

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A1

GB IE

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE

Operating instructions

PL

MINI FRYTKOWNICA Z FONDUE

Instrukcja obsługi

DE AT CH

MINI-FRITEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

SE

MINIFRITÖS MED FONDUE-FUNKTION

Bruksanvisning

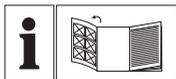
LT

NEDIDELĖ GRUZDINTUVĖ SU FONDIU INDU

Naudojimo instrukcija

IAN 274353

SE
PL LT



GB IE

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

SE

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

PL

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

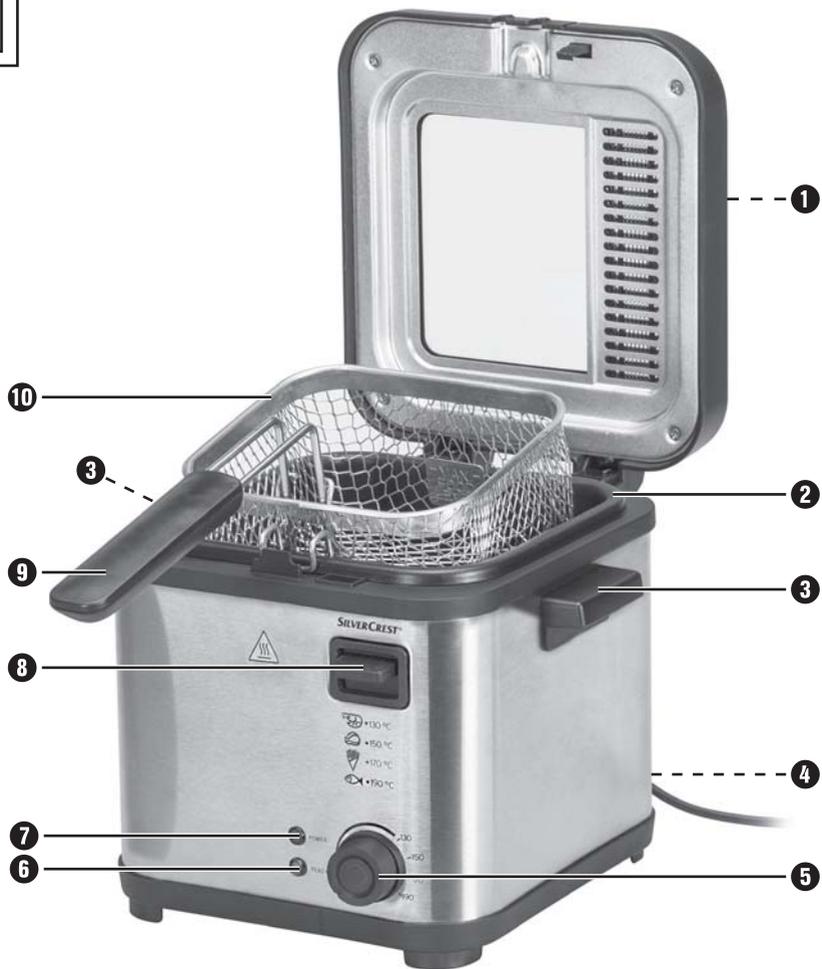
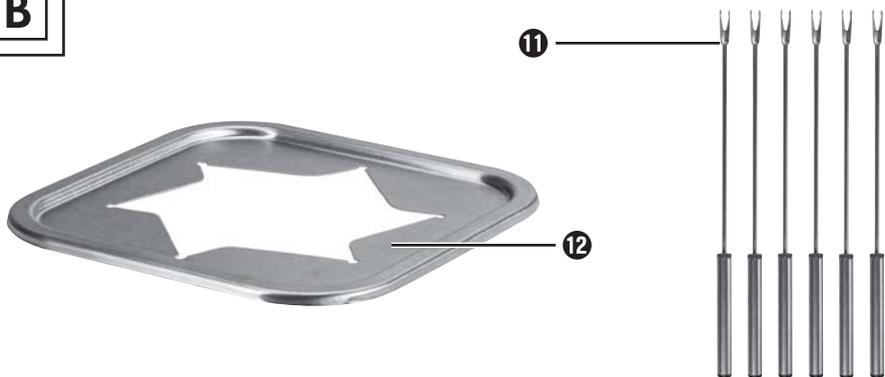
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

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

| | | | |
|----------|------------------------|----------|----|
| GB/IE | Operating instructions | Page | 1 |
| SE | Bruksanvisning | Sidan | 23 |
| PL | Instrukcja obsługi | Strona | 45 |
| LT | Naudojimo instrukcija | Puslapis | 67 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 89 |

A**B**

Contents

| | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Package contents and transport inspection | 3 |
| Disposal of the packaging | 3 |
| Description of the appliance/accessories | 4 |
| Technical details | 4 |
| Safety information | 5 |
| Before first use | 8 |
| Low-acrylamide cooking | 8 |
| Deep frying | 8 |
| Preparations | 9 |
| Frying foods | 11 |
| Solid cooking fats | 12 |
| After frying | 13 |
| Fondue | 13 |
| Changing the cooking oil or fat | 14 |
| Cleaning and care | 15 |
| Storage | 16 |
| Tips | 17 |
| Home-made chips | 17 |
| Deep-frozen foods | 17 |
| How to prevent unwanted aftertaste | 18 |
| Healthy nutrition | 18 |
| Table – frying times | 19 |
| Troubleshooting | 20 |
| Appendix | 20 |
| Disposal of the device | 20 |
| Kompernass Handels GmbH warranty | 21 |

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods and for preparing fondues with fat or stock in domestic households. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

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

This appliance is not intended for use...

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas;
- by customers in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed & breakfast accommodation;
- on agricultural estates.

WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose or manner than that intended.

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

NOTE

- ▶ Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user. This appliance is not a children's plaything.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Deep Fat Fryer with Fondue
- Frying basket and handle
- Fondue ring
- 6 fondue skewers
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the package is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Kompernass Handels GmbH warranty**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the device from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, 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 materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging of the device for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Description of the appliance/accessories

- ❶ Permanent metal filter
- ❷ Frying container
- ❸ Handle
- ❹ Cable retainer
- ❺ Temperature control
- ❻ Ready control lamp
- ❼ Power control lamp
- ❽ Lid release button
- ❾ Handle
- ❿ Frying basket
- ⓫ Fondue skewers
- ⓬ Fondue ring

Technical details

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Mains voltage | 220–240 V ~, 50/60 Hz |
| Rated power | 850 W |
| Capacity for cooking oil | approx. 1.5 litres to MAX marking |
| Capacity for solid fats | approx. 1 kg |

Safety information

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 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.



Never immerse the appliance and the cable in water, and do not clean these components under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of 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 been dropped 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 released during the deep-frying process, especially when the lid is opened. 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 any ice that may have formed on them. 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 using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ 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. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a 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 frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- ▶ Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- ▶ This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.
- ▶ If you use the fondue function on this appliance, bear in mind that you can only do classic fondue with oil/fat or stock. Do not use the appliance for chocolate or cheese fondue.

Before first use

- Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter "Cleaning").

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 dramatically 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.

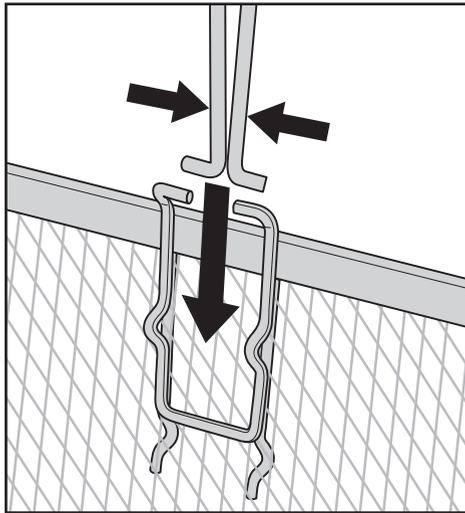
Preparations

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

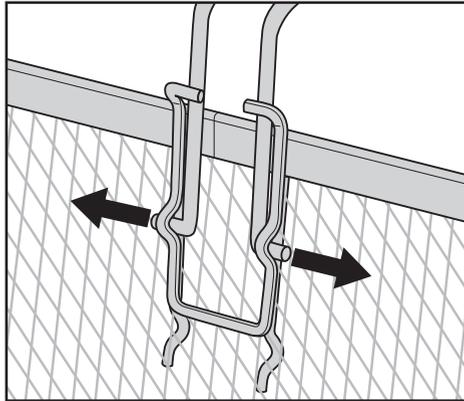
NOTE

- 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 retainer ④.
- 3) Press the lid release button ③. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying basket ⑩ and attach the handle ⑨:
 - press the handles ⑨ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ⑩. The handles ⑨ must lie under the upper end of the connecting piece on the frying basket ⑩:



- Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle ⑨ so that the holding pins project into the holes:



- The handle ⑨ is now seated firmly on the frying basket ⑩.

NOTES

- ▶ 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 frying container ② with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.5 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

- ▶ When filling the frying container ② with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

⚠ 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!

- 6) Replace the frying basket ⑩.
- 7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

▶ Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp **7** lights up.
- 2) Turn the temperature control **5** 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 Ready control lamp **6** lights up.

NOTE

▶ We recommend allowing the appliance to heat up for 10 – 15 minute before you start frying.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the "Table – frying times" in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures 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!

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles **3** during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

3) Press the lid release button **1**.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when filling the frying basket **10**! It is extremely hot!

- 4) Lift the frying basket **10** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **10** may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket **10** is lowered into the deep fat fryer.
- 5) Carefully lower the frying basket **10** into the hot oil or fat.
- 6) Close the appliance lid.

NOTE

- ▶ The frying process can be monitored through the viewing window 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 normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you 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 temperature. If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating **2**.
- To melt the fat, plug in the appliance and set the temperature control **5** to 130 °C. The Power control lamp **7** lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp **6** may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the frying basket **10** directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket **10** out of the deep fat fryer only by the handles **9**!
- 1) When the fried food is ready, press the lid release button **8** so that the lid pops open.
 - 2) Lift the frying basket **10** and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
 - 3) Turn the temperature control **5** to MIN.
 - 4) Remove the power plug from the mains power socket. The deep fat fryer is now switched off.
 - 5) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket **10** carefully out of the deep fat 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 frying containers – preferably 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.

Fondue

You can use this deep fat fryer as a fondue pot.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance to make chocolate or cheese fondues! Use only fat/oil or stock when preparing a fondue with this appliance.
- 1) Prepare the appliance as described in the section “Preparations”.
 - 2) Open the appliance lid and place the fondue ring **12** on the edge of the frying container **2** and close the lid again.
 - 3) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp **7** lights up.
 - 4) Set the temperature control **5** to the desired temperature level. For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section “Frying foods” as a guide depending on which type of food you want to fry.

