

SILVERCREST®

PDF
Online
www.lidl-service.com



COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SKF 2800 B3

(FI)

FRITEERAUSKEITIN

Käyttöohje

(PL)

FRYTKOWNICA ZA STREFĄ ZIMNA

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

KALTZONEN-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SE)

FRITÖS MED KALLZON

Bruksanvisning

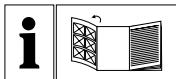
(LT)

GRUZZINTUVĖ SU ŠALTĀJA ZONA

Naudojimo instrukcija

IAN 300405

(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.

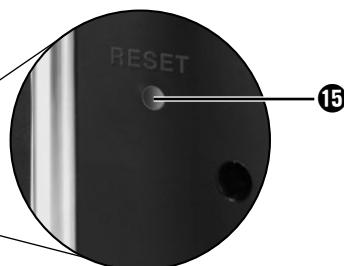
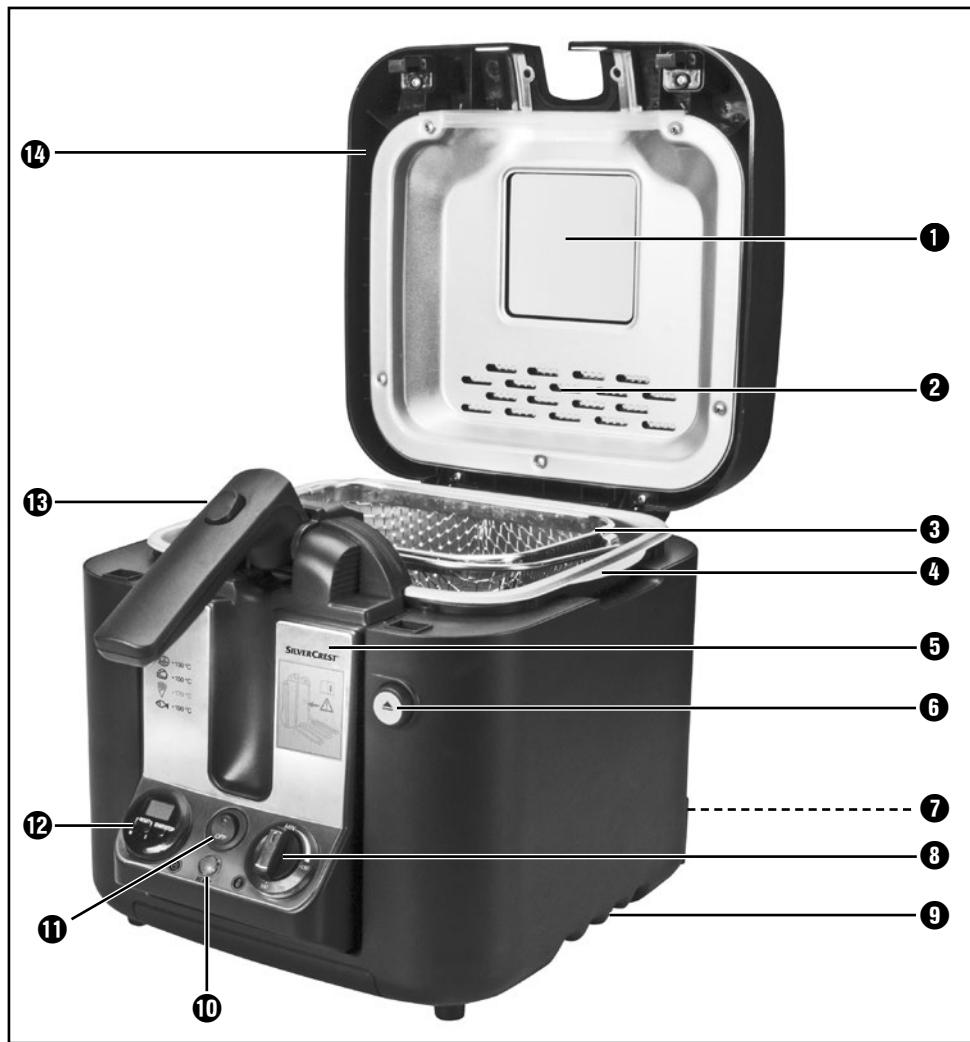
LT

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.

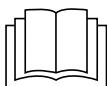
FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	25
PL	Instrukcja obsługi	Strona	49
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	73
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	97



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimituslaajuus	3
Pakkauksen hävittäminen	3
Laitteen kuvaus / Lisävarusteet	4
Tekniset tiedot	4
Turvallisuusohjeet	5
Ennen ensimmäistä käyttöä	9
Akryyliamiditon valmistus	9
Friteeraus	9
Esivalmistelut	10
Elintarvikkeiden friteeraus	11
Kiinteä friteerausrasva	12
Munakellon asettaminen	12
Lähtölaskentatoiminto (Countdown)	13
Ajanottotoiminto (Countup)	13
Friteerauksen jälkeen	14
Friteerausrasvan vaihtaminen	14
Puhdistus ja hoito	15
Säilytys	16
Vinkkejä	17
Itsetehdyt ranskalaiset perunat	17
Pakasteruoat	17
Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta	18
Terveellinen ravinto	18
Ylikuumenemissuoja	19
Friteerausaikataulukko	20
Vian korjaus	21
Liite	22
Laitteen hävittäminen	22
Paristojen/akkujen hävittäminen	22
Kompernass Handels GmbH:n takuu	23
Huolto	24
Maahantuojia	24

Johdanto



Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tästä tuottesta. 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 maittuihin 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

- ▶ Emme vastaa mistään vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korauksista, luvottomista muutoksista tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Toimituslaajus

Toimitus sisältää seuraavat osat:

- Friteerauskeitin:
 - Friteerauskori
 - Käyttö-/kuumennuselementti ja munakello
 - Teräsastia
 - Kannellinen runko
 - Käyttöohje
- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
 - 2) Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit 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, ota yhteyttä huollon palvelunumeroon (ks. luku **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

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



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



Hävitä pakaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

- 1–7: Muovit,
- 20–22: Paperi ja pahvi,
- 80–98: Yhdistelmämateriaalit

OHJE

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

Laitteen kuvaus / Lisävarusteet

- ❶ Tarkastusikkuna
- ❷ Metallinen kestosuodatin
- ❸ Friteerauskori
- ❹ Teräsastia
- ❺ Irrotettava käyttö-/kuumennuselementti
- ❻ Kannen avauspainike
- ❼ Johtokela
- ❽ Lämpötilansäädin 
- ❾ Tarttumispinnat, molemmen puolin
- ❿ Merkkivalo (vihreä)
- ⓫ Virtakytkin, jossa merkkivalo (punainen)
- ⓬ Munakello 
- ⓭ Kahvan lukituspainike
- ⓮ Laitteen kansi
- ⓯ Reset-painike

Tekniset tiedot

Verkkojännite	230 V ~ (vaihtovirta), 50 Hz
Nimellisteho	2800 W
Tilavuus öljy	n. 3 litraa
Tilavuus kiinteä rasva	n. 2,5 kg
Munakellon virransyöttö	Nappiparisto AG 13 LR44 === (Tasavirta) 1,5 V
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpisia.

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  koteloja tai virtajohtoa veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tästä laitetta. 8 vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan käytön aikana. Henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Laite ja sen liitintäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa.
- ▶ Huolehti siitä, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä otta 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 nestemäistä rasvaa. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- ▶ Pyyhi kaikki elintarvikkeet huolellisesti kuiviksi, ennen kuin laitat ne keittimeen. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- ▶ Ole erityisen varovainen pakastettujen elintarvikkeiden kanssa. Poista kaikki jääläpatat pakasteista. Mitä enemmän jäättää elintarvikkeisiin jää, sitä enemmän kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- ▶ Laitteen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske niihin palovammojen välttämiseksi.
- ▶ Sijoita laite vakaalle alustalle pitämällä kiinni laitteen sivuissa olevista kahvasyvennyksistä, jotta kuuma neste ei pääse läikkymään.
- ▶ Älä koskaan nostaa teräsastiaa kotelosta käytön aikana.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttöön.
- ▶ Älä koskaan sulata rasvakeittimessä kiinteää rasvaa (rasvapaloja). Korkea lämpötila voi vahingoittaa kuumennusyksikköä tai aiheuttaa tulipalon! Sulata rasva ensin kattilassa tai vastaavassa.
- ▶ Älä käytä laitetta kuumien pintojen läheisyydessä.
- ▶ Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.



Huomio! Kuuma pinta!

Älä koskaan käytä vettä rasvakeittimen sammuttamiseen!

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

HUOMIO - LAITEVAHINKOJA!

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

⚠ OHJEITA PARISTOJEN KÄSITTELYYN

Laitteessa on yksi paristo. Huomaa paristojen käsittelyssä seuraavaa:

⚠ RÄJÄHDYSVAARA!

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

- 1) Ennen kuin käytät rasvakeitintä ensimmäistä kertaa, puhdista yksittäiset osat perusteellisesti ja kuivaa ne huolella (katso luku "Puhdistus ja hoito").
- 2) Vedä munakello  irti rasvakeittimestä.
- 3) Irrota eristysnauhat paristokotelosta.
- 4) Työnnä munakello  12 sen jälkeen takaisin rasvakeittimessä olevaan koloonsa.

OHJE

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

Akryyliamiditon valmistus

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

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

- 2) Avaa virtajohto kokonaan johtokelalta **7**.

- 3) Avaa laitteen kansia **14** painamalla kannen avauspainiketta **6**. Laitteen kansia **14** aukeaa.

- 4) Vedä kahvaa ylöspäin, kunnes se naksautaa kuuluvasti. Nosta friteerauskori **3** laitteesta.

OHJEITA

- Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivia, nimenomaisesti "vaahioamat-maksi" ilmoitettuja öljyjä ja rasvoja. Nämä tiedot löydät tuotepakkauksesta tai -efektiistä.
- Älä koskaan sekoita eri rasva- ja öljylaatujia keskenään! Rasvakeittimen sisältö voi kuohua yli.

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

OHJE

- Älä koskaan täytä teräsastian **4** rasvaa tai öljyä MAX-merkintää enempää, mutta vähintään MIN-merkintään asti.

- 6) Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

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

- 7) Aseta friteerauskori **3** takaisin keittimeen.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Kun suljet laitteen kantta **14**, koske vain kannen etupuolen mustaan osaan. Metalliosat kuumenevat erittäin kuumiksi! Palovamman vaara!

- 8) Sulje laitteen kansia **14**.

- 9) Laske friteerauskori **3** alas painamalla kahvan lukituspainiketta **13** ja laskemalla kahva alas.

Elintarvikkeiden friteeraus

- 1) Käynnistä rasvakeitin virtakytkimestä ⑪. Virtakytkimessä ⑪ oleva merkkivalo sytyy.
- 2) Käännä lämpötilansäädin ⑩ ⑪ halutulle lämpötilalle. Öljy tai rasva kuumennetaan haluttuun lämpötilaan. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo ⑩ sytyy.

OHJE

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

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

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

- 3) Vedä kahvaa ylöspäin, kunnes se naksahdtaa kuuluvasti.
- 4) Avaa laitteen kansi ⑫ painamalla kannen avauspainiketta ⑬.
- 5) Nosta friteerauskori ⑭ rasvakeittimestä. Laita friteerattavat elintarvikkeet rasvakeittimeen. Friteerauskorin ⑭ saa täyttää vain friteerauskorin ⑭ sisäpuolella olevaan Max-merkintään asti. Huomioi kuitenkin aina friteerattavien elintarvikkeiden pakkaussessa ilmoitettu friteerausmäärä!
- 6) Aseta friteerauskori ⑭ varovasti rasvakeittimeen.
- 7) Sulje laitteen kansi ⑫. Sen tulee lukittua kuuluvasti.

- 8) Paina kahvan lukituspainiketta **13**. Nyt voit laskea kahvaa. Friteerauskori **3** laskeutuu näin kuumaan öljyyn tai rasvaan.

OHJE

- Voit valvoa friteerausta laitteen kannessa **14** olevan tarkastusikkunan **1** kautta.

