

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



Attention ! Surface brûlante !

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

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

⚠ ATTENTION ! DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

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

Avant la première utilisation

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

Préparation à faible teneur en acrylamide

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

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

Frيره

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

Préparatifs

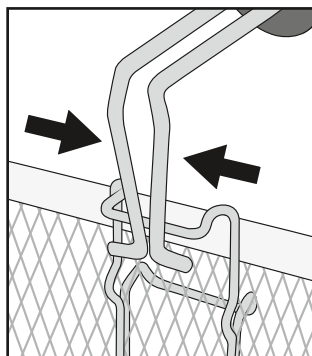
- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

Remarque

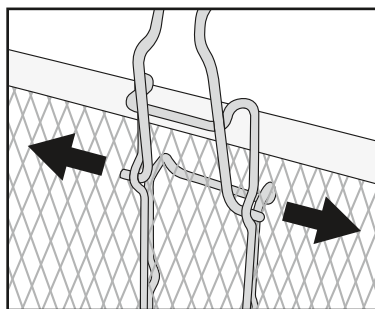
- Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon **6**.
 - 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5**. Le couvercle se libère et s'ouvre.

- 4) Retirez les paniers à friture **3/12** et fixez les poignées de maintien **11** sur les deux petits paniers à friture **12** et sur le grand panier à friture **3** :

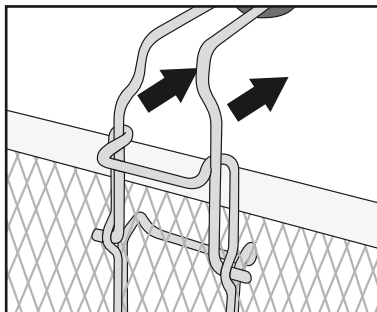
- Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien **11** de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du panier à friture **3/12** :



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



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



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

i Remarque

- Utilisez uniquement des huiles ou des graisses signalées comme «ne moussant pas» et convenant pour la friture. Cette information est indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette.
 - Ne mélangez jamais des huiles ou des graisses différentes ! La friteuse pourrait déborder.
- 5) Une fois la cuve à friture **4** sèche et vide, remplissez-la d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 4 l d'huile ou env. 3,5 kg de graisse solide).

i Remarque

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

- 6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

⚠ DANGER !

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

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

- 8) Fermez le couvercle.

Frir des aliments

! ATTENTION !

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

i Remarque

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

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

i Remarque

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

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

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

AVERTISSEMENT !

- Le couvercle et la friteuse sont brûlants pendant la friture. Ne touchez de ce fait que les poignées lors de la friture ! Risque de brûlure ! Utilisez de préférence des maniques.
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **5**.

AVERTISSEMENT !

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

Graisse de friture solide

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

- Si vous utilisez de la graisse fraîche, faites tout d'abord fondre lentement les blocs de graisse à feu doux dans une casserole normale. Versez doucement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez ensuite la fiche secteur et mettez la friteuse en marche.
- Après utilisation, conservez à température ambiante la friteuse contenant la graisse qui a durci entre-temps.

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

Après la friture

AVERTISSEMENT !

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

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

Remplacement de la graisse de friture

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

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

i Remarque

- La mise au rebut des huiles ou graisses alimentaires est réglementée différemment dans chaque commune ou ville. Il est souvent interdit de jeter ce genre d'huiles ou de graisses avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître les points de collecte.
- 4) Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la friteuse, comme indiqué au chapitre «**Nettoyage et entretien**».
 - 5) Versez de l'huile ou de la graisse fraîche dans la friteuse, comme indiqué au chapitre «**Frيره**».

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER !

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



L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT !

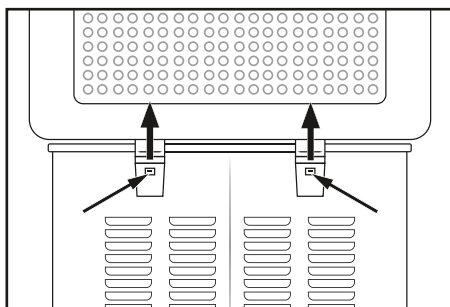
- Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage.

ⓘ ATTENTION !

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

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :

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



- 2) Retirez le panier à friture **3** (ou les petits paniers à friture **12**).

- Vous pouvez laver les paniers à friture **3/12** au lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine. Retirez cependant pour cela les poignées de maintien **11**.
- Nettoyez les poignées de maintien **11** à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire.

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

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.

