SILVERCREST®

FRITEUSE À ZONE FROIDE SKF 2800 B3

(FR) (BE)

FRITEUSE À ZONE FROIDE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

KALTZONEN-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 300405

(FR)

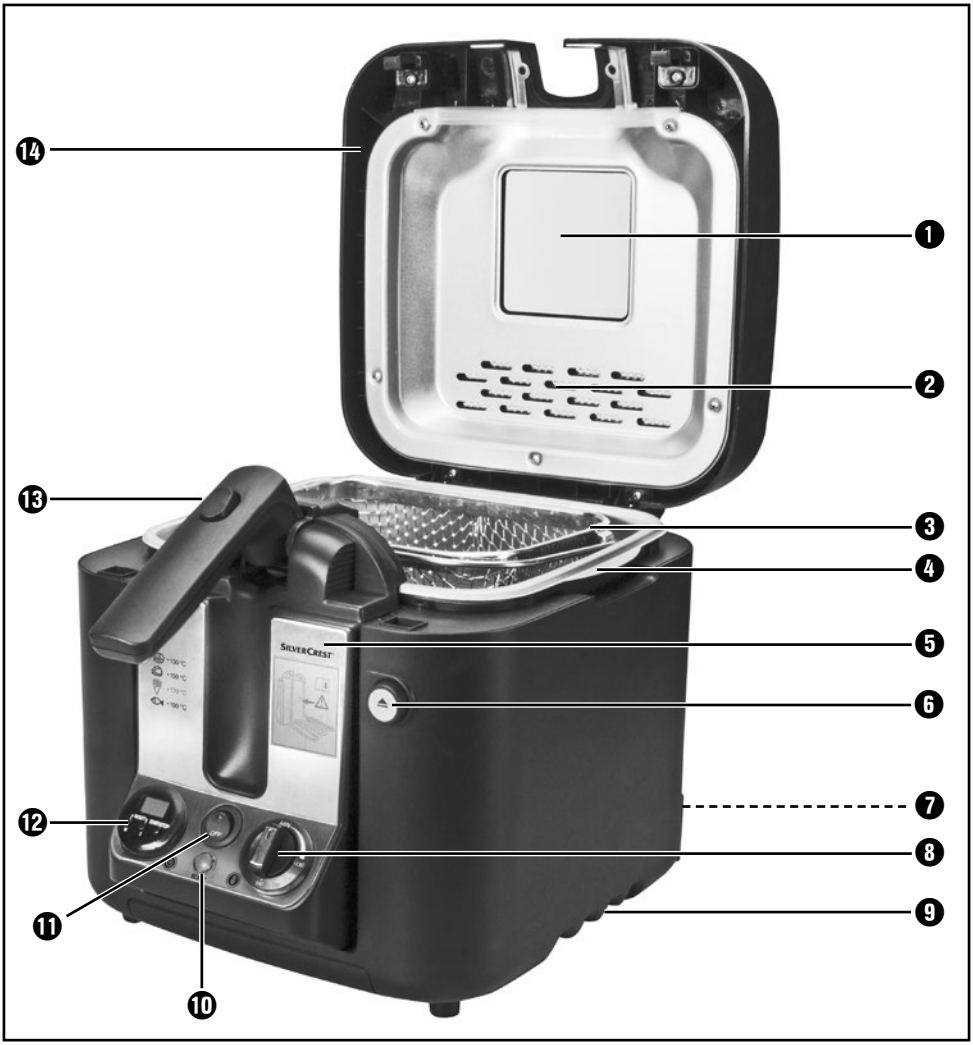
FR BE

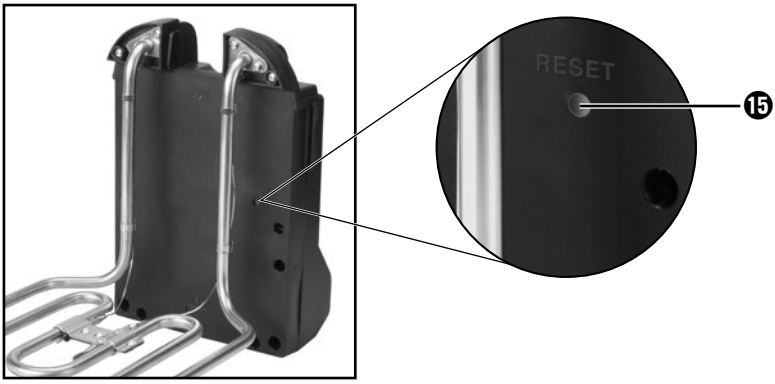
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	27


