

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C4

(HU)

NEMESACÉL OLAJSÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SI)

CVRTNIK IZ LEGIRANEGA JEKLA

Navodila za uporabo

(SK)

FRITÉZA

Návod na obsluhu

IAN 367883_2101

(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 seznaniš z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

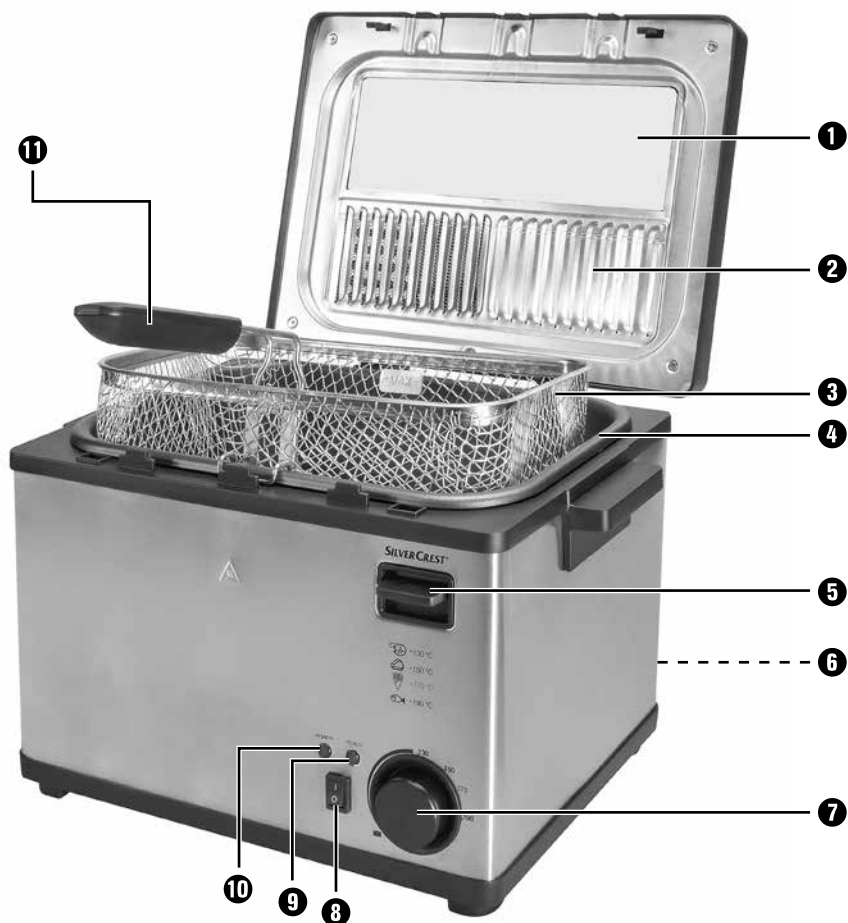
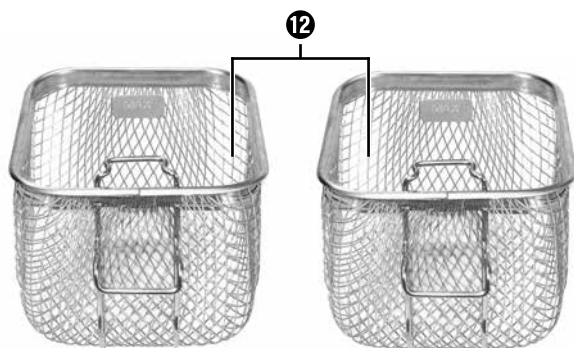
(SK)

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	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A csomagolás ártalmatlanítása	3
Készülék-leírás / Tartozékok	3
Műszaki adatok	4
Biztonsági utasítások	4
Az első használat előtt	6
Akrilamid-szegény ételkészítés	7
Sütés	7
Előkészítés	7
Élelmiszer sütése	9
Szilárd sütőzsír	10
Sütés után	11
Sütőzsír csere	11
Tisztítás és ápolás	12
Tárolás	13
Tippek	13
Saját készítésű hasábburgonya	13
Fagyasztott élelmiszerek	14
Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékiztól	14
Egészséges táplálkozás	14
Sütési idők	15
Hibaelhárítás	16
Függelék	16
A készülék ártalmatlanítása	16
Jótállási tájékoztató	17



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

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. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

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

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



FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

- A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- 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 rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkából, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- nemesacél olajsütő
- 3 sütőkosár
- 2 tartófogantyú
- 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 szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Jótállási tájékoztató** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

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



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



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

- 1 - 7: Műanyagok,
- 20 - 22: Papír és karton,
- 80 - 98: Kompozit anyagok

TUDNIVALÓ

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

Készülék-leírás / Tartozékok

- 1 kémlelő ablak
- 2 állandó fémszűrő
- 3 sütőkosár (nagy)
- 4 sütőtartály
- 5 fedélkioldó gomb
- 6 kábelcsévélő
- 7 hőmérséklet-szabályozó
- 8 be-/kikapcsoló
- 9 „Ready” ellenőrzőlámpa
- 10 „Power” ellenőrző lámpa
- 11 tartófogantyú
- 12 sütőkosár (kicsi)

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~ (Váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	2000 W
Max. betölthető olajmennyiség	kb. 4 liter
Max. betölthető szilárd zsír	kb. 3,5 kg
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉSVESZÉLY

- ▶ 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 egy 230 V ~, 50 Hz hálózati feszültségű konnektorba.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel, vagy az ügyfélszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.

Soha ne merítse vízbe a kezelő-/fűtőelemet és a készülék-
 házat, illetve a hálózati vezetéket és ne tisztítsa ezeket a részeket folyó víz alatt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem használhatják 0 - 8 éves korú gyermekek. 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.

⚠ 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.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen olaj vagy zsír a padlóra. Csúszásveszély áll fenn!

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.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket 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.

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 aranyssárgára és ne sötétre vagy barnára süssse. Csak így készítheti el az ételt akrilamid-szegény módon.

Sütés

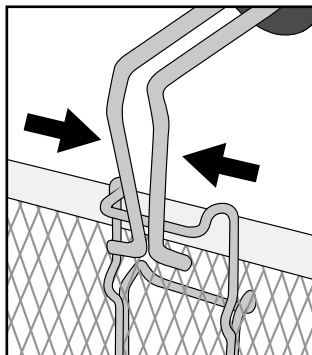
Az olajsütő használatához sütőolaj vagy folyékony sütőzsír használata ajánlott. Használható szilárd sütőzsír is. Ezzel kapcsolatban, kérjük olvassa el először a "Szilárd sütőzsír" fejezetet.

Előkészítés

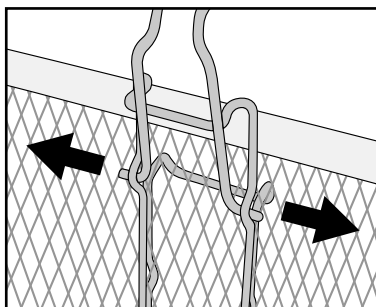
- 1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

TUDNIVALÓ

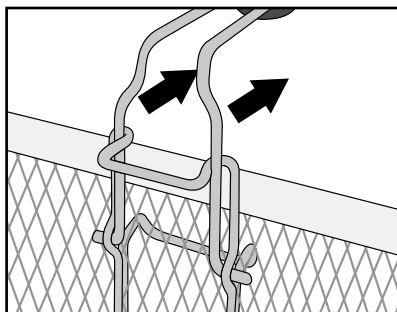
- Amennyiben az olajsütőt tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, győződjön meg arról is, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.
- 2) Tekerje le teljesen a hálózati kábelt a kábelcsévéőlőről **6**.
 - 3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **5**. A készülék fedele felpattan.
 - 4) Vegye ki a sütőkosarakat **3/12** és rögzítse a tartófogantyúkat **11** a két kisebb sütőkosáron **12** és a nagy sütőkosáron **3**:
 - Nyomja kissé össze a tartófogantyú **11** rúdjaikat olyan módon, hogy a tartócsapokat belülről be lehessen tolni a sütőkosár füleibe **3/12**:



- Oldja ki a tartómarkolat **11** összenyomott rúdjaikat úgy, hogy a tartócsapok a fülekbe érjenek:



- Húzza hátra a tartófogantyút **1** úgy, hogy az a sütőkosár **3/12** szélénél legyen.



