

# SILVERCREST®



## MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A4

FR BE

### MINI-FRITEUSE ET FONDUE

Mode d'emploi

DE AT CH

### MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

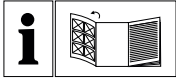
NL BE

### MINI FRITEUSE MET FONDUE

Gebruiksaanwijzing

IAN 326680\_1904

BE



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

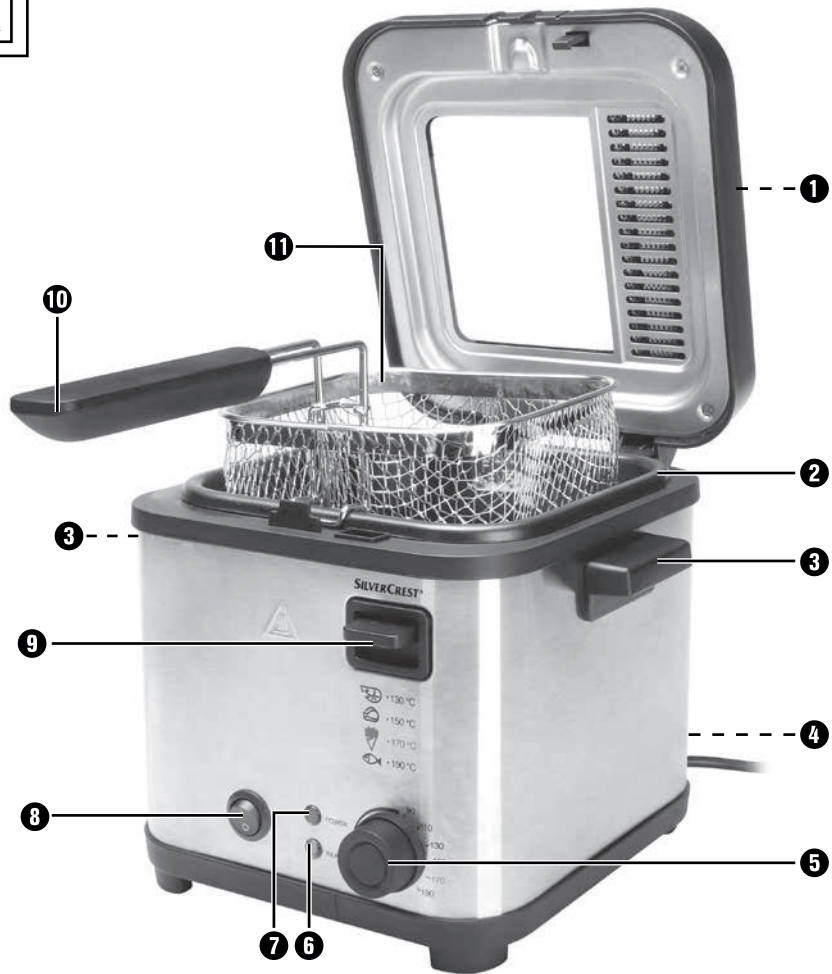
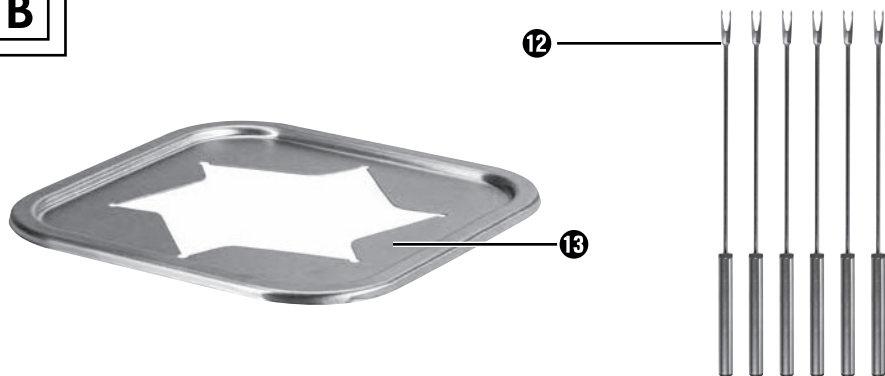
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	23
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

**A****B**

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Usage conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Matériel livré et inspection après transport</b> .....	<b>3</b>
<b>Description de l'appareil/accessoires</b> .....	<b>3</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>7</b>
<b>Préparation à faible teneur en acrylamide</b> .....	<b>7</b>
<b>Frيره</b> .....	<b>7</b>
Préparations .....	8
Frيره des aliments .....	10
Graisse de friture solide .....	12
<b>Après la friture</b> .....	<b>12</b>
<b>Fondue</b> .....	<b>13</b>
<b>Remplacement de la graisse de friture</b> .....	<b>14</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>14</b>
<b>Entreposage</b> .....	<b>17</b>
<b>Conseils</b> .....	<b>17</b>
Cuisson de frites maison .....	17
Aliments congelés .....	18
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable .....	18
Alimentation saine .....	18
<b>Tableau des temps de friture</b> .....	<b>19</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>20</b>
<b>Annexe</b> .....	<b>20</b>
Élimination de l'emballage .....	20
Garantie de Kompernass Handels GmbH .....	21
Service après-vente .....	22
Importateur .....	22

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

## Usage conforme

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

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

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

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

### ATTENTION !

#### **Danger résultant d'un usage non conforme !**

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

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

### **REMARQUE**

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

## Matériel livré et inspection après transport

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

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

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


### REMARQUE

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

## Description de l'appareil/accessoires

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

## Caractéristiques techniques

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

## Consignes de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ La friture dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de verser de l'huile ou de la graisse liquide dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Séchez soigneusement tous les aliments avant de les mettre dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.



## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité de glace présente sur les aliments est importante, plus les projections de gouttelettes d'huile ou de graisse brûlante s'accroissent.
- ▶ Durant le fonctionnement, des parties de l'appareil deviennent brûlantes. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ L'appareil doit être placé dans une position stable à l'aide des poignées pour éviter de renverser le liquide brûlant.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**

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



Attention ! Surface brûlante !

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

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

**ATTENTION ! DOMMAGES SUR L'APPAREIL !**

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

**Avant la première utilisation**

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

**Préparation à faible teneur en acrylamide**

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

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

**Frيره**

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

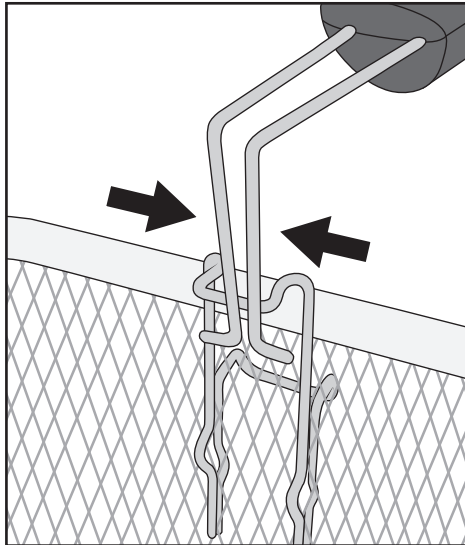
## Préparations

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

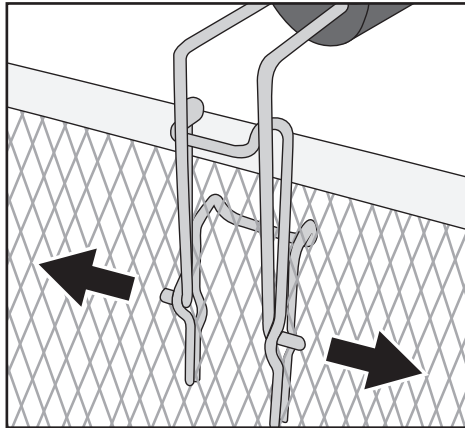
### REMARQUE

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

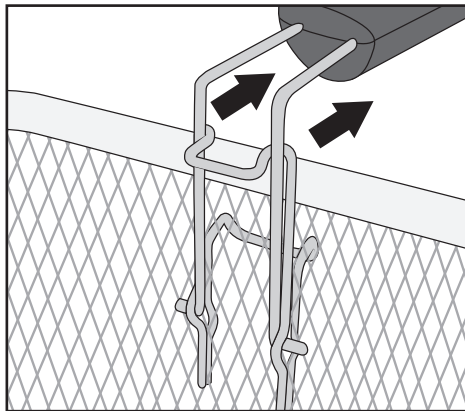
- 2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ④.
- 3) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑨. Le couvercle se libère et s'ouvre.
- 4) Enlevez le panier à friture ⑪ et fixez la poignée de maintien ⑩ :
  - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée de maintien ⑩ de sorte que les boulons d'assemblage soient poussés de l'intérieur dans les œillets du panier à friture ⑪ :



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



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



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

## REMARQUES

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

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

## REMARQUE

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

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

## Frirer des aliments

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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





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

## REMARQUE

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

## REMARQUE

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

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

7) Fermez le couvercle de l'appareil.

## REMARQUE

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

## Graisse de friture solide

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

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

## Après la friture

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

- 1) Lorsque l'aliment à frire est prêt, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle ⑨ de manière à ce qu'il s'ouvre.
- 2) Soulevez le panier à friture ⑪ et accrochez-le au bord de l'appareil afin que l'excès de graisse s'égoutte.
- 3) Réglez le régulateur de température ⑤ sur Min.
- 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « O » pour éteindre l'appareil.
- 5) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

- 6) Lorsque l'aliment à frire est égoutté, levez doucement le panier à friture ⑪ de la friteuse.
- 7) Versez la friture dans un saladier ou une passoire (recouvert d'essuie-tout absorbant !).

