SILVERCREST®

COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SKF 2800 B2

(GB) (IE)
COOL-ZONE DEEP FAT FRYER
Operating instructions

(SE)
FRITÖS MED KALLZON
Bruksanvisning

(FR) (BE)
FRITEUSE À ZONE FROIDE
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
KALTZONEN-FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

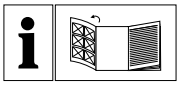
(FI)
FRITEERAUSKEITIN
Käyttöohje

(DK)
COOL ZONE-FRITUREGRYDE
Betjeningsvejledning

(NL) (BE)
KOUDEZONE FRITEUSE
Gebruiksaanwijzing

IAN 107216

(FI) (SE) (DK) (BE) (NL)



(GB) (IE)

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

(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)

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

(FR) (BE)

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

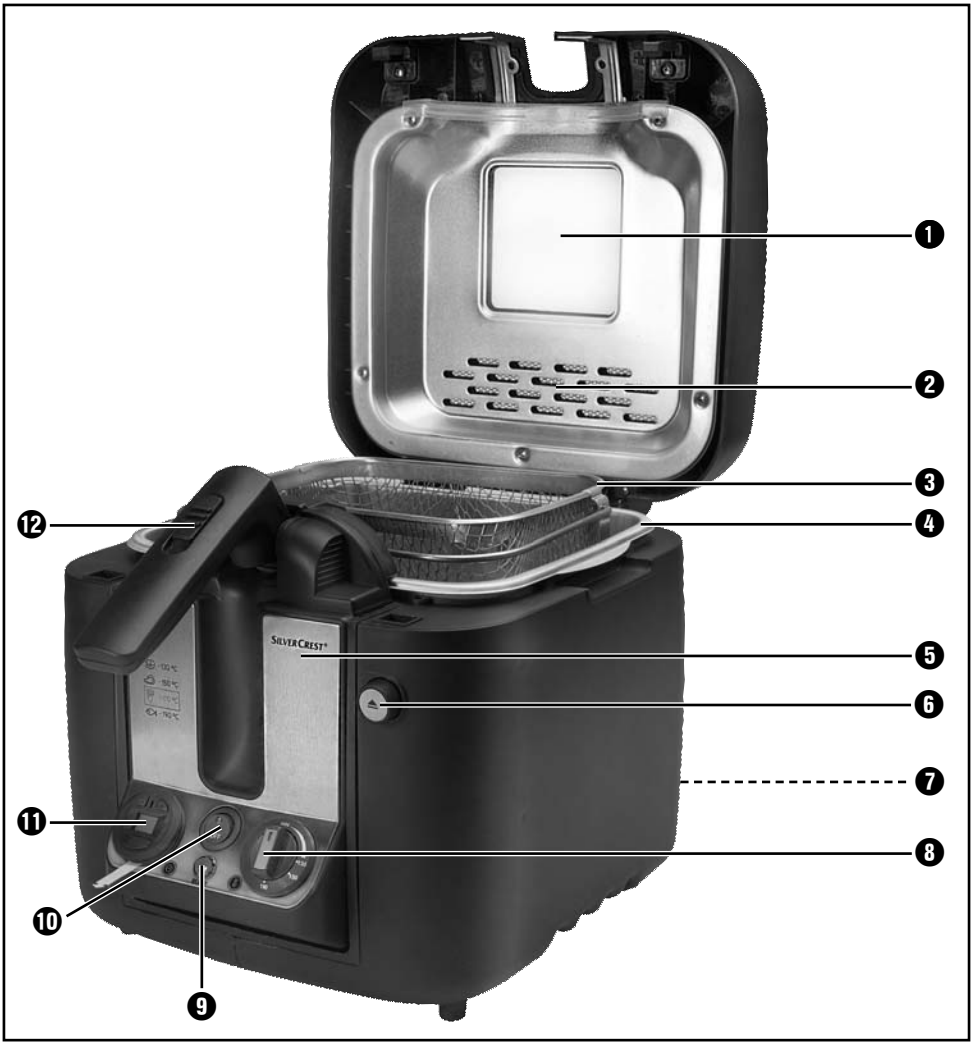
(NL) (BE)

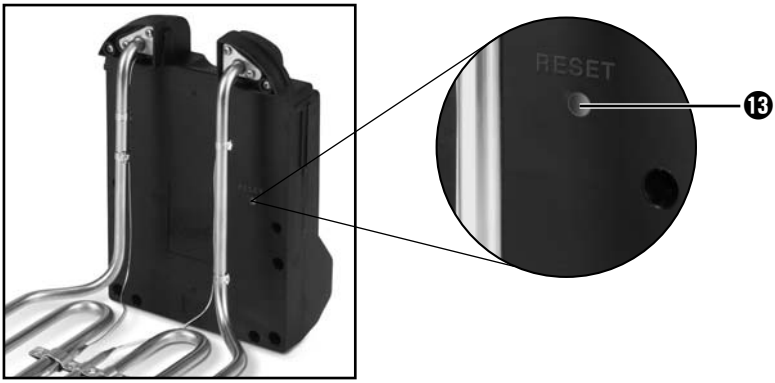
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	23
SE	Bruksanvisning	Sidan	45
DK	Betjeningsvejledning	Side	67
FR / BE	Mode d'emploi	Page	89
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	111
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	133


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SILVERCREST


RESET
13

GB
IE

Index

Introduction 2
Intended use 2
Package contents 3
Disposal of packaging 3
Description of the appliance/accessories 4
Technical data 4
Safety instructions 5
Before first use 8
Low-acrylamide cooking 8
Deep frying 9
Preparation 9
Frying foods 10
Solid cooking fats 11
Timer 12
After deep-frying 12
Changing the cooking oil or fat 13
Cleaning and care 14
Storage 15
Tips 15
Home-made chips 15
Frozen foods 16
How to hinder unwanted aftertastes 16
Healthy nutrition 17
Heat protection function 18
Table – frying times 19
Troubleshooting 20
Appendix 21
Disposal of the appliance 21
Disposal of batteries 21
Notes on EC Conformity Declaration 21
Importer 21
Warranty 22
Service 22

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.

GB
IE

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.

GB
IE

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 ⓫ out of the deep fat fryer.
3) Remove the insulation strip from the battery compartment.
4) Push the timer ⓫ 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 ❼.

3) Open the appliance lid by pressing the lid release button ❻. The appliance lid flips open.

4) Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket ❸.

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 ❺) 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 ❹ 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 ❸.

⚠ 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 ⓬ and lower the handle.

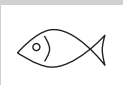
Frying foods

1) Switch on the deep fat fryer using the on/off switch ⓾. The control lamp integrated in the on/off switch ⓾ lights up.

2) Turn the temperature controller ❽ 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 ❾ 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 ❻.
5) Lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. Do not fill the frying basket ❸ to more than the max. fill level marked on the inside of the frying basket ❸. 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 ❸ in the deep fat fryer.
7) Close the appliance lid. This must audibly click into place.
8) Push the latch handle ⓬ down. The handle can now be lowered. The frying basket ❸ now lowers into the hot oil or fat.

NOTE

► The frying process can be monitored through the viewing window ❶ 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 ❺.

- To melt the fat, switch on the appliance using the on/off switch ⓾ and set the temperature control ❽ to 130 °C. The integrated control lamp in the on/off switch ⓾ will light up.
- Wait until all of the fat has melted. The green control lamp ❾ 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.

GB
IE

Timer

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

- Press the "⏻" button on the timer ⓫ 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 ⓫ will switch off automatically.

TIPS

- ► The heating element ❺ is NOT switched off when the countdown finishes! Therefore, take note of the signal tone from the timer ⓫ 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 ⓬ engages.
2) Leave the frying basket ❸ in this position to drip off.
3) Press the On/Off switch ⓾. 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 ❻.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ► Never touch the frying basket ❸ directly after deep frying. It will be extremely hot! Only lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer using the handle!

5) Lift the frying basket ❸ 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 ❸.
3) Remove the control and heating element ❺.
4) Place the control and heating element ❺ in a clean and dry location.
5) Carefully remove the stainless steel container ❹ 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 ❹.

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".

GB
IE

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- Never immerse the control/heating element ❺, 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 ❺.

⚠ 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 ❸.
3) Pull the control/heating element ❺ upwards out of the guide rails. Place the control/heating element ❺ in a clean and dry location.
4) Take out the stainless steel container ❹ and remove the fat or oil.

NOTE

The frying basket ❸ and the stainless steel container ❹ 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 ❺ 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 ❺ thoroughly.

NOTE

- If you want to clean the permanent metal filter ❷ 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 ❼.
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 ❽ 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 ❸ with the parsley or the bread into the hot oil or fat. Splashing fat can cause burns.

- Lower the frying basket ❸ 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.

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.

GB
IE

Heat protection function

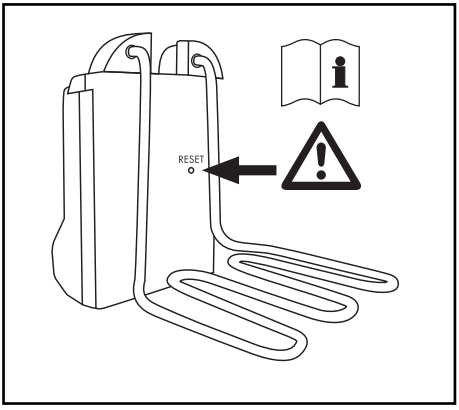
In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

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 ❺ 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 ❻.
4) Remove the frying basket ❸.
5) Remove the operating/heating element ❺.
6) Place the operating/heating element ❺ in a clean and dry location.
7) Carefully press the reset button ⓭ on the control and heating element ❺ 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 ❸ up to more than the max. fill level marking on the inside of the frying basket ❸.
- When cooking large amounts, ensure that the food is completely covered by the fat/oil when the frying basket ❸ is lowered.

Troubleshooting

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 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 ❺.
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 ❺.
The green control lamp ❾ 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.

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.

CE

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

GB
IE

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

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 107216

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

Sisällysluettelo

Johdanto 24
Määräystenmukainen käyttö 24
Toimituslaajuus 25
Pakkauksen hävittäminen 25
Laitteen kuvaus / Lisävarusteet 26
Tekniset tiedot 26
Turvallisuusohjeet 27
Ennen ensimmäistä käyttöä 30
Akryyliamiditon valmistus 30
Friteeraus 31
Esivalmistelut 31
Elintarvikkeiden friteeraus 32
Kiinteä friteerausrasva 33
Munakello 34
Friteerauksen jälkeen 34
Friteerausrasvan vaihtaminen 35
Puhdistus ja hoito 36
Säilytys 37
Vinkkejä 37
Itsetehdyt ranskalaiset perunat 37
Pakasteruoat 38
Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta 38
Terveellinen ravinto 39
Ylikuumenemissuoja 40
Friteerausaikataulukko 41
Vian korjaus 42
Liite 43
Laitteen hävittäminen 43
Paristojen/akkujen hävittäminen 43
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita 43
Maahantuoja 43
Takuu 44
Huolto 44

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos myyt tai luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan käyttöohje.

FI

Johdanto

FI

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on suunniteltu yksinomaan elintarvikkeiden friteeraamiseen yksityisissä kotitalouksissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä ammattitarkoituksiin.

Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona.

⚠ VAROITUS

Määräystenvastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

Laite voi olla vaarallinen, jos sitä käytetään määräysten vastaisesti tai muihin kuin sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin.

- ► Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- ► Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

OHJE

- ► Laitteen määräystenvastainen tai muu kuin tässä käyttöohjeessa kuvattu käyttö voi johtaa vaaratilanteisiin. Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja. Emme vastaa mistään vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutoksista tai muiden kuin hyväksyttyjen varaosien käytöstä. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

FI

Toimituslaajuus

Toimitus sisältää seuraavat osat:

- Friteerauskeitin:
  - Friteerauskori
  - Käyttö-/kuumennuselementti ja munakello
  - Teräsastia
  - Kannellinen runko

- Käyttöohje

1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
2) Poista koko pakkausmateriaali.

OHJE

► Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.

► Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana, ota yhteyttä huollon palvelunumeroon (ks. luku ***Huolto***).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.

Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

OHJE

► Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit takuutapauksessa pakata tuotteen asianmukaisesti.

FI

Laitteen kuvaus / Lisävarusteet

❶ Tarkastusikkuna
❷ Metallinen kestosuodatin
❸ Friteerauskori
❹ Teräsastia
❺ Irrotettava käyttö-/kuumennuselementti
❻ Kannen avauspainike
❼ Johtokela
❽ Lämpötilansäädin
❾ Merkkivalo
❿ Virtakytkin
⓫ Munakello
⓬ Kahvan lukituspainike
⓭ Reset-painike

Tekniset tiedot

Verkkojännite	230 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	2800 W
Tilavuus öljy	n. 3 litraa
Tilavuus kiinteä rasva	n. 2,5 kg
Munakellon virtalähde	Nappiparisto AG 13 LR44 ⎓ 1,5 V

FI

Turvallisuusohjeet

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- Pidä huoli siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni tai vaurioidu muulla tavalla.
- Liitä laite verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 230 V ~, 50 Hz.
- Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.

Älä koskaan upota käyttö-/kuumennusyksikköä, keittimen koteloa tai virtajohtoa veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. 8 vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan käytön aikana. Henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa.
- Huolehti siitä, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.
- Älä ota laitetta uudelleen käyttöön, jos se on pudonnut tai vaurioitunut. Anna laite asiantuntevan huoltoliikkeen tarkistettavaksi ja tarvittaessa korjattavaksi.

FI

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Friteerauksen aikana vapautuu kuumaa höyryä. Ole varovainen erityisesti kantta avatessasi. Pysyttele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin täytät keittimeen öljyä tai nestemäistä rasvaa. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Pyyhi kaikki elintarvikkeet huolellisesti kuiviksi, ennen kuin laitat ne keittimeen. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Ole erityisen varovainen pakastettujen elintarvikkeiden kanssa. Poista kaikki jääpalat pakasteista. Mitä enemmän jäätä elintarvikkeisiin jää, sitä enemmän kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Laitteen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske niihin palovammojen välttämiseksi.
- Sijoita laite vakaalle alustalle pitämällä kiinni laitteen sivuissa olevista kahvasyvennyksistä, jotta kuuma neste ei pääse läikkymään.
- Älä koskaan nosta teräsastiaa kotelosta käytön aikana.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttöön.
- Älä koskaan sulata rasvakeittimessä kiinteää rasvaa (rasvapaloja). Korkea lämpötila voi vahingoittaa kuumennusyksikköä tai aiheuttaa tulipalon! Sulata rasva ensin kattilassa tai vastaavassa.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Älä käytä laitetta kuumien pintojen läheisyydessä.
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Huomio! Kuuma pinta!

Älä koskaan käytä vettä rasvakeittimen sammuttamiseen!

- Vanha ja likaantunut rasva tai öljy syttyy ylikuumetessaan palamaan. Vaihda öljy tai rasva riittävän ajoissa. Palon syttyessä irrota verkkopistoke ja tukahduta palava rasva tai öljy sammutuspeitolla.

HUOMIO - LAITEVAHINKOJA!

- Älä koskaan täytä rasvaa teräsastiassa olevan MAX-merkinnän yli tai MIN-merkinnän alle. Varmista jokaisella päällekytkentäkerralla, että keittimessä on riittävästi rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan kytke laitetta päälle, jos siinä ei ole öljyä tai nestemäistä rasvaa.
- Rasvakeitin on tarkoitettu vain elintarvikkeiden friteeraamiseen. Sitä ei ole suunniteltu nesteiden keittämiseen.

⚠ OHJEITA PARISTOJEN KÄSITTELYYN

Laitteessa on yksi paristo. Huomaa paristojen käsittelyssä seuraavaa:

⚠ RÄJÄHDYSVAARA!

- Älä heitä paristoja tuleen. Älä lataa paristoja uudelleen.