Kiinteää friteerausrasvaa

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 jähmettynyt, säilytä rasvakeitin käytön jälkeen huoneenlämmössä. Jos rasva on liian kylmää, se voi uudelleensulatettaessa roiskua! Tee jähmettymiseen rasvanan reikiä puu- tai muovitikulla tämän estämiseksi. Pidä huoli, ettei käyttö-/kuumennusyksikkö **5** vaurioidu.
- Sulata rasva kytömällä laite päälle virtakytkimestä **11**, ja säädä lämpötilan säädin  **8** 130 °C:een. Virtakytkimen **11** merkkivalo sytyyy.
- Odota, kunnes rasva on täysin sulanut. Vihreä merkkivalo **10** voi sulatuksen aikana sytyä ja sammua useaan kertaan. Säädä haluttu friteerauslämpötila vasta sitten, kun rasva on täysin sulanut.

Munakellon asettaminen

OHJE

- Kun paristo on tyhjä, vaihda se uuteen. Käytä aina samantyyppistä paristoa. Varmista oikeanapaisuus, kun asetat pariston paikoilleen.
- Jokainen painikkeen painallus vahvistetaan merkkiäänellä.

Voit käyttää munakelloa  **12** kahdella tavalla:
Joko lähtölaskenta- tai ajanottokellona.

Lähtölaskentatoiminto (Countdown)

- 1) Nollaa munakello  ⑫ painamalla painikkeita "M" ja "S" samanaikaisesti (=RESET).
- 2) Säädä haluttu aika minutteina ja sekunteina painikkeilla "M" ja "S". Voit asettaa ajaksi enintään 99:59 (min/s). Numerot vaihtuvat nopeammin, kun pidät painikkeita painettuna.
- 3) Käynnistä lähtölaskenta painamalla "START/STOP"-painiketta.

OHJE

- Voit keskeyttää ajan kulumisen milloin tahansa painamalla mitä tahansa painiketta. Voit jatkaa lähtölaskentaa keskeytyksen jälkeen painamalla "START/STOP"-painiketta.

- 4) Kun ajastettu aika on kulunut, kuulet muutaman merkkiäänen. Näytössä näkyy viimeksi asetettu aika.

OHJE

- Voit keskeyttää merkkiäänen ennenaikaisesti painamalla mitä tahansa painiketta. Painamalla "START/STOP"-painiketta, saat näytölle viimeksi asetetun ajan. Kun painat painiketta "M" tai "S", munakello  ⑫ nollautuu 00:00.
- Kuumennuselementti ⑤ ei sammu, vaikka säädetty aika on kulunut! Kuulostele siksi munakellon  ⑫ merkkiääntä, jotta ruoat eivät pilaannu.

Ajanottotoiminto (Countup)

- 1) Kun näytössä näkyy viimeksi asetettu aika, voit nollata asetetun ajan painamalla samanaikaisesti painikkeita "M" ja "S" (=RESET).
- 2) Käynnistä ajanotto painamalla "START/STOP"-painiketta.

OHJE

- Voit keskeyttää ajanottoa milloin tahansa painamalla mitä tahansa painiketta. Voit jatkaa ajanottoa keskeytyksen jälkeen painamalla "START/STOP"-painiketta.

Friteerauksen jälkeen

- 1) Kun friteerattu tuote on valmis, vedä kahva ylöspäin, kunnes kahvan lukitus-painike **⑬** lukittuu.
- 2) Jätä friteerauskori **③** valumaan tähän asentoon.
- 3) Paina virtakytkintä **⑪**. Rasvakeitin on nyt sammuttettu. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- 4) Kun rasva on valunut friteeratusta tuotteesta, avaa laitteen kansi **⑭** painamalla kannen avauspainiketta **⑥**.

VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä koskaan koske friteerauskorii **③** friteerauksen jälkeen. Se on erittäin kuuma! Nosta friteerauskori **③** rasvakeittimestä vain kahvasta!
- 5) Nosta friteerauskori **③** varovasti rasvakeittimestä. Kaada tarvittaessa ylimää-räinen öljy tai rasva pois rasvakeittimestä.
- 6) Kaada friteeratut elintarvikkeet kulhoon tai siivilään (imukykyisen talouspaperin päälle!).

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

Friteerausrasvan vaihtaminen

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

- 1) Avaa laitteen kansi **⑭**.
- 2) Poista friteerauskori **③**.
- 3) Poista käyttö-/kuumennusyksikkö **⑤**.
- 4) Aseta käyttö-/kuumennusyksikkö **⑤** puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
- 5) Nosta varovasti öljyä tai rasvaa täynnä oleva teräsastia **④** rasvakeittimestä.
- 6) Kaada öljy tai rasva soveltuviin astioihin, esimerkiksi pulloihin. Käytä apuna teräsastian **④** reunassa olevaa kaafouraa.

OHJE

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

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

Puhdistus ja hoito

⚠ VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!

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

⚠ VAROITUS - PALOVAARA!

- Anna laitteen jäähytyä ennen puhdistamista.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

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

Irrota rasvakeittimen osat toisistaan puhdistuksen helpottamiseksi:

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

OHJE



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

- 5) Puhdista kotelo ja laitteen kanssi ❬ kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoaa astianpesuainetta.

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

OHJE

- Jos haluat puhdistaa laitteen kannen **14** sisällä olevan metallisen kestosuodattimen **2**, lataa laitteen kansia **14** lämpimään mietoon pesuaineveteen.
- Anna kestosuodattimen liota vedessä hetki ja kääntele sitä edestakaisin.
- Huuhtele laitteen kansia **14** puhtaalla vedellä.
- Kuivaa kansia ja aseta se pystyyn, jotta laitteen kannen **14** sisään jäändyt vesi pääsee valumaan pois.
- Kuivaa kansia sen jälkeen uudelleen ja varmista, että kannen **14** alapuolella olevan kumikielekkeen alle ei jää kosteutta. Nosta kumikielekettä tarvittaessa, jotta voit kuivata sen.

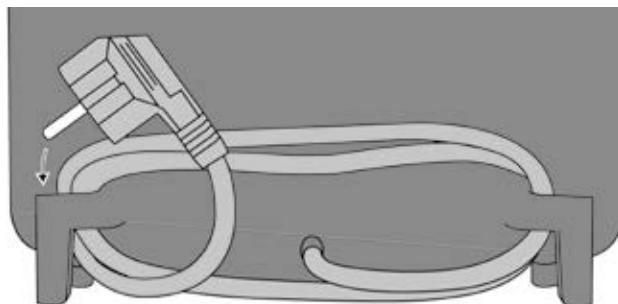
Varmista, että kansia **14** on täysin kuiva, ennen kuin käytät laitetta uudelleen!

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

8) Kokoa keitin takaisin päinvastaisessa järjestysessä.

Säilytys

- 1) Nosta tai kanna laitetta kotelon sivuilla olevista tarttumispinnoista **9**.
- 2) Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevan johtopidikkeen **7** ympärille. Kiinnitä virtapistoke työtämällä virtapistokkeen toinen piikki toiseen johtopidikkeen **7** rei'istä:



- 3) Varastoii rasvakeitin aina niin, että laitteen kansia **14** on kiinni. Näin rasvakeittimen sisäpuoli säilyy puhtaana ja pölyttömänä.

Vinkkejä

Itsetehdyt ranskalaiset perunat

- Friteerattavaksi tarkoitettujen perunoiden on oltava hyvälaatuisia ja iduttomia.
- Friteerattavaksi sopivat parhaiten jauhoiset tai pääosin kiinteät perunalajikkeet.
- Pienennä kuoritut perunat halutun muotoisiksi (tikut tai viipaleet).
- Laita perunat veteen ennen jatkokäytöä noin tunnaksi. Näin osa akryyliamidin muodostumista edistäävästi 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 esiketettyjä ja siksi niille riittää yksi friteerauskerta. Noudata pakkauskojeita.

Pakasteruoat

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

- Älä friteeraa suuria määriä kerrallaan. Täytä friteerauskori ③ enintään sen sisällö olevaan Max-merkintään asti. Öljyn/Rasvan on peitetävä friteerattavat elintarvikkeet täysin, kun friteerauskori ③ lasketaan alas.
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia, ennen kuin laitat friteerattavat elintarvikkeet keittimeen.
- Säädä lämpötilansäädin ④ ⑧ tässä käyttöohjeessa tai friteerattavien elintarvikkeiden tuotepakkauksessa ohjeistettuun lämpötilaan.
- On suositeltavaa antaa pakasteruokien sulaa huoneenlämpötilaan ennen friteeraamista. Poista pakastetuista elintarvikkeista niin paljon jäästä ja vettä kuin mahdollista, ennen kuin laitat ne rasvakeittimeen.

VAROITUS - PALOVAMMAVAARA!

Sulje laitteen kansi ④ aina, ennen kuin lasket friteerauskorin ③ kuumaan rasvaan. Roiskuva rasva voi aiheuttaa palovammoja!

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

Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta

Joistakin elintarvikkeista, erityisesti kalasta, lähtee friteerattaessa nestettä. Nämä nesteet kertyvät friteerausöljyyn tai -rasvaan ja saatavat 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 persiljanoksa friteerauskoriin ③.

VAROITUS - PALOVAMMAVAARA!

Sulje laitteen kansi ⑭, ennen kuin lasket friteerauskorin ③, johon olet laittanut persiljan oksan tai leivänpalasen, rasvan. Roiskuva rasva voi aiheuttaa palovammoja.

- Sulje laitteen kansi ⑭ ja laske friteerauskori ③ rasvaan.
- Odota, kunnes öljy tai rasva lakkaa kuplimasta ja poista leipä tai persilia reikäkauhalla. Nyt öljy tai rasva on maultaan jälleen neutraalia.

Terveellinen ravinto

Ravintotieteilijät suosittelevat sellaisten kasvipohjaisten öljyjen ja rasvojen käyttöä, joita sisältävät tyydyttymättömiä rasvahappoja (esim. linolihappoa). Nämä öljyt ja rasvat menettävät kuitenkin positiviset 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 pakauksen ohjeita.
- Yleensä öljyn tai rasvan käyttöaika on lyhympi, jos friteerataan lähinnä 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.

Ylikuumenemissuoja

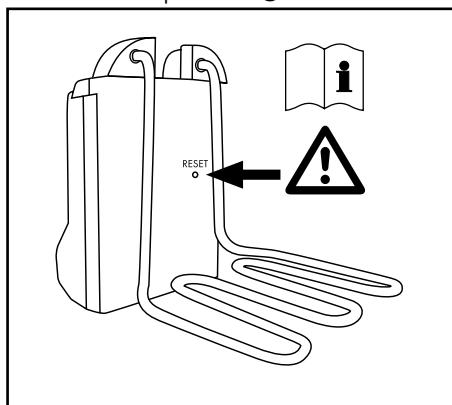
Jos laite ylikuumenee, ylikuumenemissuoja sammuttaa laitteen.

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

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

Jos ylikuumenemissuoja on sammuttanut laitteen, toimi seuraavasti:

- 1) Anna laitteen jäähtyä.
- 2) Anna öljyn tai rasvan jäähtyä (rasvan on oltava vielä juuri ja juuri nestemäistä).
- 3) Avaa laitteen kansi ⑭ painamalla kannen avauspainiketta ❻.
- 4) Poista friteerauskori ❸.
- 5) Poista käyttö-/kuumennusyksikkö ❸.
- 6) Aseta käyttö-/kuumennusyksikkö ❸ puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
- 7) Paina pienellä, terävällä esineellä varovasti käyttö-/kuumennusyksikössä ❸ olevaa Reset-painiketta ⑯.



Nyt laite on jälleen käyttövalmis.

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 (leivitetty)	150 °C	15 - 25 minuuttia
Kananpalat (suuret palat)	150 °C	10 - 18 minuuttia
Kananpalat (pienet / keskikokoiset palat)	150 °C	8 - 18 minuuttia
Ranskalaiset perunat (tuore)	150°C / 170 °C	10 - 14 minuuttia / 3 - 4 minuuttia
Ranskalaiset perunat (pakaste)	Katso valmistajan antamat ohjeet	Katso valmistajan antamat ohjeet
Kaikkaravut (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.
- Friteerauskorin ❸ saa täyttää enintään friteerauskorin ❹ sisällä olevaan Max-merkitään asti.
- Kun valmistat suurempia määriä, varmista, että rasva/öljy peittää friteerattavat elintarvikkeet kokonaan, kun friteerauskori ❸ on laskettu alas.