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

## Fondue

Vous pouvez utiliser cette friteuse comme pot à fondue.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 1) Préparez l'appareil comme décrit au chapitre « Préparatifs ».
- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le support repose-fourchettes ⑬ sur le bord de la cuve à friture ② et refermez le couvercle de l'appareil.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ en position « I ». Le témoin lumineux Power ⑦ s'allume.
- 5) Placez le régulateur de température ⑤ sur le niveau de température souhaité. Pour une fondue classique avec de l'huile/de la graisse : En fonction du type d'aliment que vous souhaitez frire, orientez-vous au tableau du chapitre « Frire des aliments ». Pour la fondue avec du bouillon : Réglez la température entre 90 et 110 °C (env. 100 °C), le bouillon doit légèrement frémir.
- 6) Une fois la température définie atteinte, ouvrez le couvercle de l'appareil.
- 7) Placez les aliments sur la fourchette à fondue ⑫ et placez la fourchette à fondue ⑫ avec précaution dans la cuve à friture ②. Chaque entaille du support repose-fourchettes ⑬ peut accueillir une fourchette à fondue ⑫. En fonction du type et de la taille, les aliments sur les fourchettes cuisent en quelques minutes seulement.
- 8) Retirez avec précaution la fourchette à fondue ⑫ et détachez les aliments cuits. Vous pouvez ensuite placer d'autres aliments sur la fourchette à fondue ⑫ et les plonger dans la graisse/ le bouillon brûlant.
- 9) Lorsque vous souhaitez terminer la fondue, tournez le régulateur de température ⑤ sur Min, placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑧ sur la position „O” et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.



## Remplacement de la graisse de friture

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

- 1) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle **①** et enlevez le couvercle (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- 2) Retirez le panier à friture **①**.
- 3) Saisissez l'appareil au niveau des poignées **④** latérales et versez l'huile ou la graisse par l'angle arrière, sur laquelle se trouve le bec verseur (**➤**), dans des conteneurs adaptés, par exemple des bouteilles. Utilisez ici de préférence un entonnoir.

### REMARQUE

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

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

## Nettoyage et entretien

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

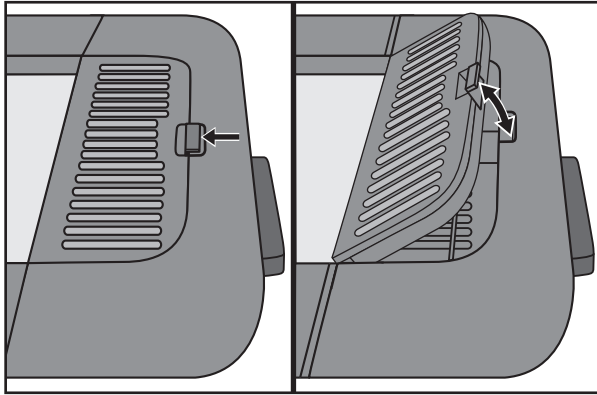
► Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

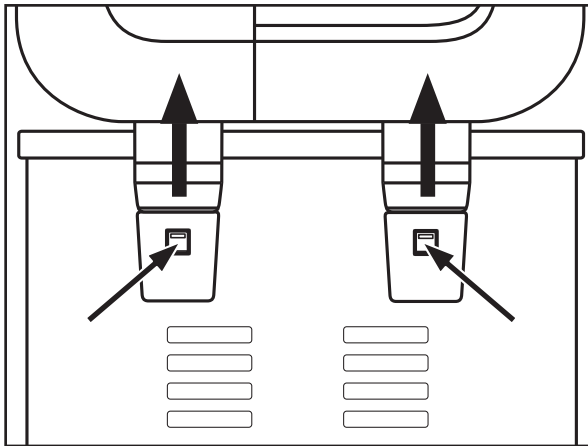
► N'utilisez pas de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Pour un nettoyage facile, démontez la friteuse :


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



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



- 3) Retirez le panier à friture **11**.

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

## REMARQUE

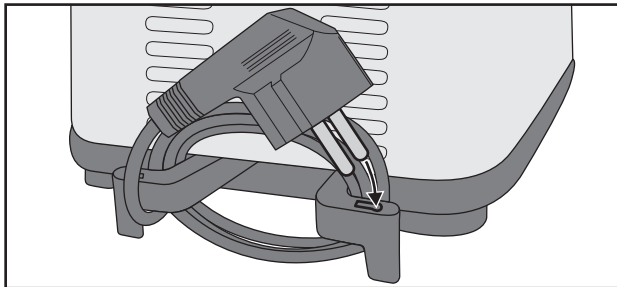
- ▶ Avant la première utilisation, le panier à friture **11** doit être lavé à la main. Il ne faut pas laver le panier à friture **11** au lave-vaisselle tant qu'il n'a pas été trempé dans l'huile.
  - ▶ Séchez bien le panier à friture **11** avant de le réutiliser.
  - Dès que la graisse/l'huile a refroidi, videz-la de la cuve à friture **2** (voir chapitre « Remplacement de la graisse de friture »).
  - Nettoyez la poignée de maintien **10**, le filtre métallique permanent **1** les fourchettes à fondue **12** et le support repose-fourchettes **13** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
  - Nettoyez le corps et la cuve à friture **2** avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite bien avec un chiffon humide de manière à ce que plus aucun résidu de liquide vaisselle ne colle dans la cuve à friture **2**. Séchez bien le corps et la cuve à friture **2**.
  - Nettoyez de même le couvercle de l'appareil à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire. Faites sécher le couvercle de l'appareil et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur puisse s'écouler. N'oubliez pas que le couvercle doit être entièrement sec avant de pouvoir envisager de l'utiliser à nouveau !
  - Nettoyez le filtre métallique permanent **1** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et rincez-le à l'eau claire.
- 4) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
  - 5) Remplacez le filtre métallique permanent **1** dans le creux du couvercle de l'appareil et fermez le couvercle du filtre métallique permanent **1**.
  - 6) Repositionnez le couvercle de l'appareil sur l'appareil, de manière à ce que les supports à charnières s'enclenchent au dos de l'appareil et se positionnent correctement.