14
1
2
13
3
4
5
6
7
12
8
11
9
10
SILVERCREST


RESET
15

Sommaire

Introduction 2

Utilisation conforme 2

Accessoires fournis 3

Recyclage de l'emballage 3

Description de l'appareil / accessoires 4

Caractéristiques techniques 4

Consignes de sécurité 5

Avant la première utilisation 9

Préparation à faible teneur en acrylamide 9

Fritures 9

Préparatifs 10
Frire des aliments 11
Graisse de friture solide 12

Réglage du minuteur 12

Fonction décompte décroissant 13
Fonction décompte croissant 13

Après la friture 14

Remplacement de la graisse de friture 14

Nettoyage et entretien 15

Entreposage 16

Conseils 17

Cuisson de frites maison 17
Aliments congelés 17
Comment éliminer l'arrière-goût désagréable 18
Alimentation saine 18

Fonction anti-surchauffe 19

Tableau des durées de friture 20

Dépannage 21

Annexe 22

Mise au rebut 22
Mise au rebut des piles/accus 22
Garantie de Kompernass Handels GmbH 23
Service après-vente 25
Importateur 25

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, ¡amais 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

- ► 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 et les éventuels autocollants de l'appareil.

REMARQUE

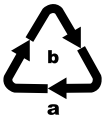
► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

► 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.



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

1 – 7 : Plastiques,

20 – 22 : Papier et carton,

80 – 98 : Matériaux composites

REMARQUE

► 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

1. Hublot de contrôle
2. Filtre métallique permanent
3. Panier à friture
4. Cuve en inox
5. Élément de commande/chauffant amovible
6. Bouton de déverrouillage du couvercle
7. Enroulement du câble
8. Régulateur de température (thermostat)
9. Poignées encastrées latérales
10. Voyant de contrôle (vert)
11. Commutateur Marche/Arrêt avec voyant de contrôle (rouge)
12. Minuteur
13. Touche de verrouillage poignée
14. Couvercle de l'appareil
15. Touche Reset

Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Capacité en volume d'huile	env. 3 litres
Capacité en graisse solide	env. 2,5 kg
Alimentation électrique minuteur	Pile bouton AG 13 LR44 ⎓ (Courant continu) 1,5 V
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 ⓬ de la friteuse.
3) Retirez la bande isolatrice du compartiment à piles.
4) Remettez en place le minuteur ⓬ dans l'évidement sur 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 ⓮ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle ❻. Le couvercle de l'appareil ⓮ 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 BLESSURES !

► Prenez garde lors de la fermeture du couvercle de l'appareil ⓮, 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 ⓮.

9) Pour abaisser le panier à friture ❸, appuyez sur la touche de verrouillage poignée ⓭, et abaissez la poignée.

Frire des aliments

1) Allumez la friteuse au niveau du commutateur Marche/Arrêt ⓫. Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt ⓫ 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 ⓪ 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 ⓮ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du 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 ⓮. Ce dernier doit s'encliqueter de manière audible.

8) Appuyez sur la touche de verrouillage poignée ⓭. 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 ⓮.

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 ⓪ s'allume et s'éteint au cours de l'opération. Ne réglez à la température voulue que lorsque toute la graisse a fondue.

Réglage du minuteur

REMARQUE

► 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.

► Chaque pression de touche est confirmée par un signal sonore.

Vous pouvez également utiliser le minuteur ⓬ de deux manières différentes : Comme minuteur de décompte décroissant ou décompte croissant.

