

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



KALTZONEN-FRITEUSE SKF 2800 B2

DE AT CH

KALTZONEN-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

GB

COOL-ZONE DEEP FAT FRYER

Operating instructions

IAN 107216

DE AT



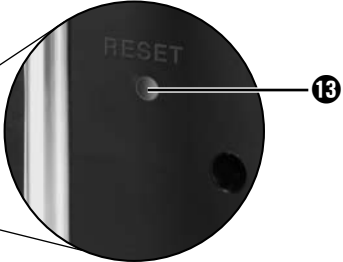
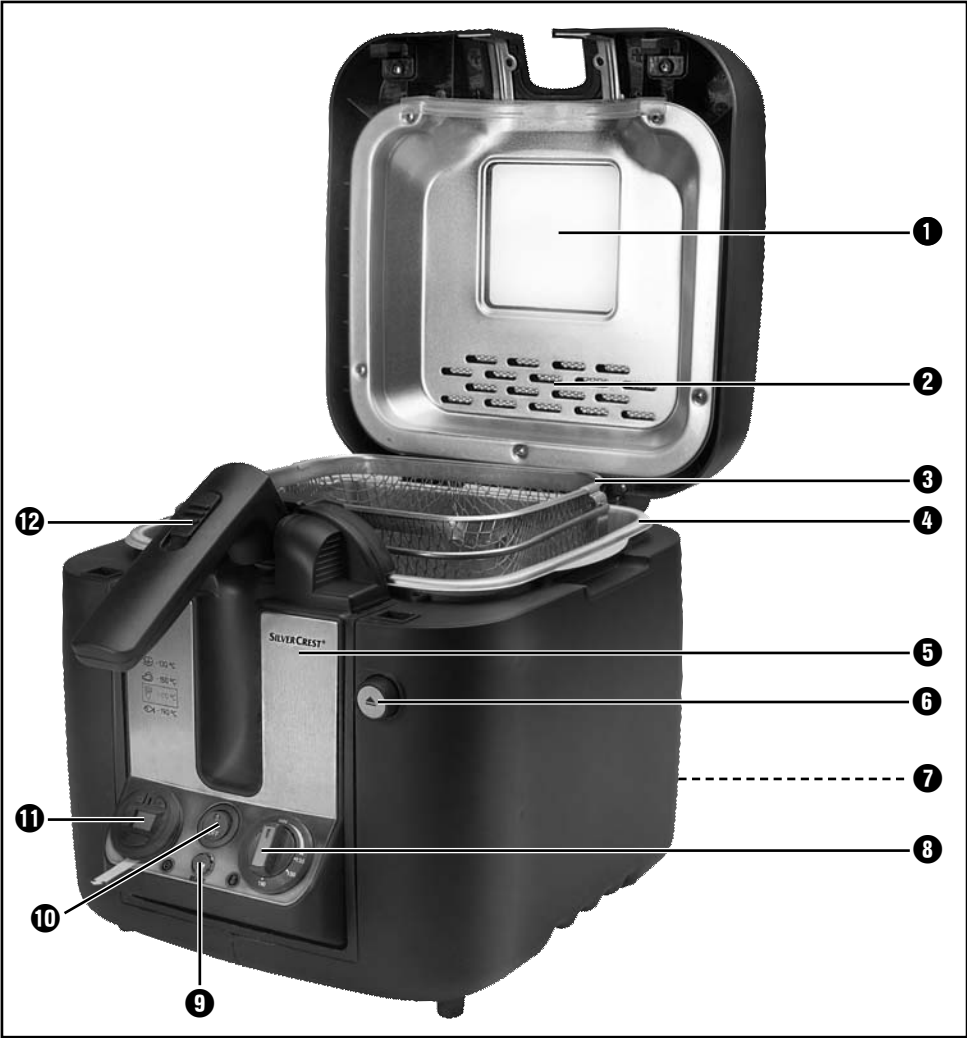
DE AT CH

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

GB

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

| | | | |
|----------|------------------------|-------|----|
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 1 |
| GB | Operating instructions | Page | 23 |