Vian korjaus

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei toimi. tai Virtakytkimen 11 merkkivalo ei pala.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liiä laite verkkopistorasiaan.
	Laite on vaurioitunut.	Käännny huollon puoleen.
	Virtakytkintä 11 ei ole painettu.	Paina virtakytkintä 11 .
	Ylikuumenemissuoja on aktivoitunut.	1. Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäädä. 2. Paina käyttö-/kuumentusyksikössä 5 olevaa Reset-painiketta 15 .
Laite on käytön aikana sammunut, mutta ei käynny uudelleen.	Ylikuumenemissuoja on aktivoitunut.	1. Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäädä. 2. Paina käyttö-/kuumentusyksikössä 5 olevaa Reset-painiketta 15 .
Vihreä merkkivalo 10 ei pala.	Öljy / rasva ei ole vielä lämmennyt säädettyn lämpötilaan.	Odota muutama minuutti, 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 eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

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



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Paristojen/akkujen hävittäminen



Paristoja/akkuja ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.

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

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 liittettävä 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 takuuaiakaata. Tämä koskee myös vahdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jooston 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 kytäimiä, 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 vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsitely, 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 laitteesta 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 voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 300405

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

Innehållsförteckning

Inledning	26
Föreskriven användning	26
Leveransens innehåll	27
Kassera förpackningen	27
Beskrivning / tillbehör.....	28
Tekniska data	28
Säkerhetsanvisningar	29
Förberedelser	33
Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid	33
Fritera	33
Förberedelser.....	34
Fritera livsmedel	35
Fast frityrfett	36
Ställa in timer	36
Nedräkningsfunktion	37
Uppräkningsfunktion	37
Efter friteringen.....	38
Byta frityrfett	38
Rengöring och skötsel	39
Förvaring.....	40
Tips.....	41
Hemlagade pommes frites	41
Djupfrysta livsmedel	41
Hur man blir av med oönskad bismak	42
Sund kost	42
Värmeskyddsfunktion	43
Tabell över friteringstider	44
Åtgärda fel	45
Bilaga.....	46
Kassera produkten	46
Återvinning av batterier	46
Garanti från Kompernass Handels GmbH	47
Service	48
Importör	48

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 viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du 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.

WARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

- 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 med kallzon:
 - Friteringskorg
 - Kontroll- och värmeelement med timer
 - Behållare av rostfritt stål
 - Hölje med lock

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

OBSERVERA

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

Kassera förpackningen

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



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



Tänk på miljön när du kasseras förpackningen.
 Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:
 1–7: Plast,
 20–22: Papper och kartong,
 80–98: Komposit

OBSERVERA

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

Beskrivning / tillbehör

- ❶ Tittfönster
- ❷ Permanent metallfilter
- ❸ Friteringskorg
- ❹ Behållare av rostfritt stål
- ❺ Avtagbart kontroll/värmeelement
- ❻ Upplåsningsknapp för locket
- ❼ Kabelhållare
- ❽ Temperaturreglage 
- ❾ Infällda grepp, på båda sidor
- ❿ Kontrolindikator (grön)
- ❾ På/Av-knapp inkl. kontrolindikator (röd)
- ❿ Timer 
- ❯ Låsknapp för handtaget
- ❮ Lock
- ❰ Återställningsknapp (Reset)

Tekniska data

Nätspänning	230 V ~ (växelström), 50 Hz
Nominell effekt	2800 W
Oljevolym	ca 3 liter
Volym fast fett	ca 2,5 kg
Strömförsörjning timer	Knappcell AG 13 LR44 === (Likström) 1,5 V
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

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

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

⚠ 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.
- ▶ Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Låt kvalificerad fackpersonal kontrollera och reparera den om det behövs.

⚠ WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ WARNING! BRANDRISK!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Smält aldrig fast fett (i block) i fritösen. Den höga temperaturen kan skada värmeelementet och det kan börja brinna! Smält fettet i en gryta eller liknande först.
- ▶ Använd inte produkten i närheten av heta ytor.
- ▶ Lämna inte produkten utan uppsikt när den används



Akta! Ytan är mycket het!

Använd aldrig vatten för att släcka eld i fritösen!

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

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

⚠ HANDSKAS MED BATTERIER

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

⚠ EXPLOSIONSRISK!

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

Förberedelser

- 1) Innan du börjar använda fritösen måste alla delar rengöras ordentligt och torkas noga (se kapitel Rengöring och skötsel).
- 2) Dra ut timern  ⑫ ur fritösen.
- 3) Dra ut isoleringsremsorna ur batterifacket.
- 4) För in timern  ⑫ i inskärningen på fritösen igen.

OBSERVERA

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

Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid

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

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

Fritera

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

Förberedelser

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

OBSERVERA

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

- 2) Linda ut hela kabeln från hållaren **7**.

- 3) Öppna locket **14** med upplåsningsknappen **6**. Locket **14** fälls upp.

- 4) Dra handtaget uppåt tills du hör att det snäpper fast. Lyft ut friteringskorgen **3**.

OBSERVERA

- Använd bara olja eller annat fett som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Denna information finns på förpackningen eller etiketten.
- Blanda aldrig olika sorters olja eller fett! Det kan skumma över kanten på fritösen.

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

OBSERVERA

- Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i behållaren av rostfritt stål **4**.

- 6) Sätt kontakten i ett eluttag.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

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

- 7) Sätt tillbaka friteringskorgen **3** i fritösen.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Akta så att du inte kommer åt något annat än den främre, svarta delen när du stänger locket **14**. Metalldelarna blir mycket heta! Risk för brännskador!

- 8) Stäng locket **14**.

- 9) För att sänka ned friteringskorgen **3** trycker du på låsknappen till handtaget **13** och för handtaget nedåt.

Fritera livsmedel

- Sätt på fritösen med På/Av-knappen ⑪. Kontrolllampen i knappen ⑪ tänds.
- Vrid temperaturreglaget ⑩ ⑫ till önskad temperatur. Oljan eller fettet värmits nu upp till den inställda temperaturen. När fettet kommit upp i rätt temperatur tänds den gröna kontrolllampan ⑩.

OBSERVERA

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

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

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

- Dra handtaget uppåt tills du hör att det snäpper fast.
- Öppna locket ⑭ med upplåsningsknappen ⑯.
- Ta ut friteringskorgen ⑬ ur fritösen. Lägg det som ska friteras i korgen. Friteringskorgen ⑬ får bara fyllas med livsmedel upp till Max-markeringen inuti korgen ⑬. Rätta dig dock alltid efter de mängder som anges på förpackningarna till det som ska friteras!
- Sätt försiktigt tillbaka friteringskorgen ⑬ i fritösen.
- Stäng locket ⑭. Det ska höras att det snäpper fast.

- 8) Tryck på låsknappen till handtaget **13**. Sedan kan handtaget sänkas ned. Friteringskorgen **3** doppas ner i det heta fettet.

OBSERVERA

- Du kan övervaka processen genom tittfönstret **1** på locket **14**.

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 fettet i fritösen. Först därefter sätter du i kontakten och sätter på fritösen.
- När du friterat färdigt kan det stelnade fettet förvaras i fritösen vid rumstemperatur.

Om fettet är för kallt kan det spruta och stänka när det värmes upp igen! För att det inte ska hända kan du sticka några hål i det stela fettet med en trä- eller plastpinne. Akta så att du inte skadar kontroll/värmeelement **5**.

- För att smälta fettet sätter du först på produkten med På/Av-knappen **11** och sätter temperaturreglaget **8** på 130°C. Kontrolllampen på På/Av-knappen **11** tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Det kan hända att den gröna kontrolllampen **10** tänds och släcks några gånger under tiden. Ställ inte in friteringstemperaturen förrän allt fett har smält.

Ställa in timer

OBSERVERA

- Byt batteri om det gamla är urladdat. Använd alltid batterier av samma typ. Se till så att polerna ligger rätt när du sätter in batteriet.
- Alla val bekräftas med en akustisk signal.

Timern **12** kan användas på två sätt:
Som en ned- eller uppräkningstimer.

Nedräkningsfunktion

- 1) Tryck på knapparna M och S samtidigt (=RESET) för att nollställa timern  ⑫.
- 2) Ställ in en tid i minuter och sekunder med knapparna M och S. Du kan ställa in tiden på högst 99:59 (min/sek).
Håll knapparna inne så går det fortare att ställa timern.
- 3) Tryck på START/STOP-knappen för att starta nedräkningen.

OBSERVERA

- Du kan avbryta timern när som helst genom att trycka på en valfri knapp.
Tryck på START/STOP-knappen för att sätta igång timern igen.
- 4) Så snart den inställda tiden har gått hörs några akustiska signaler. På displayen visas den senast inställda tiden.

OBSERVERA

- Du kan avbryta larmsignalen i förtid genom att trycka på en valfri knapp. Om du trycker på START/STOP-knappen kommer den senast inställda tiden upp på displayen.
Om du trycker på M- eller S-knappen går timern  ⑫ tillbaka till 00:00.
- Värmeelementet ⑤ stängs inte av när den inställda tiden är slut! Var uppmärksam på timerns  ⑫ signaler så att maten inte blir förstörd.

Uppräkningsfunktion

- 1) När displayen visar den senast inställda tiden trycker du på M- och S-knappen samtidigt (=RESET) får att nollställa timern.
- 2) Tryck på START/STOP-knappen för att sätta igång timern.

OBSERVERA

- Du kan avbryta timern när som helst genom att trycka på en valfri knapp.
Tryck på START/STOP-knappen för att sätta igång timern igen.

Efter friteringen

- 1) När du friterat färdigt drar du handtaget uppåt tills låsknappen **13** snäpper fast.
- 2) Låt friteringskorgen **3** sitta kvar i det här läget för att droppa av.
- 3) Tryck på På/Av-knappen **11**. Fritösen stängs av. Dra ut kontakten ur uttaget.
- 4) När överskottsfettet droppat av från det som friterats öppnar du locket **14** med upplåsningsknappen **6**.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta aldrig i friteringskorgen **3** när du nyss friterat. Den är mycket het! Lyft bara upp friteringskorgen **3** ur fritösen med handtaget!
- 5) Lyft försiktigt ut friteringskorgen **3** ur fritösen. Om det behövs häller du tillbaka överflödig olja eller överflödigt fett i fritösen.
- 6) Lägg det som friterats i en skål eller en sil (lägg hushållspapper med god sugförmåga under!).

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

Byta frityrfett

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

- 1) Öppna locket **14**.
- 2) Lyft ut friteringskorgen **3**.
- 3) Ta bort kontroll/värmeelementet **5**.
- 4) Lägg kontroll/värmeelementet **5** på ett torrt och rent ställe.
- 5) Ta försiktigt ut stålbehållaren **4** med fett ur fritösen.
- 6) Häll över oljan eller fettet i lämpliga kärl, t ex flaskor. Använd rännan i hörnet av behållaren **4**.

OBSERVERA

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

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

Rengöring och skötsel

⚠️ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
- ▶  Doppa aldrig ner kontroll/värmeelementet 5, kabeln eller produktens hölje i vatten och rengör aldrig dessa delar under rinnande vatten! Då kan produkten totalförstöras. Torka bara av delarna med en fuktig trasa om det behövs.
- ▶ Öppna aldrig produktens kontroll/värmeelement 5.

⚠️ VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- ▶ Låt produkten bli kall innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Ta isär fritösen för att underlätta rengöringen:

- 1) Öppna locket 14 och dra det uppåt för att ta av det.
- 2) Dra handtaget uppåt tills du hör att det snäpper fast. Ta ut friteringskorgen 3.
- 3) Dra kontroll/värmeelementet 5 uppåt tills det lossnar från styrskenan. Lägg kontroll/värmeelementet 5 på ett rent och torrt ställe.
- 4) Ta ut stålbehållaren 4 och häll ut fettet.