Fonction décompte décroissant

1) Appuyez si nécessaire en même temps sur les touches «M» et «S» (=RESET), pour réinitialiser le minuteur ⓬ .
2) Appuyez sur les touches «M» et «S», pour régler le temps souhaité en minutes et secondes. Vous pouvez régler jusqu'à 99:59 (min/sec).
   Appuyez longuement sur la touche pour modifier les chiffres plus rapidement.
3) Appuyez sur la touche «START/STOP» pour déclencher le compte à rebours.

REMARQUE

► Vous pouvez interrompre à tout moment le compte à rebours en appuyant sur une touche de votre choix. Pour poursuivre le compte à rebours, appuyez sur la touche "START/STOP".

4) Lorsque le temps réglé est écoulé, plusieurs signaux sonores retentissent. L'écran affiche le dernier temps réglé.

REMARQUE

► Vous pouvez interrompre prématurément le signal d'alarme en appuyant sur une touche de votre choix.
Appuyez sur la touche "START/STOP", l'écran affiche le dernier temps réglé.
Si vous appuyez sur les touches "M" ou "S", le minuteur ⓬ revient sur 00:00.

► Une fois que la durée définie est écoulée, l'élément chauffant ❺ ne s'éteint pas ! Il est donc important de veiller au signal du minuteur ⓬ pour éviter d'abîmer les aliments.

Fonction décompte croissant

1) Si l'écran affiche le dernier temps réglé, appuyez en même temps sur les touches «M» et «S» (=RESET), pour réinitialiser le temps réglé.
2) Pour lancer le compte à rebours, appuyez sur la touche «START/STOP».

REMARQUE

► Vous pouvez interrompre à tout moment le compte à rebours en appuyant sur une touche de votre choix. Pour poursuivre le compte à rebours, appuyez sur la touche "START/STOP".

Après la friture

1) Une fois la friture terminée, remontez la poignée jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage de la poignée ⓭ s'encliquète.
2) Laissez le panier à friture ❸ dans cette position pour l'égouttage.
3) Appuyez sur lecommutateur Marche/Arrêt ⓫. La friteuse est maintenant éteinte. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
4) Lorsque les aliments frits sont égouttés, ouvrez le couvercle de l'appareil ⓮ 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 ⓮.
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.

⚠ 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 ⓮ 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 ⓮ avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux 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 ⓮, placez le couvercle de l'appareil ⓮ 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 ⓮ 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 de l'appareil ⓮ 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 dessous du couvercle de l'appareil ⓮. Levez si nécessaire la lèvre en caoutchouc pour le séchage.

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

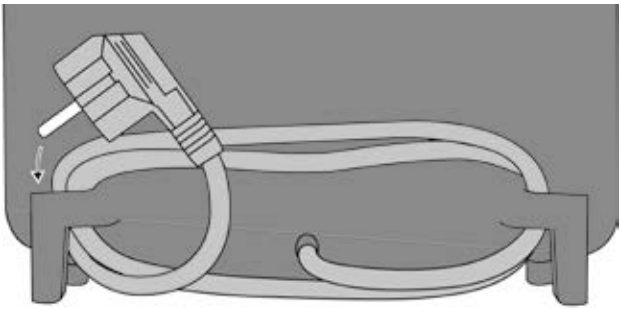
7) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

8) Remontez ensuite la friteuse en procédant en sens inverse.

Entreposage

1) Soulevez ou portez l'appareil à l'aide des poignées encastrées latérales ❾ situées sur le corps.

2) Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enroulement du câble ❼ situé au dos de l'appareil. Enfichez l'une des fiches de la prise secteur dans l'un des trous de l'enroulement du câble ❼, pour fixer la prise secteur :



3) Entreposez l'appareil avec le couvercle fermé ⓮. 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 ⓫ 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 de l'appareil ⓮ 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 de l'appareil ⓮ 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.