FI

⚠ OHJEITA PARISTOJEN KÄSITTELYYN

- Älä koskaan avaa paristoja, äläkä juota tai hitsaa niitä. On olemassa räjähdys- ja loukkaantumisvaara!
- Tarkista paristot säännöllisesti. Vuotavat paristot voivat vaurioittaa laitetta.
- Jos laite on pidempään käyttämättä, poista paristot.
- Jos paristot ovat vuotaneet, käytä suojakäsineitä. Puhdista paristokotelo ja paristoliitännät kuivalla liinalla.
- Varmista, etteivät paristot päädy lasten käsiin. Lapset saattavat laittaa paristot suuhunsa ja niellä ne. Jos paristo on joutunut nieluun, on hakeuduttava välittömästi lääkärin hoitoon.

Ennen ensimmäistä käyttöä

1) Ennen kuin käytät rasvakeitintä ensimmäistä kertaa, puhdista yksittäiset osat perusteellisesti ja kuivaa ne huolella (katso luku "Puhdistus ja hoito").
2) Poista munakello ⓫ rasvakeittimestä.
3) Irrota eristysnauhat paristokotelosta.
4) Työnnä munakello ⓫ takaisin rasvakeittimessä olevaan syvennykseensä.

OHJE

- Mikäli eristysnauha ei irtoa paristokotelosta, avaa paristokotelo, poista paristo ja irrota sen jälkeen eristysnauha.
- Aseta paristo paristokoteloon paristokotelon kannessa olevien napaisuusmerkintöjen mukaisesti ja työnnä paristokotelon kansi kiinni.

Akryyliamiditon valmistus

Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine, jota muodostuu tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerattaessa aminohappojen reaktiossa. Yli 175 °C:n lämpötiloissa akryyliamidin muodostuminen lisääntyy huomattavasti.

Älä siksi friteeraa tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, kuten ranskalaisia perunoita, yli 170 °C:n lämpötilassa. Friteerattujen elintarvikkeiden pitäisi olla väriltään kullankeltaisia, niitä ei pidä paistaa liian tummiksi tai ruskeiksi. Vain näin valmistus on akryyliamiditonta.

Friteeraus

Tässä rasvakeittimessä on suositeltavaa käyttää friteerausöljyä tai nestemäistä friteerausrasvaa. Voit myös käyttää kiinteää friteerausrasvaa. Lue tästä ensin luvusta "Kiinteä friteerausrasva".

Esivalmistelut

1) Aseta laite vaakatasoon tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestävälle tasolle.

OHJE

► Jos haluat asettaa rasvakeittimen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.

2) Avaa virtajohto kokonaan johtokelalta ❼.

3) Avaa laitteen kansi painamalla kannen avauspainiketta ❻. Laitteen kansi aukeaa.

4) Vedä kahvaa ylöspäin, kunnes se naksahtaa kuuluvasti. Nosta friteerauskori ❸ laitteesta.

OHJEITA

► Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivia, nimenomaisesti "vaahtoamattomaksi" ilmoitettuja öljyjä ja rasvoja. Nämä tiedot löydät tuotepakkauksesta tai -etiketistä.

► Älä koskaan sekoita eri rasva- ja öljylaatuja keskenään! Rasvakeittimen sisältö voi kuohua yli.

5) Täytä kuivaan ja tyhjään rasvakeittimeen (käyttö-/kuumennuselementti ❺ paikoillaan) öljyä, nestemäistä tai sulatettua rasvaa (n. 3 l öljyä tai n. 2,5 kg kiinteää rasvaa).

OHJE

► Älä koskaan täytä teräsastiaan ❹ rasvaa tai öljyä MAX-merkintää enempää, mutta vähintään MIN-merkintään asti.

6) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

► Virtajohto ei saa joutua kosketuksiin rasvakeittimen kuumien osien kanssa. Sähköiskun vaara!

7) Aseta friteerauskori ❸ takaisin keittimeen.

FI

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

► Kun suljet laitteen kantta, koske vain kannen etuosassa olevaan mustaan osaan. Metalliosat kuumenevat erittäin kuumiksi! Palovamman vaara!

8) Sulje laitteen kansi.

9) Työnnä kannen lukituspainike ⓬ alas ja laske kahva alas.

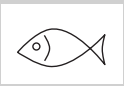
Elintarvikkeiden friteeraus

1) Käynnistä rasvakeitin virtakytkimestä ⓾. Virtakytkimessä ⓾ oleva merkkivalo syttyy.

2) Käännä lämpötilansäädin ❽ halutulle lämpötilalle. Öljy tai rasva kuumennetaan haluttuun lämpötilaan. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo ❾ syttyy.

OHJE

Löydät oikean friteerauslämpötilan friteerattavan elintarvikkeen tuotepakkauksesta tai tämän käyttöohjeen luvusta "Friteerausaikataulukko". Rasvakeittimen etuosassa olevat kuvat ovat suuntaa antavia ohjeita siitä, missä lämpötilassa mitäkin elintarvikkeita on friteerattava:

Symboli	Elintarvike	Lämpötila
	Katkaravut	130 °C
	Kana	150 °C
	Ranskalaiset (tuore)	170 °C
	Kala	190 °C

Annetut arvot ovat vain suuntaa antavia. Lämpötila voi vaihdella aina ominaisuuksien ja henkilökohtaisen maun mukaan!

3) Vedä kahvaa ylöspäin, kunnes se naksahtaa kuuluvasti.

4) Avaa laitteen kansi painamlla kannen avauspainiketta ❻.

5) Nosta friteerauskori ❸ rasvakeittimestä. Laita friteerattavat elintarvikkeet rasvakeittimeen. Friteerauskorin ❸ saa täyttää vain friteerauskorin ❸ sisäpuolella olevaan Max-merkintään asti. Huomioi kuitenkin aina friteerattavien elintarvikkeiden pakkauksessa ilmoitettu friteerausmäärä!

6) Aseta friteerauskori ❸ varovasti rasvakeittimeen.

7) Sulje laitteen kansi. Sen on lukituttava kuuluvasti.

8) Työnnä kahvan lukituspainike ⓬ alas. Nyt voit laskea kahvaa. Friteerauskori ❸ laskeutuu näin kuumaan öljyyn tai rasvaan.

OHJE

► Friteerausta voidaan valvoa laitteen kannen tarkastusikkunan ❶ läpi.

Kiinteä friteerausrasva

Jotta rasva ei roiskuisi, eikä laite kuumenisi liikaa, toteuta seuraavat varotoimenpiteet, kun käytät kiinteää friteerausrasvaa:

- Kun käytät tuoretta rasvaa, sulata rasvapalat ensin tavallisessa kattilassa hitaasti pienellä lämmöllä. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimeen. Liitä vasta sitten verkkopistoke virtalähteeseen ja kytke rasvakeitin päälle.
- Kun rasva on jähmettynyt, säilytä rasvakeitin käytön jälkeen huoneenlämmössä.

Jos rasva on liian kylmää, se voi uudelleensulatettaessa roiskua! Tee jähmettyneeseen rasvaan reikiä puu- tai muovitikulla tämän estämiseksi. Pidä huoli, ettei käyttö-/kuumennusyksikkö ❺ vaurioidu.

- Sulata rasva kytkemällä laite päälle virtakytkimestä ⓫, ja säädä lämpötilansäädin ❽ 130 °C:een. Virtakytkimen ⓫ merkkivalo syttyy.
- Odota, kunnes rasva on täysin sulanut. Vihreä merkkivalo ❾ voi sulatuksen aikana syttyä ja sammua useaan kertaan. Säädä haluttu friteerauslämpötila vasta sitten, kun rasva on täysin sulanut.

FI

Munakello

Voit säätää munakelloon ⓫ aikaa enintään 60 minuuttia:

- Käynnistä munakello ⓫ painamalla siinä olevaa painiketta "⏻".
- Säädä haluttu aika minuutteina painikkeilla "+" ja "-".
- Käynnistä kello painamalla painiketta "⏻". Säädetty aika vilkkuu kaksi kertaa, mikä osoittaa, että aika alkaa kulua.

Kun asetettu aika on kulunut, kuulet muutaman merkkiäänen.

Munakello ⓫ kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

OHJEITA

- ► Kuumennuselementti ❺ ei sammu, vaikka säädetty aika on kulunut! Kuulostele siksi munakellon ⓫ merkkiääntä, jotta ruoat eivät pala.
- ► Kun paristo on tyhjä, vaihda se uuteen. Käytä aina samanlaista paristoa. Varmista oikeanapaisuus, kun asetat pariston paikoilleen.

Friteerauksen jälkeen

1) Kun friteerattu tuote on valmis, vedä kahva ylöspäin, kunnes kahvan lukituspainike ⓬ lukittuu.
2) Jätä friteerauskori ❸ valumaan tähän asentoon.
3) Paina virtakytkintä ⓾. Rasvakeitin on nyt sammutettu. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
4) Kun rasva on valunut friteeratusta tuotteesta, avaa laitteen kansi painamalla kannen avauspainiketta ❻.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- ► Älä koskaan koske friteerauskoriin ❸ friteerauksen jälkeen. Se on erittäin kuuma! Nosta friteerauskori ❸ rasvakeittimestä vain kahvasta!

5) Nosta friteerauskori ❸ varovasti rasvakeittimestä. Kaada tarvittaessa ylimääräinen öljy tai rasva pois rasvakeittimestä.
6) Kaada friteeratut elintarvikkeet kulhoon tai siivilään (imukykyisen talouspaperin päälle!).

Jos et käytä rasvakeitintä säännöllisesti, on suositeltavaa säilyttää jäähtynyt öljy hyvin suljetuissa pulloissa tai muissa astioissa, mielellään jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa. Kaada rasva pulloihin tiiviin siivilän läpi, jotta öljyssä mahdollisesti olevat elintarvikejäämät jäävät siivilään.

Friteerausrasvan vaihtaminen

Vaihda öljy vasta, kun se on täysin jäähtynyt. Kiinteän rasvan tulee olla vielä juuri ja juuri nestemäistä, jotta se voidaan kaataa pois.

1) Avaa laitteen kansi.
2) Poista friteerauskori ❸.
3) Poista käyttö-/kuumennusyksikkö ❺.
4) Aseta käyttö-/kuumennusyksikkö ❺ puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
5) Nosta varovasti öljyä tai rasvaa täynnä oleva teräsastia ❹ rasvakeittimestä.
6) Kaada öljy tai rasva soveltuviin astioihin, esimerkiksi pulloihin. Käytä apuna teräsastian ❹ reunassa olevaa kaatouraa.

OHJE

Jokaisessa kunnassa tai kaupungissa on ruokaöljyjen hävittämisestä erilaisia määräyksiä. Usein tällaisten öljyjen tai rasvojen hävittäminen tavallisen talousjätteen seassa ei ole sallittua. Kysy hävittämismahdollisuuksista kuntasi tai kaupunkisi virastosta.

7) Puhdista kaikki rasvakeittimen osat huolellisesti luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
8) Täytä rasvakeittimeen uutta öljyä luvussa "Friteeraus" kuvatulla tavalla.

Puhdistus ja hoito

FI

⚠ VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- Älä koskaan upota käyttö-/kuumennuselementtiä ❺, virtajohtoa tai koteloa veteen, äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla! Se vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. Puhdista kyseiset osat tarvittaessa kostealla liinalla.
- Älä koskaan avaa laitteen käyttö-/kuumennuselementtiä ❺.

⚠ VAROITUS - PALOVAARA!

- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä osien puhdistamiseen syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai materiaaleja esim. hankausnestettä tai teräsvillaa. Nämä voivat vaurioittaa laitteen pintaa!

Irrota rasvakeittimen osat toisistaan puhdistuksen helpottamiseksi:

1) Avaa laitteen kansi ja nosta sitä ylöspäin.
2) Vedä kahvaa ylöspäin, kunnes se naksahtaa kuuluvasti. Poista friteerauskori ❸.
3) Nosta käyttö-/kuumennuselementti ❺ ylös ohjauskiskolta. Aseta käyttö-/kuumennuselementti ❺ puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
4) Irrota teräsastia ❹ ja poista rasva tai öljy.

OHJE

Friteerauskori ❸ ja teräsastia ❹ voidaan pestä astianpesukoneessa.
Ne kestävät konepesun.

5) Puhdista kotelo ja laitteen kansi kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta.
6) Puhdista käyttö-/kuumennuselementti ❺ kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi sen jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla niin, että kaikki pesuainejäämät lähtevät. Kuivaa käyttö-/kuumennuselementti ❺ hyvin.

OHJE

- Jos haluat puhdistaa laitteen kannen sisällä olevan metallisen kestosuodattimen ❷, laita laitteen kansi lämpimään mietoon pesuaineveteen.
- Anna kestosuodattimen liota vedessä hetki ja kääntele sitä edestakaisin.
- Huuhtele laitteen kansi puhtaalla vedellä.
- Kuivaa kansi ja aseta se pystysuoraan, jotta kannen sisään jäänyt vesi pääsee valumaan pois.
- Kuivaa kansi sen jälkeen uudelleen ja varmista, että kannen alapuolella olevan kumikielekkeen alle ei jää kosteutta. Irrota tarvittaessa kumikieleke kuivumaan.

Varmista, että kansi on täysin kuiva, ennen kuin käytät laitetta uudelleen!

7) Kuivaa kaikki osat hyvin, ennen kuin asetat ne takaisin keittimeen.

8) Kokoa keitin takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

Säilytys

1) Nosta tai kanna laitetta kotelon sivuilla olevista kahvasyvennyksistä.

2) Kiedo virtajohto johtokelalle ❼.

3) Varastoi rasvakeitin aina niin, että laitteen kansi on kiinni. Näin rasvakeittimen sisäpuoli säilyy puhtaana ja pölyttömänä.

Vinkkejä

Itsetehdyt ranskalaiset perunat

- Friteerattavaksi tarkoitettujen perunoiden on oltava hyvälaatuisia ja iduttomia.
- Friteerattavaksi sopivat parhaiten jauhoiset tai pääosin kiinteät perunalajikkeet.
- Pienennä kuoritut perunat halutun muotoisiksi (tikut tai viipaleet).
- Laita perunat veteen ennen jatkokäyttöä noin tunniksi. Näin osa akryyliamidin muodostumista edistävästä sokerista poistuu.

FI

- Anna perunoiden kuivua hyvin.
- Friteeraa itsetehtyjä ranskalaisia perunoita aina kaksi kertaa:
  - ensin 10 - 14 minuuttia n. 150 °C:ssa ja sen jälkeen 3-4 minuuttia 170 °C:ssa riippuen siitä, kuinka tummia ranskalaisia haluat.
- Pakasteranskalaiset ovat esikeitettyjä ja siksi niille riittää yksi friteerauskerta. Noudata pakkauksen ohjeita.

Pakasteruoat

Friteerattava pakastetuote (-16 ... -18 °C) jäähdyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, minkä vuoksi tuotteen paistuminen on hidasta ja tuote imee mahdollisesti liikaa öljyä tai rasvaa itseensä. Toimi tämän välttämiseksi seuraavasti:

- Älä friteeraa suuria määriä kerrallaan. Täytä friteerauskori ❸ enintään sen sisällä olevaan Max-merkintään asti. Öljyn/Rasvan on peitettävä friteerattavat elintarvikkeet täysin, kun friteerauskori ❸ lasketaan alas.
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia, ennen kuin laitat friteerattavat elintarvikkeet keittimeen.
- Säädä lämpötilansäädin ❽ tässä käyttöohjeessa tai friteerattavien elintarvikkeiden tuotepakkauksessa ohjeistettuun lämpötilaan.
- On suositeltavaa antaa pakasteruokien sulaa huoneenlämpötilaan ennen friteeraamista. Poista pakastetuista elintarvikkeista niin paljon jäätä ja vettä kuin mahdollista, ennen kuin laitat ne rasvakeittimeen.

⚠ VAROITUS - PALOVAARA!

Sulje laitteen kansi aina, ennen kuin lasket friteerauskorin ❸ kuumaan rasvaan. Roiskuva rasva voi aiheuttaa palovammoja!