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 2 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 2 |
| Lieferumfang | 3 |
| Entsorgung der Verpackung | 3 |
| Gerätebeschreibung / Zubehör | 4 |
| Technische Daten | 4 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 8 |
| Acrylamidarme Zubereitung | 8 |
| Frittieren | 9 |
| Vorbereitungen | 9 |
| Lebensmittel frittieren | 10 |
| Festes Frittierfett | 11 |
| Kurzzeitwecker | 12 |
| Nach dem Frittieren | 12 |
| Frittierfett wechseln | 13 |
| Reinigung und Pflege | 14 |
| Lagerung | 15 |
| Tipps | 15 |
| Pommes frites selbst gemacht | 15 |
| Tiefkühlkost | 16 |
| Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden | 16 |
| Gesunde Ernährung | 17 |
| Hitzeschutzfunktion | 18 |
| Tabelle Frittierzeiten | 19 |
| Fehlerbehebung | 20 |
| Anhang | 21 |
| Gerät entsorgen | 21 |
| Batterien/Akkus entsorgen | 21 |
| Hinweise zur EG-Konformitätserklärung | 21 |
| Importeur | 21 |
| Garantie | 22 |
| Service | 22 |



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kaltzonen-Fritteuse:
 - Frittierkorb
 - Bedien-/Heizelement mit Kurzzeitwecker
 - Edelstahl-Behälter
 - Gehäuse mit Deckel

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb
- ❹ Edelstahl-Behälter
- ❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
- ❻ Entriegelungstaste Deckel
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Temperaturregler
- ❾ Kontrollleuchte
- ❿ Ein-/Aus-Schalter
- ⓫ Kurzzeitwecker
- ⓬ Verriegelungstaste Griff
- ⓭ Reset-Taste


Technische Daten

| | |
|--------------------------------|---|
| Netzspannung | 230 V ~, 50 Hz |
| Nennleistung | 2800 W |
| Fassungsvermögen Öl | ca. 3 Liter |
| Fassungsvermögen festes Fett | ca. 2,5 kg |
| Stromversorgung Kurzzeitwecker | Knopfzelle AG 13 LR44  1,5 V |

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 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

 Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den seitlichen Griffmulden aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Heben Sie niemals den Edelstahl-Behälter während des Betriebs aus dem Gehäuse.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Schmelzen Sie festes Fett (Fettblöcke) niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-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.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

⚠️ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN

Das Gerät verwendet eine Batterie. Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

⚠️ EXPLOSIONSGEFAHR!

- ▶ Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie Batterien nicht wieder auf.

⚠ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN

- ▶ Öffnen Sie die Batterien niemals, löten oder schweißen Sie nie an Batterien. Es besteht Explosions- und Verletzungsgefahr!
- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können Beschädigungen am Gerät verursachen.
- ▶ Wenn Sie ein Gerät längere Zeit nicht benutzen, entnehmen Sie die Batterien.
- ▶ Bei ausgelaufenen Batterien, ziehen Sie Schutzhandschuhe an. Reinigen Sie das Batteriefach und die Batteriekontakte mit einem trockenen Tuch.
- ▶ Batterien dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Sollte eine Batterie verschluckt worden sein, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) 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“).
- 2) Ziehen Sie den Kurzzeitwecker **1** aus der Fritteuse heraus.
- 3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
- 4) Schieben Sie den Kurzzeitwecker **1** wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

HINWEIS

- ▶ Falls sich der Isolierstreifen nicht aus dem Batteriefach herausziehen lässt, öffnen Sie das Batteriefach, entnehmen Sie die Batterie und entfernen Sie dann den Isolierstreifen.
- ▶ Legen Sie die Batterie gemäß der am Batteriefachdeckel angegebenen Polarität in das Batteriefach ein und schieben Sie den Batteriefachdeckel darauf.

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 **7**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken. Der Gerätedeckel springt auf.
- 4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb **3** heraus.

HINWEISE

- ▶ 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 die trockene und leere Fritteuse (Bedien-/Heizelement **5** eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter **4** ein.