OBSERVERA



Friteringskorgen 3 och stålbehållaren 4 kan diskas i maskin. De tål maskindisk.

- 5) Rengör produktens utsida och locket 14 med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs.

- 6) Rengör kontroll/värmeelementet **5** med en fuktig trasa. Om det behövs tar du lite diskmedel på trasan och eftertorkar sedan med en trasa som fuktats med bara vatten så att alla rester av diskmedel försätts. Torka av kontroll/värmeelementet **5** noga.

OBSERVERA

- För att rengöra det permanenta metallfiltret **2** inuti locket **14** lägger du locket **14** i varmt vatten med ett milt diskmedel.
- Låt det stå en stund för att lösas upp och vicka locket fram och tillbaka.
- Skölj locket **14** i rent vatten.
- Torka av locket **14** och ställ det på högkant på sidan så att det vatten som finns kvar inuti det kan rinna ut.
- Torka av det igen och kontrollera att det inte finns någon fukt kvar under gummilisten på lockets **14** undersida. Lyft ev. på gummilisten för att kunna torka den.

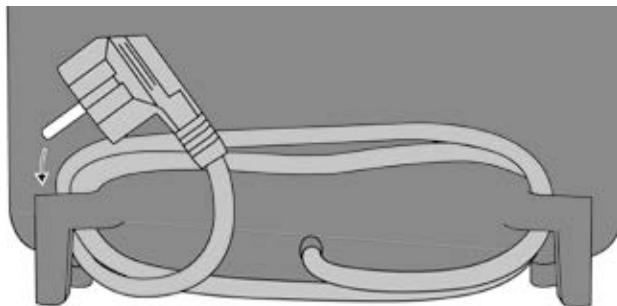
Kontrollera att locket **14** är helt torrt innan du använder det igen!

- 7) Torka alla delar noga innan du sätter ihop fritösen igen.

- 8) Montera ihop fritösen i omvänt ordningsföljd.

Förvaring

- 1) Fatta tag i de infällda greppen **9** på sidan när du lyfter eller flyttar på produkten.
- 2) Linda upp kabeln på kabelhållaren **7** på produktens baksida. Stick in ett kontaktstift i ett av hålen på kabelhållaren **7** för att fixera kontakten:



- 3) Förvara produkten med locket stängt **14**. Då kan det inte komma in damm och smuts i fritösen.

Tips

Hemlagade pommes frites

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

- Fitera bara små mängder åt gången. När friteringskorgen sänks ner måste allt som ligger i den täckas ordentligt av olja eller fett. Friteringsolja/fett får maximalt fyllas till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen ③. När friteringskorgen ③ sänkts ner måste det som ska friteras vara helt täckt av olja eller annat fett.
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget  ⑧ på den temperatur som anges i den här bruksanvisningen eller på livsmedelsförpackningen.
- Låt helst djupfrysta livsmedel tina i rumstemperatur innan du friterar dem. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt innan du friterar.

VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Stäng alltid locket ⑩ innan du sänker ned friteringskorgen ③ i det heta frityrfettet. Annars kan du bränna dig om det sprutar ut fett!

- Lägg ner det du ska fitera 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 150 °C och lägg några tunna brödkivor eller några små persiljekvistar i friteringskorgen ③.

VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Det är mycket viktigt att locket ⑩ stängs innan friteringskorgen ③ med persiljan eller brödet sänks ned i det varma fettet.

Hett fett som sprutar ut kan ge brännskador.

- Stäng locket ⑩ och sänk ned friteringskorgen ③ i fettet.
- 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 oljer och fetter med omättade fettsyror (t ex linolsyra). Men det är också så att den här typen av oljer och fetter förlorar sina positiva egenskaper fortare än andra sorter och därför behöver bytas oftare.

Följ nedanstående riklinjer:

- Byt olja eller fett regelbundet. Om du nästan bara använder fritösens 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.

Värmeskyddsfunktion

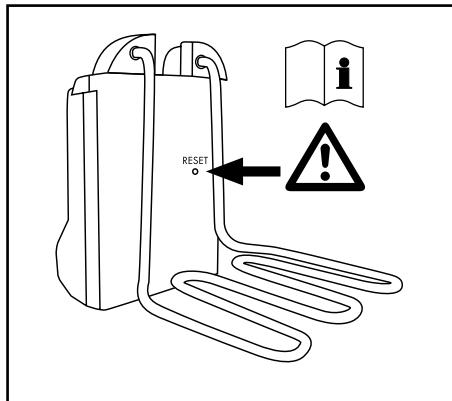
Fritösen har en värmeskyddsfunktion som stänger av den om den blir för varm.

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

När det gäller fast fett kan kontroll/värmeelementet ⑤ inte avge den värme som alstras tillräckligt snabbt.

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

- 1) Låt produkten kallna.
- 2) Låt oljan eller fetten kallna (fett måste fortfarande vara lite flytande).
- 3) Öppna locket ⑭ med upplåsningsknappen ⑯.
- 4) Ta ut friteringskorgen ③.
- 5) Ta ut kontroll/värmeelementet ⑤.
- 6) Lägg kontroll/värmeelementet ⑤ på ett torrt och rent ställe.
- 7) Tryck försiktig med ett spetsigt föremål på reset-knappen ⑯ på kontroll/värmeelementet ⑤.



Sedan kan du använda fritösen igen.

Tabell över friteringstider

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

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

OBSERVERA

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

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Produkten fungerar inte. eller Kontrollampen i På/Av-knappen ⑪ 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 ⑪.	Tryck på På/Av-knappen ⑪.
	Värmeskyddet har utlösats.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dra ut kontakten och låt produkten kallna. 2. Tryck på reset-knappen ⑯ på kontroll/värmeelementet ⑤.
Produkten stängdes av under friteringen och det går inte att starta den igen.	Värmeskyddet har utlösats.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dra ut kontakten och låt produkten kallna. 2. Tryck på reset-knappen ⑯ på kontroll/värmeelementet ⑤.
Den gröna kontrol-lampan ⑩ lyser inte.	Oljan/Fettet har inte kommit upp i inställd temperatur.	Vänta i några minuter till oljan/fettet fått rätt temperatur.

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

Bilaga

Kassera produkten



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

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



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Återvinning av batterier



Vanliga och uppladdningsbara batterier får inte slängas bland hushållssopor.

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

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.

Service

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 300405

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

Spis treści

Wstęp	50
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	50
Zakres dostawy	51
Utylizacja opakowania	51
Opis urządzenia / akcesoria	52
Dane techniczne	52
Wskazówki bezpieczeństwa.....	53
Przed pierwszym użyciem	57
Smażenie bez akrylamidu	57
Frytowanie	57
Czynności przygotowawcze	58
Frytowanie artykułów spożywczych	59
Tłuszcz stały.....	60
Ustawianie programatora zegarowego	60
Funkcja odliczania wstecz	61
Funkcja odliczania do przodu	61
Po zakończeniu frytowania.....	62
Wymiana tłuszcza.....	62
Czyszczenie i pielęgnacja.....	63
Przechowywanie	64
Przepisy	65
Frytki własnej roboty	65
Produkty głęboko mrożone	65
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki	66
Zdrowe odżywianie	66
Funkcja ochrony przed przegrzaniem	67
Tabela czasów frytowania.....	68
Usuwanie usterek	69
Załącznik	70
Utylizacja urządzenia	70
Utylizacja baterii/akumulatorów	70
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	71
Serwis	72
Importér	72

Wstęp



Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Użycowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

- Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica za strefą zimna:
 - kosz od frytowania
 - element obsługowy/grzałka z zegarem sterującym
 - pojemnik ze stali nierdzewnej
 - obudowa z pokrywą
 - 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 oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

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



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótem (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia / akcesoria

- ❶ Wziernik
- ❷ Stary filtr metalowy
- ❸ Kosz frytownicy
- ❹ Pojemnik ze stali nierdzewnej
- ❺ Zdejmowana część obsługowa / grzałka
- ❻ Przycisk odblokowania pokrywy
- ❼ Nawijak kabla
- ❽ Regulator temperatury ❽
- ❾ Uchwyty, po obu stronach
- ❿ Lampka kontrolna (zielona)
- ❾ Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną (czerwona)
- ❿ Minutnik ❿
- ❯ Przycisk blokady uchwytu
- ❮ Pokrywa urządzenia
- ❯ Przycisk Reset

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa	2800 W
Pojemność oleju	około 3 litry
Pojemność tłuszczy stałego	ok. 2,5 kg
Zasilanie elektryczne - programator zegarowy	Bateria guzikowa AG 13 LR44 === (Prąd stały) 1,5 V
	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 podłączaj do gniazda zasilania z napięciem sieciowym 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalistie lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie włączać urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zlecić 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 pozostało na produktach spożywczych, tym silniej będzie pryskał gorący olej lub tłuszcz.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Trzymając za boczne uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się z niego gorącej cieczy.
- ▶ Podczas pracy nigdy nie wyjmuj zbiornika ze stali nierdzewnej z obudowy.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

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

⚠ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

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



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z BATERAMI

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!

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

Przed pierwszym użyciem

- 1) Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- 2) Wyjmij minutnik  12 z frytownicy.
- 3) Wyjmij pasek izolacyjny z komory baterii.
- 4) Wsuń minutnik  12 ponownie w szczelinę we frytownicy.

WSKAZÓWKA

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

Smażenie bez akrylamidu

Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas frysowania 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 użytkowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny tłuszcz do frytowania. Można również użyć tłuszcza do frytowania w postaci stałej. Przejdz do rozdziału „Tłuszcz stały” aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

Czynności przygotowawcze

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

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- 2) Odwini w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel 7.
 - 3) Otwórz pokrywę urządzenia 14, naciskając przycisk odryglowania pokrywy 6. Pokrywa urządzenia 14 odskoczy.
 - 4) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia się. Wyjmij kosz frytownicy 3.

WSKAZÓWKI

- Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się frytowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.
 - Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów ani olejów! Tłuszcz mógłby się spienić i wylać z frytownicy.
- 5) Napełnij suchą i pustą frytownicę (element obsługowy/grzałka 5 zamocowany) olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 3 l oleju lub ok. 2,5 kg stałego tłuszczu).

WSKAZÓWKA

- Ilość tłuszczu w zbiorniku ze stali nierdzewnej 4 nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.
- 6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

- 7) Ponownie włożyć kosz frytownicy 3.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Zamkijąc pokrywę urządzenia 14, zawsze upewnij się, że dotykasztylem przednią, czarną części. Metalowe elementy stają się bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 8) Zamknij pokrywę urządzenia 14.

- 9) Aby opuścić kosz frytownicy 3, naciśnij przycisk blokowania uchwytu 13 i opuść uchwyt.

Frytowanie artykułów spożywczych

- 1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika **①**. Wbudowana we włącznik/wyłącznik **⑩** kontrolka świetlna świeci się.
- 2) Regulator temperatury **⑤** **⑧** ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury świeci się zielona kontrolka **⑩**.

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
⑨	Krewetki	130°C
⑩	Kurczęta	150°C
⑪	Frytki (świeże)	170°C
⑫	Ryby	190°C

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

- 3) Pociągnij za uchwyt do góry, aż do jego słyszanego zatrzaśnięcia się.
- 4) Otwórz pokrywę urządzenia **⑭**, naciskając przycisk odryglowania pokrywy **⑯**.
- 5) Wyjmij kosz do frytowania **③** z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania **③** może być napолнiony produktami co najwyższej do oznaczenia Max wewnątrz kosza **③**. Należy jednak zawsze przestrzegać także ilości podanej na opakowaniu produktów do smażenia!
- 6) Ponownie włóż ostrożnie kosz frytownicy **③**.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia **⑭**. Musi ona się słyszalnie zatrzasnąć.

- 8) Naciśnij przycisk blokowania uchwytu **13**. Kosz frytownicy **3** zostaje opuszczony do gorącego oleju lub tłuszcza.