- 5) When the set temperature has been reached, open the lid.
- 6) Skewer some food onto the fondue skewers ❶ and place the fondue skewers ❶ carefully into the frying container ❷. You can place one fondue skewer ❶ in each indentation on the fondue ring ❸.

Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.

- 7) Take out the fondue skewer ❶ carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer ❶ and lower it into the hot oil/stock.
- 8) When you are finished with the fondue, turn the heat level control ❹ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

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) Press the lid release button ❸ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
- 2) Remove the frying basket ❶.
- 3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via the rear left corner, which has a pouring notch, into suitable containers such as bottles. Ideally, use a funnel to do this.

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 or town administration office about suitable disposal methods.

- 4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".
- 5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

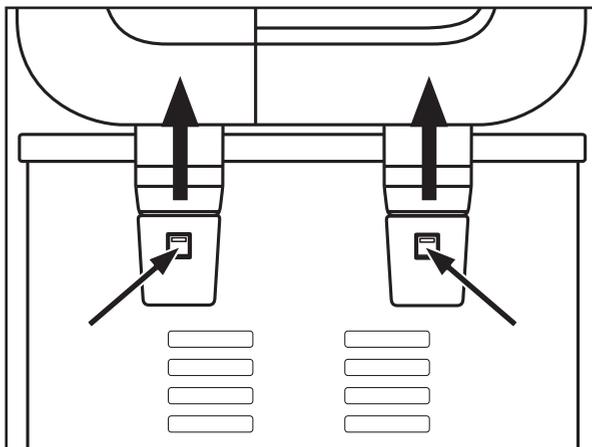
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

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 cover over the permanent metal filter **1** and remove it.
- 2) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time

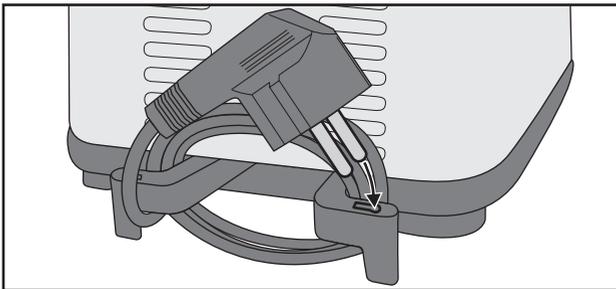


- 3) Remove the frying basket **10**.
 - The frying basket **10** can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle **9** beforehand.

- Clean the handle **9**, the permanent metal filter **1**, the fondue skewers **11** and the fondue ring **12** in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.
 - Clean the housing and the frying container **2** with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **2**. Dry the housing and the frying container **2** thoroughly.
 - Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
 - Clean the permanent metal filter **1** in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
- 4) Dry all parts well before assembly.
 - 5) Replace the permanent metal filter **1** in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter **1**.
 - 6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

Storage

- 1) Lift or carry the appliance using the side handles **3** on the housing.
- 2) Wrap the power cable around the cable retainer **4** on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable retainer **4** to hold the mains plug in place:



- 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

- The potatoes you plan to fry should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are “floury” or “waxy”.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. 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 chips twice:
 - first for 8 - 12 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. Follow the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket **10** to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control **5** 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 prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- 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 prevent unwanted aftertaste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are deep-fried in the same oil or fat afterwards.

Proceed as follows to obtain 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 ⑩.
- Lower the frying basket ⑩ 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

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be replaced more frequently. Orient yourself on the following guidelines:

- Replace 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 provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used 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.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. If these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

| Food | Temperature (approx.) | Time in minutes |
|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Beefburger (frozen) | 150°C | 2 - 5 minutes |
| Pork chops (breaded) | 150°C | 12 - 25 minutes |
| Chicken pieces (large pieces) | 150°C | 8 - 18 minutes |
| Chicken pieces (small/medium pieces) | 150°C | 7 - 17 minutes |
| Chips (fresh) | 150°C/170°C | 8 - 12 minutes/ 3 - 4 minutes |
| Chips (frozen) | see manufacturer's information | see manufacturer's information |
| Scampi (fresh) | 130°C | 2 - 5 minutes |
| Mushrooms | 170°C - 190°C | 3 - 5 minutes |

NOTE

- ▶ Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 - 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- ▶ Do not fill the frying basket **10** up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTIONS |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| The appliance is not working. | The appliance is not connected to a mains power socket. | Connect the appliance to a mains power socket. |
| or The Power control lamp 7 does not light up. | The appliance is damaged. | Contact the Customer Service department. |
| The Ready control lamp 6 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 using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Appendix

Disposal of the device



Never dispose of the appliance in your 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 comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion.

This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 274353

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| Inledning | 24 |
| Föreskriven användning | 24 |
| Leveransens innehåll och transportinspektion | 25 |
| Kassera förpackningen | 25 |
| Beskrivning/ tillbehör | 26 |
| Tekniska data | 26 |
| Säkerhetsanvisningar | 27 |
| Före första användningen | 30 |
| Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid | 30 |
| Fritering | 30 |
| Förberedelser | 31 |
| Fritera livsmedel | 33 |
| Fast frityrfett | 34 |
| Efter friteringen | 35 |
| Fondue | 35 |
| Byta frityrfett | 36 |
| Rengöring och skötsel | 37 |
| Förvaring | 38 |
| Tips | 39 |
| Hemlagade pommes frites | 39 |
| Djupfrysta livsmedel | 39 |
| Hur man blir av med oönskad bismak | 40 |
| Sund kost | 40 |
| Tabell över friteringstider | 41 |
| Åtgärda fel | 42 |
| Bilaga | 42 |
| Kassera produkten | 42 |
| Garanti från Kompernass Handels GmbH | 43 |

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att fritera livsmedel och göra fondue med fett eller buljong i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

Den här produkten ska inte användas...

- i kök för butiks- eller kontorspersonal eller på andra arbetsplatser,
- av gäster på hotell, motell och liknande,
- på bed&breakfast-pensionat,
- eller i primitiva lantkök.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

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

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Minifritös med fondue-funktion
- Friteringskorg och handtag
- Fonduering
- 6 fonduespett
- Bruksanvisning

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

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline (se kapitel **Garanti från Kompernaß Handels GmbH**).

Kassera förpackningen

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



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

OBSERVERA

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

Beskrivning/ tillbehör

- ❶ Permanent metallfilter
- ❷ Friteringskärn
- ❸ Handtag
- ❹ Kabelhållare
- ❺ Temperaturreglage
- ❻ Kontrollampa Ready
- ❼ Kontrollampa Power
- ❽ Upplåsningsknapp till lock
- ❾ Handtag
- ❿ Friteringskorg
- ⓫ Fonduespett
- ⓬ Fonduering

Tekniska data

| | |
|-----------------|---------------------------------------|
| Nätspänning | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz |
| Nominell effekt | 850 W |
| Oljevolym | ca 1,5 liter upp till MAX-markeringen |
| Volym fast fett | ca 1 kg |

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lagg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Anslut produkten till ett eluttag med en nätspänning på 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.

 Doppa aldrig ner produkten i vatten och rengör inte heller dess delar under rinnande vatten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ När man friterar kommer det ut het ånga, särskilt när man öppnar locket. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- ▶ Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du häller olja eller flytande fett i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- ▶ Torka alla livsmedel noga innan du lägger dem i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- ▶ Var extra försiktig när du handskas med djupfrysta livsmedel. Ta bort alla isbitar. Ju mera is som finns kvar, desto mer stänker det av den heta oljan eller fett.
- ▶ Delar av produkten blir heta när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- ▶ Produkten måste ställas så att den står stadigt med handtagen för att undvika att flytande vätska spills ut.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Smält aldrig fast fett (i block) i fritösen. Genom den höga temperatur som uppstår innan fett täcker värmeelementet kan elementet skadas och det kan börja brinna! Smält fast fett i förväg i en kastrull eller liknande.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

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



Akta! Het yta!

Använd aldrig vatten för att släcka eld i fritösen!

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

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i friteringskärlet. Försäkra dig om att det finns tillräckligt med fett i fritösen innan du sätter på den.
- ▶ Sätt aldrig på produkten utan olja eller fett. Annars kan produkten överhettas.
- ▶ Den här fritösen ska bara användas för att fritera livsmedel. Den är inte avsedd för att koka vätskor.
- ▶ Kom ihåg att det bara går att göra klassisk fondue med olja/fett eller buljong i den här produkten. Använd inte produkten för att göra fondue med smält choklad eller ost.

Före första användningen

- Innan du börjar använda fritösen måste alla delar rengöras ordentligt och torkas noga (se kapitel Rengöring och skötsel).

Friterar utan att det bildas stora mängder akrylamid

Akrylamid är ett ämne som ev. kan vara cancerframkallande och som bildas i högre grad när man friterar stärkelsesrika livsmedel genom kemiska reaktioner med aminosyror. Vid temperaturer över 175 °C bildas betydligt mer akrylamid.

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

Fritering

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

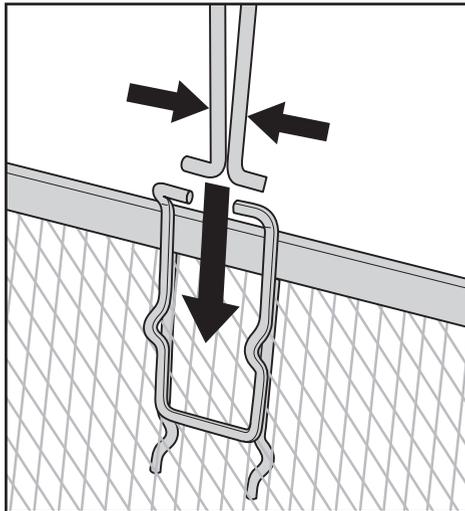
Förberedelser

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

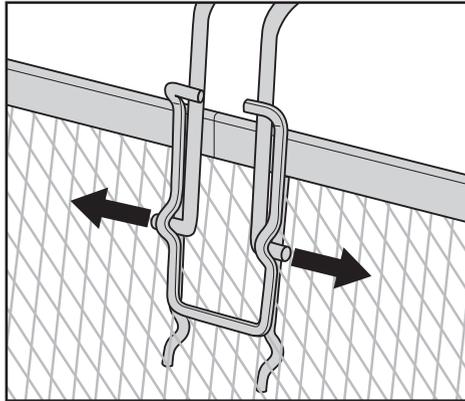
OBSERVERA

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

- 2) Linda ut hela kabeln från hållaren ④.
- 3) Tryck på upplåsningsknappen ⑧ för att öppna locket. Locket fälls upp.
- 4) Ta ut friteringskorgen ⑩ och fäst handtaget ⑨:
 - Tryck ihop handtagets ⑨ skaft en aning så att bultarna kan föras in från insidan i öglorna på friteringskorgens ⑩ skarvstycke. Stavarna på handtaget ⑨ måste ligga under skarvstyckets övre ändrar på friteringskorgen ⑩:



- Släpp de hoptryckta stavarna på handtaget ⑨ så att bultarna sticker ut genom öglorna:



– Handtaget 9 sitter nu fast på friteringskorgen 10.