- Laske friteerattavat elintarvikkeet mahdollisimman hitaasti keittimeen, sillä pakasteruoat voivat saada kuuman öljyn tai rasvan kuplimaan nopeasti ja voimakkaasti.

Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta

Joistakin elintarvikkeista, erityisesti kalasta, lähtee friteerattaessa nestettä. Nämä nesteet kertyvät friteerausöljyyn tai -rasvaan ja saattavat vaikuttaa seuraavan, samassa öljyssä tai rasvassa kuumennetun friteeratun tuotteen hajuun ja makuun.

Toimi seuraavasti saadaksesi jälleen maultaan neutraalia öljyä tai rasvaa:

- Kuumenna öljy tai rasva n. 150 °C:een ja laita kaksi ohutta leivänsiivua tai pari pientä persiljanoksaa friteerauskoriin ❸.

⚠ VAROITUS - PALOVAARA!

Sulje laitteen kansi, ennen kuin lasket friteerauskorin ❸ ja siellä olevan persiljan oksan tai leivänpalasen rasvaan. Roiskuva rasva voi aiheuttaa palovammoja.

- Laske friteerauskori ❸ rasvaan ja sulje kansi.
- Odota, kunnes öljy tai rasva lakkaa kuplimasta ja poista leipä tai persilja reikäkauhalla. Nyt öljy tai rasva on maultaan jälleen neutraalia.

Terveellinen ravinto

Ravintotieteilijät suosittelevat sellaisten kasvipohjaisten öljyjen ja rasvojen käyttöä, jotka sisältävät tyydyttymättömiä rasvahappoja (esim. linolihappoa). Nämä öljyt ja rasvat menettävät kuitenkin positiiviset ominaisuutensa muita laatuja nopeammin, minkä vuoksi ne on vaihdettava useammin.
Toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti. Jos valmistat rasvakeittimessä pääasiassa ranskalaisia perunoita ja siivilöit öljyn tai rasvan jokaisen käytön jälkeen, voit käyttää sitä 10-12 kertaa.
- Älä käytä öljyä tai rasvaa kuitenkaan kuutta kuukautta pidempään. Noudata myös aina pakkauksen ohjeita.
- Yleensä öljyn tai rasvan käyttöaika on lyhyempi, jos friteerataan lähinnä proteiinipitoisia elintarvikkeita, kuten lihaa tai kalaa.
- Älä sekoita uutta öljyä käytettyyn.
- Vaihda öljy tai rasva, jos se vaahtoaa kuumennettaessa, kehittää voimakkaan maun tai tuoksun tai muuttuu tummaksi ja/tai koostumukseltaan siirappimaiseksi.

FI

Ylikuumenemissuoja

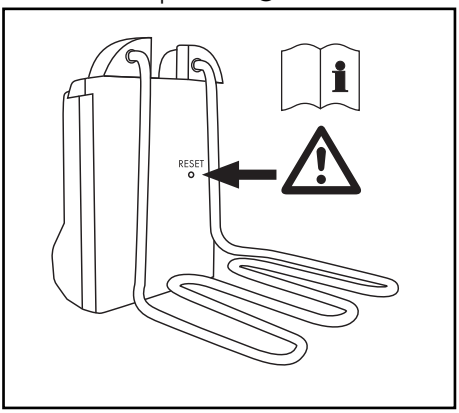
Jos laite ylikuumenee, ylikuumenemissuoja sammuttaa laitteen.

Tämä saattaa tapahtua, jos rasvakeittimessä ei ole lainkaan tai riittävästi öljyä tai rasvaa, tai kun rasvakeittimessä sulatetaan kiinteää friteerausrasvaa.

Kun keittimessä on kiinteää rasvaa, käyttö-/kuumennusyksikkö ❺ ei kykene poistamaan syntyvää lämpöä riittävän nopeasti.

Jos ylikuumenemissuoja on sammuttanut laitteen, toimi seuraavasti:

1) Anna laitteen jäähtyä.
2) Anna öljyn tai rasvan jäähtyä (rasvan on oltava vielä juuri ja juuri nestemäistä).
3) Avaa laitteen kansi painamalla kannen avauspainiketta ❻.
4) Poista friteerauskori ❸.
5) Poista käyttö-/kuumennusyksikkö ❺.
6) Aseta käyttö-/kuumennusyksikkö ❺ puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
7) Paina pienellä, teräväällä esineellä varovasti käyttö-/kuumennusyksikössä ❺ olevaa Reset-painiketta ⓭.



Nyt laite on jälleen käyttövalmis.

FI

Friteerausaikataulukko

Taulukko sisältää esimerkkejä elintarvikkeiden friteerauslämpötiloista ja -ajoista. Jos friteerattavan tuotteen pakkauksen ohjeet poikkeavat tässä taulukossa annetuista, noudata pakkauksen ohjeita.

Elintarvike	Lämpötila (n.)	Aika minuutteina
Jauhelihapihvi (pakaste)	150 °C	3 - 5 minuuttia
Porsaankyljykset (leivitetyt)	150 °C	15 - 25 minuuttia
Kananpalat (suuret palat)	150 °C	10 - 18 minuuttia
Kananpalat (pienet / keskikokoiset palat)	150 °C	8 - 18 minuuttia
Ranskalaiset perunat (tuore)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minuuttia / 3 - 4 minuuttia
Ranskalaiset perunat (pakaste)	Katso valmistajan antamat ohjeet	Katso valmistajan antamat ohjeet
Katkaravut (tuoreet)	130 °C	3 - 5 minuuttia
Sienet	170 - 190 °C	5 minuuttia

OHJE

- Ohjeistetuissa lämpötiloissa voi olla vähäisiä eroja. Yllä olevassa taulukossa annetut arvot ovat suuntaa antavia. Lämpötilat koskevat n. 300 gramman suuruista määrää. Ajat saattavat vaihdella aina elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan.
- Friteerauskorin ❸ saa täyttää enintään friteerauskorin ❸ sisällä olevaan Max-merkintään asti.
- Kun valmistat suurempia määriä, varmista, että rasva/öljy peittää friteerattavat elintarvikkeet kokonaan, kun friteerauskori ❸ on laskettu alas.

FI

Vian korjaus

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei toimi. tai Virtakytkimen ⓾ merkkivalo ei pala.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liitä laite verkkopistorasiaan.
	Laite on vaurioitunut.	Käänny huollon puoleen.
	Virtakytkintä ⓾ ei ole painettu.	Paina virtakytkintä ⓾.
	Ylikuumenemissuoja on aktivoitunut.	1. Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä. 2. Paina käyttö-/kuumennusyksikössä ⓭ olevaa Reset-painiketta ❺.
Laite on käytön aikana sammunut, mutta ei käynnisty uudelleen.	Ylikuumenemissuoja on aktivoitunut.	1. Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä. 2. Paina käyttö-/kuumennusyksikössä ⓭ olevaa Reset-painiketta ❺.
Vihreä merkkivalo ❾ ei pala.	Öljy / rasva ei ole vielä lämmennyt säädettyyn lämpötilaan.	Odota muutama minuutti, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla, tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

FI

Liite

Laitteen hävittäminen

Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.

Paristojen/akkujen hävittäminen

Paristoja/akkuja ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.

Jokaisella käyttäjällä on lakisääteinen velvollisuus toimittaa paristot/akut kuntansa/kaupunginosansa tai kaupan keräilypisteeseen. Näin varmistetaan, että paristot/akut hävitetään ympäristöystävällisellä tavalla. Palauta akut/paristot kierrätyspisteeseen aina tyhjinä.

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita

Tämä laite vastaa eurooppalaisen sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan direktiivin 2004/108/EC, pienjännitedirektiivin 2006/95/EC ja ekosuunnitteludirektiivin 2009/125/EC perustavia vaatimuksia ja muita asianmukaisia määräyksiä.

CE

Täydellinen alkuperäinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on saatavana maahantuojalta.

Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

FI

Takuu

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

OHJE

► Takuu koskee ainoastaan materiaali- tai valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai helposti särkyvien osien, kuten esim. kytkimen, vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, sitä ei pidä käyttää kaupallisissa tarkoituksissa. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Huolto

(FI) **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 107216

Palvelupuhelin: Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

Innehållsförteckning

Inledning 46
Föreskriven användning 46
Leveransens innehåll 47
Kassera förpackningen 47
Beskrivning/ tillbehör 48
Tekniska data 48
Säkerhetsanvisningar 49
Förberedelser 52
Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid 52
Fritera 53
Förberedelser 53
Fritera livsmedel 54
Fast frityrfett 55
Timer 56
Efter friteringen 56
Byta frityrfett 57
Rengöring och skötsel 58
Förvaring 59
Tips 59
Hemlagade pommes frites 59
Djupfrysta livsmedel 60
Hur man blir av med oönskad bismak 60
Sund kost 61
Värmeskyddsfunktion 62
Tabell över friteringstider 63
Åtgärda fel 64
Bilaga 65
Kassera produkten 65
Återvinning av batterier 65
Försäkran om EG-överensstämmelse 65
Importör 65
Garanti 66
Service 66

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda produkten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

SE

Inledning

SE

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att fritera livsmedel i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

⚠ VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna.

- ► Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- ► Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen.

OBSERVERA

- ► Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna. Använd endast produkten enligt föreskrifterna. Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen. Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna,felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Fritös med kallzon:
  - Friteringskorg
  - Kontroll/Värmeelement med timer
  - Behållare av rostfritt stål
  - Hölje med lock
- Bruksanvisning

1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
► Om någonting saknas eller om produkten skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår service hotline (se kapitel ***Service***).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Genom att återföra förpackningsmaterialet till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

► Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

SE

Beskrivning/ tillbehör

1. Tittfönster
2. Permanent metallfilter
3. Friteringskorg
4. Behållare av rostfritt stål
5. Avtagbart kontroll/värmeelement
6. Upplåsningsknapp för locket
7. Kabelhållare
8. Temperaturreglage
9. Kontrollindikator
10. På/Av-knapp
11. Timer
12. Låsknapp för handtaget
13. Återställningsknapp

Tekniska data

Nätspänning	230 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	2800 W
Oljevolym	ca 3 liter
Volym fast fett	ca 2,5 kg
Strömförsörjning till timer	Knappcell AG 13 LR44 ⎓ 1,5 V

Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Anslut produkten till ett eluttag med 230 V ~, 50 Hz.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade elkontakter och kablar för att undvika olyckor.

Doppa aldrig ner kontroll/värmeelementet och höljet med elkabeln i vatten och rengör inte heller dessa delar under rinnande vatten.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Denna produkt får inte användas av barn som är mellan 0 och 8 år gamla. Denna produkt kan användas av barn från 8 år och över om de hålls under uppsikt hela tiden. Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte göras av barn.
- Se till så att produkten står stadigt.
- Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Låt kvalificerad fackpersonal kontrollera och reparera den om det behövs.

SE

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- När man friterar kommer det ut het ånga, särskilt när man öppnar locket. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du häller olja eller flytande fett i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Torka alla livsmedel noga innan du lägger dem i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Var extra försiktig när du handskas med djupfrysta livsmedel. Ta bort alla isbitar. Ju mera is som finns kvar, desto mer stänker det av den heta oljan eller fettet.
- Delar av produkten blir heta när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- Produkten ska ställas i ett stabilt läge med hjälp av greppen på sidan för att förhindra att het vätska rinner ut.
- Lyft aldrig upp behållaren av rostfritt stål från ytterhöljet när produkten används.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Smält aldrig fast fett (i block) i fritösen. Den höga temperaturen kan skada värmeelementet och det kan börja brinna! Smält fettet i en gryta eller liknande först.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Använd inte produkten i närheten av heta ytor.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används

Akta! Ytan är mycket het!

Använd aldrig vatten för att släcka eld i fritösen!

- Gammalt och förorenat fett eller olja kan självantändas. Byt olja eller fett i god tid. Om det skulle börja brinna ska du dra ut kontakten och kväva elden med ett täcke eller liknande.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i den rostfria behållaren. Försäkra dig om att det finns tillräckligt med fett i fritösen innan du sätter på den.
- Sätt aldrig på produkten utan olja eller fett.
- Den här fritösen ska bara användas för att fritera livsmedel. Den är inte avsedd för att koka vätskor.

⚠ HANDSKAS MED BATTERIER

Den här produkten drivs med ett batteri. Tänk på följande när du handskas med någon form av batterier:

⚠ EXPLOSIONSRISK!

- Kasta aldrig in batterier i en eld. Ladda aldrig upp batterier (som inte är uppladdningsbara).

SE

⚠ HANDSKAS MED BATTERIER

- Öppna, löd eller svetsa aldrig batterier. Det finns risk för explosion och personskador!
- Kontrollera batterierna regelbundet. Läckande batterier kan skada produkten.
- Ta ut batterierna om du inte ska använda produkten under en längre tid.
- Ta på skyddshandskar innan du rör vid läckande batterier. Rengör batterifacket och batteriernas kontakter med en torr trasa.
- Batterier får inte råka i händerna på barn. De kan stoppa dem i munnen och svälja dem. Om någon råkar svälja ett batteri måste man genast söka läkarvård.

Förberedelser

1) Innan du börjar använda fritösen måste alla delar rengöras ordentligt och torkas noga (se kapitel Rengöring och skötsel).
2) Dra ut timern ⓫ ur fritösen.
3) Dra ut isoleringsremsorna ur batterifacket.
4) Skjut in timern ⓫ i öppningen på fritösen igen.

OBSERVERA

- Om det inte går att dra ut isoleringsremsorna ur batterifacket öppnar du facket, tar ut batteriet och tar sedan bort isoleringsremsorna.
- Stoppa in batteriet i facket med polerna så som framgår av ritningen på locket och skjut på locket igen.

Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid

Akrylamid är ett ämne som ev. kan vara cancerframkallande och som bildas i högre grad när man friterar stärkelserika livsmedel genom kemiska reaktioner med aminosyror. Vid temperaturer över 175 °C ökar bildandet av akrylamid kraftigt.

Fritera därför helst inte livsmedel som innehåller mycket stärkelse, som t ex pommes frites, i temperaturer över 170 °C. Pommes frites (eller andra livsmedel som friteras) ska bara bli guldgula, inte mörkgula eller bruna. Då vet man att det inte bildats några höga halter av akrylamid.

Fritera

Till den här fritösen rekommenderar vi att du använder olja eller flytande frityrfett. Det går även att använda fast frityrfett. Läs först mer om detta i kapitel Fast frityrfett.

Förberedelser

1) Ställ fritösen på en horisontell, jämn och stabil yta som tål värme.

OBSERVERA

► Om du tänker ställa fritösen på spisen under köksfläkten måste du kontrollera att spisen är avstängd.

2) Linda ut hela kabeln från hållaren ❼.

3) Öppna locket genom att trycka på upplåsningsknappen ❻. Locket fälls upp.

4) Dra handtaget uppåt tills du hör att det snäpper fast. Lyft ut friteringskorgen ❸.

OBSERVERA

► Använd bara olja eller annat fett som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Denna information finns på förpackningen eller etiketten.

► Blanda aldrig olika sorters olja eller fett! Det kan skumma över kanten på fritösen.

5) Fyll den tomma och torra fritösen (med monterat kontroll/värmeelement ❺) med olja eller flytande eller smält fett (ca 3 l olja eller ca 2,5 kg fast fett).

OBSERVERA

► Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i behållaren av rostfritt stål ❹.

6) Sätt kontakten i ett eluttag.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

► Strömkabeln får inte komma i kontakt med fritösens heta delar. Det finns risk för elchocker!

7) Sätt tillbaka friteringskorgen ❸ i fritösen.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Akta så att du inte kommer åt någon annan del än den främre, svarta delen när du stänger locket. Metalldelarna blir mycket heta! Risk för brännskador!

8) Stäng locket.

9) För ned handtagets låsknapp ⓬ och sänk handtaget.

SE

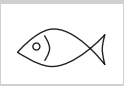
Fritera livsmedel

1) Sätt på fritösen med På/Av-knappen ⓾. Kontrollampan i knappen ⓾ tänds.

