

# SILVERCREST®



www.lidl-service.com



## STAINLESS STEEL DEEP FRYER SEF3 2000 B2

(FI)

### RASVAKEITIN

Käytöohje

(PL)

### FRYTKOWNICA ZE STALI SZLACZETNEJ

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

### EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SE)

### FRITÖS I ROSTFRITT STÅL

Bruksanvisning

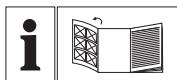
(LT)

### NERŪDIJANČIO PLIENO GRUZDINTUVĖ

Naudojimo instrukcija

IAN 288182

(FI) (SE)  
(PL) (LT)



FI

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

SE

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

PL

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

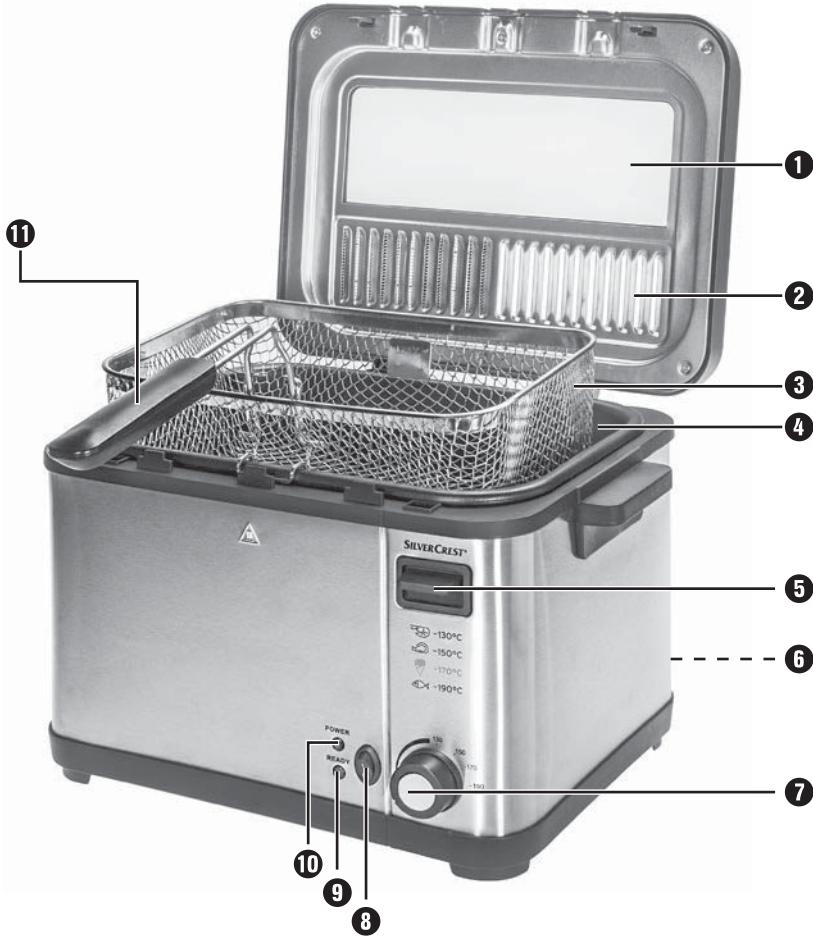
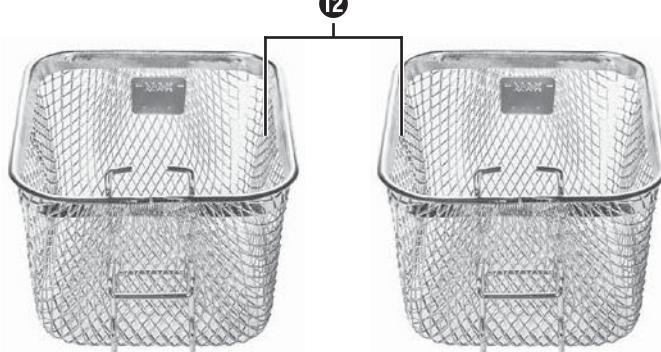
LT

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
PL	Instrukcja obsługi	Strona	41
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

**A****B**

## Sisällysluettelo

<b>Johdanto .....</b>	<b>2</b>
<b>Määräystenmukainen käyttö .....</b>	<b>2</b>
<b>Toimitussisältö .....</b>	<b>3</b>
Pakkauksen hävittäminen .....	3
<b>Laitteen kuvaus / Lisävarusteet .....</b>	<b>4</b>
<b>Tekniset tiedot .....</b>	<b>4</b>
<b>Turvallisuusohjeet .....</b>	<b>5</b>
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä .....</b>	<b>7</b>
<b>Akryyliamiditon valmistus .....</b>	<b>7</b>
<b>Friteeraus .....</b>	<b>8</b>
Esivalmistelut .....	8
Elintarvikkeiden friteeraus .....	10
Kiinteä friteerausrasva .....	11
<b>Friteerauksen jälkeen .....</b>	<b>12</b>
<b>Friteerausrasvan vaihtaminen .....</b>	<b>12</b>
<b>Puhdistus ja hoito .....</b>	<b>13</b>
<b>Varastointi .....</b>	<b>14</b>
<b>Vinkkejä .....</b>	<b>14</b>
Itsetehdyt ranskalaiset perunat .....	14
Pakasteruoat .....	15
Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta .....	15
Terveellinen ravinto .....	16
<b>Friteerausaikataulukko .....</b>	<b>17</b>
<b>Vian korjaus .....</b>	<b>18</b>
<b>Liite .....</b>	<b>18</b>
Laitteen hävittäminen .....	18
Kompernass Handels GmbH:n takuu .....	19
Huolto .....	20
Maahantuojia .....	20



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

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

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

## Määräystenmukainen käyttö

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

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

### VAROITUS

#### **Määräystenvastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!**

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

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

### **OHJE**

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

## Toimitussisältö

Toimitus sisältää seuraavat osat:

- Rasvakeitin
- 3 friteerauskoria
- 3 kahvaa
- Käyttöohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista laitteesta kaikki pakausmateriaalit ja mahdolliset tarrat.

### OHJE

- ▶ Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. luku **Huolto**).

## Pakkauksen hävittäminen

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



Pakkauksen palauttaminen materiaalikierroon säestää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

### OHJE

- ▶ Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit takuutapaussa pakata tuotteen asianmukaisesti.

## Laitteen kuvaus / Lisävarusteet

- ❶ Tarkastusikkuna
- ❷ Metallinen kestosuodatin
- ❸ Friteerauskori (suuri)
- ❹ Friteerausastia
- ❺ Kannen avauspainike
- ❻ Johtokela
- ❼ Lämpötilansäädin
- ❽ Virtakytkin
- ❾ Ready-merkkivalo
- ❿ Power-merkkivalo
- ❻ Kahva
- ❾ Friteerauskorit (pienet)

## Tekniset tiedot

Verkkojännite	230 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	2000 W
Tilavuus öljy	n. 4 litraa
Tilavuus kiinteää rasva	n. 3,5 kg
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

## Turvallisuusohjeet

### **⚠ SÄHKÖISKUN VAARA**

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

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

### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. 8 vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan käytön aikana. Henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalaiseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähultoa.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

**⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Älä ota laitetta uudelleen käyttöön, jos se on pudonnut tai vaurioitunut. Anna laite asiantuntevan huoltoliikkeen tarkistettavaksi ja tarvittaessa korjattavaksi.
- ▶ Friteerauksen aikana vapautuu kuumaa höyryä. Ole varovainen erityisesti kantta avatessasi. Pysyttele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- ▶ Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin täytät keittimeen öljyä tai nestemäästä rasvaa. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- ▶ Pyyhi kaikki elintarvikkeet huolellisesti kuiviksi, ennen kuin laitat ne keittimeen. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- ▶ Ole erityisen varovainen pakastettujen elintarvikkeiden kanssa. Poista kaikki jääläpatat pakasteista. Mitä enemmän jäätää elintarvikkeisiin jäätä, sitä enemmän kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- ▶ Laitteen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske niihin palovammojen välttämiseksi.
- ▶ Jotta kuuma neste ei pääsisi läikkymään, aseta laite vakaalle alustalle kahvoista kiinni pitämällä.

**⚠ VAROITUS! PALOVAARA!**

- ▶ Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttöön.
- ▶ Älä koskaan sulata rasvakeittimessä rasvapaloja. Koska rasva ei aluksi peitä kuumennusyksikköä, syntyyvä korkea lämpötila voi vahingoittaa kuumennusyksikköä tai aiheuttaa tulipalon! Sulata rasva ensin kattilassa tai vastaavassa.

**⚠ VAROITUS! PALOVAARA!**

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



Huomio! Kuumta pinta!

**Älä koskaan käytä vettä rasvakeittimen sammuttamiseen!**

- ▶ Vanha ja likaantunut rasva tai öljy syttyy ylikuumetessaan palamaan. Vaihda öljy tai rasva riittävän ajoissa. Palon sytyessä irrota verkkopistoke ja tukahduta palava rasva tai öljy sammuspeitolla.

**HUOMIO - LAITEVAHINKOJA!**

- ▶ Älä koskaan täytä friteerausastiaan rasvaa yli MAX-merkinnän tai MIN-merkintää vähemmän. Varmista jokaisella päällekytkentäkerralla, että keittimessä on riittävästi rasvaa tai öljyä.
- ▶ Älä koskaan kytke laitetta päälle silloin, kun friteerausastias- sa ei ole öljyä tai nestemäistä rasvaa. Muuten laite saattaa ylikuumentua.
- ▶ Rasvakeitin on tarkoitettu vain elintarvikkeiden friteeraamiseen. Sitä ei ole suunniteltu nesteiden keittämiseen.

**Ennen ensimmäistä käyttöä**

- Ennen kuin käytät rasvakeitintä ensimmäistä kertaa, puhdistaa yksittäiset osat perusteellisesti ja kuivaa ne huolella (katso luku "Puhdistus ja hoito").