OBSERVERA

- ▶ Använd bara olja eller annat fett som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Den informationen finns på förpackningen eller etiketten.
 - ▶ Blanda aldrig olika sorters olja eller fett! Det kan skumma över kanten på fritösen.
- 5) Fyll det torra och tomma friteringskärlet 2 med olja, flytande eller smält fett (ca 1,5 l olja eller ca 1 kg fast fett).

OBSERVERA

- ▶ Fyll aldrig på mer fett eller olja än upp till MAX-märkningen och aldrig mindre än till MIN-märkningen i friteringskärlet 2.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Strömkabeln får inte komma i kontakt med fritösens heta delar. Det finns risk för elchocker!
- 6) Sätt in friteringskorgen 10 igen.
- 7) Stäng locket så att det snäpper fast.

Fritera livsmedel

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

► Använd aldrig fritösen utan olja eller fett!

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Kontrolllampan Power **7** tänds.
- 2) Vrid temperaturreglaget **5** till önskad temperatur. Oljan eller fettet värms nu upp till den inställda temperaturen. När fettet kommit upp i rätt temperatur tänds kontrollampan Ready **6**.

OBSERVERA

► Vi rekommenderar att låta produkten värmas upp i minst 10 - 15 minuter innan man friterar.

OBSERVERA

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

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

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

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Locket och fritösen är mycket heta när man friterar. Ta därför endast i handtagen **3** när du friterar! Risk för brännskador! Använd helst grillvantar.
- 3) Tryck på upplåsningsknappen **3** för att öppna locket.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Var försiktig när du fyller friteringskorgen **10**!. Den är mycket het!
- 4) Ta ut friteringskorgen **10** ur fritösen. Lägg det som ska friteras i korgen. Friteringskorgen **10** får bara fyllas så pass att det som ska friteras täcks helt av fett när friteringskorgen **10** sänks ned i fritösen.
- 5) Sänk försiktigt ned friteringskorgen **10** i den heta oljan eller fett.
- 6) Stäng locket.

OBSERVERA

- ▶ Du kan övervaka processen genom inspektionsfönstret på locket.

Fast frityrfett

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

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

Om fettet är för kallt kan det spruta och stänka när det värms upp igen! För att det inte ska hända kan du sticka några hål i det stelnade fettet med en trä- eller plastpinne. Akta så att du inte skadar friteringskärlets **2** ytbeläggning!

- För att smälta fettet sätter du kontakten i ett eluttag och sätter temperaturreglaget **5** på 130 °C. Kontrollampen Power **7** tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Det kan hända att kontrollampen Ready **6** tänds och släcks flera gånger. Ställ inte in friteringstemperaturen förrän allt fett har smält.

Efter friteringen

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Ta aldrig i friteringskorgen **10** när du nyss friterat. Den är mycket het! Lyft bara upp friteringskorgen **10** ur fritösen med handtaget **9**!
- 1) När du friterat klart trycker du på upplåsningsskappen **8** så att locket fälls upp.
 - 2) Lyft upp friteringskorgen **10** och häng den på fritösens kant så att överflödigt fett kan droppa av.
 - 3) Vrid temperaturreglaget **5** till lägsta nivån.
 - 4) Dra ut kontakten ur uttaget. Fritösen stängs av.
 - 5) När oljan/fettet droppat av lyfter du försiktigt ut friteringskorgen **10** ur fritösen.
 - 6) Lägg det som friterats i en skål eller en sil (lägg hushållspapper med god sugförmåga under!).

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

Fondue

Du kan använda fritösen som fonduegryta.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte produkten för att göra fondue med smält choklad eller ost. Använd bara smält fett/olja eller buljong för att göra fondue i den här produkten.
- 1) Förbered produkten så som beskrivs i kapitlet Förberedelser
 - 2) Öppna locket och lägg fondueringen **12** på kanten av friteringskärlet **2**. Stäng sedan locket igen
 - 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Kontrollampen Power **7** tänds.
 - 4) Sätt temperaturreglaget **5** på önskad temperatur. För klassisk fondue med smält fett eller olja: Orientera dig efter tabellen Fritera livsmedel, beroende på vad som ska friteras.

- 5) När produkten kommit upp i rätt temperatur öppnar du locket.
- 6) Sätt bitarna på fonduespetten ❶ och sätt försiktigt in spetten ❶ i friteringskärlet ❷.
- 7) I varje hack på fondueringen ❷ kan du sätta ett spett ❶. Det är klart efter några minuter, beroende på typ av livsmedel och bitarnas storlek.
- 8) Ta försiktigt ut fonduespettet ❶ och ta av de färdiglagade bitarna. Sedan kan du sätta andra bitar av livsmedel på fonduespettet ❶ och tillaga dem i det heta fettet eller buljongen.
- 9) När du inte ska göra mer fondue vrider du temperaturreglaget ❸ till Min-nivå och drar ut kontakten.

Byta frityrfett

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

- 1) Tryck på upplåsningsskärmen ❹ och ta av locket (se kapitel Rengöring och skötsel).
- 2) Ta ut friteringskorgen ❷.
- 3) Fatta tag i sidohandtagen och håll över oljan eller fettets i lämpliga behållare, t ex flaskor, genom pipen i det övre vänstra hörnet. Använd helst en tratt.

OBSERVERA

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

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

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
- ▶  Produkten och dess delar får absolut inte doppas ner i vätska! Då finns risk för livsfarliga elchocker och skador på produkten.

⚠ VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

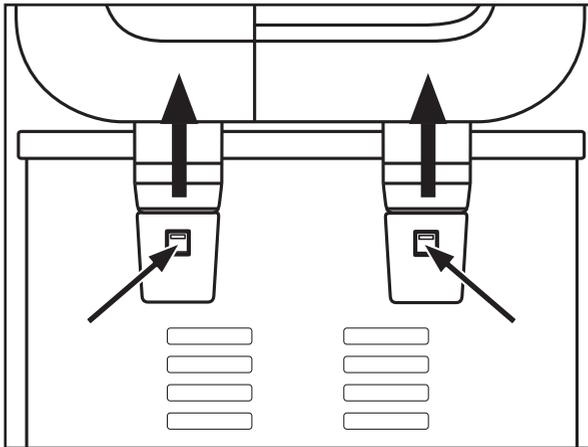
- ▶ Låt produkten bli kall innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Ta isär fritösen för att underlätta rengöringen:

- 1) Öppna skyddet över det permanenta metallfiltret **1** och ta ut det.
- 2) Öppna locket. Stick in en sticka eller liknande i hålen på gångjärnsfästena på produktens baksida och dra samtidigt locket uppåt så att det lossnar:



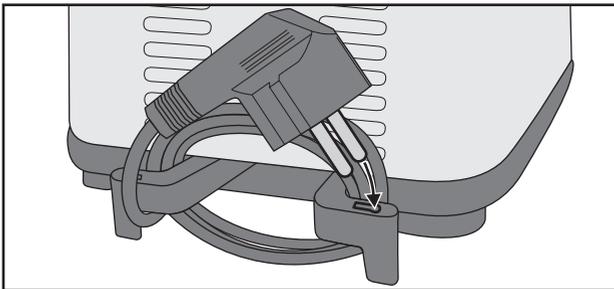
- 3) Ta ut friteringskorgen **10**.

- Friteringskorgen **10** kan diskas i maskin. Den tål maskindisk. Ta i så fall av handtaget **9**.

- Rengör handtaget ⑨, det permanenta metallfiltret ①, fonduespetten ⑩ och fondueringen ⑫ i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj alla delarna i rent vatten.
 - Rengör höljet och friteringskärlet ② med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka sedan noga med en trasa som fuktats med bara vatten för att få bort alla rester av diskmedel i friteringskärlet ②. Torka av höljet och friteringskärlet ② noga.
 - Rengör locket i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj det sedan i rent vatten. Torka av locket och ställ det upprätt på sidan så att det vatten som fortfarande finns kvar kan rinna ut. Kom ihåg att locket måste vara helt torrt innan det används igen!
 - Rengör det permanenta metallfiltret ① i varmt vatten med mildt diskmedel och skölj det i rent vatten.
- 4) Torka alla delar noga innan du sätter ihop fritösen igen.
 - 5) Lägg tillbaka det permanenta metallfiltret ① i gropan på locket och stäng kåpan över filtret ①.
 - 6) Sätt på locket igen så att gångjärnen i hållarna på produktens baksida fastnar ordentligt.

Förvaring

- 1) Lyft och bär produkten i sidohandtagen ③ på höljet.
- 2) Linda upp kabeln på kabelhållaren ④ på produktens baksida. Stick in ett kontaktstift i ett hål på kabelhållaren ④ för att fixera kontakten:



- 3) Förvara produkten med locket stängt. Då kan det inte komma in damm och smuts i fritösen.

Tips

Hemlagade pommes frites

- Potatis som är avsedd för fritering ska vara felfri och utan groddar.
- Till fritering ska mjölig eller halvfast potatis användas.
- Skala potatisen och skär upp den i lämpliga bitar (stavar eller klyftor).
- Låt potatisen ligga i vatten ca en timme innan du fortsätter. Då försvinner en del av sockret, som är en av orsakerna till att det sedan bildas akrylamid.
- Låt potatisen bli riktigt torr.
- Fritera alltid hemlagade pommes frites två gånger:
 - Först 8 - 12 minuter i 150°C och därefter 3 - 4 minuter i 170°C tills de blir som du vill ha dem.
- Djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång. Följ anvisningarna på förpackningen.

Djupfrysta livsmedel

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

- Fritera bara små mängder åt gången. Det som ska friteras får maximalt fyllas till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen 10
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget 5 på den temperatur som anges i den här bruksanvisningen eller på livsmedelsförpackningen.
- Låt helst djupfrysta livsmedel tina i rumstemperatur innan du friterar dem. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt innan du friterar.
- Lägg ner det du ska fritera så långsamt och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettets att plötsligt och häftigt bubbla upp.

Hur man blir av med önskad bismak

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

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

- Hetta upp oljan eller fettet till 150°C och lägg några tunna brödsivor eller några små persiljekvistar i friteringskorgen 10.
- Sänk ner friteringskorgen 10 i fettet och stäng locket.
- Vänta tills det slutar bubbla och ta sedan bort brödet eller persiljan med en hälslev. Nu har oljan eller fettet återfått sin neutrala smak.