- Ezzel a tartómarkolat **1** megfelelően rögzül a sütőkosárban **3/12**.
- A többi tartófogantyúval is tegye ugyanezt.

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 **4** olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 4 l olaj vagy kb. 3,5 kg szilárd zsír).

TUDNIVALÓ

- Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb zsírt vagy olajat a sütőtartályba **4**.

- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

- 7) Helyezze vissza a sütőkosarat ❸ (vagy a kis sütőkosarakat ❷).
- 8) Csatolja be a fedelet.

Élelmiszer sütése

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Soha ne használja a fritőzt olaj/zsír nélkül!

TUDNIVALÓ

- Élelmiszerek sütéséhez a nagy sütőkosarat ❸, mindkét kisméretű sütőkosarat ❷ vagy csak az egyik kisméretű sütőkosarat ❷ is beakaszthatja a készülékbe.
- A példa a nagyméretű sütőkosarat ❸ írja le. A kisméretű sütőkosárral ❷ is ugyanígy járjon el.
- 1) Kapcsolja be az olajsütőt a be-/kikapcsolóval ❹. Az ellenőrző lámpa ❶ világítani kezd.
 - 2) 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 ellenőrző lámpa ❸.

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:

Ikön	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 fogantyút fogja meg! Égési sérülés veszélye! Ajánlott edényfogó kesztyűt használni.

3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot .

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Legyen óvatos a sütőkosár  feltöltésénél. Ez nagyon forró!

4) Vegye ki a sütőkosarat  az olajsütőből. Helyezze bele a sütni kívánt ételmezsert. A sütőkosár  csak a sütőkosár  belsejében található MAX jelölésig vagy legfeljebb 1 kg sütni kívánt ételmezzel tölthető meg. Mindig ügyeljen azonban a sütni kívánt ételmezser csomagolásán feltüntetett sütési mennyiségre!

5) Óvatosan engedje le a sütőkosarat  a forró olajba.

6) Zárja be a készülékfedelelet.

TUDNIVALÓ

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

Szilárd sütőzsír

A zsír spricelésének 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 spricell! E jelenség megakadályozása érdekében fa- vagy műanyagpálcával szúrjon lyukat a megdermedt zsírba. Ügyeljen arra, hogy a sütőtartály  védőrétege ne sérüljön meg.

- A zsír megolvasztásához kapcsolja be a készüléket a ki/be kapcsolóval  és állítsa a hőmérséklet-szabályozót  130 °C-ra. A Power ellenőrző lámpa  világít.

- Várja meg a zsír teljes felolvadását. Közben a Ready ellenőrző lámpa  többször kigyullad, majd kialszik. A kívánt sütési hőmérsékletet csak a zsír teljes felolvadását követően állítsa be.

Sütés után

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Soha ne érjen hozzá a sütőkosárhoz ❸ sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkosarat ❸ csak a tartófogantyúnál ❶ fogva emelje ki az olajsütőből!

- 1) Ha a sütni kívánt termék elkészült, nyomja meg a fedélkioldó gombot ❶, hogy felpattanjon a fedél.
- 2) Emelje meg a sütőkosarat ❸ és akassza a készülék szélére, hogy a felesleges zsír le tudjon csöpögni.
- 3) Nyomja meg a be-/kikapcsolót ❷. Az olajsütő kikapcsolódik. Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- 4) Ha a sütni kívánt termék lecsöpögött, emelje ki óvatosan a sütőkosarat ❸ az olajsütőből.
- 5) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó papírtörülővel!).

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 töltsen meg, így kiszűrheti az olajban lévő ételmarzsákat.

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 ❶ és vegye le a fedelet (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- 2) Vegye ki a sütőkosarat ❸.
- 3) A készüléket az oldalsó fogantyúnál fogja meg és a sarkok egyikén keresztül öntse ki az olajat vagy zsírt megfelelő tárolóedénybe, pl. üvegekbe. Használjon erre a célra tölcsezt.

TUDNIVALÓ

Minden településen vagy városban másképpen szabályozzák az étolaj vagy zsír ártalmatlanítását. Gyakran nem engedélyezett az ilyen olajok és zsírok normális háztartási hulladékként 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 csatlakozót az aljzatból.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket vagy annak részeit folyadékba! Az áramütés által életveszély állhat fenn és a készülék megsérülhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

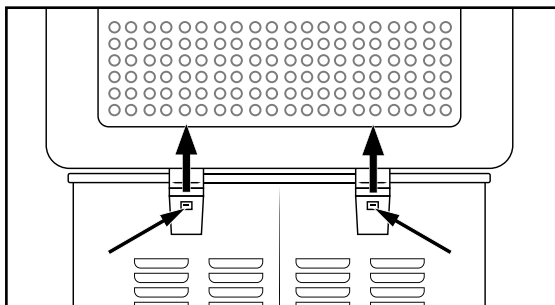
- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

A könnyebb tisztítás érdekében szedje szét az olajsütőt:

- 1) 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:



- 2) Vegye ki a sütőkosarat **3** (vagy a kis sütőkosarakat **12**).

- A sütőkosarakat **3**/**12** mosogatógépben is tisztíthatja. Ezek mosogatógépben is tisztíthatók. Ehhez viszont vegye le a tartófogantyúkat **11**.
- A tartófogantyúkat **11** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel.
- A készülékházat és a sütőtartályt **4** nedves törlőkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törlőkendőre. Ezt követően alaposan törölje át csak vízzel benedvesített törlőkendővel, hogy ne maradjon mosogatószer a sütőtartályban **4**. A készülékházat és a sütőtartályt **4** alaposan törölje szárazra.

- A készülékfedelelet meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel. A készülékfedelelet 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!
- 3) A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.

Tárolás

- 1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogantyúk segítségével emelje fel vagy vigye.
- 2) Csavarja a hálózati kábelt a készülék hátoldalán lévő kábelcsévélőre **6** és rögzítse csipesszel a kábel végét.
- 3) 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 szétfővő" 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 süssen meg:
 - először 10 - 14 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.
- A kis sütőkosarakba **12** a Max jelölésig kb. 400 - 450 gramm, a nagy sütőkosárba **3** kb. 850 - 900 gramm fagyasztott hasábburgonyát lehet tölteni.

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 **3** (vagy a kis sütőkosarak **12**) belsejében található MAX jelzésig érhet.
- Forrósítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt behelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- A hőmérséklet-szabályozót **7** állítsa a használati útmutatóban vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán megadott hőmérsékletre.
- Sütés előtt lehetőleg szobahőmérsékleten olvassa 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 felprezseghetnek.

Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztól

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 kenyert vagy néhány szál petrezselymet a sütőkosárba **3** (vagy a kis sütőkosarakba **12**).
- Engedje le a sütőkosarat **3** (vagy a kisméretű sütőkosarakat **12**) a zsírba és zárja le a fedelet.
- Várja meg, amíg az olaj vagy zsír már nem pezseg és távolítsa el a kenyeret vagy a petrezselymet főzőkanál 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 zsíradékfajtákhoz 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 hasáburgonya 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

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

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

TUDNIVALÓ

- A hőmérsékleti értékek tekintetében kisebb eltérések adódhatnak. A fenti táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek. Az értékek kb. 300 gramm mennyiségre vonatkoznak. Az élelmiszerek jellegétől függően az idők változhatnak.
- A sütőkosár ❸ (vagy a kisméretű sütőkosarak ❷) legfeljebb a belsejében/ belsejükben található MAX jelölésig tölthető/tölthetők meg sütni kívánt élelmiszerekkel.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. vagy Nem világít a „Power” ellenőrzőlámpa 10.	A készüléket nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozóaljzatba.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzatba.
	A készülék hibás.	Forduljon a szervizhez.
	Nem nyomta meg a be-/kikapcsolót 8.	Nyomja meg a be-/kikapcsolót 8.
	A túlhevülés-védelem működésbe lépett.	Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsolóval 8 és húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból. Várjon, amíg a készülék lehűl.
Nem világít a „Ready” ellenőrzőlámpa 9.	Az olaj/zsír még nem érte el a beállított hőmérsékletet.	Várjon néhány percet a kívánt hőmérséklet eléréséig.

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

Függelék

A készülék 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.

HU

Jótállási tájékoztató

A termék megnevezése: nemesacél olajűtő	Gyártási szám: 367883_2101
A termék típusa: SEF3 2000 C4	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

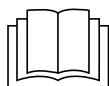
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrésze újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamintállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Kazalo

Uvod	20
Predvidena uporaba	20
Vsebina kompleta	20
Odlaganje embalaže med odpadke	21
Opis naprave/pribor	21
Tehnični podatki	22
Varnostni napotki	22
Pred prvo uporabo	24
Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida	25
Cvrtje	25
Priprave	25
Cvrtje živil	27
Trda mast za cvrtje	28
Po cvrtju	29
Menjava maščobe za cvrtje	29
Čiščenje in vzdrževanje	30
Shranjevanje	31
Nasveti	31
Domači ocvrti krompirček	31
Globoko zamrznjena živila	31
Kako odpravite nezaželeni priokus	32
Zdrava prehrana	32
Tabela časov cvrtja	33
Odprava napak	34
Priloga	34
Odstranitev naprave med odpadke	34
Proizvajalec	35
Pooblaščen servisier	35
Garancijski list	35



Pred prvo uporabo ta navodila za uporabo skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi ta navodila.

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. 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 v zasebnih gospodinjstvih. Naprava je namenjena 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.

OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

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.

NAPOTEK

- 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.

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- cvrtnik iz legiranega jekla
- 3 košare za cvrtje
- 2 ročaja
- navodila za uporabo

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

NAPOTEK

- 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**).

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo zavržite na okolju prijazen način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. 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

NAPOTEK

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

Opis naprave/pribor

- 1 okence
- 2 trajni kovinski filter
- 3 košara za cvrtje (velika)
- 4 posoda za cvrtje
- 5 tipka za sprostitve pokrova
- 6 navitje kabla
- 7 regulator temperature
- 8 stikalo za vklop/izklop
- 9 kontrolna lučka pripravljenosti
- 10 kontrolna lučka napajanja
- 11 ročaja
- 12 košari za cvrtje (majhni)

Tehnični podatki

Omrežna napetost	230 V ~ (izmenična napetost), 50 Hz
Nazivna moč	2000 W
Maksimalna količina olja	pribl. 4 l
Maksimalna količina masti	pribl. 3,5 kg
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostni napotki

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 ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Napravo priključite na električno vtičnico z omrežno napetostjo 230 V~/50 Hz.
- ▶ Da se izognete nevarnosti, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba ali podobno usposobljena oseba.

 Upravljalnega/grelnega elementa in ohišja z električno napeljavo nikoli ne potapljajte v vodo ter teh delov ne čistite s tekočo vodo.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci do 8. leta starosti naprave ne smejo uporabljati. Otroci od 8. leta starosti naprej to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo stalno nadzoruje. Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ 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.
- ▶ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ▶ 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.
- ▶ Vsa živila pred postavitvijo v cvrtnik 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, več bo brizganja vroče maščobe.
- ▶ 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.
- ▶ Preprečite brizganje olja ali masti na tla. Obstaja nevarnost zdrsa!

OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Za upravljanje naprave ne uporabljajte zunanje stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- ▶ 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 podobnem.
- ▶ Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin.
- ▶ Naprave med obratovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.



Pozor! Vroča površina!

Za gašenje cvrtnika nikoli ne uporabljajte vode!

- ▶ Stara oz. onesnažena mast ali olje se zaradi 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.

Pred prvo uporabo

- Preden cvrtnik prvič uporabite, posamezne dele temeljito očistite in jih skrbno obrišite (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 količina nastalega akrilamida sunkovito naraste.

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

Cvrtje

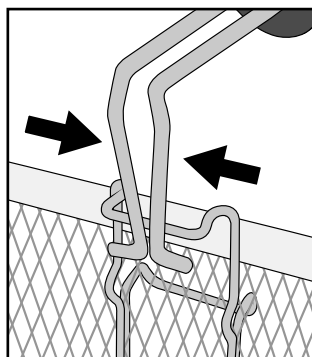
Priporočamo vam, da v tem cvrtniku uporabljate olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje. Uporabljajte pa lahko tudi trdo mast za cvrtje. O tem najprej preberite poglavje »Trda mast za cvrtje«.

Priprave

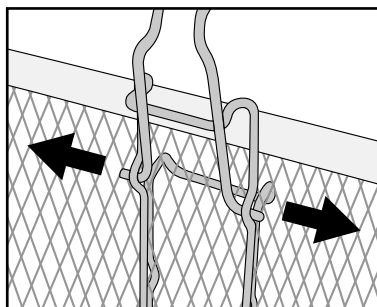
- 1) Napravo postavite na vodoravno, ravno in stabilno površino, odporno proti vročini.

NAPOTEK

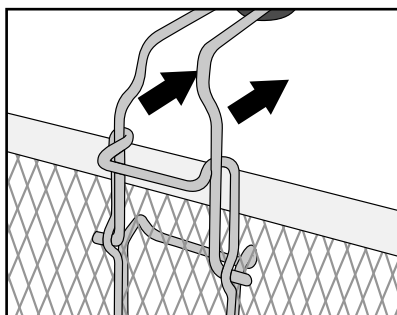
- Če želite cvrtnik postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.
- 2) V celoti odvijte električni kabel z navitja kabla ❹.
 - 3) Pritisnite tipko za sprostitve pokrova ❺. Pokrov poskoči navzgor.
 - 4) Odstranite košare za cvrtje ❸/❶❷ in pritrdite ročaja ❶❶ na obe mali košari za cvrtje ❶❷ in na veliko košaro za cvrtje ❸:
 - Stisnite palici ročaja ❶❶ malce skupaj, tako da lahko držalna zatiča od znotraj potisnete v odprtini na košari za cvrtje ❸/❶❷:



- Potem stisnjeni palici ročaja ❶❶ spustite, tako da držalna zatiča segata skozi luknji:



- Ročaj **11** potegnite nazaj, da se nasloni na rob košare za cvrtje **3/12**.



- Ročaj **11** je sedaj trdno pritrjen na košari za cvrtje **3/12**.
- Enako ravajte z drugimi držali.

NAPOTKI

- Uporabljajte samo olja ali maščobe, 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 **4** z oljem, tekočo ali staljeno mastjo (pribl. 4 l olja ali pribl. 3,5 kg trdne masti).

NAPOTEK

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

- 6) Vtaknite električni vtič v vtičnico.



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

- 7) Vstavite košaro za cvrtje ❸ (ali majhni košari za cvrtje ❷) znova v napravo.
- 8) Zaprite pokrov.

Cvrtje živil

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Cvrtnik nikoli ne sme delovati brez olja/masti!

NAPOTEK

- Za cvrtje živil lahko v napravo obesite samo veliko košaro za cvrtje ❸, majhni košari za cvrtje ❷ ali samo eno majhno košaro za cvrtje ❷. Kot primer je tukaj opisana le velika košara za cvrtje ❸. Enako ravnejte pri majhnih košarah za cvrtje ❷.