WSKAZÓWKA

- Proces frytowania możesz obserwować przez wziernik **1** w pokrywie urządzenia **14**.

Tłuszcz stały

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

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

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

- Aby stopić tłuszcz, włacz urządzenie włacznikiem/wylacznikiem **11**, następnie ustaw regulator temperatury  **8** na 130°C. Wbudowana we właczniak/wylaczniak **11** kontrolka świetlna świeci się.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Zielona kontrolka **10** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopy.

Ustawianie programatora zegarowego

WSKAZÓWKA

- Jeśli bateria jest zużyta, należy ją wymienić. Używaj zawsze baterii tego samego typu. Przy wkładaniu nowej baterii zwracaj uwagę na prawidłową biegunowość.
- Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.

Masz dwie możliwości użycia minutnika  **12**:
Jako zegar odliczający czas wstecz lub do przodu.

Funkcja odliczania wstecz

- 1) Naciśnij ewentualnie przyciski „M” i „S” jednocześnie (=RESET), aby zresetować minutnik  ⑫.
- 2) Naciśnij przyciski „M” i „S”, aby ustawić żądany czas w minutach i sekundach. Można ustawić do 99:59 (min/sek.).
Naciśnij i przytrzymaj przyciski, by szybciej zmieniać cyfry.
- 3) Naciśnij przycisk „START/STOP”, aby uruchomić odliczanie czasu.

WSKAZÓWKA

- W każdej chwili można przerwać odliczanie czasu, naciskając dowolny przycisk. Aby dalej odliczać czas, naciśnij przycisk „START/STOP”.
- 4) Po upływie ustawionego czasu rozlegają się sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawia się ostatnio ustawiony czas.

WSKAZÓWKA

- Sygnał alarmu można przedwcześnie przerwać, naciskając dowolny przycisk.
Po naciśnięciu przycisku „START/STOP” na wyświetlaczu zostanie wyświetlony ostatnio ustawiony czas.
- Po naciśnięciu przycisku „M” lub „S”, minutnik  ⑫ przestawi się znów na 00:00.
- Po upływie ustawionego czasu, element grzejny ⑤ zostaje wyłączony! Dlatego należy uważać na rozlegający się sygnał dźwiękowy programatora minutnika  ⑫, aby zapobiec zepsuciu żywności.

Funkcja odliczania do przodu

- 1) Jeśli na wyświetlaczy jest wskazywany ostatnio ustawiony czas, naciśnij przyciski „M” i „S” jednocześnie (=RESET), aby zresetować ustawiony czas.
- 2) Aby dalej odliczać do przodu czas, naciśnij przycisk „START/STOP”.

WSKAZÓWKA

- W każdej chwili można przerwać odliczanie czasu do przodu, naciskając dowolny przycisk. Aby dalej odliczać czas do przodu, naciśnij przycisk „START/STOP”.

Po zakończeniu frytowania

- 1) Gdy frytowane jedzenie jest gotowe, pociągnij dźwignię do góry, aż przycisk blokady uchwytu **13** się zatrzasnie.
- 2) Pozostaw kosz frytownicy **3** w tym położeniu, aby ociekł z tłuszczu.
- 3) Naciśnij włacznik/wyłącznik **11**. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
- 4) Gdy frytowane produkty ociekną z tłuszczu, otwórz pokrywę urządzenia **14**, naciskając przycisk odryglowania pokrywy **6**.



OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie chwyta kosza do frytowania **3** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmuj z frytownicy kosz do frytowania **3** tylko trzymając za uchwyt!
 - 5) Wyjmij ostrożnie kosz do frytowania **3** z frytownicy. Jeśli to konieczne, otrząsnij nadmiar oleju lub tłuszczu nad frytownicą.
 - 6) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)
- Jeśli nie używasz frytownicy regularnie, olej lub płynny tłuszcz przechowuj w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu w dobrze zamkniętych słoikach lub innych pojemnikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych częstek produktów, olej lub płynny tłuszcz przelewaj do słoików przez sitko.

Wymiana tłuszczu

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

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia **14**.
- 2) Wyjmij kosz do frytowania **3**.
- 3) Wyjmij część obsługową/grzałkę **5**.
- 4) Część obsługową / grzałkę **5** odłącz w czystym i suchym miejscu.
- 5) Ostrożnie wyciągnij z frytownicy zbiornik ze stali nierdzewnej **4** z olejem lub tłuszczem.
- 6) Olej lub tłuszcz przelej do odpowiednich pojemników, np. do słoików. Użyj do tego rynienki w narożniku zbiornika ze stali nierdzewnej **4**.

WSKAZÓWKA

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

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

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do schłodzenia się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłoż frysownicę na części:

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia ❯ i pociagnij ją do góry.
- 2) Pociagnij za uchwyty do góry, aż do jego słyszanego zatrzaśnięcia się. Wyjmij kosz do frytowania ❸.
- 3) Wyciągnij część obsługową/grzałkę ❹ do góry z szyny prowadzącej. Część obsługową / grzałkę ❹ odłóż w czystym i suchym miejscu.
- 4) Wyjmij zbiornik ze stali nierdzewnej ❻ i opróżnij go z oleju lub tłuszcza.

WSKAZÓWKA



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

- 5) Obudowę i pokrywę urządzenia ❬ czyści wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

- 6) Oczyszczenie elementów obsługowych/grzałek **5** wilgotną szmatką. W razie potrzeby dodaj na szmatkę niewielką ilość płynu do mycia naczyń, następnie wrzucić całość szmatką zwilżoną tylko w czystej wodzie tak, by usunąć pozostałości płynu do mycia. Dobrze wysuszyć element obsługowy/grzałkę **5**.

WSKAŻÓWKA

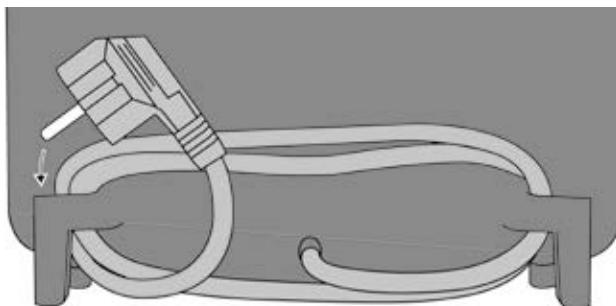
- Jeśli chcesz wyczyścić stały filtr metalowy **2** wewnętrzny pokrywy urządzenia **14**, umieść pokrywę urządzenia **14** w cieplej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Pozostaw go na kilka minut do namoczenia i poruszaj nim do przodu i do tyłu.
- Następnie wypłucz pokrywę urządzenia **14** czystą wodą.
- Dobrze ją wysuszyć i odstawić ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy urządzenia **14** mogła wypłynąć.
- Wysuszyć ją ponownie, aby upewnić się, że pod krawędzią uszczelki na spodzie pokrywy urządzenia **14** nie znajduje się już wilgoć. W razie potrzeby unieść gumową uszczelkę na czas osuszania.

Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa urządzenia **14** była całkowicie sucha!

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

Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów **9** na obudowie.
- 2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla **7** z tyłu urządzenia. Włóz jeden z kołków wtyku sieciowego w jeden z otworów nawijaka kabla **7**, aby zamocować wtyk sieciowy:



- 3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą **14**. W ten sposób wnętrze frytownicy pozostanie czyste.

Przepisy

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy na drobne elementy wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.
- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- 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 frytowania ③. Po opuszczeniu kosza do frytowania ③ produkty muszą być całkowicie pokryte olejem/tłuszczem.
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury ① ② na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.

⚠ OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

Przed opuszczeniem kosza do frytowania ③ do gorącego tłuszczu zamkaj zawsze pokrywę urządzenia ⑭. Niebezpieczeństwo poparzenia roznoszącym się tłuszczem!

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

Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

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

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

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

⚠️ OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

Przed opuszczeniem kosza do frytowania ③ z pietruszką lub chlebem do gorącego tłuszczu koniecznie zamkni j zawsze pokrywę urządzenia ⑭. Rozpryskujący się tłuszcz powoduje oparzenia.

- Zamknij pokrywę urządzenia ⑭ i zanurz kosz do frytowania ③ w tłuszczu.
- 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 tłuszczów, zawierających nienasycone kwasy tłuszczyne (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 tłuszczu dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.
- W zasadzie olej lub tłuszcz można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających proteiny, np. ryb lub mięsa.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczu jest oznaką, że należy go wymienić.

Funkcja ochrony przed przegrzaniem

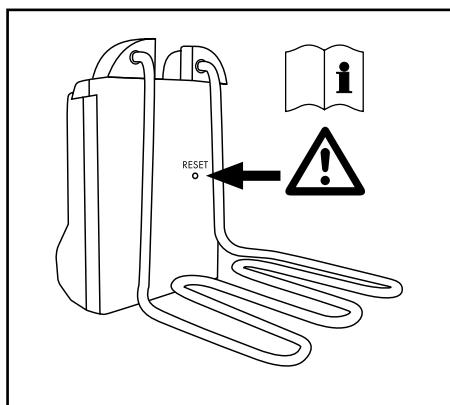
W przypadku przegrzania w urządzeniu włącza się zabezpieczenie przed przegrzaniem.

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

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

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

- 1) Oczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2) Oczekaj na ostygnięcie oleju lub tłuszcza (tłuszcz powinien być jeszcze płynny).
- 3) Otwórz pokrywę urządzenia **⑭**, naciskając przycisk odryglowania pokrywy **⑥**.
- 4) Wyjmij kosz do frytowania **③**.
- 5) Wyjmij część obsługową/grzałkę **⑤**.
- 6) Część obsługową / grzałkę **⑤** odłącz w czystym i suchym miejscu.
- 7) Za pomocą małego, spiczastego przedmiotu naciśnij ostrożnie przycisk resetu **⑯** w elemencie obsługowym/grzałce **⑤**.



Możesz teraz ponownie używać urządzenia.

Tabla czasów frytowania

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

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

WSKAZÓWKA

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

Usuwanie usterek

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa. lub Kontrolka we włączniku/wyłączniku 11 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 11 .	Nacisnij włącznik/wyłącznik 11 .
	Zadziałała funkcja ochrony przed przegrzaniem.	<ol style="list-style-type: none"> Wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Naciśnij przycisk resetu 15 na elemencie obsługowym/grzałce 5.
Urządzenie wyłączyło się w trakcie pracy i nie można go ponownie włączyć.	Zadziałała funkcja ochrony przed przegrzaniem.	<ol style="list-style-type: none"> Wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Naciśnij przycisk resetu 15 na elemencie obsługowym/grzałce 5.
Zielona lampka kontrolna 10 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 usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Załącznik

Utylizacja urządzenia



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

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



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Utylizacja baterii/akumulatorów



Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi.

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

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

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, dokonywaną 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 tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 300405

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

Turinys

Įžanga	74
Naudojimas pagal paskirtį	74
Tiekiamas rinkinys	75
Pakuotės šalinimas	75
Prietaiso aprašas / priedai	76
Techniniai duomenys	76
Saugos nurodymai	77
Prieš naudojant pirmą kartą	81
Akrilamidams neleidžiantis susidaryti gaminimo būdas	81
Gruzdinimas	81
Parengiamieji darbai	82
Maisto produktų gruzdinimas	83
Kietieji gruzdinimo riebalai	84
Signalinio laikrodžio nustatymas	84
Laiko atgalinės atskaitos funkcija	85
Laiko skaičiavimo pirmyn funkcija	85
Baigus gruzdinti	86
Gruzdinimo riebalų keitimasis	86
Valymas ir priežiūra	87
Laikymas nenaudojant	88
Patarimai	89
Pačių pagamintos gruzdintos bulvytės	89
Šaldytini produktais	89
Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinij skonį ir kvapą	90
Sveika mityba	90
Apsaugos nuo perkaitimo funkcija	91
Gruzdinimo trukmės lentelė	92
Trikčių šalinimas	93
Priedas	94
Prietaiso šalinimas	94
Baterijų/akumuliatorių šalinimas	94
Kompernaß Handels GmbH garantija	95
Priežiūra	96
Importuotojas	96

Įžanga



Sveikiname įsigijus naujų prietaisų!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems 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 komerciniams tikslams.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

⚠️ ISPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojus.

