SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A4

(HU)
MINI OLAJSÜTŐ FONDÜVEL
Használati utasítás

(CZ)
MINIFRITÉZA S FONDUE
Návod k obsluze

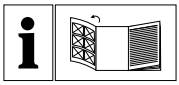
(DE) (AT) (CH)
MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE
Bedienungsanleitung

(SI)
MINI FRITEZA S FONDIJEM
Navodila za uporabo

(SK)
MINIFRITÉZA S FONDUE
Návod na obsluhu

IAN 326680_1904

HU SI
CZ SK



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

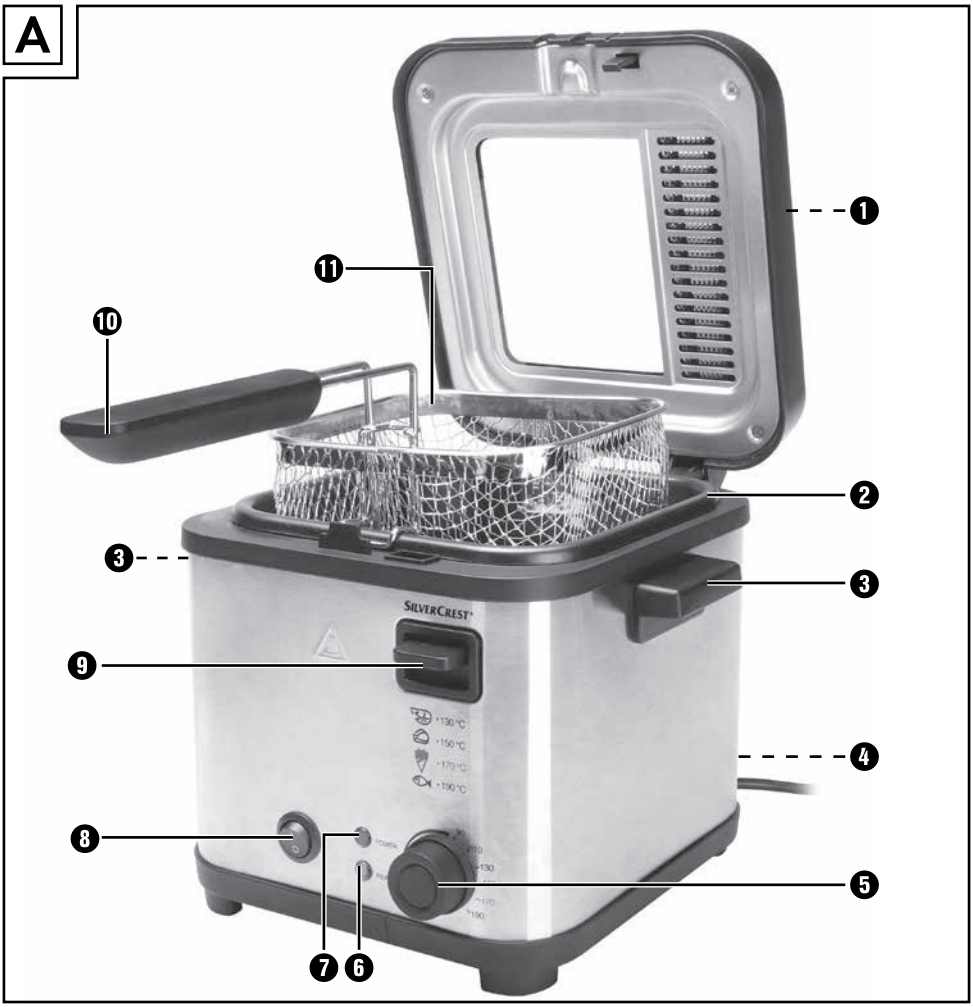
(SK)

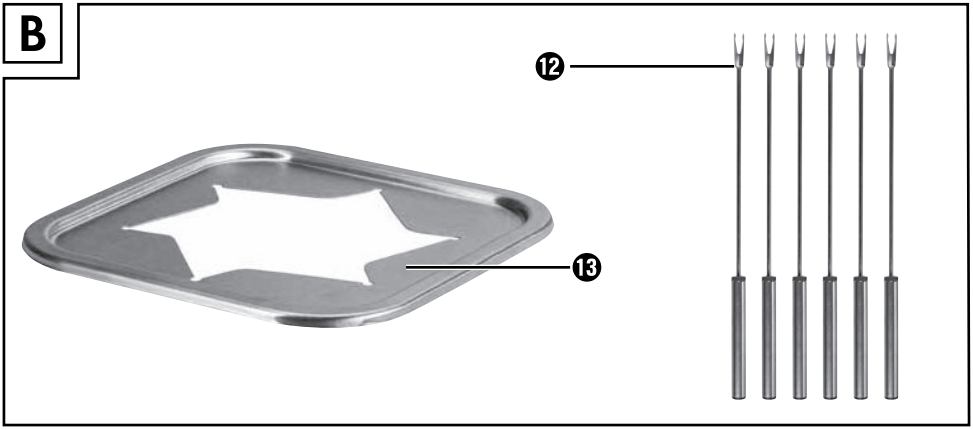
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	23
CZ	Návod k obsluze	Strana	45
SK	Návod na obsluhu	Strana	67
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	89


A
1
11
10
2
3
3
SILVERCREST
9
130 °C
150 °C
170 °C
190 °C
4
8
5
7
6


B
12
13

Tartalomjegyzék

Bevezető 2
Rendeltetésszerű használat 2
A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése 3
A készülék leírása/Tartozékok 3
Műszaki adatok 4
Biztonsági utasítások 4
Az első használat előtt 7
Akrilamid-szegény ételkészítés 7
Sütés 7
Előkészítés 8
Élelmiszer sütése 10
Szilárd sütőzsír 12
Sütés után 12
Fondü 13
Sütőzsír csere 14
Tisztítás és ápolás 14
Tárolás 16
Tippek 17
Saját készítésű hasábburgonya 17
Fagyasztott élelmiszerek 18
Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől 18
Egészséges táplálkozás 18
Sütési idők táblázata 19
Hibaelhárítás 20
Függelék 20
A csomagolás ártalmatlanítása 20
A Kompernass Handels GmbH garanciája 21
Szerviz 22
Gyártja 22

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek olajban való sütéséhez és zsírral vagy leves-alaplével készült fondü készítéséhez használható, magánháztartásokban. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

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

Ez a készülék nem használható …

- az üzletek, irodák munkavállalói konyhájában, és más üzleti célra,
- szállodák, motelek és szállás céljára szolgáló más létesítmények ügyfelei által,
- reggelit is kínáló panziókban,
- mezőgazdasági tanyán.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

► A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.

► Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

TUDNIVALÓ

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

A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- mini olajsütő fondüvel
- sütőkosár und tartófogantyú
- fondü gyűrű
- 6 fondü-villa
- használati útmutató

1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!
2) Távolítsa el a készülékről teljesen a csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása/Tartozékok

❶ állandó fémszűrő
❷ sütőtartály
❸ fogantyúk
❹ kábelcsévélő
❺ hőmérséklet-szabályozó
❻ Ready ellenőrzőlámpa
❼ Power ellenőrzőlámpa
❽ BE/KI kapcsoló (O/I)
❾ fedélkioldó gomb
❿ tartófogantyú
⓫ sütőkosár
⓬ fondü-villa
⓭ fondü gyűrű

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~ (Váltóáram), 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	850 W
Űrtartalom olaj	kb. 1,2 liter a MAX jelzésig
Kapacitás szilárd zsír	kb. 1 kg
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- Csatlakoztassa a készüléket 230 V ~, 50/60 Hz hálózati feszültségű csatlakozó-aljzatba.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

Soha ne merítse vízbe és ne tisztítsa folyó víz alatt a készüléket és a hálózati csatlakozóvezetéket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ügyeljen rá, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- A készüléket nem használhatják 0 – 8 éves korú gyermekek. 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel, különösen akkor, amikor kinyitja a fedelet. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt olajat vagy folyékony zsírt tölt az olajsütőbe. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- Alaposan töröljön szárazra minden élelmiszert, mielőtt azokat az olajsütőbe helyezné. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- Különösen a fagyasztott élelmiszerekkel legyen óvatos. Távolítsa el a jégdarabokat. Minél több jég van az élelmiszeren, annál jobban spriccel a forró olaj, illetve a forró zsír.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készülék részei használat közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- A készüléket stabil helyzetben, a fogantyúknál fogva kell felállítani, így nem loccsanhat ki a forró folyadék.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- Soha ne olvasszon zsírtömböt az olajsütőben. Ha a zsír még nem fedi el a fűtőelemet, akkor a kialakuló túl magas hőmérséklet károsíthatja a fűtőelemet és tüzet okozhat! Előzőleg olvassza fel a zsírt pl. egy edényben.
- Ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.

Figyelem! Forró felület!

Soha ne használjon vizet az olajsütő eloltásához!

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

FIGYELEM! KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ KÁR!

- Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb olajat a sütőtartályba. Minden bekapcsolásnál győződjön meg arról, hogy van-e elegendő zsír vagy olaj az olajsütőben.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj vagy folyékony zsír. Ellenkező esetben a készülék túlhevülhet.
- Az olajsütő csak élelmiszerek olajban történő sütésére használható. Nem folyadékok főzésére tervezték.
- Ha a készülék fondü-funkcióját használja, vegye figyelembe, hogy ez a készülék csak olajjal/zsírral vagy leves-alaplével készült klasszikus fondü készítésére való. Ne használja a készüléket csokoládé- vagy sajt-fondü készítéséhez.

Az első használat előtt

Első használata előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg és gondosan törölje szárazra az egyes szerkezeti elemeit (lásd a "Tisztítás és ápolás" fejezetet).

Akrilamid-szegény ételkészítés

Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú élelmiszerek olajban való sütésekor, aminosavakkal reagálva nagyobb mennyiségben képződik. 175 °C feletti hőmérsékleten rohamosan nő az akrilamid képződése.

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

Sütés

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

Előkészítés

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

TUDNIVALÓ

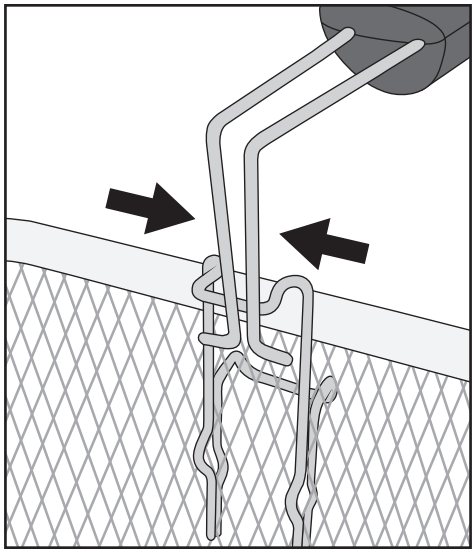
► Amennyiben az olajsütőt tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, győződjön meg arról is, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.

2) Tekerje le teljesen a hálózati csatlakozókábelt a kábelcsévélőről ❹.

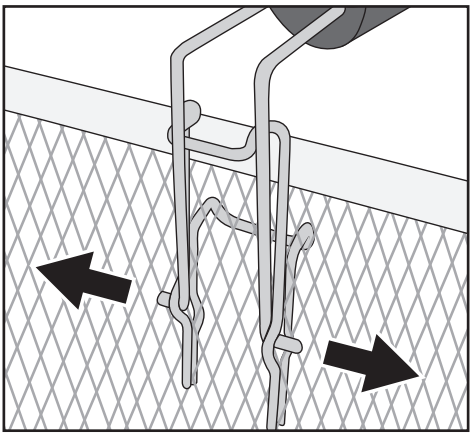
3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot ❾. A készülék fedele felpattan.

4) Vegye ki a sütőkosarat ⓫ és rögzítse a tartófogantyút ⓾:

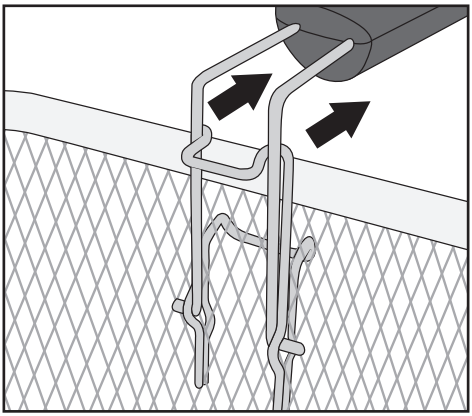
   – Nyomja kissé össze a tartófogantyú ⓾ rúdjait oly módon, hogy a tartókapcsokat belülről be lehessen tolni a sütőkosáron ⓫ lévő fülekbe:



– Ezután engedje el a tartófogantyú ⑩ összenyomott rúdjait úgy, hogy a tartócsapok a lyukakba érjenek:



– Húzza hátra a tartófogantyút ⑩ úgy, hogy bekattanjon:



– Ezzel a tartófogantyú ⑩ stabilan rögzül a sütőkosárban ⑪.

TUDNIVALÓ

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

5) Töltse fel a száraz és üres sütőtartályt ❷ olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 1.2 l olaj vagy kb. 1 kg szilárd zsír).

TUDNIVALÓ

► Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb zsírt vagy olajat a sütőtartályba ❷.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

6) Helyezze vissza a sütőkosarat ⓫.

7) Csukja le a fedelet, hogy az bekattanjon.

Élelmiszer sütése

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

► Soha ne használja a fritőzt olaj/zsír nélkül!

1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.