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

STROMSCHLAGGEFAHR

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

7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** wieder ein.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Achten Sie beim Verschließen des Gerätedeckels immer darauf, dass Sie ihn nur am vorderen schwarzen Teil berühren. Die Metallteile werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

8) Schließen Sie den Gerätedeckel.

9) Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff **12** nach unten und senken Sie den Griff ab.

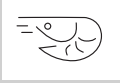



Lebensmittel frittieren

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die im Ein-/Aus-Schalter **10** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.

2) Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **9** auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittieretemperatur 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 |
|  | Hähnchen | 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!

- 3) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
- 4) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel. Dieser muss hörbar einrasten.
- 8) Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff **12** nach unten. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb **3** wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

HINWEIS

- ▶ Durch das Sichtfenster **1** im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie 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 das Bedien-/Heizelement **5** nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** an, und stellen Sie den Temperaturregler **8** auf 130°C. Die im Ein-/Aus-Schalter **10** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **9** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker **11** können Sie bis zu 60 Minuten einstellen:

- Drücken Sie auf die Taste „**⏻**“ am Kurzzeitwecker **11**, um ihn einzuschalten.
- Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Zeit in Minuten einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste „**⏻**“, um das Ablaufen der Zeit zu starten. Die eingestellte Zeit blinkt zweimal, um zu zeigen, dass das Ablaufen der Zeit beginnt.

Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönen einige Signaltöne.

Der Kurzzeitwecker **11** stellt sich automatisch aus.

HINWEISE

- ▶ Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement **5** ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Kurzzeitweckers **11**, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.
- ▶ Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.

Nach dem Frittieren

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff **12** einrastet.
- 2) Lassen Sie den Frittierkorb **3** zum Abtropfen in dieser Position.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **10**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur am Griff aus der Fritteuse!
- 5) Heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schützen Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
 - 6) 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 Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl zu entfernen.

Frittierfett wechseln

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

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement **5**.
- 4) Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 5) Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter **4** mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- 6) Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters **4**.


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.

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

Reinigung und Pflege

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **5**, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät. Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Bedien-/Heizelement **5** des Gerätes.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und ziehen Sie ihn nach oben heraus.
- 2) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement **5** nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 4) Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter **4** und entfernen Sie das Fett oder Öl.

HINWEIS

Den Frittierkorb **3** und den Edelstahl-Behälter **4** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.

- 5) Reinigen Sie das Gehäuse und den Gerätedeckel mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- 6) Reinigen Sie das Bedien-/Heizelement **5** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass jegliche Spülmittelreste entfernt sind. Trocknen Sie das Bedien-/Heizelement **5** gut ab.

HINWEIS

- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter ② im Inneren des Gerätedeckels reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie ihn ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
- Trocknen Sie ihn erneut ab und achten Sie darauf, dass sich unter der Gummilippe an der Unterseite des Gerätedeckels keine Feuchtigkeit mehr befindet. Heben Sie die Gummilippe gegebenenfalls zum Abtrocknen an.

Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken ist!

- 7) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
- 8) Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ⑦.
- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.

- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150°C dann 3-4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ gefüllt sein. Das Frittiergut muss nach Absenken des Frittierkorbes ③ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ① auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schließen Sie immer den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ③ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ③ mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Schließen Sie den Gerätedeckel und senken Sie den Frittierkorb ③ in das Fett ab.
- 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.

Hitzeschutzfunktion

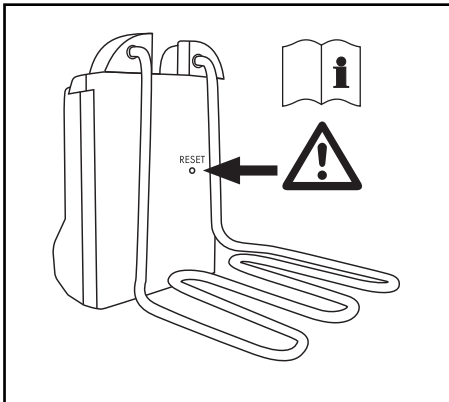
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.