Sund kost

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

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

Tabell över friteringstider

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

| Livsmedel | Temperatur (ca) | Tid i minuter |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Frikadeller (djupfrysta) | 150°C | 2 - 5 minuter |
| Fläskkotletter (panerade) | 150°C | 12 - 25 minuter |
| Kyckling (stora bitar) | 150°C | 8 - 18 minuter |
| Kyckling (små/medelstora bitar) | 150°C | 7 - 17 minuter |
| Pommes frites (färska) | 150°C / 170°C | 8 - 12 minuter/ 3 - 4 minuter |
| Pommes frites (djupfrysta) | se tillverkarens anvisningar | se tillverkarens anvisningar |
| Scampi (färska) | 130°C | 2 - 5 minuter |
| Svamp | 170 - 190°C | 3 - 5 minuter |

OBSERVERA

- ▶ Det kan uppstå små variationer mellan den faktiska temperaturen och gradangivelserna. Värdena i tabellen är bara riktlinjer. De baseras på en mängd på ungefär 150 - 200 gram. Beroende på livsmedlets beskaffenhet kan tiden variera.
- ▶ Friteringskorgen  får inte fyllas över Max-markeringen inuti korgen.

Åtgärda fel

| PROBLEM | MÖJLIGA ORSAKER | MÖJLIGA LÖSNINGAR |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Produkten fungerar inte. eller Kontrolllampan Power 7 lyser inte. | Produkten är inte kopplad till ett eluttag. Produkten är skadad. | Anslut produkten till ett eluttag. Kontakta kundservice. |
| Kontrolllampan Ready 6 lyser inte. | Oljan/Fettet har inte kommit upp i inställd temperatur. | Vänta i några minuter till oljan/fettet fått rätt temperatur. |

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

Bilaga

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytt och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 274353

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det service-ställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Spis treści

| | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Wstęp | 46 |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 46 |
| Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu | 47 |
| Utylizacja opakowania | 47 |
| Opis urządzenia / akcesoria | 48 |
| Dane techniczne | 48 |
| Wskazówki bezpieczeństwa | 49 |
| Przed pierwszym użyciem | 52 |
| Smażenie bez akrylamidu | 52 |
| Frytowanie | 52 |
| Czynności przygotowawcze | 53 |
| Frytowanie artykułów spożywczych | 55 |
| Tłuszcz stały do frytowania | 56 |
| Po zakończeniu frytowania | 57 |
| Fondue | 57 |
| Wymiana tłuszczu do frytowania | 58 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 59 |
| Przechowywanie | 60 |
| Porady | 61 |
| Frytki własnej roboty | 61 |
| Produkty głęboko mrożone | 61 |
| Jak wyeliminować niepożądany posmak | 62 |
| Zdrowe odżywianie | 62 |
| Tabela czasów frytowania | 63 |
| Usuwanie usterek | 64 |
| Załącznik | 64 |
| Utylizacja urządzenia | 64 |
| Gwarancja Kompernaß Handels GmbH | 65 |

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do frytowania produktów spożywczych oraz przygotowywania fondue w tłuszczu lub w bulionie w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Niniejsze urządzenie nie nadaje się do stosowania...

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych przestrzeniach komercyjnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w pensjonatach typu Bed & Breakfast,
- w obiektach agroturystycznych.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Wykorzystywać urządzenie wyłącznie do celów zgodnych z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik. Urządzenie nie jest zabawką.

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Mini frytkownica z fondue
- Kosz do frytowania i uchwyt
- Pierścień do fondue
- 6 szpadaek do fondue
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania lub podczas transportu, należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Gwarancja KompernaB Handels GmbH**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Opis urządzenia / akcesoria

- 1 Stały filtr metalowy
- 2 Zbiornik frytownicy
- 3 Uchwyty
- 4 Nawijak kabla
- 5 Regulator temperatury
- 6 Lampka kontrolna gotowości
- 7 Lampka kontrolna zasilania
- 8 Przycisk odblokowania pokrywy
- 9 Uchwyt
- 10 Kosz do frytowania
- 11 Szpadki do fondue
- 12 Pierścień do fondue

Dane techniczne

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Napięcie zasilania | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz |
| Moc znamionowa | 850 W |
| Pojemność oleju | ok. 1,5 litra do oznaczenia MAX |
| Pojemność tłuszczu stałego | ok. 1 kg |

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieciem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Urządzenie podłączaj do gniazda zasilania z napięciem sieciowym 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

 Nigdy nie zanurzaj urządzenia wraz z przewodem sieciowym w wodzie ani nie czyśćć jego elementów pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO 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 kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.

⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas frytowania z urządzenia wydobywa się gorąca para, w szczególności 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 pozostanie 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 uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.

⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie top stałego tłuszczu (kostek tłuszczu) we frytownicy. Na skutek powstającej wysokiej temperatury, dopóki tłuszcz nie przykrywa jeszcze grzałki, grzałka może ulec przegrzaniu lub może nawet dojść do pożaru! Tłuszcz stop najpierw w garnku lub w inny, podobny sposób.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego 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 wymianie oleju lub tłuszczu. W przypadku zapalenia natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i zgaś palący się tłuszcz lub olej zakrywając go pokrywą.

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy 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 tłuszczu lub oleju.
- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszczu. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia.
- ▶ Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.
- ▶ W przypadku korzystania z funkcji fondue tego urządzenia, należy pamiętać, że urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania klasycznego fondue z olejem/ tłuszczem lub bulionem. Nie używaj urządzenia do przygotowywania fondue czekoladowego lub serowego.

Przed pierwszym użyciem

- Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Smażenie bez akrylamidu

Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas frytowania 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.

Frytowanie

Do zastosowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny tłuszcz do frytowania. Można również użyć tłuszczu do frytowania w postaci stałej. Przejdź do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

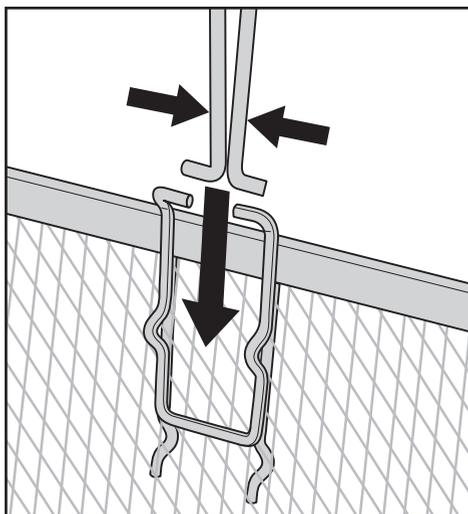
Czynności przygotowawcze

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

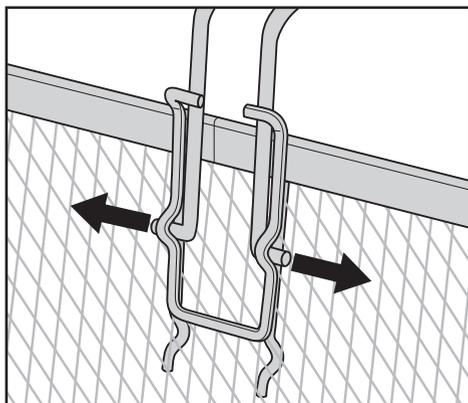
WSKAZÓWKA

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

- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel 4.
- 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy 8. Pokrywa odskoczy.
- 4) Wyjmij kosz do frytowania 10 i zamocuj uchwyt 9:
 - Ściśnij nieco pręty uchwyty 9, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory elementu połączeniowego kosza do frytowania 10. Pręty uchwyty 9 muszą znajdować się poniżej górnych końców elementu połączeniowego kosza do frytowania 10:



- Następnie puść ściśnięte pręty uchwyty 9, by sworznie mocujące przeszły przez otwory:



- Uchwyt 9 jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frytowania 10.

WSKAZÓWKI

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

- 5) Napełnij suchy i pusty zbiornik frytownicy 2 olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 1,5 l oleju lub ok. 1 kg tłuszczu stałego).

WSKAZÓWKA

- ▶ Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy 2 nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- 6) Ponownie włóż kosz frytownicy 10.
7) Zamknij pokrywę, aż się zatrzaśnie.

Frytowanie artykułów spożywczych

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju / tłuszczu!

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Lampka kontrolna zasilania **7** zapala się.
- 2) Regulator temperatury **5** ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się lampka kontrolna gotowości **6**.

WSKAZÓWKA

► Polecamy pozostawienie urządzenia do nagrzania na co najmniej 10 - 15 minut przed rozpoczęciem frytowania.

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 |
|  | Drób | 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!

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Pokrywa i frytownica są bardzo gorące w trakcie smażenia. Dlatego podczas frytowania chwytaj tylko za uchwyty **3**! Niebezpieczeństwo poparzenia! Najlepiej użyć do tego rękawicy kuchennej.

3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **8**.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas napełniania kosza do frytowania **10** zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!

4) Wymij kosz do frytowania **10** z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania **10** wolno maksymalnie napełniać do takiego poziomu, by produkty zostały zakryte tłuszczem, gdy kosz do frytowania **10** opuści się do frytownicy.

5) Opuść ostrożnie kosz do frytowania **10** do gorącego oleju lub tłuszczu.

6) Zamknij pokrywę urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Proces frytowania możesz obserwować przez okienko znajdujące się w pokrywie.

Tłuszcz stały do frytowania

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

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włącz 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 tłuszczu wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Dopilnuj przy tym, by powłoka zbiornika frytownicy **2** nie została uszkodzona!

- Aby stopić tłuszcz, podłącz przewód zasilający do gniazda i ustaw regulator temperatury **5** na 130 °C. Lampka kontrolna zasilania **7** zaświeci się.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Lampka kontrolna gotowości **6** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Gdy cały tłuszcz już się stopi, ustaw żądaną temperaturę frytowania.

Po zakończeniu frytowania

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania **10** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmij z frytownicy kosz do frytowania **10** trzymając go wyłącznie za uchwyt **9**!
- 1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **8** tak, by pokrywa odskokczyła.
- 2) Podnieś kosz do frytowania **10** i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
- 3) Regulator temperatury **5** ustaw na MIN.
- 4) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda sieciowego. Frytownica jest w tym momencie wyłączona.
- 5) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania **10** z frytownicy.
- 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 stoikach lub innych pojemnikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych cząstek produktów, olej lub płynny tłuszcz przelewaj do stoików przez sitko.

Fondue

Tej frytownicy można używać jako garnka do przygotowania fondue.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj urządzenia do przygotowywania fondue czekoladowego lub serowego! Do przygotowania fondue w tym urządzeniu wolno używać wyłącznie tłuszczu/oleju lub bulionu.
- 1) Przygotuj urządzenie, jak opisano to w rozdziale „Przygotowanie”.
- 2) Otwórz pokrywę urządzenia i załóż pierścień do fondue **12** na krawędź zbiornika do frytowania **2**, a następnie ponownie zamknij pokrywę urządzenia.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Lampka kontrolna zasilania **7** świeci się.
- 4) Regulator temperatury **5** ustaw na żądaną temperaturę. W przypadku klasycznego fondue z olejem/tłuszczem: W zależności od rodzaju żywności przeznaczonej do frytowania należy orientować się według tabeli w rozdziale „Frytowanie żywności”.

