

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SKF 2800 B2

(GB)

COOL-ZONE DEEP FAT FRYER

Operating instructions

(HU)

HIDEGRÓNÁS OLAJSÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

FRITÉZA SE STUDENOU ZÓNOU

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

KALTZONEN-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(PL)

FRYTOWNICA ZA STREFĄ ZIMNA

Instrukcja obsługi

(SI)

CVRTNIK

Navodila za uporabo

(SK)

FRITÉZA

Návod na obsluhu

PL HU SI
CZ SK

IAN 107216



(GB)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

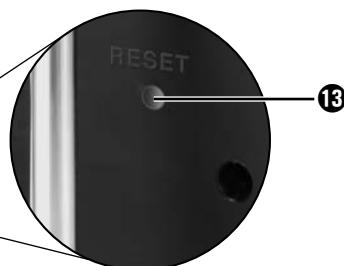
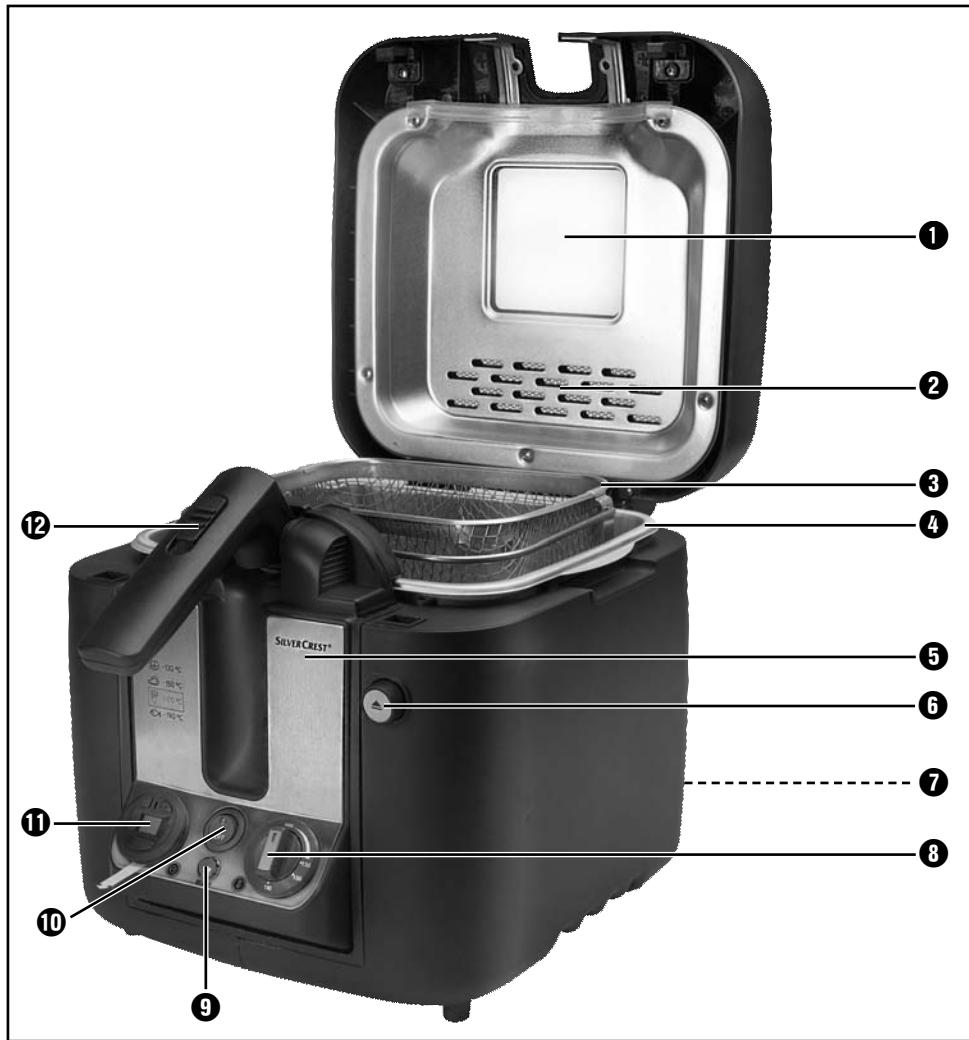
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

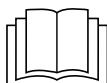
		Page	1
GB	Operating instructions		
PL	Instrukcja obsługi	Strona	23
HU	Használati utasítás	Oldal	45
SI	Navodila za uporabo	Stran	67
CZ	Návod k obsluze	Strana	89
SK	Návod na obsluhu	Strana	111
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	133



Index

GB

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.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

WARNING

Danger if used for incorrect purpose

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

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

NOTE

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

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

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

NOTE

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

Disposal of packaging

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



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

NOTE

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

Description of the appliance/accessories

- ① Viewing window
- ② Permanent metal filter
- ③ Frying basket
- ④ Stainless steel container
- ⑤ Removable control/heating element
- ⑥ Lid release button
- ⑦ Cable spool
- ⑧ Temperature control
- ⑨ Control lamp
- ⑩ On/Off switch
- ⑪ Timer
- ⑫ Latch handle
- ⑬ Reset button

Technical data

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

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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



Caution! Hot surface!

NEVER use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

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

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

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

⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES

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

⚠ RISK OF EXPLOSION!

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

⚠ INFORMATION ON USING BATTERIES

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

Before first use

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

NOTE

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

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

Preparation

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

NOTE

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

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

TIPS

- Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
- Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

- 5) Fill the dry and empty deep fat fryer (with inserted control/heating element ⑤) with cooking oil, liquid or molten fat (about 3 litres of oil or about 2.5 kg of solid fat).

NOTE

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

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



RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

7) Replace the frying basket ③.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

8) Close the appliance lid.

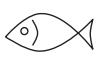
9) Push down the latch handle ⑫ and lower the handle.

Frying foods

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

NOTE

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

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

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

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

NOTE

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

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. When this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperatures. If the fat gets too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that you do not damage the operating/heating element ⑤.
- To melt the fat, switch on the appliance using the on/off switch ⑩ and set the temperature control ⑧ to 130°C. The integrated control lamp in the on/off switch ⑩ will light up.
- Wait until all of the fat has melted. The green control lamp ⑨ can come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

Timer

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

- Press the “

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

The timer ⑪ will switch off automatically.

TIPS

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

After deep-frying

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

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

Changing the cooking oil or fat

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

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

NOTE

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

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

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

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

NOTE

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

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

NOTE

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

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

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

Storage

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

Tips

Home-made chips

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

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

Frozen foods

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

- Do not attempt to fry large volumes all at once. Do not fill the frying basket ③ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket. After lowering the frying basket ③, 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 ⑧ 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 ③ 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 place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ③.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

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

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

Healthy nutrition

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

Orient yourself on the following guidelines:

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

Heat protection function

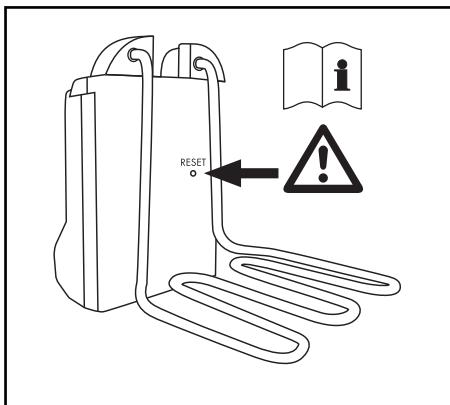
In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

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

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

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

- 1) Allow the appliance to cool down.
- 2) Leave the oil or fat to cool (the fat should just be liquid).
- 3) Open the appliance lid by pressing on the lid release button ⑥.
- 4) Remove the frying basket ③.
- 5) Remove the operating/heating element ⑤.
- 6) Place the operating/heating element ⑤ in a clean and dry location.
- 7) Carefully press the reset button ⑯ on the control and heating element ⑤ with a small pointed object .



The appliance can now be used again.

Table – frying times

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

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

NOTE

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

Troubleshooting

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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button 13 on the control and heating element 5.
The appliance has switched itself off during use and cannot be switched back on.	The heat protection function has been activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the power plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button 13 on the control and heating element 5.
The green control lamp 9 does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

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

Appendix

GB

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.



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

Importer

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

Warranty

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

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

NOTE

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

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

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

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

This also applies to replaced and repaired parts.

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

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

Service

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 107216

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

Spis treści

Wstęp	24
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	24
Zakres dostawy	25
Utylizacja opakowania	25
Opis urządzenia / akcesoria	26
Dane techniczne	26
Wskazówki bezpieczeństwa	27
Przed pierwszym użyciem	30
Smażenie bez akrylamidu	30
Frytowanie	31
Czynności przygotowawcze	31
Frytowanie artykułów spożywczych	32
Tłuszcz stałý	33
Minutnik	34
Po zakończeniu frytowania	34
Wymiana tłuszcza	35
Czyszczenie i pielęgnacja	36
Przechowywanie	37
Przepisy	37
Frytki własnej roboty	37
Produkty głęboko mrożone	38
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki	38
Zdrowe odżywianie	39
Funkcja ochrony przed przegrzaniem	40
Tabela czasów frytowania	41
Usuwanie usterek	42
Załącznik	43
Utylizacja urządzenia	43
Utylizacja baterii/akumulatorów	43
Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE	43
Importer	43
Gwarancja	44
Serwis	44



Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

PL

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dodać również instrukcji obsługi.

Użycowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu i do użytku domowego. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w zamkniętych pomieszczeniach i nie jest przeznaczone do użytku na otwartej przestrzeni.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użycowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub innego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- Użycowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub innego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Wykorzystywać urządzenie wyłącznie do celów zgodnych z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania. Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstających wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica za strefę zimna:
 - kosz od frytowania
 - element obsługowy/grzałka z minutnikiem
 - pojemnik ze stali nierdzewnej
 - obudowa z pokrywą

- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania.

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

PL

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania mogą zostać oddane recyklingowi.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizować zgodnie z miejscowo obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia / akcesoria

- 1** Wziernik
- 2** Stary filtr metalowy
- 3** Kosz frytownicy
- 4** Pojemnik ze stali nierdzewnej
- 5** Zdejmowana część obsługowa / grzałka
- 6** Przycisk odblokowania pokrywy
- 7** Nawijak kabla
- 8** Regulator temperatury
- 9** Lampka kontrolna
- 10** Włącznik/wyłącznik
- 11** Minutnik
- 12** Przycisk blokady uchwytu
- 13** Przycisk Reset

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	2800 W
Pojemność oleju	około 3 litry
Pojemność tłuszcza stałego	ok. 2,5 kg
Zasilanie energią minutnika	Bateria guzikowa AG 13 LR44 === 1,5 V

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopolnij, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawiłgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenie podłączaj do gniazda zasilania z napięciem sieciowym 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistie lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

Nigdy nie wkładaj pod wodę części obsługowej ani grzałki  oraz obudowy w chwili, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, a także nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Należy zadbać o stabilne ustawienie urządzenia na powierzchni.
- ▶ Nie włączać urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zlecić sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalistie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- ▶ Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostało na produktach spożywczych, tym silniej będzie pryskał gorący olej lub tłuszcz.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Trzymając za boczne uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się z niego gorącej cieczy.
- ▶ Podczas pracy nigdy nie wyjmuj zbiornika ze stali nierdzewnej z obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie topić stałego tłuszcza (kostek tłuszcza) we frytownicy. Wysoka temperatura mogłaby uszkodzić grzałkę lub mogłoby dojść do pożaru! Tłuszcz należy najpierw stopić w garnku lub w inny, podobny sposób.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

- ▶ Stary lub zanieczyszczony tłuszcz lub olej może się zapalić samoczynnie w przypadku przegrzania. Pamiętaj o regularnej zmianie oleju lub tłuszcza. W przypadku zapalenia natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i zgaś palący się tłuszcz lub olej zakrywając go pokrywą.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Ilość tłuszcza w pojemniku ze stali szlachetnej nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN. Za każdym razem podczas włączania urządzenia upewnij się, że w środku znajduje się odpowiednia ilość tłuszcza lub oleju.
- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszcza.
- ▶ Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.

**⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE
POSTĘPOWANIA Z BATERAMI**

Urządzenie jest zasilane jedną baterią. Podczas obchodzenia się z bateriami należy przestrzegać następujących zasad:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!

- ▶ Baterii nie wolno wrzucać do ognia. Nie wolno ładować rozładowanych baterii.

⚠ WSKAŻÓWKI DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z BATERAMI

- ▶ Baterii nie wolno otwierać, lutować ani spawać. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu i odniesienia obrażeń!
- ▶ Regularnie sprawdzaj stan baterii. Rozlane baterie mogą spowodować uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Baterie należy wyjąć, jeśli urządzenie nie jest użytkowane przez dłuższy czas.
- ▶ W celu wyjęcia z urządzenia wylanych baterii zakładaj zawsze rękawice ochronne. Wnękę baterii i styki baterii należy czyścić tylko suchą szmatką.
- ▶ Baterie nigdy nie powinny trafić w ręce dzieci. Dziecko może połknąć baterię. W razie połknięcia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.

Przed pierwszym użyciem

- 1) Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2) Wyjmij minutnik ⑪ z frytownicy.
- 3) Wyjmij pasek izolacyjny z komory baterii.
- 4) Wsuń minutnik ⑪ ponownie w szczelinę we frytownicy.

WSKAŻÓWKA

- ▶ Jeśli nie jest możliwe wyciągnięcie paska izolacyjnego z komory baterii, otwórz komorę baterii, wyjmij baterię i wtedy wyjmij pasek izolacyjny.
- ▶ Włożyć baterię zgodnie z oznaczeniem biegunów na pokrywce do komory baterii i przesuń na niej pokrywkę komory baterii.

Smażenie bez akrylamidu

Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas fritowania produktów spożywczych zawierających skrobię, w wyniku zachodzenia reakcji z aminokwasami. W temperaturach powyżej 175°C następuje drastyczny wzrost powstawania akrylamidu.

Z tego powodu produktów spożywczych z dużą zawartością skrobi, np. frytek, nie należy smażyć w temperaturze powyżej 170°C. Potrawa powinna przybrać tylko złotawo żółty kolor zamiast ciemnego lub brązowego. Tylko w ten sposób można uzyskać potrawę o niskim stężeniu akrylamidu.

PL

Frytowanie

Do użytkowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny tłuszcz

do frytowania. Można również użyć tłuszcza do frytowania w postaci stałej.

Przejdz do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

Czynności przygotowawcze

- 1) Ustaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.

- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawiąka na kabel ⑦.
- 3) Otwórz pokrywę urządzenia, naciskając przycisk odryglowania pokrywy ⑥. Pokrywa urządzenia odskoczy.
- 4) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia się. Wyjmij kosz frytownicy ③.

WSKAZÓWKI

- Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się frysowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.
- Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczy ani olejów! Tłuszcz mógłby się spienić i wylać z frytownicy.

- 5) Napełnij suchą i pustą frytownicę (element obsługowy/grzałka ⑤ zamocowany) olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 3 l oleju lub ok. 2,5 kg stałego tłuszcza).

WSKAZÓWKA

- Ilość tłuszcza w zbiorniku ze stali nierdzewnej ④ nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

- 6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

7) Ponownie włożyć kosz frytownicy ③.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Zamkając pokrywę urządzenia, zawsze upewnij się, że dotykasztyle tylko przedniej, czarnej części. Metalowe elementy stają się bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia!

8) Zamknij pokrywę urządzenia.

9) Przesuń przycisk blokady uchwytu ⑫ do dołu i opuść uchwyty.

Frytowanie artykułów spożywczych

- 1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika ⑩. Wbudowana we włącznik/wyłącznik ⑩ kontrolka świetlna świeci się.
- 2) Regulator temperatury ⑧ ustawi na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury świeci się zielona kontrolka ⑨.

WSKAZÓWKA

Prawidłowe temperatury znajdziesz na opakowaniu produktu lub w rozdziale „Tabela czasów frytowania” w niniejszej instrukcji obsługi. Pewnych wskazówek na temat czasów frytowania poszczególnych produktów dostarczają rysunki z przodu frytownicy:

Symbol	Artykuł spożywczy	Temperatura
	Krewetki	130 °C
	Kurczęta	150 °C
	Frytki (świeże)	170 °C
	Ryby	190 °C

Powyższe wartości mają jedynie charakter orientacyjny. W zależności od właściwości produktów oraz indywidualnych preferencji temperatura może być różna!

- 3) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słysalnego zatrzaśnięcia się.
- 4) Otwórz pokrywę urządzenia, naciskając przycisk odryglowania pokrywy **6**.
- 5) Wyjmij kosz do fritowania **3** z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do fritowania **3** może być napełniony produktami co najwyżej do oznażenia Max wewnątrz kosza **3**. Należy jednak zawsze przestrzegać także ilości podanej na opakowaniu produktów do smażenia!
- 6) Ponownie włóż ostrożnie kosz frytownicy **3**.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia. Musi ona się słysalnie zatrzasnąć.
- 8) Przesuń przycisk blokady uchwytu **12** w dół. Teraz można opuścić uchwyt. Kosz frytownicy **3** zostaje opuszczony do gorącego oleju lub tłuszcza.

WSKAZÓWKA

- Proces fritowania możesz obserwować przez wziernik **1** w pokrywie.

Tłuszcz stały

Aby nie dopuścić do pryskania tłuszcza i przegrzania urządzenia, przestrzegaj następujących środków ostrożności podczas smażenia w tłuszu stałym:

- W przypadku używania świeżego tłuszcza, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włacz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej.

Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może pryskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszu wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Uważaj, aby nie uszkodzić przy tym elementu obsługowego/grzałki **5**.

- Aby stopić tłuszcz, włacz urządzenie włacznikiem/wyłącznikiem **10**, następnie ustaw regulator temperatury **3** na 130°C. Wbudowana we właczniak/wyłącznik **10** kontrolka świetlna świeci się.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Zielona kontrolka **3** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopi.