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

NURODYMAS

- ▶ Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojus. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzių dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisūima tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Gruzdintuvė su šaltaja zona:
 - Gruzdinimo krepšys
 - Valdymo / kaitinimo elementas su laikmačiu
 - Nerūdijančiojo plieno indas
 - Korpusas su dangčiu

 - Naudojimo instrukcija
- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
 - 2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagą ir lipdukus.

NURODYMAS

- Patirkinkite, ar pristatytais visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytais ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės šalinimas

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 išmeskite laikydami regione galiojančią teisés aktą.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingu pakuotės medžiagų ženklinimą ir prieikus jas surušiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiai trumpiniai (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prieikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas / priedai

- ❶ stebėjimo langelis
- ❷ nuolatinis metalinis filtras
- ❸ gruzdinimo krepšys
- ❹ nerūdijančiojo plieno indas
- ❺ išimamas valdymo / kaitinimo elementas
- ❻ dangčio atblokovimo mygtukas
- ❼ laido ritė
- ❽ temperatūros regulatorius 
- ❾ šoninės įdubos (abiejose pusėse)
- ❿ kontrolinė lemputė (žalia)
- ⓫ i Jungimo / išjungimo jungiklis su kontroline lempute (raudona)
- ⓬ signaliniu laikrodžiu 
- ⓭ rankenos užblokovimo mygtukas
- ⓮ prietaiso dangtis
- ⓯ „Reset“ (atkūrimo) mygtukas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	230 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Vardinė galia	2 800 W
Talpa (aliejus)	maždaug 3 litrai
Talpa (kietieji riebalai)	apie 2,5 kg
Srovės tiekimas signaliniui laikrodžiui	Sagos formos elementas AG 13 LR44 --- (nuolatinė srovė) 1,5 V
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Saugos nurodymai

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudréktų. 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 ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.

Valdymo / kaitinimo elemento ir korpuso su maitinimo
☒ laidu niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite šių dalių
tekančiu vandeniu.

⚠ ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 0–8 metų vaikams draudžiama naudoti šį prietaisą. Vyresni nei 8 metų vaikai šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei jie yra nuolat prižiūrimi. Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni 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 atliglioti vaikams.
- ▶ Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.

⚠ ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Jei prietaisas nukrito arba yra apgadintas, jo naudoti nebegalima. Atiduokite prietaisą patikrinti ir, jei reikia, pataisyti kvalifikuotiemems specialistams.
- ▶ Gruzdinant išsiskiria karštų garų, ypač nudengus dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- ▶ Prieš pildami aliejų ar skystus riebalus į gruzdintuvę įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
Priešingu atveju karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- ▶ Kruopščiai nusausinkite visus maisto produktus prieš dėdami juos į gruzdintuvę. Priešingu atveju karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- ▶ Ypač atsargiai elkitės su šaldytais maisto produktais. Pašalininkite visus ledo gabalėlius. Kuo daugiau ledo ant maisto produktų, tuo labiau tyksta karštas aliejus arba karšti riebalai.
- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys įkaista. Nelieskite jų, kad nenusi-degintumėte.
- ▶ Suėmę už šoninių įdubų stabiliai pastatykite prietaisą, kad neišsilietų karštas skystis.
- ▶ Kol prietaisas veikia, niekada nekelkite nerūdijančiojo plieno indo iš korpuso.

⚠️ **ISPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!**

- ▶ Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiro nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- ▶ Kietųjų riebalų (riebalų gabalų) niekada nelydykite gruzdintuvėje. Dėl aukštos temperatūros kaitinimo elementas gali sugesti arba gali kilti gaisras! Riebalus pirmiausia išlydykite puode ar pan.
- ▶ Nenaudokite prietaiso netoli karštų paviršių.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.



Dėmesio! Karštas paviršius!

Niekada nenaudokite vandens gruzdintuvei gesinti!

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

DĖMESIO – PRIETAISO SUGADINIMO PAVOJUS!

- ▶ Riebalų į nerūdijančiojo plieno indą niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos. Kas kartą įjungdami prietaisą įsitikinkite, kad gruzdintuvėje yra pakankamai riebalų ar aliejaus.
- ▶ Niekada nejunkite prietaiso, jei Jame nėra aliejaus ar skystų riebalų.
- ▶ Gruzdintuvė skirta tik maisto produktams gruzdinti. Ji nepritaikyta skysčiams virti.

⚠ BATERIJŲ NAUDOJIMO NURODYMAI

Prietaise yra baterija. Naudodam baterijas, laikykites šių nurodymų:

⚠ SPROGIMO PAVOJUS!

- ▶ Nemeskite baterijų į ugnį. Nejkraukite baterijų pakartotinai.
- ▶ Baterijų niekada neardykite, nieko prie jų nelituokite ir nevirinkite. Gali išvysti sprogimas arba galite susižaloti!
- ▶ Reguliariai tikrinkite baterijas. Ištekėjusios baterijos gali sugadinti prietaisą.
- ▶ Jei prietaiso nenaudojate ilgesnį laiką, baterijas išsimkite.
- ▶ Jei baterijos ištekėjo, užsimaukite apsaugines pirštines. Sausa šluoste išvalykite baterijų skyrelį ir nuvalykite baterijų kontaktus.
- ▶ Saugokite baterijas nuo vaikų. Vaikai gali įsikišti baterijas į burną ir praryti. Prarijus bateriją, nedelsdami kreipkitės medicininės pagalbos.

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1) Prieš naudodami gruzdintuvę pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite visas dalis ir gerai jas nusausinkite (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
- 2) Ištraukite signalinį laikrodį  12 iš gruzdintuvės.
- 3) Ištraukite izoliuojamąją juostelę iš baterijos skyrelio.
- 4) Signalinį laikrodį  12 vėl įkiškite į gruzdintuvėje esančią ertmę.

NURODYMAS

- Jei izoliuojamosios juostelės nepavyksta ištrauktis iš baterijos skyrelio, atidarykite baterijos skyrelį, išimkite bateriją ir tada ištraukite izoliuojamąją juostelę.
- Idėkite bateriją į baterijos skyrelį, atsižvelgdami į polius, nurodytus ant baterijos skyrelio dangtelio, ir užstumkite baterijos skyrelio dangtelį.

Akrilamidams neleidžiantis susidaryti gaminimo būdas

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

Todėl ruošdami krakmolingus maisto produktus, pvz., gruzdindami bulvynes, stenkitės neviršyti 170 °C temperatūros. Gruzdintų produktų spalva turi būti aukso geltonumo, o ne tamši ar ruda. Tik taip gaminamuose produktuose neleisite susidaryti akrilamidams.

Gruzdinimas

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

Parengiamieji darbai

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

NURODYMAS

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

- 2) Nuvyniokite visą maitinimo laidą nuo laido ritės **7**.
- 3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **6** ir atidarykite prietaiso dangtį **14**. Prietaiso dangtis **14** pakyla.
- 4) Rankeną traukite aukštyn, kol ji girdimai užsifiksuos. Išimkite gruzdinimo krepšį **3**.

NURODYMAI

- Naudokite tik gruzdinimui tinkamus aliejus ar riebalus, ant kurių aiškiai nurodyta „nepuojanties“. Šią informaciją rasite ant pakuotės arba etiketėje.
 - Niekada nemaišykite skirtingu rūšių riebalų ar aliejaus! Jie gali išputoti iš gruzdintuvės.
- 5) Į sausą ir tuščią gruzdintuvę (su jėdutu valdymo / kaitinimo elementu **5**) įpilkite aliejaus, skystųj ar išlydytų riebalų (apie 3 l aliejaus arba apie 2,5 kg kietųj riebalų).

NURODYMAS

- Riebalų ar aliejaus į nerūdijančiojo plieno indą **4** niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos.
- 6) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

- 7) Vėl įdėkite gruzdinimo krepšį **3**.

⚠ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Visada būkite atidūs uždarydami prietaiso dangtį **14** – galima liesti tik jo priekinę juodą dalį. Metalinės dalys labai įkaista! Pavoju nusideginti!

- 8) Uždarykite prietaiso dangtį **14**.
- 9) Kad galėtumėte nuleisti gruzdinimo krepšį **3**, paspauskite rankenos užblokavimo mygtuką **13** ir nuleiskite rankeną.

Maisto produktų gruzdinimas

- 1) Įjungimo / išjungimo jungikliu **⑩** įjunkite gruzdintuvę. Įjungimo / išjungimo jungiklyje **⑪** įtaisyta kontrolinė lemputė užsidega.
- 2) Temperatūros reguliatoriumi **⑫** **⑬** nustatykite norimą temperatūrą. Aliejas arba riebalai įkaitinami iki norimos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega žalia kontrolinė lemputė **⑭**.

NURODYMAS

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

Simbolis	Maisto produktas	Temperatūra
	Krevetės	130 °C
	Viščiukas	150 °C
	Šviežios gruzdinti skirtos bulvytės	170 °C
	Žuvis	190 °C

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

- 3) Rankenq traukite aukštyn, kol ji girdimai užsifiksuos.
- 4) Paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką **⑬** ir atidarykite prietaiso dangtį **⑭**.
- 5) Išimkite gruzdinimo krepšį **③** iš gruzdintuvės. Sudėkite gruzdinamus produkbus. Gruzdinamų produktų į gruzdinimo krepšį **③** galima dėti ne daugiau nei iki MAX žymos gruzdinimo krepšio **③** viduje. Būtinai atkreipkite dėmesį ir į nurodytą gruzdinimo kiekį ant gruzdinti skirtų produktų pakuotės!
- 6) Gruzdinimo krepšį **③** vėl atsargiai įdėkite į gruzdintuvę.
- 7) Uždarykite prietaiso dangtį **⑭**. Jis turi girdimai užsifiksoti.

- 8) Paspauskite rankenos užblokovimo mygtuką **13**. Dabar rankeną galima nuleisti. Nuleidžiant rankeną gruzdinimo krepšys **3** panyra į karštą aliejų arba riebalus.

NURODYMAS

- Pro stebėjimo langelį **1** prietaiso dangtyje **14** galite stebėti gruzdinimo eiga.

Kietieji gruzdinimo riebalai

Naudodami kietuosius gruzdinimo riebalus, imkités šių atsargumo priemonių, kad riebalai neištikštų, o prietaisas pernelyg nejaučiatų:

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

Jei riebalai per daug atšals, vėl išlydant jie gali imti tikštį! Kad taip nenutikytų, mediniu ar plastmasiniu pagaliuku padarykite keletą skylučių vėl sukietėjusiouose riebaluose. Stebékite, kad neapgadintumėte valdymo / kaitinimo elemento **5**.

- Kad išlydytumėte riebalus, įjungimo / išjungimo jungikliu **11** įjunkite prietaisą, o temperatūros reguliatorių  **8** nustatykite ties 130 °C temperatūra. Užsi-dega įjungimo / išjungimo jungiklyje **11** įtaisyta kontrolinė lemputė.
- Palaukite, kol visi riebalai išsilydys. Žalia kontrolinė lemputė **10** gali retsykiaini vėl užsidegti ir užgessti. Norimą gruzdinimo temperatūrą nustatykite tik vi-siems riebalams išsilydžius.

Signalinio laikrodžio nustatymas

NURODYMAS

- Kai išsikrauna, pakeiskite bateriją. Visada naudokite to paties tipo bateriją. Jidékite ją tinkamu poliumi.
- Kiekvienas mygtuko paspaudimas patvirtinamas garsiniu signalu.

Signalinį laikrodį  **12** galite naudoti dviem būdais:
laiko atgalinei atskaitai arba laikui skaičiuoti pirmyn.

Laiko atgalinės atskaitos funkcija

- 1) Jei reikia, vienu metu spauskite M ir S mygtukus (=RESET) ir grąžinkite signalinio laikrodžio ⑫ pradinę būseną.
- 2) Spausdami M ir S mygtukus nustatykite norimą laiką minutėmis ir sekundėmis. Galite nustatyti iki 99:59 (min/s). Norėdami, kad skaičiai kistų greičiau, mygtukus nuspauskite ir laikykite nuspauštus.
- 3) Paspauskite mygtuką START/STOP, kad laikas pradėtų eiti.