- 5) Po osiągnięciu ustawionej temperatury, otwórz pokrywę urządzenia.
- 6) Nadziej produkty na szpadki do fondue ❶ i wstaw szpadki do fondue ❶ ostrożnie do zbiornika frytownicy ❷. W każdym rowku w pierścieniu do fondue ❷ może zostać umieszczona jedna szpadka ❶.

W zależności od rodzaju i wielkości, nadziane produkty będą gotowe po kilku minutach.

- 7) Wyjmij ostrożnie szpadkę do fondue ❶ i zdejmij z niej gotowy produkt. Następnie można na szpadkę do fondue ❶ można nadziać kolejne produkty spożywcze i włożyć do gorącego tłuszczu/bulionu.
- 8) Jeśli chcesz zakończyć przygotowywanie fondue, przestaw regulator temperatury ❸ w położenie MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

Wymiana tłuszczu do frytowania

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

- 1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❸ i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij kosz do frytowania ❶.
- 3) Chwyć urządzenie za boczne uchwyty i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z tylny, lewy narożnik, w którym znajduje się zagłębienie do wylewania, do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

WSKAZÓWKA

W każdej gminie lub mieście usuwanie zużytych olejów i tłuszczów 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.

- 4) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 5) 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.
- ▶  W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

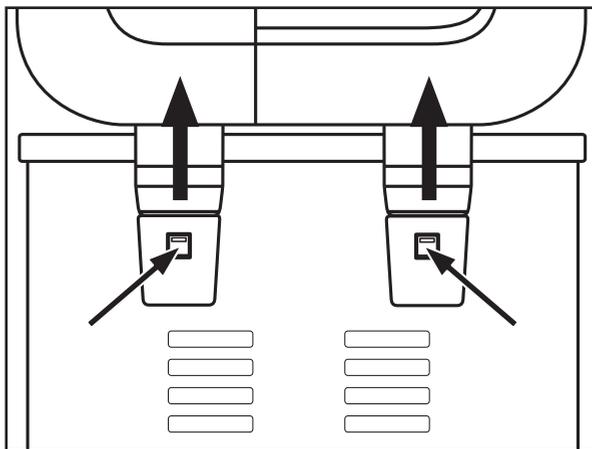
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do schłodzenia się urządzenia.

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, rozłóż frytownicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę nad stałym filtrem metalowym ❶ wyjmij go.
- 2) Otwórz pokrywę urządzenia. Pręt lub innym podobnym narzędziem należy wycisnąć sworznie w otworach uchwytych zawiasów z tyłu urządzenia i zdjęć jednocześnie pokrywę urządzenia do góry, wyjmując ją do góry z uchwytych zawiasów:

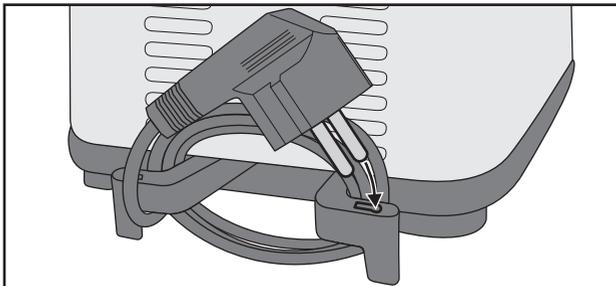


- 3) Wyjmij kosz do frytowania ❷.
 - Kosz do frytowania ❷ można myć w zmywarce. Jest on przystosowany do zmywania w zmywarce. W tym celu zdejmij jednak uchwyt ❸.

- Czyść uchwyt ⑨, stały filtr metalowy ① szpadki do fondue ⑩ oraz pierścien do fondue ⑫ w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do zmywania naczyń. Wszystkie elementy spłucz następnie czystą wodą.
 - Obudowę i zbiornik frytownicy ② wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku frytownicy ② nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wysusz dokładnie obudowę i zbiornik frytownicy ②.
 - Pokrywkę urządzenia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wyplucz je potem czystą wodą. Dobrze wysusz pokrywkę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wypłynąć. Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!
 - Wyczyść stały metalowy filtr ① w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie spłucz czystą wodą.
- 4) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
 - 5) Włóż stały filtr metalowy ① ponownie w zagłębienie w pokrywce urządzenia i zamknij pokrywę na stałym filtrze metalowym ①.
 - 6) Załóż pokrywę urządzenia ponownie w taki sposób na urządzenie, aby zawiasy zaczepliły się w uchwytach zawiasów znajdujących się z tyłu urządzenia i tam się zablokowały.

Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów ③ na obudowie.
- 2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ④ z tyłu urządzenia. Włóż jeden z kołków wtyku sieciowego w jeden z otworów nawijaka kabla ④, aby zamocować wtyczkę:



- 3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wewnątrz frytownicy zostanie czyste.

Porady

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą mieć uszkodzeń ani kielków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy je na drobne kawałki 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.
- Frytki smażyć zawsze dwa razy:
 - najpierw 8 do 12 minut w temp. ok. 150°C, a następnie przez 3 - 4 minuty w temp. 170°C, w zależności odżądanego stopnia zbrzożenia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie 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 smażyć nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania 10.
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury 5 na temperaturę podaną w tej instrukcji obsługi lub na przygotowywanego opakowaniu produktu.
- 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.
- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne pryskanie oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądany posmak

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 10 dwie cienkie kromki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.
- Zanurz kosz do frytowania 10 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.

Zdrowe odżywianie

Specjaliści od żywienia zalecają korzystanie z olejów roślinnych oraz tłuszczów, zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe (np. kwas linolowy). Te oleje i tłuszcze szybciej tracą swoje pozytywne właściwości niż inne gatunki i z tego powodu należy je częściej wymieniać. Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

- Regularnie wymieniaj olej i tłuszcz. 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 tłuszczu 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 białko, np. ryb lub mięsa.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczu jest oznaką, że należy go wymienić.

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 minutach |
|------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Klopsy (mrożone) | 150°C | 2 - 5 minut |
| Kotlety wieprzowe (panierowane) | 150°C | 12 - 25 minut |
| Porcje z kurczaka (duże kawałki) | 150°C | 8 - 18 minut |
| Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki) | 150°C | 7 - 17 minut |
| Frytki (świeże) | 150°C / 170°C | 8 - 12 minut / 3 - 4 minuty |
| Frytki (mrożone) | patrz dane producenta | patrz dane producenta |
| Krewetki (świeże) | 130°C | 2 - 5 minut |
| Grzyby | 170 - 190°C | 3 - 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. 150 - 200 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- ▶ Kosz do frytowania **10** może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza.

Usuwanie usterek

| PROBLEM | MOŻLIWA PRZYCZYNA | MOŻLIWE ROZWIĄZANIA |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa. lub Lampka kontrolna zasilania 7 nie świeci się. | Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego. Urządzenie jest uszkodzone. | Podłącz urządzenie do gniazda zasilania. Skontaktuj się z serwisem. |
| Lampka kontrolna gotowości 6 nie świeci się. | Ustawiona temperatura oleju/ tłuszczu nie została jeszcze osiągnięta. | Odczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury. |

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

Załącznik

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad usuwania należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przetłaczniaki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 274353

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Turinys

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Ižanga | 68 |
| Naudojimas pagal paskirtį | 68 |
| Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo | 69 |
| Pakuotės utilizavimas | 69 |
| Prietaiso aprašas / priedai | 70 |
| Techniniai duomenys | 70 |
| Saugos nurodymai | 71 |
| Prieš naudojant pirmą kartą | 74 |
| Akrolamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas | 74 |
| Gruzdinimas | 74 |
| Parengiamieji darbai | 75 |
| Maisto produktų gruzdinimas | 77 |
| Kieti gruzdinimo riebalai | 78 |
| Baigus gruzdinti | 79 |
| Fondu | 79 |
| Gruzdinimo riebalų keitimas | 80 |
| Valymas ir priežiūra | 81 |
| Laikymas | 82 |
| Patarimai | 83 |
| Pačių pagamintos gruzdintos bulvytės | 83 |
| Šaldyti produktai | 83 |
| Kaip pašalinti nepageidaujimą pašalinį skonį ir kvapą | 84 |
| Sveika mityba | 84 |
| Gruzdinimo trukmės lentelė | 85 |
| Trikčių šalinimas | 86 |
| Priedas | 86 |
| Prietaiso utilizavimas | 86 |
| Kompernaß Handels GmbH garantija | 87 |

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Jūs pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminių dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik namuose maisto produktams gruzdinti ir fondui su riebalais ar sultiniu gaminti. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

Šio prietaiso negalima naudoti...

- parduotuvių, biurų ir kitų komercinių struktūrų darbuotojų virtuvėlėse,
- viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų klientams,
- nakvynės ir pusryčių pensionuose,
- kaimo turizmo sodybose.

ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų.

- ▶ Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Veikite, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

NURODYMAS

- ▶ Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Veikite, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, darant neleistinus pakeitimus arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas. Prietaisas nėra vaikų žaislas.

Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais.

- Nedidelė gruzdintuvė su fondu indu
- Gruzdinimo krepšys ir rankena
- Fondu žiedas
- 6 fondu šakutės
- Naudojimo instrukcija

1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.

2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir lipdukus.

NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **Kompernaß Handels GmbH garantija**“).

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus; jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas utilizuokite, laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

NURODYMAS

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinės priežiūros atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas / priedai

- 1 nekeičiamas metalinis filtras
- 2 gruzdinimo indas
- 3 rankenos
- 4 laido ritė
- 5 temperatūros reguliatorius
- 6 kontrolinė lemputė „Ready“
- 7 kontrolinė lemputė „Power“
- 8 dangčio atblokovimo mygtukas
- 9 rankena
- 10 gruzdinimo krepšys
- 11 fondu šakutės
- 12 fondu žiedas

Techniniai duomenys

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Tinklo įtampa | 220–240 V ~, 50/60 Hz |
| Vardinė galia | 850 W |
| Talpa (aliejus) | apie 1,5 litro iki MAX žymos |
| Talpa (kieti riebalai) | apie 1 kg |

Saugos nurodymai

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
 - ▶ Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
-  Prietaiso su tinklo laidu niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 0–8 metų vaikams draudžiama naudoti šį prietaisą. Vyresni nei 8 metų vaikai šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei jie yra nuolat prižiūrimi. Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- ▶ Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.
- ▶ Jei prietaisas nukrito arba yra pažeistas, jo naudoti nebegalima. Atiduokite prietaisą patikrinti ir, jei reikia, sutaisyti kvalifikuotiems specialistams.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Gruzdinant išsiskiria karštų garų, ypač nudengus dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- ▶ Prieš pildami aliejų ar skystus riebalus į gruzdintuvę įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos. Priešingu atveju karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- ▶ Kruopščiai nusausinkite visus maisto produktus prieš dėdami juos į gruzdintuvę. Priešingu atveju karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- ▶ Ypač atsargiai elkitės su šaldytais maisto produktais. Pašalinkite visus ledo gabalėlius. Kuo daugiau ledo ant maisto produktų, tuo labiau tykšta karštas aliejus arba karšti riebalai.
- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys įkaista. Nelieskite jų, kad nenusidegintumėte.
- ▶ Prietaisą suėmę už rankenų stabiliai pastatykite, kad neišsiliėtų karšti skysčiai.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- ▶ Riebalų gabalų niekada nelydykite gruzdintuvėje. Kol riebalai dar nedengia kaitinimo elemento, šis gali labai įkaisti ir sugesti arba gali kilti gaisras! Riebalus pirmiausia išlydykite puode ar pan.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso netoli karštų paviršių.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.