Minutnik

Na minutniku ⑪ można ustawić czas do 60 minut:

- Naciśnij przycisk „” na minutniku ⑪, aby go wyłączyć.
- Naciśnij przyciski „+” i „-”, aby ustawić żądaną czas w minutach.
- Naciśnij przycisk „”, aby uruchomić odliczanie czasu. Ustawiony czas mignie dwukrotnie, aby wskazać, że rozpoczyna się odmierzanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

Minutnik ⑪ wyłącza się automatycznie.

WSKAZÓWKI

- Po upływie ustawionego czasu, element grzejny ⑤ zostaje wyłączony! Dlatego należy uważać na rozlegający się sygnał dźwiękowy minutnika ⑪, aby zapobiec zepsuci żywności.
- Jeśli bateria jest zużyta, należy ją wymienić. Używaj zawsze baterii tego samego typu. Przy wkładaniu nowej baterii zwracaj uwagę na prawidłową biegunowość.

Po zakończeniu frysowania

- 1) Gdy frysowane jedzenie jest gotowe, pociągnij dźwignię do góry, aż przycisk blokady uchwytu ⑫ się zatrzasnie.
- 2) Pozostaw kosz frysownicy ③ w tym położeniu, aby ociekł z tłuszczu.
- 3) Naciśnij włacznik/wyłącznik ⑩. Frysownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
- 4) Gdy frysowane produkty ociekną z tłuszczu, otwórz pokrywę urządzeniową, naciskając przycisk odryglowania pokrywy ⑥.

OSTRZEŻENIE –

NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie chwytaj kosza do frysowania ③ bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmuj z frysownicy kosz do frysowania ③ tylko trzymając za uchwyt!
- 5) Wyjmij ostrożnie kosz do frysowania ③ z frysownicy. Jeśli to konieczne, otrząsnij nadmiar oleju lub tłuszczu nad frysownicą.
- 6) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

Jeśli nie używasz frytownicy regularnie, olej lub płynny tłuszcz przechowuj w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu w dobrze zamkniętych słoikach lub innych pojemnikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych cząstek produktów, olej lub płynny tłuszcz przelewaj do słoików przez sitko.

PL

Wymiana tłuszcza

Olej wymieniaj zawsze dopiero po jego całkowitym ostygnięciu. Stały tłuszcz musi być jeszcze płynny, aby możliwe było opróżnienie urządzenia.

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia.
- 2) Wyjmij kosz do frytowania ③.
- 3) Wyjmij część obsługową/grzałkę ⑤.
- 4) Część obsługową / grzałkę ⑤ odłącz w czystym i suchym miejscu.
- 5) Ostrożnie wyciągnij z frytownicy zbiornik ze stali nierdzewnej ④ z olejem lub tłuszczem.
- 6) Olej lub tłuszcz przelej do odpowiednich pojemników, np. do słoików. Użyj do tego rynienki w narożniku zbiornika ze stali nierdzewnej ④.

WSKAZÓWKA

W każdej gminie lub mieście usuwanie zużytych olejów i tłuszczy spożywczych jest zorganizowane inaczej. Często usuwanie ich razem z odpadami domowymi jest zabronione. Skontaktuj się z lokalną administracją w celu uzyskania informacji o stosownych punktach zbiórki.

- 7) Wyczyścić dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 8) Umieść świeży olej lub tłuszcz we frytownicy, patrz rozdział „Frytowanie”.

Czyszczenie i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj elementu obsługowego/grzałki ❸, przewodu zasilającego lub obudowy w wodzie, nie myj ich nigdy pod bieżącą wodą! Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia. W razie potrzeby oczyść urządzenie wilgotną szmatką.
- ▶ Nigdy nie otwieraj elementu obsługowego/grzałki ❸ urządzenia.



OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do schłodzenia się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia elementów urządzenia nie używaj żrących ani szorujących środków / materiałów czyszczących, np. mleczka do czyszczenia ani wełny stalowej. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłoż frysztanicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia i pociągnij ją do góry.
- 2) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia się. Wyjmij kosz do frytowania ❸.
- 3) Wyciągnij część obsługową/grzałkę ❸ do góry z szyny prowadzącej. Część obsługową / grzałkę ❸ odłącz w czystym i suchym miejscu.
- 4) Wyjmij zbiornik ze stali nierdzewnej ❹ i opróżnij go z oleju lub tłuszczu.

WSKAZÓWKA

Kosz do frytowania ❸ i zbiornik ze stali nierdzewnej ❹ można myć w zmywarce. Są one do tego przystosowane.

- 5) Obudowę i pokrywę urządzenia czyść wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- 6) Oczyść element obsługowy/grzałkę ❸ wilgotną szmatką. W razie potrzeby dodaj na szmatkę niewielką ilość płynu do mycia naczyń, następnie wrzuci całość szmatkę zwilżoną tylko w czystej wodzie tak, by usunąć pozostałości płynu do mycia. Dobre wysuszyć element obsługowy/grzałkę ❸.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz wyczyścić stały filtr metalowy ② wewnętrz pokrywy urządzeń, umieść pokrywę urządzenia w cieplej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Pozostaw go na kilka minut do namoczenia i poruszaj nim do przodu i do tyłu.
- Wyplucz pokrywę urządzenia potem czystą wodą.
- Dobrze ją wysuszM i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wyplynąć.
- Wysusz ją ponownie, aby upewnić się, że pod krawędzią uszczelki na spodzie pokrywy urządzenia nie znajduje się już wilgoć. W razie potrzeby unieś gumową uszczelkę na czas osuszania.

Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!

- 7) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysuszM wszystkie jego elementy.
- 8) Frytownicę złóż ponownie w odwrotnej kolejności.

Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów na obudowie.
- 2) Kabel sieciowy nawiń na nawijak kabla ⑦.
- 3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wnętrze frytownicy pozostanie czyste.

Przepisy**Frytki własnej roboty**

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy na drobne elementy wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.

- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Fryłki smaż zawsze dwa razy:
 - pierwszy raz przez 10 do 14 minut w temp. 150°C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170°C, w zależności od żądanego stopnia usmażenia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wcześniej podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.

Produkty głęboko mrożone

Produkt głęboko mrożony (od -16 do -18°C) bardzo schładza olej lub tłuszcz, przez co nie może się prawidłowo smażyć nasiąkając jednocześnie olej lub tłuszczem. Aby tego uniknąć, zastosuj się do następujących wskazówek:

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania ③. Po opuszczeniu kosza do frytowania ③ produkty muszą być całkowicie pokryte olejem/tłuszczem.
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury ⑧ na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

Przed opuszczeniem kosza do frytowania ③ do gorącego tłuszczu zamykaj zawsze pokrywę urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia rozpryskującym się tłuszczem!

- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne pryskanie oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

Niektóre produkty spożywcze, w szczególności ryby, podczas smażenia uwalniają dużą ilość cieczy. Gromadzą się one w tłuszczu lub oleju i mogą być przyczyną przenoszenia zapachu i smaku do następnych potraw, przyrządzanych na tym samym oleju lub tłuszczu.

Aby zapewnić zawsze neutralny smak oleju i tłuszczu, postępuj zgodnie z następującymi wskazówkami:

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150°C, a następnie włóż do kosza frytownicy ③ dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

Przed opuszczeniem kosza do frytowania ③ z pietruszką lub chlebem do gorącego tłuszczu koniecznie zamknię zawsze pokrywę urządzenia. Rozpryskujący się tłuszcz powoduje oparzenia.

- Zanurz kosz do frytowania ③ w tłuszczu i zamknij pokrywę.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie pryskać, a następnie wyjmij łyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej lub tłuszcz jest teraz ponownie neutralny w smaku.

PL

Zdrowe odżywianie

Specjalisci od żywienia zalecają korzystanie z olejów roślinnych oraz tłuszczy, zawierających nienasycone kwasy tłuszczy (np. kwas linolowy). Te oleje i tłuszcze szybciej tracą swoje pozytywne właściwości niż inne gatunki i z tego powodu muszą być częściej wymieniane.

Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

- Regularnie wymieniaj olej i tłuszcze. Jeśli używasz frytownicy głównie do przygotowania frytek i po każdym smażeniu filtrujesz olej lub tłuszcz, możesz go używać od 10 do 12 razy.
- Nie używaj jednak oleju lub tłuszczy dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.
- W zasadzie olej lub tłuszcz można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających proteiny, np. ryb lub mięsa.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczy, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczy jest oznaką, że należy go wymienić.

Funkcja ochrony przed przegrzaniem

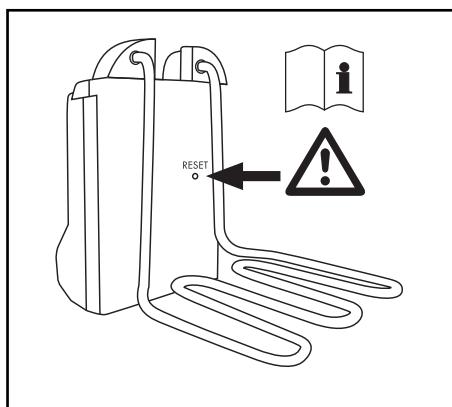
W przypadku przegrzania w urządzeniu włącza się zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Może tak się zdarzyć, jeśli w urządzeniu będzie za mało oleju lub tłuszcza lub gdy we frytownicy znajduje się stały tłuszcz, nierożtopiony wcześniej w innym naczyniu.

W przypadku stałego tłuszcza element obsługowy/grzałka **⑤** może nie oddawać wytworzzonego ciepła wystarczająco szybko.

Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem spowoduje wyłączenie urządzenia, postępuj jak poniżej:

- 1) Oczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2) Oczekaj na ostygnięcie oleju lub tłuszcza (tłuszcz powinien być jeszcze płynny).
- 3) Otwórz pokrywę urządzenia, naciskając przycisk odryglowania pokrywy **⑥**.
- 4) Wyjmij kosz do frytowania **③**.
- 5) Wyjmij część obsługową/grzałkę **⑤**.
- 6) Część obsługową / grzałkę **⑤** odłóż w czystym i suchym miejscu.
- 7) Za pomocą małego, spiczastego przedmiotu naciśnij ostrożnie przycisk resetu **⑬** w elemencie obsługowym/grzałce **⑤**.



Możesz teraz ponownie używać urządzenia.

Tabela czasów frytowania

Tabela podaje przykładowo, jakie produkty żywnościowe należy smażyć w jakiej temperaturze i jaki jest potrzebny czas smażenia. W przypadku, gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od poniższych danych, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Artykuł spożywczy	Temperatura ok.	Czas w min
Klopsy (mrożone)	150°C	3 - 5 minut
Kotlety wieprzowe (panierowane)	150°C	15 - 25 minut
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	150°C	10 - 18 minut
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	150°C	8 - 18 minut
Frytki (świeże)	150°C / 170°C	10 - 14 minut / 3 - 4 minut
Frytki (mrożone)	patrz dane producenta	patrz dane producenta
Krewetki (świeże)	130°C	3 - 5 minut
Grzyby	170 - 190°C	5 minut

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się one do produktów o masie ok. 300 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- ▶ Kosz do frytowania ③ może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max ③ wewnątrz kosza.
- ▶ Przy większych ilościach uważaj zawsze na to, by frytowane produkty po opuszczeniu kosza do frytowania ③ zostały całkowicie zakryte tłuszczem/olejem.

Usuwanie usterek

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa. lub Kontrolka we włączniku/ wyłączniku 10 nie świeci się.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Nie naciśnięto włącznika/ wyłącznika 10 .	Nacisnij włącznik/ wyłącznik 10 .
	Zadziałała funkcja ochrony przed przegrzaniem.	<ol style="list-style-type: none">Wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.Naciśnij przycisk resetu 13 na elemencie obsługowym/grzałce 5.
Urządzenie wyłączyło się w trakcie pracy i nie można go ponownie włączyć.	Zadziałała funkcja ochrony przed przegrzaniem.	<ol style="list-style-type: none">Wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.Naciśnij przycisk resetu 13 na elemencie obsługowym/grzałce 5.
Zielona lampka kontrolna 9 nie świeci się.	Ustawiona temperatura oleju/tłuszcza nie została jeszcze osiągnięta.	Odczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Załącznik

Utylizacja urządzenia



Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

PL

Urządzenie należy zutylizować za pośrednictwem dopuszczonego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów miejskich lub komunalnego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji.

Utylizacja baterii/akumulatorów



Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do oddania zużytych baterii/akumulatorów w punkcie zbiorczym na terenie swojej gminy lub dzielnicy, ewentualnie u sprzedawcy.

Obowiązek ten został wprowadzony, aby zapewnić utylizację baterii/akumulatorów w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego. Baterie/akumulatory należy oddawać tylko w stanie rozładowanym.

Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE

Niniejsze urządzenie pod względem zgodności z podstawowymi wymogami i pozostałymi ważnymi przepisami spełnia wymagania europejskiej dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/EC, dyrektywy ErP 2006/95/EC oraz dyrektywy niskonapięciowej 2009/125/EC.



Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności jest dostępny u importera.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Gwarancja

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

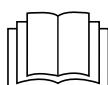
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 107216

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Tartalomjegyzék

Bevezető	46
Rendeltetésszerű használat	46
A csomag tartalma	47
A csomagolás ártalmatlanítása	47
Készülékleírás / Tartozékok	48
Műszaki adatok	48
Biztonsági utasítások	49
Az első használat előtt	52
Akrilamid-szegény ételkészítés	52
Sütés	53
Előkészítés	53
Élelmiszerek olajban sütése	54
Szilárd sütőzsír	55
Időmérő	56
Sütés után	56
Sütőzsír csere	57
Tisztítás és ápolás	58
Tárolás	59
Tippek	59
Saját készítésű hasábburgonya	59
Fagyaszott élelmiszerek	60
Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől	60
Egészséges táplálkozás	61
Hővédelmi funkció	62
Sütési idők	63
Hibaelhárítás	64
Függelék	65
A készülék ártalmatlanítása	65
Az elemek/akkumulátorok ártalmatlanítása	65
EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivaló	65
Gyártja	65
Garancia	66
Szerviz	66



Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és tegye el későbbi használatra. A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adjá át a leírást is.

HU

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmezhetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célakra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárolag élelmiszerek olajban való sütéséhez magánháztartásokban történő használatra készült. A készülék kizárolag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi cérla.

A készüléket csak száraz helyiségekben használja és ne használja a szabadban.

FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

- A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

TUDNIVALÓ

- A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot. A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkából, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- hidegzonás olajsütő:
 - Sütőkosár
 - Kezelő-/fűtőelem időmérővel
 - Nemesacél tartály
 - Ház, fedéllel
 - használati útmutató
- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
 - 2) Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot.

HU

TUDNIVALÓ

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékminőséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni bele.

Készülékleírás / Tartozékok

- HU
- ❶ kémlelő ablak
 - ❷ állandó fémszűrő
 - ❸ sütőkosár
 - ❹ nemesacél tartály
 - ❺ levehető kezelő- / fűtőelem
 - ❻ fedélkioldó gomb
 - ❼ kábelcsévélő
 - ❽ hőmérséklet-szabályozó
 - ❾ ellenőrző lámpa
 - ❿ be-/kikapcsoló
 - ❾ időmérő
 - ❿ fogantyú rögzítőgomb
 - ❯ reset gomb

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	2800 W
Úrtartalom olaj	kb. 3 liter
Kapacitás szilárd zsír	kb. 2,5 kg
Áramellátás időmérő	Gombelem AG 13 LR44 === 1,5 V

Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A készüléket kizárálag 230 V ~, 50 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfél szolgálattal.
Soha ne merítse vízbe a kezelő-/fűtőelemet és a készülékházat, illetve a hálózati vezetéket és ne tisztítsa ezeket a részeket folyó víz alatt.

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem használhatják 0 - 8 éves korú gyermekek. 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javítassa meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel, különösen akkor, amikor kinyitja a fedeleit. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt olajat vagy folyékony zsírt tölt az olajsütőbe. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- ▶ Alaposan töröljön szárazra minden élelmiszert, mielőtt azokat az olajsütőbe helyezné. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- ▶ Különösen a fagyaszott élelmiszerekkel legyen óvatos. Távolítsa el a jégdarabokat. Minél több jég van az élelmiszeren, annál jobban spriccel a forró olaj, illetve a forró zsír.
- ▶ A készülék részei használat közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- ▶ A készüléket stabil helyzetben, az oldalsó fogómélyedésekknél fogva kell felállítani, így nem loccsanhat ki a forró folyadék.
- ▶ Soha ne emelje ki a nemesacél tartályt a készülékházból működés közben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- ▶ Soha ne olvasszon szilárd zsiradékot (zsírtömböt) az olajsütőben. A magas hőmérséklet miatt a fűtőelem megrongálódhat vagy tüzet okozhat! Előzőleg olvassa fel a zsírt egy edényben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.



Figyelem! Forró felület!

HU

Soha ne használjon vizet az olajsütő eloltásához!

- ▶ Túlmelegedés esetén a használt, illetve piszkos zsír vagy olaj magától meggyullad. Időben cserélje le az olajat, illetve a zsírt. Tűz esetén húzza ki a hálózati csatlakozót és fojtsa el az égő zsírt, illetve olajat takaró segítségével.

FIGYELEM - KÉSZÜLKÖN KELETKEZŐ KÁR!

- ▶ Soha ne töltön a MAX jelzsnél több és a MIN jelzsnél kevesebb olajat a nemesacél tartályba. minden bekapcsolásnál győződjön meg arról, hogy van-e elegendő zsír vagy olaj az olajsütőben.
- ▶ Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj vagy folyékony zsír.
- ▶ Az olajsütő csak élelmiszerek olajban történő sütésére használható. Nem folyadékok főzésére tervezték.

⚠ TUDNIVALÓ AZ ELEMEK KEZELÉSÉRŐL

A készülék egy elemmel működik. Az elemek kezelésére vonatkozólag az alábbiakat kell betartani:

⚠ ROBBANÁSVESZÉLY!