2) Vrid temperaturreglaget ❽ till önskad temperatur. Oljan eller fettet värms nu upp till den inställda temperaturen. När fettet kommit upp i rätt temperatur tänds den gröna kontrollampen ❾.

OBSERVERA

Rätt friteringstemperatur finns på livsmedelsförpackningen eller i kapitel Tabell över friteringstider i den här bruksanvisningen. En allmän guide över vilka livsmedel som kan friteras på vissa temperaturer finns på bilderna på fritösens framsida:

Symbol	Livsmedel	Temperatur
	Räkor	130°C
	Kyckling	150°C
	Pommes frites (färska)	170°C
	Fisk	190°C

De angivna värdena ska bara användas som en orientering. Temperaturen kan variera beroende på kvalitet och personlig smak!

3) Dra handtaget uppåt tills du hör att det snäpper fast.
4) Öppna locket med upplåsningsknappen ❻.
5) Ta ut friteringskorgen ❸ ur fritösen. Lägg det som ska friteras i korgen. Friteringskorgen ❸ får bara fyllas med livsmedel upp till Max-markeringen inuti korgen ❸. Rätta dig dock alltid efter de mängder som anges på förpackningarna till det som ska friteras!
6) Sätt försiktigt tillbaka friteringskorgen ❸ i fritösen.
7) Stäng locket. Det ska höras att det snäpper fast.
8) För handtagets låsknapp ⓬ nedåt. Sedan kan handtaget sänkas ned. Friteringskorgen ❸ doppas ner i det heta fettet.

OBSERVERA

► Du kan övervaka processen genom tittfönstret ❶ på locket.

Fast frityrfett

För att det inte ska stänka fett och för att produkten inte ska bli för varm bör du vidta följande försiktighetsåtgärder när du använder fast fett:

- När man använder färskt fett ska det först smältas långsamt på låg värme i en vanlig kastrull. Häll sedan försiktigt det smälta fettet i fritösen. Först därefter sätter du i kontakten och sätter på fritösen.
- När du friterat färdigt kan det stelnade fettet förvaras i fritösen vid rumstemperatur.

Om fettet är för kallt kan det spruta och stänka när det värms upp igen! För att det inte ska hända kan du sticka några hål i det stela fettet med en trä- eller plastpinne. Akta så att du inte skadar kontroll/värmeelement ❺.

- För att smälta fettet sätter du först på produkten med På/Av-knappen ⓾ och sätter temperaturreglaget ❽ på 130°C. Kontrollampan i På/Av-knappen ⓾ tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Det kan hända att den gröna kontrollampan ❾ tänds och släcks några gånger under tiden. Ställ inte in friteringstemperaturen förrän allt fett har smält.

Timer

Timern ⓫ kan ställas in på max 60 minuter:

- Tryck på ⏻-knappen på timern ⓫ för att sätta på den.
- Ställ in en tid i minuter med knapparna + och -.
- Tryck på ⏻-knappen för att sätta igång timern. Den inställda tiden blinkar två gånger för att visa att nedräkningen har börjat.

SE

När tiden är ute hörs några signaler.

Timern ⓫ stängs av automatiskt.

OBSERVERA

- ► Värmeelementet ❺ stängs inte av när den inställda tiden är slut! Var uppmärksam på signalen från timern ⓫ så att maten inte förstörs.
- ► Byt batteri om det gamla är urladdat. Använd alltid batterier av samma typ. Se till så att polerna ligger rätt när du sätter in batterierna.

Efter friteringen

1) När du friterat färdigt drar du handtaget uppåt tills låsknappen ⓬ snäpper fast.
2) Låt friteringskorgen ❸ sitta kvar i det här läget för att droppa av.
3) Tryck på På/Av-knappen ⓾. Fritösen stängs av. Dra ut kontakten ur uttaget.
4) När överskottsfettet droppat av från det som friterats öppnar du locket med upplåsningsknappen ❻.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Ta aldrig i friteringskorgen ❸ när du nyss friterat. Den är mycket het! Lyft bara upp friteringskorgen ❸ ur fritösen med handtaget!

5) Lyft försiktigt ut friteringskorgen ❸ ur fritösen. Om det behövs häller du tillbaka överflödig olja eller överflödigt fett i fritösen.
6) Lägg det som friterats i en skål eller en sil (lägg hushållspapper med god sugförmåga under!).

Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi att du låter oljan kallna och sedan förvarar den i väl förslutna flaskor eller andra behållare, helst i kylskåpet eller på något annat svalt ställe. Använd en fin sil när du fyller på flaskorna så får du bort alla små partiklar ur fettet.

Byta frityrfett

Oljan ska inte bytas förrän den är helt kall. Fast fett måste fortfarande vara något flytande så att det går att hälla ut.

1) Öppna locket.
2) Lyft ut friteringskorgen ❸.
3) Ta bort kontroll/värmeelementet ❺.
4) Lägg kontroll/värmeelementet ❺ på ett torrt och rent ställe.
5) Ta försiktigt ut stålbehållaren ❹ med fett ur fritösen.
6) Häll över oljan eller fettet i lämpliga kärl, t ex flaskor. Använd rännan i hörnet av behållaren ❹.

OBSERVERA

Varje kommun eller stad har olika regler för hur gammal matolja eller gammalt matfett ska kasseras. Ofta är det inte tillåtet att kasta sådant avfall i de vanliga hushållssoporna. Fråga hos din kommun eller stadsdelsförvaltning hur den gamla oljan/det gamla fettet ska kasseras.

7) Rengör alla delar av fritösen noga så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
8) Fyll på ny olja eller nytt fett i fritösen så som beskrivs i kapitel Fritera.

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
- Doppa aldrig ner kontroll/värmeelementet ❺, kabeln eller produktens hölje i vatten och rengör aldrig dessa delar under rinnande vatten! Då kan produkten totalförstöras. Torka bara av delarna med en fuktig trasa om det behövs.
- Öppna aldrig produktens kontroll/värmeelement ❺.

⚠ VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- Låt produkten bli kall innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel, som t ex putsmedel eller stålull, när du rengör fritösen och dess delar. De kan förstöra produktens yta!

Ta isär fritösen för att underlätta rengöringen:

1) Öppna locket och dra det uppåt tills det lossnar.
2) Dra handtaget uppåt tills du hör att det snäpper fast. Ta ut friteringskorgen ❸.
3) Dra kontroll/värmeelementet ❺ uppåt tills det lossnar från styrskenan. Lägg kontroll/värmeelementet ❺ på ett rent och torrt ställe.
4) Ta ut stålbehållaren ❹ och häll ut fettet.

OBSERVERA

Friteringskorgen ❸ och stålbehållaren ❹ kan diskas i maskin. De tål maskindisk.

5) Rengör produktens utsida och locket med en fuktig trasa. Envis smuts tar du bort med lite diskmedel på trasan.
6) Rengör kontroll/värmeelementet ❺ med en fuktig trasa. Om det behövs tar du lite diskmedel på trasan och eftertorkar sedan med en trasa som fuktats med bara vatten så att alla rester av diskmedel försvinner. Torka av kontroll/värmeelementet ❺ noga.

OBSERVERA

- För att rengöra det permanenta metallfiltret ❷ inuti locket lägger du locket i varmt vatten med ett milt diskmedel.
- Låt det stå och lösa en stund och vicka det sedan fram och tillbaka.
- Skölj locket i rent vatten.
- Torka av locket och ställ det på högkant på sidan, så att det vatten som finns kvar inuti locket kan rinna ut.
- Torka av det igen och kontrollera att det inte finns någon vätska kvar under gummilisten på lockets undersida. Lyft ev. på gummilisten för att torka av under den.

Kontrollera att locket är helt torrt innan du använder det igen!

7) Torka alla delar noga innan du sätter ihop fritösen igen.
8) Montera ihop fritösen i omvänd ordningsföljd.

Förvaring

1) Fatta tag i greppen på sidan när du lyfter eller flyttar på produkten.
2) Linda upp kabeln på hållaren ❼.
3) Förvara produkten med locket stängt. Då kan det inte komma in damm och smuts i fritösen.

Tips

Hemlagade pommes frites

- Potatis som är avsedd för fritering ska vara felfri och utan groddar.
- Till fritering ska mjölig eller halvfast potatis användas.
- Skala potatisen och skär upp den i lämpliga bitar (stavar eller skivor).
- Låt potatisen ligga i vatten ca en timme innan du fortsätter. Då försvinner en del av sockret, som är en av orsakerna till att det sedan bildas akrylamid.

- Låt potatisen bli riktigt torr.
- Fritera alltid hemlagade pommes frites två gånger:
  - Först 10-14 minuter i 150°C och därefter 3-4 minuter i 170°C tills de blir som du vill ha dem.
- Djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång. Följ anvisningarna på påsen.

SE

Djupfrysta livsmedel

Djupfrysta livsmedel (-16 till -18 °C) kyler ner oljan eller fettet betydligt och blir därför inte tillräckligt friterade och suger ibland också upp alltför mycket fett. Gör så här för att undvika detta:

- Fritera bara små mängder åt gången. När friteringskorgen sänks ner måste allt som ligger i den täckas ordentligt av olja eller fett. Friteringsolja/fett får maximalt fyllas till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen ❸. När friteringskorgen ❸ sänkts ner måste det som ska friteras vara helt täckt av olja eller annat fett.
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget ❽ på den temperatur som anges i den här bruksanvisningen eller på livsmedelsförpackningen.
- Låt helst djupfrysta livsmedel tina i rumstemperatur innan du friterar dem. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt innan du friterar.

⚠ VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Stäng alltid locket innan du sänker ner friteringskorgen ❸ i det heta frityrfettet. Annars kan du bränna dig om det sprutar ut fett!

- Lägg ner det du ska fritera så långsamt och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettet att plötsligt och häftigt bubbla upp.

Hur man blir av med oönskad bismak

Vissa typer av livsmedel, t ex fisk, avger vätska när de friteras. Den här vätskan samlas upp i frityroljan eller -fettet och kan orsaka lukt och bismak när man sedan friterar andra livsmedel i samma fett.

Gör så här för att hålla smaken på oljan eller fettet fräsch och neutral:

- Hetta upp oljan eller fettet till 150°C och lägg några tunna brödskivor eller några små persiljekvistar i friteringskorgen ❸.

⚠ VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Det är mycket viktigt att stänga locket innan friteringskorgen ❸ med persiljan eller brödet sänks ner i det varma fettet. Hett fett som sprutar ut kan ge brännskador.

- Sänk ner friteringskorgen ❸ i fettet och stäng locket.
- Vänta tills det slutar bubbla och ta sedan bort brödet eller persiljan med en hålslev. Nu har oljan eller fettet återfått sin neutrala smak.

Sund kost

Näringsexperterna rekommenderar att man använder vegetabiliska oljor och fetter med omättade fettsyror (t ex linolsyra). Men det är också så att den här typen av oljor och fetter förlorar sina positiva egenskaper fortare än andra sorter och därför behöver bytas oftare.
Följ nedanstående riktlinjer:

- Byt olja eller fett regelbundet. Om du nästan bara använder fritösen till pommes frites och silar oljan eller fettet efter varje användning kan du använda samma frityrfett 10 till 12 gånger.
- Använd dock inte olja eller fett som är äldre än sex månader. Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- I princip kan oljan eller fettet inte användas så länge om man mest friterar proteinrika livsmedel som kött eller fisk.
- Blanda inte ny och gammal olja.
- Byt olja eller fett som skummar när det värms upp, får en skarp smak eller lukt eller mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

Värmeskyddsfunktion

Fritösen har en värmeskyddsfunktion som stänger av den om den blir för varm.

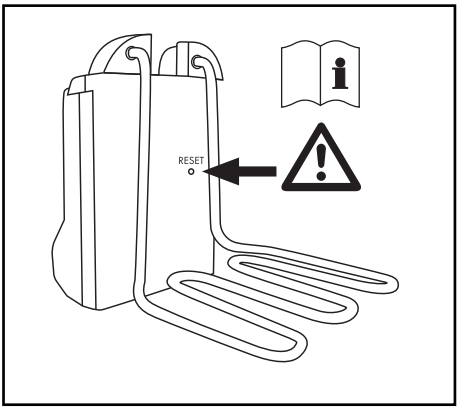
Det kan inträffa om det inte finns något eller för lite fett i fritösen eller när man smälter fast fett i den.

När det gäller fast fett kan kontroll/värmeelementet ❺ inte avge den värme som alstras tillräckligt snabbt.

SE

Om fritösen stängs av med värmeskyddsfunktionen ska du göra så här:

1) Låt produkten kallna.
2) Låt oljan eller fettet kallna (fett måste fortfarande vara lite flytande).
3) Öppna locket med knappen ❻.
4) Ta ut friteringskorgen ❸.
5) Ta ut kontroll/värmeelementet ❺.
6) Lägg kontroll/värmeelementet ❺ på ett torrt och rent ställe.
7) Tryck försiktig med ett spetsigt föremål på reset-knappen ⓭ på kontroll/värmeelementet ❺.



Sedan kan du använda fritösen igen.

Tabell över friteringstider

I tabellen finns exempel på vid vilken temperatur och hur länge vissa livsmedel ska friteras. Skulle anvisningarna på förpackningen skilja sig från dessa rekommendationer ska du följa anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Temperatur (ca)	Tid i minuter
Frikadeller (djupfrysta)	150°C	3 - 5 minuter
Fläskkotletter (panerade)	150°C	15 - 25 minuter
Kycklingbitar (stora)	150°C	10 - 18 minuter
Kycklingbitar (små/medelstora)	150°C	8 - 18 minuter
Pommes frites (färska)	150°C / 170°C	10 - 14 minuter / 3 - 4 minuter
Pommes frites (djupfrysta)	se tillverkarens anvisningar	se tillverkarens anvisningar
Scampi (färska)	130°C	3 - 5 minuter
Svamp	170 - 190°C	5 minuter

OBSERVERA

- Det kan uppstå små variationer mellan den faktiska temperaturen och gradangivelserna. Värdena i den övre tabellen är en orienteringshjälp. De baseras på en mängd på ungefär 300 gram. Beroende på livsmedlets beskaffenhet kan tiden variera.
- Friteringskorgen ❸ får inte fyllas över Max-markeringen i korgen ❸.
- Se till att allt som ligger i friteringskorgen ❸ är helt täckt av olja eller annat fett när korgen sänkts ner om du ska fritera större mängder.

SE

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Produkten fungerar inte. eller Kontrollampan i På/Av-knappen ⓾ lyser inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
	Du har glömt att trycka på På/Av-knappen ⓾.	Tryck på På/Av-knappen ⓾.
	Värmeskyddet har utlösts.	1. Dra ut kontakten och låt produkten kallna. 2. Tryck på reset-knappen ⓭ på kontroll/värmeelementet ❺.
Produkten stängdes av under friteringen och det går inte att starta den igen.	Värmeskyddet har utlösts.	1. Dra ut kontakten och låt produkten kallna. 2. Tryck på reset-knappen ⓭ på kontroll/värmeelementet ❺.
Den gröna kontrollampan ❾ lyser inte.	Oljan/Fettet har inte kommit upp i inställd temperatur.	Vänta i några minuter till oljan/fettet fått rätt temperatur.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av störningar ska du kontakta vår kundservice.

Bilaga

Kassera produkten

Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning för kassering. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Återvinning av batterier

Vanliga och uppladdningsbara batterier får inte slängas bland hushållssopor.

Alla som använder batterier är skyldiga enligt lag att lämna in dem till ett godkänt uppsamlingsställe eller till återförsäljaren. Den här bestämmelsen är till för att batterier ska kunna återvinnas utan att skada miljön. Lämna bara in urladdade batterier för återvinning/destruktion.

Försäkran om EG-överensstämmelse

Den här produkten uppfyller de grundläggande kraven och andra relevanta föreskrifter i det europeiska direktivet för elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, lågspänningsdirektiv 2006/95/EC samt ErP-direktiv 2009/125/EC.