**Akryyliamiditon valmistus**

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

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

## Friteeraus

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

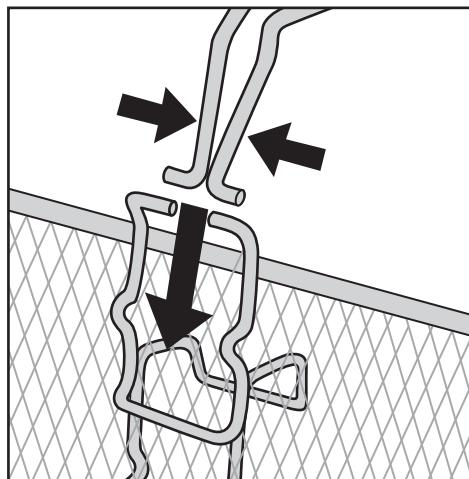
### Esivalmistelut

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

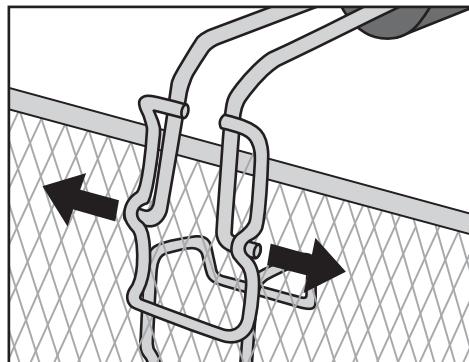
#### OHJE

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

- 2) Kiedo virtajohto kokonaan johtokelalta **6**.
- 3) Paina kannen avauspainiketta **5**. Kansi ponnahtaa auki.
- 4) Ota friteerauskorit **3/12** ulos ja kiinnitä kahvat **11** kumpaankin pieneen friteerauskoriihin **12** ja suureen friteerauskorin **3**:
  - Purista kahvan **11** tankoja hieman yhteen niin, että pidiketapit voidaan työntää sisältäpäin friteerauskorin **3/12** reikiin:



- Vapauta sitten kahvan ⑪ yhteenpuristetut tapit niin, että pidiketapit ulottuvat reikien läpi:



- Nyt kahva ⑪ on kiinni friteerauskorissa ③/⑫.
- Toimi muiden kahvojen kanssa samalla tavalla.

#### OHJEITA

- Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivia, nimenomaisesti "vaahtoamattomaksi" ilmoitettuja öljyjä ja rasvoja. Nämä tiedot löydät tuotepakkauksesta tai -etiketistä.
  - Älä koskaan sekoita eri rasva- ja öljylaatuja keskenään! Rasvakeittimen sisältö voi kuohua yli.
- 5) Täytä kuiva ja tyhjä friteerausastia ④ öljyllä, nestemäisellä tai sulatetulla rasvalla (n. 4 l öljyä tai n. 3,5 kg kiinteää rasvaa).

#### OHJE

- Älä täytä rasvaa tai öljyä friteerausastiassa ④ olevan MAX-merkinnän yli tai MIN-merkintää vähemmän.
- 6) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.

#### SÄHKÖISKUN VAARA

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

- 7) Aseta friteerauskori ③ ( tai pienet friteerauskorit ⑫) jälleen paikoilleen.  
8) Sulje kansi.

## Elintarvikkeiden friteeraus

### HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä rasvakeitintä, jos astiassa ei ole öljyä/rasvaa!

### OHJE

► Voit ripustaa laitteeseen joko suuren friteerauskorin ③, molemmat pienet friteerauskorit ⑫ tai vain toisen pienistä friteerauskoreista ⑫ elintarvikkeiden friteerausta varten.

Esimerkin omaisesta tässä käyttöohjeessa on kuvattu suuren friteerauskorin ③ käyttö. Toimi pienentäessä friteerauskorien ⑫ kanssa samalla tavalla.

- 1) Käynnistä rasvakeitin virtakytkimestä ⑧. Power-merkkivalo ⑩ sytyy.
- 2) Käännä lämpötilansäädin ⑦ halutulle lämpötilalle. Öljy tai rasva kuumentetaan haluttuun lämpötilaan. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, Ready-merkkivalo ⑨ sytyy.

### OHJE

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

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

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

**⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Kansi ja keitin ovat friteerauksen aikana erittäin kuumia. Koske siksi friteerauksen aikana ainoastaan kahvoihin! Palovamman vaara! Käytä patakintaita.

3) Paina kannen avauspainiketta ⑤.

**⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Noudata varovaisuutta friteerauskoria ③ täyttäässäsi. Se on erittäin kuuma!

4) Nosta friteerauskori ③ rasvakeittimestä. Laita friteerattavat elintarvikkeet rasvakeittimeen. Friteerauskorin ③ saa täyttää vain friteerauskorin ③ sisäpuolella olevaan Max-merkintään asti tai kork. 1 kg friteerattavaa tuotetta. Huomioi kuitenkin aina friteerattavien elintarvikkeiden pakkaussessä ilmoitettu friteerausmääärä!

5) Laske friteerauskori ③ varovasti kuumaan öljyyn tai rasvaan.

6) Sulje laitteen kansi.

**OHJE**

- Friteerausta voidaan valvoa laitteen kannen tarkastusikkunan ① läpi.

## Kiinteä friteerausrasva

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

- Kun käytät tuorettä rasvaa, sulata rasvapalat ensin tavallisessa kattilassa hitaasti pienellä lämmöllä. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimeen. Liitä vasta sitten verkkopistoke virtalähteeseen ja kytke rasvakeitin päälle.
- Kun rasva on käytön jälkeen jähmettynyt, säilytä rasvakeitin huoneenlämmössä. Jos rasva on liian kylmää, se voi uudelleensulatettaessa roiskua! Tee jähmettyneseen rasvan reikiä puu- tai muovitikulla tämän estämiseksi. Varmista, ettei friteerausastian ④ pinnoite vaurioidu.
- Sulata rasva kytömällä laite päälle virtakytkimestä ⑧ ja säätämällä lämpötilansäädin ⑦ 130 °C:een. Power-merkkivalo ⑩ syttyy.
- Odota, kunnes rasva on täysin sulanut. Ready-merkkivalo ⑨ voi sulatuksen aikana sytytyä ja sammua useaan kertaan. Säädä haluttu friteerauslämpötila vasta sitten, kun rasva on täysin sulanut.

## Friteerauksen jälkeen

### **⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Älä koskaan koske friteerauskoriin ③ friteerauksen jälkeen. Se on erittäin kuuma! Nosta friteerauskori ③ rasvakeittimestä ottamalla kiinni kahvoista ⑪!

- 1) Kun elintarvikkeet on friteerattu, paina kannen avauspainiketta ⑤ niin, että kansi ponnahtaa auki.
- 2) Nosta friteerauskoria ③ ja ripusta se keittimen reunalle niin, että ylimääräinen rasva pääsee tippumaan pois.
- 3) Paina virtakytkintä ⑧. Rasvakeitin on nyt sammutettu. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- 4) Kun ylimääräinen rasva on tippunut friteeratuista elintarvikkeista, nosta friteerauskori ③ varovasti rasvakeittimestä.
- 5) Kaada friteeratut elintarvikkeet kulhoon tai siivilään (imukykyisen talouspaperin päälle!).

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

## Friteerausrasvan vaihtaminen

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

- 1) Paina kannen avauspainiketta ⑤ ja poista kansi (katso luku "Puhdistus ja hoito").
- 2) Poista friteerauskori ③.
- 3) Ota kiinni laitteen sivukahvoista ja kaada öljy tai rasva laitteen kulman avulla soveltuviin astioihin, esimerkiksi pulloihin. Tässä on hyvä käyttää suppiloa.

### **OHJE**

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

- 4) Puhdistaa kaikki rasvakeittimen osat huolellisesti luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- 5) Täytää rasvakeittimeen uutta öljyä luvussa "Friteeraus" kuvatulla tavalla.

## Puhdistus ja hoito

### **⚠ VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!**

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
-  Älä missään nimessä upota laitetta tai sen osia nesteisiin! Tämä voi aiheuttaa sähköiskun aikaansaaman hengenvaarantavan laite voi vaurioitua.

### **⚠ VAROITUS - PALOVAARA!**

- Anna laitteen jäähdytä ennen puhdistamista.

### **HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!**

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

Irrota rasvakeittimen osat toisistaan puhdistuksen helpottamiseksi:

- 1) Avaa laitteen kanssi mahdollisimman auki, paina sitä hieman taaksepäin ja irrota se sitten irti saranapäidikkeistä vetämällä ylöspäin.
- 2) Poista friteerauskori ③ ( tai pienet friteerauskorit ⑫ ).
  - Friteerauskorit ③/⑫ voidaan pestää astianpesukoneessa. Ne kestävät kone-pesun. Poista täitä ennen korista kahvat ⑪ .
  - Puhdistaa kahvat ⑪ lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtele lopuksi vedellä.
  - Puhdistaa runko ja friteerausastia ④ kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla perusteellisesti niin, ettei friteerausastiaan ④ jäädä pesuainejäämiä. Kuivaa runko ja friteerausastia ④ hyvin.

- Pese laitteen kansi lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta. Huuhtele lopuksi vedellä.
  - Kuivaa laitteen kansi hyvin ja aseta se pystyasentoon niin, että kannen sisälle jäädnyt vesi pääsee valumaan pois.
  - Huomaat, että kannen on oltava täysin kuiva ennen seuraavaa käyttökertaa!
- 3) Kuivaa kaikki osat hyvin, ennen kuin asetat ne takaisin keittimeen.

## Varastointi

- 1) Nosta tai kanna laitetta rungon sivussa olevista kahvoista.
- 2) Kiedo virtajohto laitteen takana olevan johtokelan  ympärille ja kiinnitä se johtonipistimellä.
- 3) Varastoi rasvakeitin aina niin, että laitteen kanssi on kiinni. Näin rasvakeittimen sisäpuoli säilyy puhtaana ja pölyttömänä.