Bei festem Fett kann das Bedien-/Heizelement **5** die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.

Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2) Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen (das Fett sollte gerade noch flüssig sein).
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement **5**.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste **13** am Bedien-/Heizelement **5**.



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Tabelle Frittierzeiten

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

| Lebensmittel | Temperatur (ca.) | Zeit in Minuten |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| Frikadelle (gefroren) | 150°C | 3 - 5 Minuten |
| Schweinekoteletts (paniert) | 150°C | 15 - 25 Minuten |
| Hühnchenportionen (große Stücke) | 150°C | 10 - 18 Minuten |
| Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke) | 150°C | 8 - 18 Minuten |
| Pommes frites (frisch) | 150°C / 170°C | 10 - 14 Minuten / 3 - 4 Minuten |
| Pommes frites (gefroren) | siehe Angaben des Herstellers | siehe Angaben des Herstellers |
| Scampis (frisch) | 130°C | 3 - 5 Minuten |
| Pilze | 170 - 190°C | 5 Minuten |

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **3** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** mit Frittiergut gefüllt sein.
- ▶ Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes **3**, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

Fehlerbehebung

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | MÖGLICHE LÖSUNGEN |
|--|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter 10 leuchtet nicht. | Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden. | Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. |
| | Das Gerät ist beschädigt. | Wenden Sie sich an den Service. |
| | Der Ein-/Aus-Schalter 10 wurde nicht betätigt. | Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter 10. |
| Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und läßt sich nicht wieder einschalten. | Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst. | 1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste 13 am Bedien-/Heizelement 5. |
| | Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst. | 1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste 13 am Bedien-/Heizelement 5. |
| Die grüne Kontrollleuchte 9 leuchtet nicht. | Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht. | Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. |

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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

Batterien/Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 107216

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 107216

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 107216

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Index

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 24 |
| Intended use | 24 |
| Package contents | 25 |
| Disposal of packaging | 25 |
| Description of the appliance/accessories | 26 |
| Technical data | 26 |
| Safety instructions | 27 |
| Before first use | 30 |
| Low-acrylamide cooking | 30 |
| Deep frying | 31 |
| Preparation | 31 |
| Frying foods | 32 |
| Solid cooking fats | 33 |
| Timer | 34 |
| After deep-frying | 34 |
| Changing the cooking oil or fat | 35 |
| Cleaning and care | 36 |
| Storage | 37 |
| Tips | 37 |
| Home-made chips | 37 |
| Frozen foods | 38 |
| How to hinder unwanted aftertastes | 38 |
| Healthy nutrition | 39 |
| Heat protection function | 40 |
| Table – frying times | 41 |
| Troubleshooting | 42 |
| Appendix | 43 |
| Disposal of the appliance | 43 |
| Disposal of batteries | 43 |
| Notes on EC Conformity Declaration | 43 |
| Importer | 43 |
| Warranty | 44 |
| Service | 44 |



Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance must only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for frying foods in domestic households. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

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

WARNING

Danger if used for incorrect purpose

The appliance may be dangerous if it is not used for its intended purpose and/or used for any other purpose.

- ▶ Only use the appliance for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

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

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Cool-Zone Deep Fat Fryer:
 - Frying basket
 - Control/heating element with timer
 - Stainless steel container
 - Housing with lid
- Operating instructions
 - 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.

NOTE

- ▶ Check the delivery for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete, or is damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials have been selected in accordance with their environmental friendliness and disposal attributes, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging material which is no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of the appliance/accessories

- ❶ Viewing window
- ❷ Permanent metal filter
- ❸ Frying basket
- ❹ Stainless steel container
- ❺ Removable control/heating element
- ❻ Lid release button
- ❼ Cable spool
- ❽ Temperature control
- ❾ Control lamp
- ❿ On/Off switch
- ⓫ Timer
- ⓬ Latch handle
- ⓭ Reset button


Technical data

| | |
|--------------------------|---|
| Mains voltage | 230 V ~, 50 Hz |
| Rated power | 2800 W |
| Capacity for cooking oil | approx. 3 litres |
| Capacity for solid fats | approx. 2.5 kg |
| Power supply: timer | Button cell AG 13 LR44 --- 1.5 V |

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 230 V ~ /50 Hz.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

 Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and upwards if they are under constant supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they understand the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Hot steam is generated during the frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ The appliance should be set up in a stable position with the side grip recesses accessible to avoid spillage of hot liquids.
- ▶ Never lift the stainless steel container out of the housing during operation.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ NEVER melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. The heating element may be damaged by the high temperature or there is a risk of fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use the appliance near hot surfaces.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.