- 1) Vključite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop ❹. Kontrolna lučka napajanja ❶ zasveti.
- 2) Obrnite regulator temperature ❺ na zeleno temperaturo. Olje ali mast se segreje na zeleno temperaturo. Ko je nastavljena temperatura dosežena, kontrolna lučka pripravljenosti ❺ zasveti.

NAPOTEK

Pravilno temperaturo cvrtja najdete navedeno 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 spremeni 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! Nevarnost opeklin! Po možnosti uporabljajte rokavice za vročo posodo.

3) Pritisnite tipko za sprostitvev pokrova **5**.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Bodite previdni pri polnjenju košare za cvrtje **3**! Ta je zelo vroča!

4) Previdno dvignite košaro za cvrtje **3** iz cvrtnika. V košaro dajte živilo za cvrtje. Pri tem sme biti košara za cvrtje **3** z žvilom napolnjena največ do oznake MAX v notranjosti košare za cvrtje **3** ali z največ 1 kg živila. Vedno upoštevajte tudi količino živila za cvrtje, navedeno na embalaži živila za cvrtje!

5) Previdno spustite košaro za cvrtje **3** v vroče olje ali mast.

6) Zaprite pokrov naprave.

NAPOTEK

- Skozi okence **1** 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, kose masti najprej počasi pri nizki temperaturi stopite v normalnem loncu. Staljeno mast previdno ulijte 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 **4**!

- Za taljenje masti napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop **8** in prestavite regulator temperature **7** na 130 °C. Kontrolna lučka napajanja **10** zasveti.

- Počakajte, da se mast v celoti stali. Pri tem lahko kontrolna lučka pripravljenosti **9** vedno znova zasveti in ugasne. Želena temperaturo cvrtja nastavite, šele ko se je mast v celoti stalila.

Po cvrtju

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Po cvrtju nikoli ne prijemajte košare za cvrtje ❸. Ta je zelo vroča! Košaro za cvrtje ❸ iz cvrtnika dvigajte le za ročaja ❶!

- 1) Ko je vaše živilo ocvrto, pritisnite tipko za sprostitve pokrova ❺, tako da pokrov poskoči navzgor.
- 2) Dvignite košaro za cvrtje ❸ in jo obesite na rob naprave, da se lahko odvečna maščoba odcedi.
- 3) Pritisnite stikalo za vklop/izklop ❸. Cvrtnik je sedaj izklopljen. Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- 4) Ko se ocvrto živilo odcedi, košaro za cvrtje ❸ previdno dvignite iz cvrtnika.
- 5) Ocvrto živilo dajte v posodo ali cedilo (obloženo z vpojnim kuhinjskim papirjem!).

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

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 sprostitve pokrova ❺ in snemite pokrov (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).
- 2) Odstranite košaro za cvrtje ❸.
- 3) Napravo držite za stranska ročaja in olje ali mast izlivajte v kotu v primerno posodo, na primer steklenico. Najbolje bo, da v ta namen uporabite lijak.

NAPOTEK

Odstranjevanje jedilnega olja ali masti je v vsaki občini ali mestu lahko drugače zakonsko urejeno. Velikokrat takšnega olja ali maščobe ni dovoljeno odvreči v običajne gospodinjske odpadke. Prosimo, 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 ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Preden začnete napravo čistiti, vedno najprej potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
-  Naprave ali njegovih delov v nobenem primeru ni dovoljeno polagati v kakršne koli tekočine! Tako ravnanje lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara ter poškoduje napravo.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!

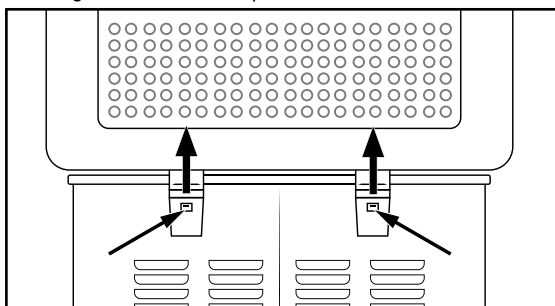
- Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

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

Za preprosto čiščenje cvrtnik razstavite:

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



- 2) Odstranite košaro za cvrtje **3** (ali majhno košari za cvrtje **12**) iz naprave.
 - Košare za cvrtje **3/12** lahko očistite v pomivalnem stroju. Primerne so za pomivalni stroj. Vendar pred tem odstranite ročaja **11**.
 - Očistite ročaja **11** v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ga izperite s čisto vodo.
 - Očistite ohišje in posodo za cvrtje **4** 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 **4** ni več nobenih ostankov sredstva za pomivanje. Ohišje in posodo za cvrtje **4** temeljito osušite.

- Očistite pokrov naprave 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!
- 3) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.

Shranjevanje

- 1) Napravo dvignite ali prenašajte s pomočjo stranskih ročajev na napravi.
- 2) Ovijte električni kabel na navitje kabla **6** na hrbtni strani naprave in ga pritrdite s kabelsko sponko.
- 3) 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«.
- Ko ste ga olupili, krompir ustrezno zelenemu načinu priprave razrežite (na podolgovate kose ali tanke lističe).
- Pred uporabo krompir pribl. eno uro namakajte v vodi. Tako se izloči del sladkorja, ki predstavlja eno od izhodiščnih snovi za nastanek akrilamida.
- Krompir pustite, da se v celoti posuši.
- Domači pečeni krompirček zmeraj cvrite dvakrat:
 - najprej 10–14 minut pri pribl. 150 °C, potem pa 3–4 minute pri 170 °C, odvisno od zelene porjavitve.
- Globoko zamrznjeni krompirček je že kuhan in ga je torej treba cvreti le enkrat. Upoštevajte navodila na embalaži.
- Majhni košari za cvrtje **12** je mogoče napolniti do oznake Max s pribl. 400–450 g zamrznjenega krompirčka, veliko košaro za cvrtje **3** pa s pribl. 850–900 g.

Globoko zamrznjena živila

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

- Velikih količin ne cvrite naenkrat. Živilo za cvrtje je dovoljeno dodajati le do oznake MAX v notranjosti košare za cvrtje **3** (ali majhnih košar za cvrtje **12**).

- Preden daste živilo za cvrtje v cvrtnik, segrevajte olje najmanj 15 minut.
- Nastavite regulator temperature ⑦ na temperaturo, navedeno v teh navodilih za uporabo ali na embalaži živila za cvrtje.
- Najbolje pa je, če globoko zamrznjeno živilo malce odtalite pri sobni temperaturi. 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 ponovno pridobite nevtralno olje ali mast, postopajte, kot sledi:

- Segrejte olje ali mast na pribl. 150 °C in dajte v košaro za cvrtje ③ (ali v majhni košari za cvrtje ⑫) dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- Spustite košaro za cvrtje ③ (ali majhni košari za cvrtje ⑫) v masčobo in zaprite pokrov.
- Počakajte, dokler se olje ali mast ne peni več, in kruh oziroma peteršilj odstranite z žlico za peno. Olje ali mast bo sedaj ponovno nevtralnega okusa.

Zdrava prehrana

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

Ravnajte v skladu z naslednjimi pravili:

- Olje ali mast pravočasno 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 manj časa, če v glavnem cvrete živila z vsebnostjo beljakovin, kot so meso ali ribe.
- Svežega olja ne mešajte z rabljenim.
- Olje ali mast zamenjajte, če se pri segrevanju peni, če razvije neprijeten okus ali vonj in če potemni in/ali se zgosti ter postane kot sirup.

Tabela časov cvrtja

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

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

NAPOTEK

- Navedene stopinje lahko malce odstopajo od dejanskih temperatur v praksi. Vrednosti v zgornji tabeli so predvsem pripomoček za orientacijo. Nanašajo se na količino okrog 300 gramov. Časi cvrtja se lahko razlikujejo v odvisnosti od kakovosti živil.
- Košara za cvrtje **3** (ali majhni košari za cvrtje **12**) sme biti napolnjena z živilom največ do oznake MAX v notranjosti košare.