CE

En fullständig försäkran om överensstämmelse i original kan beställas av importören.

Importör

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

Garanti

För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

OBSERVERA

► Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på omtåliga delar som t ex brytare.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.
Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även utbytta eller reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut måste man betala för ev. reparationer.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 107216

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 107216

Tillgänglighet Hotline: Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

Indholdsfortegnelse

Indledning 68
Anvendelsesområde 68
Medfølger ved køb 69
Bortskaffelse af emballagen 69
Beskrivelse af produktet / tilbehøret 70
Tekniske data 70
Sikkerhedsanvisninger 71
Før friturегryden bruges første gang 74
Acrylamidreduceret tilberedning 74
Fritering 75
Forberedelse 75
Fritering af fødevarer 76
Fast friturefedt 77
Korttidstimer 78
Efter friteringen 78
Skift af friturefedt 79
Rengøring og vedligeholdelse 80
Opbevaring 81
Tips 81
Hjemmelavede pommes frites 81
Frostvarer 82
Sådan slipper du for uønsket bismag 82
Sund kost 83
Overophedningsfunktion 84
Tabel friteringstider 85
Afhjælpning af fejl 86
Tillæg 87
Bortskaffelse af friturегryden 87
Bortskaff else af batterier/genopladelige batterier 87
Info om EF-overensstemmelseserklæringen 87
Importør 87
Garanti 88
Service 88

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

DK

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel!

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

Anvendelsesområde

Denne frituregryde er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer i private husholdninger. Denne frituregryde er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun frituregryden i tørre rum og aldrig udendørs.

⚠ ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

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

- ► Brug kun frituregryden til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- ► Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- ► Der kan være farer forbundet med frituregryden, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til. Brug kun frituregryden til det anvendelsesområde, den er beregnet til. Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservede er udelukkede. Brugeren bærer risikoen alene.

Medfølger ved køb

Frituregryden leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Cool Zone - frituregryde:
  - Friturekurv
  - Betjenings-/varmeelement med korttidstimer
  - Beholder af rustfrit stål
  - Kabinet med låg
- Betjeningsvejledning

1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
2) Fjern alt emballeringsmaterialet.

BEMÆRK

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.

► Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitel ***Service***).

Bortskaffelse af emballagen

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

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

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet / tilbehøret

❶ Rude
❷ Permanent metalfilter
❸ Friturekurv
❹ Beholder af rustfrit stål
❺ Aftageligt betjenings-/varmeelement
❻ Knap til oplåsning af låget
❼ Ledningsopvikling
❽ Temperaturindstilling
❾ Kontrolindikator
❿ Tænd-/slukknap
⓫ Korttidstimer
⓬ Låseknap til håndtag
⓭ Reset-knap

Tekniske data

Netspænding	230 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	2800 W
Rumindhold olie	ca. 3 liter
Rumindhold fast fedt	ca. 2,5 kg
Strømforsyning korttidstimer	Knapcelle AG 13 LR44 ⎓ 1,5 V

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR STRØMSTØD

- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Slut frituregryden til en stikkontakt med en netspænding på 230 V ~, 50 Hz.
- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af autoriserede reparatører, så farlige situationer undgås.

Læg aldrig betjenings-/varmeelementet og kabinettet med ledningen ned under vand, og rengør heller ikke disse dele under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Under friteringen frigøres der varme dampe og især, hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampene.
- Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du hælder olie eller flydende fedt i friturегryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Tør alle fødevarer omhyggeligt af, før du lægger dem i friturегryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Vær særligt forsigtig med frosne levnedsmidler. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der befinder sig på fødevarerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Friturегrydens dele bliver varme under brug. Rør ikke ved disse dele, så du undgår forbrændinger.
- Produktet skal stilles ved hjælp af holdefordybningerne på siden, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skvulpe ud.
- Løft aldrig beholderen af rustfrit stål ud af kabinettet, mens friturегryden er i drift.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af friturегryden.
- Smelt aldrig fast fedt (fedtblokke) i friturегryden. Den høje temperatur kan beskadige varmeelementet, og der kan opstå brand! Smelt først fedtet i en gryde eller lignende.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

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

Obs! Varm overflade!

Brug aldrig vand til slukning af brand i frituregryden !

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

OBS - SKADER PÅ FRITUREGRYDEN!

- Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre i end til MIN-markeringen i beholderen af rustfrit stål . Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med olie eller fedt i frituregryden, når der tændes for den.
- Tænd aldrig for frituregryden, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den.
- Frituregryden er kun beregnet til fritering af fødevarer. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.

⚠ ANVISNINGER FOR BRUG AF BATTERIER

Produktet bruger batteri. Overhold følgende ved anvendelse af batterier:

⚠ EKSPLOSIONSFARE!

- Kast ikke batterier ind i åben ild. Genoplad ikke batterier.

⚠ ANVISNINGER FOR BRUG AF BATTERIER

- Batterier må aldrig åbnes, loddes eller svejses. Der er fare for eksplosioner og personskader!
- Kontrollér batterierne regelmæssigt. Lækkende batterier kan beskadige produktet.
- Tag batterierne ud, hvis du ikke skal bruge produktet i længere tid.
- Brug beskyttelseshandsker, hvis batterierne lækker. Rengør batterirummet og batterikontakterne med en tør klud.
- Hold børn på afstand af batterier. Børn kan putte batterierne i munden og sluge dem. Søg omgående lægehjælp, hvis en person er kommet til at sluge et batteri.

Før frituregryden bruges første gang

1) Før du bruger frituregryden første gang, skal du rengøre de enkelte dele grundigt og tørre dem omhyggeligt (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").
2) Tag korttidstimeren ⓫ ud af frituregryden.
3) Tag isoleringsstrimlen ud af batterirummet.
4) Sæt korttidstimeren ⓫ ind i udskæringen på frituregryden igen.

BEMÆRK

- Hvis isoleringsstrimlen ikke kan tages ud af batterirummet, åbnes batterirummet, batteriet tages ud, og isoleringsstrimlen fjernes.
- Sæt batteriet i batterirummet, så polerne vender som vist på batterirummets låg, og skub batterirummets låg på.

Acrylamidreduceret tilberedning

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

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

Fritering

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

Forberedelse

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

BEMÆRK

► Hvis du vil stille friturегryden under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.

2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen ❼.
3) Åbn friturегrydens låg ved at trykke på åbningsknappen til låget ❻. Produktets låg springer op.
4) Træk håndtaget op, indtil det høres, at det går i hak. Tag friturekurven ❸ ud.

ANVISNINGER

► Brug kun olie eller fedt, der er mærket som ikke-skummende, og som er egnet til fritering. Disse informationer findes på emballagen eller etiketten.

► Bland aldrig forskellige fedt- eller oliesorter! Friturегryden kan skumme over.

5) Fyld den tørre og tomme friturегryde (betjenings-/varmeelementet ❺ skal være sat i) med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 3 l olie eller ca. 2,5 kg fast fedt).

BEMÆRK

► Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i beholderen af rustfrit stål ❹.

6) Sæt stikket i stikkontakten.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

► Ledningen må ikke komme i berøring med friturегrydens varme dele. Fare for elektrisk stød!

7) Sæt friturekurven ❸ i igen.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

► Sørg altid for, at du kun rører ved den forreste sorte del, når du lukker friturегrydens låg. Metaldelene er meget varme! Forbrændingsfare!

8) Luk friturегrydens låg.

9) Flyt låseknappen til håndtaget ⓬ ned, og sænk håndtaget.

Fritering af fødevarer

DK

1) Tænd for friturегryden på tænd-/sluk-kontakten ⓾. Kontrollampen, som er integreret i tænd-/slukkontakten ⓾, lyser.

2) Drej temperaturregulatoren ❽ til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser den grønne kontrollampe ❾.

BEMÆRK

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

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

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

3) Træk håndtaget op, indtil det høres, at det går i hak.
4) Åbn friturегrydens låg ved at trykke på åbningsknappen til låget ❻.
5) Tag friturekurven ❸ ud af friturегryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven ❸ må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inden i friturekurven ❸. Vær dog altid opmærksom på friteringsmængden, som er angivet på emballagen til fødevarerne, der skal friteres!
6) Sæt forsigtigt friturekurven ❸ ind i friturегryden igen.
7) Luk friturегrydens låg. Det skal kunne høres, at det klikker på plads.
8) Stil låseknappen til håndtaget ⓬ ned. Nu kan håndtaget sænkes ned. Friturekurven ❸ sænkes ned i den varme olie eller fedt.

BEMÆRK

► Du kan holde øje med friteringen gennem ruden ❶ i friturelåget.

Fast friturefedt

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

- Ved anvendelse af frisk fedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt ved lav varme i en normal gryde. Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt i friturегryden. Sæt først derefter stikket i stikkontakten, og tænd for friturегryden.
- Opbevar friturегryden med det stivnede fedt ved rumtemperatur efter brug.

Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i fedtet, som er blevet stift, med en træ- eller plastpind. Pas på, at betjenings-/varmeelement ❺ ikke beskadiges.

- For at smeltet fedtet skal du tænde for friturегryden på tænd-/slukknappen ❿ og stille temperaturregulatoren ❽ på 130 °C. Kontrollampen, som er integreret i tænd-/slukkontakten ❿, lyser.
- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Den grønne kontrollampe ❾ kan lyse op en gang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

Korttidstimer

Med korttidstimeren ⓫ kan du indstille op til 60 minutter:

- Tryk på knappen "⏻" på korttidstimeren ⓫ for at tænde den.
- Tryk på knapperne "+" og "-" for at indstille tiden i minutter.
- Tryk på knappen "⏻" for at starte tiden. Den indstillede tid blinker to gange for at vise, at den går i gang.

Når den indstillede tid er gået, lyder der nogle signaltoner.

Korttidstimeren ⓫ slukkes automatisk.

DK

ANVISNINGER

- ► Når den indstillede tid er gået, slukkes varmeelementet ❺ ikke! Vær derfor opmærksom på korttidstimerens ⓫ signal, så fødevarerne ikke bliver sorte og uspiselige.
- ► Når batteriet er tomt, skal det udskiftes. Brug altid et batteri af samme type. Sørg for, at polerne vender rigtigt, når du sætter batteriet i.

Efter friteringen

1) Tag håndtaget op, indtil låseknappen til håndtaget ⓬ klikker på plads, når de friterede fødevarer er færdige.
2) Lad friturekurven ❸ dryppe af i denne stilling.
3) Tryk på tænd-/sluk-knappen ⓾. Nu er der slukket for frituregryden. Tag stikket ud af stikkontakten.
4) Når de friterede fødevarer er dryppet af, åbnes frituregrydens låg ved tryk på dækslets åbningsknap ❻.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ► Hold aldrig på friturekurven ❸ efter friteringen. Den er meget varm! Løft kun friturekurven ❸ ud af frituregryden ved at holde på håndtaget!

5) Løft forsigtigt friturekurven ❸ ud af frituregryden. Ryst overflødig olie eller fedt af over frituregryden ved behov.
6) Læg den friterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!).

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

Skift af friturefedt

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

1) Åbn frituregrydens låg.
2) Tag friturekurven ❸ op.
3) Tag betjenings-/varmeelementet ❺ ud.
4) Læg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent og tørt sted.
5) Tag forsigtigt beholderen af rustfrit stål ❹ med olien eller fedtet ud af frituregryden.
6) Hæld olien eller fedtet i velegnede beholdere, for eksempel flasker. Brug hælderenden på hjørnet af stålbeholderen ❹.

BEMÆRK

I alle kommuner eller byer er bortskaffelse af spiseolie eller -fedt underlagt forskellige regler. Ofte er det ikke tilladt at bortskaffe disse olie- eller fedttyper sammen med det normale husholdningsaffald. Informer dig hos din kommune om bortskaffelsesmuligheder.

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

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- Læg aldrig betjenings-/varmeelementet ❺, ledningen eller kabinettet ned i vand, og rengør aldrig disse dele under rindende vand! Det medfører skader på produktet, som ikke kan repareres. Rengør disse dele ved behov med en fugtig klud.
- Åbn aldrig produktets betjenings-/varmeelement ❺.

DK

⚠ ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING!

- Lad frituregryden køle af før rengøring.

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

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

1) Åbn produktets låg, og tag det af oppefra.
2) Træk håndtaget op, indtil det høres, at det går i hak. Tag friturekurven ❸ op.
3) Tag betjenings-/varmeelementet ❺ ud af styreskinnen oppefra. Læg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent og tørt sted.
4) Tag beholderen af rustfrit stål ❹ ud, og fjern fedtet eller olien.

BEMÆRK

Friturekurven ❸ og beholderen af rustfrit stål ❹ kan rengøres i opvaskemaskinen. De er beregnet til opvask i opvaskemaskine.

5) Rengør kabinettet og produktets låg med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden.
6) Rengør betjenings-/varmeelementet ❺ med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel på kluden ved behov, og tør efter med en klud med vand, så alle rester af opvaskemiddel er fjernet. Tør betjenings-/varmeelementet ❺ godt af.

BEMÆRK

- Hvis du vil rense det permanente metalfilter ❷ inden i produktets låg, skal du lægge låget i varmt vand med et mildt opvaskemiddel.
- Lad det trække et øjeblik, og bevæg det frem og tilbage.
- Skyl derefter låget med rent vand.
- Tør låget af, og stil det oprejst på siden, så vandet inden i låget kan løbe ud.
- Tør det af igen, og sørg for, at der ikke er fugt under gummistrimlen på undersiden af produktets låg. Løft eventuelt gummistrimlen en smule for at tørre den af.

Sørg for, at låget er helt tørt, før det bruges igen!

7) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.
8) Saml frituregryden igen i omvendt rækkefølge.

Opbevaring

1) Løft eller bær frituregryden ved hjælp af holdefordybningerne på siden af kabinettet.
2) Vikl ledningen omkring ledningsopviklingen ❼.
3) Opbevar frituregryden med lukket låg. Så bliver det indvendige af frituregryden ved med at være rent og støvfrit.

Tips

Hjemmelavede pommes frites

- Kartofler, der skal friteres, skal være af perfekt kvalitet og uden spirer.
- Til fritering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende kartoffelsorter.
- Når kartoflerne er skrællet, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af sukkeret, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af acrylamid.

- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
  - Først 10-14 minutter ved 150°C, og derefter 3-4 minutter ved 170°C afhængigt af, hvor mørke du vil have dem.
- Dybfrosne pommes frites er forkogte og skal derfor kun fritteres én gang. Følg anvisningerne på pakken.

Frostvarer

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

- Fritér ikke større mængder på én gang. Fødevarerne, der skal friteres, må maks. fyldes til maks.-markeringen inden i friturekurven ❸. Frituremaden skal være helt dækket med olie/fedt efter nedsænkning af friturekurven ❸.
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil fritere, lægges i.
- Indstil temperaturregulatoren ❽ på temperaturen, som er angivet i denne betjeningsvejledning eller på emballagen til produktet, der skal friteres.
- Lad så vidt muligt frosne fødevarer tø op ved rumtemperatur før fritering. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger maden, du vil fritere, i friturегryden.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING!

Luk altid friturelåget, før du sænker friturekurven ❸ ned i det varme fedt. Fare for forbrændinger på grund af sprøjtende fedt!

- Hæld fødevarerne, der skal friteres, langsomt og forsigtigt i friturегryden, da dybfrostvarer kan få den/det varme olie eller fedt til at boble pludseligt og voldsomt.

Sådan slipper du for uønsket bismag

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

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

- Opvarm olien eller fedtet til 150°C, og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven ❸.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR FORBRÆNDING!

Luk altid friturегrydens låg, før friturekurven ❸ med persillen eller brødet sænkes ned i det varme fedt. Sprøjtende fedt medfører forbrændinger.

- Sænk friturekurven ❸ ned i fedtet, og luk låget.
- Vent, til olien eller fedtet ikke bobler mere, og fjern så brødet og persillen med en skummeske. Nu er olien eller fedtet smagsneutralt igen.