- ▶ Ne dobjon elemet a tűzbe. Ne töltse fel az elemeket.

⚠ TUDNIVALÓ AZ ELEMEK KEZELÉSÉRŐL

- ▶ Soha ne nyissa fel, ne forrassza és ne hegessze az elemeket.
Ez robbanás- és sérülésveszélyes!
- ▶ Rendszeresen ellenőrizze az elemeket. A kifolyó elemsav kárt okozhat a készülékben.
- ▶ Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, akkor vegye ki az elemeket.
- ▶ Ha kifolyik az elemsav, vegyen fel védőkesztyűt. Az elemrekeszt és az elemek érintkezéseit csak száraz kendővel tisztítsa.
- ▶ Ne engedje, hogy elemek gyermek kezébe kerüljenek. Előfordulhat, hogy gyermekek a szájukba veszik és lenyelik az elemeket.
Ha valaki lenyeli az elemet, azonnal orvoshoz kell fordulni.

Az első használat előtt

- 1) Első használata előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg és gondosan törölje szárazra az egyes szerkezeti elemeit (lásd a "Tisztítás és ápolás" fejezetet).
- 2) Húzza ki az időmérőt ⑪ az olajsütőből.
- 3) Húzza ki az elemtártó rekesz szigetelőcsíkját.
- 4) Csúsztassa vissza az időmérőt ⑪ az olajsütő mélyedésébe.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a szigetelőcsíkot nem lehet kihúzni az elemtártó rekeszből, akkor nyissa ki az elemtárt, vegye ki az elemet, majd távolítsa el a szigetelőcsíkot.
- ▶ Helyezze be az elemet az elemtártó rekeszbe az elemtártó rekesz fedelén megjelölt polaritás szerint és csúsztassa fel az elemtártó rekesz fedelét.

Akrilamid-szegény ételkészítés

Az akril-amid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú élelmiszerek olajban való sütésekor, aminosavakkal reagálva jelentős mennyiségen képződik. 175 °C felett hőmérsékleten rohamosan nő az akril-amid képződése.

Ennél fogva keményítőtartalmú élelmiszereket, mint például a sült burgonyát lehetőleg ne süssön 170 °C felett. A sütnivaló élelmiszert aranyárgára és ne sötétre vagy barnára süssé. Csak így készítheti el az ételt akrilamid-szegény módon.

Sütés

Az olajsütő használatához sütőolaj vagy folyékony sütőzsír használata ajánlott. Használható szilárd sütőzsír is. Ezzel kapcsolatban, kérjük olvassa el először a "Szilárd sütőzsír" fejezetet.

Előkészítés

- 1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben az olajsütőt tűzhely felett páraelszívó alá kívánja állítani, úgy győződjön meg arról is, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.

- 2) Tekerje le teljesen a hálózati kábelt a kábelcsévélőről ⑦.
- 3) Nyissa ki a készülék fedelét a fedélkioldó gomb ⑥ megnyomásával. A készülék fedele felpattan.
- 4) Húzza felfelé a fogantyút, amíg hallhatóan be nem kattan. Vegye ki a sütőkosarat ③.

TUDNIVALÓ

- Csak olyan olajokat vagy zsírokat használjon, amelyek kifejezetten "nem habzóként" vannak megjelölve és alkalmassak olajsütőben történő sütéshez. Ez az információ megtalálható a csomagoláson vagy a címkén.
- Soha ne keverjen össze különböző típusú olajat vagy zsírt! Előfordulhat, hogy az olajsütő túlhabzik.

- 5) Töltsön olajat, folyékony vagy olvasztott zsírt (kb. 3 liter olaj vagy 2,5 kg szilárd zsír) a száraz és üres olajsütőbe (kezelő-/fűtőelem ⑤ behelyezve).

TUDNIVALÓ

- Soha ne töltön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb zsírt vagy olajat a nemesacél tartályba ④.

- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- A hálózati kábel nem érhet az olajsütő forró részeihez. Áramütés veszélye!

- 7) Helyezze vissza a sütőkosarat ③.

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készülék fedelének bezárasakor minden ügyeljen arra, hogy csak az elülső fekete részt érintse meg. A fémrészek nagyon felforrósodnak! Égési sérülés veszélye!

- 8) Zárja le a készülékfedelet.
- 9) Tolja lefelé a fogantyú rögzítőgombját ⑫ és engedje le a fogantyút.

Élelmiszerek olajban sütése

- 1) Kapcsolja be az olajsütőt a be-/kikapcsolóval ⑩. A be-/kikapcsolóba ⑪ épített ellenőrző lámpa világítani kezd.
- 2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ⑧ a kívánt hőmérsékletre. Az olaj, illetve a zsír a kívánt hőmérsékletre melegszik. A beállított hőmérséklet elérésekor világítani kezd a zöld ellenőrző lámpa ⑨.

TUDNIVALÓ

A megfelelő sütési hőmérséklet megtalálható a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati útmutató "Sütési idők" fejezetében. Az olajsütő előlső oldalán található ábrák általános tájékoztatást adnak arról, hogy milyen élelmiszereket, milyen hőfokon kell sütni:

Jelzések	Élelmiszer	Hőmérséklet
	garnélarák	130 °C
	csirke	150 °C
	hasábburgo-nya (friss)	170 °C
	hal	190 °C

A megadott értékek csak tájékoztató jellegűek. A hőmérséklet az élelmiszer jellegétől és az egyéni ízléstől függően változhat!

- 3) Húzza felfelé a fogantyút, amíg hallhatóan be nem kattan.
- 4) Nyissa ki a készülék fedelét a fedélkioldó gomb **6** megnyomásával.
- 5) Vegye ki a sütőkosarat **3** az olajszűrőből. Helyezze bele a sütni kívánt élelmiszeret. A sütőkosár **3** csak a sütőkosár **3** belsejében található MAX jelölésig töltethető meg sütni kívánt élelmiszerrel. Mindig ügyeljen azonban a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán feltüntetett sütési mennyiségre!
- 6) Helyezze vissza óvatosan a sütőkosarat **3**.
- 7) Zárja le a készülékfedelet. Hallhatóan be kell kattannia.
- 8) Tolja lefelé a fogantyú rögzítőgombját **12**. Ezt követően leengedhető a fogantyú. A sütőkosár **3** lesüllyed a forró olajba, illetve zsírba.

HU

TUDNIVALÓ

- A készülék tetején található kémlélő ablakon **1** keresztül nyomon követhető a sütési folyamat.

Szilárd sütőzsír

A zsír spriccelésének és a készülék túlzott felmelegedésének megakadályozása érdekében, szilárd sütőzsír használata esetén tegye meg a következő óvintézkedéseket:

- Friss zsír használata esetén először edényben, alacsony hőfokon olvassza fel a zsírtömböt. Öntse a felolvastott zsírt óvatosan az olajszűrőbe. Csak ez után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót és kapcsolja be az olajsütőt.
- Használat után a megszilárdult zsírral teli olajsütőt tartsa szobahőmérsékleten. Ha a zsír túl hideg, akkor előfordulhat, hogy az ismételt olvasztás során spriccel! E jelenség megakadályozása érdekében fa- vagy műanyagpálcával szűrjon lyukat a megdermedt zsírba. Ügyeljen arra, hogy a kezelő-/fűtőelem **5** ne sérüljön meg.
- A zsír felolvastásához kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsolóval **10** és állítsa a hőmérséklet-szabályozót **8** 130 °C-ra. A be-/kikapcsolóba **10** épített ellenőrző lámpa világítani kezd.
- Várja meg a zsír teljes felolvadását. Közben a zöld ellenőrző lámpa **9** többször kigyullad, majd kialszik. A kívánt sütési hőmérsékletet csak a zsír teljes felolvadását követően állítsa be.

Időmérő

Az időmérő ⑪ max. 60 percre állítható be:

- A bekapcsoláshoz nyomja meg a "⑪" gombot az időmérőn ⑪.
- A kívánt idő percekben történő beállításához, nyomogassa a "+" és "-" gombokat.
- Nyomja meg a "⑪" gombot az időmérés elindításához. A beállított idő kétszer felvillan, ami azt jelzi, hogy elkezdődött az idő mérése.

A beállított idő letelte után néhány hangjelzés hallható.

Az időmérő ⑪ automatikusan kikapcsol.

TUDNIVALÓ

- A beállított idő letelte után a fűtőelem ⑤ nem kapcsol ki! Ügyeljen az időmérő ⑪ jelzésére, nehogy elrontsa az ételt.
- Ha az elem lemerült, cserélje ki. Mindig azonos típusú elemet használjon. Behelyezésnél ügyeljen a megfelelő polaritásra.

Sütés után

- 1) Ha a sütni kívánt élelmiszer elkészült, húzza felfelé a fogantyút, amíg a fogantyú rögzítőgomb ⑫ be nem kattan.
- 2) Hagya a sütőkosarat ③ ebben a helyzetben, így az le tud csepegni.
- 3) Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ⑩. Az olajsütő kikapcsolódik. Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból.
- 4) Ha a sütni kívánt élelmiszer lecsöpögött, akkor nyissa ki a fedelel a fedélkioldó gomb ⑥ megnyomásával.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Soha ne érjen hozzá a sütőkosárhoz ③ sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkosarat ③ csak a fogantyúnál fogva emelje ki az olajsütőből!
- 5) Emelje ki óvatosan a sütőkosarat ③ az olajsütőből. Szükség esetén rázza le a felesleges olajat vagy zsírt az olajsütő fölött.
- 6) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélélj ki nedvszívó papírtörővel!).

Ha nem használja rendszeresen az olajsütőt, akkor azt ajánljuk, hogy a már kihűlt olajat tartsa jól lezárt üvegben vagy más tároló edényben, lehetőleg hűtőben vagy más hűvös helyen. Az üvegeket apró lyukú szűrőn keresztül töltse meg, így kiszűrheti az olajban lévő ételmorzsákat.

Sütőzsír csere

Csak akkor cserélje ki az olajat, ha az teljesen lehűlt. A szilárd zsír csak annyira legyen folyékony, hogy még ki lehessen önteni.

HU

- 1) Nyissa ki a készülékfedeleit.
- 2) Vegye ki a sütőkosarat **❸**.
- 3) Vegye ki a kezelő-/fűtőelemet **❹**.
- 4) Helyezze a kezelő-/fűtőelemet **❹** tiszta és száraz helyre.
- 5) Vegye ki óvatosan az olajjal vagy zsírral teli nemesacél tartályt **❻** az olajsütőből.
- 6) Öntse az olajat vagy zsírt megfelelő edényekbe, például üvegekbe. Ehhez használja a nemesacél tartály **❻** sarkán található kiöntő mélyedést.

TUDNIVALÓ

Minden településen vagy városban másképpen szabályozzák az étolaj vagy zsír ártalmatlanítását. Gyakran nem engedélyezett az ilyen olajok és zsírok normális háztartási hulladékban történő ártalmatlanítása. Kérjük, hogy érdeklődjön a települési önkormányzatánál az ártalmatlanítási lehetőségekről.

- 7) Tiszítssa meg az olajsütő minden részét a "Tiszítás és ápolás" részben leírtak szerint.
- 8) Töltsön friss olajat vagy zsírt az olajsütőbe, a "Sütés" részben leírtak szerint.

Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt minden húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- ▶ Soha ne merítse vízbe a kezelő-/fűtőelemet ⑤, a hálózati vezetéket vagy a készülékházat, és ne tisztítsa ezeket a részeket folyó víz alatt! Ez a készülékben helyrehozhatatlan kárt okoz. Szükség esetén ezeket az alkatrészeket nedves törlőkendővel tisztítsa.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék kezelő-/fűtőelemét ⑤.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Az alkatrészek tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélforgácsot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében!

A könnyebb tisztítás érdekében szedje szét az olajsütőt:

- 1) Nyissa ki a készülék fedelét, és felfelé húzza ki.
- 2) Húzza felfelé a fogantyút, amíg hallhatóan be nem kattan. Vegye ki a sütőkosarat ③.
- 3) Húzza felfelé a kezelő-/fűtőelemet ⑤ a vezetősínből. Tegye a kezelő-/fűtőelemet ⑤ tiszta és száraz helyre.
- 4) Vegye ki a nemesacél tartályt ④ és távolítsa el a zsírt, illetve az olajat.

TUDNIVALÓ

A sütőkosár ③ és a nemesacél tartály ④ mosogatógépben is tisztítható. Ezeket mosogatógépben is meg lehet tisztítani.

- 5) A készülékházat és a készülék fedelét nedves törlőkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőruhára.
- 6) A kezelő-/fűtőelemet ⑤ nedves törlőkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre, majd tiszta vízzel benedvesített kendővel törölje át a felületet, hogy minden mosogatószert eltávolítsa. Alaposan szárítsa meg a kezelő-/fűtőelemet ⑤.

TUDNIVALÓ

- A készülék-fedél belsejében található rögzített fémszűrő ❷ tisztításához a készülékfedeleit tegye enyhén mosogatószeres, meleg vízbe.
- Hagyja ázni egy rövid ideig és öblögesse a vízben.
- Öblítse le a készülékfedeleket tiszta vízzel.
- Törölje szárazra és állítsa az oldalára úgy, hogy a fedél belsejében maradt víz ki tudjon folyni.
- Ismét törölje szárazra és győződjön meg arról, hogy a gumiperem alatt, a készülékfedél alsó szélén nincs több folyadék. Szükség esetén emelje fel a gumi peremet és törölje szárazra.

Ügyeljen arra, hogy a készülék fedele az ismételt használat előtt teljesen száraz legyen!

- 7) A készülék összeszerelése előtt alaposan szárítson meg minden elemet.
- 8) Szerelje össze az olajsütőt fordított sorrendben.

HU

Tárolás

- 1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogómélyedések segítségével emelje fel vagy vigye.
- 2) Tekerje a hálózati kábelt a kábelcsévélő ❸ köré.
- 3) A készüléket lezárt tetővel tárolja. Így az olajsütő belseje tiszta és pormentes marad.

Tippek**Saját készítésű hasábburgonya**

- A sütésre szánt burgonyának kifogástalanak kell lennie és nem szabad, hogy csírás legyen.
- A sütéshez "lisztes" vagy "kevésbé szélfövő" burgonyafajtákat kell használni.
- Hámozás után - a kívánt elkészítési eljárásnak megfelelően - vágja apró darabokra (hasábokra vagy szeletekre) a burgonyát.
- A további felhasználás előtt áztassa vízben a burgonyát kb. egy órán keresztül. Ezáltal kioldódik a cukor egy része, ami az akrilamid-képződés egyik kiindulási anyaga.

- Alaposan szárítsa meg a burgonyát.
- A saját készítésű hasábburgonyát minden kétszer süssé meg:
 - először 10 - 14 percig 150 °C-on, majd 3-4 percig 170 °C-on a kívánt barnaságtól függően.
- A fagyaszott hasábburgonya előfőzött, ezért már csak egyszer kell megsütni. Kövesse a csomagoláson található utasításokat.

Fagyaszott élelmiszerek

A fagyaszott élelmiszerek (-16 - -18 °C) az olajat vagy zsírt jelentősen lehűtik, így nem lesz elég gyors a sültési folyamat, sőt még az is előfordulhat, hogy túl sok olajat vagy zsírt szívna magukba. Ennek elkerülése érdekében, kérjük, az alábbiak szerint járjon el:

- Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget. A sütni kívánt élelmiszer maximum a sütőkosár ③ belsőjében található MAX jelzésig érhet. A sütőkosár ③ leengedése után az olajnak/zsírnak teljesen el kell fednie a sütni kívánt élelmiszert.
- Forróítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt belehelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- A hőmérséklet-szabályozót ③ állítsa a használati útmutatóban vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán megadott hőmérsékletre.
- Sütés előtt lehetőleg szobahőmérsékleten olvassa ki a fagyaszott élelmiszert. A sütni kívánt élelmiszer olajsütőbe helyezése előtt távolítsa el róla a lehető legtöbb jeget és vizet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

Mindig zárja be a készülék fedelét, mielőtt a sütőkosarat ③ a forró zsírba engendné. Fröccsenő zsír által okozott égési sérülés veszélye!

- A sütni kívánt élelmiszereket lehetőleg lassan és óvatosan helyezze az olajsütőbe, ugyanis a fagyaszott élelmiszer a forró olajban vagy zsírban hirtelen és hevesen felpezseghetnek.

Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől

Egyes élelmiszerek, különösen a halak, sütés közben folyadékot adnak le. Ezek a folyadékok felhalmozódnak a sütőolajban vagy sütőzsírban és befolyásolhatják a később ugyanabban az olajban vagy zsírban sült ételek szagát és ízét.

Így járjon el annak érdekében, hogy az Ön által használt olaj vagy zsír ismét semleges ízű legyen:

- Forróítsa fel az olajat vagy zsírt kb. 150 °C-ra és tegyen két vékony szelet kenyeret vagy néhány szál petrezselymet a sütőkosárba ③.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

Mindenképpen csukja le a készülék fedelét, mielőtt a sütőkosarat ③ a petrezselyemmel vagy a kenyérrel együtt a forró zsírba engedné. A kicsapódó zsír égési sérülést okoz.

- Csukja le a készülék fedelét és a sütőkosarat ③ engedje a zsiradékba.
- Várja meg, amíg az olaj vagy zsír már nem pezseg és távolítsa el a kenyeret vagy a petrezselymet fölözőkanál segítségével. Az olaj vagy zsír ismét semleges ízű.

HU

Egészséges táplálkozás

A táplálkozási tanácsadók olyan növényi olajok és zsírok használatát ajánlják, amelyek telítetlen zsírsavakat (pl. linolsavat) tartalmaznak. Ezek az olajok és zsírok azonban más zsiradékfajtákhöz viszonyítva gyorsabban elveszítik pozitív tulajdonságaikat, ezért azokat gyakrabban kell cserélni.