## REMARQUE

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

## Entreposage

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



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

## Conseils

### Cuisson de frites maison

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

## Aliments congelés

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

- Ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. L'aliment à frire peut être rempli au maximum jusqu'au repère Max à l'intérieur du panier à friture ⑩.
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le régulateur de température ⑤ sur la température de friture indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent mode d'emploi.
- Il est recommandé de décongeler à température ambiante les aliments congelés avant de les mettre à frire. Enlevez le maximum d'eau et de glace avant d'ajouter les aliments à frire dans la friteuse.
- Ajoutez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brusquement et très rapidement des gouttes d'huile ou de graisse brûlantes.

## Comment éliminer l'arrière-goût désagréable

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

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

- Faites chauffer l'huile ou la graisse à 150°C env. et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier à friture ⑩.
- Abaissez le panier à friture ⑩ dans la graisse et fermez le couvercle.
- Attendez que l'huile ou la graisse ne bouillonne plus et retirez le pain ou le persil à l'aide d'une écumoire. L'huile ou la graisse a retrouvé un goût neutre.

## Alimentation saine

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

- changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si vous utilisez la friteuse principalement pour les frites et que vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, vous pouvez la réutiliser entre 10 et 12 fois.
- Ne conservez pas l'huile ou la graisse pendant plus de six mois. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

- La durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse est généralement plus courte si vous préparez des fritures d'aliments contenant des protéines tels que la viande ou le poisson.
- Ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile ou la graisse si elle forme de la mousse en chauffant, qu'elle a un goût ou une odeur forte ou qu'elle prend une couleur foncée ou prend la consistance d'un sirop.

## Tableau des temps de friture

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

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

### REMARQUE

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

## Dépannage

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

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

## Annexe

### Élimination de l'emballage



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

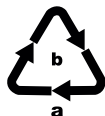
Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



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



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-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, batteries ou pièces en verre.

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

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



## Procédure en cas de garantie

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

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



Sur [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Service après-vente

FR

### Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

BE

### Service Belgique

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

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 326680\_1904

## 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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>24</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>24</b>
<b>Inhoud van het pakket en inspectie na transport</b> .....	<b>25</b>
<b>Apparaatbeschrijving/accessoires</b> .....	<b>25</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>26</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>26</b>
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>29</b>
<b>Acrylamide-arme bereiding</b> .....	<b>29</b>
<b>Frituren</b> .....	<b>30</b>
Vorbereidingen .....	30
Levensmiddelen frituren .....	32
Vast frituurvet .....	34
<b>Na het frituren</b> .....	<b>34</b>
<b>Fondue</b> .....	<b>35</b>
<b>Frituurvet verversen</b> .....	<b>36</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>36</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>38</b>
<b>Tips</b> .....	<b>39</b>
Zelf patates frites maken .....	39
Diepvriesproducten .....	39
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken .....	40
Gezonde voeding .....	40
<b>Tabel Frituurtijden</b> .....	<b>41</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>42</b>
<b>Bijlage</b> .....	<b>42</b>
De verpakking afvoeren .....	42
Garantie van Kompernaß Handels GmbH .....	43
Service .....	44
Importeur .....	44

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

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

### WAARSCHUWING

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

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

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

### **OPMERKING**

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

## Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Mini friteuse met fondue
- Frituurmand
- Fondueing
- 6 fonduevorken
- Gebruiksaanwijzing

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


### OPMERKING

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

## Apparaatbeschrijving/accessoires

- 1 Permanent metalen filter
- 2 Frituurreservoir
- 3 Handgreep
- 4 Kabelspoel
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Indicatielampje Ready
- 7 Indicatielampje Power
- 8 Aan-/uitknop (O/I)
- 9 Ontgrendelknop van het deksel
- 10 Handgreep
- 11 Frituurmand
- 12 Fonduevorken
- 13 Fondueing

## Technische gegevens

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

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



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

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

## **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak deze niet aan om brandwonden te vermijden.
- ▶ Het apparaat dient met behulp van de handgrepen te worden geplaatst op een stabiele ondergrond om morsen van de hete vloeistof te voorkomen.

## **WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**

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



Let op! Heet oppervlak!