## Vinkkejä

### Itsetehdyt ranskalaiset perunat

- Friteeraukseen käytettävien perunoiden on oltava hyvälaatuisia ja iduttomia.
- Friteerattavaksi sopivat parhaiten jauhoiset tai pääosin kiinteät perunalajikkeet.
- Pienennä kuoritut perunat halutun muotoisiksi (tikut tai viipaleet).
- Laita perunat veteen ennen jatkokäyttöä noin tunniksi. Näin osa akryyliamidin muodostumista edistäävästä sokerista poistuu.
- Anna perunoiden kuivua hyvin.
- Friteeraa itsetehtyjä ranskalaisia perunoita aina kaksi kertaa:
  - ensin 10–14 minuuttia n. 150 °C:ssa ja sen jälkeen 3–4 minuuttia 170 °C:ssa riippuen siitä, kuinka tummia ranskalaisia haluat.
- Pakasteranskalaiset ovat esikeitettyjä, minkä vuoksi niille riittää yksi friteerauskerta. Noudata pakkauksen ohjeita.

## Pakasteruoat

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

- Älä friteeraa suuria määriä kerrallaan. Friteerattavaa tuotetta saa täyttää korkeintaan friteerauskorin ③ (tai pienet friteerauskorien ⑫) sisällä olevaan Max-merkintään asti.
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia, ennen kuin laitat friteerattavat elintarvikkeet keittimeen.
- Säädä lämpötilansäädin ⑦ tässä käyttöohjeessa tai friteerattavien elintarvikkeiden tuotepakkauksessa ohjeistettuun lämpötilaan.
- On suositeltavaa antaa pakasteruokien sulaa huoneenlämpötilaan ennen friteeraamista. Poista pakastetuista elintarvikkeista niin paljon jätä ja vettä kuin mahdollista, ennen kuin laitat ne rasvakeittimeen.
- Laske friteerattavat elintarvikkeet mahdollisimman hitaasti keittimeen, sillä pakasteruoat voivat saada kuuman öljyn tai rasvan kuplimaan nopeasti ja voimakkaasti.

## Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta

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

Toimi seuraavasti saadaksesi jälleen maultaan neutraalia öljyä tai rasvaa:

- Kuumenna öljy tai rasva n. 150 °C:een ja laita kaksi ohutta leivänsiivua tai pari pientä persiljanoksaa friteerauskorii ③ (tai pienet friteerauskorit ⑫).
- Laske friteerauskori ③ (tai pienet friteerauskorit ⑫) rasvaan ja sulje kansi.
- Odota, kunnes öljy tai rasva lakkaa kuplimasta ja poista leipä tai persilja reikäkauhalla. Nyt öljy tai rasva on maultaan jälleen neutraalia.

## Terveellinen ravinto

Ravintotieteilijät suosittlevat sellaisten kasvipohjaisten öljyjen ja rasvojen käyttöä, jotka sisältävät tydyttymättömiä rasvahappoja (esim. linolihappoa). Nämä öljyt ja rasvat menettävät kuitenkin positiiviset ominaisuutensa muita laatuja nopeammin, minkä vuoksi ne on vahdettaava useammin.

Toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti:

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

## Friteerausaikataulukko

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

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

### OHJE

- ▶ Ohjeistetuissa lämpötiloissa voi olla vähäisiä eroja. Yllä olevassa taulukossa annetut arvot ovat suuntaa antavia. Lämpötilat koskevat n. 300 gramman suuruista määriä. Ajat saattavat vaihdella aina elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan.
- ▶ Friteerauskoriin ③ (tai pieniin friteerauskoreihin ⑫) saa täyttää friteerattavia tuotteita korkeintaan sisällä olevaan Max-merkitään asti.

## Vian korjaus

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei toimi. tai Power-merkkivalo <b>⑩</b> ei pala.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liiä laite verkkopistorasiaan.
	Laite on vaurioitunut.	Käännny huollon puoleen.
	Virtakytkintä <b>⑧</b> ei ole painettu.	Paina virtakytkintä <b>⑧</b> .
	Ylikuumenemissuoja on lauennut.	Sammuta laite virtakytkimestä <b>⑧</b> ja irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
Ready-merkkivalo <b>⑨</b> ei pala.	Öljy / rasva ei ole vielä lämmennyt säädettyyn lämpötilaan.	Odota muutamia minuutteja, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.

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

## Liite

### Laitteen hävittäminen



**Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana.**

**Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.**

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

## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

### Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuitta todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liittävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuakaata. Tämä koskee myös vahdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuujan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

### Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeissa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti välttävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsitteily, väkirallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

## Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiaisi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyypikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriötä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähetä viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoiteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

## Huolto

### FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 288182

## Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteesseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

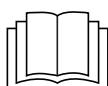
DE-44867 BOCHUM

SAKSA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Innehållsförteckning

<b>Inledning .....</b>	<b>22</b>
<b>Föreskriven användning .....</b>	<b>22</b>
<b>Leveransens innehåll .....</b>	<b>23</b>
Kassera förpackningen .....	23
<b>Beskrivning/tillbehör .....</b>	<b>24</b>
<b>Tekniska data .....</b>	<b>24</b>
<b>Säkerhetsanvisningar .....</b>	<b>25</b>
<b>Före första användningen .....</b>	<b>27</b>
<b>Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid .....</b>	<b>27</b>
<b>Fritera .....</b>	<b>28</b>
Förberedelser .....	28
Fritera livsmedel .....	30
Fast frityrfett .....	31
<b>Efter friteringen .....</b>	<b>32</b>
<b>Byta frityrfett .....</b>	<b>32</b>
<b>Rengöring och skötsel .....</b>	<b>33</b>
<b>Förvaring .....</b>	<b>34</b>
<b>Tips .....</b>	<b>34</b>
Hemlagade pommes frites .....	34
Djupfrysta livsmedel .....	35
Hur man blir av med oönskad bismak? .....	35
Sund kost .....	36
<b>Tabell över friteringstider .....</b>	<b>37</b>
<b>Åtgärda fel .....</b>	<b>38</b>
<b>Bilaga .....</b>	<b>38</b>
Återvinning av produkten .....	38
Garanti från Kompernass Handels GmbH .....	39
Service .....	40
Importör .....	40



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

## 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 överläter den till någon annan person.

## Föreskriven användning

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

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

### **VARNING**

#### **Fara på grund av felaktig användning!**

Produkten kan vara farlig om den används 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 används på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända används. Allt ansvar vilar på användaren.

## Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Fritös i rostfritt stål
- 3 friteringskorgar
- 3 handtag
- 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 fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitlet **Service**).

## Kassera förpackningen

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



Genom att återföra 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

- 1** Övervakningsfönster
- 2** Permanent metallfilter
- 3** Friteringskorg (stor)
- 4** Friteringskärl
- 5** Knapp för att öppna locket
- 6** Kabelhållare
- 7** Temperaturreglage
- 8** På/Av-knapp
- 9** Kontrollampa Ready
- 10** Kontrollampa Power
- 11** Handtag
- 12** Friteringskorgar (små)

## Tekniska data

Nätspänning	230 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	2000 W
Rymmer mängd olja	ca 4 liter
Rymmer mängd fast fett	ca 3,5 kg
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

## Säkerhetsanvisningar

### ⚠ RISK FÖR ELCHOCK

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

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

### ⚠ WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

**⚠ WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Var extra försiktig när du handskas med djupfrysta livsmedel. Avlägsna all isbildning. Ju mera is som finns kvar, desto mer stänker det av den heta oljan eller fettet.
- ▶ Delar av produkten blir heta när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- ▶ Produkten måste ställas så att den står stadigt med handtagen för att undvika att flytande vätska spills ut.

**⚠ WARNING! 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 fettet täcker värmeelementet kan elementet skadas och det kan börja brinna! Smält fettet i en gryta eller liknande först.

**⚠ WARNING! BRANDRISK!**

- ▶ Använd inte produkten i närheten av heta ytor.
- ▶ Lämna inte 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 självantändas. Byt olja eller fett i god tid. Om det skulle börja brinna ska du dra ut kontakten och kväva elden med ett täcke eller liknande.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i 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.

**Före första användningen**

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

**Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid**

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

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

## Fritera

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

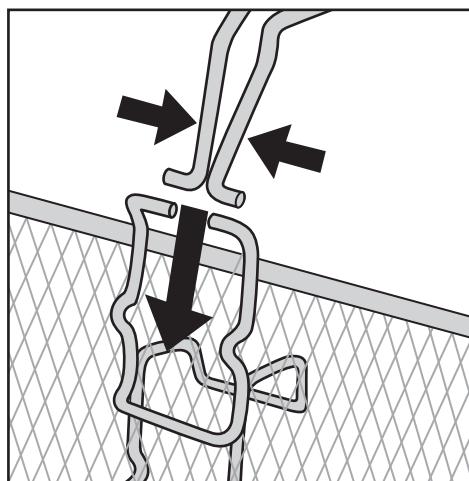
## Förberedelser

- 1) Ställ produkten på en vågrät, plan, stabil och värmetålig yta.

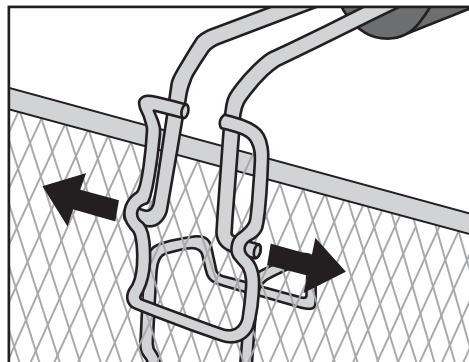
### OBSERVERA

- Om du sätter fritösen på spisen under köksfläkten måste spisen vara avstängd.

- 2) Linda ut hela kabeln från hållaren **6**.
- 3) Tryck på knappen för att öppna locket **5**. Locket fälls upp.
- 4) Ta ut friteringskorgarna **3/12** och fäst handtagen **11** på de båda små friteringskorgarna **12** och på den stora friteringskorgen **3**:
  - Tryck ihop handtagets **11** skaft en aning så att bultarna kan föras in från insidan i öppningarna i friteringskorgen **3/12**:



- Lossa de hoptryckta skaften på handtaget 11 så att bultarna sticker ut genom hålen:



- Handtaget 11 sitter nu fast på friteringskorgen 3/12.
- Gör likadant med resten av handtagen.