- Fermez le couvercle de l'appareil ⓮ et abaissez le panier de friture ❸ dans la graisse.
- 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

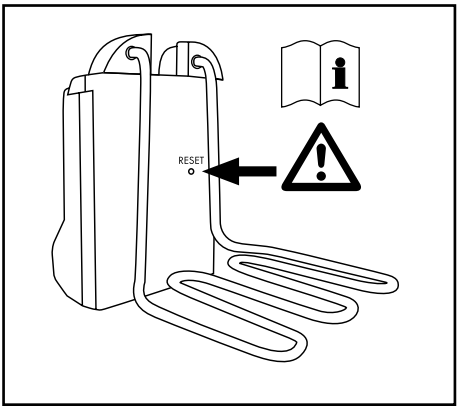
La fonction anti-surchauffe éteint l'appareil en cas de surchauffe.

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 ⓮ 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» ⓯ 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.

Dépannage

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. ou Le voyant de contrôle intégré dans le commutateur Marche/Arrêt ⓫ 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 ⓫ n'a pas été actionné.	Actionnez sur le commutateur Marche/Arrêt ⓫.
	La fonction anti-surchauffe a déclenché.	1. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil. 2. Appuyez sur la touche «reset» ⓯ 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» ⓯ de l'élément de commande/chauffant ❺.
Le voyant de contrôle vert ⓪ 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.

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

Le produit récyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

– correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

– présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

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

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

Service après-vente

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

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

IAN 300405

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 28

Bestimmungsgemäße Verwendung 28

Lieferumfang 29

Entsorgung der Verpackung 29

Gerätebeschreibung / Zubehör 30

Technische Daten 30

Sicherheitshinweise 31

Vor dem ersten Gebrauch 35

Acrylamidarme Zubereitung 35

Frittieren 35

Vorbereitungen 36
Lebensmittel frittieren 37
Festes Frittierfett 38

Timer stellen 38

Count-down-Funktion 39
Count-up-Funktion 39

Nach dem Frittieren 40

Frittierfett wechseln 40

Reinigung und Pflege 41

Lagerung 42

Tipps 43

Pommes frites selbst gemacht 43
Tiefkühlkost 43
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 44
Gesunde Ernährung 44

Hitzeschutzfunktion 45

Tabelle Frittierzeiten 46

Fehlerbehebung 47

Anhang 48

Gerät entsorgen 48
Batterien/Akkus entsorgen 48
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 49
Service 50
Importeur 50

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

- ► 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 Timer
  - Edelstahl-Behälter
  - Gehäuse mit Deckel
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

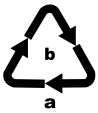
► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

1. Sichtfenster
2. Permanent-Metallfilter
3. Frittierkorb
4. Edelstahl-Behälter
5. abnehmbares Bedien-/Heizelement
6. Entriegelungstaste Deckel
7. Kabelaufwicklung
8. Temperaturregler
9. Griffmulden, beidseitig
10. Kontrollleuchte (grün)
11. Ein-/Aus-Schalter inkl. Kontrollleuchte (rot)
12. Timer
13. Verriegelungstaste Griff
14. Gerätedeckel
15. Reset-Taste

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	2800 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 3 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 2,5 kg
Stromversorgung Timer	Knopfzelle AG 13 LR44 ⎓ (Gleichstrom) 1,5 V
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

1) Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
2) Ziehen Sie den Timer ⓬ aus der Fritteuse heraus.
3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
4) Schieben Sie den Timer ⓬ 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 ⓮, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken. Der Gerätedeckel ⓮ 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!

7) Setzen Sie den Frittierkorb ❸ wieder ein.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

8) Schließen Sie den Gerätedeckel ⓮.

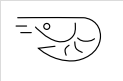
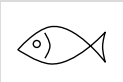
9) Um den Frittierkorb ❸ abzusenken, drücken Sie die Verriegelungstaste Griff ⓭ und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ⓫ ein. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓫ 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 ❿ auf.

HINWEIS

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

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

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

3) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
4) Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓮, 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 ⓮. Dieser muss hörbar einrasten.