Odprava napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprava ne deluje. ali kontrolna lučka napajanja 10 ne sveti.	Naprava ni priključena v električno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
	Stikalo za vklop/izklop 8 ni bilo sproženo.	Sprožite stikalo za vklop/izklop 8.
	Sprožena je zaščita pred pregrevanjem.	Napravo izklopite s stikalom za vklop/izklop 8 in potegnite električni vtič iz električne vtičnice. Počakajte, da se naprava ohladi.
Kontrolna lučka napajanja 9 ne sveti.	Nastavljena temperatura olja/masti še ni dosežena.	Počakajte nekaj minut, dokler zelena temperatura ni dosežena.

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

Priloga

Odstranitev naprave med odpadke



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

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.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblašчени serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 367883_2101

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 nepooblaščen 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	38
Použití v souladu s určením	38
Rozsah dodávky	38
Likvidace obalového materiálu	39
Popis přístroje / příslušenství	39
Technické údaje	40
Bezpečnostní pokyny	40
Před prvním použitím	42
Příprava jídel bez akrylamidů	43
Fritování	43
Příprava	43
Fritování potravin	45
Ztužený fritovací tuk	46
Po fritování	47
Výměna fritovacího tuku	47
Čištění a údržba	48
Skladování	49
Tipy	49
Vlastnoručně připravované hranolky	49
Hlubokozmrazené potraviny	49
Jak se zbavíte nežádoucích pachů	50
Zdravá výživa	50
Tabulka fritovacích dob	51
Odstranění poruch	52
Dodatek	52
Likvidace přístroje	52
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	53
Servis	54
Dovozce	54



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

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

Svým nákupem jste si vybrali 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 seznámte 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 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.

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 nesprávného používání, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- fritéza z nerezové oceli
- 3 fritovací koše
- 2 úchyty
- návod k obsluze

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

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalového materiálu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1–7: plasty,
- 20–22: papír a lepenka,
- 80–98: kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje / příslušenství

- 1 průzor
- 2 permanentní kovový filtr
- 3 fritovací koš (velký)
- 4 fritovací nádoba
- 5 odblokovací tlačítko víka
- 6 navíjení kabelu
- 7 regulátor teploty
- 8 zapínač/vypínač
- 9 kontrolní žárovka Ready
- 10 kontrolní žárovka Power
- 11 úchyt
- 12 fritovací koše (malé)

Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavé napětí), 50 Hz
Jmenovitý výkon	2000 W
Max. množství náplně oleje	cca 4 litry
Max. množství náplně ztuženého tuku	cca 3,5 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 mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50 Hz.
- Poškozenou síťovou zástrčku nebo síťový kabel nechte okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo nebezpečí.

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Během fritování se uvolňuje horká pára, zejména při otevření víka přístroje. 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. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- ▶ Přístroj by měl být postaven do stabilní polohy pomocí úchyťů, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- ▶ Zabraňte rozstříkům oleje nebo tuku na podlahu. Hrozí nebezpečí uklouznutí!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Nikdy ve fritéze nerozpouštějte kusy ztuženého tuku. V důsledku vysoké teploty, která nastává tak dlouho, dokud ohřívací segment ještě není pokryt tukem, může dojít k poškození ohřívacího segmentu nebo k 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.

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 obsahující škrob, jako jsou např. hranolky, nefritujte pokud možno při teplotě nad 170 °C. Fritované potraviny by se měly fritovat do zlatožluté, nikoliv do tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto dosáhnete přípravy jídel 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“.

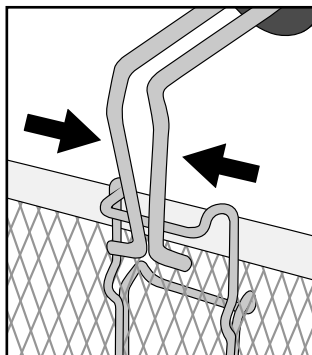
Příprava

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

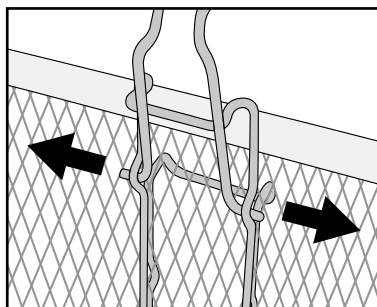
UPOZORNĚNÍ

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

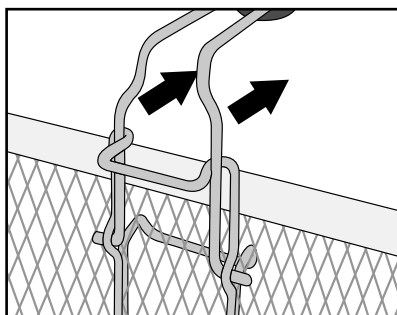
- 2) Odviňte úplně síťový kabel z navíjení kabelu ❹.
- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❺. Víko se rozevře.
- 4) Vyjměte fritovací koše ❸/❷ a upevněte úchyty ❶ na obou malých fritovacích koších ❷ a na velkém fritovacím koši ❸:
 - Stlačte tyče úchyty ❶ mírně k sobě tak, aby bylo možné zasunout přídržovací kolíky zevnitř do ok na fritovacím koši ❸/❷:



- Poté pusťte k sobě stlačené tyče úchyty ❶ tak, aby přídržovací kolíky procházely oky:



- Zatáhněte úchyt **11** dozadu, aby dosedal na okraj fritovací koše **3/12**.



- Úchyt **11** nyní dosedá pevně na fritovací koš **3/12**.
- Totéž proveďte s dalšími úchyty.

UPOZORNĚNÍ

- Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěňivé“ a vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.
- Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Mohly by z fritézy přetékat.

- 5) Do suché a prázdné fritovací nádoby **4** nalijte olej, tekutý nebo rozpuštěný tuk (cca 4 l oleje nebo cca 3,5 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

- Do fritovací nádoby **4** nedávejte nikdy více tuku nebo oleje než po značku MAX a nikdy méně než po značku MIN.

- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

- 7) Vsaďte opět fritovací koš **3** (nebo malé fritovací koše **12**).
- 8) Zavřete víko.

Fritování potravin

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Neprovazujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

UPOZORNĚNÍ

- K fritování potravin můžete do přístroje zavěsit buď velký fritovací koš **3**, oba malé fritovací koše **12**, nebo jen jeden z malých fritovacích košů **12**. Jako příklad je zde popsán pouze velký fritovací koš **3**. S malými fritovacími koši **12** postupujte stejným způsobem.
- 1) Zapněte fritézu zapínačem/vypínačem **8**. Rozsvítí se kontrolní žárovka Power **10**.
 - 2) Otočte regulátor teploty **7** na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolní žárovka Ready **9**.

UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení potravin, určených k fritování, nebo v kapitole „Tabulka fritovacích dob“ v tomto návodu k obsluze. Hrubou orientaci, které potraviny lze fritovat a při které teplotě, vám poskytnou obrázky na přední straně fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	Krevety	130 °C
	Kuře	150 °C
	Hranolky (čerstvé)	170 °C
	Ryby	190 °C

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

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Víko a fritéza jsou během fritování velmi horké. Proto se během fritování dotýkejte pouze úchytů! Nebezpečí popálení! Používejte pokud možno kuchyňské chňapky.

3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **5**.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při plnění fritovacího koše **3**! Je velmi horký!

4) Vyměňte fritovací koš **3** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **3** se při tom smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, nanejvýš po značku Max uvnitř fritovacího koše **3** nebo max. do 1 kg. Dodržujte však vždy také množství, určené k fritování, které je uvedeno na balení potravin!