#### **OBSERVERA**

- Använd bara olja och fett som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Denna information finns på förpackningen eller etiketten.
  - Blanda aldrig olika sorters fett eller olja! Det kan skumma över kanten på behållaren.
- 5) Fyll det torra, tomta friteringskärlet 4 med olja eller flytande eller smält frityrfett (ca 4 l olja eller ca 3,5 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 4.
- 6) Sätt kontakten i ett eluttag.



#### **RISK FÖR ELCHOCK**

- Kabeln får inte komma i kontakt med den heta fritösen. Risk för elchocker!
- 7) Sätt tillbaka friteringskorgen 3 (eller de små friteringskorgarna 12).
- 8) Stäng locket.

## Fritera livsmedel

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett!

### OBSERVERA

Du kan antingen sätta in den stora friteringskorgen ③, de båda små friteringskorgarna ⑫ eller bara en av de små friteringskorgarna ⑫ när du ska frita i fritösen.

I exemplet beskrivs bara den stora friteringskorgen ③. Gör likadant med de små friteringskorgarna ⑫.

- Sätt på fritösen med På/Av-knappen ⑧. Kontrollampen Power ⑩ tänds.
- Vrid temperaturreglaget ⑦ till önskad temperatur. Oljan eller fettet värmes nu upp till den inställda temperaturen. När produkten kommit upp i den inställda temperaturen tänds kontrollampen Ready ⑨.

### OBSERVERA

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

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

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

**⚠️ WARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Locket och fritösen är mycket heta när man friterar. Ta därför endast i handtagen när du friterar! Risk för brännskador! Använd helst grillvantar.

3) Tryck på knappen för att öppna locket **5**.

**⚠️ WARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Var försiktig när du fyller på friteringskorgen **3**. Den är mycket varm!

4) Lyft ur friteringskorgen **3** ur fritösen. Fyll på det livsmedel som ska friteras. Friteringskorgen **3** får högst fyllas upp till Max-märkningen på insidan av friteringskorgen **3** eller med max. 1 kg livsmedel. Observera dock alltid de friteringsmängder som anges på förpackningen.

5) Sänk ner friteringskorgen **3** i den heta oljan eller fettet.

6) Stäng locket.

**OBSERVERA**

- ▶ Du kan övervaka processen genom övervakningsfönstret **1** 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 smälta långsamt på låg värme i en vanlig kastrull. Häll sedan försiktigt det smälta fetten i fritösen. Först därefter sätter du i kontakten och sätter på fritösen.
- När du friterat färdigt kan det stelnade fetten förvaras i fritösen vid rumstemperatur.

Om fetten är för kallt kan det spruta och stänka när det värmes upp igen! För att det inte ska hända kan du sticka några hål i det stela fetten med en trä- eller plastpinne. Akta så att du inte skadar friteringskärlets **4** ytbeläggning!

- För att smälta fetten sätter du på produkten med På/Av-knappen **8** och sätter temperaturreglaget **7** på 130 °C. Kontrollampan Power **10** tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Det kan häcka att kontrollampan Ready **9** tänds och släcks flera gånger. Ställ inte in friteringstemperaturen förrän allt fett har smält.

## Efter friteringen

### **⚠️ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Ta aldrig i friteringskorgen ③ när du nyss friterat. Den är mycket varm! Lyft bara upp friteringskorgen ③ ur fritösen med handtagen ⑪!
- 1) När du friterat klart trycker du på knappen för att öppna locket ⑤ så att locket fälls upp.
- 2) Lyft upp friteringskorgen ③ och häng den på fritösens kant så att överflödigt fett kan droppa av .
- 3) Tryck på På/Av-knappen ④. Nu är fritösen avstängd. Dra ut kontakten.
- 4) När oljan/fettet droppat av lyfter du försiktigt ut friteringskorgen ③ ur fritösen.
- 5) Häll det du friterat i en skål eller ett durkslag (med hushållspapper med god uppsugningsförmåga 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 oljan eller fettet.

## Byta frityrfett

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

- 1) Tryck på knappen för att öppna locket ⑤ och ta bort locket (se kapitel Rengöring och skötsel).
- 2) Lyft ut friteringskorgen ③.
- 3) Fatta tag i produktens sidohandtag och häll oljan eller fettet från ett av hörnen i lämpliga kärl, t ex flaskor. Det bästa är att använda 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 fettet 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 kapitel Friterat.

## Rengöring och skötsel

### **⚠️ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!**

- ▶ Dra alltid ut kontakten 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 helt kall innan den rengörs.

### **AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd aldrig frätande eller slipande medel, som t ex putsmedel eller stålull, för att rengöra produkten. Då kan ytan skadas!

Montera isär fritösen, då går det lättare att rengöra den:

- 1) Öppna locket så mycket det går, för det lite bakåt och dra sedan upp det ur gångjärnsfästena.
- 2) Ta ur friteringskorgen **③** (eller de små friteringskorgarna **⑫**).
  - Friteringskorgarna **③/⑫** kan diskas i maskin. De tål maskindisk. Handtagen **⑪** ska dock tas bort.
  - Rengör handtagen **⑪** i varmt vatten och milt diskmedel. Skölj dem sedan i rent vatten.
  - Rengör höljet och friteringskärlet **④** med en fuktig trasa. Ta några droppar milt 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 **④**. Torka av höljet och friteringskärlet **④** noga.

- Rengör locket i varmt vatten och lite milt 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!
- 3) Torka alla delar noga innan du monterar ihop produkten igen.

## Förvaring

- 1) Fatta alltid tag i handtagen på sidorna av höljet när du lyfter eller bär fritösen.
- 2) Linda upp kabeln på hållaren **⑥** på produktens baksida och fixera den med kabelklämman.
- 3) Förvara produkten med locket stängt. Då kan det inte komma in smuts och damm i fritösen.

## Tips

### Hemlagade pommes frites

- Potatis som är avsedd för fritering ska vara felfri och utan groddar.
- Till fritering ska mjölig eller halvfast potatis användas.
- Skala potatisen och skär upp den i lämpliga bitar (stavar eller skivor).
- Låt potatisen ligga i vatten ca en timme innan du fortsätter. Då försvinner en del av sockret, som är en av orsakerna till att det sedan bildas akrylamid.
- Låt potatisen bli riktigt torr.
- Fritera alltid hemlagade pommes frites två gånger:
  - Först 10 - 14 minuter i 150 °C och därefter 3-4 minuter i 170 °C tills de blir som du vill ha dem.
- Djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång. Följ anvisningarna på påsen.

## Djupfrysta livsmedel

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

- Fritera bara små mängder åt gången. Livsmedlet får maximalt fyllas till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen ③ (eller de små friteringskorgarna ⑫).
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget ⑦ på en 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 från livsmedlet du ska frita innan du lägger i det..
- Lägg ner det du ska frita så långsamt och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettet att plötsligt och häftigt bubbla upp.

## Hur man blir av med öönskad 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 ca 150 °C och lägg två tunna brödkivor eller några små persiljekvistar i friteringskorgen ③ (eller de små friteringskorgarna ⑫).
- Sänk ner friteringskorgen ③ (eller de små friteringskorgarna ⑫) 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 fett med omättade fettsyror (t ex linolsyra). Men det är också så att den här typen av oljor och fett förlorar sina positiva egenskaper fortare än andra sorter och därfor behöver bytas oftare.

Följ nedanstående riklinjer:

- Byt olja eller fett regelbundet. Om du nästan bara använder fritösen till pommes frites och silar oljan eller fettet efter varje användning kan du använda samma frityrfett 10 till 12 gånger.
- Använd dock inte olja eller fett som är äldre än sex månader. Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- I princip kan oljan eller fettet inte användas så länge om man mest friterar proteinrika livsmedel som kött eller fisk.
- Blanda inte ny och gammal olja.
- Byt olja eller fett som skummar när det värmits 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	3 - 5 minuter
Fläskkotletter (panerade)	150 °C	15 - 25 minuter
Kycklingbitar (stora)	150 °C	10 - 18 minuter
Kycklingbitar (små/medelstora)	150 °C	8 - 18 minuter
Pommes frites (färska)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minuter/ 3 - 4 minuter
Pommes frites (djupfrysta)	se tillverkarens anvisningar	se tillverkarens anvisningar
Scampi (färska)	130 °C	3 - 5 minuter
Svamp	170 - 190 °C	5 minuter

### OBSERVERA

- Det kan uppstå små variationer mellan den faktiska temperaturen och gradangivelserna. Värdena i tabellen ovan är en orienteringshjälp. De baseras på en mängd på ungefär 300 gram. Beroende på livsmedlets beskaffenhet kan tiden variera.
- Friteringskorgen ⑧ (eller de små friteringskorgarna ⑫) får inte fyllas med livsmedel över Max-markeringen på insidan.

## Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Produkten fungerar inte. eller Kontrollampan Power <b>10</b> lyser inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
	Du har glömt att trycka på På/Av-knappen <b>8</b> .	Tryck på På/Av-knappen <b>8</b> .
	Överhetningsskyddet har aktiverats.	Stäng av produkten med På/Av-knappen <b>8</b> och dra ut kontakten ur uttaget. Vänta tills produkten svalnat.
Kontrollampan Ready <b>9</b> lyser inte.	Oljan eller fettet har inte kommit upp till den inställda temperaturen.	Vänta i några minuter tills oljan/fettet fått önskad temperatur.

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

## Bilaga

### Återvinning av produkten



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

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller 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 köfbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel 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 utbytta 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 fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därfor 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](http://www.lidl.service.com).