2) Állítsa a BE/KI kapcsolót ❽ az „I" állásba. A Power ellenőrzőlámpa ❼ felvillan.

3) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❺ a kívánt hőmérsékletre. Az olaj, illetve a zsír a kívánt hőmérsékletre melegszik. A beállított hőmérséklet elérésekor világítani kezd a Ready ellenőrzőlámpa ❻.

TUDNIVALÓ

► A sütés megkezdése előtt ajánlott legalább 10 – 15 percen keresztül melegíteni a készüléket.

TUDNIVALÓ

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

Ikon	Élelmiszer	Hőmérséklet
	garnélarák	130 °C
	csirke	150 °C
	hasábburgonya (friss)	170 °C
	hal	190 °C

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A sütési folyamat közben a fedél és a fritőz nagyon forró. Ezért sütés közben csak a fogantyúkat ❸ fogja meg! Égési sérülés veszélye! Ajánlott edényfogó kesztyűt használni.

4) Nyomja meg a fedélkioldó gombot ❾.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Legyen óvatos, amikor a sütőkosarat ⓫ megtölti! Ez nagyon forró!

5) Vegye ki a sütőkosarat ⓫ az olajsütőből. Helyezze bele a sütni kívánt élelmiszert. A sütőkosár ⓫ csak annyira tölthető meg, hogy a betöltött élelmiszert teljesen elfedje a zsiradék, amikor a sütőkosarat ⓫ az olajsütőbe engedi. Ezen kívül ne lépje túl a sütőkosáron ⓫ lévő MAX-jelzést.

6) Óvatosan engedje le a sütőkosarat ⓫ a forró olajba vagy zsírba.

7) Zárja be a készülékfedelet.

TUDNIVALÓ

► A készülék tetején található kémlelő-ablakon keresztül nyomon követhető a sütési folyamat.

Szilárd sütőzsír

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

- Friss zsír használata esetén először edényben, alacsony hőfokon olvassza fel a zsírtömböket. Öntse a felolvasztott zsírt óvatosan az olajsütőbe. Csak ez után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót és kapcsolja be az olajsütőt.
- Használat után a megszilárdult zsírral teli olajsütőt tartsa szobahőmérsékleten.
- Ha a zsír túl hideg, akkor előfordulhat, hogy az ismételt olvasztás során spriccel! E jelenség megakadályozása érdekében fa- vagy műanyagpálcával szúrjon lyukat a megdermedt zsírba. Ügyeljen arra, hogy a sütőtartály ❷ védőrétege ne sérüljön meg.
- A zsír megolvasztásához csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, állítsa a BE/KI kapcsolót ❽ „I" állásba és forgassa a hőmérséklet-szabályozót ❺130 °C-ra. Világítani kezd a Power ellenőrző lámpa ❼.
- Várja meg, amíg a zsír teljesen megolvad. Közben a Ready ellenőrzőlámpa ❻ többször kigyullad, majd kialszik. A kívánt sütési hőmérsékletet csak a zsír teljes felolvadását követően állítsa be.

Sütés után

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Soha ne fogja meg a sütőkosarat ⓫ a sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkosarat ⓫ csak a tartófogantyúnál ⓾ fogva emelje ki az olajsütőből!

1) Ha a sütni kívánt termék elkészült, nyomja meg a fedélkioldó gombot ❾, hogy felugorjon a fedél.
2) Emelje meg a sütőkosarat ⓫ és akassza a készülék szélére, hogy a felesleges zsír le tudjon csöpögni.
3) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❺ a legkisebb hőmérsékletre.
4) A készülék kikapcsolásához állítsa a BE/KI kapcsolót ❽ az „O" állásba.
5) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
6) Ha a sütni kívánt termék lecsöpögött, emelje ki óvatosan a sütőkosarat ⓫ az olajsütőből.

7) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó papírtörlővel!).

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

Fondü

Ez az olajsütő készülék fondü-edényként is használható.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

► Ne használja a készüléket csokoládé- vagy sajt-fondü készítéséhez! Kizárólag zsírt/olajat vagy leves-alaplét használjon, ha a készülékkel fondüt szeretne készíteni.

1) Készítse elő a készüléket az „Előkészítés" fejezetben leírtak szerint.
2) Nyissa fel a készülék fedelét és helyezze a fondü gyűrűt ⓭ a sütőtartály ❷ szélére, majd csukja vissza a készülék fedelét.
3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
4) Állítsa a BE/KI kapcsolót ❽ az „I" állásba. A Power ellenőrzőlámpa ❼ felvillan.
5) Állítsa a hőmérséklet-szabályozót ❺ a kívánt hőfokozatra.
   Zsírral/olajjal készült klasszikus fondü esetén: A sütni kívánt élelmiszer fajtájától függően tájékozódjon az "Élelmiszer sütése" fejezetben lévő táblázatból.
   Fondü leveslével: Állítsa a hőmérsékletet 90-110 °C közé (kb. 100°C), így a leveslé csak pezseg (lassú tűzön fő).
6) Amint a készülék elérte a beállított hőfokot, nyissa ki a készülék fedelét.
7) Szúrja fel az élelmiszereket a fondü-villákra ⓬ és óvatosan állítsa a fondü villákat ⓬ a sütőtartályba ❷. A fondü gyűrű ⓭ minden bemetszésénél elhelyezhető egy-egy fondü-villa ⓬.

Az élelmiszer fajtájától és méretétől függően néhány perc elteltével kész is van a felszúrt élelmiszer.

8) Vegye ki óvatosan a fondü-villát ⓬ és vegye le róla az elkészült ételt. Szúrjon további élelmiszereket a fondü-villára ⓬ és tegye a forró zsírba/leves-alaplébe.
9) A fondü-készítés befejezéséhez forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❺ Min állásba, állítsa a BE/KI kapcsolót ❽ az „O" állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

Sütőzsír csere

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

1) Nyomja meg a fedélkioldó gombot ❾ és vegye le a fedelet (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).
2) Vegye ki a sütőkosarat ⓫.
3) Fogja meg a készüléket az oldalsó fogantyúnál ❸ és öntse ki az olajat vagy zsírt a bal hátsó csücskön lévő kiöntő rovátkán keresztül (↖) egy megfelelő tárolóedénybe, például palackba. Használjon erre a célra tölcsért.

TUDNIVALÓ

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

4) Tisztítsa meg az olajsütő minden részét a "Tisztítás és ápolás“ részben leírtak szerint.
5) Töltsön friss olajat vagy zsírt az olajsütőbe, a "Sütés“ részben leírtak szerint.

Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

► A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.

Semmiképpen ne merítse a készüléket folyadékba! Az áramütés által életveszély állhat fenn és a készülék megsérülhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

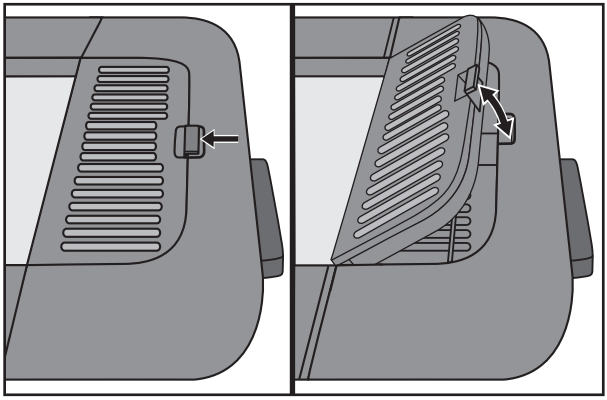
► Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

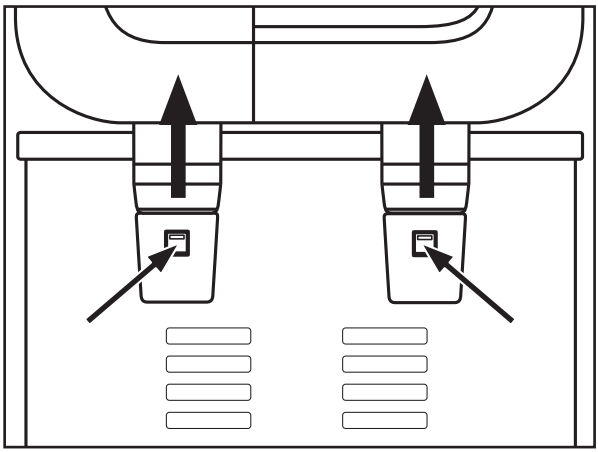
► Az alkatrészek tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélforgácsot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében!

A könnyebb tisztítás érdekében szedje szét az olajsütőt:

1) Nyissa fel a fedelet az állandó fémszűrő ❶ fölött és vegye ki a fémszűrőt:



2) Nyissa ki a készülékfedelet. Nyomja be pl. egy pálcával a készülék hátoldalán lévő pánttartókon található lyukakat és ezzel egyidőben felfelé húzza ki a készülék fedelét a pánttartókból:



3) Vegye ki a sütőkosarat ⓫.

■ A sütőkosarat ⓫ mosogatógépben is tisztíthatja. Ez mosogatógépben történő tisztításra is alkalmas. Ehhez vegye le a tartófogantyút ⓾.

TUDNIVALÓ

► Az első használat előtt kézzel kell elmosogatni a sütőkosarat ⓫. Mielőtt a sütőkosarat ⓫ a mosogatógépben lehet tisztítani, a sütőkosárnak olajba kell merülnie.

► Az ismételt használat előtt alaposan törölje szárazra a sütőkosarat ⓫.

- Amint a zsír/olaj lehűlt, rázza ki a sütőtartályból ❷ (lásd az „Sütőzsír csere" fejezetet).
- A tartófogantyút ⓾, az állandó fémszűrőt ❶, a fondü-villákat ⓬ és a fondü gyűrűt ⓭ meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Valamennyi készülékrészt öblítse le tiszta vízzel.
- A készülékházat és a sütőtartályt ❷ nedves törlőkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. Ezt követően alaposan törölje át vízzel benedvesített törlőkendővel, hogy ne maradjon mosogatószer a sütőtartályban ❷. A készülékházat és a sütőtartályt ❷ alaposan törölje szárazra.
- A készülékfedelet meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel. A készülékfedelet alaposan törölje szárazra és állítsa az oldalára úgy, hogy a fedél belsejében maradt víz ki tudjon folyni. Ügyeljen
  arra, hogy a fedél teljesen száraz legyen, mielőtt újra használná a készüléket!
- Az állandó fémszűrőt ❶ meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa.

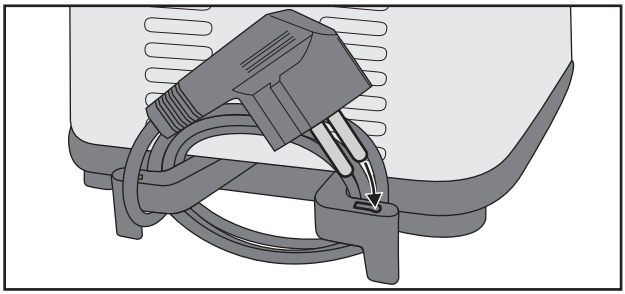
4) A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.
5) Az állandó fémszűrőt ❶ helyezze vissza a készülékfedél bemélyedésébe, és zárja le az állandó fémszűrő ❶ burkolatát.
6) A készülék fedelét helyezze vissza a készülékre úgy, hogy a zsanérok beleérjenek és rögzüljenek a készülék hátoldalán lévő zsanértartókba.

TUDNIVALÓ

► Más karbantartó munkákat egy hivatalos szakvállalatnak vagy az ügyfélszolgálatnak kell végeznie.

Tárolás

1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogantyúk ❸ segítségével emelje fel vagy vigye.
2) Tekerje a hálózati csatlakozókábelt a készülék hátoldalán lévő kábelcsévélőre ❹. A hálózati csatlakozódugó rögzítéséhez a hálózati csatlakozódugó stiftjeit dugja be a kábelcsévélő ❹ egyik lyukába:



3) A sütőkosár ⓫ tartófogantyúját ⓾ a tároláshoz ismét leszerelheti és a sütőkosárba ⓫ helyezheti, így a sütőkosár ⓫ az olajsütőbe rakható.
4) A készüléket lezárt tetővel tárolja. Így az olajsütő belseje tiszta és pormentes marad.

Tippek

Saját készítésű hasábburgonya

- A sütésre szánt burgonyának kifogástalannak kell lennie és nem szabad, hogy csírás legyen.
- A sütéshez "lisztes" vagy "kevésbé szétfövő" burgonyafajtákat kell használni.
- Hámozás után - a kívánt elkészítési eljárásnak megfelelően - vágja apró darabokra (hasábokra vagy szeletekre) a burgonyát.
- A további felhasználás előtt áztassa vízben a burgonyát kb. egy órán keresztül. Ezáltal kioldódik a cukor egy része, ami az akrilamid-képződés egyik kiindulási anyaga.
- Alaposan szárítsa meg a burgonyát.
- A saját készítésű hasábburgonyát mindig kétszer süsse meg:
  - először 8 - 12 percig 150 °C-on, majd 3 - 4 percig 170 °C-on a kívánt barnaságtól függően.
- A fagyasztott hasábburgonya előfőzött, ezért már csak egyszer kell megsütni. Kövesse a csomagoláson található utasításokat.