**Caution! Hot surface!****NEVER use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!**

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

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ When filling the stainless steel container with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer every time you intend to switch the appliance on.
- ▶ NEVER switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES

This appliance uses a battery. When handling batteries, please observe the following:

⚠ RISK OF EXPLOSION!

- ▶ Do not throw batteries into a fire. Do not recharge batteries.

⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES

- ▶ Never open batteries and never solder or weld batteries. There is a risk of explosion and injury!
- ▶ Check the condition of the batteries at regular intervals. Leaking batteries can cause damage to the appliance.
- ▶ If you do not intend to use the appliance for an extended period, remove the batteries.
- ▶ If the batteries have leaked, use protective gloves. Clean the battery compartment and the battery contacts with a dry cloth.
- ▶ Keep batteries out of the reach of children. Children might put batteries into their mouth and swallow them. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought immediately.

Before first use

- 1) Before you use the deep fat fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see Chapter "Cleaning and Care").
- 2) Pull the timer **11** out of the deep fat fryer.
- 3) Remove the insulation strip from the battery compartment.
- 4) Push the timer **11** back into the recess in the deep fat fryer.

NOTE

- ▶ If you are unable to pull the insulating strip out of the battery compartment, open the battery compartment, remove the battery and then remove the insulation strip.
- ▶ Insert the battery into the battery compartment according to the polarity marked on the battery compartment cover and then replace the battery compartment cover.

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

Preparation

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

NOTE

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

- 2) Unwind all of the power cable from the cable spool **7**.
- 3) Open the appliance lid by pressing the lid release button **6**. The appliance lid flips open.
- 4) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket **3**.

TIPS

- ▶ Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
 - ▶ Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.
- 5) Fill the dry and empty deep fat fryer (with inserted control/heating element **5**) with cooking oil, liquid or molten fat (about 3 litres of oil or about 2.5 kg of solid fat).

NOTE

- ▶ When charging the stainless steel container **4** with oil or fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

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



RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

- 7) Replace the frying basket **3**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ When closing the lid, always ensure that you do not touch the black part at the front. The metal parts get very hot! Risk of burns!




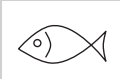
- 8) Close the appliance lid.
9) Push down the latch handle **12** and lower the handle.

Frying foods

- 1) Switch on the deep fat fryer using the on/off switch **10**. The control lamp integrated in the on/off switch **10** lights up.
- 2) Turn the temperature controller **8** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the green control lamp **9** lights up.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or in the frying times table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at what temperature is given by the pictures on the front of the deep fat fryer:

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

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

- 3) Pull the handle upwards until it audibly engages.
- 4) Open the appliance lid by pressing the lid release button **6**.
- 5) Lift the frying basket **3** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. Do not fill the frying basket **3** to more than the max. fill level marked on the inside of the frying basket **3**. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!
- 6) Carefully replace the frying basket **3** in the deep fat fryer.
- 7) Close the appliance lid. This must audibly click into place.
- 8) Push the latch handle **12** down. The handle can now be lowered. The frying basket **3** now lowers into the hot oil or fat.

NOTE

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

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. When this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperatures.

If the fat gets too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that you do not damage the operating/heating element **5**.

- To melt the fat, switch on the appliance using the on/off switch **10** and set the temperature control **8** to 130 °C. The integrated control lamp in the on/off switch **10** will light up.
- Wait until all of the fat has melted. The green control lamp **9** can come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

Timer

You can programme a countdown of up to 60 minutes with the timer ⑪:

- Press the “⏻” button on the timer ⑪ to switch it on.
- Press the “+” and “-” buttons to set the desired time in minutes.
- Press the “⏻” button to start the time countdown. The set time will flash twice to show that the countdown is starting.