Kövesse az alábbi tanácsokat:

- Rendszeresen cserélje le az olajat vagy zsírt. Ha az olajsütőt főként hasábburgonya készítésére használja és az olajat vagy a zsírt minden használat után átszűri, akkor a zsiradék 10-12 alkalommal is használható.
- Ne használja azonban az olajat vagy a zsírt hat hónapnál hosszabb ideig. Kérjük, mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat is.
- Az olaj vagy zsír általában rövidebb ideig használható akkor, ha főként fehérjetartalmú ételeket, például húst vagy halat süt benne.
- Ne keverje össze a friss és a használt olajat.
- Cserélje le az olajat vagy a zsírt akkor, ha hevítkor habosodik, ha átható íz vagy szag képződik, ha sötét színű lesz és/vagy szirup-szerű állaga lesz.

Hővédelmi funkció

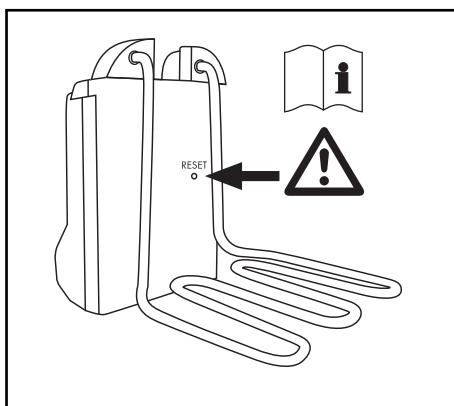
Túlmelegedés esetén a hővédelmi funkció kikapcsolja a készüléket.

Ez akkor fordulhat elő, ha nincs vagy csak kevés olaj vagy zsír van az olajsütőben vagy szilárd sütőzsírt olvasztanak az olajsütőben.

Szilárd zsírnál a kezelő-/fűtőelem ⑤ nem tudja elég gyorsan leadni a termelt hőt.

Ha a hővédelmi funkció kikapcsolta a készüléket, az alábbiak szerint járjon el:

- 1) Hagyja lehűlni a készüléket.
- 2) Hagyja lehűlni az olajat vagy a zsírt (a zsírnak még éppen folyékonyak kell lennie).
- 3) Nyissa ki a készülék fedelét a fedélkioldó gomb ⑥ megnyomásával.
- 4) Vegye ki a sütőkosarat ③.
- 5) Vegye ki a kezelő-/fűtőelemet ⑤.
- 6) Helyezze a kezelő-/fűtőelemet ⑤ tiszta és száraz helyre.
- 7) Hegyes tárggyal nyomja meg óvatosan a kezelő-/fűtőelemen ⑤ lévő reset gombot ⑩.



A készülék ismét használható.

Sütési idők

A táblázat példákat ad arra, hogy mely ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell sütni. Amennyiben a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, kérjük, hogy a csomagoláson található utasításokat kövesse.

Élelmiszer	Hőmérséklet (kb.)	Idő / perc
húspogácsa (fagyasztott)	150°C	3 - 5 perc
seriéskaraj (panírozott)	150°C	15 - 25 perc
csirkedarabok (nagy darabok)	150°C	10 - 18 perc
csirkedarabok (kis / közepes darabok)	150°C	8 - 18 perc
hasábbburgonya (friss)	150°C/170°C	10 - 14 perc / 3 - 4 perc
hasábbburgonya (fagyasztott)	lásd a gyártó adatait	
garnéla (friss)	130°C	3 - 5 perc
gomba	170 - 190°C	5 perc

HU

TUDNIVALÓ

- A hőmérsékleti értékek tekintetében kisebb eltérések adódhatnak. A fenti táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek. Az értékek 300 gramm körüli mennyiségre vonatkoznak. Az élelmiszerek jellegétől függően az idők változhatnak.
- A sütőkosár ③ csak a sütőkosár ③ belsejében található MAX jelölésig tölthető meg sütni kívánt élelmiszerrel.
- Nagyobb mennyiség esetén mindig figyeljen arra, hogy a sütőkosár ③ leengedése után az olaj/zsír teljesen elfedje a sütni kívánt élelmiszert.

Hibaelhárítás

HU

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. vagy Az ellenőrző lámpa nem világít a be-/kikapcsolóban ⑩.	A készüléket nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozóaljzatba. A készülék hibás. Nem nyomta meg a be-/kikapcsoló gombot ⑩. Kioldott a hővédelmi funkció.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzatba. Forduljon a szervizhez. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ⑩. 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja lehülni a készüléket. 2. Nyomja meg a reset gombot ⑬ a kezelő-/fűtőelemen ⑤.
A készülék használat közben leállt és nem lehet ismét bekapcsolni.	Kioldott a hővédelmi funkció.	1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja lehülni a készüléket. 2. Nyomja meg a reset gombot ⑩ a kezelő-/fűtőelemen ⑤.
Nem világít a zöld ellenőrző lámpa ⑨.	Az olaj/zsír még nem érte el a beállított hőmérsékletet.	Várjon néhány percet a kívánt hőmérséklet eléréséig.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhez.

Függelék

A készülék ártalmatlanítása



**Semmi esetben dobja a készüléket a háztartási hulladékba.
A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen, vagy a helyi hulladékkezelő üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

HU

Az elemek/akkumulátorok ártalmatlanítása



Az elemeket/akkumulátorokat nem szabad a háztartási hulladékba dobni.

Valamennyi felhasználó törvényes kötelessége az elemeket és akkumulátorokat városa, illetve városrésze gyűjtőhelyén vagy a kereskedelemben leadni. Ez a kötelezettség azt a célt szolgálja, hogy az elemek/akkumulátorok környezetkimelő ártalmatlanításra kerülhessenek. Az elemeket és akkumulátorokat csak lemerült állapotban adja le.

EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivaló

Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EC uniós irányelv, az alacsonyfeszültségű berendezésekre vonatkozó 2006/95/EC irányelv, valamint a 2009/125/EC ErP irányelv alapvető elvárásainak és más vonatkozó előírásoknak.



A teljes eredeti megfelelőségi nyilatkozat a gyártónál szerezhető be.

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garancia

A készülékre a vásárlás napijától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon forduljon ügyfélszolgálatához. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy díjmentesen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

- A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló) sérülésére.

A termék kizárolag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik.

Az esetlegesen már a vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell.

A garanciaidő lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

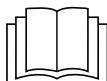
IAN 107216

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:

hétfőről péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Kazalo vsebine

Uvod.	68
Predvidena uporaba	68
Vsebina kompleta	69
Odstranitev embalaže	69
Opis naprave/pribor	70
Tehnični podatki	70
Varnostni napotki	71
Pred prvo uporabo	74
Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida	74
Cvrtje	75
Priprave	75
Cvrtje živil	76
Trda mast za cvrtje	77
Kratkotrajna budilka	78
Po cvrtju	78
Menjava maščobe za cvrtje	79
Čiščenje in nega	80
Shranjevanje	81
Koristni nasveti	81
Domači ocvrti krompirček	81
Globoko zamrznjena živila	82
Kako odpravite nezaželeni priokus	82
Zdrava prehrana	83
Funkcija zaščite pred vročino	84
Tabela časov cvrtja	85
Odprava napak	86
Priloga	87
Odstranitev naprave	87
Odstranitev baterij/akumulatorjev	87
Opombe o ES-izjavi o skladnosti	87
Proizvajalec	87
Servis	88
Garancijski list	88



Pred prvo uporabo ta navodila za uporabo skrbno preberite in jih shranite za poznejsjo uporabo. Pri izročanju naprave tretji osebi priložite tudi ta navodila.

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za moderen in kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

SI

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za cvrtje živil v zasebnih gospodinjstvih.

Ta naprava je namenjena izključno za uporabo v privatnih gospodinjstvih.

Ne uporabljajte je v obrtne namene.

Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem.

OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe od opisane naprava lahko predstavlja vir nevarnosti.

- ▶ Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene.
- ▶ Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo.

NAPOTEK

- ▶ Naprava lahko v primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne uporabe od opisane predstavlja vir nevarnosti. Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene. Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Kakršni koli zahtevki zaradi škode, nastale na podlagi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov so izključeni. Tveganje prevzame izključno uporabnik.

Vsebina kompletja

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Cvrtnik:
 - košara za cvrje
 - upravljalni/grelni element s kratkotrajno budilko
 - jeklena posoda
 - ohišje s pokrovom

- Navodila za uporabo

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Z naprave odstranite vse embalažne materiale.

SI

NAPOTEK

- Dobavljeni izdelek preverite glede celovitosti obsega dobave in vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali pri transportu se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo zaščiti pred poškodbami pri transportu. Embalažni materiali so izbrani v skladu z njihovo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v krog materialov pomeni prihranek surovin in manjše količine nastalih odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite v skladu z lokalno veljavnimi predpisi.

NAPOTEK

- Po možnosti shranite originalno embalažo v času garancijske dobe naprave, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave/pribor

- ❶ okence
- ❷ trajni kovinski filter
- ❸ košara za cvrtje
- ❹ jeklena posoda
- ❺ snemljiv upravljalni/grelni element
- ❻ tipka za sprostitev pokrova
- ❼ navitje kabla
- ❽ regulator temperature
- ❾ kontrolna lučka
- ❿ stikalo za vklop/izklop
- ❾ kratkotrajna budilka
- ❿ tipka za zaporo ročaja
- ❿ tipka za ponastavitev

Tehnični podatki

Omrežna napetost	230 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	2800 W
Prostornina za olje	pribl. 3 l
Prostornina za trdno mast	pribl. 2,5 kg
Napajanje kratkotrajne budilke z elektriko	gumbna baterija AG 13 LR44 === 1,5 V

Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pazite, da se pri obratovanju omrežni kabel nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Napravo priključite na omrežno vtičnico z omrežno napetostjo 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščeno strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.

Upravljalnega/grelnega elementa in ohišja z omrežno napeljavo nikoli ne potapljajte pod vodo in teh delov tudi ne čistite pod tekočo vodo.

SI

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci starosti med 0 in 8 leti naprave ne smejo uporabljati. Otroci od 8 let starosti naprej to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo stalno nadzoruje. Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Napravo in njene električne kable je treba hraniti izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- ▶ Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja v obsegu, predvidenem za uporabnike.
- ▶ Poskrbite za varen položaj naprave.
- ▶ Če bi naprava padla dol ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preveri strokovno osebje in jo po potrebi popravi.

⚠️ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

- ▶ Med postopkom cvrtja se sprošča vroča para, še posebej, če odprete pokrov. Do vroče pare ohranljajte varno razdaljo.
- ▶ Zagotovite, da so vsi deli popolnoma suhi, preden v cvrtnik daste olje ali tekočo mast. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- ▶ Vsa živila skrbno osušite, preden jih daste v cvrtnik. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- ▶ Še posebej z zamrznjenimi živili ravnajte previdno. Odstranite vse koščke ledu. Čim več ledu se še nahaja na živilih, tem bolj bo vroča maščoba brizgala ven.
- ▶ Deli naprave se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se jih, da se izognete opeklbam.
- ▶ Napravo je treba postaviti v stabilen položaj s pomočjo stranskih vdolbin za oprijem, da preprečite razливanje vroče tekočine.
- ▶ Med delovanjem naprave posode iz legiranega jekla nikoli ne dvigujte iz ohišja.

⚠️ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Za upravljanje naprave ne uporabljajte zunanje stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- ▶ Trde maščobe (v blokih) nikoli ne topite v cvrtniku. Grelni element se lahko zaradi visoke temperature poškoduje ali pa pride do požara! Maščobo prej raztopite v loncu ali podobnem.

⚠️ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin.
- ▶ Naprave med obratovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.



Pozor! Vroča površina!

Za gašenje cvrtnika nikoli ne uporabljajte vode!

- ▶ Stara oz. onesnažena mast ali olje se zaradi pregrejja lahko samodejno vnameta. Olje ali mast pravočasno zamenjajte. V primeru požara omrežni vtič potegnite iz vtičnice in gorečo mast ali olje ugasnite s pomočjo odeje.

SI

POZOR – POŠKODBE NAPRAVE!

- ▶ V posodo iz legiranega jekla nikoli ne dajajte več maščobe kot do oznake MAX in nikoli manj maščobe kot do oznake MIN. Pri vsakem vklopu pazite na to, da je v cvrtniku dovolj masti ali olja.
- ▶ Naprave nikoli ne vklopite, če se v njej ne nahaja olje ali tekoča mast.
- ▶ Cvrnik je primeren samo za cvrtje živil. Ni primeren za kuhanje tekočin.

⚠️ NAPOTKI ZA RAVNANJE Z BATERIJAMI

Naprava deluje na baterijo. V zvezi z ravnanjem z baterijami upoštevajte naslednje:

⚠️ NEVARNOST EKSPLOZIJE!

- ▶ Baterij ne mečite v ogenj. Baterij ne polnite.

⚠ NAPOTKI ZA RAVNANJE Z BATERIJAMI

- ▶ Baterij nikoli ne odpirajte, jih spajkajte ali varite. Obstaja nevarnost eksplozije in telesnih poškodb!
- ▶ Baterije redno preverjajte. Iztekajoče baterije lahko povzročijo poškodbe naprave.
- ▶ Če naprave dlje časa ne uporabljate, vzemite baterije iz nje.
- ▶ Če so baterije iztekle, si nataknite zaščitne rokavice. Predalček za baterije in baterijske kontakte očistite s suho krpo.
- ▶ Baterije ne smejo zaiti v otroške roke. Otroci bi baterije lahko dali v usta in jih pogoltnili. Če pride do zaužitja baterije, je treba takoj poiskati zdravniško pomoč.

Pred prvo uporabo

- 1) Preden cvrnik prvič uporabite, posamezne dele temeljito očistite in jih skrbno obrišite (glejte poglavje "Čiščenje in nega").
- 2) Vzemite kratkotrajno budilko ① iz cvrnika.
- 3) Izvlecite izolirni trak iz predalčka za baterije.
- 4) Potisnite kratkotrajno budilko ① nazaj v odprtino na cvrtniku.

NAPOTEK

- ▶ Če izolirnega traku ni mogoče izvleči iz predalčka za baterije, odprite predalček za baterije, vzemite baterija o ven in potem odstranite izolirni trak.
- ▶ Baterijo vstavite v predalček za baterije v skladu s polarnostjo, navedeno na pokrovu predalčka za baterije, in pokrov potisnite na predalček.

Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida

Akrilamid je snov, ki morebiti povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba zaradi reakcij z aminokislinami. Pri temperaturah nad 175 °C količina nastalega akrilamida sunkovito naraste.

Zato živila z vsebnostjo škroba, kot na primer krompirček, po možnosti ne cvrite pri temperaturi nad 170 °C. Ocvrta jed naj bo zapečena le zlato rumeno, ne pa na primer temno ali rjava. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.

Cvrtje

Priporočamo vam, da v tem cvrtniku uporabljate olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje. Uporabljate pa lahko tudi trdo mast za cvrtje. O tem najprej preberite poglavje "Trda mast za cvrtje".

Priprave

- Napravo postavite na vodoravno, ravno in stabilno površino, odporno proti vročini.

NAPOTEK

- Če želite cvrtnik postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite na to, da je štedilnik izključen.

- V celoti odvijte električni kabel z navitja kabla **7**.
- Odprite pokrov naprave, tako da pritisnete tipko za sprostitev pokrova **6**. Pokrov naprave poskoči navzgor.
- Povlecite ročaj navzgor, tako da se slišno zaskoči. Košaro za cvrtje **3** vzemite ven.

NAPOTKI

- Uporabljajte samo olja ali mašcobe, na katerih je izrecno označeno, da se ne penijo in da se lahko uporabljajo za cvrtje. Te informacije najdete na embalaži ali etiketi.
- Nikoli ne pomešajte različnih vrst masti ali olja! Peneča se mašcoba bi lahko stekla čez rob cvrtnika.

- Suh in prazen cvrtnik (upravljalni/grelni element **5** je vstavljen) dajte olje, tekočo ali raztopljeno mast (pribl. 3 l olja ali pribl. 2,5 kg trdne mašcobe).

NAPOTEK

- V jekleno posodo **4** nikoli ne dajajte več masti ali olja kot do oznake MAX in nikoli manj kot do oznake MIN.

- Vtaknite električni vtič v vtičnico.



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Električni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli cvrtnika. Nevarnost električnega udara!

- Ponovno vstavite košaro za cvrtje **3**.

⚠️ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pri zapiranju pokrova naprave zmeraj pazite na to, da se ga dotikate le na sprednjem, črnem delu. Kovinski deli naprave se zelo segrejejo! Nevarnost opekin!

- 8) Zaprite pokrov naprave.
- 9) Potisnite tipko za zaporo ročaja **12** navzdol in ročaj spustite.

Cvrtje živil

- 1) Vklopite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop **10**. Kontrolna lučka, vgrajena v stiku za vklop/izklop **10**, zasveti.
- 2) Obrnite gumb za nastavitev temperature **3** na želeno temperaturo. Olje ali mast se segreje na želeno temperaturo. Kakor hitro je nastavljena temperatura dosežena, zelena kontrolna lučka **9** zasveti.

NAPOTEK

Pravilno temperaturo cvrtja najdete navedeno na embalaži živila ali v tabeli v poglavju "Tabela časov cvrtja" teh navodil za uporabo. Osnovna navodila, katera živila se cvrejo pri kateri temperaturi, najdete na slikah na sprednji strani cvrtnika:

Simbol	Živilo	Temperatura
	kozice	130 °C
	piščanec	150 °C
	krompirček (svež)	170 °C
	ribe	190 °C

Navedene vrednosti služijo samo za orientacijo. Temperatura se lahko spreminja v odvisnosti od lastnosti živila in osebnega okusa!