Fagyasztott élelmiszerek

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

- Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget. A sütni kívánt élelmiszer legfeljebb a sütőkosár ⓫ belsejében található MAX jelzésig érhet.
- Forrósítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt belehelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót ❺ a használati útmutatóban vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán megadott hőmérsékletre.
- Sütés előtt lehetőleg szobahőmérsékleten olvassza ki a fagyasztott élelmiszert. A sütni kívánt élelmiszer olajsütőbe helyezése előtt távolítsa el róla a lehető legtöbb jeget és vizet.
- A sütni kívánt élelmiszereket lehetőleg lassan és óvatosan helyezze az olajsütőbe, ugyanis a fagyasztott élelmiszerek a forró olajban vagy zsírban hirtelen és hevesen felpezseghetnek.

Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől

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

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

- Forrósítsa fel az olajat vagy zsírt kb. 150°C-ra és tegyen két vékony szelet kenyeret vagy néhány szál petrezselymet a sütőkosárba ⓫.
- Engedje le a sütőkosarat ⓫ a zsiradékba és zárja le a fedelet.
- Várja meg, amíg az olaj vagy zsír már nem pezseg és távolítsa el a kenyeret vagy a petrezselymet fölözőkanál segítségével. Az olaj vagy zsír ismét semleges ízű.

Egészséges táplálkozás

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

- Rendszeresen cserélje le az olajat vagy zsírt. Ha az olajsütőt főként hasábburgonya készítésére használja és az olajat vagy a zsírt minden használat után átszűri, akkor a zsiradék 10-12 alkalommal is használható.

- Ne használja azonban az olajat vagy a zsírt hat hónapnál hosszabb ideig. Kérjük, mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat is.
- Az olaj vagy zsír általában rövidebb ideig használható akkor, ha főként fehérjetartalmú ételeket, például húst vagy halat süt benne.
- Ne keverje össze a friss és a használt olajat.
- Cserélje le az olajat vagy a zsírt akkor, ha hevítéskor habosodik, ha átható íz vagy szag képződik, ha sötét színű lesz és/vagy szirup-szerű állaga lesz.

Sütési idők táblázata

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

Élelmiszer	Hőmérséklet (kb.)	Idő/perc
húspogácsa (fagyasztott)	150°C	2 - 5 perc
sertéskaraj (panírozott)	150°C	12 - 25 perc
csirkedarabok (nagy darabok)	150°C	8 - 18 perc
csirkedarabok (kis/közepes darabok)	150°C	7 - 17 perc
hasábburgonya (friss)	150°C/170°C	8 - 12 perc/ 3 - 4 perc
hasábburgonya (fagyasztott)	lásd a gyártó adatait	lásd a gyártó adatait
garnéla (friss)	130°C	2 - 5 perc
gomba	170 - 190°C	3 - 5 perc

TUDNIVALÓ

- ► A hőmérsékleti értékek tekintetében kisebb eltérések adódhatnak. A fenti táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek. Az értékek kb. 150 - 200 gramm mennyiségre vonatkoznak. Az élelmiszerek jellegétől függően az idők változhatnak.
- ► A sütőkosár ⓫ csak a sütőkosár belsejében található MAX jelölésig tölthető meg sütni kívánt élelmiszerrel.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	A készüléket nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozóaljzatba.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzatba.
vagy	A készülék hibás.	Forduljon a szervizhez.
Nem világít a Power ellenőrzőlámpa ❼.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval ❽.
Nem világít a Ready ellenőrzőlámpa ❻.	Az olaj/zsír még nem érte el a beállított hőmérsékletet.	Várjon néhány percet a kívánt hőmérséklet eléréséig.

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

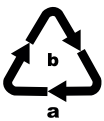
Függelék

A csomagolás ártalmatlanítása

Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.
A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:
1–7: Műanyag,
20–22: Papír és karton,
80–98: Kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lildl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 123456 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 326680_1904

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhcez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod. 24
Predvidena uporaba 24
Vsebina kompleta in pregled po prevozu 25
Opis naprave/pribor 25
Tehnični podatki 26
Varnostna navodila 26
Pred prvo uporabo. 29
Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida 29
Cvrtje 30
Priprave 30
Cvrtje živil 32
Trda mast za cvrtje. 34
Po cvrtju. 34
Fondi 35
Menjava maščobe za cvrtje. 36
Čiščenje in vzdrževanje 36
Shranjevanje. 38
Nasveti. 39
Domači ocvrti krompirček 39
Globoko zamrznjena živila 40
Kako odpravite nezaželeni priokus 40
Zdrava prehrana 40
Tabela časov cvrtja 41
Odpravljanje napak. 42
Priloga 42
Odstranjevanje 42
Proizvajalec 43
Pooblaščeni serviser. 43
Garancijski list 44

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za cvrtje živil in pripravo fondija z maščobo ali juho v zasebnih gospodinjstvih. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

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

Naprava ni predvidena za poslovno uporabo ...

- v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in na drugih poslovnih območjih,
- za stranke v hotelih, motelih ter drugih nastanitvenih objektih,
- v penzionih s ponudbo zajtrka.

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

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

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

OPOMBA

► V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti. Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene. Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo. Izključeno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje nosi izključno uporabnik. Naprava ni otroška igrača.

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- mini cvrtnik s fondijem
- košara za cvrtje in držalo
- obod za fondi
- 6 nabodal za fondi
- navodila za uporabo

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

OPOMBA

► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje ***Servis***).

Opis naprave/pribor

❶ trajni kovinski filter
❷ posoda za cvrtje
❸ ročaja
❹ nastavek za navijanje kabla
❺ regulator temperature
❻ kontrolna lučka pripravljenosti
❼ kontrolna lučka napajanja
❽ stikalo za vklop/izklop (O/I)
❾ tipka za sprostitev pokrova
❿ držalo
⓫ košara za cvrtje
⓬ nabodala za fondi
⓭ obod za fondi

Tehnični podatki

Omrežna napetost	230 V~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Nazivna moč	850 W
Prostornina za olje	pribl. 1,2 l do oznake MAX
Prostornina za trdno mast	pribl. 1 kg
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ne more poškodovati na kak drugačen način.
- Napravo priključite na električno vtičnico z omrežno napetostjo 230 V~, 50/60 Hz.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščeni strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.

Naprave z električnim kablom nikoli ne potopite v vodo in ne čistite s tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci med 0 in 8 leti starosti naprave ne smejo uporabljati. Otroci od 8. leta starosti naprej smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo stalno nadzoruje. Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Napravo in njene električne kable je treba hraniti zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja v obsegu, predvidenem za uporabnike.
- Poskrbite za varen položaj naprave.
- Če naprava pade na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preverijo strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- Med postopkom cvrtja se sprošča vroča para, še posebej, če odprete pokrov. Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.
- Preden daste v cvrtnik olje ali tekočo mast, zagotovite, da so vsi deli popolnoma suhi. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Preden daste živila v cvrtnik, jih skrbno osušite. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- Še posebej previdno ravnajte z zamrznjenimi živili. Odstranite vse koščke ledu. Več ko je ledu na živilih, bolj bo vroče olje ali vroča mast brizgala ven.
- Deli naprave se med uporabo segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte.
- Napravo je treba z ročaji postaviti v stabilen položaj, da preprečite razlivanje vroče tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Masti v blokih nikoli ne topite v cvrtniku. Zaradi visoke temperature, ki nastane, dokler mast še ne prekriva grelnega elementa, se grelni element lahko poškoduje ali pa pride do požara! Maščobo prej raztopite v loncu ali čem podobnem.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.

Pozor! Vroča površina!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

Za gašenje cvrtnika nikoli ne uporabljajte vode!

- Stara oz. onesnažena mast ali olje se zaradi pregretja lahko samodejno vname. Olje ali mast pravočasno zamenjajte. V primeru požara električni vtič potegnite iz vtičnice in gorečo mast ali olje pogasite s pomočjo odeje.

POZOR! POŠKODBE NAPRAVE!

- V posodo za cvrtje nikoli ne dajajte več maščobe kot do oznake MAX in nikoli manj kot do oznake MIN. Pri vsakem vklopu pazite na to, da je v cvrtniku dovolj masti ali olja.
- Naprave nikoli ne vklopite, če v njej ni olja ali tekoče masti. V nasprotnem primeru se lahko naprava pregreje.
- Cvrtnik je primeren samo za cvrtje živil. Ni primeren za kuhanje tekočin.
- Med uporabo funkcije za pripravo fondija ne pozabite, da je v tej napravi dovoljeno pripravljati samo klasični fondi z oljem/mastjo ali juho. Naprave ne uporabljajte za izdelavo čokoladnega ali sirovega fondija.

Pred prvo uporabo

Preden cvrtnik prvič uporabite, posamezne dele temeljito očistite in jih skrbno osušite (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida

Akrilamid je snov, ki morda povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba zaradi reakcij z aminokislinami. Pri temperaturah nad 175 °C akrilamid nastaja bistveno hitreje.

Zato škrobnatih živil, na primer krompirčka, po možnosti ne cvrite pri temperaturi nad 170 °C. Ocvrta jed naj bo zapečena le zlato rumeno, ne pa na primer temno ali rjavo. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.

Cvrtje

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

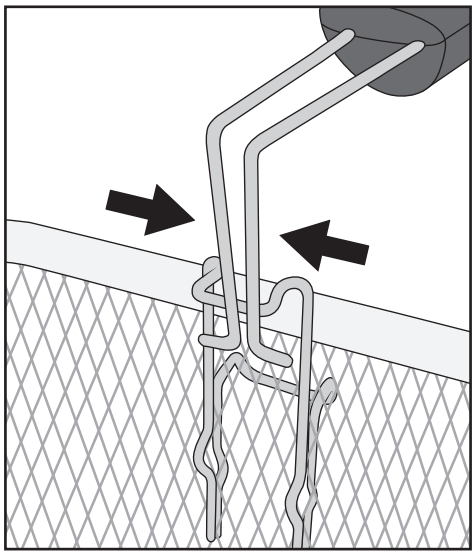
Priprave

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

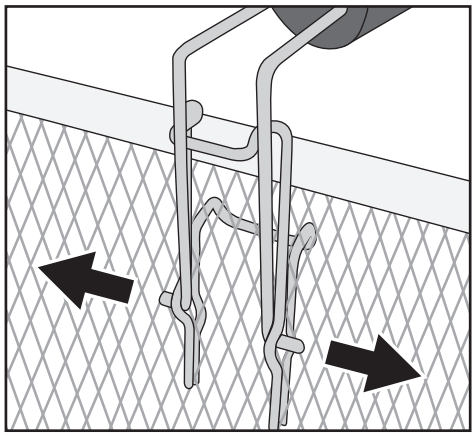
OPOMBA

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

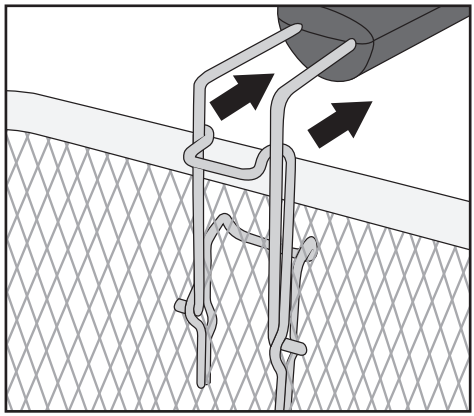
2) V celoti odvijte električni kabel z nastavka za navijanje kabla ❹.
3) Pritisnite tipko za sprostitev pokrova ❾. Pokrov skoči navzgor.
4) Vzemite ven košaro za cvrtje ⓫ in pritrdite držalo ⓾:
   – Stisnite palici držala ⓾ malce skupaj, tako da lahko držalna zatiča od znotraj potisnete v ušesi spojnega dela na košari za cvrtje ⓫:



– Potem stisnjeni palici držala ⑩ spustite, tako da držalna zatiča segata skozi ušesi:



– Držalo ⑩ potegnite nazaj, da se zaskoči:



– Držalo ⑩ je zdaj trdno pritrjeno na košari za cvrtje ⑪.

OPOMBA

► Uporabljajte samo olja ali masti, na katerih je izrecno označeno, da se ne penijo in da se lahko uporabljajo za cvrtje. Te informacije najdete na embalaži ali etiketi.

► Nikoli ne pomešajte različnih vrst masti ali olja! Peneča se maščoba bi lahko stekla čez rob cvrtnika.

5) Napolnite suho in prazno posodo za cvrtje ❷ z oljem, tekočo ali stopljeno mastjo (pribl. 1,2 l olja ali pribl. 1 kg trdne masti).

OPOMBA

► V posodo za cvrtje ❷ nikoli ne dajajte več masti ali olja kot do oznake MAX in nikoli manj kot do oznake MIN.

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

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

6) Ponovno vstavite košaro za cvrtje ⓫.

7) Zaprite pokrov, tako da se zaskoči.

Cvrtje živil

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

► Cvrtnik nikoli ne sme delovati brez olja/masti!

1) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.

2) Prestavite stikalo za vklop/izklop ❽ v položaj »I«. Kontrolna lučka napajanja ❼ zasveti.

3) Obrnite regulator temperature ❺ na želeno temperaturo. Olje ali mast se segreje na želeno temperaturo. Ko je nastavljena temperatura dosežena, kontrolna lučka pripravljenosti ❻ zasveti.

OPOMBA

► Priporočamo, da napravo pred začetkom cvrtja pustite najmanj 10–15 minut, da se segreje.

OPOMBA

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

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

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

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Pokrov in cvrtnik sta med postopkom cvrtja zelo vroča. Zato se med postopkom cvrtja dotikajte samo ročajev ❸! Nevarnost opeklin! Po možnosti uporabljajte rokavice za vročo posodo.