## Service

### Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

### Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

**IAN 288182**

## Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Spis treści

<b>Wstęp.</b> .....	<b>42</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>42</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>43</b>
Utylizacja opakowania .....	43
<b>Opis urządzenia / Oprzyrządowanie</b> .....	<b>44</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>44</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>45</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>47</b>
<b>Smażenie bez akrylamidu</b> .....	<b>47</b>
<b>Frytowanie</b> .....	<b>48</b>
Czynności przygotowawcze .....	48
Frytowanie artykułów spożywczych .....	50
Tłuszcz stały .....	51
<b>Po zakończeniu frytowania</b> .....	<b>52</b>
<b>Wymiana tłuszcza</b> .....	<b>52</b>
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....	<b>53</b>
<b>Składowanie</b> .....	<b>54</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>54</b>
Frytki własnej roboty .....	54
Produkty głęboko mrożone .....	55
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki .....	55
Zdrowe odżywianie .....	56
<b>Tabela czasów frytowania</b> .....	<b>57</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>58</b>
<b>Załącznik</b> .....	<b>58</b>
Utylizacja urządzenia .....	58
Gwarancja Kompernab Handels GmbH .....	59
Serwis .....	60
Importer .....	60



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

## Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy 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 innej osobie należy dołączyć również instrukcję obsługi.

## Użycowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu i do użytku domowego. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

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

### OSTRZEŻENIE

#### **Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!**

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

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

### WSKAZÓWKA

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

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica ze stali szlachetnej
- 3 Kosze frytowniczy
- 3 Uchwyty
- Instrukcja obsługi

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

### WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

## Utylizacja opakowania

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



Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania 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 / Oprzyrządowanie

- ① Wziernik
- ② Stary filtr metalowy
- ③ Kosz frytownicy (duży)
- ④ Zbiornik frytownicy
- ⑤ Przycisk odblokowania pokrywy
- ⑥ Nawijak kabla
- ⑦ Regulator temperatury
- ⑧ Włącznik/wyłącznik
- ⑨ Kontrolka gotowości
- ⑩ Kontrolka zasilania
- ⑪ Uchwyt
- ⑫ Kosze frytownicy (małe)

## Dane techniczne

Napięcie sieciowe	230 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Pojemność oleju	około 4 litry
Pojemność tłuszcza stałego	ok. 3,5 kg
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

## **Wskazówki bezpieczeństwa**

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawiązany ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania o napięciu 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistie lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

Nigdy nie wkładaj pod wodę części obsługowej ani grzałki oraz obudowy w chwili, gdy urządzenie jest

podłączone do zasilania elektrycznego, a także nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.

### **⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA 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 przeszkołeniu 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.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

## ⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalistie.
- ▶ Podczas smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- ▶ Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie pryskał gorący olej lub tłuszcz.
- ▶ Elementy urządzenia nagzewają 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 próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie top stałego tłuszcza (kostek tłuszcza) we frytownicy. Na skutek powstającej wysokiej temperatury, dopóki tłuszcz nie przykrywa jeszcze grzałki, grzałka może ulec przegrzaniu lub może nawet dojść do pożaru! Tłuszcz należy najpierw stopić w garnku lub w inny, podobny sposób.

## ⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

## Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

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

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Ilość tłuszcza w pojemniku 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 tłuszcza lub oleju.
- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszcza. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia.
- ▶ Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do fritowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.

## 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 fritowania produktów spożywczych zawierających skrobię, w wyniku zachodzenia reakcji z aminokwasami. W temperaturach powyżej 175 °C następuje drastyczny wzrost powstawania akrylamidu.

Z tego powodu produktów spożywczych z dużą zawartością skrobi, np. frytek, nie należy smażyć w temperaturze powyżej 170 °C. Potrawa powinna przybrać tylko złotowo 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 tłuszcza do frytowania w postaci stałej. Przejdz do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

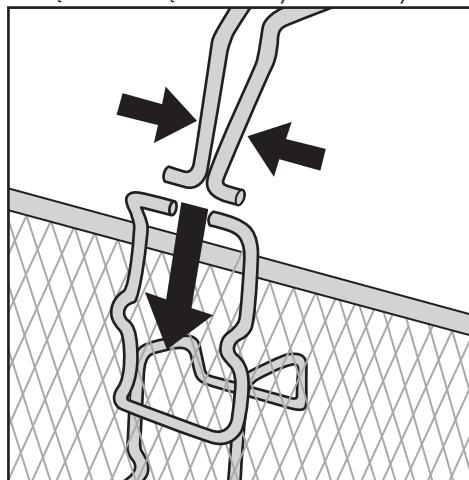
## Czynności przygotowawcze

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

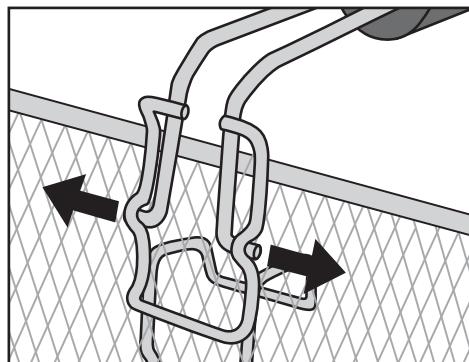
### WSKAZÓWKA

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

- 2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel **⑥**.
- 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **⑤**. Pokrywa odskoczy.
- 4) Wyjmij kosze do frytowania **③/⑫** i zamocuj uchwyty **⑪** na obu małych koszach do frytowania **⑫** lub na dużym koszu **③**:
  - Ścisnij nieco pręty uchwytu **⑪** tak, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnętrz w otwory kosza do frytowania **③/⑫**:



- następnie zwolnij ściśnięte pręty uchwytu **11**, by sworznie mocujące przeszły przez otwory:



- uchwyt **11** jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frysowania **3/12**.
- Postępuj tak samo z pozostałymi uchwytami.

### WSKAZÓWKI

- Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się frysowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.
  - Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów ani olejów! Tłuszcz mógłby się spieć i wylać z frysownicy.
- 5) Napełnij suchy i pusty zbiornik od frysowania **4** olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 4 l oleju lub ok. 3,5 kg tłuszczu stałego).

### WSKAZÓWKA

- Ilość tłuszczu w zbiorniku frysownicy **4** nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

#### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

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

7) Włóż kosz do frysowania **3** (lub małe kosze do frysowania **12**) ponownie do urządzenia.

8) Zamknij pokrywę.

## Frytowanie artykułów spożywczych

### UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju / tłuszcza!

### WSKAZÓWKA

- Można włożyć jednocześnie do urządzenia duży kosz do frytowania ③, oba małe kosze ⑫ lub tylko jeden mały kosz ⑫, by frytować produkty spożywcze.  
W dalszej części opiszymy przykładowo wykorzystanie tylko dużego kosza do frytowania ③. Z małymi koszami to frytowania ⑫ postępuj tak samo.
- 1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika ⑧. Włącza się kontrolka zasilania ⑩.
- 2) Regulator temperatury ⑦ ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustalonej temperatury świeci się kontrolka gotowości ⑨.

### WSKAZÓWKA

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

Symbol	Artykuł spożywczy	Temperatura
	Krewetki	130 °C
	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 ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- Pokrywa i frytownica są bardzo gorące w trakcie smażenia. Dlatego podczas pracy urządzenia chwytać tylko za uchwyt pokrywy! Niebezpieczeństwo poparzenia! Najlepiej użyć do tego rękawicy kuchennej.
- 3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ⑤.

**⚠ OSTRZEŻENIE –  
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- Podczas napełniania kosza do frytowania ③ zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!

- 4) Wyjmij kosz do frytowania ③ z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania ③ może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnętrz kosza ③ lub produktami o masie maks. 1 kg. Należy jednak zawsze przestrzegać także ilości podanej na opakowaniu produktów do smażenia!
- 5) Opuść ostrożnie kosz do frytowania ③ do gorącego oleju lub tłuszczy.
- 6) Zamknij pokrywę urządzenia.

**WSKAZÓWKA**

- Proces frytowania możesz obserwować przez wziernik ① w pokrywie.

## Tłuszcz stały

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

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

Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może pryskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszczy wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Dopoluj przy tym, by powłoka zbiornika frytownicy ④ nie została uszkodzona!

- Aby stopić tłuszcz, włacz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ⑧, następnie ustaw regulator temperatury ⑦ na 130°C. Kontrolka zasilania ⑩ świeci.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Kontrolka gotowości ⑨ może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopi.

## Po zakończeniu frytowania

### **⚠️ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- Nigdy nie chwyta kosza do frytowania **③** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmij z frytownicy kosz do frytowania **③** tylko trzymając za uchwyty **⑪**!
- 1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **⑤** tak, by pokrywa odskoczyła.
- 2) Podnieś kosz do frytowania **③** i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszcza mógł spływać.
- 3) Naciśnij włócznik/wyłącznik **⑧**. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
- 4) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszcza, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania **③** z frytownicy.
- 5) 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 dobrze zamkniętych słoikach lub innych pojemnikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych cząstek produktów, olej lub płynny tłuszcz przelewaj do słoików przez sitko.

## Wymiana tłuszcza

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

- 1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **⑤** i zdjejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij kosz do frytowania **③**.
- 3) Chwycisz urządzenie za boczne uchwyty i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z narożników do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

### **WSKAZÓWKA**

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

- 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!**

- Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda sieciowego.
-  Nigdy nie zanurzaj pod wodę urządzenia ani żadnego elementu! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!**

- Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

### **UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

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

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłoż frytownicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia tak szeroko, jak to możliwe, naciśnij ją nieco do tyłu i wyciągnij ją z uchwytu zawiasów do góry.
- 2) Wyjmij kosz do frytowania ③ (lub małe kosze do frytowania ⑫) z urządzenia.
  - Kosze do frytowania ③/⑫ można myć w zmywarce. Są one do tego przygotowane. W tym celu zdejmij jednak uchwyty ⑪.
  - Uchwyty ⑪ myj w cieplej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Wyplucz je potem czystą wodą.
  - Obudowę i zbiornik do frytowania ④ wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku ④ nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wysusz dokładnie obudowę i zbiornik ④.

- Pokrywę urządzenia umyj w cieplej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą.  
Dobrze wysusz pokrywę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wyphłynąć.  
Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!
- 3) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

## Składowanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów na obudowie.
- 2) Nawini kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ⑥ u dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.
- 3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wnętrze frytownicy pozostanie czyste.

## Przepisy

### Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy 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 smaż zawsze dwa razy:
  - pierwszy raz przez 10 do 14 minut w temp. 150 °C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170 °C, w zależności od żądanego stopnia usmażenia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wcześniej podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.