- 3) Povlecite ročaj navzgor, tako da se slišno zaskoči.
- 4) Odprite pokrov naprave, tako da pritisnete tipko za sprostitev pokrova **6**.
- 5) Previdno dvignite košaro za cvrtje **3** iz cvrtnika. V košaro dajte živilo za cvrtje. Pri tem sme biti košara za cvrtje **3** z živilom napolnjena največ do oznake Max v notranjosti košare za cvrtje **3**. Vedno upoštevajte tudi količino živila za cvrtje, navedeno na embalaži živila za cvrtje!
- 6) Košaro za cvrtje **3** previdno vstavite nazaj v cvrtnik.
- 7) Zaprite pokrov naprave. Ta se mora slišno zaskočiti.
- 8) Potisnite tipko za zaporo ročaja **12** navzdol. Sedaj lahko ročaj spustite. Košara za cvrtje **3** se spusti v vroče olje ali mast.

NAPOTEK

- Skozi okence **1** v pokrovu naprave lahko nadzorujete postopek cvrtja.

SI

Trda mast za cvrtje

Da preprečite brizganje masti in pregrevanje naprave, izvajajte naslednje previdnostne ukrepe, kadar uporabljate trdo mast za cvrtje:

- Če uporabljate svežo mast, kose masti najprej počasi pri majhni temperaturi stopite v normalnem loncu. Staljeno mast previdno ulijte v cvrtnik. Šele potem omrežni vtič vtaknite v tičnico in vklopite cvrtnik.
- Po uporabi cvrtnik s ponovno strjeno mastjo shranite pri prostorski temperaturi. Če je mast premrzla, lahko pri ponovnem topljenju začne brizgati ven! Da to preprečite, s palčko iz lesa ali plastike zabodite nekaj luknenj v strjeno mast. Pazite na to, da se upravljalni/grelni element **5** ne poškoduje.
- Za taljenje masti napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop **10** in gumb za nastavitev temperature **8** prestavite na 130 °C. Kontrolna lučka, vgrajena v stiku za vklop/izklop **10**, zasveti.
- Počakajte, da se mast v celoti stali. Pri tem lahko zelena kontrolna lučka **9** vedno znova zasveti in ugasne. Želeno temperaturo cvrtja nastavite šele, ko se je mast v celoti staliла.

Kratkotrajna budilka

S kratkotrajno budilko ⑪ lahko nastavite čas do 60 minut:

- Pritisnite tipko „“ na kratkotrajni budilki ⑪, da jo vklopite.
- Pritisnite tipko „+“ in „-“ za nastavitev želenega časa v minutah.
- Pritisnite tipko „“, da zaženete potek časa. Nastavljeni čas dvakrat utripne kot prikaz, da čas začne teči.

Po preteku nastavljenega časa zadoni nekaj signalnih zvokov.

Kratkotrajna budilka ⑪ se samodejno izklopi.

SI

NAPOTKI

- Po preteku nastavljenega časa se grelni element ⑤ ne izkloplil. Zato pazite na signal kratkotrajne budilke ⑪, da preprečite, da bi se živila pokvarila.
- Ko je baterija prazna, jo zamenjajte. Zmeraj uporabljajte baterijo istega tipa. Pri vstavljanju pazite na pravilno polarnost.

Po cvrtiju

- 1) Ko je živilo ocvrto, ročaj potegnite navzgor, tako da se tipka za zaporo ročaja ⑫ zaskoči.
- 2) Pustite košaro za cvrtje ③ v tem položaju, da se odcedi.
- 3) Pritisnite stikalo za vklop/izklop ⑩. Cvrtnik je sedaj izklopljen. Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- 4) Ko se ocvrto živilo odcedi, odprite pokrov naprave, tako da pritisnete tipko za sprostitev pokrova ⑥.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Po cvrtju nikoli ne prijemajte košare za cvrtje ③. Ta je zelo vroča! Košaro za cvrtje ③ iz cvrtnika dvigajte le za ročaje!
- 5) Košaro za cvrtje ③ iz cvrtnika dvignite previdno. Če je to potrebno, košaro potresite nad cvrtnikom, da odstranite odvečno olje ali mast.
- 6) Ocvrto živilo dajte v posodo ali cedilo (obloženo z vpojnim kuhinjskim papirjem!).

Ko cvrtnika ne uporabljate, bo najbolje, da olje po ohladitvi shranite v dobro zaprtih steklenicah ali drugih vrstah posode, najbolje v hladilniku ali na drugem hladnem kraju. Steklenice polnite skozi fino cedilo, da odstranite delce živil iz olja.

Menjava maščobe za cvrtje

Olje zamenjajte šele, ko se je popolnoma ohladilo. Trda mast mora biti še toliko tekoča, da jo je mogoče prelivati.

- 1) Odprite pokrov naprave.
- 2) Odstranite košaro za cvrtje ❸.
- 3) Odstranite upravljalni/grelni element ❹.
- 4) Odložite upravljalni/grelni element ❹ na čistem in suhem mestu.
- 5) Previdno vzemite jekleno posodo ❻ z oljem ali mastjo iz cvrtnika.
- 6) Olje ali mast vlijte v primerno posodo, na primer v steklenice. V ta namen uporabite iztočni žleb v kotu posode iz legiranega jekla ❻.

NAPOTEK

Odstranjevanje jedilnega olja ali masti je v vsaki občini ali mestu lahko drugače zakonsko urejeno. Velikokrat ni dovoljeno, takšno olje ali maščobo odvreči v običajne gospodinjske odpadke. Prosimo, pozanimajte se o možnostih odstranitve pri svoji občinski ali mestni upravi.

- 7) Vse dele cvrtnika temeljito očistite, kot je to opisano v poglavju "Čiščenje in nega".
- 8) V cvrtnik nalijite sveže olje ali mast, kot je to opisano v poglavju "Cvrtje".

SI

Čiščenje in nega

⚠️ OPOZORILO – NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Preden napravo začnete čistiti, vedno najprej potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Upravljalnega/grelnega elementa 5, električnega kabla ali ohišja nikoli ne potapljaljite v vodo in ga nikoli ne čistite pod tekočo vodo! To lahko privede do nepopravljivih poškodb na napravi. Po potrebi te dele očistite z vlažno krpo.
- ▶ Nikoli ne odpirajte upravljalnega/grelnega elementa 5 naprave.

⚠️ OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!

- ▶ Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Za čiščenje delov ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne. Taka sredstva lahko poškodujejo površino naprave!

Za preprosto čiščenje cvrtnik razstavite:

- 1) Odprite pokrov naprave in ga potegnite navzgor ter ven.
- 2) Povlecite ročaj navzgor, tako da se slišno zaskoči. Odstranite košaro za cvrtje 3.
- 3) Potegnite upravljalni/grelni element 5 navzgor iz vodilne tirnice. Odložite upravljalni/grelni element 5 na čisto in suho mesto.
- 4) Vzemite jekleno posodo 4 iz naprave in odstranite mast ali olje.

NAPOTEK

Košaro za cvrtje 3 in jekleno posodo 4 lahko očistite v pomivalnem stroju. Primerni sta za pomivalni stroj.

- 5) Ohišje in pokrov naprave očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje.
- 6) Očistite upravljalni/grelni element 5 z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo blago pomivalno sredstvo, ki ga potem obrišete z drugo krpo, namočeno v čisto vodo, da odstranite vse ostanke pomivalnega sredstva. Upravljalni/grelni element 5 dobro osušite.

NAPOTEK

- Če želite očistiti trajni kovinski filter **②** v notranjosti pokrova naprave, dajte pokrov naprave v toplo vodo z blagim pomivalnim sredstvom.
- Pustite ga nekaj časa namakati in ga pomikajte sem ter tja.
- Pokrov naprave izperite s čisto vodo.
- Obrisite ga in postavite pokonci, tako da lahko iz notranjosti izteče še preostala voda.
- Ponovno ga obrišite in pazite na to, da pod gumijastim robom na spodnji strani pokrova naprave ni več vlage. Po potrebi gumijasti rob dvignite, da se v celoti posuši.

Upoštevajte, da mora biti pokrov pred ponovno uporabo popolnoma suh!

- 7) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.
- 8) Cvrtnik v obratnem vrstnem redu znova sestavite.

SI

Shranjevanje

- 1) Napravo dvignite ali prenašajte s pomočjo stranskih vdolbin za oprijem na napravi.
- 2) Ovijte električni kabel na navitje kabla **⑦**.
- 3) Napravo hranite z zaprtim pokrovom. Tako notranjost cvrtnika ostane čista in brez prahu.

Koristni nasveti

Domači ovrti krompirček

- Krompir, ki ga želite cvreti, mora biti brezhiben in ne sme začeti kaliti.
- Za cvrtje je najbolje uporabiti "mokast" krompir ali takšnega, ki "se ne razkuha".
- Ko ste ga olupili, krompir ustrezno želenemu načinu priprave razrežite (na podolgovate kose ali tanke lističe).
- Pred uporabo krompir pribl. eno uro namakajte v vodi. Tako se izloči del sladkorja, ki predstavlja eno od izhodiščnih snovi za nastanek akrilamida.

- Krompir pustite, da se v celoti posuši.
- Domači pečeni krompirček zmeraj cvrite dvakrat:
 - najprej 10 - 14 minut pri 150 °C, potem 3 - 4 minute pri 170 °C, odvisno od želene porjavivite.
- Globoko zamrznjeni krompirček je že kuhan in ga je torej treba cvreti le enkrat. Upoštevajte navodila na embalaži.

Globoko zamrznjena živila

Globoko zamrznjena živila za cvrtje (-16 do -18 °C) olje ali mast bistveno ohladijo in se zaradi tega ne začnejo peči dovolj hitro in se lahko navzamejo preveč olja ali masti. Da se temu izognete, postopajte, kot sledi:

- Velikih količin ne cvrite naenkrat. Živilo za cvrtje je dovoljeno v košaro za cvrtje ③ dodati le do oznake Max. Živilo za cvrtje mora biti po spustu košare za cvrtje ③ popolnoma prekrito z oljem/mastjo.
- Olje segrevajte najmanj 15 minut, preden vanj daste živilo za cvrtje.
- Gumb za nastavitev temperature ⑧ nastavite na temperaturo, navedeno v teh navodilih za uporabo ali na embalaži živila za cvrtje.
- Najbolje pa je, če globoko zamrznjeno živilo malce odtalite pri sobni temperaturi. Odstranite čim več ledu in vode, preden živilo daste v cvrnik.

OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!

Pokrov naprave zmeraj zaprite, preden košaro za cvrtje ③ spustite v vročo maščobo. Nevarnost opeklin zaradi brizgajoče maščobe!

- Živilo za cvrtje dajajte v cvrnik kar se da počasi in previdno, ker globoko zamrznjena živila vroče olje ali mast močno in hitro lahko pripravijo do penjenja.

Kako odpravite nezaželeni priokus

Nekatera živila, še posebej ribe, pri cvrtju izločajo tekočino. Te tekočine se zbirajo v olju oz. masti za cvrtje in lahko neugodno vplivajo na vonj in okus sledečega živila, ki ga cvrete v istem olju ali masti.

Da ponovno pridobite neutralno olje ali mast, postopajte, kot sledi:

- Olje ali mast segrejte na 150 °C in v košaro za cvrtje ③ dajte dve tanki rezini kruha ali nekaj manjših vejic peteršilja.

**OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!**

Pokrov naprave obvezno zaprite, preden košaro za cvrtje ❸ s peteršiljem ali kruhom spustite v vročo maščobo. Brizgajoča maščoba privede do opeklin.

- Spusnite košaro za cvrtje ❸ v maščobo in zaprite pokrov.
- Počakajte, dokler se olje ali mast ne peni več, in kruh oziroma peteršilj odstranite z žlico za peno. Olje ali mast bo sedaj ponovno nevtralnega okusa.

Zdrava prehrana

Strokovnjaki za prehrano priporočajo uporabo rastlinskih olj in maščob, ki vsebujejo nenasičene maščobne kisline (npr. linolno kislino). Vendar pa ta olja in masti hitreje izgubijo svoje pozitivne lastnosti kot druge vrste in jih je zato treba pogosteje zamenjati.

Ravnajte v skladu s sledečimi pravili:

- Olje ali mast pravočasno zamenjajte. Če v cvrtniku v glavnem pripravljate ovrти krompirček in olje ali mast po vsaki uporabi precedite, ga lahko uporabite 10- do 12-krat.
- Olja ali masti ne uporabljajte dlje kot šest mesecev. Zmeraj upoštevajte tudi navodila na embalaži.
- Na splošno lahko olje ali mast uporabljate manj časa, če v glavnem cvrete živila z vsebnostjo beljakovin, kot so meso ali ribe.
- Svežega olja ne mešajte z rabljenim.
- Olje ali mast zamenjajte, če se pri segrevanju peni, če razvije neprijeten okus ali vonj in če potemni in/ali se zgosti in postane kot sirup.

SI

Funkcija zaščite pred vročino

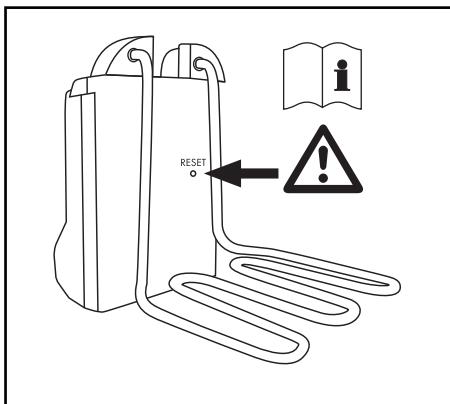
Pri pregreju funkcija zaščite pred vročino napravo izklopi.

Do tega lahko pride, če se v cvrtniku ne nahaja ali ni dovolj olja ali masti ali ko se v cvrtniku tali trda mast za cvrtje.

Pri trdi maščobi upravljalni/grelni element **5** ustvarjene vročine ne more oddajati dovolj hitro.

Ko je funkcija zaščite pred vročino napravo odklopila, postopajte, kot sledi:

- 1) Počakajte, da se naprava ohladi.
- 2) Pustite, da se olje ali mast ohladi (mast naj bo ravno še tekoča).
- 3) Odprite pokrov naprave, tako da pritisnete tipko za sprostitev pokrova **6**.
- 4) Košaro za cvrtje **3** vzemite ven.
- 5) Upravljalni/grelni element **5**. vzemite ven.
- 6) Upravljalni/grelni element **5** odložite na čistem in suhem mestu.
- 7) Z majhnim koničastim predmetom previdno pritisnite na tipko za ponastavitev **13** na upravljalnem/grelnem elementu **5**.



Napravo sedaj lahko ponovno uporabljate.

Tabla časov cvrtja

V tabeli so navedeni primeri, katera živila je treba cvreti pri kateri temperaturi in koliko maščobe za cvrtje pri tem rabite. Če navodila na embalaži živila za cvrtje odstopajo od te tabele, prosimo sledite navodilom na embalaži.

Živilo	Temperatura (ca.)	Čas v minutah
Polpeta (zamrznjena)	150 °C	3 - 5 minut
Svinjski kotleti (panirani)	150 °C	15 - 25 minut
Kosi piščanca (veliki kosi)	150 °C	10 - 18 minut
Kosi piščanca (majhni/srednji kosi)	150 °C	8 - 18 minut
Krompirček (svež)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minut / 3 - 4 minut
Krompirček (zamrznjen)	glejte navedbe proizvajalca	glejte navedbe proizvajalca
Škampi (sveži)	130 °C	3 - 5 minut
Gobe	170 - 190 °C	5 minut

NAPOTEK

- Navedene stopinje lahko malce odstopajo od dejanskih temperatur v praksi. Vrednosti v zgornji tabeli so predvsem pripomoček za orientacijo. Nanašajo se na količino okrog 300 gramov. Časi cvrtja se lahko razlikujejo v odvisnosti od kakovosti živil.
- Košara za cvrtje ❸ sme biti pri tem napolnjena z živilom za cvrtje največ do označe Max v notranjosti košare za cvrtje ❸.
- Pri velikih količinah zmeraj pazite na to, da je živilo za cvrtje po spusu košare za cvrtje ❸ popolnoma prekrito z mastjo/oljem.

SI

Odprava napak

SI

PROBLEM	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprava ne deluje. ali Kontrolna lučka 10 v stikalu za vklop/izklop ne sveti.	Naprava ni priključena na omrežno vtičnico.	Napravo priklopite na omrežno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
	Stikalo za vklop/izklop 10 ni bilo sproženo.	Sprožite stikalo za vklop/izklop 10 .
	Funkcija zaščite pred vročino je aktivirana.	<ol style="list-style-type: none"> Omrežni vtič potegnite iz vtičnice in pustite, da se naprava ohladi. Pritisnite tipko za ponastavitev 13 na upravljalnem/grelnem elementu 5.
Naprava se je med uporabo izklopila in se je ne da več vklopiti.	Funkcija zaščite pred vročino je aktivirana.	<ol style="list-style-type: none"> Omrežni vtič potegnite iz vtičnice in pustite, da se naprava ohladi. Pritisnite tipko za ponastavitev 13 na upravljalnem/grelnem elementu 5.
Zelena kontrolna lučka 9 ne sveti.	Nastavljena temperatura olja/masti še ni dosežena.	Počakajte nekaj minut, dokler želena temperatura ni dosežena.

Če se motenj ne bi dalo odpraviti s pomočjo navedenih ukrepov ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

Priloga

Odstranitev naprave



**Naprave nikakor ne odvrzite v običajne gospodinjske odpadke.
Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.**

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Odstranitev baterij/akumulatorjev



Baterij/akumulatorjev ne smete odvreči v gospodinjske odpadke.

Vsek porabnik je po zakonu dolžan oddati baterije/akumulatorje na zbirališču svoje občine/svoje četrti ali jih oddati v trgovini. Ta obveza služi temu, da se baterije/akumulatorji lahko oddajo za okolju prijazno odstranjevanje. Baterije/akumulatorje oddajajte samo prazne.

Opombe o ES-izjavi o skladnosti

Ta naprava je skladna s temeljnimi zahtevami in drugimi relevantnimi predpisi evropske Direktive o elektromagnetti zdržljivosti 2004/108/EC, Nizkonapetostne direktive 2006/95/EC in Direktive o okoljsko primerni zasnovi izdelkov 2009/125/EC.