4) Pritisnite tipko za sprostitev pokrova ❾.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Pri polnjenju košare za cvrtje ⓫ bodite previdni! Je zelo vroča!

5) Košaro za cvrtje ⓫ previdno dvignite iz cvrtnika. V košaro dajte živilo za cvrtje. Košaro za cvrtje ⓫ smete pri tem napolniti samo toliko, da je živilo v njej v celoti prekrito z maščobo, ko košaro za cvrtje ⓫ spustite v cvrtnik. Pri tem ne prekoračite oznake MAX na košari za cvrtje ⓫.

6) Previdno spustite košaro za cvrtje ⓫ v vroče olje ali mast.

7) Zaprite pokrov naprave.

OPOMBA

► Skozi okence v pokrovu naprave lahko nadzorujete postopek cvrtja.

Trda mast za cvrtje

Da preprečite brizganje masti in pregrevanje naprave, izvajajte pri uporabi trde masti za cvrtje naslednje previdnostne ukrepe:

- Če uporabljate svežo mast, bloke masti najprej počasi pri nizki temperaturi stopite v običajnem loncu. Stopljeno mast previdno vlijte v cvrtnik. Šele potem električni vtič vtaknite v vtičnico in vklopite cvrtnik.
- Po uporabi cvrtnik s ponovno strjeno mastjo shranite pri sobni temperaturi.
- Če je mast premrzla, lahko pri ponovnem topljenju začne brizgati ven! Da to preprečite, s palčko iz lesa ali plastike zabodite nekaj lukenj v strjeno mast. Pazite, da se ne poškoduje obloga posode za cvrtje ❷!
- Za taljenje masti vtaknite električni vtič v električno vtičnico, prestavite stikalo za vklop/izklop ❽ v položaj »I« in obrnite regulator temperature ❺ na 130 °C. Kontrolna lučka napajanja ❼ zasveti.
- Počakajte, da se mast v celoti stopi. Pri tem lahko kontrolna lučka pripravljenosti ❻ večkrat zasveti in ugasne. Želeno temperaturo cvrtja nastavite, šele ko se mast v celoti stopi.

Po cvrtju

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Po cvrtju nikoli ne prijemajte košare za cvrtje ⓫. Je zelo vroča! Košaro za cvrtje ⓫ iz cvrtnika dvignite samo s pomočjo držala ⓾!

1) Ko je živilo ocvrto, pritisnite tipko za sprostitev pokrova ❾, tako da skoči pokrov navzgor.
2) Dvignite košaro za cvrtje ⓫ in jo obesite na rob naprave, da se lahko odvečna maščoba odcedi.
3) Nastavite regulator temperature ❺ na »min«.
4) Za izklop naprave prestavite stikalo za vklop/izklop ❽ v položaj »O«.
5) Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
6) Ko se ocvrto živilo odcedi, košaro za cvrtje ⓫ previdno dvignite iz cvrtnika.
7) Ocvrto živilo dajte v posodo ali cedilo (obloženo z vpojnimi papirnatimi brisačami!).

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

Fondi

Ta cvrtnik lahko uporabite tudi kot lonec za fondi.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

► Naprave ne uporabljajte za izdelavo čokoladnega ali sirovega fondija! Za pripravo fondija v tej napravi uporabljajte izključno mast/olje ali juho.

1) Napravo pripravite, kot je to opisano v poglavju »Priprave«.
2) Odprite pokrov naprave in položite obod za fondi ⓭ na rob posode za cvrtje ❷ ter pokrov naprave znova zaprite.
3) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.
4) Prestavite stikalo za vklop/izklop ❽ v položaj »I«. Kontrolna lučka napajanja ❼ zasveti.
5) Prestavite regulator temperature ❺ na želeno temperaturo.
   Pri klasičnem fondiju z oljem/mastjo: Odvisno od vrste živila, ki ga želite ocvreti, si pomagajte s tabelo v poglavju »Cvrtje živil«.
   Pri fondiju z juho: Temperaturo nastavite med 90 in 110 °C (pribl. 100 °C), juha naj le rahlo vre.
6) Ko je dosežena nastavljena temperatura, odprite pokrov naprave.
7) Nabodite živila na nabodala za fondi ⓬ in nabodala za fondi ⓬ previdno položite v posodo za cvrtje ❷. V vsako vdolbino na obodu za fondi ⓭ lahko namestite eno nabodalo za fondi ⓬.

   Nabodena živila so v odvisnosti od svoje vrste in velikosti dokončno pripravljena v nekaj minutah.
8) Nabodalo za fondi ⓬ previdno vzemite ven in z njega odstranite pripravljeno jed. Na nabodalo za fondi ⓬ lahko potem nabodete še druga živila in jih položite v vročo maščobo/juho.
9) Ko želite pripravo fondija končati, zavrtite regulator temperature ❺ na »min«, prestavite stikalo za vklop/izklop ❽ v položaj »O« in povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Menjava maščobe za cvrtje

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

1) Pritisnite tipko za sprostitev pokrova ❾ in snemite pokrov (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).
2) Odstranite košaro za cvrtje ⓫.
3) Napravo držite za stranska ročaja ❸ in olje ali mast izlivajte v zadnjem levem kotu, kjer je vdolbina za odlivanje (↖), v primerno posodo, na primer steklenice. Najbolje bo, da v ta namen uporabite lijak.

OPOMBA

► Odstranjevanje jedilnega olja ali masti je v vsaki občini ali mestu lahko zakonsko urejeno drugače. Pogosto takšnega olja ali maščobe ni dovoljeno odvreči v običajne gospodinjske odpadke. Pozanimajte se o možnostih odstranitve pri svoji občinski ali mestni upravi.

4) Vse dele cvrtnika temeljito očistite, kot je to opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.
5) V cvrtnik nalijte sveže olje ali mast, kot je to opisano v poglavju »Cvrtje«.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Preden začnete napravo čistiti, vedno potegnite električni vtič iz električne vtičnice.

Na noben način ne smete naprave pomočiti v tekočino! Tako ravnanje lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara ter poškoduje napravo.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

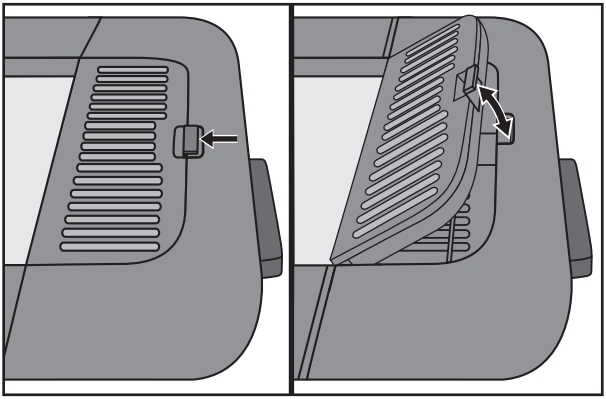
► Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

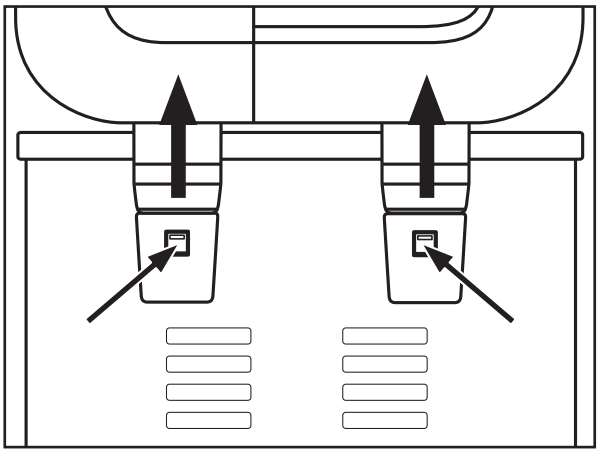
► Za čiščenje delov ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne. Taka sredstva lahko poškodujejo površino naprave!

Za preprosto čiščenje cvrtnik razstavite:

1) Odprite pokrov nad trajnim kovinskim filtrom ❶ in tega vzemite ven:



2) Odprite pokrov naprave. S palico ali čim podobnim pritisnite v luknji v držalih tečajev na hrbtni strani naprave in istočasno pokrov naprave povlecite navzgor ter iz držal tečajev:



3) Odstranite košaro za cvrtje ⓫.

■ Košaro za cvrtje ⓫ lahko očistite v pomivalnem stroju. Primerna je za pomivalni stroj. Vendar pred tem odstranite držalo ⓾.

OPOMBA

► Pred prvo uporabo je treba košaro za cvrtje ⓫ pomiti ročno. Preden lahko začnete košaro za cvrtje ⓫ čistiti v pomivalnem stroju, jo je treba potopiti v olje.
Pred naslednjo uporabo košaro za cvrtje ⓫ dobro osušite.

- Ko se mast/olje ohladi, to odlijte iz posode za cvrtje ❷ (glejte poglavje »Menjava maščobe za cvrtje«).
- Očistite držalo ⓾, trajni kovinski filter ❶, nabodala za fondi ⓬ in obod za fondi ⓭ v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Vse dele potem splaknite s čisto vodo.
- Ohišje in posodo za cvrtje ❷ očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem ju temeljito obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, tako da v posodi za cvrtje ❷ ni več nobenih ostankov sredstva za pomivanje. Ohišje in posodo za cvrtje ❷ temeljito osušite.
- Pokrov naprave očistite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ga izperite s čisto vodo.
  Pokrov naprave temeljito osušite in ga postavite pokonci, tako da lahko iz notranjosti pokrova izteče še preostala voda.
  Upoštevajte, da mora biti pokrov pred ponovno uporabo popolnoma suh!
- Trajni kovinski filter ❶ očistite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje in ga izperite s čisto vodo.

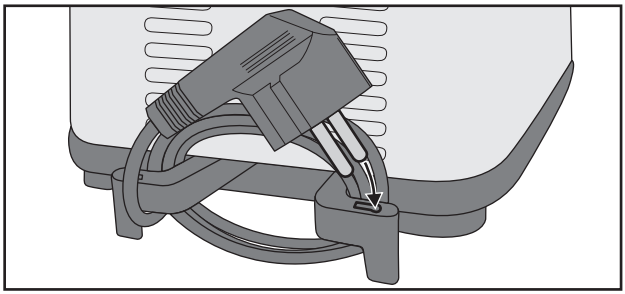
4) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.
5) Vstavite trajni kovinski filter ❶ znova v vdolbino v pokrovu naprave in zaprite pokrov nad trajnim kovinskim filtrom ❶.
6) Pokrov naprave znova namestite na napravo, tako da tečaji segajo v držala tečajev na hrbtni strani naprave in so trdno pritrjeni.

OPOMBA

► Druga vzdrževalna dela naj izvede pooblaščeno strokovno podjetje ali servisna služba.

Shranjevanje

1) Napravo dvignite ali prenašajte s pomočjo stranskih ročajev ❸ na ohišju.
2) Električni kabel ovijte okoli nastavka za navijanje kabla ❹ na zadnji strani naprave. Vtaknite enega od zatičev električnega vtiča v eno od lukenj nastavka za navijanje kabla ❹, da električni vtič tako pritrdite:



3) Držalo ⑩ košare za cvrtje ⑪ lahko za shranjevanje odstranite in ga položite v košaro za cvrtje ⑪, da lahko košaro za cvrtje ⑪ postavite v cvrtnik.
4) Napravo hranite z zaprtim pokrovom. Tako ostane notranjost cvrtnika čista in brez prahu.

Nasveti

Domači ocvrti krompirček

- Krompir, ki ga želite cvreti, mora biti brezhiben in ne sme kaliti.
- Za cvrtje je najbolje uporabiti »mokast« krompir ali takšnega, ki »se ne razkuha«.
- Olupljen krompir razrežite v skladu z želenim načinom priprave (na podolgovate kose ali tanke lističe).
- Pred uporabo krompir približno eno uro namakajte v vodi. Tako se izloči del sladkorja, ki predstavlja eno od izhodiščnih snovi za nastanek akrilamida.
- Krompir pustite, da se v celoti posuši.
- Domači pečeni krompirček zmeraj cvrite dvakrat:
  - najprej 8–12 minut pri pribl. 150 °C, potem pa 3–4 minute pri 170 °C, odvisno od želene porjavitve.
- Globoko zamrznjeni krompirček je že kuhan in ga je torej treba cvreti le enkrat. Upoštevajte navodila na embalaži.

Globoko zamrznjena živila

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

- Velikih količin ne cvrite naenkrat. Živilo za cvrtje je dovoljeno v košaro za cvrtje ⓫ dodati le do oznake Max.
- Preden daste živilo za cvrtje v cvrtnik, segrevajte olje najmanj 15 minut.
- Nastavite regulator temperature ❺ na temperaturo, navedeno v teh navodilih za uporabo ali na embalaži živila za cvrtje.
- Najbolje pa je, če globoko zamrznjeno živilo pred cvrtjem malce odtalite pri sobni temperaturi. Preden daste živilo v cvrtnik, odstranite čim več ledu in vode.
- Živilo za cvrtje dajajte v cvrtnik kar se da počasi in previdno, saj lahko globoko zamrznjena živila vroče olje ali mast močno in hitro pripravijo do penjenja.

Kako odpravite nezaželeni priokus

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

Da bo vaše olje ali mast spet nevtralnega okusa, ravnajte takole:

- Olje ali mast segrejte na 150 °C in dajte v košaro za cvrtje ⓫ dve tanki rezini kruha ali nekaj manjših vejic peteršilja.
- Košaro za cvrtje ⓫ spustite v maščobo in zaprite pokrov.
- Počakajte, dokler se olje ali mast ne peni več, in kruh oziroma peteršilj odstranite z žlico za peno. Olje ali mast bo zdaj ponovno nevtralnega okusa.