You will hear a few beeps on completion of the countdown.

The timer ⑪ will switch off automatically.

TIPS

- ▶ The heating element ⑤ is NOT switched off when the countdown finishes! Therefore, take note of the signal tone from the timer ⑪ to avoid spoiling the food.
- ▶ When the battery is depleted, replace it. Always use batteries of the same type. Ensure that the batteries are inserted with the correct polarity.

After deep-frying

- 1) When the food is ready, pull the handle upwards until the latch handle ⑫ engages.
- 2) Leave the frying basket ③ in this position to drip off.
- 3) Press the On/Off switch ⑩. The deep fat fryer is now switched off. Remove the power plug from the mains power socket.
- 4) When the food has dripped off, open the appliance lid by pressing the latch handle ⑥.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the frying basket ③ directly after deep frying. It will be extremely hot! Only lift the frying basket ③ out of the deep fat fryer using the handle!
- 5) Lift the frying basket ③ carefully out of the deep fat fryer. If necessary, shake off excess oil or grease over the fryer.
 - 6) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

Changing the cooking oil or fat

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

- 1) Open the appliance lid.
- 2) Remove the frying basket **3**.
- 3) Remove the control and heating element **5**.
- 4) Place the control and heating element **5** in a clean and dry location.
- 5) Carefully remove the stainless steel container **4** with the oil or fat from the deep fat fryer.
- 6) Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.
Use the pouring runnel at the corner of the stainless steel container **4**.

NOTE


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

- 7) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the Chapter "Cleaning and Care".
- 8) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the Chapter "Frying".

Cleaning and care

GB

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the control/heating element **5**, the power cord or the housing into water. Do not clean them under running water! This will irreparably damage the appliance. If required, clean the device with a damp cloth.
- ▶ Never open the appliance's operating/heating element **5**.

WARNING – RISK OF BURNS!

- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

- 1) Open the appliance lid and pull it upwards and out.
- 2) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket **3**.
- 3) Pull the control/heating element **5** upwards out of the guide rails. Place the control/heating element **5** in a clean and dry location.
- 4) Take out the stainless steel container **4** and remove the fat or oil.

NOTE

The frying basket **3** and the stainless steel container **4** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.

- 5) Clean the housing and the appliance lid with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- 6) Clean the control/heating element **5** with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent to the cloth. Wipe this off afterwards using a damp cloth so that all detergent residue is removed. Dry the control/heating element **5** thoroughly.

NOTE

- If you want to clean the permanent metal filter **2** in the interior of the appliance, place the cover in warm water with a mild washing-up liquid.
- Leave it for a moment to soak, and sway it back and forth.
- Then rinse the appliance lid off with clear water.
- Dry the appliance lid and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away.
- Dry it again and make sure that there is no water remaining under the rubber lip on the bottom of the lid. Lift the rubber lip, as required, to dry it.

Make sure that the lid is completely dry before re-use!

- 7) Dry all parts well before Assembly.
- 8) Reassemble the deep fat fryer in the reverse order.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side grip recesses on the housing.
- 2) Wrap the power cable around the power cable spool **7**.
- 3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as "King Edward", "Maris Piper", "Cara", etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for about one hour before frying. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.

- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
 - first for 10 - 14 minutes at 150°C then for 3 - 4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen foods

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

- Do not attempt to fry large volumes all at once. Do not fill the frying basket ❸ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket. After lowering the frying basket ❸, the food must be completely covered by the oil/fat.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❶ to the temperature specified in these operating instructions or on the food's packaging.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.

WARNING – RISK OF BURNS!

Always close the appliance lid before lowering the frying basket ❸ into the hot oil or fat. There is a risk of burns from splashing fat!

- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to hinder unwanted aftertastes

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

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

- Heat the fat or oil to 150°C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ❸.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

Always close the appliance lid before lowering the frying basket ③ with the parsley or the bread into the hot oil or fat. Splashing fat can cause burns.