## **Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!**

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

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

**Vóór het eerste gebruik**

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

**Acrylamide-arme bereiding**

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

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



## Frituren

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

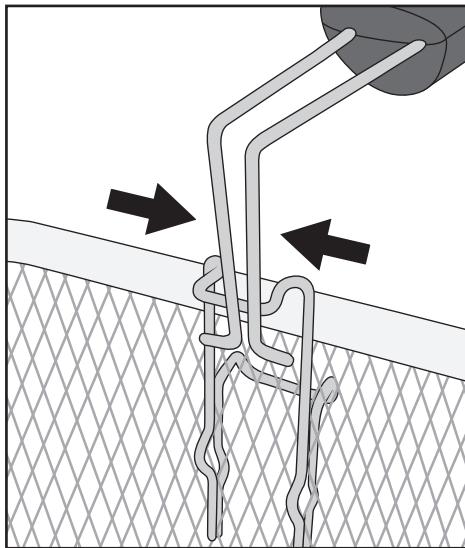
## Voorbereidingen

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

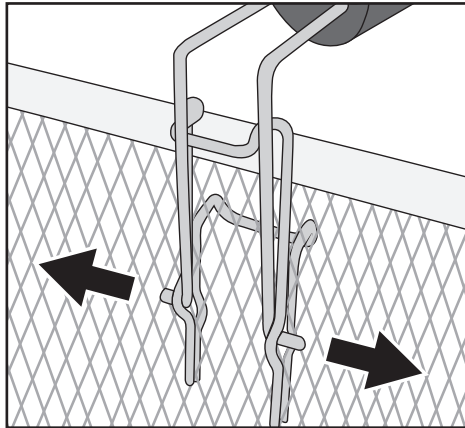
### OPMERKING

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

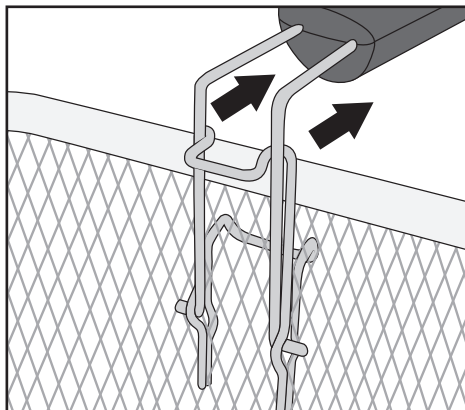
- 2) Rol het snoer helemaal van de kabelspoel **4** af.
- 3) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **9**. Het deksel springt open.
- 4) Neem de frituurmand **11** uit het apparaat en bevestig de handgreep **10** aan de frituurmand:
  - Druk de staven van de handgreep **10** wat samen, zodat de houderpennen aan de binnenkant in de ogen van de frituurmand **11** kunnen worden geschoven:



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



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



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

## OPMERKING

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

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

## OPMERKING

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

## ⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het snoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de friteuse. Gevaar voor een elektrische schok!
- 6) Plaats de frituurmand **11** weer in de friteuse.
  - 7) Sluit het deksel totdat het vastklikt.

## Levensmiddelen frituren

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!





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

### OPMERKING

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

## OPMERKING

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

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

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

## WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

## WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

## OPMERKING

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

## Vast frituurvet

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

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

## Na het frituren

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Pak de frituurmand ⑪ nooit vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand ⑪ uitsluitend aan de handgreep ⑩ uit de friteuse op!
- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel ⑨ zodat het deksel openspringt als de te frituren levensmiddelen klaar zijn.
  - 2) Til de frituurmand ⑪ op en hang de mand aan de rand van de friteuse, zodat het overtollige vet van de gefrituurde levensmiddelen kan druipen.
  - 3) Draai de temperatuurregelaar ⑤ naar Min.
  - 4) Zet de aan-/uitknop ⑧ op de stand "O" om het apparaat uit te schakelen.
  - 5) Haal de stekker uit het stopcontact.
  - 6) Til de frituurmand ⑪ voorzichtig uit de friteuse als het frituurvet van de levensmiddelen is gedropen.

- 7) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een vergiet (met vocht absorberend keukenpapier!).

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

## Fondue

U kunt deze friteuse gebruiken als fonduepan.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

- 1) Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk "Vorbereidingen".
- 2) Open het deksel van het apparaat en leg de fondueing **13** op de rand van het frituurreservoir **2** en sluit het deksel weer.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.
- 4) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I". Het indicatielampje Power **7** gaat branden.
- 5) Kies met de temperatuurregelaar **5** de gewenste temperatuur.  
Bij een klassieke fondue met olie/vet: stel de temperatuur, afhankelijk van de levensmiddelen die u wilt frituren, in volgens de aanwijzingen in de tabel "Levensmiddelen frituren".  
Bij fondue met bouillon: Stel een temperatuur tussen 90 en 110°C (ongeveer 100°C) in, zodat de bouillon slechts suddert (zachtjes koken).
- 6) Open het deksel van het apparaat als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 7) Prik het levensmiddel aan de fonduevork **12** en zet de fonduevork **12** voorzichtig in het frituurreservoir **2**. In elke uitsparing van de fondueing **13** kan een fonduevork **12** staan.

Afhankelijk van het soort en de grootte van de levensmiddelen zijn ze na een paar minuten gaar.

- 8) Neem de fonduevork **12** voorzichtig uit de friteuse en maak de gare levensmiddelen los. U kunt vervolgens opnieuw levensmiddelen aan de fonduevork **12** prikken en in het hete vet/de hete bouillon in de friteuse plaatsen.
- 9) De fondue uitschakelen: draai de temperatuurregelaar **5** naar Min, zet de aan-/uitknop **8** op "O" en haal de stekker uit het stopcontact.