Celotna izvirna izjava o skladnosti je na voljo pri uvozniku.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SI

Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 107216

Dosegljivost telefonske službe za stranke:

Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00 (po srednjeevropskem času)

SI

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnjino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvezeti iz garancije.
10. Vsi potrebnii podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod.	90
Použití dle předpisů	90
Rozsah dodávky	91
Likvidace obalu	91
Popis přístroje / příslušenství	92
Technické údaje	92
Bezpečnostní pokyny	93
Před prvním použitím	96
Příprava jídel bez akrylamidů	96
Fritování	97
Příprava	97
Fritování potravin	98
Pevný fritovací tuk	99
Kuchyňský časovač	100
Po fritování	100
Výměna fritovacího tuku	101
Čištění a údržba	102
Skladování	103
Tipy	103
Hranolky svépomocí	103
Zmrzařené potraviny	104
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí	104
Zdravá výživa	105
Ochrana před přehřátím	106
Tabulka fritovacích časů	107
Odstranění závad	108
Dodatek	109
Likvidace přístroje	109
Likvidace baterií / akumulátorů	109
Upozornění k ES prohlášení o shodě	109
Dovozce	109
Záruka	110
Servis	110



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

CZ

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!

Vaším nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je koncipován a určen výhradně pro fritování potravin v domácnostech. Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Není určen k profesionálnímu použití.

Používejte přístroj pouze v suchých prostorách a nikdy jej nepoužívejte venku.

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržujte postup, popsaný v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržujte postup, popsaný v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nesprávné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy, nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

- fritéza se studenou zónou:
 - fritovací koš
 - obslužný/ohřívací prvek s kuchyňským časovačem
 - nádoba z ušlechtilé oceli
 - těleso s víkem
 - návod k obsluze
- 1) Všechny části přístroje a návod k obsluze vyjměte z kartonu.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

CZ

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a sníží produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovějte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje / příslušenství

- 1** průzor
- 2** permanentní kovový filtr
- 3** fritovací koš
- 4** nádoba z ušlechtilé oceli
- 5** snímatelný obslužný/ohřívací prvek
- 6** uvolňovací tlačítko víka
- 7** úložný prostor pro navinutí kabelu
- 8** regulátor teploty
- 9** kontrolka
- 10** zapínač/vypínač
- 11** kuchyňský časovač
- 12** zajišťovací tlačítko rukojeti
- 13** resetovací tlačítko

CZ

Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	2800 W
Kapacita oleje	cca 3 litry
Kapacita ztuženého tuku	cca 2,5 kg
Napájení kuchyňského časovače	Knoflíkový článek AG 13 LR44 === 1,5 V

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy nena-vlnul. Veděte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem pro zabránění vzniku nebezpečí.

 Obslužný/ohřívací segment ani plášť přístroje se síťovým vedením nikdy neponořujte do vody a tyto části přístroje nečistěte ani pod tekoucí vodou.

CZ

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojněmu kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej více uvádět do provozu. Přístroj nechejte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během fritování se uvolňuje horká pára, a to zejména při otevření víka přístroje. Udržujte si od páry bezpečný odstup.
- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhněte se popáleninám.
- ▶ Přístroj by měl být bočními zapuštěnými úchyty postaven do stabilní polohy, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- ▶ Za provozu nikdy z krytu nevyjmíte nádobu z ušlechtilé oceli.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Zlužený tuk (velké kusy tuku) nikdy nerozpuštějte ve fritéze. Vysokou teplotou může dojít k poškození topného elementu nebo k požáru! Rozpusťte tuk předtím v hrnci nebo pod. nádobě.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nepoužívejte v blízkosti povrchů s vysokou teplotou.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.



Pozor! Horký povrch!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

- ▶ Starý či znečištěný tuk nebo olej se může při přehřátí samovolně vznítit. Olej nebo tuk vyměňujte včas. V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku a hořící tuk nebo olej uduste dekou.

CZ

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Do nádoby z ušlechtilé oceli nenalévejte nikdy více tuku než po označení MAX a zároveň nikdy méně tuku než po označení MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.
- ▶ Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte.
- ▶ Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.

⚠ POKYNY K MANIPULACI S BATERIAMI

Přístroj je provozován na jednu baterii. Pro manipulaci s bateriemi dodržujte následující pokyny:

⚠ NEBEZPEČÍ VÝBUCHU!

- ▶ Baterie nevhazujte do ohně. Baterie znova nenabíjejte.

⚠ POKYNY K MANIPULACI S BATERIAMI

- ▶ Baterie nikdy neotvírejte, neprovádějte na nich letování ani svařování. Hrozí nebezpečí výbuchu a zranění!
- ▶ Baterie pravidelně kontrolujte. Vytékačící baterie mohou přístroj poškodit.
- ▶ Jestliže přístroj delší dobu nepoužíváte, baterie vyjměte.
- ▶ Pokud baterie vypadly, natáhněte si ochranné rukavice. Přihrádku na baterie a kontakty baterií vyčistěte suchým hadříkem.
- ▶ Baterie se nesmí dostat do rukou dětí. Hrozí nebezpečí, že by děti mohly baterie vložit do úst a spolknout. Dojde-li ke spolknutí baterie, musí se okamžitě vyhledat lékařská pomoc.

Před prvním použitím

- 1) Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz kapitola "Čištění a údržba").
- 2) Vyjměte kuchyňský časovač ⑪ z fritézy.
- 3) Vytáhněte izolační pásku z přihrádky na baterie.
- 4) Zasuňte kuchyňský časovač ⑪ zpět do drážky na fritéze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ V případě, že izolační pásku nelze vytáhnout z přihrádky na baterie, otevřete přihrádku na baterie, vyjměte baterii a odstraňte potom izolační pásku.
- ▶ Vložte baterii do přihrádky na baterie v souladu s polaritou uvedenou na víku přihrádky na baterie a zasuňte na to víko přihrádky na baterie.

Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se zesíleně tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami. Při teplotě vyšší než 175 ° C se zvyšuje náhlá tvorba akrylamidu.

Proto potraviny, které obsahují škrob (např. hranolky) nefritujte pokud možno při teplotách nad 170 ° C. Fritované potraviny by měly dosáhnout zlatavé, nikoliv tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto budete potraviny připravovat bez akrylamidů.

Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také pevný fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu "Pevný fritovací tuk".

Příprava

- 1) Přístroj postavte na vodorovnou, rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

- 2) Odvážte síťový kabel kompletně z úložného prostoru pro navinutí kabelu **7**.
- 3) Otevřete víko přístroje tak, že stiskněte uvolňovací tlačítko víka **6**. Víko přístroje vyskočí nahoru.
- 4) Vytáhněte rukojeť nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne. Vyjměte fritovací koš **3**.

CZ

UPOZORNĚNÍ

- Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslově označeny jako „nepřenivé“ a vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.
- Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Mohly by z fritézy přetékat.
- 5) Do suché a prázdné fritézy (obslužný/ohřívací prvek **5** je vložen) nalijte olej, tekutý či rozpuštěný tuk (cca 3 l oleje nebo cca 2,5 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

- Do nádoby z ušlechtilé oceli **4** nenalévejte nikdy více rozpuštěného tuku nebo oleje, než po označení MAX. a zároveň nikdy méně tuku, než po označení MIN.

- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.



NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Síťový kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi fritézy. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- 7) Fritovací koš **3** opět vložte do nádoby.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při zavírání víka přístroje dbejte vždy na to, abyste se jej dotýkali pouze za přední černou část. Tyto kovové části jsou velmi horké! Nebezpečí popálení!

8) Zavřete víko přístroje.

9) Posuňte zajišťovací tlačítko rukojeti **12** dolů a spusťte rukojeť dolů.

Fritování potravin

- 1) Fritézu zapněte přepínačem pro zapnutí/vypnutí **10**. Kontrolka, integrovaná do přepínače pro zapnutí/vypnutí **10**, se rozsvítí.
- 2) Regulátor teploty **8** nastavte na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Jakmile se dosáhne nastavená teplota, se rozvíti zelená kontrolka **9**.

UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení fritovaných potravin nebo v kapitole "Tabulka fritovacích časů" v tomto návodu k obsluze. Hrubou orientaci, které potraviny lze při fritovat a při které teplotě, Vám poskytnou obrázky na přední straně fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	krevety	130 °C
	kuře	150 °C
	hranolky (čerstvé)	170 °C
	ryby	190 °C

Uvedené hodnoty slouží pouze jako orientační vodítko. Teplota se může lišit v závislosti na kvalitě a osobní chuti!

- 3) Vytáhněte rukojeť nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne.
- 4) Otevřete víko přístroje tak, že stiskněte uvolňovací tlačítko víka **6**.
- 5) Vyjměte fritovací koš **3** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **3** se při tom smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max uvnitř fritovacího koše **3**. Dodržujte však vždy také množství, určené k fritování, které je uvedeno na balení potravin!
- 6) Zasuňte fritovací koš **3** opět opatrně do fritézy.
- 7) Zavřete víko přístroje. Musí slyšitelně zaklapnout.
- 8) Zasuňte zajíšťovací tlačítko rukojeti **12** dolů. Až nyní lze zatlačit rukojeť. Fritovací koš **3** se ponoří do horkého oleje nebo tuku.

UPOZORNĚNÍ

- Průzorem **1** ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

Pevný fritovací tuk

CZ

Pro zabránění tuku nebo přílišnému přehřátí přístroje, provedte následující bezpečnostní opatření, pokud používáte ztužený fritovací tuk:

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpuštěte kusy tuku při nízké teplotě v běžné párnici nebo hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprvé poté zasuňte zástrčku do síť a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu se znova ztuhlým tukem v pokojové teplotě. Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, udělejte do znova ztuhlého tuku několik otvorů pomocí dřevěné nebo umělohmotné tyčky. Dávejte při tom pozor, aby nedošlo k poškození obslužný/ohřívacího prvku **5**.
- K rozpouštění tuku zapněte přístroj přepínačem pro zapnutí / vypnutí **10** a nastavte regulátor teploty **8** na 130°C. Kontrolka, integrovaná do přepínače pro zapnutí/vypnutí **10**, se rozsvítí.
- Počkejte, až se rozpustí veškerý tuk. Zelená kontrolka **9** se může při tom vždy rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až poté, až když je rozpouštěný veškerý tuk.

Kuchyňský časovač

Kuchyňským časovačem ⑪ můžete nastavit čas až do 60 minut:

- Pro jeho zapnutí stiskněte tlačítko „“ na kuchyňském časovači ⑪.
- Pro nastavení požadovaného času v minutách, stiskněte tlačítka „+“ a „-“.
- Pro spuštění uplynutí času stiskněte tlačítko „“. Nastavený čas dvakrát zabliká, čímž je indikováno, že se zahájilo odpočítávání času.

Po uplynutí nastaveného času zazní signál.

Kuchyňský časovač ⑪ se automaticky vypne.

UPOZORNĚNÍ

- Po uplynutí nastaveného času se ohřívací prvek ⑤ nevypne! Dbejte proto na signál kuchyňského časovače ⑪, aby nedošlo ke spálení potravin.
- Po vybití baterií je vyměňte. Používejte vždy baterii stejného typu. Při vkládání dbejte na správnou polaritu.

CZ

Po fritování

- 1) Je-li fritování ukončeno, vytáhněte rukojeť nahoru, dokud zajišťovací tlačítko rukojetí ⑫ nezaklapne.
- 2) Nechte fritovací koš ③ v této poloze, aby odkapal.
- 3) Stiskněte zapínač/vypínač ⑩. Fritéza je nyní vypnuta. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 4) Po odkapání fritované potraviny otevřete víko přístroje stisknutím uvolňovacího tlačítka víka ⑥.

⚠️ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše ③. Je velmi horký! Zdvihněte fritovací koš ③ za rukojeť z fritézy!
- 5) Zdvihněte fritovací koš ③ opatrně z fritézy. Je-li to nutné, oklepejte nadbytečný olej a tuk z fritézy.
- 6) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme, abyste olej nebo tekutý tuk po vychladnutí uchovávali v dobře uzavřených lahvích nebo jiných nádobách, nejlépe v ledničce nebo na jiném chladném místě. Olej nalévejte do lahvi přes jemné síto, abyste z něj odstranili částečky potravin.

Výměna fritovacího tuku

Olej vyměňujte až po jeho úplném vychladnutí. Pevný tuk musí být ještě zčásti tekutý, aby se dal vylít.

- 1) Otevřete víko přístroje.
- 2) Vyjměte fritovací koš ③.
- 3) Vyjměte obslužný/ohřívací prvek ⑤.
- 4) Obslužný/ohřívací prvek ⑤ položte na čisté a suché místo.
- 5) Opatrně vyjměte nádobu z ušlechtile oceli ④ s olejem a tukem z fritézy.
- 6) Olej nebo tuk nalévejte do vhodných nádob, např. do lahvi. Použijte k tomu vylévací žlábek v rohu nádoby z nerezové oceli ④.

CZ

UPOZORNĚNÍ

V každé obci nebo každém městě je regulovaný odběr pro likvidaci jedlých olejů a tuků. Často není dovoleno, likvidovat tyto oleje nebo tuky prostřednictvím normálního domácího odpadu. Informujte se u obecní nebo městské správy o možnostech likvidace.

- 7) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole "Čištění a údržba".
- 8) Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole "Fritování".

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
-  Nikdy neponořujte obslužný/ohřívací prvek ⑤, síťový kabel nebo plášť do vody, nikdy je neoplachujte pod tekoucí vodou! Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje. Tyto části čistěte podle potřeby navlhčeným hadříkem.
- Nikdy neotvírejte obslužný/ohřívací prvek ⑤ přístroje.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- K čištění dílů nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/ materiály, jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

- 1) Otevřete víko přístroje a vytáhněte jej nahoru.
- 2) Vytáhněte rukojeť nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne. Vyjměte fritovací koš ③.
- 3) Obslužný/ohřívací prvek ⑤ vytáhněte nahoru z vodicí kolejničky. Položte obslužný/ohřívací prvek ⑤ na čisté a suché místo.
- 4) Vyjměte nádobu z ušlechtilé oceli ④ a odstraňte tuk nebo olej.

UPOZORNĚNÍ

Fritovací koš ③ a nádobu z ušlechtilé oceli ④ můžete mýt v myčce na nádobí. Tyto díly lze mýt v myčce na nádobí.

- 5) Ořete plášť a víko přístroje vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek.
- 6) Očistěte obslužný/ohřívací prvek ⑤ vlhkým hadříkem. V případě potřeby naneste jemný čisticí prostředek na hadřík a potom ořete prvek ještě hadříkem navlhčeným v čisté vodě, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku. Dobře osušte obslužný/ohřívací prvek ⑤.

UPOZORNĚNÍ

- Když býte chtěli vycistit permanentní kovový filtr **②** ve vnitřní části víka přístroje, ponořte víko přístroje do horké vody s jemným čisticím prostředkem.
- Namočte jej na chvílku a pohybujte jím v roztoku sem a tam.
- Opláchněte víko přístroje čistou vodou.
- Osušte jej a odstavte jej svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda.
- Opět jej osušte a dbejte na to, aby se pod gumovou čelistí na spodní straně víka přístroje už nenacházela žádná kapalina. Případně gumovou čelist nadzdvihněte, aby vyschla.

Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!

7) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.

8) Fritézu znova složte v opačném pořadí.

CZ

Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášeje pomoci zapuštěných úchytů na pláště.
- 2) Oviňte síťový kabel okolo úložného prostoru pro navinutí kabelu **⑦**.
- 3) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Hranolky svépomoci

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by mely být kvalitní a nenaklášené.
- K fritování by se mely používat odrůdy brambor, které mají po vaření moučnatou nebo převážně pevnou strukturu.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle plánované přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výstupních produktů pro tvorbu akrylamidu.

- Nechte brambory zcela oschnout.
- Svépomocí vyráběné hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - nejprve 10-14 minut při teplotě 150 °C a poté 3-4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně hnědého zbarvení.
- Zmrzařené hranolky jsou předvářené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Dodržujte pokyny na obalu.

Zmrzařené potraviny

Zmrzařené potraviny určené k fritování (-16 až -18 °C) významně ochladí olej nebo tuk, zpomalují tím fritování a vážou na sebe příliš mnoho oleje nebo tuku. Chcete-li se tomu vyhnout, postupujte následovně:

- Nesmažte velké množství najednou. Fritovací koš lze naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max uvnitř fritovacího koše ③. Fritované potraviny musí být po ponoření fritovacího koše ③ zcela zakryty olejem/tukem.
- Olej zahřívejte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potravinu určenou k fritování.
- Regulátor teploty ⑧ nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potraviny určené k fritování.
- Mražené potraviny je nejlépe před fritováním nechat mírně roztaž při pokojové teplotě. Odstraňte taklik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené ke fritování vložíte do fritézy.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Vždy zavírejte víko přístroje, než fritovací koš ③ spustíte do horkého tuku. Nebezpečí popálení způsobené stříkajícím tukem!

- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrne, neboť zmrzařené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

Některé potraviny, zejména pak ryby, pouštějí při fritování tekutinu. Tyto tekutiny se shromažďují ve fritovacím oleji nebo tuku a mohou negativně ovlivnit vůni a chuť potravin, které se později fritují ve stejném oleji nebo tuku.

Postupujte následovně, abyste si uchovali chuťově neutrální olej nebo tuk:

- Zahřejte olej nebo tuk na 150 °C a do fritovacího koše ③ vložte dva tenké plátky chleba nebo několik snítek petržele.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Vždy bezpodmínečně zavírejte víko přístroje, než fritovací koš ③ s petrželí nebo chlebem ponoříte do horkého tuku. Síříkající tuk vede k popáleninám.

- Vložte fritovací koš ③ do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestanou prskat, a chleba nebo petržel odstraňte pomocí sběračky s otvory. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

Odborníci na výživu doporučují používání rostlinných olejů a tuků, které obsahují nenasycené mastné kyseliny (např. kyselinu linolovou). Tyto oleje a tuky však ztrácejí své pozitivní vlastnosti rychleji než ostatní druhy, a proto se musí častěji vyměňovat.