Tableau des temps de friture

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

Aliment	Quantité recommandée	Température (env.)	Temps en minutes
Boulettes (congelées)	300 g–1000 g	150 °C	3–7
Côtelettes de porc (panées)	300 g–1000 g	150 °C	15–20
Portions de poulet (grands morceaux)	300 g–1000 g	150 °C	10–18
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	300 g–1000 g	150 °C	15–25

Aliment	Quantité recommandée	Température (env.)	Temps en minutes
Pommes frites (fraîches)	300 g-850/900 g	150 °C/170 °C	10-14/3-4
Pommes frites (congelées)	300 g-850/900 g	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (fraîches)	300 g-1000 g	130 °C	3-7
Champignons	300 g-800 g	170-190 °C	5-6

► De petites divergences de température peuvent apparaître au niveau des indications de degrés. Les valeurs mentionnées dans le tableau le sont à titre indicatif. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.

► Le panier à friture ❸ (ou les petits paniers à friture ❷) doit/doivent être uniquement rempli(s) d'aliments à frire jusqu'au repère MAX à l'intérieur.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



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

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

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

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



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

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 486716_2501 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 486716_2501.

Service après-vente

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

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

IAN 486716_2501

Importateur

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

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

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	28
Gebruik in overeenstemming met bestemming	28
Inhoud van het pakket	28
Beschrijving van het apparaat / de accessoires	29
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	29
Technische gegevens	29
Veiligheidsvoorschriften	30
Vóór de ingebruikname	32
Acrylamide-arme bereiding	32
Frituren	32
Vorbereidingen	32
Levensmiddelen frituren	33
Vast frituurvet	34
Na het frituren	35
Frituurvet verversen	35
Reiniging en onderhoud	35
Zelf patates frites maken	36
Tabel Frituurtijden	37
Afvoeren	37
Apparaat afvoeren	37
Verpakking afvoeren	37
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	38
Service	39
Importeur	39

Informatie bij deze beknopte gebruiksaan- wijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer

(IAN) 486716_2501 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

WAARSCHUWING!

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

WAARSCHUWING!

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

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

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

Opmerking

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Rvs friteuse
 - 3 frituurmanden
 - 2 handgrepen
 - Beknopte gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten van het apparaat.

Opmerking

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

Beschrijving van het apparaat / de accessoires

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

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

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

	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Niet onderdompelen in water!

Technische gegevens

Netspanning	230 V , 50 Hz
Nominaal vermogen	2000 W
Max. vulhoeveelheid olie	ca. 4 liter
Max. vulhoeveelheid vast vet	ca. 3,5 kg

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 230 V ~ /50 Hz.
- Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.
-  Dompel het bedienings-/verwarmingselement en de behuizing met het netsnoer nooit onder in water en reinig deze delen ook niet onder stromend water.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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



Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de fritouse te blussen!

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

❗ LET OP! SCHADE AAN HET APPARAAT!

- Vul het frituurreservoir nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN. Controleer steeds als u de fritouse 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 fritouse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.

Vóór de ingebruikname

- Maak, voordat u de fritouse 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 fritouse adviseren wij frituurolie of vloeibaar frituurvet. U kunt ook vast frituurvet gebruiken. Lees in dat geval eerst het hoofdstuk „**Vast frituurvet**“.

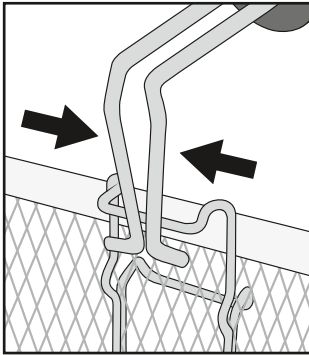
Vorbereidingen

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

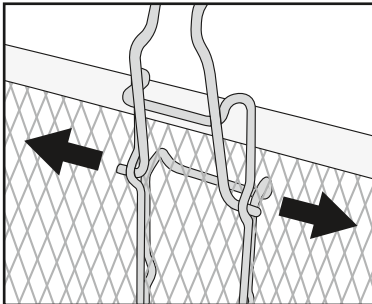
❗ Opmerking

- Als u de fritouse onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat is uitgeschakeld.
- 2) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel **6**.
 - 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5**. Het deksel springt open.
 - 4) Neem de frituurmanden **3/12** uit en bevestig de handgrepen **1** aan de beide kleine frituurmanden **12** en aan de grote frituurmand **3**:

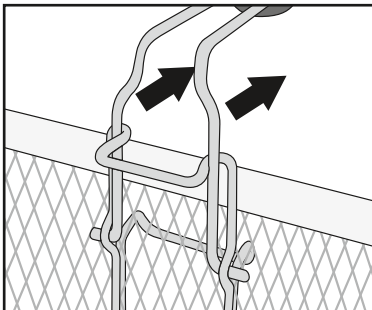
- Druk de staven van de handgreep ⑪ wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand ③/⑫ geschoven kunnen worden:



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



- Trek de handgreep ⑪ naar achteren, zodat die tegen de rand van de frituurmand ③/⑫ ligt:



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

① 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 frituse kan door schuimvorming overlopen.

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

① Opmerking

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

- 6) Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ GEVAAR!

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

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

- 8) Sluit de deksel.

Levensmiddelen frituren

⚠ LET OP!

- Gebruik de frituse nooit zonder olie/vet!

① Opmerking

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

- 1) Schakel de friteuze in met de aan/uit schakelaar **8**. Het indicatielampje Power **10** brandt.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **7** op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Is de ingestelde temperatuur bereikt, dan brandt het indicatielampje Ready **9**.

i 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 friteuze:

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!

- Het deksel en de friteuze zijn tijdens het frituren zeer heet. Pak daarom tijdens het gebruik uitsluitend de handgrepen vast! Verbrandingsgevaar! Het is raadzaam om ovenwanten te dragen.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **5**.

⚠ WAARSCHUWING!

- Wees voorzichtig bij het vullen van de frituurmand **3**. Deze is erg heet!
- 4) Neem de frituurmand **3** uit de friteuze. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand **3** mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand **3** met te frituren levensmiddelen of met max. 1 kg te frituren levensmiddelen zijn gevuld. Let echter altijd ook op de te frituren hoeveelheid die wordt aangegeven op de verpakking van de te frituren levensmiddelen!
- 5) Laat de frituurmand **3** voorzichtig zakken in de hete olie of het hete vet.
- 6) Sluit het deksel van het apparaat.

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 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 gestold vet prikken. Let erop dat de deklaag van het frituurreservoir **4** niet beschadigd wordt!
- Om het vet te smelten, schakelt u het apparaat in met de aan/uit schakelaar **8** en zet de temperatuurregelaar **7** op 130 °C. Het indicatielampje Power **10** brandt.
- Wacht totdat het hele vet gesmolten is. Het indicatielampje Ready **9** kan daarbij steeds weer oplichten en uitgaan. Stel pas de gewenste frituurtemperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

Na het frituren

WAARSCHUWING!

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

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

Frituurvet verversen

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

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

Opmerking

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

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

Reiniging en onderhoud

GEVAAR!

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



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

WAARSCHUWING!

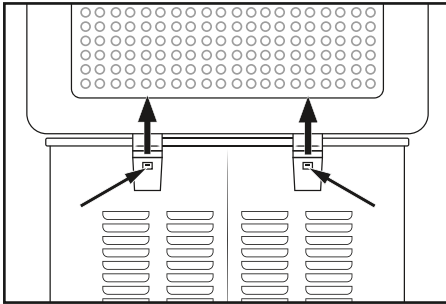
- Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP!

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

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

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



2) Til de frituurmand **3** (of de kleine frituurmanden **12**) uit de fritusee.

- De frituurmanden **3**/**12** kunt u reinigen in de vaatwasser. Ze zijn vaatwasmachinebestendig. Neem hiervoor echter de handgrepen **1** af.
 - Reinig de handgrepen **1** in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water.
 - Reinig de behuizing en het frituurreservoir **4** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het daarna af met een met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir **4** achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir **4** goed af.
 - Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water. Droog het deksel van het apparaat af en zet het overeind op de kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen.
Let erop, dat het deksel vóór een nieuw gebruik volledig droog moet zijn!
- 3) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.

Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet uitlopen.
- Gebruik voor het frituren „niet-kruimige“ aardappelen of „vastkokers“.
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer eerst een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, een van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
 - eerst 10 - 14 minuten bij 150 °C, dan nog 3 - 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgerekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.
- De kleine frituurmanden **12** kunnen tot aan de Max-markering met ca. 400 - 450 g, en de grote frituurmand **3** met ca. 850 - 900 g diepvriespatat worden gevuld.