## Frituurvet verversen

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

- 1) Druk op de ontgrendelknop van het deksel **9** en neem het deksel van de friteuse (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 2) Til de frituurmand **11** uit de friteuse.
- 3) Grijp het apparaat aan de grepen **3** aan de zijkant vast en giet de olie of het vet via het gootje **12** in de linkerachterhoek in geschikte reservoirs, zoals flessen. Hiervoor kunt u het beste een trechter gebruiken.

### OPMERKING

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

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

## Reiniging en onderhoud

### WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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



Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

### WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERBRANDING!

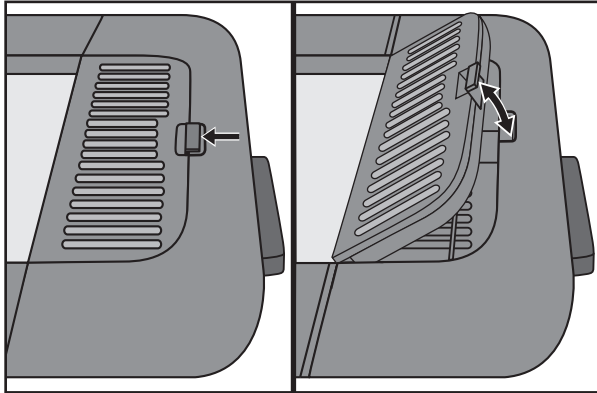
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

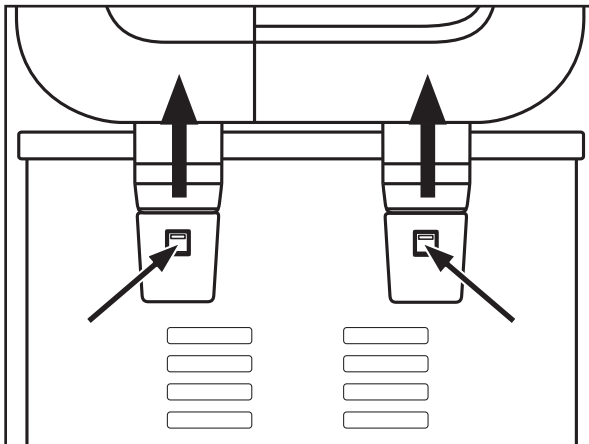
- ▶ Gebruik voor het schoonmaken van de onderdelen geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen als schuurmiddel of staalwol. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

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


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



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



- 3) Til de frituurmand ❶ uit de friteuse.

-  U kunt de frituurmand ❶ reinigen in de vaatwasser. Hij is vaatwas-  
serbestendig. Verwijder echter wel de handgreep ❷.



## OPMERKING

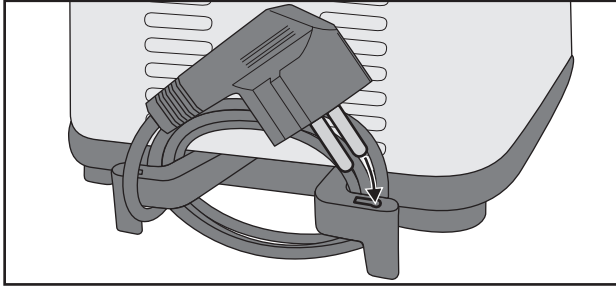
- ▶ Vóór het eerste gebruik moet de frituurmand **11** handmatig worden afgewassen. Voordat de frituurmand **11** in de vaatwasser mag worden gewassen, moet hij eerst in olie zijn ondergedompeld.
  - ▶ Droog de frituurmand **11** goed af alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Laat het vet of de olie afkoelen en schud het vet vervolgens uit het frituurreservoir **2** (zie het hoofdstuk "Frituurvet verversen").
  - Reinig de handgreep **10**, het permanente metalen filter **1**, de fonduevorken **12** en de fondueing **13** in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel alle delen af met schoon water.
  - Reinig de behuizing en het frituurreservoir **2** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek, zodat er geen resten van afwasmiddel in het frituurreservoir **2** achterblijven. Droog de behuizing en het frituurreservoir **2** goed af.
  - Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel dit dan af met schoon water. Droog het deksel van het apparaat af en zet het overeind op de kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen. Let erop, dat het deksel vóór een nieuw gebruik volledig droog moet zijn!
  - Reinig het permanente metalen filter **1** in warm water met een mild afwasmiddel en spoel het met schoon water af.
- 4) Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
  - 5) Leg het permanente metalen filter **1** terug in de holle ruimte in het deksel van het apparaat en sluit de afdekking boven het permanente metalen filter **1**.
  - 6) Plaats het deksel zodanig terug op het apparaat, dat de scharnieren in de scharnierhouders aan de achterkant van het apparaat grijpen en vastzitten.

## OPMERKING

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

## Opbergen

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



- 3) Om de friteuse op te bergen, kunt u de handgreep ⑩ van de frituurmand ① eraf halen en zo in de frituurmand ① leggen, dat de frituurmand ① in de friteuse past.
- 4) Bewaar het apparaat met gesloten deksel. Zo blijft de friteuse aan de binnenkant schoon en vrij van stof.