NURODYMAS

- Paspaudę bet kurį mygtuką laiko atgalinę atskaitą galite bet kada sustabdyti. Kai norite, kad laikas būtų toliau skaičiuojamas, spauskite mygtuką START/STOP.
- 4) Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta keli garsiniai signalai. Ekrane matomas paskiausiai nustatytas laikas.

NURODYMAS

- Skambanti signalą galite išjungti anksčiau spausdę bet kurį mygtuką. Jei spauskite mygtuką START/STOP, ekrane matysite paskiausiai nustatyta laiką. Jei spauskite mygtukus M arba S, signalinis laikrodis ⑫ vėl rodyd 00:00.
- Praėjus nustatytam laikui, kaitinimo elementas ⑤ neišjungiamas! Todėl atkreipkite dėmesį į signalinio laikrodžio ⑫ signalą, antraip patiekalai gali sugesti.

Laiko skaičiavimo pirmyn funkcija

- 1) Jei ekrane rodomas paskiausiai nustatytas laikas, vienu metu spauskite mygtukus M ir S (=RESET) ir atstatykitė nustatyta laiką.
- 2) Paspauskite mygtuką START/STOP, kad laikas pradėtų eiti.

NURODYMAS

- Paspaudę bet kurį mygtuką einantį laiką galite bet kada sustabdyti. Kai norite, kad laikas eiti toliau, spauskite mygtuką START/STOP.

Baigus gruzdinti

- 1) Pagruzdinę produktus, rankeną traukite aukštyn, kol rankenos užblokavimo mygtukas **10** užsifiksuo.
- 2) Palikite gruzdinimo krepšį **3** šioje padėtyje, kad nuvarvėtų.
- 3) Paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį **11**. Dabar gruzdintuvė išjungta. Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- 4) Gruzdintiemis produktams nuvarvėjus, paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **6** ir atidarykite prietaiso dangtį **14**.

⚠️ ISPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!!

- Baigę gruzdinti, niekada nelieskite gruzdinimo krepšio **3**. Jis labai karštas! Gruzdinimo krepšį **3** iš gruzdintuvės iškelkite tik suėmę už rankenos!
- 5) Atsargiai iškelkite gruzdinimo krepšį **3** iš gruzdintuvės. Jei reikia, aliejaus ar riebalų perteklių nupurtykite virš gruzdintuvės.
- 6) Gruzdintus produktus sudėkite į dubenį arba sietelį (išklokite juos skysčius sugeriančiu popieriniu rankšluosčiu!).

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

Gruzdinimo riebalų keitimasis

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

- 1) Atidarykite prietaiso dangtį **14**.
- 2) Išimkite gruzdinimo krepšį **3**.
- 3) Išimkite valdymo / kaitinimo elementą **5**.
- 4) Valdymo / kaitinimo elementą **5** padékite švarioje ir sausoje vietoje.
- 5) Iš gruzdintuvės atsargiai išimkite nerūdijančiojo plieno indą **4** su aliejumi ar riebalais.
- 6) Aliejų ar riebalus supilkite į tinkamus indus, pvz., butelius. Išpilkite juos išpylimo grioveliu nerūdijančiojo plieno indo **4** kampe.

NURODYMAS

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

- 7) Kruopščiai nuvalykite visas gruzdintuvės dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 8) Išpilkite šviežio aliejaus ar riebalų į gruzdintuvę, kaip aprašyta skyriuje „Gruzdinimas“.

Valymas ir priežiūra

⚠️ ISPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
-  Valdymo / kaitinimo elemento ③, maitinimo laido ir korpuso niekada nenardinkite į vandenį ir niekada neplaukite tekančiu vandeniu! Dėl to prietaisas gali nepataisomai sugesti. Prieikus šias dalis valykite drėgna šluoste.
- Niekada neardykitė prietaiso valdymo / kaitinimo elemento ⑤.

⚠️ ISPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEINTI!

- Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės.

DĒMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Prietaiso dalims valyti nenaudokite ésdinančių ar šveičiamujų valiklių / valymo medžiagų, pvz., šveičiamojo pienelio ar plieninės vatos. Jos gali sugadinti prietaiso paviršių!

Kad gruzdintuvę lengviau išvalytumėte, atskirkite visas jos dalis:

- 1) Atidarykite prietaiso dangtį ⑭ ir ištraukite ji aukštyn.
- 2) Rankenq traukite aukštyn, kol ji girdimai užsifiksuos. Išimkite gruzdinimo krepšį ③.
- 3) Iš kreiptuvu aukštyn ištraukite valdymo / kaitinimo elementą ⑤. Valdymo / kaitinimo elementą ⑤ padékite švarioje ir sausoje vietoje.
- 4) Išimkite nerūdijančiojo plieno indą ④ ir išpilkite riebalus arba alieju.

NURODYMAS



Gruzdinimo krepšį ③ ir nerūdijančiojo plieno indą ④ galite plauti indaplovėje. Juos galima plauti indaplovėje.

- 5) Korpusą ir prietaiso dangtį ⑭ valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio.

- 6) Valdymo / kaitinimo elementą **5** valykite drėgna šluoste. Jei reikia, valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, o paskui nuvalykite vien švariu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nelikyt jokių ploviklio likučių. Gerai nusausinkite valdymo / kaitinimo elementą **5**.

NURODYMAS

- Jei norite išvalyti nuolatinį metalinį filtru **2**, esantį prietaiso dangtyje **14**, pamerkite prietaiso dangtį **14** į šiltą vandenį su švelniu plovikliu.
- Trumpai pamirkykite, o paskui pavartykite į šalis.
- Tada prietaiso dangtį **14** nuskalauskite švariu vandeniu.
- Dangtį nusausinkite ir vertikaliai pastatykite ant šono, kad išbėgtų prietaiso dangčio **14** viduje likęs vanduo.
- Dar kartą ji nusausinkite ir patikrinkite, ar neliko drėgmės po gumine briaunelė prietaiso dangčio **14** apačioje. Prieikus nusausinti, kilstelėkite guminę briaunelę.

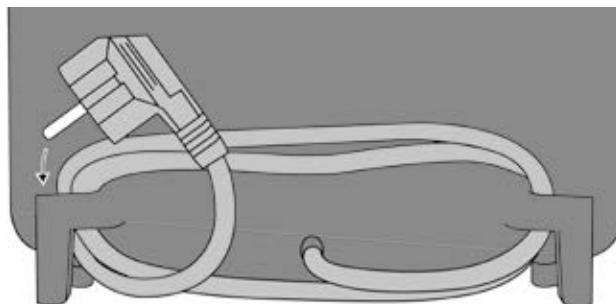
Prieš vėl naudodami gruzdintuvę įsitikinkite, kad prietaiso dangtis **14** yra visiškai sausas!

7) Prieš surinkdamis gruzdintuvę visas dalis gerai išdžiovinkite.

8) Vėl surinkite gruzdintuvę priešinga seka.

Laikymas nenaudojant

- 1) Prietaisą kelkite arba neškite suėmę už korpuso šoninių įdubų **9**.
- 2) Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės **7** prietaiso užpakalinėje pusėje. Vieng tinklo kištuko strypelį įkiškite į kurią nors laido ritės **7** skylę ir įtvirtinkite tinklo kištuką:



- 3) Prietaisą laikykite uždarę prietaiso dangtį **10**. Taip gruzdintuvės vidus išliks švarus ir joje neprisikaups dulkių.

Patarimai

Pačių pagamintos gruzdintos bulvytės

- Bulvės, kurias ketinate gruzdinti, turi būti nepriekaištingos kokybės ir nepradėjusios dygti.
- Gruzdinimui reikėtų rinktis tokiai rūšių bulves, kurios išvirtos yra miltingos arba pradžioje nesubyra.
- Nulupus bulves, jas reikia susmulkinti patiekalui tinkama forma (šiaudeliais arba griežinėliais).
- Prieš toliau naudodamini bulves, jas apie vieną valandą pamirkykite. Taip pašalinsite dalį cukraus, vieną iš pradinių medžiagų akrylamidui susidaryti.
- Kruopščiai nusausinkite bulves.
- Pačių gaminamas gruzdintas bulvytės visada gruzdinkite du kartus:
 - pirmiausia 10–14 minučių maždaug 150 °C temperatūroje, paskui 3–4 minutes 170 °C temperatūroje, atsižvelgiant į tai, kiek norite apgruzdinti.
- Šaldytos gruzdinimo bulvytės yra apvirtos, todėl jas reikia gruzdinti tik vieną kartą. Laikykitės nurodymų ant pakuočių.

Šaldyti produktais

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, darykite taip:

- Negruzdinkite vienu kartu daug produktų. Gruzdinamų produktų į gruzdinimo krepšį ❸ dekite ne daugiau nei iki MAX žymos krepšio viduje. Nuleidus gruzdinimo krepšį ❸, aliejus / riebalai turi visiškai apsemti gruzdinamus produktus.
- Prieš sudėdami gruzdinamus produktus, aliejų kaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Temperatūros regulatorių ❶ ❸ nustatykite ties temperatūra, nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje arba ant gruzdinamų produktų pakuočių.
- Prieš gruzdinant rekomenduojame šaldytus produktus šiek tiek palaikti kambario temperatūroje, kad jie atitirptų. Prieš dėdami gruzdinamus produktus į gruzdintuvę, pašalinkite kuo daugiau ledo ir vandens.

⚠ ISPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEGINTI!

Prieš panardindami gruzdinimo krepšį ❸ į karštus riebalus kas kartą uždarykite prietaiso dangčių ❻. Tykstantys riebalai gali nudeginti!

- Gruzdinamus produktus į gruzdintuvę sudékite kuo léčiau ir atsargiai, nes nuo šaldytų produktų karštasis aliejus ar karštūs riebalai staiga gali pradėti smarkiai kunkulioti.

Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą

Kai kurie maisto produktai, ypač žuvis, gruzdinami išskiria skysčių. Šie skysčiai kaupiasi gruzdinimo aliejuje ar gruzdinimo riebaluose ir dėl jų gali pablogėti vėliau tame pačiame aliejuje ar tuose pačiuose riebaluose gruzdinamų produktų kvapas ir skonis.

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

- Įkaitinkite aliejų arba riebalus maždaug iki 150 °C ir į gruzdinimo krepšį ③ jidkite dvi plonas riekeles duonos ar porą mažų petražolės šakelių.

⚠ ISPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEINTI!

Prieš panardindami gruzdinimo krepšį ③ su petražole ar duona į karštus riebalus, būtinai uždarykite prietaiso dangtį ⑭.

Tykoštantis riebalai nudegina.

- Uždarykite prietaiso dangtį ⑭ ir nuleiskite gruzdinimo krepšį ③ į riebalus.
- 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 augalinius aliejus ir riebalus, kuriuose yra nesočiųjų riebalų rūgštis (pvz., linolo rūgštis). Tačiau šie aliejai ir riebalai greičiau praranda savo gerqsias savybes nei kitų rūšių aliejai ir riebalai, todėl juos dažniau reikia pakeisti.

Vadovaukitės šiomis rekomendacijomis:

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

Apsaugos nuo perkaitimo funkcija

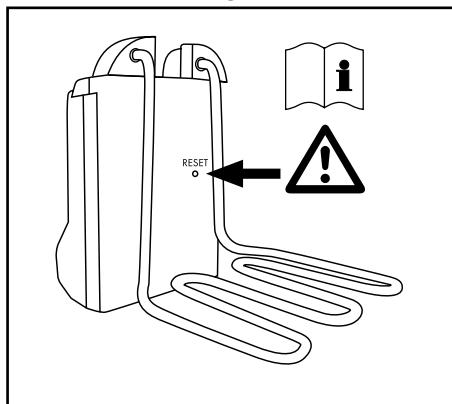
Prietaisui perkaitus, apsaugos nuo perkaitimo funkcija išjungia prietaisą.