Dėmesio! Karštas paviršius!

Niekada nenaudokite vandens gruzdintuvei gesinti!

- ▶ Perkaitę seni ir (arba) užteršti riebalai ar aliejus užsidega savaime. Laiku pakeiskite aliejų ar riebalus. Kilus gaisrui, ištraukite tinklo kištuką, o degančius riebalus ar aliejų gesinkite antklode.

DĖMESIO – PRIETAISO SUGADINIMO PAVOJUS!

- ▶ Riebalų į gruzdinimo indą niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos. Kas kartą įjungdami prietaisą įsitikinkite, kad gruzdintuvėje yra pakankamai riebalų ar aliejaus.
- ▶ Niekada nejunkite prietaiso, jei jame nėra aliejaus ar skystų riebalų. Priešingu atveju prietaisas gali perkaisti.
- ▶ Gruzdintuvė skirta tik maisto produktams gruzdinti. Ji nepritaikyta skysčiams virti.
- ▶ Jei naudojotės šio prietaiso fondu funkcija, nepamirškite, kad šiuo prietaisu galite gaminti tik klasikinį fondiu su aliejumi / riebalais ar sultiniu. Nenaudokite prietaiso šokolado ar sūrio fondu gaminti!

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami gruzdintuvę pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite visas dalis ir gerai jas nusauskite (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Akrilamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas

Akrilamidas yra galimai kancerogeninė medžiaga, sparčiau susidaranti gruzdinant krakmolo turinčius produktus dėl reakcijų su amino rūgštimis. Akrilamido ypač padaugėja, kai temperatūra aukštesnė nei 175 °C.

Todėl ruošdami krakmolingus maisto produktus, pvz., gruzdindami bulvytes, stenkitės neviršyti 170 °C temperatūros. Gruzdintų produktų spalva turi būti aukso geltonumo, o ne tamsi ar ruda. Tik taip sumažinsite akrilamido kiekį gaminamuose produktuose.

Gruzdinimas

Šioje gruzdintuvėje rekomenduojame naudoti gruzdinimo aliejų ar skystus gruzdinimo riebalus. Galite naudoti ir kietus gruzdinimo riebalus. Tačiau apie tai pirmiausia pasiskaitykite skyriuje „Kieti gruzdinimo riebalai“.

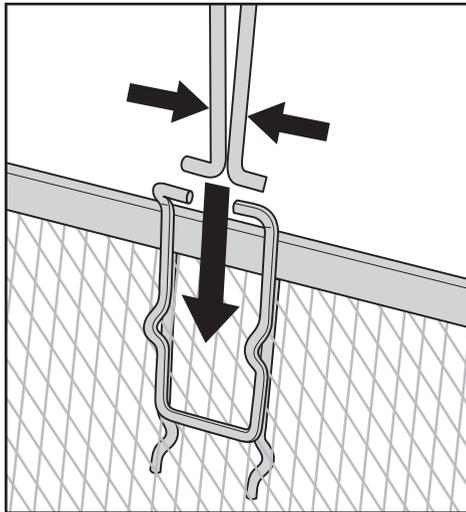
Parengiamieji darbai

- 1) Prietaisą statykite ant horizontalaus, lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

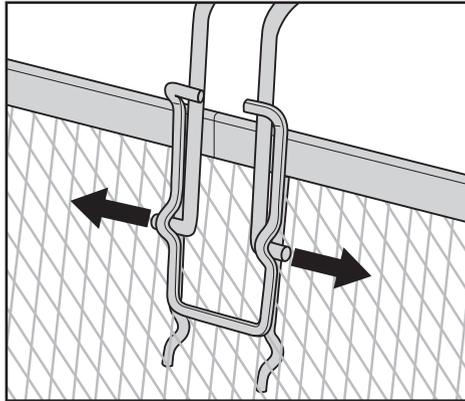
NURODYMAS

- Jei gruzdintuvę norite pastatyti ant viryklės po gartraukiu, įsitikinkite, kad viryklė išjungta.

- 2) Nuvyniokite visą maitinimo laidą nuo laido ritės **4**.
- 3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **8**. Dangtis atsidaro.
- 4) Išimkite gruzdinimo krepšį **10** ir pritvirtinkite rankeną **9**:
 - Rankenos **9** strypelius šiek tiek suspauskite, kad laikančiuosius skersinius iš vidaus būtų galima įkišti į jungiamosios dalies gruzdinimo krepšyje **10** auseles. Rankenos **9** strypeliai prie gruzdinimo krepšio **10** turi būti po jungiamosios dalies viršutiniais kraštais:



- Atleiskite suspaustus rankenos **9** strypelius, kad laikantieji skersiniai išlįstų pro auseles:



– Dabar rankena ⑨ gerai pritvirtinta prie gruzdinimo krepšio ⑩.

NURODYMAI

- ▶ Naudokite tik gruzdinimui tinkamus aliejus ar riebalus, ant kurių aiškiai nurodyta „neputojantis“. Šią informaciją rasite ant pakuotės arba etiketėje.
- ▶ Niekada nemaišykite skirtingų rūšių riebalų ar aliejaus! Jie gali išputoti iš gruzdintuvės.

5) Į sausą ir tuščią gruzdinimo indą ② įpilkite aliejaus, skystų ar išlydytų riebalų (apie 1,5 l aliejaus arba apie 1 kg kietų riebalų).

NURODYMAS

- ▶ Riebalų ar aliejaus į gruzdinimo indą ② niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Maitinimo laidas neturi liestis prie įkaitusių gruzdintuvės dalių. Elektros smūgio pavojus!

6) Vėl įdėkite gruzdinimo krepšį ⑩.

7) Uždarykite dangtį taip, kad jis užsifiksuotų.

Maisto produktų gruzdinimas

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Niekada nenaudokite gruzdintuvės be aliejaus / riebalų!

- 1) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ⑦.
- 2) Temperatūros reguliatorių ⑤ nustatykite ties norima temperatūra. Aliejus arba riebalai įkaitinami iki norimos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega kontrolinė lemputė „Ready“ ⑥.

NURODYMAS

► Prieš pradėdant gruzdinti rekomenduojame prietaisą mažiausiai 10–15 minučių kaitinti.

NURODYMAS

Tinkamą gruzdinimo temperatūrą rasite ant gruzdinamų produktų pakuotės arba šios naudojimo instrukcijos skyriuje „Gruzdinimo trukmės lentelė“. Apytikrės rekomendacijos, kokie maisto produktai kokioje temperatūroje turėtų būti gruzdinami, pavaizduotos piešiniais gruzdintuvės priekyje:

| Simbolis | Maisto produktas | Temperatūra |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
|  | Krevetės | 130 °C |
|  | Viščiukas | 150 °C |
|  | Šviežios gruzdinimo bulvytės | 170 °C |
|  | Žuvis | 190 °C |

Nurodyta informacija yra tik orientacinė. Temperatūra priklauso nuo maisto produktų savybių ir Jūsų asmeninio skonio.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Dangtis ir gruzdintuvė gruzdinant labai įkaista. Todėl gruzdinami imkite tik už rankenų **3**! Pavojus nusidėginti! Rekomenduojame mėvėti orkaitės pirštines.
- 3) Paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką **8**.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Būkite atsargūs sudėdami produktus į gruzdinimo krepšį **10**! Jis labai karštas!
- 4) Išimkite gruzdinimo krepšį **10** iš gruzdintuvės. Sudėkite gruzdinamus produktus. Į gruzdinimo krepšį **10** produktų daugiausia galima dėti tiek, kad gruzdinimo krepšį **10** nuleidus į gruzdintuvę riebalai juos visiškai uždengtų.
- 5) Gruzdinimo krepšį **10** atsargiai įleiskite į karštą aliejų arba riebalus.
- 6) Uždarykite prietaiso dangtį.

NURODYMAS

- ▶ Pro stebėjimo langelį prietaiso dangtyje galite stebėti gruzdinimo eigą.

Kieti gruzdinimo riebalai

Naudodami kietus gruzdinimo riebalus, imkitės šių atsargumo priemonių, kad riebalai neištiktų ir prietaisas pernelyg neįkaistų:

- Kai naudojate šviežius riebalus, riebalų gabalus pirmiausia lėtai nedideliu karščiu išlydykite paprastame puode. Išlydytus riebalus atsargiai supilkite į gruzdintuvę. Tik tada įkiškite tinklo kištuką ir įjunkite gruzdintuvę.
- Baigę gruzdinti, gruzdintuvę su vėl sustingusiais riebalais laikykite patalpos temperatūroje.

Jei riebalai per daug atšals, vėl išlydant jie gali imti tikėti! Kad taip nenutiktų, mediniu ar plastmasiniu pagaliuku padarykite keletą skylučių vėl sukietėjusiose riebaluose. Stebėkite, kad neapgadintumėte gruzdinimo indo **2** dangos!

- Norėdami išlydyti riebalus, įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą, o temperatūros reguliatorių **5** nustatykite ties 130 °C temperatūra. Užsideda kontrolinė lemputė „Power“ **7**.
- Palaukite, kol visi riebalai išsilydys. Kontrolinė lemputė „Ready“ **6** gali retsykiais vėl užsidedti ir užgesti. Norimą gruzdinimo temperatūrą nustatykite tik visiems riebalams išsilydžius.

Baigus gruzdinti

⚠️ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Baigę gruzdinti, niekada nelieskite gruzdinimo krepšio 10. Jis labai karštas! Gruzdinimo krepšį 10 iš gruzdintuvės iškelkite tik suėmę už rankenos 9!
- 1) Baigę gruzdinti, paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką 8, kad dangtis atsidarytų.
 - 2) Iškelkite gruzdinimo krepšį 10 ir pakabinkite jį ant prietaiso krašto, kad nuvarvėtų riebalų perteklius.
 - 3) Temperatūros reguliatorių 5 pasukite į padėtį „Min“.
 - 4) Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Dabar gruzdintuvė išjungta.
 - 5) Kai riebalai nuo apgruzdintų produktų nuvarvės, atsargiai iškelkite gruzdinimo krepšį 10 iš gruzdintuvės.
 - 6) Apgruzdintus produktus sudėkite į dubenį arba sietelį (iškllokite juos skysčius sugeriančiu popieriniu rankšluosčiu!).