- Lower the frying basket ③ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

GB

Healthy nutrition

Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.

Orient yourself on the following guidelines:

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

Heat protection function

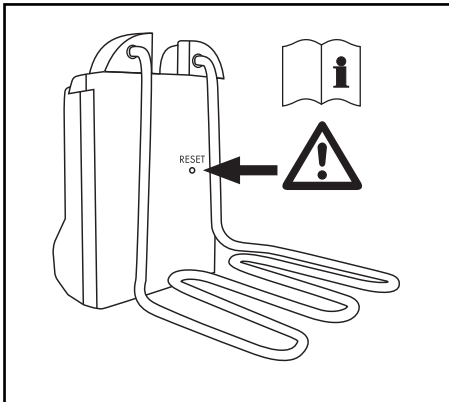
In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fat fryer or when solid cooking fats are being melted in the appliance.

When using solid cooking fats, the control and heating element **5** cannot give off the heat that is generated quickly enough.

If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:

- 1) Allow the appliance to cool down.
- 2) Leave the oil or fat to cool (the fat should just be liquid).
- 3) Open the appliance lid by pressing on the lid release button **6**.
- 4) Remove the frying basket **3**.
- 5) Remove the operating/heating element **5**.
- 6) Place the operating/heating element **5** in a clean and dry location.
- 7) Carefully press the reset button **13** on the control and heating element **5** with a small pointed object .



The appliance can now be used again.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be fried and how much frying time is required for them. Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.

| Food | Temperature (approx.) | Time in minutes |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Beefburger (frozen) | 150°C | 3 - 5 minutes |
| Pork chops (breaded) | 150°C | 15 - 25 minutes |
| Chicken pieces (large pieces) | 150°C | 10 - 18 minutes |
| Chicken pieces (small/medium pieces) | 150°C | 8 - 18 minutes |
| Chips (fresh) | 150°C / 170°C | 10 - 14 minutes / 3 - 4 minutes |
| Chips (deep-frozen) | see manufacturer's recommendations | see manufacturer's recommendations |
| Scampi (fresh) | 130°C | 3 - 5 minutes |
| Mushrooms | 170 - 190°C | 5 minutes |

NOTE

- ▶ It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended as aids for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times can vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ Do not fill the frying basket **3** up to more than the max. fill level marking on the inside of the frying basket **3**.
- ▶ When cooking large amounts, ensure that the food is completely covered by the fat/oil when the frying basket **3** is lowered.

Troubleshooting

GB

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTIONS |
|--|--|---|
| The appliance is not working. or The control lamp integrated into the on/off switch ⑩ does not light up. | The appliance is not connected with a mains power socket. | Connect the appliance to a mains power socket. |
| | The appliance is damaged. | Contact Customer Services. |
| | The on/off switch ⑩ has not been activated. | Press the on/off switch ⑩. |
| The appliance has switched itself off during use and cannot be switched back on. | The heat protection function has been activated. | 1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button ⑬ on the control and heating element ⑤. |
| | The heat protection function has been activated. | 1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button ⑬ on the control and heating element ⑤. |
| The green control lamp ⑨ does not light up. | The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached. | Wait a few minutes until the required temperature has been reached. |

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please contact our Customer Service.

Appendix

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

GB

Disposal of batteries



Used batteries may not be disposed of in household waste.

Consumers are legally obliged to dispose of batteries at a collection point in their community/city district or at a retail store. The purpose of this obligation is to ensure that batteries are disposed of in an environmentally congruent manner. Only dispose of batteries when they are fully discharged.

Notes on EC Conformity Declaration

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the guidelines of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Directive for Low Voltage Appliances 2006/95/EC and the ERP Directive 2009/125/EC.



The full original Declaration of Conformity is available from the importer.

Importer

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

Warranty

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- ▶ This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications that were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty.

This also applies to replaced and repaired parts.

Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 107216

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:

01 / 2015 Ident.-No.: SKF2800B2-012015-1

IAN 107216