Taip gali nutikti, jei gruzdintuvėje riebalų ar aliejaus néra arba jų yra nepakankamai, taip pat gruzdintuvėje lydant kietuosius gruzdinimo riebalus.

Valdymo / kaitinimo elementas ⑤ nepakankamai greitai atiduoda išskiriamą šilumą kietiesiems riebalams.

Jei apsaugos nuo perkaitimo funkcija išjungė prietaisą, darykite taip:

- 1) Palaukite, kol prietaisas atvės.
- 2) Leiskite aliejui arba riebalams atvėsti (tačiau riebalai dar turi būti takūs).
- 3) Paspauskite dangčio atblokovimo mygtuką ⑥ ir atidarykite prietaiso dangtį ⑭.
- 4) Išimkite gruzdinimo krepšį ③.
- 5) Išimkite valdymo / kaitinimo elementą ⑤.
- 6) Valdymo / kaitinimo elementą ⑤ padékite švarioje ir sausoje vietoje.
- 7) Nedideliu smailiu daiktu atsargiai paspauskite „Reset“ mygtuką ⑯ valdymo / kaitinimo elemente ⑤.



Dabar prietaisą vėl galima naudoti.

Gruzdinimo trukmės lentelė

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

Maisto produktas	Temperatūra (apytikslė)	Trukmė minutėmis
Šaldytiniukai	150 °C	3–5 minutės
Džiūvėsiuose paviliojai 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 bulvytės	150 / 170 °C	10–14 minučių / 3–4 minutės
Šaldytos gruzdinimo bulvytės	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 aukščiau esančioje lentelėje yra tik orientacinė. Ji taikoma maždaug 300 g kiekiui. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, trukmė gali skirtis.
- Gruzdinamų produktų į gruzdinimo krepšį ③ galima dėti ne daugiau nei iki MAX žymos gruzdinimo krepšio ③ viduje.
- Jei gruzdinate didesnius kiekius, visada stebėkite, kad nuleidus gruzdinimo krepšį ③ gruzdinami produktai būtų visiškai panirę į riebalus / aliejų.

Trikčių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia. arba Nedega kontrolinė lemputė išjungimo / išjungimo jungiklyje ⑪ .	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Ijunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas apgadintas.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Nepaspaudėte išjungimo / išjungimo jungiklio ⑪ .	Paspauskite išjungimo / išjungimo jungiklį ⑪ .
	Suveikė apsaugos nuo perkaitimo funkcija.	<ol style="list-style-type: none"> Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės. Paspauskite „Reset“ mygtuką ⑮ valdymo / kaitinimo elemente ⑯.
Naudojamas prietaisas išsijungė ir nebeišjungia.	Suveikė apsaugos nuo perkaitimo funkcija.	<ol style="list-style-type: none"> Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės. Paspauskite „Reset“ mygtuką ⑮ valdymo / kaitinimo elemente ⑯.
Žalia kontrolinė lemputė ⑩ nedega.	Aliejus / riebalai dar nepasiėkė nustatyto temperatūros.	Palaukite kelias minutes, kol bus pasiekta norima temperatūra.

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

Priedas

Prietaiso šalinimas



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

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykites galiojančių teisés aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išvesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savivaldybės arba miesto administracijoje.

Baterijų/akumuliatorių šalinimas



Baterijas / akumuliatorius draudžiama išvesti kartu su buitinėmis atliekomis.

Kiekvienas naudotojas teisiškai įpareigotas išvesti baterijas / akumuliatorius surinkimo vietoje, esančioje jo savivaldybėje / miesto rajone arba prekyvietėje. Šis įpareigojimas reikalingas tam, kad baterijos / akumuliatoriai būtų išmetami nekenkiant aplinkai. Išmeskite tik išskrovusias baterijas / akumuliatorius.

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 išbandyta.

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

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

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jéga 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, turékite 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** kreipkités į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję 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 galite atsiisiųsti šį ir daugiau žinyną, gaminijų vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 300405

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

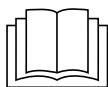
VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	98
Bestimmungsgemäße Verwendung	98
Lieferumfang	99
Entsorgung der Verpackung	99
Gerätebeschreibung / Zubehör	100
Technische Daten	100
Sicherheitshinweise	101
Vor dem ersten Gebrauch	105
Acrylamidarme Zubereitung	105
Frittieren	105
Vorbereitungen	106
Lebensmittel frittieren	107
Festes Frittiergefäß	108
Timer stellen	108
Count-down-Funktion	109
Count-up-Funktion	109
Nach dem Frittieren	110
Frittiergefäß wechseln	110
Reinigung und Pflege	111
Lagerung	112
Tipps	113
Pommes frites selbst gemacht	113
Tiefkühlkost	113
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	114
Gesunde Ernährung	114
Hitzeschutzfunktion	115
Tabelle Frittierzeiten	116
Fehlerbehebung	117
Anhang	118
Gerät entsorgen	118
Batterien/Akkus entsorgen	118
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	119
Service	120
Importeur	120

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes.

Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

- ▶ Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kaltzonen-Fritteuse:

- Frittierkorb
- Bedien-/Heizelement mit Timer
- Edelstahl-Behälter
- Gehäuse mit Deckel

- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht 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 Gehäuse  mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠️ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

- ▶ Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- ▶ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- ▶ Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

⚠ HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN

Das Gerät verwendet eine Batterie. Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

⚠ EXPLOSIONSGEFAHR!

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Ziehen Sie den Timer  12 aus der Fritteuse heraus.
- 3) Ziehen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach heraus.
- 4) Schieben Sie den Timer  12 wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

HINWEIS

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

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

HINWEIS

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

- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **7**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel **10**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken. Der Gerätedeckel **10** springt auf.
- 4) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb **3** heraus.

HINWEISE

- Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
 - Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.
- 5) Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse (Bedien-/Heizelement **5** eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

HINWEIS

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

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



STROMSCHLAGGEFAHR

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

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



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Achten Sie beim Verschließen des Gerätedeckels **10** immer darauf, dass Sie ihn nur am vorderen schwarzen Teil berühren. Die Metallteile werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

- 8) Schließen Sie den Gerätedeckel **10**.

- 9) Um den Frittierkorb **3** abzusenken, drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13** und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

- 1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ⑪ ein. Die im Ein-/Aus-Schalter ⑪ integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler ⑩ ⑧ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte ⑩ 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
	Hühnchen	150°C
	Pommes frites (frisch)	170°C
	Fisch	190°C

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

- 3) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
- 4) Öffnen Sie den Gerätedeckel ⑭, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑯ drücken.
- 5) Nehmen Sie den Frittierkorb ③ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergeut hinein. Der Frittierkorb ③ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ mit Frittiergeut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiergeuts angegebene Frittiermenge!
- 6) Setzen Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel ⑭. Dieser muss hörbar einrasten.

- 8) Drücken Sie die Verriegelungstaste Griff **13**. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb **3** wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

HINWEIS

- Durch das Sichtfenster **1** im Gerätedeckel **14** können Sie den Frittierzubereitungsvorgang überwachen.

Festes Frittiefett

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

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

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

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **11** an, und stellen Sie den Temperaturregler **8** auf 130°C. Die im Ein-/Aus-Schalter **11** integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte **10** kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittietemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Timer stellen

HINWEIS

- Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.
- Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Timer **12** zu benutzen:
Als Count-down- oder als Count-up-Timer.

Count-down-Funktion

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

HINWEIS

- Sie können das Ablaufen der Zeit jederzeit unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken. Um die Zeit weiter ablaufen zu lassen, drücken Sie die Taste „START/STOP“.
- 4) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen einige Signaltöne. Das Display zeigt die zuletzt eingestellte Zeit an.

HINWEIS

- Sie können das Alarmsignal vorzeitig abbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.
Drücken Sie die Taste „START/STOP“, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Zeit an.
Drücken Sie die Tasten „M“ oder „S“, springt der Timer   zurück auf 00:00.
- Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement  ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Timers  , um ein Verderben der Speisen zu verhindern.

Count-up-Funktion

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

HINWEIS

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

Nach dem Frittieren

- 1) Wenn das Frittiergeut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff **13** einrastet.
- 2) Lassen Sie den Frittierkorb **3** zum Abtropfen in dieser Position.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **11**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiergeut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel **14**, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel **6** drücken.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur am Griff aus der Fritteuse!
- 5) Heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- 6) Geben Sie das Frittiergeut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittiergeft wechseln

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

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel **14**.
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement **5**.
- 4) Legen Sie das Bedien-/Heizelement **5** an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 5) Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter **4** mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- 6) Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters **4**.

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - 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 ⑭ und ziehen Sie ihn nach oben heraus.
- 2) Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb ③.
- 3) Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ⑤ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ⑤ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 4) Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ④ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

HINWEIS



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

- 5) Reinigen Sie das Gehäuse und den Gerätedeckel ⑭ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

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

HINWEIS

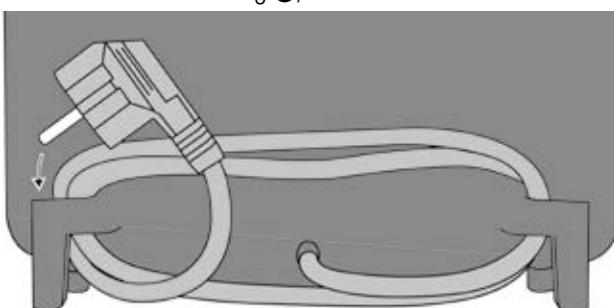
- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter **2** im Inneren des Gerätedeckels **14** reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel **14** in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel **14** mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie ihn ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Gerätedeckels **14** verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
- Trocknen Sie ihn erneut ab und achten Sie darauf, dass sich unter der Gummilippe an der Unterseite des Gerätedeckels **14** keine Feuchtigkeit mehr befindet. Heben Sie die Gummilippe gegebenenfalls zum Abtrocknen an.

Achten Sie darauf, dass der Gerätedeckel **14** vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken ist!

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

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffmulden **3** am Gehäuse.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **7** an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung **7**, um den Netzstecker zu fixieren:



- 3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel **14**. 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) kühlert das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergehalt darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ gefüllt sein. Das Frittiergehalt muss nach Absenken des Frittierkorbes ❸ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergehalt hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❶ ❷ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittiergehalts 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.

WANRUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

- Geben Sie das Frittiergehalt möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

⚠️ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⑭, bevor Sie den Frittierkorb ③ mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken.
Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Schließen Sie den Gerätedeckel ⑭ und senken Sie den Frittierkorb ③ in das Fett ab.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Hitzeschutzfunktion

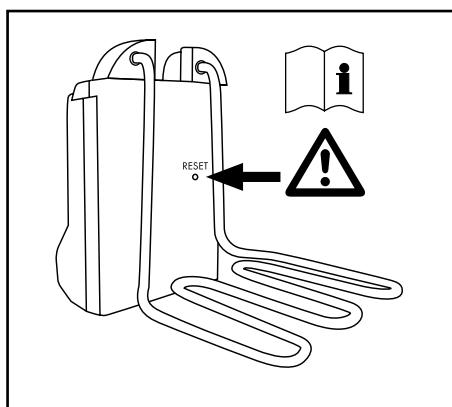
Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

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

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

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

- 1) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2) Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen (das Fett sollte gerade noch flüssig sein).
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel 14, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel 6 drücken.
- 4) Entnehmen Sie den Frittierkorb 3.
- 5) Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement 5.
- 6) Legen Sie das Bedien-/Heizelement 5 an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- 7) Drücken Sie mit einem kleinen, spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste 15 am Bedien-/Heizelement 5.



Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ❸ darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ mit Frittiergeut gefüllt sein.
- Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergeut, nach Absenken des Frittierkorbes ❸, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter ⑪ 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 ⑪ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ⑪.
	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑯ am Bedien-/Heizelement ⑤.
Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und lässt sich nicht wieder einschalten.	Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑯ am Bedien-/Heizelement ⑤.
Die grüne Kontrollleuchte ⑩ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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



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

Batterien/Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

Service Deutschland

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

Service Österreich

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

Service Schweiz

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

IAN 300405

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij

Informacijos data · Stand der Informationen:

03 / 2018 · Ident.-No.: SKF2800B3-012018-1

IAN 300405

3 L