Sund kost

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

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

Overophedningsfunktion

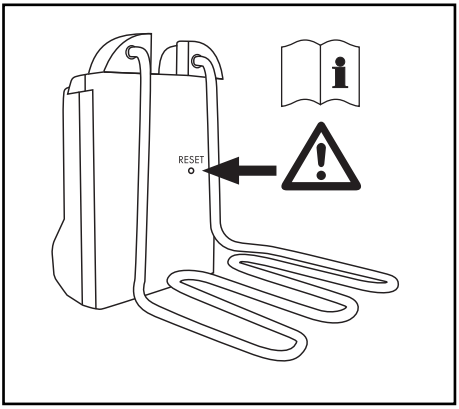
Ved overophedning kobler varmebeskyttelsesfunktionen automatisk friturегryden fra.

Det kan forekomme, hvis der ikke er tilstrækkeligt meget eller slet ingen olie eller fedt i friturегryden, eller hvis der smeltes fast friturefedt i friturегryden.

Ved fast fedt kan betjenings-/varmeelementet ❺ ikke afgive varmen hurtigt nok.

Hvis friturегrydens overophedningsfunktion er koblet fra, skal du gøre følgende:

1) Lad friturегryden køle af.
2) Lad olien eller fedtet køle af (fedtet skal lige være flydende).
3) Åbn friturегrydens låg ved at trykke på åbningsknappen til låget ❻.
4) Tag friturekurven ❸ ud.
5) Tag betjenings-/varmeelementet ❺ ud.
6) Læg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent, tørt sted.
7) Tryk forsigtigt med en lille spids genstand på reset-knappen ⓭ på betjenings-/varmeelementet ❺.



Nu kan friturегryden anvendes igen.

Tabel friteringstider

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

Fødevare	Temperatur (ca.)	Tid i minutter
Frikadeller (frosne)	150°C	3 - 5 minutter
Svinekoteletter (panerede)	150°C	15 - 25 minutter
Kyllingeportioner (store stykker)	150°C	10 - 18 minutter
Kyllingeportioner (små/mellemstore stykker)	150°C	8 - 18 minutter
Pommes frites (friske)	150°C / 170°C	10 - 14 minutter / 3 - 4 minutter
Pommes frites (frosne)	Se producentens anvisninger	Se producentens anvisninger
Tigerrejer (friske)	130°C	3 - 5 minutter
Svampe	170 - 190 °C	5 minutter

BEMÆRK

- Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturafvigelser. Værdierne, som er angivet i tabellen ovenfor, er vejledende. De refererer til en mængde på ca. 300 gram. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning.
- Friturekurven ❸ må højst være fyldt med frituremad til maks.-markeringen inden i friturekurven ❸.
- Sørg altid for ved større mængder, der skal friteres, at fødevarerne dækkes helt med fedt/olie efter nedsænkning i friturekurven ❸.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Friturегryden fungerer ikke.	Friturегryden er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut friturегryden til en stikkontakt
	Friturегryden er beskadiget.	Henvend dig til Service.
eller	Tænd-/slukkontakten ⑩ er ikke aktiveret.	Tryk på tænd-/slukkontakten ⑩.
Kontrollampen i tænd-/slukkontakten ⑩ lyser ikke.	Varmebeskyttelsesfunktionen er udløst.	1. Tag strømstikket ud, og lad friturегryden køle af. 2. Tryk på reset-knappen ⑬ på betjenings-/varmeelementet ❺.
Friturегryden slukkes under brug og kan ikke tændes igen.	Varmebeskyttelsesfunktionen er udløst.	1. Tag strømstikket ud, og lad friturегryden køle af. 2. Tryk på reset-knappen ⑬ på betjenings-/varmeelementet ❺.
Den grønne kontrollampe ❾ lyser ikke.	Den indstillede temperatur for olien/fedtet er ikke nået endnu.	Vent nogle minutter, til den ønskede temperatur er nået.

DK

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

Tillæg

Bortskaffelse af friturегryden

Smid aldrig friturегryden ud sammen med det normale husholdningsaffald.
Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf friturегryden via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.

Bortskaff else af batterier/genopladelige batterier

Batterier/genopladelige batterier må ikke smides ud med husholdningsaff aldet.

Alle forbrugere har efter loven pligt til at afl evere batterier/genopladelige batterier på en genbrugsplads i kommunen eller bydelen eller afl evere dem i forretningerne. Denne forpligtelse hjælper med til, at batterier/genopladelige batterier kan afl everes til miljøskånsom destruktion. Levér kun batterier/genopladelige batterier tilbage i afl adet tilstand.

Info om EF-overensstemmelseserklæringen

Denne friturегryde er i overensstemmelse med de gældende krav og andre relevante forskrifter i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC, lavspændingsdirektivet 2006/95/EC samt ErP-direktivet 2009/125/EC.

CE

Den komplette, originale overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanti

På denne friturегryde får du 3 års garanti fra købsdatoen. Friturегryden er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

► Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter.

DK

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.
Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk
IAN 107216

Åbningstid for hotline: Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Sommaire

Introduction 90
Utilisation conforme 90
Accessoires fournis 91
Recyclage de l'emballage 91
Description de l'appareil / accessoires 92
Caractéristiques techniques 92
Consignes de sécurité 93
Avant la première utilisation 96
Préparation à faible teneur en acrylamide 96
Fritures 97
Préparatifs 97
Frire des aliments 98
Graisse de friture solide 99
Minuteur 100
Après la friture 100
Remplacement de la graisse de friture 101
Nettoyage et entretien 102
Entreposage 103
Conseils 103
Cuisson de frites maison 103
Aliments congelés 104
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable 104
Alimentation saine 105
Fonction anti-surchauffe 106
Tableau des durées de friture 107
Dépannage 108
Annexe 109
Mise au rebut 109
Mise au rebut des piles/accus 109
Remarques concernant la déclaration de conformité CE 109
Importateur 109
Garantie 110
Service après-vente 110

Veuillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

FR
BE

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour faire frire des préparations alimentaires dans un cadre privé. Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

- ► L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent. Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte suite à des dommages résultant d'une utilisation non conforme du matériel, ou de réparations effectuées incorrectement, ou de modification arbitraire, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non validées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Friteuse à zone froide:
  - Panier à friture
  - Élément de commande/chauffant avec minuteur
  - Cuve en inox
  - Corps avec couvercle
- Mode d'emploi

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

REMARQUE

- ► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre ***Service après-vente***).

Recyclage de l'emballage

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

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

REMARQUE

- ► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil / accessoires

❶ Hublot de contrôle
❷ Filtre métallique permanent
❸ Panier à friture
❹ Cuve en inox
❺ Élément de commande/chauffant amovible
❻ Bouton de déverrouillage du couvercle
❼ Enroulement du câble
❽ Régulateur de température (thermostat)
❾ Voyant de contrôle
❿ Commutateur Marche/Arrêt
⓫ Minuteur
⓬ Touche de verrouillage poignée
⓭ Touche Reset

Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Capacité en volume d'huile	env. 3 litres
Capacité en graisse solide	env. 2,5 kg
Alimentation électrique du minuteur	Pile bouton AG 13 LR44 ⎓ 1,5 V

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Raccordez l'appareil sur une prise d'alimentation électrique sous une tension de 230 V ~, 50 Hz.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.

Ne plongez jamais dans l'eau l'élément de commande/chauffant ou le corps de l'appareil avec le cordon d'alimentation. Ne nettoyez pas ces pièces à l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus 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 le fassent sous surveillance ou qu'elle aient été formées à une utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent.
- Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- Si l'appareil est tombé ou est endommagé, vous ne devez pas le remettre en fonctionnement. Faites inspecter et réparer, le cas échéant, l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- La friture dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Restez à distance suffisante de 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 autrement de projeter des gouttelettes brûlantes.
- Séchez soigneusement tous les aliments avant de les verser dans la friteuse. La graisse ou l'huile brûlante risquerait autrement de projeter des gouttelettes brûlantes.
- Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité d'huile sur les aliments est importante, plus l'huile ou la graisse brûlante projette de gouttelettes.
- Pendant le fonctionnement, des parties de l'appareil deviennent chaudes. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- L'appareil doit être placé dans une position stable à l'aide des poignées encastrées latérales pour éviter de renverser le liquide brûlant.
- Ne soulevez jamais la cuve en inox du boîtier pendant le fonctionnement.

⚠ 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 la graisse solide (blocs de graisse) dans la friteuse. Les températures élevées peuvent en effet endommager l'élément chauffant ou provoquer un incendie ! Faites d'abord fondre la graisse dans une casserole ou un récipient similaire.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- En cours d'utilisation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

Attention ! Surface brûlante !

N'utiliez jamais d'eau pour refroidir l'appareil!

- 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 en acier inoxydable. 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.
- La friteuse est uniquement destinée à faire frire des aliments. Elle n'est pas destinée à faire bouillir de l'eau.

⚠ REMARQUES CONCERNANT L'UTILISATION DES PILES

L'appareil fonctionne avec une pile. Veuillez noter que la manipulation de piles est soumise aux précautions suivantes :

⚠ RISQUE D'EXPLOSION !

- Ne pas jeter de piles dans le feu. Ne pas recharger les piles.

⚠ REMARQUES CONCERNANT L'UTILISATION DES PILES

- N'ouvrez jamais les piles et n'essayez jamais de les braser ni de les souder. Risque d'explosion et de blessures !
- Contrôlez régulièrement les piles. Les fuites de piles peuvent provoquer des dommages sur l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, retirez les piles.
- En cas de fuite des piles, portez des gants de protection. Nettoyez le compartiment à piles et les contacts de la pile à l'aide d'un chiffon sec.
- Conservez les piles hors de portée des enfants. Les enfants pourraient mettre les piles dans leur bouche et les avaler. En cas d'ingestion d'une pile, consultez immédiatement un médecin.

Avant la première utilisation

1) Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez et séchez soigneusement les différentes pièces (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
2) Sortez le minuteur ⓫ de la friteuse.
3) Retirez la bande isolatrice du compartiment à piles.
4) Remettez le minuteur ⓫ en place dans le logement de la friteuse.

REMARQUE

- Si la bande isolatrice ne peut pas être retirée du compartiment à piles, ouvrez alors ce dernier, retirez la pile, et enlevez alors la bande isolatrice.
- Placez la pile en respectant la polarité indiquée sur le couvercle du compartiment à piles et faites glisser le couvercle du compartiment à piles par-dessus.

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 (à des températures supérieures à 175° C) par réaction avec les acides aminés.

Nous vous conseillons par conséquent, dans la mesure du possible, de ne pas frire des aliments contenant des amidons, comme par exemple des pommes frites, à une température dépassant les 170 °C. Les aliments à frire devraient adopter une couleur dorée et non brune. Cette précaution vous permet de réaliser des préparations pauvres en acrylamide.

Fritures

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

Préparatifs

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

REMARQUE

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

2) Déroulez l'ensemble du cordon d'alimentation de l'enroulement du câble ❼.
3) Ouvrez le couvercle de l'appareil en appuyant sur le bouton tde déverrouillage ❻. Le couvercle de l'appareil se libère et s'ouvre.
4) Tirez la poignée vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible. Retirez le panier à friture ❸ .

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) Remplissez la friteuse sèche et vide (élément de commande/chauffant ❺ en place), d'huile, de graisse liquide ou fondue (env. 3 l d'huile ou env. 2,5 kg de graisse solide).

REMARQUE

► Ne mettez jamais plus de matière grasse ou d'huile au delà du repère MAX et jamais moins que le repère MIN dans la cuve en inox ❹.

6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

7) Remettez le panier à friture ❸ en place.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

► Prenez garde lors de la fermeture du couvercle de l'appareil, de ne le toucher que sur la partie noire avant. Les pièces métalliques deviennent brûlantes ! Risque de brûlure !

8) Fermez le couvercle de l'appareil.

9) Faites glisser la touche de verrouillage poignée ⓬ vers le bas et abaissez la poignée.

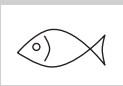
Frire des aliments

1) Allumez la friteuse au niveau du commutateur Marche/Arrêt ⓾. Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt ⓾ s'allume.

2) Réglez le régulateur de température ❽ à la température souhaitée. L'huile ou la graisse est amenée à la température souhaitée. Dès que la température définie est atteinte, le voyant de contrôle vert ❾ s'allume.

REMARQUE

La température de friture correcte est indiquée sur l'emballage de l'aliment à frire ou dans le tableau accompagnant le présent 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 :

Icône	Denrées alimentaires	Température
	Crevettes	130°C
	Poulet	150°C
	Pommes frites (fraîches)	170°C
	Poisson	190°C

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

3) Tirez la poignée vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible.
4) Ouvrez le couvercle de l'appareil en appuyant sur la touche de déverrouillage couvercle ❻.
5) Sortez le panier à friture ❸ de la friteuse. Ajoutez l'aliment à frire. Le panier à friture ❸ peut au grand maximum être rempli d'aliments à frire jusqu'au repère Max situé à l'intérieur du panier à friture ❸. N'oubliez pas de vérifier les quantités recommandées sur l'emballage de l'aliment à frire !
6) Remettez avec précaution le panier à friture ❸ dans la friteuse.
7) Fermez le couvercle de l'appareil. Ce dernier doit s'encliqueter de manière audible.
8) Faites glisser la touche de déverrouillage poignée ⓬ vers le bas. La poignée peut maintenant s'abaisser. Le panier à friture ❸ plonge alors dans l'huile ou la graisse brûlante.

REMARQUE

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

Graisse de friture solide

Pour éviter toute projection d'huile et que l'appareil ne chauffe excessivement, nous vous recommandons de procéder aux mesures de précaution suivantes en cas d'usage d'huile 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 ne pas endommager l'élément chauffant de commande/chauffant ❺.

- Pour fondre la graisse, allumez l'appareil au niveau du commutateur Marche/Arrêt ⓫, et mettez le régulateur de température ❽ sur 130 °C. Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt ⓫ s'allume.
- Attendez que la graisse ait complètement fondu. Le témoin lumineux vert ❾ s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez à la température voulue que lorsque toute la graisse a fondue.

Minuteur

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 60 minutes avec le minuteur ⓫ :

- Appuyez sur la touche «⏻» sur le minuteur ⓫ pour le mettre en marche.
- Appuyez sur les touches «+» et «-» pour le réglage de la durée en minutes.
- Appuyez sur la touche «⏻» pour déclencher le compte à rebours. Le temps réglé clignote deux fois pour montrer que le compte à rebours est déclenché.

Une fois le temps réglé écoulé, des signaux sonores retentissent.

Le minuteur ⓫ s'arrête automatiquement.

REMARQUES

- ► Une fois que la durée définie est écoulée, l'élément chauffant ❺ n'est pas éteint ! Il est donc important de veiller au signal du minuteur ⓫ pour éviter d'abîmer les aliments.
- ► Remplacez la pile lorsqu'elle est vide. Utilisez toujours une pile du même type. Veillez à la bonne polarité au moment de la mise en place.

FR
BE

Après la friture

1) Une fois la friture terminée, remontez la poignée jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage de la poignée ⓬ s'encliquète.
2) Laissez le panier à friture ❸ dans cette position pour l'égouttage.
3) Appuyez sur lecommutateur Marche/Arrêt ⓾. La friteuse est maintenant éteinte. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
4) Lorsque l'aliment frit est égoutté, ouvrez le couvercle de l'appareil en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❻.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

5) Retirez le panier à friture ❸ avec précaution de la friteuse. Si nécessaire, égoutter l'excédent d'huile ou de graisse en le secouant au-dessus de la friteuse.
6) 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 récipients convenablement fermés que vous entreposerez au réfrigérateur ou dans un endroit au frais. Utilisez un filtre à mailles fines pour remplir les bouteilles afin d'éliminer les particules alimentaires de l'huile.