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	Aanbevolen hoeveelheid	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Varkenskoteletten (gepaneerd)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Portie kip (grote stukken)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Patates frites (vers)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Patates frites (diepvries)	300 g - 850/900 g	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi (vers)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Champignons	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

► Bij de opgegeven graden kan er sprake zijn van minieme temperatuurverschillen. De waarden in de tabel zijn richtwaarden ter oriëntatie. Afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
 ► De frituurmand ❸ (of de kleine frituurmanden ❷) mag/mogen hooguit tot aan de Max-markering vanbinnen met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



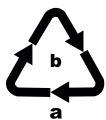
Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.

Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmate-

rialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 486716_2501 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 486716_2501 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 486716_2501

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung/Zubehör	43
Verwendete Warnhinweise und Symbole	43
Technische Daten	43
Sicherheitshinweise	44
Vor dem ersten Gebrauch	47
Acrylamidarme Zubereitung	47
Frittieren	47
Vorbereitungen	47
Lebensmittel frittieren	48
Festes Frittierfett	49
Nach dem Frittieren	49
Frittierfett wechseln	50
Reinigung und Pflege	50
Pommes frites selbst gemacht	51
Tabelle Frittierzeiten	52
Entsorgung	52
Gerät entsorgen	52
Verpackung entsorgen	53
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	53
Service	54
Importeur	54

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der

Artikelnummer (IAN) 486716_2501 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

i Hinweis

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Kurzanleitung

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

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung/ Zubehör

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

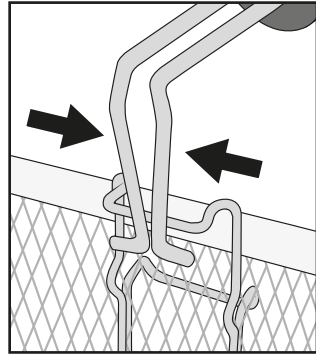
Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel **Festes Frittierfett**.

Vorbereitungen

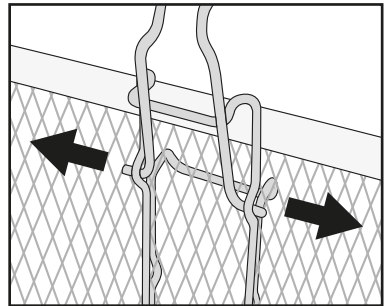
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- 1) **Hinweis**
 - ▶ Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **Deckel 5**. Der Deckel springt auf.

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

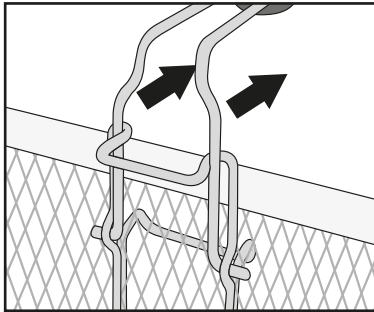
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



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



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



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

i Hinweis

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

i Hinweis

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter **4** ein.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ GEFAHR!

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

Lebensmittel frittieren

! ACHTUNG!

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

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

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

WARNUNG!

- ▶ Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittivorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittivorganges nur die Griffe an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**.

WARNUNG!

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

Festes Frittierfett

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

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

- Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters **4** nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **8** an, und stellen Sie den Temperaturregler **7** auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power **10** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **9** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

WARNUNG!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur an den Haltegriffen **11** aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**, so dass der Deckel aufspringt.
 - 2) Heben Sie den Frittierkorb **3** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
 - 3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **8**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse.
 - 5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittierfett wechseln

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

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

① Hinweis

- In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.
- 4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben.
 - 5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel **Frittieren** beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR!

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



Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden!

Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠ WARNUNG!

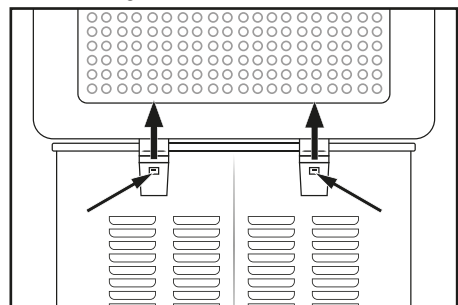
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ⓘ ACHTUNG!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



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

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

Pommes frites selbst gemacht

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

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	empfohlene Menge	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Schweinekoteletts (paniert)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Hühnchenportionen (große Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Pommes frites (frisch)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Pommes frites (gefroren)	300 g - 850/900 g	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Pilze	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

► Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

► Der Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❷) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

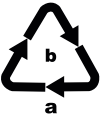


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgeschiedenen Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 486716_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 486716_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 486716_2501

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 486716_2501