Zdrava prehrana

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

- Olje ali mast v rednih presledkih zamenjajte. Če v cvrtniku v glavnem pripravljate ocvrti krompirček in olje ali mast po vsaki uporabi precedite, ga lahko uporabite 10- do 12-krat.
- Olja ali masti ne uporabljajte dlje kot šest mesecev. Zmeraj upoštevajte tudi navodila na embalaži.

- Na splošno lahko olje ali mast uporabljate krajši čas, če v glavnem cvrete živila z vsebnostjo beljakovin, kot so meso ali ribe.
- Svežega olja ne mešajte z rabljenim.
- Olje ali mast zamenjajte, če se pri segrevanju peni, če razvije neprijeten okus ali vonj in če potemni in/ali se zgosti ter postane kot sirup.

Tabela časov cvrtja

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

Živilo	Temperatura (pribl.)	Čas v minutah
Polpeta (zamrznjena)	150 °C	2–5 minut
Svinjski kotleti (panirani)	150 °C	12–25 minut
Kosi piščanca (veliki kosi)	150 °C	8–18 minut
Kosi piščanca (majhni/srednji kosi)	150 °C	7–17 minut
Krompirček (svež)	150 °C/170 °C	8–12 minut/ 3–4 minute
Krompirček (zamrznjen)	glejte navedbe proizvajalca	glejte navedbe proizvajalca
Škampi (sveži)	130 °C	2–5 minut
Gobe	170–190 °C	3–5 minut

OPOMBA

- ► Navedene stopinje lahko malce odstopajo od dejanskih temperatur v praksi. Vrednosti v zgornji tabeli so predvsem pripomoček za orientacijo. Nanašajo se na količino okrog 150–200 gramov. Časi cvrtja se lahko razlikujejo glede na kakovost živil.
- ► Košara za cvrtje ⓫ sme biti pri tem napolnjena z živilom za cvrtje največ do oznake Max v notranjosti košare.

Odpravljanje napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprava ne deluje. ali Kontrolna lučka napajanja ❼ ne sveti.	Naprava ni priključena v električno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
	Naprava je izklopljena.	Napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop ❽.
Kontrolna lučka pripravljenosti ❻ ne sveti.	Nastavljena temperatura olja/masti še ni dosežena.	Počakajte nekaj minut, dokler želena temperatura ni dosežena.

Če motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo navedenih ukrepov ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

Priloga

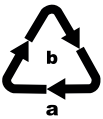
Odstranjevanje

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

Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.
Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
1–7: umetne snovi,
20–22: papir in karton,
80–98: kompozitni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 326680_1904

Garancijski list

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

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

Obsah

Úvod 46
Použití v souladu s určením 46
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě 47
Popis přístroje/příslušenství 47
Technické údaje 48
Bezpečnostní pokyny 48
Před prvním použitím 51
Příprava jídel bez akrylamidů 51
Fritování 51
Přípravy 51
Fritování potravin 54
Ztužený fritovací tuk 55
Po fritování 56
Fondue 56
Výměna fritovacího tuku 57
Čištění a údržba 57
Skladování 60
Tipy 60
Vlastnoručně připravované hranolky 60
Hlubokozmrazené potraviny 61
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí 61
Zdravá výživa 61
Tabulka fritovacích dob 62
Odstranění závad 63
Příloha 63
Likvidace obalu 63
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 64
Servis 65
Dovozce 65

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin a přípravu fondue s tukem nebo vývarem v domácnostech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

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

Tento přístroj není určen pro použití …

- v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších komerčních oblastech,
- prostřednictvím zákazníků v hotelech, motelech a dalších obytných zařízeních,
- v penzionech se snídaní,
- v zemědělských usedlostech.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

► Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.

► Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

► Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí. Přístroj používejte výlučně v souladu s určením. Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese sám uživatel. Přístroj není hračka pro děti.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- minifritéza s fondue
- fritovací koš a rukojeť
- kruh na fondue
- 6 špízů na fondue
- návod k obsluze

1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
2) Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
► V případě neúplné dodávky nebo poškození v důsledku vadného balení nebo dopravou se obraťte na servisní linku (viz kapitola ***Servis***).

Popis přístroje/příslušenství

❶ permanentní kovový filtr
❷ fritovací nádoba
❸ úchyty
❹ navíjení kabelu
❺ regulátor teploty
❻ kontrolka Ready
❼ kontrolka Power
❽ zapínač/vypínač (O/I)
❾ odblokovací tlačítko víka
❿ rukojeť
⓫ fritovací koš
⓬ špízy na fondue
⓭ kruh na fondue

Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	850 W
Kapacita oleje	cca 1,2 litru až po značku MAX
Kapacita ztuženého tuku	cca 1 kg
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Přístroj zapojte do zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50/60 Hz.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.

Přístroj se síťovým vedením nikdy neponořujte do vody a neomývejte jej ani pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Během fritování se zejména při otevření víka uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. K zabránění popálení se jich nedotýkejte.
- Přístroj by měl být postaven pomocí rukojetí do stabilní polohy, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Nikdy ve fritéze nerozpouštějte kusy ztuženého tuku. Pokud tuk nepokrývá topný prvek, může dojít v důsledku vysoké teploty k jeho poškození nebo vzniku požáru! Rozpusťte tuk ještě předtím v hrnci nebo pod. nádobě.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.

Pozor! Horký povrch!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

- Starý resp. znečištěný tuk nebo olej se může při přehřátí samovolně vznítit. Vyměňte olej nebo tuk včas. V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku a hořící tuk nebo olej zaduste dekou.

POZOR! POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- Do fritovací nádoby nedávejte nikdy více tuku než po značku MAX a nikdy méně tuku než po značku MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.
- Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte. Jinak může dojít k přehřátí přístroje.
- Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.
- Pokud budete používat funkci fondue tohoto přístroje, dbejte na to, že se tento přístroj smí používat pouze jen k přípravě klasického fondue s olejem/tukem nebo vývarem. Nepoužívejte přístroj na přípravu čokoládového nebo sýrového fondue.

Před prvním použitím

Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami.
Při teplotách vyšších než 175° C se prudce zvyšuje tvorba akrylamidu.

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

Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také ztužený fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu „Ztužený fritovací tuk“.

Přípravy

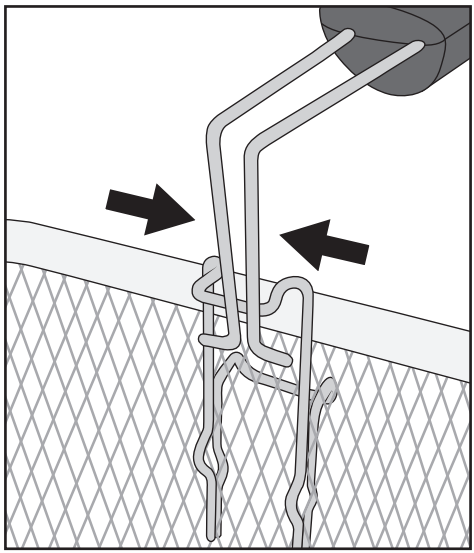
1) Přístroj postavte na vodorovnou, rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu.

UPOZORNĚNÍ

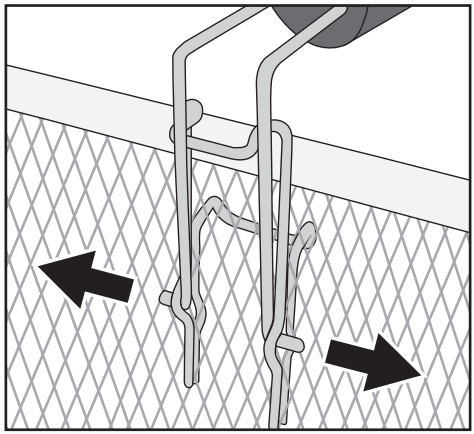
► Chcete-li fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

2) Odviňte síťový kabel kompletně z úložného prostoru pro navinutí kabelu ❹.
3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❾. Víko se otevře.
4) Vyjměte fritovací koš ⓫ a připevněte rukojeť ⓾:

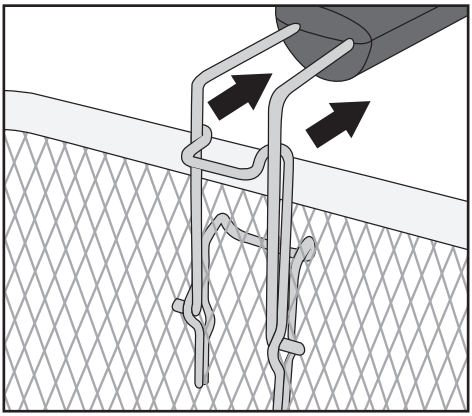
– Přitlačte tyče rukojeti ⑩ mírně k sobě navzájem, aby bylo možné zasunout přidržovací kolíky zevnitř do ok na fritovacím koši ⑪:



– Poté pusťte k sobě stlačené tyče rukojeti ⑩ tak, aby přidržovací kolíky procházely oky:



– Zatáhněte rukojeť ⑩ dozadu, aby zaskočila:



– Rukojeť ⑩ nyní pevně dosedá na fritovací koš ⑪.

UPOZORNĚNÍ

► Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěnivé" a jsou vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.

► Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Mohly by z fritézy přetékat.

5) Do suché a prázdné fritovací nádoby ❷ nalijte olej, tekutý nebo rozpuštěný tuk (cca 1,2 l oleje nebo cca 1 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

► Do fritovací nádoby ❷ nedávejte nikdy více tuku nebo oleje než po značku MAX a nikdy méně než po značku MIN.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

6) Fritovací koš ⑪ opět vložte do nádoby.

7) Zavřete víko tak, aby zaskočilo.

Fritování potravin

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

► Neprovozujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

1) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
2) Nastavte zapínač/vypínač ❽ do polohy „I“. Rozsvítí se kontrolka Power ❼.
3) Regulátor teploty ❺ nastavte na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolka Ready ❻.

UPOZORNĚNÍ

► Před fritováním doporučujeme, nechat přístroj minimálně po dobu 10 – 15 minut rozehřát.

UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení potravin, určených k fritování, nebo v kapitole „Tabulka fritovacích dob“ v tomto návodu k obsluze. Pro hrubou orientaci o teplotách fritování pro různé potraviny jsou na přední straně fritézy zobrazeny symboly:

Symbol	Potravina	Teplota
	Krevety	130°C
	Kuře	150°C
	Hranolky (čerstvé)	170°C
	Ryba	190°C

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Víko a fritéza jsou během fritování velmi horké. Proto během fritování uchopte pouze úchyty ❸! Nebezpečí popálení! Používejte pokud možno kuchyňské chňapky.

4) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❾.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Buďte opatrní při plnění fritovacího koše ⓫! Je velmi horký!

5) Vyjměte fritovací koš ⓫ z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš ⓫ se smí plnit maximálně tak, aby byly fritované potraviny při ponoření fritovacího koše ⓫ kompletně pokryty tukem. K tomu nepřekročte značku MAX na fritovacím koši ⓫.

6) Ponořte fritovací koš ⓫ opatrně do horkého oleje nebo tuku.

7) Zavřete víko přístroje.

UPOZORNĚNÍ

► Průzorem ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

Ztužený fritovací tuk

Pokud používáte ztužený fritovací tuk, učiňte následující bezpečnostní opatření, abyste zabránili stříkání tuku a přehřátí přístroje:

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpusťte kusy tuku při nízké teplotě v běžném hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zastrčte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu s opět ztuhlým tukem na pokojové teplotě.
- Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, několikrát ztuhlý tuk propíchněte pomocí dřevěné nebo plastové tyčky. Dbejte na to, aby se nepoškodil povrch fritovací nádoby ❷!
- Pro rozpuštění tuku zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky, nastavte zapínač/vypínač ❽ do polohy „I“ a otočte regulátor teploty ❺ na 130 °C. Rozsvítí se kontrolka Power ❼.
- Počkejte, dokud se nerozpustí všechen tuk. Kontrolka Ready ❻ se při tom může vždy znovu rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až po rozpuštění veškerého tuku.

Po fritování

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše ⓫. Tento je velmi horký! Fritovací koš ⓫ nadzvedněte z fritézy pouze za rukojeť ⓾!

1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka ❾, víko se otevře.
2) Nadzvedněte fritovací koš ⓫ a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
3) Regulátor teploty ❺ nastavte na Min.
4) K vypnutí přístroje nastavte zapínač/vypínač ❽ do polohy „O“.
5) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
6) Po odkapání fritovaných potravin opatrně vyjměte fritovací koš ⓫ z fritézy.
7) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (vyložené savým kuchyňským papírem!).

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

Fondue

Fritézu můžete použít i jako nádobu na fondue.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

► Nepoužívejte přístroj na přípravu čokoládového nebo sýrového fondue! Pro přípravu fondue pomocí tohoto přístroje používejte výhradně tuk/olej nebo vývar.

1) Přístroj připravte tak, jak je popsáno v kapitole „Přípravy“.
2) Otevřete víko přístroje a kruh na fondue ⓭ položte na okraj fritovací nádoby ❷ a víko znovu zavřete.
3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
4) Nastavte zapínač/vypínač ❽ do polohy „I“. Rozsvítí se kontrolka Power ❼.
5) Nastavte regulátor teploty ❺ na požadovanou teplotu.
   U klasického fondue s olejem/tukem: Přitom se podle druhu potravin, které chcete fritovat, orientujte podle tabulky v kapitole „Fritování potravin“.
   U fondue s vývarem: Nastavte teplotu mezi 90 a 110 °C (cca 100 °C), vývar by měl vřít (mírně vařit).
6) Po dosažení nastavené teploty otevřete víko přístroje.