5) Spusťte fritovací koš **3** opatrně do horkého oleje nebo tuku.

6) Zavřete víko přístroje.

UPOZORNĚNÍ

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

Ztužený fritovací tuk

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

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpustíte kusy tuku při nízké teplotě v běžném hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zasuňte 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, udělejte do opět ztuhlého tuku několik propichů pomocí dřevěné nebo plastové tyčky. Dávejte pozor, aby se přitom nepoškodila povrchová vrstva fritovací nádoby **4**!

- Pro rozpouštění tuku zapněte přístroj zapínačem/vypínačem **8** a nastavte regulátor teploty **7** na 130°C. Rozsvítí se kontrolní žárovka Power **10**.
- Počkejte, až se rozpustí všechn tuk. Kontrolní žárovka Ready **9** se při tom může vždy znovu rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až poté, až když je veškerý tuk rozpouštěný.

Po fritování

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše **3**. Je velmi horký! Fritovací koš **3** nadzvedněte z fritézy pouze za úchyty **11**!

- 1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka **5**, víko se rozevře.
- 2) Nadzvedněte fritovací koš **3** a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
- 3) Stiskněte zapínač/vypínač **8**. Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 4) Po odkapání fritovaných potravin vyjměte fritovací koš **3** opatrně z fritézy.
- 5) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme, abyste olej po vychladnutí uchovávali 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 částičky potravin.

Výměna fritovacího tuku

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

- 1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **5** a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- 2) Vyjměte fritovací koš **3**.
- 3) Uchopte přístroj za postranní úchyty a vylijte olej nebo tuk přes jeden z rohů do vhodných nádob, například 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 ani jeho části nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

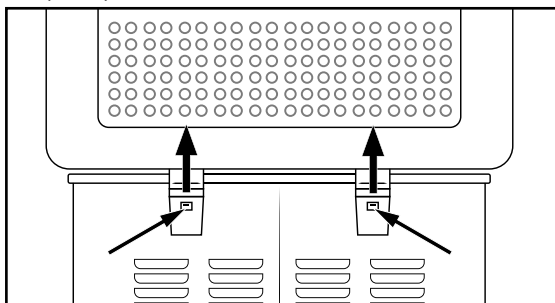
- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

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

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

- 1) Otevřete víko přístroje. Tlačte tyčinkou nebo podobným předmětem do otvorů na držácích závěsů na zadní straně přístroje a současně vytáhněte víko přístroje z držáků závěsů směrem nahoru:



- 2) Vyjměte fritovací koš **3** (nebo malé fritovací koše **12**).

- Fritovací koše **3**/**12** můžete mýt v myčce na nádobí. Tyto díly lze mýt v myčce na nádobí. Za tím účelem však sejměte úchyty **11**.
- Omyjte úchyty **11** v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.
- Ořete plášť a fritovací nádobu **4** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete fritovací nádobu **4** hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neuplyly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu **4** dobře vytřete do sucha.

- Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.
Víko přístroje dobře osušte a odstavte je svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda.
Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!
- 3) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.

Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí postranních úchyťů na plášti.
- 2) Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **6** na zadní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.
- 3) 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 10 - 14 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.
- Malé fritovací koše **12** lze plnit po značku Max cca 400–450 g, velký fritovací koš **3** cca 850–900 g mražených hranolků.

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 **3** (nebo malých fritovacích košů **12**) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

- Olej zahříváte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potraviny určené k fritování.
- Nastavte regulátor teploty 7 na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potravin určených k fritování.
- Hlubokozmrazené potraviny je nejlépe před fritováním nechat 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 pachů

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

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

- Zahřejte olej nebo tuk na cca 150 °C a vložte do fritovacího koše dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele 3 (nebo malé fritovací koše 12).
- Spusťte fritovací koš 3 (nebo malé fritovací koše 12) do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestanou prskat, a chleba nebo petržel odstraňte pomocí sběračky s otvory. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

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

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.

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

UPOZORNĚNÍ

- U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v horní tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se přibližně na množství cca 300 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin mohou doby variovat.
- Vnitřek fritovacího koše **3** (nebo malých fritovacích košů **12**) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

Odstranění poruch

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. nebo Kontrolní žárovka Power 10 nesvídí.	Zástrčka přístroje není zasunuta do síťové zásuvky.	Zastrčte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Nebyl stisknutý zapínač/ vypínač 8.	Stiskněte zapínač/ vypínač 8.
Kontrolní žárovka Ready 9 nesvídí.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vypněte přístroj zapínačem/ vypínačem 8 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne.
		Počkejte několik minut, dokud se nedosáhla požadovaná teplota.

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

Dodatek

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. 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.

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 provozovny, 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 123456_7890) 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) 367883_2101 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 367883_2101

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	56
Používanie v súlade s určením	56
Rozsah dodávky	56
Zneškodnenie obalu	57
Opis zariadenia/príslušenstvo	57
Technické údaje	58
Bezpečnostné upozornenia	58
Pred prvým použitím	60
Príprava bez akrylamidu	61
Fritovanie	61
Príprava	61
Fritovanie potravín	63
Stužený fritovací tuk	64
Po fritovaní	65
Výmena fritovacieho tuku	65
Čistenie a údržba	66
Skladovanie	67
Tipy	67
Vlastná výroba hranoliek	67
Mrazené potraviny	67
Ako odstrániť nežiaducu príchuť	68
Zdravá výživa	68
Tabuľka dôb fritovania	69
Odstraňovanie porúch	69
Dodatok	70
Likvidácia zariadenia	70
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	70
Servis	72
Dovozca	72



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

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového zariadenia!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie 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 upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Toto zariadenie je určené výlučne na fritovanie potravín v domácnosti. Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

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

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

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

- Toto zariadenie používajte výlučne v súlade s určením.
- Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní zariadenia v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Toto zariadenie 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 výlučne užívateľ.

Rozsah dodávky

Zariadenie sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- fritéza
- 3 fritovacie koše,
- 2 držiaky,
- návod na obsluhu

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

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Zneškodnenie obalu

Obal chráni zariadenie pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologickej a technickej likvidácie, a preto možno tieto materiály recyklovať.



Vrátenie obalu späť do obehu materiálu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

- 1 – 7: plasty,
- 20 – 22: papier a lepenka,
- 80 – 98: kompozitné materiály

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti obalové materiály počas záručnej doby zariadenia odložte, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis zariadenia/príslušenstvo

- ❶ prieszor
- ❷ permanentný kovový filter
- ❸ fritovací kôš (veľký)
- ❹ fritovacia nádoba
- ❺ uvoľňovacie tlačidlo veka
- ❻ priestor na navinutie kábla
- ❼ regulátor teploty
- ❽ spínač zap./vyp.
- ❾ kontrolka Ready
- ❿ kontrolka Power
- ⓫ držiak
- ⓫ fritovacie koše (malé)

Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (Striedavé napätie), 50 Hz
Menovitý výkon	2000 W
Max. množstvo oleja	ca. 4 litre
Max. množstvo stuženého tuku	ca. 3,5 kg
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU 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 zariadenie do zásuvky so sieťovým napätím 230 V ~, 50 Hz.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.

Nikdy neponárajte ovládacie/vyhrievacie prvky a
 teleso so sieťovou šnúrou do vody a nikdy nečistíte 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. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce riziká.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zariadenie a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Zaistite bezpečné umiestnenie zariadenia.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Ak zariadenie spadne alebo je poškodené, nesmiete ho viac používať. Nechajte zariadenie 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 vkladáním 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.
- ▶ Pri používaní sa časti zariadenia zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Zariadenie je nutné postaviť pomocou držiadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- ▶ Zabráňte vystreknutiu oleja alebo tuku na podlahu. Existuje nebezpečenstvo pošmyknutia!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie zariadenia 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 zariadenie v blízkosti horúcich povrchov.
- ▶ Počas činnosti nikdy nenechávajte zariadenie 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 ZARIADENIA!