Remplacement de la graisse de friture

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

1) Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2) Retirez le panier à friture ❸.
3) Retirez l'élément de commande/chauffant ❺.
4) Déposez l'élément de commande/chauffant ❺ à un endroit propre et sec.
5) Retirez avec prudence la cuve en inox ❹ de la friteuse avec l'huile ou la graisse.
6) Déversez l'huile ou la graisse dans des récipients appropriés, par exemple des bouteilles. A cette fin, utilisez le déversoir au coin de la cuve en inox ❹.

REMARQUE

Diverses réglementations sur les huiles ou graisses alimentaires ont cours dans diverses communes ou villes. Souvent, il est 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.

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- Ne plongez jamais l'élément de commande/chauffant ❺, le cordon d'alimentation ou le boîtier dans l'eau, ne le nettoyez jamais sous l'eau courante ! Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible. En cas de besoin, nettoyez ces pièces avec un chiffon humidifié.
- N'ouvrez jamais l'élément de commande/chauffant ❺ de l'appareil.

FR
BE

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

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

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES 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 de l'appareil et retirez-le par le haut.
2) Tirez la poignée vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible. Retirez le panier à friture ❸.
3) Remontez l'élément de commande/chauffant ❺ en le faisant glisser le long du rail de guidage. Déposez l'élément de commande/chauffant ❺ dans un endroit propre et sec.
4) Retirez la cuve en inox ❹ et videz la graisse ou l'huile.

REMARQUE

Vous pouvez nettoyer le panier à friture ❸ et la cuve en inox ❹ dans le lave-vaisselle. Ils sont lavables en machine.

5) Nettoyez le corps et le couvercle de l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon.
6) Nettoyez l'élément de commande/chauffant ❺ à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un détergent doux sur le chiffon et essuyez avec un chiffon seulement humidifié à l'eau claire afin que les résidus de détergent soient supprimés. Essuyez bien l'élément de commande/chauffant ❺.

REMARQUE

- Si vous voulez nettoyer le filtre métallique permanent ❷ à l'intérieur du couvercle de l'appareil, placez le couvercle de l'appareil dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
- Laissez-le tremper un moment puis retournez-le plusieurs fois.
- Rincez ensuite le couvercle de l'appareil à l'eau claire.
- Faites-le sécher et mettez-le droit sur le côté, afin que l'eau qui reste à l'intérieur du couvercle puisse s'écouler.
- Faites-le à nouveau sécher et veillez à ce que plus aucune humidité ne reste sous la lèvre en caoutchouc sur le côté inférieur du couvercle de l'appareil. Lever si nécessaire la lèvre en caoutchouc pour le séchage.

Veillez à ce que le couvercle soit entièrement sec avant de l'utiliser à nouveau !

7) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
8) Remontez ensuite la friteuse en procédant en sens inverse.

Entreposage

1) Soulevez ou portez l'appareil à l'aide des poignées latérales situées sur le corps.
2) Enroulez le cordon d'alimentation autour du support de l'enroulement du câble ❼.
3) 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).
- Laissez 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 faites «maison» en deux temps :
  - tout d'abord pendant 10 à 14 minutes à 150° C, puis pendant 3 à 4 minutes à 170° C, en fonction du degré de doré souhaité.
- Les frites congelées sont précuites et ne nécessitent qu'une 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 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 ❸. Une fois le panier à friture ❸ abaissé, la préparation doit être entièrement recouverte d'huile/de graisse.
- Réchauffez l'huile pendant 15 minutes au moins avant de verser les aliments à frire.
- Réglez le régulateur de température ❽ 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 de verser les aliments à frire dans la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

Fermez toujours le couvercle avant d'abaisser le panier à friture ❸ dans la graisse bouillante. Risque de brûlure dû aux projections de graisse !

- Versez les aliments à frire lentement et doucement dans la friteuse car les aliments congelés peuvent projeter brutalement 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 lorsqu'ils sont frits. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse de friture et altèrent l'odeur et le goût de l'huile ou de la friture qui est ensuite chauffée dans la même graisse ou huile.

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

- Faites chauffer l'huile ou la graisse à 150°C et mettez deux tranches de pain ou quelques petites branches de persil dans le panier à friture ❸.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

Fermez toujours le couvercle avant d'abaisser le panier de friture ❸ avec le persil ou le pain dans la graisse brûlante. Les projections de graisses peuvent causer des brûlures.

- Abaissez le panier à friture ❸ dans la graisse et fermez le couvercle.
- Attendez que l'huile ou la graisse ait cessé de projeter des gouttelettes. L'huile ou la graisse est à nouveau sans arrière-goût.

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 devient sombre ou prend la consistance d'un sirop.

Fonction anti-surchauffe

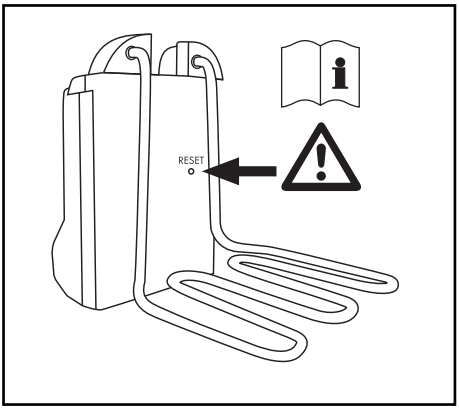
La fonction anti-surchauffe éteint l'appareil en cas de surchauffe.

Ceci peut arriver si la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse est insuffisante ou si la graisse de friture a fondu dans la friteuse.

Avec de la graisse solide, l'élément de commande/chauffant ❺ ne peut pas fournir la chaleur avec une rapidité suffisante.

Lorsque la fonction anti-surchauffe a éteint l'appareil, procédez comme suit :

1) Laissez l'appareil refroidir.
2) Laissez l'huile ou la graisse se refroidir (la graisse est sans doute encore être fluide).
3) Ouvrez le couvercle de l'appareil en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❻.
4) Sortez le panier à friture ❸.
5) Retirez l'élément de commande/chauffant ❺.
6) Déposez l'élément de commande/chauffant ❺ à un endroit propre et sec.
7) A l'aide d'un petit objet pointu, appuyez doucement sur la touche «reset» ⓭ de l'élément de commande/chauffant ❺.



Vous pouvez réutiliser l'appareil.

Tableau des durées de friture

Le tableau donne des exemples d'aliments et de la température à laquelle ils doivent être frits, et quelle est la durée de friture recherchée. 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.

Denrées alimentaires	Température (env.)	Temps en minutes
Boulette (congelée)	150°C	3 - 5 minutes
Côtelettes de porc (panées)	150°C	15 - 25 minutes
Portions de poulet (grands morceaux)	150°C	10 - 18 minutes
Portions de poulet (morceaux de petite ou moyenne taille)	150°C	8 - 18 minutes
Pommes frites (fraîches)	150°C / 170°C	10 - 14 minutes / 3 - 4 minutes
Pommes frites (congelées)	voir les indications du fabricant	voir les indications du fabricant
Gambas (frais)	130°C	3 - 5 minutes
Champignons	170 - 190°C	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 de près de 300 grammes. Les durées peuvent toutefois varier selon la nature des aliments.
- ► Le panier à friture ❸ peut au grand maximum être rempli jusqu'à la marque Max à l'intérieur du panier à friture ❸ d'aliments à frire.
- ► Veillez toujours en cas de quantités importantes que la préparation soit entièrement recouverte d'huile/de graisse une fois le panier à friture ❸ abaissé.

FR
BE

Dépannage

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. ou Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt ⑩ n'est pas allumé.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Le commutateur Marche/Arrêt ⑩ n'a pas été actionné.	Actionnez sur le commutateur Marche/Arrêt ⑩.
	La fonction anti-surchauffe a déclenché.	1. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil. 2. Appuyez sur la touche «reset» ⑬ de l'élément de commande/chauffant ❺.
L'appareil s'est arrêté en cours d'utilisation et il est impossible de le redémarrer.	La fonction anti-surchauffe est déclenchée.	1. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil. 2. Appuyez sur la touche «reset» ⑬ de l'élément de commande/chauffant ❺.
Le voyant de contrôle vert ❾ n'est pas allumé.	La température fixée de l'huile/de la graisse n'est pas encore atteinte.	Attendez quelques minutes, jusqu'à ce que la température souhaitée ait été atteinte.

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

Annexe

Mise au rebut

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.

Mise au rebut des piles/accus

Il est interdit de jeter les piles/accus aux ordures ménagères.

Chaque consommateur est légalement tenu de rapporter les piles/accus à un point de collecte de sa commune/son quartier ou dans le commerce.
Cette obligation a pour objectif d'assurer le traitement écologique des piles et accus. Ne jetez que des piles/accus à l'état déchargé.

Remarques concernant la déclaration de conformité CE

Cet appareil est en conformité avec les dispositions fondamentales et les prescriptions de la directive 2004/108/EC concernant la compatibilité électromagnétique, de la directive 2006/95/EC «basse tension» ainsi que de la directive ErP 2009/125/EC.

La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

► Cette garantie s'applique uniquement en cas de vice de fabrication et ne concerne pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles.

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente autorisée.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.
La période de garantie n'est pas prolongée par l'exercice de la garantie.
Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées.

Les dommages et défauts qui sont éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés dès le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations devant être effectuées après expiration de la période sous garantie seront payantes.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 107216

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 107216

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Inhoud

Inleiding **112**
Gebruik in overeenstemming met bestemming **112**
Inhoud van het pakket **113**
De verpakking afvoeren 113
Productbeschrijving / accessoires **114**
Technische gegevens **114**
Veiligheidsvoorschriften **115**
Vóór de eerste ingebruikname **118**
Acrylamide-arme bereiding **118**
Frituren **119**
Voorbereidingen 119
Levensmiddelen frituren 120
Vast frituurvet 121
Timer **122**
Na het frituren **122**
Frituurvet verversen **123**
Reiniging en onderhoud **124**
Opbergen **125**
Tips **125**
Zelf patates frites maken 125
Diepvriesproducten 126
Hoe u afkomt van ongewenste bijsmaken 126
Gezonde voeding 127
Oververhittingsbeveiliging **128**
Tabel Frituurtijden **129**
Problemen oplossen **130**
Appendix **131**
Apparaat afdanken 131
Batterijen/accu's afvoeren 131
Opmerkingen over de CE-conformiteitsverklaring 131
Importeur 131
Garantie 132
Service 132

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. 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 gemaakt voor het frituren van levensmiddelen in het privé-huishouden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privé-huishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig.

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

⚠ WAARSCHUWING

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

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

- ► Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ► De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Koudezone friteuse:
  - Frituurmand
  - Bedienings-/verwarmingselement met timer
  - RVS-reservoir
  - Behuizing met deksel
- Gebruiksaanwijzing

1) Haal alle delen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING

► Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.

► Bij een onvolledige levering of schade ten gevolge van gebrekkige verpakking of door transport, a.u.b. contact opnemen met de Service-Hotline (zie hoofdstuk ***Service***).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

OPMERKING

► Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Productbeschrijving / accessoires

1. Kijkvenster
2. Permanent metaalfilter
3. Frituurmand
4. RVS-reservoir
5. Afneembaar bedienings-/verwarmingselement
6. Ontgrendelknop van het deksel
7. Kabelspoel
8. Temperatuurregelaar
9. Indicatielampje
10. Aan-/uitknop
11. Timer
12. Vergrendelknop handgreep
13. Resettoets

Technische gegevens

Netspanning	230 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	2800 W
Capaciteit olie	ca. 3 liter
Capaciteit vast vet	ca. 2,5 kg
Voeding timer	Knoopcel AG 13 LR44 ⎓ 1,5 V

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

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

Dompel het bedienings-/verwarmingselement en de behuizing met het netsnoer nooit onder in water en reinig deze delen ook niet onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat aan te sturen.
- Smelt nooit vast vet (blokken vet) in de friteuse. Door de hoge temperatuur kan het verwarmingselement beschadigd worden of er ontstaat een brand! Smelt het vet eerst in een pan o.i.d.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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

Let op! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om de friteuse te blussen!

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

LET OP - SCHADE AAN HET APPARAAT!

- Vul het apparaat nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN in het roestvrijstalen reservoir. 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.
- De friteuse is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen. Zij is niet ontwikkeld voor het koken van vloeistoffen.

⚠ AANWIJZINGEN VOOR DE OMGANG MET BATTERIJEN

Het apparaat werkt op één batterij. Neem bij de omgang met batterijen het volgende in acht:

⚠ EXPLOSIEGEVAAR!

- Gooi geen batterijen in vuur. Laad batterijen niet opnieuw op.

⚠ AANWIJZINGEN VOOR DE OMGANG MET BATTERIJEN

- Open nooit batterijen en soldeer of las batterijen niet. Er bestaat een risico op explosie en letsel!
- Controleer de batterijen regelmatig. Door lekkende batterijen kan het apparaat beschadigd raken.
- Neem de batterijen uit het apparaat als u het gedurende langere tijd niet gebruikt.
- Trek bij lekkende batterijen veiligheidshandschoenen aan. Reinig het batterijvak en de contacten van de batterij met een droge doek.
- Batterijen mogen niet in kinderhanden terechtkomen. Kinderen kunnen batterijen in de mond stoppen en inslikken. Zoek onmiddellijk medische hulp als een batterij wordt ingeslikt.

Vóór de eerste ingebruikname

1) 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").
2) Trek de timer ⓫ uit de friteuse.
3) Trek de isolatiestrook uit het batterijvak.
4) Schuif de timer ⓫ weer in de opening op de friteuse.

OPMERKING

- Als de isolatiestrook niet uit het batterijvak kan worden getrokken: open het batterijvak, neem de batterij uit en verwijder daarna de isolatiestrook.
- Leg de batterij volgens de op de klep van het batterijvak aangegeven poolaanduidingen in het batterijvak en schuif de klep van het batterijvak terug.

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 ❼ af.

3) Open het apparaatdeksel door op de ontgrendelknop van het deksel ❻ te drukken. Het apparaatdeksel springt open.

4) Trek de handgreep omhoog totdat deze hoorbaar vastklikt. Neem de frituurmand ❸ uit het apparaat.

OPMERKINGEN

► 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 de droge en lege friteuse (bedienings-/verwarmingselement ❺ geplaatst) met olie of vloeibaar of gesmolten vet (ca. 3 l olie of ca. 2,5 kg vast vet).

OPMERKING

► Vul het apparaat nooit met meer vet dan tot de markering MAX en nooit met minder vet dan tot de markering MIN in het RVS-reservoir ❹.

6) Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

7) Plaats de frituurmand ❸ weer in de friteuse.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Let er bij het sluiten van het apparaatdeksel altijd op dat u het alleen bij het voorste zwarte gedeelte aanraakt. De metalen delen worden zeer heet! Verbrandingsgevaar!

8) Sluit het deksel van het apparaat.

9) Schuif de vergrendelknop van de handgreep ⓬ omlaag en laat de handgreep zakken.

Levensmiddelen frituren

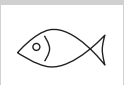
1) Zet de friteuse aan met de aan/uit-knop ⓾. Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop ⓾ gaat branden.

2) Draai de temperatuurregelaar ❽ op de gewenste temperatuur. De olie of het vet wordt op de gewenste temperatuur verhit. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje ❾ branden.

NL
BE

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:

Symbool	Levensmiddelen	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!

3) Trek de handgreep omhoog totdat deze hoorbaar vastklikt.
4) Open het apparaatdeksel door op de ontgrendelknop van het deksel ❻ te drukken.
5) Neem de frituurmand ❸ uit de friteuse. Doe de te frituren levensmiddelen in de frituurmand. De frituurmand ❸ mag daarbij hooguit tot aan de max-markering in de frituurmand ❸ met te frituren levensmiddelen zijn gevuld. Let echter altijd ook op de te frituren hoeveelheid die wordt aangegeven op de verpakking van de te frituren levensmiddelen!
6) Zet de frituurmand ❸ voorzichtig terug in de friteuse.
7) Sluit het deksel van het apparaat. Het moet hoorbaar vastklikken.
8) Schuif de vergrendelknop van de handgreep ⓬ omlaag. Nu kunt u de handgreep laten zakken. De frituurmand ❸ zakt in de hete olie of het hete vet.