Jei gruzdintuvės nuolat nenaudojate, rekomenduojame atvėsusį aliejų laikyti sandariai uždarytuose buteliuose ar kituose gruzdinimo induose, geriausia šaldytuve ar kitoje vėsioje vietoje. Aliejų į butelius pilkite pro smulkų sietelį, kad iš aliejaus pašalintumėte maisto produktų daleles.

Fondui

Šią gruzdintuvę galite naudoti kaip fondui puodą.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso šokolado ar sūrio fondui gaminti! Gamindami šiuo prietaisu fondui, naudokite tik riebalus / aliejų ar sultinį.
- 1) Paruoškite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Parengiamieji darbai“.
 - 2) Atidarykite prietaiso dangtį, uždėkite fondui žiedą 12 ant gruzdinimo indo 2 krašto ir vėl uždarykite prietaiso dangtį.
 - 3) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ 7.
 - 4) Temperatūros reguliatorių 5 nustatykite ties norima temperatūra. Gaminant klasikinį fondui su aliejumi / riebalais: gruzdindami produktus, orientuokitės pagal skyriuje „Maisto produktų gruzdinimas“ pateiktą lentelę ir atsižvelkite į gruzdinamų produktų rūšį.

- 5) Pasiiekus nustatytą temperatūrą, atidarykite prietaiso dangtį.
- 6) Sumaukite maisto produktus ant fondu šakučių **11** ir fondu šakutes **11** atsargiai pastatykite gruzdinimo inde **2**. Kiekviena fondu žiedo **12** išpjova skirta vienai fondu šakutei **11**.

Sumauti maisto produktai tinkami valgyti po keleto minučių, atsižvelgiant į maisto produktų rūšį ir gabalėlių dydį.

- 7) Atsargiai ištraukite fondu šakutę **11** ir nuimkite pagamintą patiekalą. Dabar ant fondu šakutės **11** galite mauti kitus maisto produktus ir nardinti juos į karštus riebalus / sultinį.
- 8) Baigę gaminti fondu, temperatūros reguliatorių **5** pasukite į padėtį „Min“ ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Gruzdinimo riebalų keitimas

Aliejų keiskite tik tuomet, kai jis visiškai atvės. Kad būtų galima išpilti kietus riebalus, jie dar turi būti skysti.

- 1) Paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką **8** ir nuimkite dangtį (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
- 2) Išimkite gruzdinimo krepšį **10**.
- 3) Suimkite prietaisą už šoninių rankenų ir aliejų arba riebalus pro galinį kairįjį kampą su išpylimo grioveliu supilkite į tinkamus indus, pvz., butelius. Rekomenduojame tam naudoti piltuvėlį.

NURODYMAS

Maistinio aliejaus ar maistinių riebalų išmetimo taisyklės kiekvienoje savivaldybėje ar kiekviename mieste yra kitokios. Dažnai tokio aliejaus ar riebalų negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Informacijos apie išmetimo galimybes teiraukitės savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

- 4) Kruopščiai nuvalykite visas gruzdintuvės dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 5) Įpilkite šviežio aliejaus ar riebalų į gruzdintuvę, kaip aprašyta skyrius „Gruzdinimas“.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą būtinai ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶  Prietaiso jokiū būdu negalima nardinti į skysčius! Tai gali sukelti elektros smūgio pavojų gyvybei ir sugadinti prietaisą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEGINTI

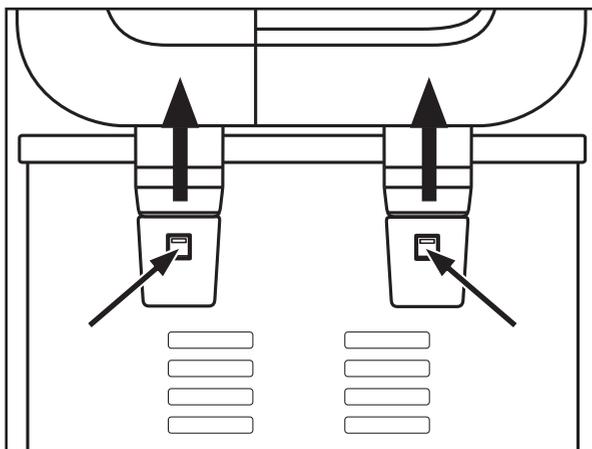
- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Prietaiso dalims valyti nenaudokite šveičiančių ar šveičiamųjų valiklių / valymo medžiagų, pvz., šveičiamojo pienelio ar plieno vatos. Jie gali sugadinti prietaiso paviršių.

Kad gruzdintuvę lengviau išvalytumėte, atskirkite visas jos dalis:

- 1) Atidenkite gaubtą virš nekeičiamo metalinio filtro **1** ir išimkite filtrą.
- 2) Atidarykite prietaiso dangtį. Įkišę pagaliuką ar panašų daiktą į lankstinių laikiklių angas prietaiso užpakalinėje pusėje paspauskite ir tuo pat metu ištraukite prietaiso dangtį iš lankstinių laikiklių keldami jį viršų:

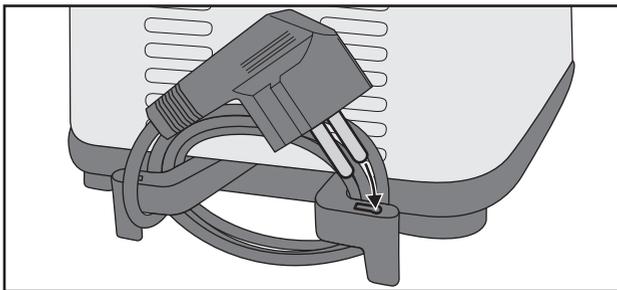


- 3) Išimkite gruzdinimo krepšį **10**.
 - Gruzdinimo krepšį **10** galite plauti indaplovėje. Jį galima plauti indaplovėje. Tačiau prieš tai nuimkite rankeną **9**.

- Rankeną ⑨, nekeičiamą metalinį filtrą ①, fondiu šakutes ⑪ ir fondiu žiedą ⑫ plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Po to visas dalis nuskalaukite švariu vandeniu.
 - Korpusą ir gruzdinimo indą ② valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Po to kruopščiai nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad gruzdinimo inde ② neliktų ploviklio likučių. Korpusą ir gruzdinimo indą ② gerai nusausinkite.
 - Prietaiso dangtį plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Po to jį nuskalaukite švariu vandeniu. Prietaiso dangtį gerai nusausinkite ir vertikaliai pastatykite ant šono, kad išbėgtų dangčio viduje likęs vanduo. Įsidėmėkite, kad prieš vėl naudojant gruzdintuvę dangtis turi būti visiškai sausas!
 - Nekeičiamą metalinį filtrą ① plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu ir nuskalaukite švariu vandeniu.
- 4) Prieš surinkdami gruzdintuvę, visas dalis gerai išdžiovinkite.
 - 5) Nekeičiamą metalinį filtrą ① vėl įdėkite į ertmę prietaiso dangtyje ir uždenkite gaubtą virš nekeičiamo metalinio filtro ①.
 - 6) Prietaiso dangtį ant prietaiso vėl uždėkite taip, kad lankstai įsikabintų lankstiniuose laikikliuose prietaiso užpakalinėje pusėje ir juose įsitvirtintų.

Laikymas

- 1) Prietaisą kelkite arba neškite suėmę už šoninių korpuso rankenų ③.
- 2) Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ④ prietaiso užpakalinėje pusėje. Vieną tinklo kištuko strypelį įkiškite į kurią nors laido ritės ④ skylę ir įtvirtinkite tinklo kištuką:



- 3) Prietaisą laikykite uždarę prietaiso dangtį. Taip gruzdintuvės vidus išliks švarus ir joje neprisikaups dulkių.

Patarimai

Pačių pagamintos gruzdintos bulvytės

- Bulvės, kurias ketinate gruzdinti, turi būti nepriekaištingos kokybės ir nepradėję dygti.
- Gruzdinimui reikėtų rinktis bulvių rūšis, kurios išvirtos yra miltingos arba pradžioje nesubyra.
- Nulupus bulves, jas reikia susmulkinti patiekalui tinkama forma (šiaudeliais arba griežinėliais).
- Prieš toliau naudodami bulves, jas apie vieną valandą pamirkykite. Taip pašalinsite dalį cukraus, vieną iš pradinių medžiagų akrilamidui susidaryti.
- Kruopščiai nusausinkite bulves.
- Pačių gaminamas gruzdintas bulvytes visada gruzdinkite du kartus:
 - pirmiausia 8–12 minučių maždaug 150 °C temperatūroje, po to 3–4 minutes 170 °C temperatūroje, priklausomai nuo norimo apgruzdimo.
- Šaldytos gruzdinimo bulvytės yra apvirtos, todėl jas reikia gruzdinti tik vieną kartą. Laikykitės nurodymų ant pakuotės.

Šaldyti produktai

Šaldyti gruzdinami produktai (atšaldyti nuo -16 iki -18 °C) labai atvėsina aliejų ar riebalus, todėl nepakankamai greitai apskrunda ir gali sugerti per daug riebalų ar aliejaus. Kad to išvengtumėte, veikite taip:

- Negruzdinkite vienu kartu daug produktų. Gruzdinamų produktų gali būti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio 10 viduje.
- Prieš sudėdami gruzdinamus produktus, aliejų kaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Temperatūros reguliatorių 5 nustatykite ties temperatūra, nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje arba ant gruzdinamų produktų pakuotės.
- Prieš gruzdinant rekomenduojame šaldytiems produktams leisti šiek tiek atitirpti kambario temperatūroje. Prieš dėdami gruzdinamus produktus į gruzdintuvę, pašalinkite kuo daugiau ledo ir vandens.
- Gruzdinamus produktus į gruzdintuvę sudėkite kuo lėčiau ir atsargiai, nes nuo šaldytų produktų karštas aliejus ar karšti riebalai staiga gali pradėti smarkiai kunkuliuoti.

Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą

Kai kurie maisto produktai, ypač žuvis, gruzdinant išskiria skysčių. Šie skysčiai kaupiasi gruzdinimo aliejuje ar gruzdinimo riebaluose ir gali pabloginti vėliau tame pačiame aliejuje ar tuose pačiuose riebaluose gruzdinamų produktų kvapą ir skonį.

Kad aliejaus ar riebalų skonis vėl būtų neutralus, veikite taip:

- Įkaitinkite aliejų arba riebalus maždaug iki 150 °C ir į gruzdinimo krepšį ⑩ įdėkite dvi plonas riekelės duonos ar porą mažų petražolės šakelių.
- Gruzdinimo krepšį ⑩ įleiskite į riebalus ir uždarykite dangtį.
- Palaukite, kol aliejus ar riebalai nustos kunkuliuoti ir išimkite duoną ir (arba) petražolę kiaurasamčiu. Aliejaus ar riebalų skonis dabar vėl neutralus.