8) Drücken Sie die Verriegelungstaste Griff ⓭. 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 ⓮ können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Bedien-/Heizelement ❺ nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓫ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❽ auf 130 °C. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓫ integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte ⓪ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Timer stellen

HINWEIS

► 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.

► Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Timer ⓬ zu benutzen:
Als Count-down- oder als Count-up-Timer.

Count-down-Funktion

1) Drücken Sie ggf. die Tasten „M“ und „S“ gleichzeitig (=RESET), um den Timer ⓬ zurückzusetzen.
2) Drücken Sie die Tasten „M“ und „S“, um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden einzustellen. Sie können bis zu 99:59 (min/sec) einstellen. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Zahlen schneller zu ändern.
3) Drücken Sie auf die Taste „START/STOP“, um das Ablaufen der Zeit zu starten.

HINWEIS

► Sie können das Ablaufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter ablaufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.

4) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen einige Signaltöne. Das Display zeigt die zuletzt eingestellte Zeit an.

HINWEIS

► Sie können das Alarmsignal vorzeitig abbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
Drücken Sie die Taste „START/STOP“, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an.
Drücken Sie die Tasten „M“ oder „S“, springt der Timer ⓬ zurück auf 00:00.

► Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement ❺ ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Timers ⓬, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.

Count-up-Funktion

1) Zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an, drücken Sie die Tasten „M“ und „S“ gleichzeitig (=RESET), um die eingestellte Zeit zurückzusetzen.
2) Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um die Zeit laufen zu lassen.

HINWEIS

► Sie können das Laufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter laufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.

Nach dem Frittieren

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ⓭ einrastet.
2) Lassen Sie den Frittierkorb ❸ zum Abtropfen in dieser Position.
3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter ⓫. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel ⓮, 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 ⓮.
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.

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!

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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

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

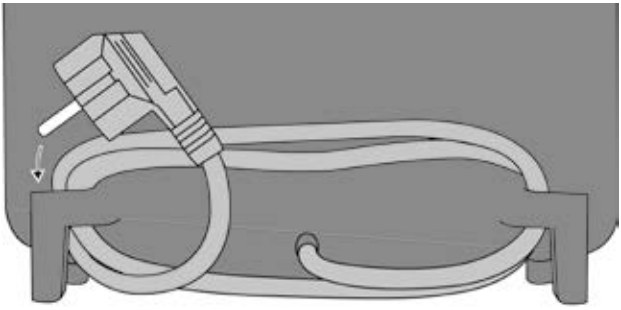
7) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

8) Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden ❾ am Gehäuse.

2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❼ an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung ❼, um den Netzstecker zu fixieren:



3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel ⓮. 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.

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⓮, 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 ⓮, 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 ⓮ 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

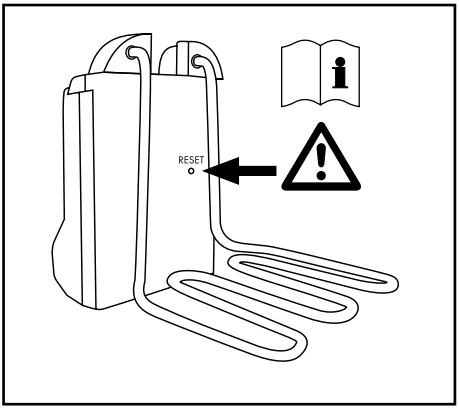
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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 ⓮, 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 ⓯ 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
Schweinekoteletts (paniert)	150°C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150°C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150°C	8 - 18 Minuten
Pommes frites (frisch)	150°C / 170°C	10 - 14 Minuten / 3 - 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130°C	3 - 5 Minuten
Pilze	170 - 190°C	5 Minuten

HINWEIS

- ► Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ► Der Frittierkorb 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 ⓫ 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 ⓫ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ⓫.
	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⓯ 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 ⓯ am Bedien-/Heizelement ❺.
Die grüne Kontrollleuchte ❿ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

Anhang

Gerät entsorgen

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

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

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

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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

Service

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

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

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

IAN 300405

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Version des informations · Stand der Informationen:
03/2018 · Ident.-No.: SKF2800B3-012018-1