OPMERKING

► Door het kijkvenster ❶ 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 op, dat u daarbij het bedienings-/verwarmingselement ❺ niet beschadigt.

- Om het vet te smelten, zet u het apparaat aan met de aan/uit-knop ⓾ aan en zet u de temperatuurregelaar ❽ op 130°C. Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop ⓾ gaat branden.
- Wacht totdat het hele vet gesmolten is. Het groene indicatielampje ❾ kan daarbij steeds weer gaan branden en steeds weer doven. Stel pas de gewenste frituur-temperatuur in, als het hele vet is gesmolten.

Timer

Met de timer ⓫ kunt u een tijd tot 60 minuten instellen:

- Druk op de toets "⏻" op de timer ⓫ om hem aan te zetten.
- Druk op de toetsen "+" en "-" om de gewenste tijd in minuten in te stellen.
- Druk op de toets "⏻" om het terugtellen van de tijd te starten. De ingestelde tijd knippert tweemaal, ten teken dat het terugtellen van de tijd begint.

Na afloop van de ingestelde tijd klinken er een paar geluidssignalen.

De timer ⓫ gaat automatisch uit.

OPMERKINGEN

- ► Na afloop van de ingestelde tijd wordt het verwarmingselement ❺ niet uitgeschakeld! Let daarom op het signaal van de timer ⓫ om te voorkomen dat de gerechten mislukken.
- ► Wanneer de batterij leeg is, vervangt u deze. Gebruik altijd een batterij van hetzelfde type. Let bij het plaatsen op de juiste polariteit.

Na het frituren

1) Als het voedsel is gefrituurd, trekt u de handgreep omhoog tot de vergrendelknop van de handgreep ⓬ vastklikt.
2) Laat de frituurmand ❸ in deze stand om af te druipen.
3) Druk op de aan-/uitknop ⓾. De friteuse is nu uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact.
4) Als alle vet of olie van het voedsel is gedropen, opent u het apparaatdeksel door op de ontgrendelknop van het deksel ❻ te drukken.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ► Pak nooit de frituurmand ❸ vast na het frituren. Deze is erg heet! Til de frituurmand ❸ alleen aan de handgreep uit de friteuse!

5) Til de frituurmand ❸ voorzichtig uit de friteuse. Schud zo nodig overtollige olie of overtollig vet boven de friteuse af.
6) Leeg de gefrituurde levensmiddelen op een schaal of in een vergiet (met vochtabsorberend keukenpapier!).

Als u de friteuse niet regelmatig gebruikt, wordt aanbevolen de olie of het vloeibare vet na het afkoelen in goed gesloten flessen of andere reservoirs 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.

Frituurvet verversen

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

1) Open het deksel van het apparaat.
2) Til de frituurmand ❸ uit de friteuse.
3) Verwijder het bedienings-/verwarmingselement ❺.
4) Leg het bedienings-/verwarmingselement ❺ op een schone, droge plaats weg.
5) Haal voorzichtig het RVS-reservoir ❹ met de olie of het vet uit de friteuse.
6) Giet de olie of het vet in geschikte reservoirs, bijvoorbeeld flessen. Gebruik daarvoor de schenksleuf aan de hoek van het RVS reservoir ❹.

OPMERKING

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

7) Maak alle onderdelen van de friteuse grondig schoon zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
8) 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.
- Dompel het bedienings-/verwarmingselement ❺, het snoer of de behuizing nooit onder in water, reinig ze nooit onder stromend water! Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat. Reinig deze onderdelen zo nodig met een vochtige doek.
- Maak het bedienings-/verwarmingselement ❺ van de friteuse nooit open.

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

- Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt.

NL
BE

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

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

1) Open het apparaatdeksel en trek het naar boven toe uit.
2) Trek de handgreep omhoog totdat deze hoorbaar vastklikt. Til de frituurmand ❸ uit de friteuse.
3) Trek het bedienings-/verwarmingselement ❺ naar boven toe uit de geleiding. Leg het bedienings-/verwarmingselement ❺ op een schone, droge plaats weg.
4) Neem het RVS-reservoir ❹ uit het apparaat en verwijder het vet of de olie.

OPMERKING

De frituurmand ❸ en het RVS-reservoir ❹ kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Ze zijn vaatwasmachinebestendig.

5) Reinig de behuizing en het apparaatdeksel met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek.
6) Reinig het bedienings-/verwarmingselement ❺ met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek en neem het element daarna met een met schoon water bevochtigde doek af, zodat alle afwasmiddelresten worden verwijderd. Droog het bedienings-/verwarmingselement ❺ goed af.

OPMERKING

- Wanneer u het permanente metaalfilter ❷ in het apparaatdeksel wilt reinigen, legt u het apparaatdeksel in warm water met wat mild afwasmiddel.
- Laat het even inweken en beweeg het heen en weer.
- Spoel het apparaatdeksel af met schoon water.
- Droog het af en zet het overeind op zijn kant, zodat water dat nog is achtergebleven in het binnenste van het deksel eruit kan lopen.
- Droog het opnieuw af en controleer of zich onder de rubberlip aan de onderkant van het apparaatdeksel geen vocht meer bevindt. Trek de rubberlip zo nodig omhoog voor het afdrogen.

Let erop dat het deksel vóór het volgende gebruik volledig droog is!

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

Opbergen

1) Til of draag de friteuse met behulp van de greepopeningen aan de zijkanten van de behuizing.
2) Rol het snoer om de kabelspoel ❼.
3) 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 uitlopen.
- Gebruik voor het frituren „niet-kruimige" aardappelen of „vastkokers".
- Verdeel de aardappels na het schillen afhankelijk van de gewenste bereiding in stukken (in repen of schijfjes).
- Leg de aardappels ongeveer eerst een uur in water. Daardoor lost een deel van de suiker, een van de stoffen waaruit acrylamide wordt gevormd, op.

- Laat de aardappels zorgvuldig drogen.
- Frituur zelfgemaakte patates frites altijd in twee keer:
  - eerst 10-14 minuten bij 150°C, dan nog 3-4 minuten bij 170°C, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Patates frites uit de diepvriezer is voorgekookt en hoeft daarom maar één keer te worden gefrituurd. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Diepvriesproducten

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

- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. De frituurmand ❸ mag maximaal tot aan de max-markering binnenin met te frituren levensmiddelen gevuld zijn. De te frituren levensmiddelen moeten na het zakken van de frituurmand ❸ volledig met vet/olie bedekt zijn.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat u het product in de friteuse doet.
- Zet de temperatuurregelaar ❽ 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.

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

Sluit altijd het deksel van het apparaat voordat u de frituurmand ❸ in het hete vet laat zakken. Verbrandingsgevaar door spattend vet!

- 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 op 150°C en doe twee dunne schijven brood of een paar kleine takjes peterselie in de frituurmand ❸.

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

Sluit altijd het deksel van het apparaat voordat u de frituurmand ❸ met de peterselie of het brood in het hete vet laat zakken. Spattend vet kan verbrandingen veroorzaken.

- Laat de frituurmand ❸ zakken in het hete vet en sluit het deksel.
- Wacht tot het vet of de olie niet meer bruist en neem dan het brood of de peterselie met een schuimspaan uit de friteuse. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezonde voeding

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

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

Oververhittingsbeveiliging

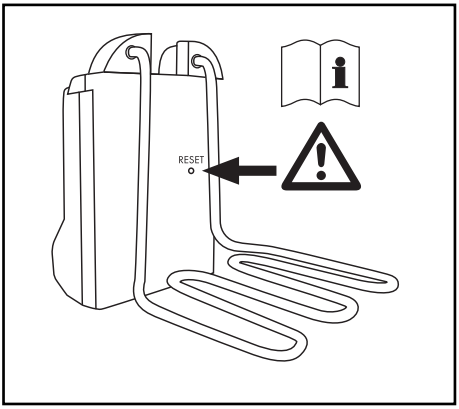
Bij oververhitting schakelt de oververhittingsbeveiliging de friteuse uit.

Dit kan gebeuren als er geen of niet genoeg olie of vet in de friteuse is, of als vast frituurvet in de friteuse wordt gesmolten.

Bij vast frituurvet kan het bedienings-/verwarmingselement ❺ de opgewekte hitte niet snel genoeg afgeven.

Ga als volgt te werk als de oververhittingsbeveiliging de friteuse heeft uitgeschakeld:

1) Laat het apparaat afkoelen.
2) Laat de olie of het vet afkoelen (het vet moet nog net vloeibaar zijn).
3) Open het apparaatdeksel door op de ontgrendelknop van het deksel ❻ te drukken.
4) Haal de frituurmand ❸ uit de friteuse.
5) Verwijder het bedienings-/verwarmingselement ❺.
6) Leg het bedienings-/verwarmingselement ❺ op een schone, droge plaats weg.
7) Druk met een puntig voorwerp voorzichtig op de resetknop ⓭ op het bedienings-/ verwarmingselement ❺.



De friteuse kan weer worden gebruikt.

Tabel Frituurtijden

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

Levensmiddelen	Temperatuur (ca.)	Tijd in minuten
Frikadel (diepvries)	150°C	3 - 5 minuten
Varkenskoteletten (gepaneerd)	150°C	15 - 25 minuten
Portie kip (grote stukken)	150°C	10 - 18 minuten
Portie kip (kleine/gemiddelde stukken)	150°C	8 - 18 minuten
Patates frites (vers)	150°C / 170°C	10 - 14 minuten / 3 - 4 minuten
Patates frites (diepvries)	zie informatie van de fabrikant	zie informatie van de fabrikant
Scampi's (vers)	130°C	3 - 5 minuten
Champignons	170 - 190°C	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 ongeveer betrekking op een hoeveelheid van ca. 300 gram. Naar gelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen de tijden variëren.
- De frituurmand ❸ mag daarbij hooguit tot aan de max-markering binnenin de frituurmand ❸ met te frituren levensmiddelen zijn gevuld.
- Let er bij grote hoeveelheden op dat de te frituren levensmiddelen na het zakken van de frituurmand ❸ volledig met vet/olie bedekt zijn.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat functioneert niet. of Het indicatielampje dat geïntegreerd is in de aan/uit-knop ⑩ brandt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Wendt u zich tot de klantenservice.
	De aan/uit-knop ⑩ werd niet geactiveerd.	Druk op de aan/uit-knop ⑩.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. 2. Druk op de resetknop ⑬ op het bedienings-/verwarmingselement ❺.
Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het gebruik en kan niet opnieuw ingeschakeld worden.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. 2. Druk op de resetknop ⑬ op het bedienings-/verwarmingselement ❺.
Het groene indicatielampje ❾ brandt niet.	De ingestelde temperatuur van de olie/het vet is nog niet bereikt.	Wacht een paar minuten totdat de gewenste temperatuur is bereikt

Mochten de storingen met volgende probleemoplossingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert, neem dan a.u.b. contact op met onze service.

Appendix

Apparaat afdanken

Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil.
Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.

Batterijen/accu's afvoeren

Batterijen/accu's mogen niet met het huishoudelijke afval worden afgevoerd.

Elke consument is wettelijk verplicht batterijen/accu's in te leveren bij een inzamelpunt in zijn gemeente of in de handel.
Deze verplichting heeft tot doel batterijen/accu's tot afval te kunnen verwerken op een manier die het milieu ontlast. Lever batterijen/accu's uitsluitend in ontladen toestand in.

NL
BE

Opmerkingen over de CE-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet met betrekking tot overeenstemming met de fundamentele eisen en de andere relevante voorschriften van de Europese richtlijn voor elektromagnetische tolerantie 2004/108/EC, de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC evenals de ErP-richtlijn 2009/125/EC.

CE

De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, maar niet voor slijtage of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars.

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

NL
BE

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 107216

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 107216

Bereikbaarheid hotline: Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 134
Bestimmungsgemäße Verwendung 134
Lieferumfang 135
Entsorgung der Verpackung 135
Gerätebeschreibung / Zubehör 136
Technische Daten 136
Sicherheitshinweise 137
Vor dem ersten Gebrauch 140
Acrylamidarme Zubereitung 140
Frittieren 141
Vorbereitungen 141
Lebensmittel frittieren 142
Festes Frittierfett 143
Kurzzeitwecker 144
Nach dem Frittieren 144
Frittierfett wechseln 145
Reinigung und Pflege 146
Lagerung 147
Tipps 147
Pommes frites selbst gemacht 147
Tiefkühlkost 148
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 148
Gesunde Ernährung 149
Hitzeschutzfunktion 150
Tabelle Frittierzeiten 151
Fehlerbehebung 152
Anhang 153
Gerät entsorgen 153
Batterien/Akkus entsorgen 153
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 153
Importeur 153
Garantie 154
Service 154

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.

DE
AT
CH

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***).

DE
AT
CH

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 Fernwirksystem 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.

DE
AT
CH

⚠ 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.

DE
AT
CH

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 ⓫ aus der Fritteuse heraus.
3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
4) Schieben Sie den Kurzzeitwecker ⓫ 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 ❼.

3) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken. Der Gerätedeckel springt auf.

4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ 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 ❺ 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 ❹ 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!

DE
AT
CH

7) Setzen Sie den Frittierkorb ❸ 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 ⓬ nach unten und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

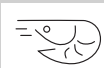
1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ⓾ ein. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓾ integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.

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

HINWEIS

DE
AT
CH

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

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

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

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

HINWEIS

► Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

DE
AT
CH

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 ❺ nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓾ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❽ auf 130 °C. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓾ integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte ❾ 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 ⓫ können Sie bis zu 60 Minuten einstellen:

- Drücken Sie auf die Taste „⏻“ am Kurzzeitwecker ⓫, 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 ⓫ stellt sich automatisch aus.

HINWEISE

- ► Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement ❺ ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Kurzzeitweckers ⓫, 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.

DE
AT
CH

Nach dem Frittieren

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ⓬ einrastet.
2) Lassen Sie den Frittierkorb ❸ zum Abtropfen in dieser Position.
3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter ⓾. 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 ❻ drücken.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur am Griff aus der Fritteuse!

5) Heben Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln 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 erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel.
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
3) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺.
4) Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
5) Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter ❹ 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 ❹.

DE
AT
CH

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 ❺, 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 ❺ 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!

DE
AT
CH

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 ❸.
3) Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
4) Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ❹ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

HINWEIS

Den Frittierkorb ❸ und den Edelstahl-Behälter ❹ 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 ❺ 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 ❺ gut ab.

HINWEIS

- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter ❷ 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 ❼.
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 ❸ gefüllt sein. Das Frittiergut muss nach Absenken des Frittierkorbes ❸ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❽ 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.

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schließen Sie immer den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ❸ 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 ❸.

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

Hitzeschutzfunktion

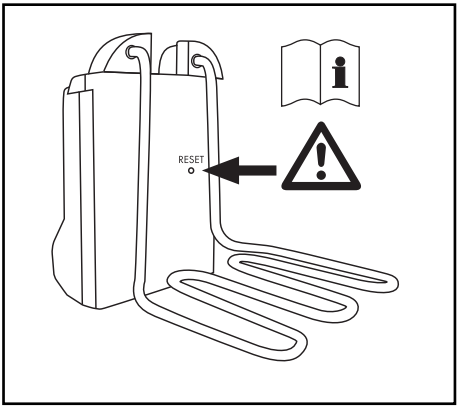
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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 ❺ 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 ❻ drücken.
4) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺.
6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
7) Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste ⓭ am Bedien-/Heizelement ❺.



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
Schweinekotteletts (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

DE
AT
CH

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 ❸ darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ mit Frittiergut gefüllt sein.
- Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes ❸, 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.
	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 ❺.
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 ❺.
Die grüne Kontrollleuchte ❾ 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.

DE
AT
CH

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.

CE

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.

DE
AT
CH

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: kompernass@lidl.de
IAN 107216

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 107216

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 107216

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

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus
Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
01 / 2015 Ident.-No.: SKF2800B2-012015-1

IAN 107216