7) Potraviny napíchněte na špízy na fondue ⑫ a špízy na fondue ⑫ vložte opatrně do fritovací nádoby ❷. Do každého výřezu kruhu na fondue ⑬ můžete vložit jeden špíz na fondue ⑫.

Podle druhu a velikosti napíchnutých potravin jsou tyto hotové za několik minut.

8) Špíz na fondue ⑫ opatrně vyjměte a uvolněte hotový pokrm. Na špíz na fondue ⑫ můžete napíchnout další potraviny a vložit je do horkého tuku/vývaru.

9) Když chcete přípravu fondue ukončit, otočte regulátor teploty ❺ na Min., nastavte zapínač/vypínač ❽ do polohy „O“ a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

Výměna fritovacího tuku

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

1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❾ a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).

2) Vyjměte fritovací koš ⑪.

3) Uchopte přístroj za postranní rukojeti ❸ a vylijte olej nebo tuk přes vylévací drážku v zadním levém rohu do vhodných nádob (↖), například do lahví. Pro tyto účely použijte nejlépe trychtýř.

UPOZORNĚNÍ

► V každé obci nebo každém městě je likvidace stolních olejů a tuků regulována jinak. Často není dovoleno likvidovat tyto oleje nebo tuky spolu s normálním domovním odpadem. O možnostech likvidace se informujte na svém obecním nebo městském úřadě.

4) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

5) Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole „Fritování“.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.

V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

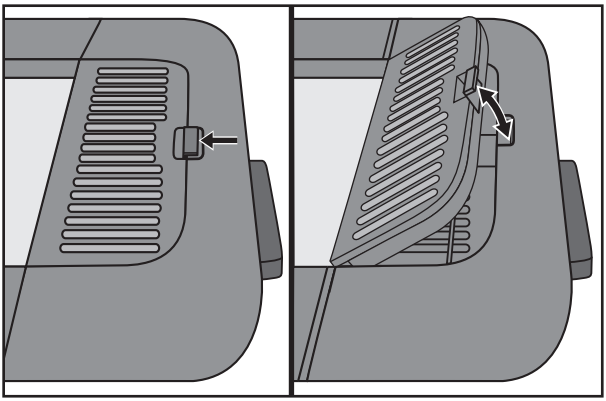
► Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

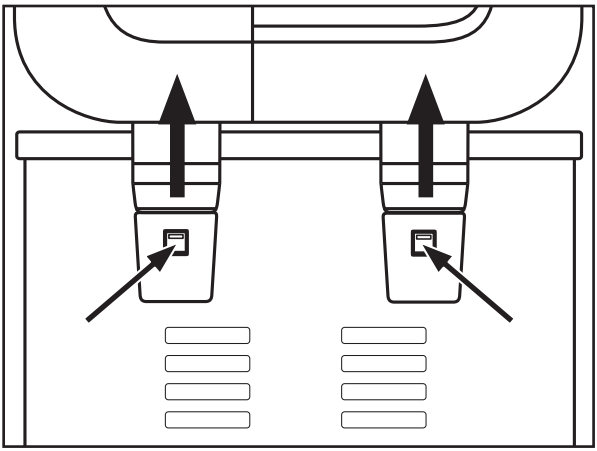
► K čištění dílů nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

1) Otevřete víko přístroje nad permanentním kovovým filtrem ❶ a vyjměte jej:



2) Otevřete víko přístroje. Tlačte tyčinkou nebo pod. předmětem do otvorů na držácích závěsů na zadní straně přístroje a současně vytáhněte víko přístroje ze závěsů směrem nahoru:



3) Vyjměte fritovací koš ⓫.

■ Fritovací koš ⓫ můžete mýt v myčce na nádobí. Tento je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Za tím účelem však sejměte rukojeti ⓾.

UPOZORNĚNÍ

► Před prvním použitím se musí fritovací koš ⓫ omýt ručně. Než bude možné fritovací koš ⓫ mýt v myčce nádobí, je třeba jej ponořit do oleje.

► Před opětovným použitím důkladně fritovací koš ⓫ osušte.

- Jakmile se tuk/olej zchladí, vylijte ho z fritovací nádoby ❷ (viz kapitola „Výměna fritovacího tuku").
- Rukojeť ⓾, kovový permanentní filtr ❶, špízy na fondue ⓬ a kruh na fondue ⓭ omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Všechny části opláchněte čistou vodou.
- Otřete plášť a fritovací nádobu ❷ vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete fritovací nádobu ❷ hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neulpěly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu ❷ dobře vysušte.
- Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté toto dobře opláchněte čistou vodou. Víko přístroje dobře osušte a odstavte ho svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda. Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!
- Permanentní kovový filtr ❶ omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku a opláchněte jej čistou vodou.

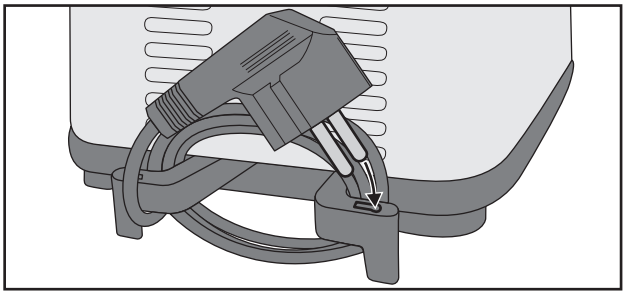
4) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.
5) Vložte permanentní kovový filtr ❶ opět do žlábku ve víku přístroje a zavřete kryt nad permanentním kovovým filtrem ❶.
6) Víko přístroje opěr nastrčte na přístroj tak, aby závěsy zaskočily do držáků závěsů na zadní straně přístroje a pevně dosedaly.

UPOZORNĚNÍ

► Ostatní práce týkající se údržby musí provést autorizovaný odborný provozovatel nebo zákaznická služba.

Skladování

1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí bočních úchytů ❸ na plášti.
2) Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu ❹ v zadní části přístroje. K upevnění síťové zástrčky zastrčte jeden z kolíků síťové zástrčky do jednoho z otvorů navíjení kabelu ❹:



3) Rukojeť ⓾ fritovacího koše ⓫ lze za účelem skladování opět odmontovat a položit do fritovacího koše ⓫ tak, aby bylo možné fritovací koš ⓫ postavit do fritézy.
4) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Vlastnoručně připravované hranolky

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- Pro fritování by se měly použít „moučnaté“ nebo „převážně i po uvaření tvrdé“ odrůdy brambor.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle požadovaného způsobu přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výchozích produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Vlastnoručně připravované hranolky fritujte vždy dvakrát:
  - nejprve 8 - 12 minut při teplotě cca 150 °C a poté 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně zhnědnutí.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Postupujte podle pokynů na obalu.

Hlubokozmrazené potraviny

Hlubokozmrazené potraviny určené k fritování (-16 až -18 °C) značně ochladí olej nebo tuk, čímž zpomalí fritování a mohou na sebe vázat příliš mnoho oleje nebo tuku. Chcete-li se tomu vyhnout, postupujte následovně:

- Nesmažte větší množství najednou. Vnitřek fritovacího koše ⓫ lze naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.
- Než vložíte potraviny, určené k fritování, nechte zahřát olej minimálně 15 minut.
- Regulátor teploty ❺ nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potraviny určené k fritování.
- Hlubokozmrazené potraviny před fritováním nechte mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené k fritování vložíte do fritézy.
- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť hlubokozmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

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

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

- Zahřejte olej nebo tuk na cca 150 °C a vložte do fritovacího koše ⓫ dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele.
- Ponořte fritovací koš ⓫ do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestane prskat a chleba nebo petržel odstraňte pomocí děrované sběračky. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

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

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

Tabulka fritovacích dob

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

Potravina	Teplota (cca)	Doba v minutách
Karbanátek (zmrazený)	150°C	2 - 5 minut
Vepřový kotlet (obalený)	150°C	12 - 25 minut
Porce kuřete (velké kusy)	150°C	8 - 18 minut
Porce kuřete (malé/střední kusy)	150°C	7 - 17 minut
Hranolky (čerstvé)	150°C/170°C	8 - 12 minut/ 3 - 4 minuty
Hranolky (zmrazené)	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevety (čerstvé)	130°C	2 - 5 minut
Houby	170 - 190°C	3 - 5 minut

UPOZORNĚNÍ

- U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v horní tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se na množství cca 150 - 200 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin se doby mohou lišit.
- Fritovací koš ⓫ se smí uvnitř naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. nebo Kontrolka Power ❼ nesvítí.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím zapínače/vypínače ❽.
Kontrolka Ready ❻ nesvítí.	Olej/tuk ještě nedosáhl nastavené teploty.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

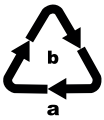
Příloha

Likvidace obalu

V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.
Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Balení zlikvidujte ekologicky.
Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřiďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: Plasty,
20–22: Papír a lepenka,
80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 326680_1904

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod 68
Používanie v súlade s účelom 68
Rozsah dodávky a kontrola po preprave 69
Opis prístroja/príslušenstvo 69
Technické údaje 70
Bezpečnostné pokyny 70
Pred prvým použitím 73
Príprava bez akrylamidu 73
Fritovanie 73
Prípravy 74
Fritovanie potravín 76
Stužený fritovací tuk 78
Po fritovaní 78
Fondue 79
Výmena fritovacieho tuku 80
Čistenie a údržba 80
Skladovanie 82
Tipy 83
Vlastná výroba hranoliek 83
Hlboko zmrazené potraviny 84
Ako odstrániť nežiaducu príchuť 84
Zdravá výživa 84
Tabuľka fritovacích časov 85
Odstraňovanie porúch 86
Príloha 86
Likvidácia obalových materiálov 86
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 87
Servis 88
Dovozca 88

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na fritovanie potravín a prípravu fondue s tukom alebo vývarom v domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Prístroj používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte vo voľnom priestranstve.

Tento prístroj nie je určený na používanie…

- v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a ďalších komerčných oblastiach,
- prostredníctvom zákazníkov v hoteloch, moteloch a ďalších obytných zariadeniach,
- v penziónoch s raňajkami,
- v poľnohospodárskych usadlostiach.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní prístroja v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

► Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením.

► Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

► Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní prístroja v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením. Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám používateľ. Prístroj nie je hračka pre deti.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- minifritéza s fondue
- fritovací kôš a držadlo
- kruh na fondue
- 6 vidličiek na fondue
- návod na obsluhu

1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné nálepky.

UPOZORNENIE

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu ***Servis***).

Opis prístroja/príslušenstvo

❶ permanentný kovový filter
❷ fritovacia nádoba
❸ rúčky
❹ navíjanie kábla
❺ regulátor teploty
❻ kontrolka Ready
❼ kontrolka Power
❽ spínač zap/vyp (O/I)
❾ uvoľňovacie tlačidlo veka
❿ držadlo
⓫ fritovací kôš
⓬ vidličky na fondue
⓭ krúžok na fondue

Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	850 W
Kapacita oleja	ca. 1,2 litrov až po značku Max.
Kapacita stuženého tuku	ca.1 kg
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Dbajte na to, aby v prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Zapojte prístroj do zásuvky so sieťovým napätím 230 V ~, 50/60 Hz.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.

Nikdy neponárajte prístroj so sieťovým vedením do vody a nikdy nečistite tieto diely pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča, a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Kuchynský spotrebič a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.
- Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko zariadenia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- Skôr ako nalejete do fritézy olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- Pred vkladaním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- S mrazenými potravinami zaobchádzajte mimoriadne opatrne. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk prskať.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri používaní sa časti prístroja zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- Zariadenie je nutné postaviť pomocou držadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Vo fritéze nikdy nerozpúšťajte kocky tuku. Vysoká teplota, ktorá vzniká, kým tuk nepokryje vyhrievací prvok, môže spôsobiť poškodenie vyhrievacieho prvku alebo požiar! Vždy najprv rozpusťte tuk v hrnci alebo podobnej nádobe.
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.
- Počas činnosti nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.

Pozor! Horúci povrch!

Na hasenie fritézy nikdy nepoužívajte vodu!

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

POZOR! POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- Nikdy nedávajte do fritovacej nádoby viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dbajte na to, aby bolo vo fritéze dostatok tuku alebo oleja.
- Nikdy nezapínajte zariadenie, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk. Inak môže dôjsť k prehriatiu zariadenia.
- Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.
- Pri používaní funkcie fondue tohto prístroja dbajte na to, že tento prístroj dokáže pripravovať len klasické fondue s olejom/tukom alebo vývarom. Prístroj nepoužívajte na prípravu čokoládového alebo syrového fondue.

Pred prvým použitím

Skôr než fritézu po prvýkrát použijete, poriadne vyčistite jednotlivé diely a starostlivo ich vysušte (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

Príprava bez akrylamidu

Akrylamid je látka, ktorá pravdepodobne spôsobuje rakovinu a pri fritovaní potravín, obsahujúcich škrob, vzniká reakciou s aminokyselinami. Pri teplotách vyšších ako 175 °C dochádza k prudkému nárastu tvorby akrylamidu.