- ▶ 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.

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

Pri používaní tejto fritézy odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj tuhý fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu „Stužený fritovací tuk“.

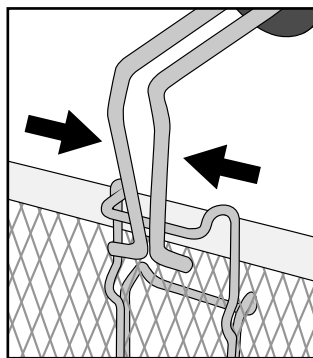
Príprava

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

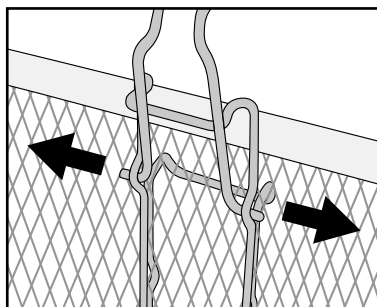
UPOZORNENIE

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

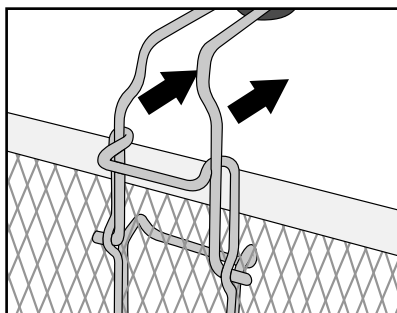
- 2) Úplne odviňte sieťový kábel z priestoru na navíjanie kábla ❹.
- 3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❺. Veko vyskočí.
- 4) Vyberte fritovacie koše ❸/❷ a upevnite držiaky ❶ na obidvoch malých fritovacích košoch ❷ a na veľkom fritovacom koši ❸:
 - Stlačte tyče držiaka ❶ trochu k sebe tak, aby sa upevňovacie čapy dali posúvať zvnútra do očiek na fritovacom koši ❸/❷:



- Potom uvoľnite k sebe stlačené tyče držiaka ❶ tak, aby upevňovacie čapy prečnievali cez očka:



- Potiahnite držiak **11** smerom dozadu tak, aby dosadal na okraj fritovacieho koša **3/12**.



- Držiak **11** je teraz pevne upevnený na fritovacom koši **3/12**.
- Rovnako postupujte s ďalšími držiakmi.

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 **4** dajte olej, tekutý alebo roztopený tuk (ca. 4 l oleja alebo ca. 3,5 kg tuhého tuku).

UPOZORNENIE

- Nikdy nenaplňajte fritovaciu nádobu **4** tukom alebo olejom nad značku MAX, ale ani pod značku MIN.

6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

7) Znovu nasadte fritovací kôš **3** (alebo malé fritovacie koše **12**).

8) Zatvorte veko.

Fritovanie potravín

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!

UPOZORNENIE

- Na fritovanie potravín môžete do zariadenia zavesiť buď veľký fritovací kôš ❸, oba malé fritovacie koše ❹, alebo iba jeden z malých fritovacích košov ❺.

Ako príklad je tu opísaný iba veľký fritovací kôš ❸. Pri malých fritovacích kochoch ❹ postupujte rovnako.

- 1) Zapnite fritézu spínačom zap./vyp. ❶. Rozsvieti sa kontrolka Power ❿.
- 2) Otočte regulátor teploty ❷ na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohreje na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready ❸.

UPOZORNENIE

Správnu fritovaciau teplotu nájdete na obale potravín na fritovanie alebo v kapitole „Tabuľka dôb fritovania“ v tomto návode na obsluhu. Pre hrubú orientáciu, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akej teplote, máte k dispozícii vyobrazenia 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. Teplota sa môže meniť podľa zloženia a osobnej chuti!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Veko a fritéza sú počas fritovania veľmi horúce. Preto počas fritovania uchopte iba držadlá! Nebezpečenstvo popálenia! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka .

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri plnení fritovacieho koša  postupujte opatrne! Tento je veľmi horúci!

4) Vyberte fritovací kôš  z fritézy. Dajte do nej potraviny na fritovanie. Fritovací kôš  môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša  alebo do max. 1 kg. Dodržiavajte vždy tiež množstvo potravín na fritovanie, ktoré je uvedené na obale potraviny na fritovanie!

5) Opatrne ponorte fritovací kôš  do horúceho oleja alebo tuku.

6) Zatvorte veko zariadenia.

UPOZORNENIE

- Cez priezor  vo veku zariadenia môžete sledovať 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 .
- Na roztopenie tuku zapnite zariadenie spínačom zap./vyp.  a nastavte regulátor teploty  na hodnotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power .
- Vyčkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready  sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

Po fritovaní

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša **3** po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš **3** vyťahujte z fritézy iba za držiaky **11**!

- 1) Po dofritovaní stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **5** tak, aby veko vyskočilo.
- 2) Nadvihnite fritovací kôš **3** a zaveste ho na okraj zariadenia tak, aby mohol odkvapkať nadbytočný tuk.
- 3) Stlačte zapínač/vypínač **8**. Fritéza je teraz vypnutá. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 4) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne zdvihnite fritovací kôš **3** z fritézy.
- 5) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

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

Výmena fritovacieho tuku

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

- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **5** a odstráňte veko (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“).
- 2) Vyberte fritovací kôš **3**.
- 3) Uchopte zariadenie za bočné držadlá a vylejte olej alebo tuk cez jeden z rohov do vhodnej nádoby, napr. fľaše. Najlepším riešením je použitie lievika.

UPOZORNENIE

V každej obci alebo meste je zneškodnenie stolových olejov alebo tukov odlišne upravená. Často nie je povolené zneškodniť 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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete zariadenie čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
-  Zariadenie alebo jeho diely neponárajte v žiadnom prípade do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu zariadenia.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

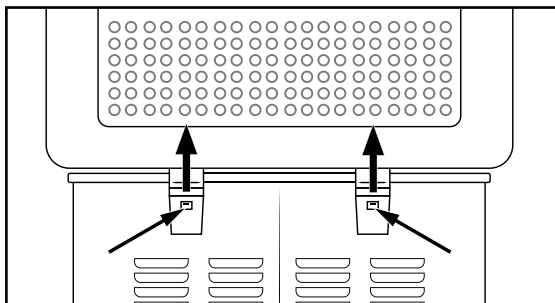
- Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

- 1) Otvorte veko prístroja. Zatláčajte tyčku alebo podobný predmet do otvorov na držiakoch závesov na zadnej strane prístroja a súčasne vytiahnite veko prístroja z oboch strán nahor z držiakov závesov:



- 2) Odstráňte fritovací kôš ❸ (alebo malé fritovacie koše ❷).

- Fritovacie koše ❸/❷ môžete umývať v umývačke riadu. Sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odstráňte držiaky ❶.
- Držiaky ❶ umyte v teplej vode s trochu jemného čistiaceho prostriedku. Potom ich opláchnite čistou vodou.
- Teleso fritovacej nádoby ❹ otrite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Následne ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe ❹ nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobře osušte teleso a fritovaciu nádobu ❹.

- Umyte veko zariadenia v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou.
Dobre osušte veko zariadenia 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!
- 3) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.

Skladovanie

- 1) Zariadenie zdvíhajte a prenášajte len za bočné držadlá na telese.
- 2) Naviňte kábel okolo obidvoch hákov v priestore na navinutie kábla ❹ na zadnej strane zariadenia a upevnite ho káblovou sponou.
- 3) Zariadenie skladujte so zatvoreným vekom zariadenia. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranolkov

- 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 10 – 14 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.
- Malé fritovacie koše ❶ sa môžu naplniť po značku Max cca 400 – 450 g mrazených hranoliek, veľký fritovací kôš ❸ cca 850 – 900 g mrazených hranoliek.