## Produkty głęboko mrożone

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

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do fritowania ③ (lub w małych koszach do fritowania ⑫).
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury ⑦ na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem fritowania 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 tłuszczy.

## Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

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

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

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150 °C, a następnie włóż do kosza frytownicy ③ (lub małe kosze do fritowania ⑫) dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.
- Zanurz kosz do fritowania ③ (lub małe kosze do fritowania ⑫) 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

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

Zapoznaj się z następującymi wskazówkami:

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

## Tabla czasów frytowania

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

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

### WSKAZÓWKA

- W przypadku temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się one do produktów o masie ok. 300 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- Kosz do frytowania ❸ (lub małe kosze do frytowania ❲) mogą być napełnione produktami najwyżej do oznaczenia Max wewnętrz kosza.

## Usuwanie usterek

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa. lub kontrolka zasilania <b>10</b> nie świeci się.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Nie naciśnięto włącznika/wyłącznika <b>8</b> .	Nacisnij włącznik/wyłącznik <b>8</b> .
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika <b>8</b> i wyciągnij wtyk z gniazda. Odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
Kontrolka gotowości <b>9</b> nie świeci się.	Ustawiona temperatura oleju/łuszczy nie została jeszcze osiągnięta.	Odczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury.

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

## Załącznik

### Utylizacja urządzenia



**W żadnym przypadku nie wyrzucać urządzenia do zwykłych śmieci domowych.**

**Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego zakładu utylizacji odpadów lub komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego 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 łatwopalnych, np. przełączniki, 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 graverowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu 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](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis

### Serwis Polska

Tel: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 288182

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Turinys

<b>Ižanga .....</b>	<b>62</b>
<b>Naudojimas pagal paskirtį .....</b>	<b>62</b>
<b>Tiekiamas rinkinys .....</b>	<b>63</b>
Pakuotės utilizavimas .....	63
<b>Prietaiso aprašas / priedai .....</b>	<b>64</b>
<b>Techniniai duomenys .....</b>	<b>64</b>
<b>Saugos nurodymai .....</b>	<b>65</b>
<b>Prieš naudojant pirmą kartą .....</b>	<b>67</b>
<b>Akrilamidų kiekij mažinantis gaminimo būdas .....</b>	<b>67</b>
<b>Gruzdinimas .....</b>	<b>67</b>
Parengiamieji darbai .....	68
Maisto produktų gruzdinimas .....	70
Kietieji gruzdinimo riebalai .....	71
<b>Baigus gruzdinti .....</b>	<b>72</b>
<b>Gruzdinimo riebalų keitimasis .....</b>	<b>72</b>
<b>Valymas ir priežiūra .....</b>	<b>73</b>
<b>Laikymas .....</b>	<b>74</b>
<b>Patarimai .....</b>	<b>74</b>
Pačių pasigamintos gruzdintos bulvytės .....	74
Šaldytu produktai .....	75
Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą .....	75
Sveika mityba .....	76
<b>Gruzdinimo trukmės lentelė .....</b>	<b>77</b>
<b>Trikčių šalinimas .....</b>	<b>78</b>
<b>Priedas .....</b>	<b>78</b>
Prietaiso utilizavimas .....	78
Kompernab Handels GmbH garantija .....	79
Priežiūra .....	80
Importuotojas .....	80



Prieš pirmą kartą naudodami gaminį atidžiai perskaitykite ir išsaugokite naudojimo instrukciją – jos gali prireikti ateityje. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir jo instrukciją.

## Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

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

## Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams gruzdinti namuose. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite lauke.

### ⚠️ ISPĖJIMAS

#### **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 taip, 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 taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, padarant neleistinų keitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas.

## Tiekiamas rinkinys

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais.

- Nerūdijančio plieno gruzdintuvė
- 3 gruzdinimo krepšiai
- 3 rankenos
- 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 pristatytais visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytais ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąjį liniją (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

## Pakuotės utilizavimas

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



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

### NURODYMAS

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

## Prietaiso aprašas / priedai

- ① stebėjimo langelis
- ② nekeičiamas metalinis filtras
- ③ gruzdinimo krepšys (didelis)
- ④ gruzdinimo indas
- ⑤ dangčio atblokavimo mygtukas
- ⑥ laido ritė
- ⑦ temperatūros reguliatorius
- ⑧ i jungimo / išjungimo jungiklis
- ⑨ kontrolinė lemputė „Ready“
- ⑩ kontrolinė lemputė „Power“
- ⑪ rankena
- ⑫ gruzdinimo krepšiai (maži)

## Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	230 V ~, 50 Hz
Vardinė galia	2000 W
Talpa (aliejus)	maždaug 4 litrai
Talpa (kietieji riebalai)	apie 3,5 kg
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

## Saugos nurodymai

### ⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą niekada nesušlapštę ar nesudréktų maitinimo laidas. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- ▶ Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.  
Valdymo / kaitinimo elemento ir korpuso su tinklo laidu  
 niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite šių dalių po tekančiu vandeniu.

### ⚠ IŠPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!!

- ▶ 0–8 metų vaikams naudoti šį prietaisą draudžiama. Vyresni nei 8 metų vaikai šį prietaisą gali naudoti tik tada, jeigu 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 ji 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 atlkti vaikams.
- ▶ Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

**△ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Jei prietaisas nukrito arba yra pažeistas, jo naudoti nebegalima. Atiduokite prietaisą patikrinti ir, jei reikia, pataisyti kvalifikuotiemis specialistams.
- Gruzdinant išsiskiria karštų garų, ypač nudengus dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- Prieš pildami aliejų ar skystuosius riebalus į gruzdintuvę įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos. Antraip karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- Prieš dėdami į gruzdintuvę kruopščiai nusausinkite visus maisto produktus. Antraip karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- Ypač atsargiai elkitės su šaldytais maisto produktais. Pašalininkite visus ledo gabalėlius. Kuo daugiau ant maisto produktų lieka ledo, tuo labiau tykšta karštas aliejus arba karšti riebalai.
- Prietaisui veikiant, jo dalys įkaista. Nelieskite jų, kad nenusidegintumėte.
- Prietaisą suėmę už rankenų stabiliai pastatykite, kad neišsilietų karšti skysčiai.

**△ISPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!**

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

## △ISPĖJIMAS! 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 savame. Laiku pakeiskite aliejų ar riebalus. Kilus gaisrui, ištraukite tinklo kištuką, o degančius riebalus ar aliejų gesinkite antklode.

## DEMESIO – 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 pakanka riebalų ar aliejaus.
- ▶ Niekada nejunkite prietaiso, jei Jame nėra aliejaus ar skystų riebalų. Antraip prietaisas gali perkaisti.
- ▶ Gruzdintuvė skirta tik maisto produktams gruzdinti. Ji neprietaikyta skysčiams virti.

## Prieš naudojant pirmą kartą

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

## Akrilamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas

Akrilamidas potencialiai yra kancerogeninė medžiaga, sparčiau susidaranti gruzdinant krakmolo turinčius produktus dėl reakcijų su aminorūgštimis. Akrilamido ypač padaugėja, kai temperatūra pakyla virš 175 °C.

Todėl, ruošdami krakmolinges maisto produktus, pvz., gruzdindami bulvynes, stenkitės neviršyti 170 °C temperatūros. Gruzdintų produktų spalva turi būti aukso geltonio, o ne tamso ar ruda. Tik taip sumažinsite akrilamido kiekį gaminamuose produktuose.

## Gruzdinimas

Šioje gruzdintuvėje rekomenduojame naudoti gruzdinimo aliejų ar skystuosius gruzdinimo riebalus. Galite naudoti ir kietuosius gruzdinimo riebalus. Tačiau apie tai pirmiausia pasiskaitykite skyriuje „Kietieji gruzdinimo riebalai“.

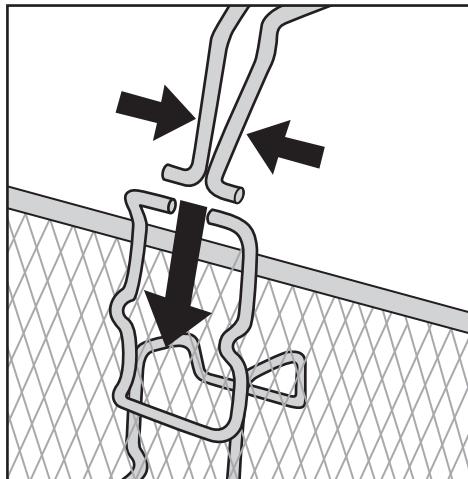
## Parengiamieji darbai

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

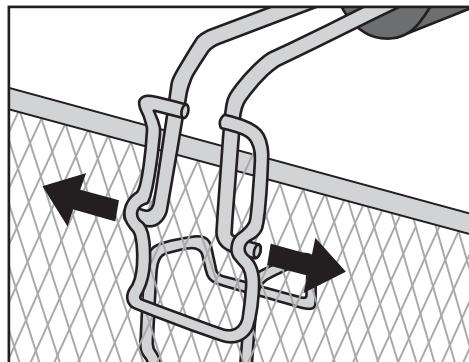
### NURODYMAS

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

- 2) Nuo laido ritės **6** nuvyniokite visq maitinimo laidą.
- 3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **5**. Dangtis atsidaro.
- 4) Išimkite gruzdinimo krepšius **3/12** ir pritvirtinkite rankenas **11** prie abiejų mažų gruzdinimo krepšių **12** ir didelio gruzdinimo krepšio **3**:
  - Šiek tiek suspauskite rankenos **11** strypelius, kad laikančiuosius skersinius iš vidaus būtų galima ikišti į gruzdinimo krepšio **3/12** auseles:



- Atleiskite suspaustus rankenos ⑪ strypelius, kad laikantieji skersiniai išlištų pro auseles:



- Dabar rankena ⑪ gerai pritvirtinta prie gruzdinimo krepšio ③/⑫.
- Kitas rankenas pritvirtinkite taip pat.