Preto fritujte potraviny, obsahujúce škrob, ako sú napríklad hranolky, podľa možnosti pri teplotách neprekračujúcich 170 °C. Fritované potraviny by mali byť len zlatožlté, nie tmavé alebo hnedé. Len tak dosiahnete pokrm bez obsahu akrylamidu.

Fritovanie

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

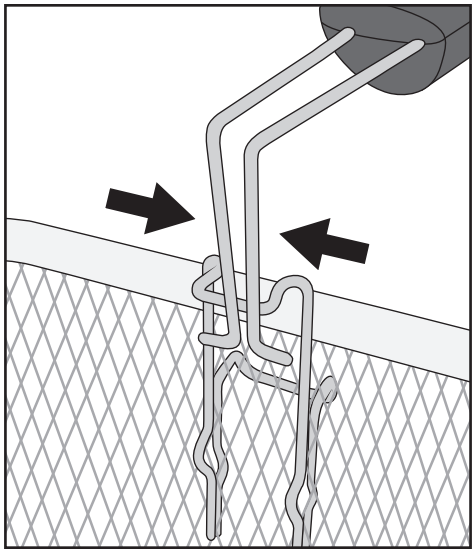
Prípravy

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

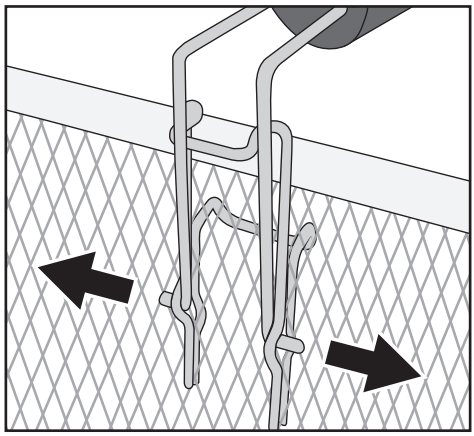
UPOZORNENIE

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

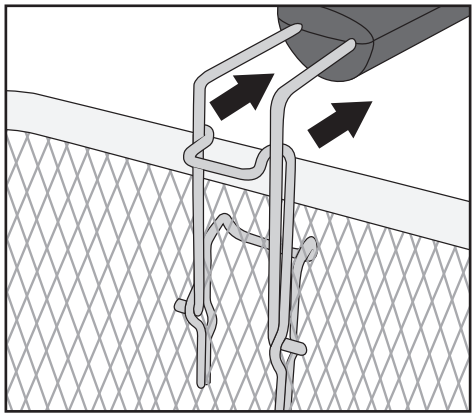
2) Odviňte sieťový kábel celkom z navinutia kábla ❹.
3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❾. Veko vyskočí.
4) Vyberte fritovací kôš ⓫ a upevnite držadlo ⓾:
   – Stlačte tyčky držadla ⓾ trocha k sebe tak, aby sa dali upevňovacie čapy zasunúť zvnútra do očiek na fritovacom koši ⓫:



– Potom uvoľnite k sebe stlačené tyčky držadla ⑩ tak, aby upevňovacie čapíky prečnievali cez očká:



– Potiahnite držadlo ⑩ smerom dozadu tak, aby zaskočil:



– Držadlo ⑩ je teraz pevne upevnené na fritovacom koši ⑪.

UPOZORNENIA

► Používajte iba oleje alebo tuky, ktoré sú výslovne označené ako "nepenivé" a sú vhodné na fritovanie. Tieto informácie nájdete na obale alebo etikete.

► Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku! Fritéza by mohla pretiecť.

5) Do suchej a prázdnej fritovacej nádoby ❷ dajte olej, tekutý alebo roztopený tuk (ca. 1,2 l oleja alebo ca. 1 kg stuženého tuku).

UPOZORNENIE

► Nikdy nenapĺňajte fritovaciu nádobu ❷ tukom alebo olejom nad značku MAX, ale ani pod značku MIN.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

6) Znova nasaďte fritovací kôš ⓫.

7) Zatvorte veko tak, aby toto zaskočilo.

Fritovanie potravín

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!

1) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

2) Nastavte spínač zap/vyp ❽ do polohy „I“. Rozsvieti sa kontrolka Power ❼.

3) Otočte regulátor teploty ❺ na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready ❻.

UPOZORNENIE

► Pred fritovaním odporúčame, prístroj nechať rozohriať minimálne po dobu 10 – 15 minút.

UPOZORNENIE

Správnu fritovaciu teplotu nájdete na obale potravín na fritovanie alebo v kapitole „Tabuľka fritovacích časov" v tomto návode na obsluhu. Na hrubú orientáciu, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akej teplote, máte k dispozícii obrázky na prednej strane fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	Krevety	130°C
	Kura	150°C
	Hranolky (čerstvé)	170 °C
	Ryba	190 °C

Uvedené hodnoty sú iba orientačnými pomôckami. Teplotu môžete meniť podľa zloženia a vlastnej chuti!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

► Veko a fritéza sú počas fritovania veľmi horúce. Preto počas fritovania uchopte len rúčky ❸! Nebezpečenstvo popálenia! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

4) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❾.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

► Pri plnení fritovacieho koša ⓫ postupujte opatrne! Tento je veľmi horúci!

5) Vyberte fritovací kôš ⓫ z fritézy. Dajte do nej potravinu, určenú na fritovanie. Firtovací kôš ⓫ sa smie maximálne naplniť tak, aby olej pokrýval všetky fritované potraviny pri ponorení fritovacieho koša ⓫ do fritézy. Neprekročte značku MAX na fritovacom koši ⓫.

6) Opatrne ponorte fritovací kôš ⓫ do horúceho oleja alebo tuku.

7) Zatvorte veko prístroja.

UPOZORNENIE

► Cez priezor vo veku prístroja môžete kontrolovať priebeh fritovania.

Stužený fritovací tuk

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

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopte jeho kusy pri nízkej teplote v normálnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zastrčte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu s opäť stuhnutým tukom pri izbovej teplote.
- Keď je tuk príliš studený, môže pri opätovnom rozpúšťaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy fritovacej nádoby ❷!
- Na rozpustenie tuku zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, nastavte spínač zap/vyp ❽ do polohy „I" a otočte regulátor teploty ❺ na teplotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power ❼.
- Počkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready ❻ sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

Po fritovaní

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

► Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša ⓫ po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš ⓫ vyťahujte z fritézy iba za držadlo ⓾!

1) Po dofritovaní potravín stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❾ tak, aby veko vyskočilo.
2) Nadvihnite fritovací kôš ⓫ a zaveste ho na okraj prístroja tak, aby mohol odkvapkať nadbytočný tuk.
3) Otočte regulátor teploty ❺ na min.
4) Na vypnutie prístroja nastavte spínač zap/vyp ❽ do polohy „O".
5) Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
6) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne nadvihnite fritovací kôš ⓫ z fritézy.

7) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

Pri nepravidelnom používaní fritézy odporúčame odložiť olej po vychladnutí do dobre uzatvorených fľiaš alebo do iných fritovacích nádob, prednostne do chladničky alebo na iné chladné miesto. Fľaše napĺňajte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky potraviny od oleja alebo tuku.

Fondue

Fritézu môžete používať aj ako hrniec na fondue.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Tento pístroj nepoužívajte na prípravu čokoládového alebo syrového fondue. Používajte ho výlučne na prípravu fondue s tukom/olejom alebo vývarom.

1) Prístroj pripravujte tak, ako je to opísané v kapitole „Prípravy".
2) Otvorte veko prístroja a položte krúžok na fondue ⓭ na okraj nádoby fritézy ❷ a následne opäť zatvorte veko prístroja.
3) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
4) Nastavte spínač zap/vyp ❽ do polohy „I". Rozsvieti sa kontrolka Power ❼.
5) Nastavte regulátor teploty ❺ na požadovanú teplotu.
   Pri klasickom fondue s olejom/tukom: V závislosti od toho, aké potraviny chcete fritovať, orientujte sa podľa tabuľky v kapitole „Fritovanie potravín".
   Pri fondue s vývarom: Nastavte teplotu medzi 90 a 110 °C (cca 100 °C), vývar by mal iba vrieť (mierne sa variť).
6) Po dosiahnutí nastavenej teploty otvorte veko prístroja.
7) Potraviny napichnite na vidličky na fondue ⓬ a tieto vidličky na fondue ⓬ potom opatrne postavte do fritovacej nádoby ❷. Do každého zárezu na krúžku na fondue ⓭ možno postaviť jednu vidličku na fondue ⓬.

V závislosti od druhu a veľkosti sa napichnuté potraviny uvaria po niekoľkých minútach.

8) Vyberte pozorne vidličku na fondue ⓬ a odoberte z nej uvarenú potravinu. Potom môžete na vidličku na fondue ⓬ napichnúť ďalšiu potravinu a takto ju položiť do horúceho tuku/vývaru.
9) Keď chcete fondue ukončiť, otočte regulátor teploty ❺ na Min, nastavte spínač zap/vyp ❽ do polohy „O" a vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.

Výmena fritovacieho tuku

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

1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❾ a odstráňte veko (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“).
2) Vyberte fritovací kôš ⓫.
3) Uchopte prístroj za bočné rúčky ❸ a vylejte olej alebo tuk cez zadný ľavý roh, na ktorom sa nachádza drážka (↖) na vylievanie, do vhodnej nádoby, napr. do fľaše. Najlepšie je použitie lievika.

UPOZORNENIE

► V každej obci alebo meste je zneškodnenie stolových olejov alebo tukov odlišne upravená. Často nie je dovolené likvidovať takéto oleje alebo tuky spolu s bežným domovým odpadom. Na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve sa informujte, aké sú povolené možnosti ich zneškodnenia.

4) Poriadne vyčistite všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
5) Dajte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

V žiadnom prípade sa nesmie prístroj ponárať do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu zariadenia.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

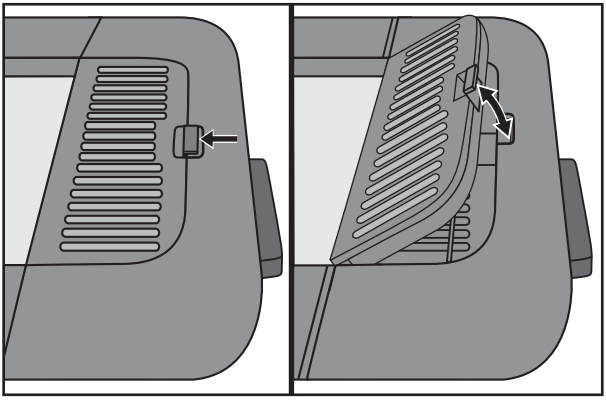
► Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

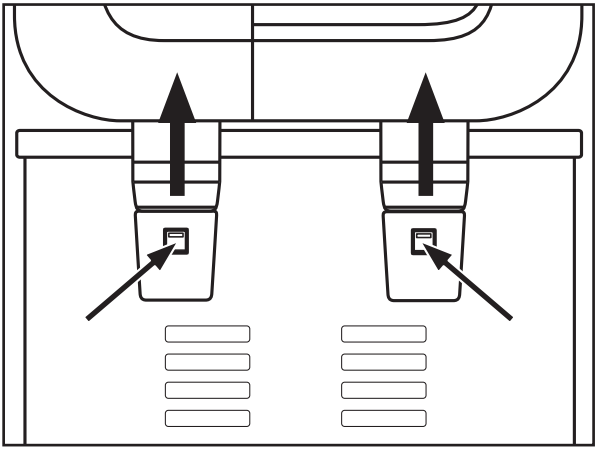
► Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne žieravé alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je prostriedok na drhnutie alebo oceľovú vlnu. Tieto môžu poškodiť povrchové časti zariadenia!

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

1) Otvorte kryt nad permanentným kovovým filtrom ❶ a vyberte ho von.



2) Otvorte veko prístroja. Tlačte tyčkou alebo podobným predmetom do otvorov na držiakoch závesov na zadnej strane prístroja a potiahnite veko prístroja z oboch strán nahor, von z držiakov závesov:



3) Vyberte fritovací kôš ⓫.

■ Fritovací kôš ⓫ môžete umývať v umývačke riadu. Tento je vhodný na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odoberte držadlo ⓾.

UPOZORNENIE

► Pred prvým používaním sa fritovací kôš ⓫ musí umyť ručne. Fritovací kôš ⓫ sa musí namočiť do oleja, než sa môže umývať v umývačke riadu.

► Pred opätovným použitím fritovací kôš ⓫ dôkladne vytrite do sucha.

- Akonáhle tuk/olej vychladol, vylejte ho z fritovacej nádoby ❷ (pozri kapitolu „Výmena fritovacieho tuku“).
- Umyte držadlo ⓾, permanentný kovový filter ❶, vidličky na fondue ⓬ a krúžok na fondue ⓭ v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Potom všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Teleso a fritovaciu nádobu ❷ očistite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Potom ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe ❷ nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobre vysušte teleso a fritovaciu nádobu ❷.
- Umyte veko prístroja v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou. Dobre osušte veko prístroja a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri, mohla z neho vytiecť. Dbajte na to, aby bolo veko pred ďalším používaním úplne suché!
- Permanentný kovový filter ❶ umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a opláchnite ho čistou vodou.