Držte se těchto doporučení:

- Olej nebo tuk vyměňujte pravidelně. Pokud ve fritéze připravujete převážně hranolky a olej nebo tuk procezujete po každém použití, můžete jej použít 10 až 12krát.
- Olej nebo tuk však nepoužívejte déle než šest měsíců. Vždy dodržujte také pokyny na obalu.
- Obecně se zkracuje doba používání oleje nebo tuku, pokud fritujete převážně potraviny bohaté na proteiny, jako je maso nebo ryby.
- Čerstvý olej nemíchejte s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňujte, pokud při zahřátí pění, pokud vytváří ostrou chuť nebo pronikavý zápach, pokud tmavne a/nebo má sirupovitou konzistenci.

CZ

Ochrana před přehřátím

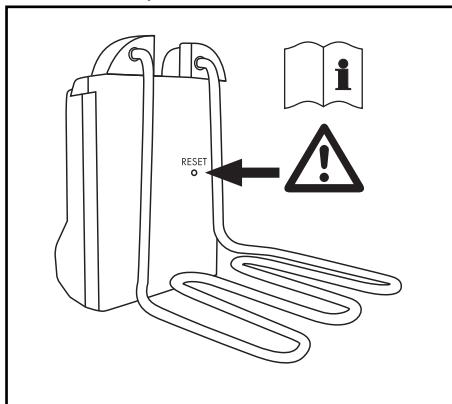
Při přehřátí se přístroj vypne funkci ochrany před přehřátím.

K této situaci může dojít, pokud se ve fritéze nenachází dostatečné množství oleje nebo tuku, pokud tam není žádný olej nebo tuk nebo pokud se ve fritéze rozpouští pevný fritovací tuk.

U pevného tuku nedokáže ohřívací/obslužný prvek **5** dostatečně rychle odvádět vznikající teplo.

Pokud byl přístroj automaticky vypnut funkci ochrany před přehřátím, postupujte prosím takto:

- 1) Nechte přístroj vychladnout.
- 2) Olej nebo tuk nechte ochladit abkühlen (tuk by měl být ještě tekutý).
- 3) Otevřete víko přístroje tak, že stiskněte uvolňovací tlačítko víka **6**.
- 4) Vyjměte fritovací koš **3**.
- 5) Vyjměte obslužný/ohřívací prvek **5**.
- 6) Obslužný/ohřívací prvek **5** položte na čisté a suché místo.
- 7) Stiskněte opatrně malým špičatým předmětem tlačítko Reset **13** na ohřívacím/obslužném prvku **5**.



Nyní můžete přístroj znova používat.

Tabulka fritovacích časů

V tabulce jsou uvedeny příklady, které potraviny se za jaké teploty mohou fritovat a jaká fritovací doba je k tomu požebná. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k fritování odchylují od údajů v této tabulce, řídte se údaji uvedenými na obalu.

Potraviny	Teplota (cca.)	Čas v minutách
Karbanátek (zmrazený)	150°C	3 - 5 minut
Vepřový kotlet (obalený)	150°C	15 - 25 minut
Kuřecí porce (velké kusy)	150°C	10 - 18 minut
Kuřecí porce (malé/střední kusy)	150°C	8 - 18 minut
Hranolky (čerstvé)	150°C / 170°C	10 - 14 minut / 3 - 4 minut
Hranolky (zmrazené)	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevety (čerstvé)	130°C	3 - 5 minut
Houby	170 - 190°C	5 minut

UPOZORNĚNÍ

- Při zadání stupňů může dojít k nepatrnným teplotním odchylkám. Hodnoty, uvedené v horní tabulce, jsou orientační hodnoty. Vztahují se přibližně tak na množství o cca. 300 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin, mohou doby variovat.
- Fritovací koš ③ se smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max. uvnitř fritovacího koše ③.
- V případě větších množství vždy dbejte na to, aby fritované potraviny byly po ponoření fritovacího koše ③ zcela zakryty tukem/olejem.

CZ

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Spotřebič nefunguje. nebo Kontrolka, integrovaná do přepínače pro zapnutí/ vypnutí 10 nesvítí.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčena do sítové zásuvky.	Zapojte spotřebič do zásuvky.
	Přístroj je poškozen.	Obraťte se na servis.
	Přepínač pro zapnutí/ vypnutí 10 nebyl aktivován.	Stiskněte přepínač pro zapnutí/vypnutí 10 .
	Aktivovala se tepelná ochranná funkce.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne. 2. Stiskněte tlačítko Reset 13 na ohřívacím/obslužném prvku 5.
Přístroj se během používání vypnul, a nedá se opět zapnout.	Aktivovala se tepelná ochranná funkce.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne. 2. Stiskněte tlačítko Reset 13 na ohřívacím/obslužném prvku 5.
Zelená kontrolka 9 nesvítí.	Ještě se nedosáhla nastavená teplota oleje / tuku.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.

V případě, že poruchy nemůže vyřešit výše popsaným odstraněním poruchy, nebo pokud zjistíte jakýchkoli jiný druh poruchy, kontaktujte náš servis.

Dodatek

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdějte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poradte s recyklační firmou.

CZ

Likvidace baterií / akumulátorů



Baterie / akumulátory nesmí přijít do domovního odpadu.

Každý spotřebitel je ze zákona povinen baterie a akumulátory odevzdat na sběrném místě ve své obci / městské čtvrti nebo v obchodě. Tato povinnost slouží k tomu, aby mohly být baterie / akumulátory odevzdány k ekologické likvidaci.

Baterie / akumulátory odevzdávejte pouze zcela vybité.

Upozornění k ES prohlášení o shodě

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními se směrnicí Evropské unie pro elektromagnetickou kompatibilitu č. 2004/108/EC, se směrnicí o nízkém napětí č.2006/95/EC a se směrnicí ErP č. 2009/125/EC.



Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uschovte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Záruka se vztahuje pouze na materiálové a výrobní vady, nikoliv však na poškození, vzniklá při dopravě, rychle opotřebitelné součásti nebo na poškození křehkých částí, jako jsou např. přepínáče.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doby se neprodlouží záručním plněním. To platí i pro náhradní a opravené díly.

Škody a nedostatky, vzniklé případně už při nákupu, se musí hlásit okamžitě po vybalení výroba, nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby se veškeré opravy musí zaplatit.

Servis

(CZ) Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 107216

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Obsah

Úvod	112
Používanie primerané účelu	112
Obsah dodávky	113
Likvidácia obalových materiálov	113
Popis zariadenia / príslušenstvo	114
Technické údaje	114
Bezpečnostné pokyny	115
Pred prvým použitím	118
Príprava bez akrylamidu	118
Fritovanie	119
Prípravy	119
Fritovanie potravín	120
Stužený fritovací tuk	121
Časovač	122
Po fritovaní	122
Výmena fritovacieho tuku	123
Čistenie a ošetrovanie	124
Skladovanie	125
Tipy	125
Vlastná výroba hranolčekov	125
Mrazené potraviny	126
Ako odstrániť nežiaducu príchuť	126
Zdravá výživa	127
Ochrana pred prehriatím	128
Tabuľka dôb fritovania	129
Odstraňovanie porúch	130
Dodatok	131
Likvidácia prístroja	131
Likvidácia batérií/akumulátorov	131
Vyhľásenie o zhode	131
Dovozca	131
Záruka	132
Servis	132



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj tento návod.

SK

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený výlučne na fritovanie potravín v domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Prístroj používajte len v suchých priestoroch a nikdy ho nepoužívajte vonku.

SK

VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný. Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia. Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy. Nároky akého-koľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko znáša výlučne používateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Fritéza:
 - fritovací kôš
 - obslužný/vyhrievací prvok s časovačom
 - nerezová nádoba
 - teleso s vekom
 - Návod na obsluhu
- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na používanie z obalu.
 - 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

SK

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologicke a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabalit.

Popis zariadenia / príslušenstvo

- ❶** priezor
- ❷** permanentný kovový filter
- ❸** fritovací kôš
- ❹** nerezová nádoba
- ❺** odnímateľný obslužný/vyhrievací prvok
- ❻** uvoľňovacie tlačidlo veka
- ❼** navinutie kábla
- ❽** regulátor teploty
- ❾** kontrolka
- ❿** spínač zap./vyp.
- ❾** časovač
- ❿** zaistenie tlačidlo rukoväte
- ❻** tlačidlo Reset

SK

Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	2800 W
Kapacita oleja	ca. 3 litre
Kapacita pevného tuku	ca. 2,5 kg
Napájanie prúdom časovača	gombíková batéria AG 13 LR44 === 1,5 V

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Dbajte na to, aby počas prevádzky nemohol prívodný kábel nikdy navlhnuť. Vedťte ho tak, aby sa nikde nemohol zachytiť alebo inak poškodiť.
- ▶ Zapojte prístroj do zásuvky so sieťovým napäťom 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihned vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.

 Nikdy neponárajte ovládacie alebo vyhrievacie prvky, ani teleso so sieťou šnúrou do vody, a taktiež nikdy nečistite tieto diely pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Elektrický spotrebič môžu používať osoby so zniženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Dbajte na stabilné postavenie prístroja.
- ▶ Ak sa prístroj pokazí alebo spadne, nemáte ho ďalej používať. Dajte ho skontrolovať, prípadne opraviť kvalifikovanému odborníkovi.

SK

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, hlavne keď otvoríte veko prístroja. Udržiavajte si bezpečný odstup od pary.
- ▶ Pred nalievaním oleja alebo tekutého tuku do fritézy zabezpečte, aby boli všetky diely úplne suché. Inak horúci olej alebo tuk vystreknú.
- ▶ Pred vkladaním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak horúci olej alebo tuk vystreknú.
- ▶ Obzvlášť opatrne zaobchádzajte s mrazenými potravinami. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk striekáť.
- ▶ Pri používaní sa časti prístroja zahrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Prístroj by mal byť umiestnený v stabilnej polohe s bočnými úchytkovými žliabkami, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- ▶ Nikdy nezdvívajte počas prevádzky nádobu z nehrdzavejúcej ocele z telesa.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nikdy nerozpúšťajte tuhý (stužený) tuk (kocky tuku) vo fritéze. Pôsobením vysokej teploty sa môže vyhrievací provok poškodiť alebo môže dôjsť k požiaru! Vždy najprv rozpusťte tuk v hrnci alebo podobnej nádobe.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich predmetov.
- ▶ Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.



Pozor! Horúci povrch!

Nikdy nepoužite vodu na hasenie fritézy!

- ▶ Starý príp. znečistený tuk alebo olej sa pri prehriatí vzneti sám od seba. Preto včas vymieňajte tuk alebo olej. V prípade požiaru vytiahnite zástrčku a horiaci tuk alebo olej zaduste dekou.

POZOR - POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- ▶ Nikdy nedávajte do nádoby z nehrdzavejúcej ocele viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dajte pozor, aby bolo vo fritéze dosť tuku alebo oleja.
- ▶ Nikdy nezapínajte prístroj, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk.
- ▶ Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.

SK

⚠ POKYNY PRE ZAOBCHÁDZANIE S BATÉRIAMI

Prístroj používa batériu. Pri zaobchádzaní s batériami dodržiavajte nasledujúce:

⚠ NEBEZPEČENSTVO VÝBUCHU!

- ▶ Nikdy nevhadzujte batérie do ohňa. Batérie nikdy znova nenabíjajte.

⚠ POKYNY PRE ZAOBCHÁDZANIE S BATÉRIAMI

- ▶ Nikdy batérie neotvárajte, ani ich neletujte ani nezvárajte. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu a poranenia!
- ▶ Batérie pravidelne kontrolujte. Vytečené batérie môžu spôsobiť poškodenie prístroja.
- ▶ Ak prístroj dlhšiu dobu nepoužívate, vyberte z neho batérie.
- ▶ V prípade vytečených batérií si natiahnite ochranné rukavice. Priehradku na batérie a kontakty batérií vyčistite suchou handrou.
- ▶ Batérie sa nesmú dostať do rúk detí. Deti by si mohli dať batérie do úst a prehltnúť. Ak náhodou dôjde k prehltnutiu batérie, ihneď vyhľadajte lekársku pomoc.

SK

Pred prvým použitím

- 1) Skôr než fritézu po prvýkrát použijete, poriadne vyčistite jednotlivé diely a starostlivo ich vysušte (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).
- 2) Vytiahnite časovač **⑪** z fritézy.
- 3) Vytiahnite izolačnú pásku z priehradky na batérie.
- 4) Zasuňte časovač **⑪** opäť do priehlbiny na fritéze.

UPOZORNENIE

- ▶ V prípade, že sa izolačná páška nedá vytiahnuť z priehradky na batérie, otvorte priehradku na batérie, vyberte batériu a odstráňte potom izolačnú pásku.
- ▶ Vložte batériu podľa polarity, uvedenej na veku priestoru na batérie, a zasuňte na to veko priestoru na batérie.

Príprava bez akrylamidu

Akrylamid je látka, ktorá možno spôsobuje rakovinu a pri fritovaní škrob obsahujúcich potravín (pri teplotách vyšších než 175 °C) vzniká reakciou s amínokyselinami.

Preto fritujte potraviny, ktoré obsahujú škrob, ako sú napríklad hranolčeky, podľa možnosti pri teplotách, ktoré neprekračujú 170 °C. Fritovaná potravina sa má fritovať len do zlatožltá, a nie do hneda alebo až do tmava. Len tak dosiahnete výsledok bez akrylamidu.

Fritovanie

Na používanie v tejto fritéze odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj tuhý fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu „Stužený fritovací tuk“.

Prípravy

- Postavte prístroj na vodorovný, rovný, stabilný a tepelne odolný povrch.

UPOZORNENIE

- Ak chcete postaviť fritézu na sporák pod odsávač pára, tak dbajte pritom na to, aby bol sporák vypnutý.

- Odvíňte sieťový kábel celkom z navinutia kábla **7**.
- Otvorte veko prístroja stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka **6**. Veko prístroja vyskočí.
- Ťahajte rukoväť nahor, dokiaľ počuteľne nezaskočí. Vyberte fritovací kôš **3**.

UPOZORNENIA

- Použiť iba oleje alebo tuky, ktoré sú výslovne označené ako "nepenivé" a sú vhodné na fritovanie. Tieto informácie nájdete na obale alebo etikete.
- Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku! Fritéza by mohla prefiečť.
- Naplňte suchú a prázdnu fritézu (nasadený obslužný/vyhrievací prvok **5**) olejom, tekutým alebo rozpusteným tukom (ca. 3 l oleja alebo ca. 2,5 kg stuženého tuku).

UPOZORNENIE

- Nikdy nedávajte do nerezovej nádoby viacej tuku alebo oleja než po značku MAX a nikdy nie menej než po značku MIN **4**.

- Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Sieťový kábel nesmie prísť do styku s horúcimi časťami fritézy. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Opäť vložte fritovací kôš **3**.

SK

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri zatváraní veka prístroja vždy dbajte na to, aby ste sa dotýkali len jeho prednej čiernej časti. Kovové časti prístroja sú veľmi horúce! Nebezpečenstvo popálenia!

- 8) Zavorte veko prístroja.
- 9) Posuňte zaisťovacie tlačidlo rukoväťe **12** nadol a spusťte rukoväť.

Fritovanie potravín

- 1) Zapnite fritézu vypínačom **10**. Kontrolka zabudovaná vo vypínači **10** sa rozsvieti.
- 2) Otočte regulátor teploty **8** na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Akonáhle sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, zelená kontrolka **9** sa rozsvieti.

UPOZORNENIE

Správnu fritovaciu teplotu nájdete na obale fritovaných potravín alebo v kapitole „Tabuľka dôb fritovania“ v tomto návode na používanie. Pre hrubú orientáciu, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akej teplote, máte k dispozícii vyobrazenia na prednej strane fritézy:

Symbol	Potravina	Teplota
	Krevety	130 °C
	Kura	150 °C
	Hranolčeky (čerstvé)	170 °C
	Rypy	190 °C

Vyznačené hodnoty slúžia len ako pomôcka na orientáciu. Teplota sa môže meniť podľa zloženia a osobnej chuti!

- 3) Čahajte rukoväť nahor, dokiaľ počuteľne nezaskočí.
- 4) Otvorte veko prístroja stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka **6**.
- 5) Vyberte fritovací kôš **3** z fritézy. Dajte do nej potraviny na fritovanie.
Fritovací kôš **3** sa pritom môže naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značke MAX vo vnútri fritovacieho koša **3**. Dodržiavajte vždy tiež množstvo potravín na fritovanie, ktoré je uvedené na obale potraviny na fritovanie!
- 6) Opatrne vložte fritovací kôš **3** opäť do fritézy.
- 7) Zatvorte veko prístroja. Veko musí počuteľne zaklapnúť.
- 8) Posuňte zaistenacie tlačidlo rukoväte **12** nadol. Teraz sa dá rukoväť spustiť.
Fritovací kôš **3** sa ponori do horúceho oleja alebo tuku.

UPOZORNENIE

- Cez priezor **1** vo veku prístroja môžete sledovať priebeh fritovania.

Stužený fritovací tuk

Ak chcete zabrániť vystrekovaniu tuku a prílišnému zohriatiu prístroja, dodržte pri používaní fritovacieho tuku nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

- Ak používate čerstvý tuk, najprv pomaly roztopte kusy tuku pri nízkej teplote v bežnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zasuňte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použíti odložte fritézu so stuhnutým tukom pri izbovej teplote.

Ked' je tuk príliš studený, môže pri ďalšom roztrápaní striekat! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekol'ko otvorov do stuhnutého tuku. Dajte pozor na to, aby ste nepoškodili vyhrievací **5** prvok.