### NURODYMAI

- Naudokite tik gruzdinti tinkamus aliejus ar riebalus, ant kurių aiškiai nurodyta „neputojantis“. Šią informaciją rasite ant pakuočės arba etiketėje.
  - Niekada nemaišykite skirtingu rūšiu riebalų ar aliejų! Jie gali išputoti iš gruzdintuvės.
- 5) Įsauq ir tuščią gruzdinimo indą ④ ipilkite aliejaus, skystųjų ar išlydytų riebalų (apie 4 l aliejaus arba apie 3,5 kg kietųjų riebalų).

### NURODYMAS

- Riebalų ar aliejaus į gruzdinimo indą ④ niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos.
- 6) Ikiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.

### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

- 7) Vėl įdėkite gruzdinimo krepšį ③ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⑫).
- 8) Uždarykite dangtį.

## Maisto produktų gruzdinimas

### DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Niekada nenaudokite gruzdintuvės be aliejaus / riebalų!

### NURODYMAS

- Kai norite gruzdinti maisto produktus, į prietaisą galite įkabinti didelį gruzdinimo krepšį ③, abu mažus gruzdinimo krepšius ⑫ arba iki vieną mažą gruzdinimo krepšį ⑫. Kaip pavyzdys čia aprašomas tik didelis gruzdinimo krepšys ③. Mažus gruzdinimo krepšius ⑫ naudokite lygiai taip pat.
- 1) Ijungimo / išjungimo jungikliu ⑧ įjunkite gruzdintuvę. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ⑩.
  - 2) Ties norima temperatūra nustatykite temperatūros reguliatoriu ⑦. Aliejus arba riebalai įkaitinami iki norimos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą užsidega kontrolinė lemputė „Ready“ ⑨.

### NURODYMAS

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

Ženklas	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.

**⚠️ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Danglis ir gruzdintuvė gruzdinant labai įkaista. Todėl gruzdindami imkite tik už rankenų. Pavojus nusideginti! Rekomenduojame mūvėti orkaitės pirštines.

3) Paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką **5**.

**⚠️ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Būkite atsargūs sudėdami produktus į gruzdinimo krepšį **3**!  
Jis labai karštas!

4) Išimkite gruzdinimo krepšį **3** iš gruzdintuvės. Sudékite gruzdinamus produktaus. Gruzdinimo krepšį **3** galima užpildyti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio **3** viduje arba sudedant ne daugiau nei 1 kg produkty. Būtinai atkreipkite dėmesį ir į nurodytą gruzdinimo kiekį ant gruzdinti skirtų produkty pakuočių!

5) Gruzdinimo krepšį **3** atsargiai įleiskite į karštą aliejų arba riebalus.

6) Uždarykite prietaiso dangtį.

**NURODYMAS**

- Pro prietaiso dangtyje esančių stebėjimo langelių **1** galite stebeti gruzdinimo eiga.

## Kietieji gruzdinimo riebalai

Naudodami kietuosius gruzdinimo riebalus imkitės toliau nurodytų atsargumo priemonių, kad riebalai neišlikštų ir prietaisas pernelyg neiškaistyt:

- Kai naudojate šviežius riebalus, riebalų gabalus pirmiausia lėtai naudodami nedidelį karštį išlydykite paprastame puode. Išlydytus riebalus atsargiai supilkite į gruzdintuvę. Tik tada įkiškite tinklo kištuką ir įjunkite gruzdintuvę.
- Baigę naudoti, gruzdintuvę su vėl susingusiais riebalais laikykite patalpos temperatūroje.

Vėl išlydomi per daug atvésę riebalai gali imti tikšti! Kad taip nenutikty, vėl sukietėjusiuose riebaluose mediniu ar plastikiniu pagaliuku padarykite keletą skyliucių. Stebékite, kad neapgadintumėte gruzdinimo indo **4**!

- Kad išlydytumėte riebalus, įjungimo / išjungimo jungikliu **8** įjunkite prietaisą, o temperatūros reguliatorių **7** nustatykite ties 130 °C temperatūra. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ **10**.
- Palaukite, kol visi riebalai išsilydys. Kontrolinė lemputė „Ready“ **9** gali rečiskiai vėl užsidegti ir užgessti. Norimą gruzdinimo temperatūrą nustatykite tik visiems riebalams išsilydžius.

## Baigus gruzdinti

### **⚠️ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Baigę gruzdinti, niekada nelieskite gruzdinimo krepšio ③. Jis labai karštas! Gruzdinimo krepšį ③ iš gruzdintuvės iškelkite tik suémę už rankenų ⑪!

- 1) Baigę gruzdinti, paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką ⑤, kad dangtis atsidarytų.
- 2) Iškelkite gruzdinimo krepšį ③ ir pakabinkite jį ant prietaiso krašto, kad nuvarvėtų riebalų perteiklius.
- 3) Paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį ④. Dabar gruzdintuvė išjungta. Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- 4) Kai nuo apgruzdintų produktų nuvarvés riebalai, atsargiai iš gruzdintuvės iškelkite gruzdinimo krepšį ③.
- 5) Apgruzdintus produktus sudékite į dubenį arba sieteli į (išklokite skysčius sugeriančiu popieriniu rankšluosčiu!).

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

## Gruzdinimo riebalų keitimasis

Aliejų keiskite tik tada, kai jis visiškai atvés. Kad būtų galima išpilti kietuosius riebalus, jie dar turi būti skysti.

- 1) Paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką ⑤ ir nuimkite dangtį (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
- 2) Išimkite gruzdinimo krepšį ③.
- 3) Suimkite prietaisą už šoninių rankenų ir aliejų arba riebalus pro kurį nors kampą supilkite į tinkamus indus, pvz., butelius. Rekomenduojame tam naudoti piltuvėli.

### **NURODYMAS**

Maistinio aliejaus ar maistinių riebalų išmetimo taisyklos kiekvienoje savivaldybėje ar kiekviename mieste skiriasi. Dažnai tokio aliejaus ar riebalų negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Informacijos apie išmetimo galimybes teiraukite 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

### **⚠️ ISPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- Prieš atlikdami prietaiso valymo darbus būtinai iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
-  Prietaiso ar jo dalį jokiu būdu negalima nardinti į skysčius! Gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei ir gali sugesti prietaisas.

### **⚠️ ISPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEINTI**

- Prieš valydamai palaukite, kol prietaisas atvés.

### **DĒMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- Prietaiso dalims valyti nenaudokite ésdinančių 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) Prietaiso dangčių atidarykite kuo plačiau, šiek tiek paspauskite atgal ir ištraukite į viršų iš lankstinių laikiklių.
- 2) Išimkite gruzdinimo krepšį ③ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⑫).
- Gruzinimo krepšius ③/⑫ galite plauti indaplovėje. Juos galima plauti indaplovėje. Tačiau prieš tai nuimkite rankenas ⑪.
- Rankenas ⑪ plaukite šiltame vandenye su švelniu plovikliu. Paskui jas nuskaikite švariu vandeniui.
- Korpusq ir gruzdinimo indq ④ valykite drégna šluoste. Jei reikia, ant šluostés užpilkite švelnus ploviklio. Tada kruopščiai nuvalykite vien vandeniu sudrékinta šluoste, kad gruzdinimo inde ④ nelikty ploviklio likučių. Korpusq ir gruzdinimo indq ④ gerai nusausinkite.

- Prietaiso dangtį plaukite šiltame vandenye su švelniu plovikliu. Paskui ji nuskalaukite švariu vandeniu. Prietaiso dangtį gerai nusausinkite ir vertikaliai pastatykite ant šono, kad išbėgtų viduje likęs vanduo. Jsidémekite: prieš vėl naudojant gruzdintuvę dangtis turi būti visiškai sausas!
- 3) Prieš surinkdami gruzdintuvę visas dalis gerai išdžiovinkite.

## Laikymas

- 1) Prietaisą kelkite arba neškite suėmę už šoninių korpuso rankenų.
- 2) Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ⑥ prietaiso užpakalinėje pusėje ir sutvirtinkite laido spaustuku.
- 3) Prietaisą laikykite uždarę prietaiso dangtį. Taip gruzdintuvės vidus išliks švarus ir joje neprisikaups dulkių.

## Patarimai

### Pačių pasigamintos gruzdintos bulvytės

- Bulvės, kurias ketinate gruzdinti, turi būti nepriekaištingos kokybės ir nepradėjusios dygti.
- Gruzdinti reikėtų rinktis tokią rūšių bulves, kurios išvirtos būna miltingos arba pradžioje nesubyra.
- Nuluptas bulves reikia susmulkinti patiekalui tinkama forma (šiaudeliais arba griežinėliais).
- Prieš toliau naudodamasi, bulves apie valandą pamirkykite. Taip pašalinsite dalį cukraus, vieną iš pradinių akrilamido susidarymo medžiagų.
- Kruopščiai nusausinkite bulves.
- Pačių gaminamas gruzdintas bulvytės visada gruzdinkite du kartus:
  - pirmiausia 10–14 minučių maždaug 150 °C temperatūroje, o paskui 3–4 minutes 170 °C temperatūroje, nelygu norimas apgruzdimas.
- Šaldytos gruzdinimo bulvytės yra apvirtos, todėl jas reikia gruzdinti tik vieną kartą. Laikykite ant pakuočės pateiktų nurodymų.

## Šaldyti produktai

Šaldyti gruzdinami produktai (atšaldyti nuo -16 iki -18 °C) labai atvésina 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 ③ (arba mažų gruzdinimo krepšių ⑫) viduje.
- Prieš sudėdami gruzdinamus produktus, aliejų kaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Temperatūros reguliatorių ⑦ nustatykite ties temperatūra, nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje arba ant gruzdinamų produktų pakuotės.
- Prieš gruzdinant rekomenduojame palaukti, kol šaldyti produktai šiek tiek atitirps kambario temperatūroje. Prieš dėdami gruzdinamus produktus į gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau ledo ir vandens.
- Gruzdinamus produktus į gruzdintuvę sudékite kuo léčiau ir atsargiai, nes nuo šaldytų produktų karštas aliejus ar karštii riebalai staiga gali pradėti smarkiai kunkulioti.

## Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą

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

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

- Iškaitinkite aliejų arba riebalus maždaug iki 150 °C ir į gruzdinimo krepšį ③ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⑫) įdėkite dvi plonas riekeles duonos ar porą mažų petražolės šakelių.
- Gruzdinimo krepšį ③ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⑫) įleiskite į riebalus ir uždarykite dangtį.
- Palaukite, kol aliejus ar riebalai nustos kunkulioti ir išimkite duoną ir (arba) petražolę kiaurasamčiu. Aliejaus ar riebalų skonis dabar vėl neutralus.

## Sveika mityba

Mitybos specialistai rekomenduoja vartoti augalinus aliejus ir riebalus, kuriuose yra nesočiųjų riebalų rūgščių (pvz., linolo rūgštis). 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 keiskite aliejų ar riebalus. Jei gruzdintuvėje daugiausia ruošiate gruzdintas bulvynes, o 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, pateiktus ant pakuočių.
- Apskritai aliejaus ar riebalų naudojimo trukmė sutrumpėja, jei daugiausia gruzdinate maisto produktus, kuriuose yra baltymų, pvz., mėsų ar žuvų.
- Nemaišykite šviežio aliejaus su naudotu.
- Pakeiskite aliejų ar riebalus, jei kaitinami jie putoja, igyja aštrų skonį arba 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 pakuočių skirtysi nuo informacijos šioje lentelėje, vadovaukitės informacija ant pakuočių.

Maisto produktas	Temperatūra (apytikslė)	Trukmė minutėmis
Šaldytu kukuliukai	150 °C	3–5 minutės
Apvolioti kiaulienos karbonadai	150 °C	15–25 minutės
Viščiuko porcijos (dideli gabalai)	150 °C	10–18 minučių
Viščiuko porcijos (maži / vidutinio dydžio gabalai)	150 °C	8–18 minučių
Šviežios gruzdinimo bulvystės	150 °C / 170 °C	10–14 minučių / 3–4 minutės
Šaldytos gruzdinimo bulvystės	žr. gamintojo informaciją	žr. gamintojo informaciją
Šviežios didžiosios krevetės	130 °C	3–5 minutės
Grybai	170–190 °C	5 minutės

### NURODYMAS

- Temperatūra gali šiek tiek skirtis nuo nurodytos laipsniais. Informacija pirmiau pateiktoje lentelėje yra tik orientacinė. Ji taikoma maždaug 300 g kiekiui. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, trukmė gali skirtis.
- I gruzdinimo krepšį ③ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⑫) gruzdinamų produktų galima dėti daugiausia iki MAX žymos krepšių viduje.

## Trikčių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia. arba Nedega kontrolinė lemputė „Power“ ⑩.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Išjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas pažeistas.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Nepaspaudėte įjungimo / išjungimo jungiklio ⑧.	Paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį ⑨.
	Suveikė apsaugos nuo perkaitimo jungiklis.	Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ⑧ ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Palaukite, kol prietaisas atvės.
Nedega kontrolinė lemputė „Ready“ ⑨.	Aliejas / riebalai dar nepasiekė nustatytos temperatūros.	Palaukite kelias minutės, kol bus pasiekta norima temperatūra.

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

## Priedas

### Prietaiso utilizavimas



**Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis.  
Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.**

Prietaisu utilizuoti atiduokite ji sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykites galiojančių teisės aktų.

Kilus abejonių, 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 teisés aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytyos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisés 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, gaminj 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 gaminj. Sutaisius ar pakeitus gaminj, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

### **Garantijos teikimo laikotarpis ir teisés aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija**

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigytą gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminj. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiu už remonto darbus imamas mokesčis.

### **Garantijos apréptis**

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidévinčių dalii kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalii, pavyzdžiu, jungiklių, akumulatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalii pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai priziūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminj draudžiama naudoti tokiemis 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 kokiui klausimu 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, pridėjė pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galésite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsiisiusti šį ir daugiau žinyną, gaminijų vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

## Priežiūra

### Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 288182

## Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung .....</b>	<b>82</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>82</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>83</b>
Entsorgung der Verpackung .....	83
<b>Gerätebeschreibung / Zubehör .....</b>	<b>84</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>84</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>85</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>87</b>
<b>Acrylamidarme Zubereitung .....</b>	<b>87</b>
<b>Frittieren .....</b>	<b>88</b>
Vorbereitungen .....	88
Lebensmittel frittieren .....	90
Festes Frittierfett .....	91
<b>Nach dem Frittieren .....</b>	<b>92</b>
<b>Frittierfett wechseln .....</b>	<b>92</b>
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>93</b>
<b>Lagerung .....</b>	<b>94</b>
<b>Tipps .....</b>	<b>94</b>
Pommes frites selbst gemacht .....	94
Tiefkühlkost .....	95
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden .....	95
Gesunde Ernährung .....	96
<b>Tabelle Frittierzeiten .....</b>	<b>97</b>
<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>98</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>98</b>
Gerät entsorgen .....	98
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	99
Service .....	100
Importeur .....	100



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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### ⚠️ WARNUNG

#### Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

### HINWEIS

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierzölle
- 3 Haltegriffe
- Bedienungsanleitung

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

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



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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung / Zubehör

- ① Sichtfenster
- ② Permanent-Metallfilter
- ③ Frittierkorb (groß)
- ④ Frittier-Behälter
- ⑤ Entriegelungstaste Deckel
- ⑥ Kabelaufwicklung
- ⑦ Temperaturregler
- ⑧ Ein- / Aus-Schalter
- ⑨ Kontrollleuchte Ready
- ⑩ Kontrollleuchte Power
- ⑪ Haltegriff
- ⑫ Frittierkörbe (klein)

## Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 4 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 3,5 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht einge-klemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
  - ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
  - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäu-  
se mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reini-  
gen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkei-ten 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Gehen Sie 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.

## **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 Frittiergele 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 Frittierzett. Sie können auch festes Frittierzett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierzett“.

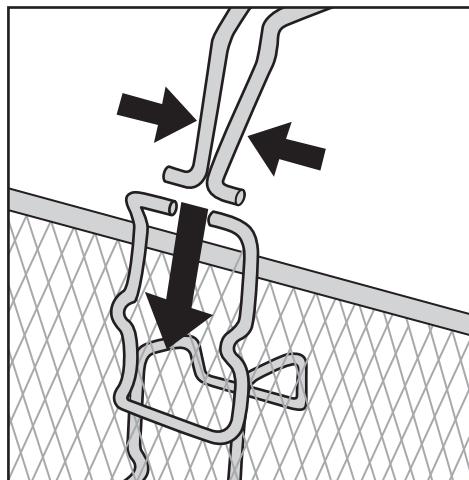
## Vorbereitungen

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

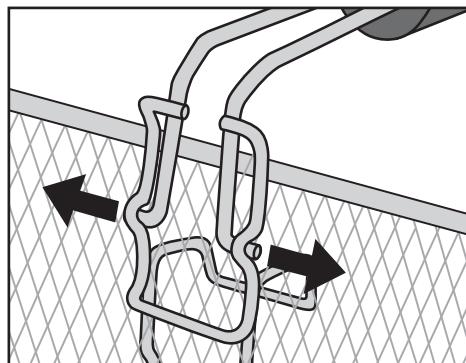
### HINWEIS

- 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 Kabelauflaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie die Frittiekörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittiekörben **12** und am großen Frittiekorb **3**:
  - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittiekorb **3/12** schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs ⑪, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Der Haltegriff ⑪ sitzt nun fest am Frittierkorb ③/⑫.
- Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

#### 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 ④ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

#### HINWEIS

- Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ④ ein.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

#### STROMSCHLAGGEFAHR

- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- 7) Setzen Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) wieder ein.
- 8) Schließen Sie den Deckel.

## Lebensmittel frittieren

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

### HINWEIS

► Sie können entweder den großen Frittierkorb ③, beide kleinen Frittierkörbe ⑫ oder nur einen der kleinen Frittierkörbe ⑫ in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.

Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb ③ beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben ⑫ genauso.

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein- / Aus-Schalter ⑧ ein. Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler ⑦ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ⑨ auf.

### HINWEIS

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

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

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

**⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittivorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittivorganges nur die Griffe an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤.

**⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ③! Dieser ist sehr heiß!
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ③ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergehalt hinein. Der Frittierkorb ③ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ oder bis max. 1 kg mit Frittiergehalt gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiergehalts angegebene Frittiermenge!
- 5) Senken Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

**HINWEIS**

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

## Festes Frittiergehalt

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die 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 Frittierbehälters ④ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein- / Aus-Schalter ⑧ an, und stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ⑨ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

## Nach dem Frittieren

### **⚠️ WARUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb ③ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ③ nur an den Haltegriffen ⑪ aus der Friteuse!

- 1) Wenn das Frittiergeut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb ③ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein- / Aus-Schalter ⑧. Die Friteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiergeut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig aus der Friteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiergeut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

Wenn Sie die Friteuse 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.

## 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 ⑥ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ③.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken 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 oder Teile davon 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 der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel so weit wie möglich, drücken Sie ihn ein wenig nach hinten und ziehen Sie ihn dann nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus.
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).
  - Die Frittierkörbe ③/⑫ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe ⑪ ab.
  - Reinigen Sie die Haltegriffe ⑪ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ④ 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 ④ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ④ 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!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

## Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelauflwicklung **⑥** an der Rückseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.
- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

## Tipps

### Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
  - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 - 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

## Tiefkühlkost

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

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergehalt darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergehalt hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiergehals angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergehalt in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergehalt möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

## Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).
- Senken Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) 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 durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen starken 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 Frittiergeuts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

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

### 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. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergeut gefüllt sein.

## Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein- / Aus-Schalter ⑧ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein- / Aus-Schalter ⑧.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein- / Aus-Schalter ⑧ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
Die Kontrollleuchte Ready ⑨ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

## Anhang

### Gerät entsorgen



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

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

## **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](http://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 288182

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tietojen tila · Informationsstatus · Stand informacij

Informacijos data · Stand der Informationen:

05 / 2017 · Ident.-No.: SEF32000B2-032017-2

IAN 288182

3 L