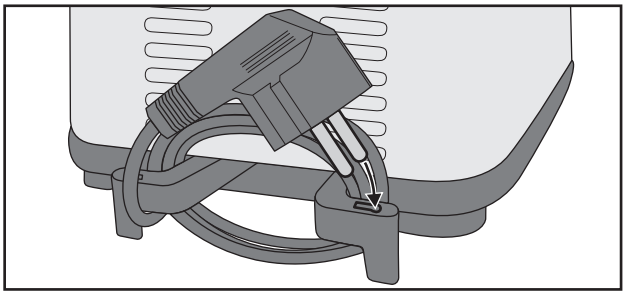
4) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.
5) Vložte permanentný kovový filter ❶ opäť do žliabku vo veku prístroja a zatvorte kryt nad permanentným kovovým filtrom ❶.
6) Veko prístroja opäť nastrčte na prístroj tak, aby závesy zaskočili do držiakov závesov na zadnej strane prístroja a pevne dosadali.

UPOZORNENIE

► Ďalšie údržbárske práce by mala vykonávať autorizovaná odborná prevádzka alebo zákaznícky servis.

Skladovanie

1) Prístroj zdvíhajte a prenášajte len za bočné rúčky ❸ na telese.
2) Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla ❹ na zadnej strane prístroja. Na upevnenie sieťovej zástrčky zastrčte jeden z kolíkov sieťovej zástrčky do jedného z otvorov priestoru na navíjanie kábla ❹:



3) Na uskladnenie môžete opäť odmontovať držiak ⓾ fritovacieho koša ⓫ a položiť ho do fritovacieho koša ⓫ tak, aby sa fritovací kôš ⓫ mohol vložiť do fritézy.
4) Prístroj skladujte so zatvoreným vekom prístroja. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranoliek

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, by mali byť bezchybné a bez klíčkov.
- Na fritovanie by sa mali používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúskujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.
- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolky fritujte vždy dvakrát:
  - najprv 8 – 12 minút pri 150 °C, potom 3 – 4 minúty pri 170 C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz. Postupujte podľa pokynov na obale.

Hlboko zmrazené potraviny

Hlboko zmrazené potraviny na fritovanie (-16 až -18 °C) výrazne ochladia olej alebo tuk, preto sa dostatočne rýchlo neprepečú a môžu nasať príliš veľa tuku alebo oleja. Aby ste sa tomu vyhli, postupujte takto:

- Nefritujte väčšie množstvá potravín naraz. Potraviny na fritovanie je možné plniť maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša ⓫.
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Regulátor teploty ❺ nastavte na teplotu uvedenú v tomto návode na obsluhu alebo podľa údajov na obale fritovaných potravín.
- Podľa možnosti nechajte hlboko zmrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.
- Potraviny na fritovanie dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo hlboko zmrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko prekypieť.

Ako odstrániť nežiaducu príchuť

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

Ak chcete znova získať chuťovo neutrálny olej alebo tuk, tak postupujte takto:

- Zohrejte olej alebo tuk na 150° C a vložte do fritovacieho koša ⓫ dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.
- Ponorte fritovací kôš ⓫ do tuku a uzatvorte veko.
- Počkajte, dokiaľ olej alebo tuk neprestane vrieť a naberačkou vyberte chlieb alebo petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

Zdravá výživa

Odborníci na výživu odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov, ktoré obsahujú nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová). Avšak tieto oleje a tuky strácajú ich dobré vlastnosti rýchlejšie ako iné druhy a musia sa preto častejšie vymieňať. Orientujte sa podľa nasledujúcich pokynov:

- Pravidelne vymieňajte tuk alebo olej. Keď používate fritézu hlavne na prípravu hranoliek a olej alebo tuk po každom použití precedíte, môžete ho použiť 10- až 12-krát.
- Nepoužívajte však olej alebo tuk dlhšie než šesť mesiacov. Vždy dodržiavajte pokyny uvedené na obale.

- Vo všeobecnosti sa dá olej alebo tuk používať kratšie, keď fritujete hlavne potraviny, obsahujúce proteíny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, ak pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

Tabuľka fritovacích časov

V tabuľke sú uvedené príklady, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akých teplotách, a koľko času na to treba. Ak sa údaje na obale potraviny líšia od tejto tabuľky, riaďte sa údajmi, uvedenými na obale.

Potraviny	Teplota (ca.)	Čas v minútach
Fašírky (mrazené)	150 °C	2 – 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150 °C	12 – 25 minút
Porcie kurčaťa (veľké kusy)	150 °C	8 – 18 minút
Porcie kurčaťa (malé/stredné kusy)	150 °C	7 – 17 minút
Hranolky (čerstvé)	150 °C/170 °C	8 – 12 minút/ 3 – 4 minúty
Hranolky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Krevety (čerstvé)	130 °C	2 – 5 minút
Huby	170 – 190 °C	3 – 5 minút

UPOZORNENIE

- ► Pri hodnotách v stupňoch sú možné určité odchýlky teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú len orientačnou pomôckou. Vzťahujú sa na množstvo ca. 150 – 200 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu časy líšiť.
- ► Fritovací kôš ⓫ môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do elektrickej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
alebo	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Kontrolka Power ❼ nesvieti.	Prístroj je vypnutý.	Prístroj zapnite spínačom zap/vyp ❽.
Kontrolka Ready ❻ nesvieti.	Ešte sa nedosiahla nastavená teplota oleja/tuku.	Vyčkajte niekoľko minút, dokiaľ sa nedosiahla požadovaná teplota.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

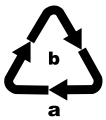
Príloha

Likvidácia obalových materiálov

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.
Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestne zberné stredisko.

Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať cez miestne recyklačné miesta.



Obal zlikvidujte ekologicky.
Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytrieďte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:
1–7: Plasty,
20–22: Papier a lepenka,
80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 326680_1904

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 90
Bestimmungsgemäße Verwendung 90
Lieferumfang und Transportinspektion 91
Gerätebeschreibung/Zubehör 91
Technische Daten 92
Sicherheitshinweise 92
Vor dem ersten Gebrauch 95
Acrylamidarme Zubereitung 96
Frittieren 96
Vorbereitungen 96
Lebensmittel frittieren 98
Festes Frittierfett 100
Nach dem Frittieren 100
Fondue 101
Frittierfett wechseln 102
Reinigung und Pflege 102
Lagerung 104
Tipps 105
Pommes frites selbst gemacht 105
Tiefkühlkost 106
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 106
Gesunde Ernährung 106
Tabelle Frittierzeiten 107
Fehlerbehebung 108
Anhang 108
Entsorgung 108
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 109
Service 110
Importeur 110

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
- Frittierkorb und Haltegriff
- Fonduering
- 6 Fonduespieße
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

❶ Permanent-Metallfilter
❷ Frittier-Behälter
❸ Handgriffe
❹ Kabelaufwicklung
❺ Temperaturregler
❻ Kontrollleuchte Ready
❼ Kontrollleuchte Power
❽ Ein-/Aus-Schalter (O/I)
❾ Entriegelungstaste Deckel
❿ Haltegriff
⓫ Frittierkorb
⓬ Fonduespieße
⓭ Fonduering

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,2 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50/60 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o. Ä.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

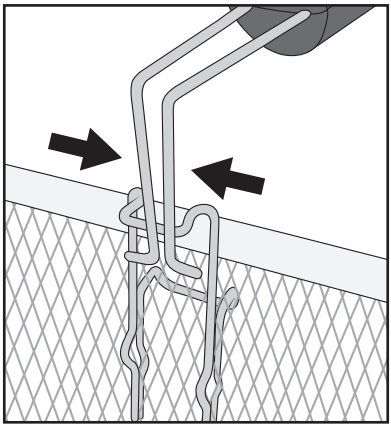
Vorbereitungen

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

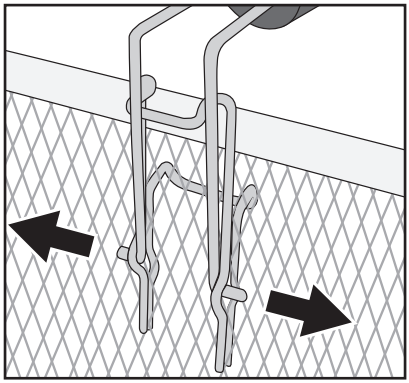
HINWEIS

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

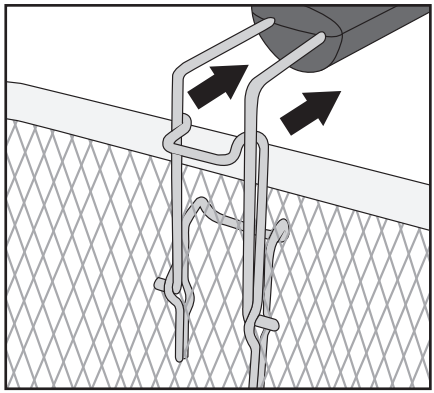
2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❹.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾. Der Deckel springt auf.
4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ❿:
   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ❿ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ⓫ schieben lassen:



– Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs ⑩, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



– Ziehen Sie den Haltegriff ⑩ nach hinten, so dass dieser einrastet:



– Der Haltegriff ⑩ sitzt nun fest am Frittierkorb ⑪.

HINWEIS

► Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend" gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

► Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

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

HINWEIS

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

6) Setzen Sie den Frittierkorb ⓫ wieder ein.

7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

2) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I". Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.

3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❻ auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ⓫! Dieser ist sehr heiß!

5) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ⓫ darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb ⓫ in die Fritteuse absenkt. Überschreiten Sie zudem nicht die MAX-Markierung am Frittierkorb ⓫.

6) Senken Sie den Frittierkorb ⓫ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

► Durch das Sichtfenster im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters ❷ nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I" und drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❻ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ⓫ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ⓫ nur an dem Haltegriff ⓾ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ⓫ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min.
4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „O", um das Gerät auszuschalten.
5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ⓫ vorsichtig aus der Fritteuse.

7) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.

1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduering ⓭ auf den Rand des Frittierbehälters ❷ und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.
5) Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).
6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße ⓬ und stellen Sie die Fonduespieße ⓬ vorsichtig in den Frittierbehälter ❷. In jeder Einkerbung am Fonduering ⓭ kann ein Fonduespieß ⓬ stehen.

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

8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß ⓬ und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß ⓬ spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ auf die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittierfett wechseln

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

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

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

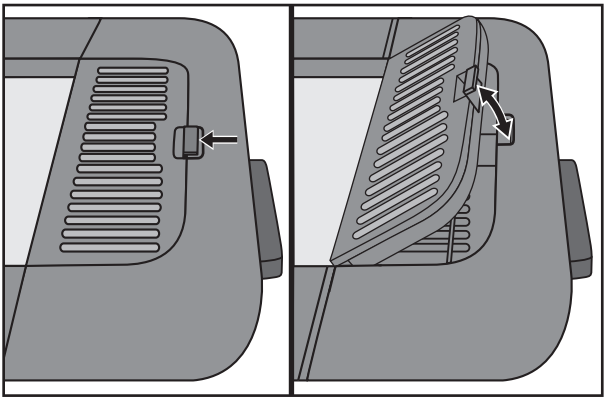
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

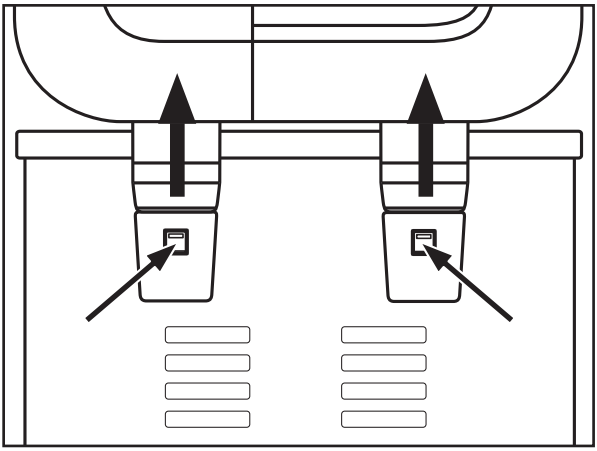
► Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶ und nehmen Sie diesen heraus:



2) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o. ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:



3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⓫.

■ Den Frittierkorb ⓫ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ⓾ ab.

HINWEIS

► Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb ⓫ von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb ⓫ in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein.
Trocknen Sie den Frittierkorb ⓫ vor einer erneuten Benutzung gut ab.

- Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ❷ (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln").
- Reinigen Sie den Haltegriff ⓾, den Permanent-Metallfilter ❶, die Fondue-spieße ⓬ und den Fonduering ⓭ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ❷ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ gut ab.
- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.

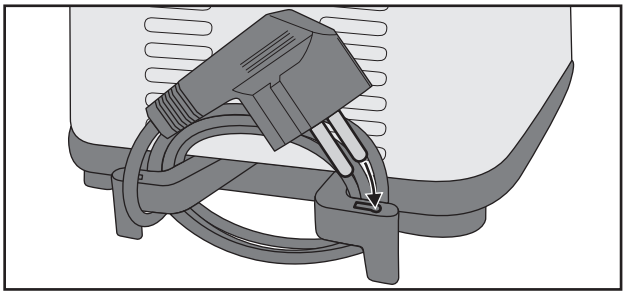
4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶.
6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

HINWEIS

► Andere Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Fachbetrieb oder dem Kundendienst durchgeführt werden.

Lagerung

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



3) Den Haltegriff ⑩ des Frittierkorbes ⑪ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ⑪ legen, so dass der Frittierkorb ⑪ in die Fritteuse gestellt werden kann.

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

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

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

Gesunde Ernährung

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

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

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

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
oder	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❽ ein.
Die Kontrollleuchte Ready ❻ 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.

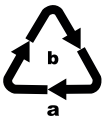
Anhang

Entsorgung

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.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



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.

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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

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

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

IAN 326680_1904

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
06/2019 · Ident.-No.: SFM850A4-052019-1