Sveika mityba

Mitybos specialistai rekomenduoja vartoti augalinius aliejus ir riebalus, kuriuose yra nesočiųjų riebalų rūgščių (pvz., linolo rūgšties). Tačiau šie aliejai ir riebalai greičiau praranda savo gerąsias savybes nei kitų rūšių aliejai ir riebalai, todėl juos dažniau reikia pakeisti. Vadovaukitės šiomis rekomendacijomis:

- Reguliariai pakeiskite aliejų ar riebalus. Jei gruzdintuvėje daugiausia ruošiate gruzdintas bulvytes ir naudotą aliejų ar riebalus kas kartą perkošiate, juos galite naudoti 10–12 kartų.
- Tačiau aliejaus ar riebalų nenaudokite ilgiau nei šešis mėnesius. Visada atkreipkite dėmesį ir į nurodymus ant pakuotės.
- Apskritai aliejaus ar riebalų naudojimo trukmė sutrumpėja, jei daugiausia gruzdinate maisto produktus, kuriuose yra baltymų, pvz., mėsa ar žuvis.
- Nemaišykite šviežio aliejaus su naudotu.
- Pakeiskite aliejų ar riebalus, jei kaitinant jie putoja, įgyja aštrų skonį ar skleidžia aštrų kvapą, patamsėja ir (arba) tampa sirupo konsistencijos.

Gruzdinimo trukmės lentelė

Lentelėje pateikiama pavyzdžių, kokius maisto produktus kokioje temperatūroje reikia gruzdinti ir kokia jų gruzdinimo trukmė. Jei informacija ant gruzdinamų produktų pakuotės skirtinga nuo informacijos šioje lentelėje, vadovaukitės informacija ant pakuotės.

| Maisto produktas | Temperatūra (apytikslė) | Trukmė minutėmis |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Šaldyti kukuliukai | 150 °C | 2–5 minutės |
| Apvolioti kiaulienos karbonadai | 150 °C | 12–25 minutės |
| Viščiuko porcijos (dideli gabalai) | 150 °C | 8–18 minučių |
| Viščiuko porcijos (maži / vidutinio dydžio gabalai) | 150 °C | 7–17 minučių |
| Šviežios gruzdinimo bulvytės | 150 °C / 170 °C | 8–12 minučių / 3–4 minutės |
| Šaldytos gruzdinimo bulvytės | žr. gamintojo informaciją | žr. gamintojo informaciją |
| Šviežios didžiosios krevetės | 130 °C | 2–5 minutės |
| Grybai | 170–190 °C | 3–5 minutės |

NURODYMAS

- ▶ Temperatūra gali šiek tiek skirtis nuo nurodytos laipsniais. Informacija aukščiau esančioje lentelėje yra tik orientacinė. Ji taikoma maždaug 150 – 200 g kiekiui. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, trukmė gali skirtis.
- ▶ Į gruzdinimo krepšį **10** gruzdinamų produktų galima dėti daugiausia iki MAX žymos krepšio viduje.

Triukčių šalinimas

| PROBLEMA | GALIMA PRIEŽASTIS | GALIMAS SPRENDIMAS |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Prietaisas neveikia. arba | Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą. | Įjunkite prietaisą į elektros lizdą. |
| Nedega kontrolinė lemputė „Power“ 7. | Prietaisas pažeistas. | Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. |
| Nedega kontrolinė lemputė „Ready“ 6. | Aliejus / riebalai dar nepasiekė nustatytos temperatūros. | Palaukite kelias minutes, kol bus pasiekta norima temperatūra. |

Jei triukčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių triukčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Priedas

Prietaiso utilizavimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitineis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų.

Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvintųjų dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svtainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 274353

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------------------------------------------|------------|
| Einleitung | 90 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 90 |
| Lieferumfang und Transportinspektion | 91 |
| Entsorgung der Verpackung | 91 |
| Gerätebeschreibung / Zubehör | 92 |
| Technische Daten | 92 |
| Sicherheitshinweise | 93 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 96 |
| Acrylamidarme Zubereitung | 96 |
| Frittieren | 96 |
| Vorbereitungen | 97 |
| Lebensmittel frittieren | 99 |
| Festes Frittierfett | 100 |
| Nach dem Frittieren | 101 |
| Fondue | 101 |
| Frittierfett wechseln | 102 |
| Reinigung und Pflege | 103 |
| Lagerung | 104 |
| Tipps | 105 |
| Pommes frites selbst gemacht | 105 |
| Tiefkühlkost | 105 |
| Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden | 106 |
| Gesunde Ernährung | 106 |
| Tabelle Frittierzeiten | 107 |
| Fehlerbehebung | 108 |
| Anhang | 108 |
| Gerät entsorgen | 108 |
| Garantie der Kompensaß Handels GmbH | 109 |

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch...

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Permanent-Metallfilter
- ❷ Frittier-Behälter
- ❸ Handgriffe
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Kontrollleuchte Ready
- ❼ Kontrollleuchte Power
- ❽ Entriegelungstaste Deckel
- ❾ Haltegriff
- ❿ Frittierkorb
- ⓫ Fonduespieße
- ⓬ Fondueing

Technische Daten

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Netzspannung | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz |
| Nennleistung | 850 W |
| Fassungsvermögen Öl | ca. 1,5 Liter bis zur MAX-Markierung |
| Fassungsvermögen festes Fett | ca. 1 kg |

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 220 - 240 V ~, 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

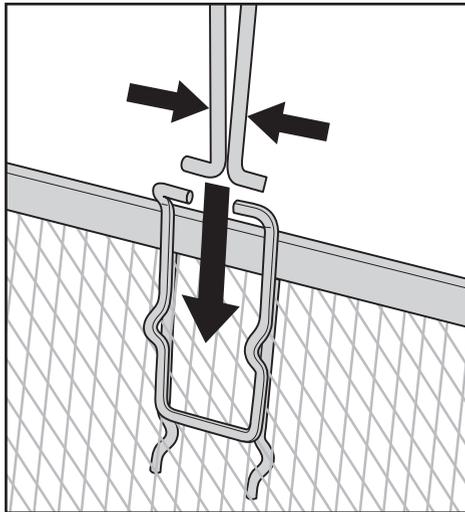
Vorbereitungen

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

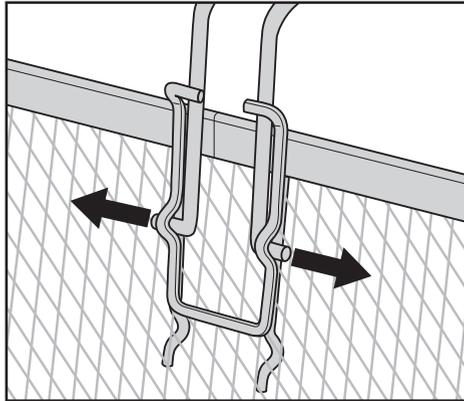
HINWEIS

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

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **4**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb **10** heraus und befestigen Sie den Haltegriff **9**:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **9** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen des Verbindungsstückes am Frittierkorb **10** schieben lassen. Die Stäbe des Haltegriffs **9** müssen unter den obere Enden des Verbindungsstückes am Frittierkorb **10** liegen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **9**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



– Der Haltegriff 9 sitzt nun fest am Frittierkorb 10.

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 den trockenen und leeren Frittier-Behälter 2 mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,5 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).

HINWEIS

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

- 6) Setzen Sie den Frittierkorb 10 wieder ein.
- 7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **6** auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **10**! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb **10** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **10** darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb **10** in die Fritteuse absenkt.

5) Senken Sie den Frittierkorb **10** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters **2** nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler **5** auf 130°C. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **6** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittier Temperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals den Frittierkorb **10** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **10** nur an dem Haltegriff **9** aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **8**, so dass der Deckel aufspringt.
 - 2) Heben Sie den Frittierkorb **10** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
 - 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
 - 4) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet.
 - 5) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **10** vorsichtig aus der Fritteuse.
 - 6) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.
- 1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
 - 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fondueing **12** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet.
 - 4) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Bei kassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.

- 5) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 6) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße ① und stellen Sie die Fonduespieße ① vorsichtig in den Frittierbehälter ②. In jeder Einkerbung am Fonduring ⑫ kann ein Fonduespieß ① stehen.

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

- 7) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß ① und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß ① spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 8) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler ⑤ auf Min und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑧ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⑩.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

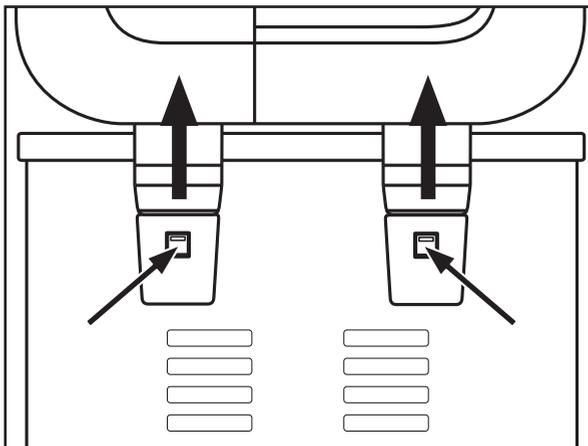
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1** und nehmen Sie diesen heraus.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o.ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:

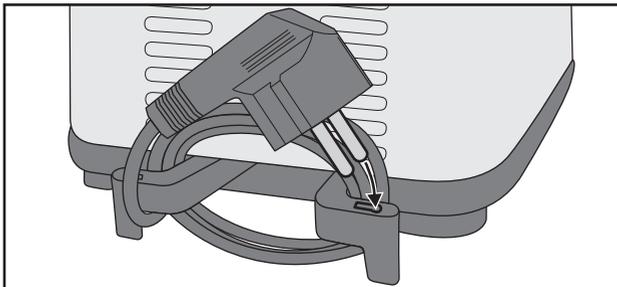


- 3) Entnehmen Sie den Frittierkorb **10**.
 - Den Frittierkorb **10** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff **9** ab.

- Reinigen Sie den Haltegriff ③, den Permanent-Metallfilter ① die Fonduespieße ① und den Fondueing ⑫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ② mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ② haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ② gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
 - Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ① in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
- 4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
 - 5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ① wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ①.
 - 6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

Lagerung

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



- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **10** gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb 10.
- Senken Sie den Frittierkorb 10 in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- ▶ Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 - 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- ▶ Der Frittierkorb **10** darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | MÖGLICHE LÖSUNGEN |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden. | Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. |
| oder Die Kontrollleuchte Power 7 leuchtet nicht. | Das Gerät ist beschädigt. | Wenden Sie sich an den Service. |
| Die Kontrollleuchte Ready 6 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 274353

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

05/2016 · Ident.-No.: SFM850A1-022016-2

IAN 274353