- Ak chcete roztopiť tuk, zapnite prístroj vypínačom **10** a nastavte regulátor teploty **8** na 130° C. Kontrolka zabudovaná vo vypínači **10** sa rozsvieti.
- Vyčkajte, kým sa všetok tuk neroztopí. Zelená kontrolka **9** sa pritom môže rozsvecovať a zhasínať. Až potom nastavte požadovanú teplotu fritovania, keď sa všetok tuk roztopí.

SK

Časovač

Na časovači **11** môžete nastaviť časy do 60 minút:

- Stlačte tlačidlo „“ na časovači **11**, za účelom jeho zapnutia.
- Stlačte tlačidlá „+“ a „-“ na nastavenie požadovaného času v minútach.
- Aby začal plynúť čas, stlačte tlačidlo „“. Nastavený čas blikne dvakrát, čím ukáže, že práve začal bežať nastavený čas.

Po uplynutí nastaveného času zaznejú niektoré zvukové signály.

Časovač **11** sa automaticky sám vypne.

UPOZORNENIA

- Po uplynutí nastaveného času sa vyhrievací prvak **5** nevypnel. Dajte pozor na signál časovača **11**, aby ste zabránili zničeniu jedla.
- Ked' sa batéria vybije, vymeňte ju za novú. Vždy používajte batériu rovnakej typu. Pri vkladaní batérie dajte pozor na správnu polaritu.

SK

Po fritovaní

- 1) Po skončení fritovania potravín vytiahnite držadlo nahor, dokiaľ zaistovacie tlačidlo rukoväťe **12** nezaskočí.
- 2) Nechajte fritovací kôš **3** v tejto polohe odkvapkať.
- 3) Stlačte spínač zap./vyp. **10**. Fritéza je teraz vypnuta. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 4) Ked' je fritovaná potravina odkvapkaná, otvorte veko prístroja stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka **6**.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša **3** po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Vytiahnite fritovací kôš **3** z fritézy iba za rukoväť!
- 5) Opatrne vytiahnite fritovací kôš **3** z fritézy. Ak treba, otraste nadbytočný olej alebo tuk nad fritézou.
- 6) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

Ked' fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame olej alebo tekuý tuk po vy-chladnutí odložiť v dobre uzavráteľnej fláši, najlepšie v chladničke alebo na inom chladnom mieste. Fláše napĺňajte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky jedla od oleja alebo tuku.

Výmena fritovacieho tuku

Olej vymieňajte až po úplnom vychladnutí. Tuhý tuk musí byť ešte tekutý, aby sa dal otriasť.

- 1) Otvorte veko prístroja.
- 2) Odoberte fritovací kôš ❸.
- 3) Odoberte ovládací a vyhrievací prvak ❹.
- 4) Odložte ovládací a vyhrievací prvak ❺ na suché a čisté miesto.
- 5) Opatrne vyberte nerezovú nádobu ❻ s olejom alebo tukom z fritézy.
- 6) Vylejte olej alebo tuk do vhodných nádob, napríklad fliaš. Použite na to odkvapkávací žľab na hrane nádoby z nehrdzavejúcej ocele ❻.

UPOZORNENIE

V každej obci alebo meste je likvidácia stolových olejov alebo tukov ináč zorganizovaná. Často nie je povolené likvidovať takéto oleje alebo tuky spolu s bežným domovým odpadom. Na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve sa informujte, aké sú povolené možnosti ich likvidácie.

- 7) Poriadne vyčistite všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 8) Napláňte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

SK

Čistenie a ošetrovanie

⚠ VÝSTRAHA -

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶  Nikdy neponárajte obslužný/vyhrievací prvok ⑤, sieťový kábel ani teleso do vody, a nikdy ich nečistite pod tečúcou vodou! To viedie k nenapravitelnému poškodeniu prístroja. V prípade potreby vyčistite tieto diely vlhkou utierkou.
- ▶ Nikdy neotvárajte obslužný/vyhrievací prvok ⑤ prístroja.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- ▶ Pred každým čistením nechajte prístroj najskôr vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne leptajúce alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je drhnúca tekutina alebo oceľová vlna. Tieto môžu poškodiť povrchové časti prístroja!

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

- 1) Otvorte veko prístroja a vytiahnite ho smerom nahor.
- 2) Ťahajte rukoväť nahor, dokiaľ počuteľne nezaskočí. Vyberte fritovací kôš ③.
- 3) Vytiahnite obslužný/vyhrievací prvok ⑤ nahor z vodiacej lišty. Odložte obslužný/vyhrievací prvok ⑤ na suché a čisté miesto.
- 4) Vyberte nerezovú nádobu ④ a vylejte z nej tuk alebo olej.

UPOZORNENIE

Fritovací kôš ③ a nerezovú nádobu ④ môžete umývať v umývačke riadu.

Tieto sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- 5) Teleso a veko prístroja otrite navlhčenou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie.
- 6) Obslužný/vyhrievací prvok ⑤ otrite navlhčenou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie a potom všetko otrite utierkou, namočenou iba v čistej vode, aby sa odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku. Obslužný/vyhrievací prvok ⑤ dobre vytriete do sucha.

UPOZORNENIE

- Ked' chcete vyčistiť permanentný kovový filter **②** vo vnútri veka prístroja, dajte veko prístroja do teplej vody s čistiacim prostriedkom.
- Nechajte ho chvíľu namočené a pohybujte ním sem a tam.
- Veko prístroja opláchnite čistou vodou.
- Osušte ho a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri veka, mohla z neho vylieť.
- Znova ho vysušte a dbajte pritom na to, aby pod gumovým okrajom na spodnej strane veka prístroja nezostala žiadna vlhkosť. V prípade potreby nadvihnite gumový okraj, aby vyschol.

Dbajte na to, aby veko bolo pred ďalším použitím úplne suché!

- 7) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.
- 8) Fritézu opäť zložte v opačnom poradí.

SK

Skladovanie

- 1) Prístroj zdvívajte a noste len za bočné úchytkové žliabky na telese.
- 2) Sieťový kábel oviňte okolo navinutia kábla **⑦**.
- 3) Prístroj uskladnite so zatvoreným vekom prístroja. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranolčekov

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, majú byť bezchybné a nenakličené.
- Na fritovanie sa majú používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variače“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkuskujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúčí časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.

- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolčeky fritujte vždy dvakrát:
 - najprv 10-14 minút pri 160° C, potom 3-4 minúty pri 170° C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolčeky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz. Riadte sa pokynmi na obale.

Mrazené potraviny

Mrazené jedlo na fritovanie (-16 ož -18 °C) výrazne ochladí olej alebo tuk, preto sa dostatočne rýchlo neprepeče a môže nasáť príliš veľa tuku alebo oleja. Aby ste sa tomu vyhli, postupujte takto:

- Nefritujte väčšie množstvá jedla naraz. Potraviny na fritovanie je možné plniť maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša ③. Potraviny na fritovanie musia byť po spustení fritovacieho koša ③ úplne ponorené do oleja alebo tuku.
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Regulátor teploty ⑧ nastavte na teplotu uvedenú v tomto návode na používanie alebo podľa údajov na obale fritovaných potravín.
- Podľa možnosti nechajte mrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, kolko môžete.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Vždy zatvorte veko prístroja predtým než spusťte fritovací kôš ③ do horúceho oleja alebo tuku. Nebezpečenstvo popálenia od vystrekujúceho tuku!

- Fritované potraviny dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo mrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko priviesť ku kypeniu.

Ako odstrániť nežiaducu príchut'

Niektoré potraviny, hlavne ryby, vypúšťajú pri fritovaní tekutiny. Tieto tekutiny sa zbierajú vo fritovacom oleji alebo tuku a môžu ovplyvniť vônu a chuť následne v tomto oleji alebo tuku fritovaných potravín.

Takto postupujte, ak chcete znova získať chuťovo neutrálny olej alebo tuk:

- Zohrejte olej alebo tuk na 150° C a vložte do fritovacieho koša ③ dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetyčiek petržlenu.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Predtým, než spustíte fritovací kôš ❸ s petržlenom alebo chlebom do horúceho tuku, tak bezpodmienečne zatvorte veko prístroja. Striekačuci olej spôsobuje popáleniny.

- Ponorte fritovací kôš ❸ do tuku a uzavorte veko.
- Vyčkajte, kým olej alebo tuk prestanú kypieť a dierkovou lyžicou vyberte chlieb príp. petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

Zdravá výživa

Vedci zapodievajúci sa výživou odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov, ktoré obsahujú nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselinu linolovú). Avšak tieto oleje a tuky strácajú svoje dobré vlastnosti rýchlejšie ako iné druhy a musia sa preto častejšie vymieňať.

Orientujte sa podľa nasledujúcich pokynov:

- Pravidelne vymieňajte tuk alebo olej. Keď používate fritézu hlavne na prípravu hranolčekov a olej alebo tuk po každom použití precedíte, môžete ho použiť 10- až 12-krát.
- Nepoužívajte však olej alebo tuk dlhšie než šesť mesiacov. Vždy dodržte pokyny na obale.
- Vo všeobecnosti sa dá olej alebo tuk používať kratšie, keď fritujete hlavne proteíny obsahujúce potraviny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, keď pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

SK

Ochrana pred prehriatím

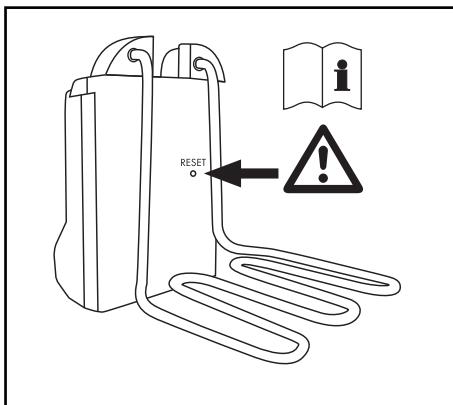
Pri prehriatí ochrana vypne prístroj.

K tomu môže dôjsť, keď vo fritéze nie je dostatok alebo žiadny olej alebo tuk, alebo keď sa tuhý tuk vo fritéze rozlápa.

Pri tuhom tuku nemôže ovládaci a vyhrievací prvok **5** vytvorené teplo dostatočne rýchlo odviesť.

Keď ochrana pred prehriatím prístroj vypne, postupujte takto:

- 1) Nechajte prístroj vychladnúť.
- 2) Nechajte olej alebo tuk vychladnúť (tuk by mal zostať ešte tekutý).
- 3) Otvorte veko prístroja stlačením uvoľňovacieho tlačidla veka **6**.
- 4) Vyberte fritovací kôš **3**.
- 5) Vyberte ovládaci a vyhrievací prvok **5**.
- 6) Odložte obslužný a vyhrievací prvok **5** na suché a čisté miesto.
- 7) Malým špicatým predmetom opatrne stlačte tlačidlo Reset **13** na ovládacom a vyhrievacom prvku **5**.



Prístroj sa teraz dá znova používať.

Tabuľka dôb fritovania

Tabuľka uvádza príklady, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akých teplotách, a kol'ko času na to treba. Ak sa údaje na obale potraviny líšia od tejto tabuľky, riadte sa údajmi na obale.

Potravina	Teplota (asi)	Čas v minútach
Frikadely (mrazené)	150°C	3 - 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150°C	15 - 25 minút
Kurčatá (veľké kusy)	150°C	10 - 18 minút
Kurčatá (malé až stredné kusy)	150°C	8 - 18 minút
Hranolčeky (čerstvé)	150 / 170°C	10 - 14 minút 3 - 4 minút
Hranolčeky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Smažené krevety (čerstvé)	130°C	3 - 5 minút
Hríby	170 - 190 °C	5 minút

UPOZORNENIE

- Pri hodnotách stupňov môže dôjsť k určitým odchýlkom teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú len orientačnou pomôckou. Vzťahujú sa na množstvo približne 300 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu doby líšiť.
- Fritovací kôš ❸ môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša ❸.
- Vždy dajte pozor pri väčších množstvách na to, aby bola fritovaná potravina po spustení fritovacieho koša ❸, celkom zakrytá olejom/tukom.

SK

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje. alebo Kontrolka zabudovaná vo vypínači 10 nesvetí.	Prístroj nie je zapojený do elektrickej zásuvky.	Pripojte prístroj do sietovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
	Nestlačili ste vypínač 10 .	Stlačte vypínač 10 .
	Spustila sa funkcia ochrany pred prehriatím.	<ol style="list-style-type: none">1. Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.2. Stlačte tlačidlo Reset 13 na ovládacom a vyhrievacom prvku 5.
Prístroj sa počas prevádzky vypol a nedá sa znova zapnúť.	Spustila sa funkcia ochrany pred prehriatím.	<ol style="list-style-type: none">1. Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.2. Stlačte tlačidlo Reset 13 na ovládacom a vyhrievacom prvku 5.
Zelená kontrolka 9 nesvetí.	Nastavená teplota oleja alebo tuku ešte nie je dosiahnutá.	Vyčkajte niekoľko minút, kym sa dosiahne požadovaná teplota.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným v nasledujúcej tabuľke alebo ak sa vyskytnú iné druhy porúch, obráťte sa na nás servis.

Dodatok

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.

Likvidácia batérií/akumulátorov



Batérie/akumulátory nesmiet likvidovať spolu s komunálnym odpadom.

Každý spotrebiteľ je zo zákona povinný odovzdať batérie/akumulátory v zbernom stredisku v obci, mestskej štvrti alebo v obchode. Táto povinnosť má prispieť k ekologickej likvidácii batérií a akumulátorov. Batérie a akumulátory odovzdajte len vo vybitom stave.

SK

Vyhľásenie o zhode

Tento prístroj spĺňa základné požiadavky a iné relevantné predpisy európskej smernica pre elektromagnetickú znášanlosť 2004/108/EC, nízkonapäťovej smernice 2006/95/EC a smernice 2009/125/EC.



Kompletný originál Vyhľásenia o zhode je k dispozícii u dovozcu.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne odskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

UPOZORNENIE

- Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu alebo výroby, nie na škody spôsobené prepravou, spotrebnej súčasťami ani na poškodenia krehkých dielov, napr. spínača.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu a pri nepriemeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredĺžuje o dobu záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri kúpe musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

SK

Servis

Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

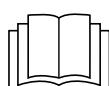
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 107216

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. - 20:00 hod. (SEČ)

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 Frittierzett	143
Kurzzeitwecker	144
Nach dem Frittieren	144
Frittierzett 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

- 1** Sichtfenster
- 2** Permanent-Metallfilter
- 3** Frittierkorb
- 4** Edelstahl-Behälter
- 5** abnehmbares Bedien-/Heizelement
- 6** Entriegelungstaste Deckel
- 7** Kabelaufwicklung
- 8** Temperaturregler
- 9** Kontrollleuchte
- 10** Ein-/Aus-Schalter
- 11** Kurzzeitwecker
- 12** Verriegelungstaste Griff
- 13** 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

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Frittierzorgangs 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..

DE
AT
CH

⚠️ 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 ⑪ aus der Fritteuse heraus.
- 3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
- 4) Schieben Sie den Kurzzeitwecker ⑪ wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

HINWEIS

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

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

HINWEIS

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

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung 7.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel 6 drücken. Der Gerätedeckel springt auf.
- 4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb 3 heraus.

HINWEISE

- Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
- Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

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

HINWEIS

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

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

STROMSCHLAGGEFAHR

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

DE
AT
CH

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

8) Schließen Sie den Gerätedeckel.

9) Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff **2** nach unten und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

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

HINWEIS

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

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

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

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

HINWEIS

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

Festes Frittiergehalt

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittiergehalt 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 Friteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Friteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Friteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Bedien-/Heizelement **5** nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **10** an, und stellen Sie den Temperaturregler **1** auf 130°C. Die im Ein-/Aus-Schalter **10** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **9** kann dabei immer wieder aufleuchten und erloschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

DE
AT
CH

Kurzzeitwecker

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

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

Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönen einige Signaltöne.

Der Kurzzeitwecker ⑪ stellt sich automatisch aus.

HINWEISE

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

DE
AT
CH

Nach dem Frittieren

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb ③ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ③ nur am Griff aus der Fritteuse!
- 5) Heben Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- 6) Geben Sie das Frittiergefäß 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.

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

HINWEIS

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

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

DE
AT
CH

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter 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.

DE
AT
CH

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❷.
- 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 Frittiergehalt (-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 Frittiergehalt darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ gefüllt sein. Das Frittiergehalt muss nach Absenken des Frittierkorbes ③ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergehalt hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑧ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiergehals angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergehalt in die Fritteuse geben.

⚠️ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

- Geben Sie das Frittiergehalt 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 erhitzen, Frittiergehals beeinträchtigen.

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

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

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

- Schließen Sie den Gerätedeckel und senken Sie den Frittierkorb ③ in das Fett ab.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchsehen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen sternen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und / oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

DE
AT
CH

Hitzeschutzfunktion

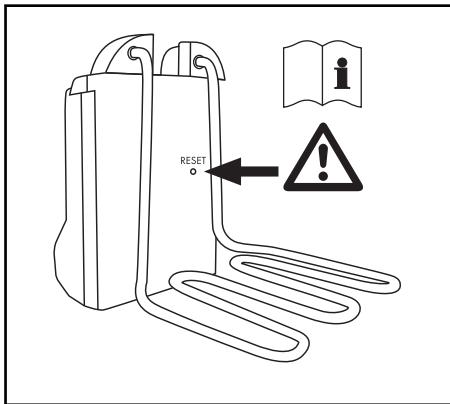
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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

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

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

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



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittiergeuts 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

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 Frittiergeut gefüllt sein.
- Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergeut, 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.	<ol style="list-style-type: none">1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑬ am Bedien-/Heizelement ⑤.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und lässt sich nicht wieder einschalten.	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none">1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑬ am Bedien-/Heizelement ⑤.
Die grüne Kontrollleuchte ⑨ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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

Batterien/Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

DE
AT
CH



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

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

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

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

HINWEIS

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

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 · Stan informacij · Információk állása
Stanje informacija · Stav informaci · Stav informácií · Stand der
Informationen: 01 / 2015 Ident.-No.: SKF2800B2-012015-1

IAN 107216