## Tips

### Zelf patates frites maken

- Aardappels die voor patates frites bestemd zijn, dienen onbeschadigd te zijn en mogen nog niet ontkiemd zijn.
- Gebruik voor het frituren „niet-krumige“ aardappelen of „vastkokers“.
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer eerst een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, één van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.
- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
  - eerst 8 - 12 minuten bij 150 °C, dan nog 3 - 4 minuten bij 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgedroogd en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

### Diepvriesproducten

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

- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. De frituurmand ① mag maximaal tot aan de max-markering binnenin met te frituren levensmiddelen gevuld zijn.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.

- Zet de temperatuurregelaar **5** op de stand die in deze handleiding of op de verpakking van het product wordt aangegeven.
- Laat het diepvriesproduct bij voorkeur voor het frituren bij kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zo veel ijs en water als maar mogelijk is, voordat u het product in de friteuse doet.
- Doe het product langzaam en voorzichtig in de friteuse, omdat diepvriesproducten ervoor zorgen dat de hete olie of het hete vet abrupt en heftig kan gaan bruisen.

## Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken

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

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

- Verhit de olie of het vet tot ca. 150 °C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand **11**.
- Laat de frituurmand **11** zakken in het hete vet en sluit het deksel.
- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

## Gezonde voeding

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

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

## Tabel Frituurtijden

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

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

### OPMERKING

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

## Problemen oplossen

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

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

## Bijlage

### De verpakking afvoeren



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

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



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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

### Garantievoorwaarden

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

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

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

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

### Garantieomvang

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

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

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

IAN 326680\_1904

## 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](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>46</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>46</b>
<b>Lieferumfang und Transportinspektion</b> .....	<b>47</b>
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>47</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>48</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>48</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>51</b>
<b>Acrylamidarme Zubereitung</b> .....	<b>52</b>
<b>Frittieren</b> .....	<b>52</b>
Vorbereitungen .....	52
Lebensmittel frittieren .....	54
Festes Frittierfett .....	56
<b>Nach dem Frittieren</b> .....	<b>56</b>
<b>Fondue</b> .....	<b>57</b>
<b>Frittierfett wechseln</b> .....	<b>58</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>58</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>60</b>
<b>Tipps</b> .....	<b>61</b>
Pommes frites selbst gemacht .....	61
Tiefkühlkost .....	62
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden .....	62
Gesunde Ernährung .....	62
<b>Tabelle Frittierzeiten</b> .....	<b>63</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>64</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>64</b>
Entsorgung .....	64
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	65
Service .....	66
Importeur .....	66



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

### **WARNUNG!**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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


### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung/Zubehör

- 1 Permanent-Metallfilter
- 2 Frittier-Behälter
- 3 Handgriffe
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Temperaturregler
- 6 Kontrollleuchte Ready
- 7 Kontrollleuchte Power
- 8 Ein-/Aus-Schalter (O/I)
- 9 Entriegelungstaste Deckel
- 10 Haltegriff
- 11 Frittierkorb
- 12 Fonduespieße
- 13 Fondueing

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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



Tauchen Sie das Gerät mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

## **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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



**Achtung! Heiße Oberfläche!**

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!****Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!**

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

**ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!**

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

**Vor dem ersten Gebrauch**

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

## Acrylamidarme Zubereitung

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

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

## Frittieren

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

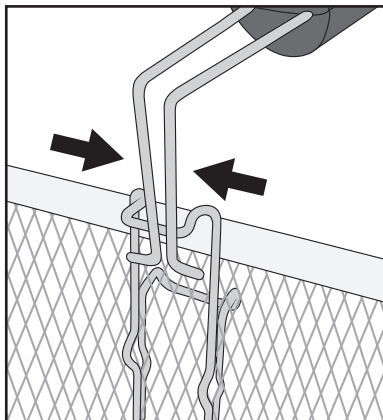
## Vorbereitungen

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

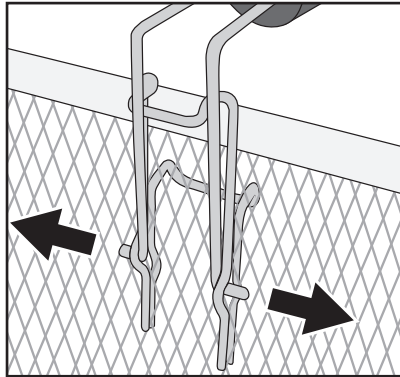
### HINWEIS

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

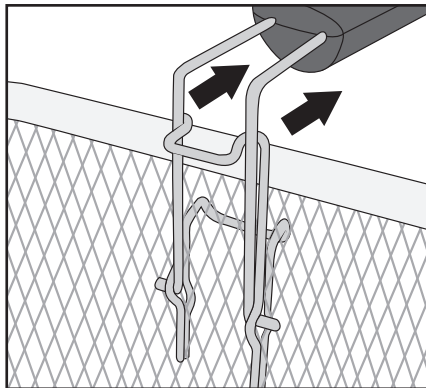
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑨. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑪ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑩:
  - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ⑪ schieben lassen:



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



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



- Der Haltegriff 10 sitzt nun fest am Frittierkorb 11.

## HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
  - ▶ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.
- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter 2 mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,2 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).



## HINWEIS

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

## ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **1** wieder ein.
  - 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

## Lebensmittel frittieren

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!





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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

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

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **1**! Dieser ist sehr heiß!
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **1** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **1** darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb **1** in die Fritteuse absenkt. Überschreiten Sie zudem nicht die MAX-Markierung am Frittierkorb **1**.
  - 6) Senken Sie den Frittierkorb **1** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
  - 7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

## HINWEIS

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

## Festes Frittierfett

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

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

## Nach dem Frittieren

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **11** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **11** nur an dem Haltegriff **10** aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**, so dass der Deckel aufspringt.
  - 2) Heben Sie den Frittierkorb **11** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
  - 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
  - 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten.
  - 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
  - 6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **11** vorsichtig aus der Fritteuse.

- 7) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

## Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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


- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduring **13** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 5) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur.  
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.  
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).
- 6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße **12** und stellen Sie die Fonduespieße **12** vorsichtig in den Frittierbehälter **2**. In jeder Einkerbung am Fonduring **13** kann ein Fonduespieß **12** stehen.

Je nach Art und Größe sind die aufgespießten Lebensmittel nach wenigen Minuten gar.

- 8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß **12** und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieße **12** spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Frittierfett wechseln

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

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

### HINWEIS

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

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

## Reinigung und Pflege

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

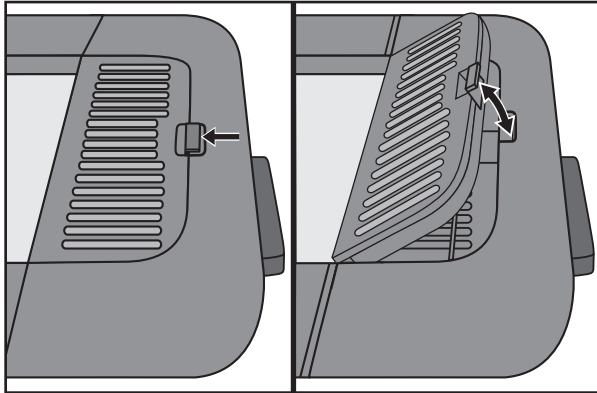
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

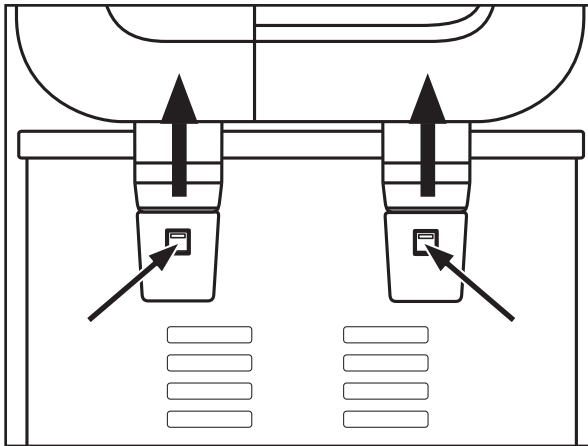
► Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:


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



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



- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.

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

## HINWEIS

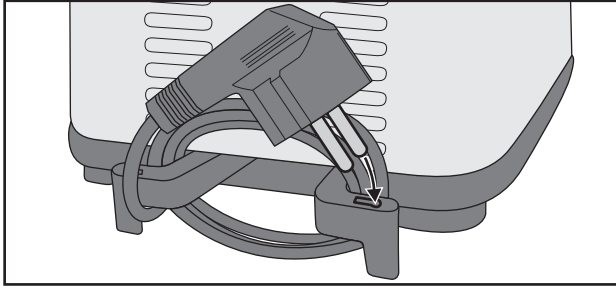
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb **1** von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb **1** in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein. Trocknen Sie den Frittierkorb **1** vor einer erneuten Benutzung gut ab.
  - Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter **2** (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln“).
  - Reinigen Sie den Haltegriff **10**, den Permanent-Metallfilter **1**, die Fondue-spieße **12** und den Fondueing **13** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
  - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **2** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter **2** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **2** gut ab.
  - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
  - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter **1** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
  - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter **1** wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1**.
  - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

## HINWEIS

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

## Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Handgriffe **3** am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **4** an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung **4**, um den Netzstecker zu fixieren:



- 3) Den Haltegriff ⑩ des Frittierkorbes ⑪ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ⑪ legen, so dass der Frittierkorb ⑪ in die Fritteuse gestellt werden kann.
- 4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

## Tipps

### Pommes frites selbst gemacht

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



## Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiertgut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **11** gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiertgut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiertguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiertgut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiertgut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

## Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb **11**.
- Senken Sie den Frittierkorb **11** in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

## Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchsehen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.

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

## Tabelle Frittierzeiten

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

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

### HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 – 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **11** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

## Fehlerbehebung

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

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

## Anhang

### Entsorgung



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

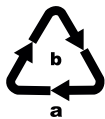
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 326680\_1904

## 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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:  
06/2019 · Ident.-No.: SFM850A4-052019-1

---

IAN 326680\_1904