Mrazené potraviny

Mrazené 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 sa smú plniť maximálne po značku Max vo vnútri fritovacieho koša ❸ (alebo malých fritovacích košov ❶).
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Nastavte regulátor teploty ❶ na teplotu uvedenú v tomto návode na obsluhu alebo podľa údajov na obale potravín na fritovanie.
- Podľa možnosti nechajte mrazené 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 mrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko priviesť ku kypeniu.

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 následne v tomto oleji alebo tuku fritovaných potravín.

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

- Zohrejte olej alebo tuk na ca. 150 °C a vložte do fritovacieho koša ❸ (alebo do malých fritovacích košov ❶) dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.
- Ponorte fritovací kôš ❸ (alebo malé fritovacie koše ❶) do tuku a zatvorte veko.
- Vyčkejte, dokiaľ olej alebo tuk neprestanú kypieť a dierkovanou lyžicou vyberte chlieb alebo petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuťi.

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 dôb fritovania

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, riadte sa údajmi, uvedenými na obale.

Potraviny	Teplota (ca.)	Čas v minútach
Fašírky (mrazené)	150 °C	3 – 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150 °C	15 – 25 minút
Porcie kurčafa (veľké kusy)	150 °C	10 – 18 minút
Porcie kurčafa (malé/stredné kusy)	150 °C	8 – 18 minút
Hranolky (čerstvé)	150 °C/170 °C	10 – 14 minút/ 3 – 4 minúty
Hranolky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Krevety (čerstvé)	130 °C	3 – 5 minút
Huby	170 – 190 °C	5 minút

UPOZORNENIE

- Pri hodnotách v stupňoch sú možné určité odchýlky teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú len orientačnou pomôckou. Vzáťahujú sa na množstvo ca. 300 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu doby líšiť.
- Vnútrojšok fritovacieho koša ❸ (alebo malých fritovacích košov ❷) sa smie naplňať potravinami na fritovanie najvyššie po značku Max.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Zariadenie nefunguje. alebo	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej zásuvky.	Zapojte zariadenie do sieťovej zásuvky.
	Zariadenie je poškodené.	Obráťte sa na servis.
	Nebol stlačený spínač zap./vyp. ❸.	Stlačte spínač zap./vyp. ❸.
Kontrolka Power ❷ nesvieti.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vypnite zariadenie spínačom zap./vyp. ❸ a vytiahnite sieťový kábel zo sieťovej zásuvky. Vyčkajte, dokiaľ zariadenie nevychladne.
Kontrolka Ready ❹ 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.

Dodatok

Likvidácia zariadenia



Zariadenie v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.
Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Zariadenie zlikvidujte odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašej komunálnej zberni odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu odpadov.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate u Vašej obecnej alebo mestskej samosprávy.

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 nepredlži. 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 prísnyimi 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 opotrebitelné 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 našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zarúčenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) 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, za evidovaný 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 inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 367883_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 367883_2101

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	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang	75
Entsorgung der Verpackung	75
Gerätebeschreibung/Zubehör	76
Technische Daten	76
Sicherheitshinweise	77
Vor dem ersten Gebrauch	80
Acrylamidarme Zubereitung	80
Frittieren	80
Vorbereitungen	80
Lebensmittel frittieren	82
Festes Frittierfett	84
Nach dem Frittieren	84
Frittierfett wechseln	85
Reinigung und Pflege	85
Lagerung	87
Tipps	87
Pommes frites selbst gemacht.	87
Tiefkühlkost.	87
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	88
Gesunde Ernährung.	88
Tabelle Frittierzeiten	89
Fehlerbehebung	90
Anhang	90
Gerät entsorgen.	90
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	91
Service.	92
Importeur	92



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

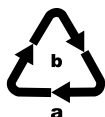
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

- 1 – 7: Kunststoffe,
- 20 – 22: Papier und Pappe,
- 80 – 98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb (groß)
- ❹ Frittier-Behälter
- ❺ Entriegelungstaste Deckel
- ❻ Kabelaufwicklung
- ❼ Temperaturregler
- ❽ Ein-/Ausschalter
- ❾ Kontrollleuchte Ready
- ❿ Kontrollleuchte Power
- ⓫ Haltegriff
- ⓬ Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
 - ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ 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!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das 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“.

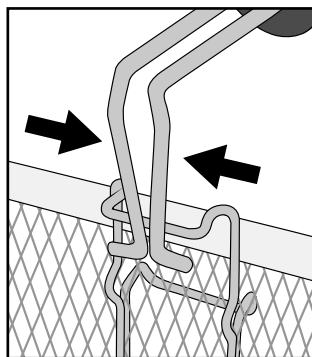
Vorbereitungen

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

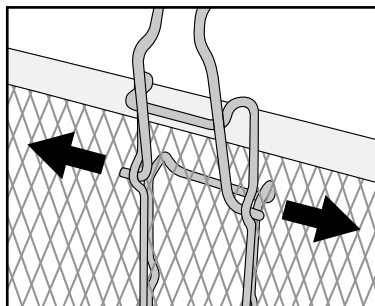
HINWEIS

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

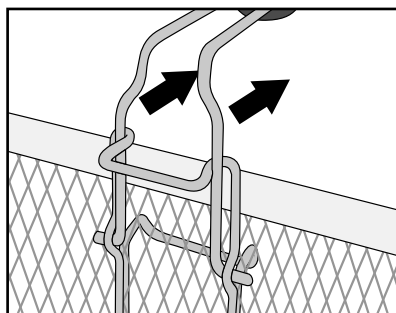
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb **3**:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



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



- Ziehen Sie den Haltegriff **11** nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes **3/12** anliegt.



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

HINWEISE

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

5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter **4** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

HINWEIS

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

6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



STROMSCHLAGGEFAHR

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

7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) wieder ein.

8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

- ▶ Sie können entweder den großen Frittierkorb **3**, beide kleinen Frittierkörbe **12** oder nur einen der kleinen Frittierkörbe **12** in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.
Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb **3** beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben **12** genauso.

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Ausschalter **8** ein. Die Kontrollleuchte Power **10** leuchtet auf.

2) Drehen Sie den Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **9** auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder im Kapitel „Tabelle Frittiervzeiten“ 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 an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **3**! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

- 5) Senken Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

- Durch das Sichtfenster **1** im Gerätedeckel können Sie den 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 **4** nicht beschädigt wird!

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

Nach dem Frittieren

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb **3** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **8**. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) 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.

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 **5** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

- In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.
- 4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
 - 5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben.

Reinigung und Pflege

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

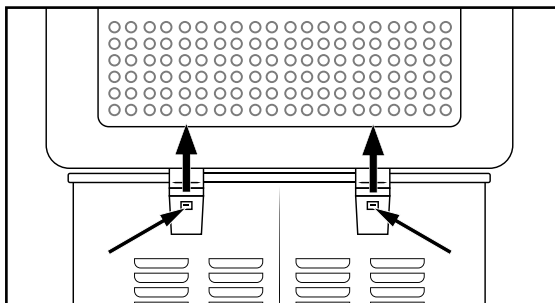
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel. 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:



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).
 - Die Frittierkörbe **3/12** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe **11** ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter **4** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** gut ab.
 - Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
 - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 - 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.
- Die kleinen Frittierkörbe **12** können bis zur Max-Markierung mit ca. 400 - 450g, der große Frittierkorb **3** mit ca. 850 - 900g tiefgekühlten Pommes frites befüllt werden.

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 **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **7** 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 Frittiertgut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiertgut 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, Frittiertguts 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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❶).
- Senken Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❶) in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

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

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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



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

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_7890) 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) 367883_2101 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 367883_2101

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:

02 / 2021 · Ident.-No.: SEF32000C4-022021-1

IAN 367883_2101